



DOPPELZONEN-HEIßLUFTFRITTEUSE SHLFD 2600 B1 DUAL BASKET AIR FRYER SHLFD 2600 B1 FRITEUSE À AIR CHAUD DOUBLE ZONE SHLFD 2600 B1

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

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

Stand der Informationen · Status of information · Version des information
Stand van de informatie · Stan informacii · Stav informací
Stav informácií · Estado de las informaciones · Informationernes stand
Versione delle informazioni · Az információ kelte

07/2024 ID: SHLFD 2600 B1_24_V1.1

(DE) (AT) (CH) Bedienungsanleitung

DOPPELZONEN-HEIßLUFTFRITTEUSE

(FR) (BE) (CH) Mode d'emploi

FRITEUSE À AIR CHAUD DOUBLE ZONE

(PL) Instrukcja obsługi

DWUSTREFOWA FRYTKOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE

(SK) Návod na obsluhu

TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA

(DK) Betjeningsvejledning

DOBBELT AIRFRYER

(HU) Kezelési útmutató

DUPLA ZÓNÁS FORRÓLEVEGŐS FRITÓZ

(GB) Operating instructions

DUAL BASKET AIR FRYER

(NL) (BE) Gebruiksaanwijzing

HETELUCHTFRITEUSE MET DUBBELE ZONES

(CZ) Návod k obsluze

DVOUZÓNOVÁ HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA

(ES) Instrucciones de servicio

FREIDORA DE AIRE CON DOBLE CESTA

(IT) (CH) Manuale di istruzioni per l'uso

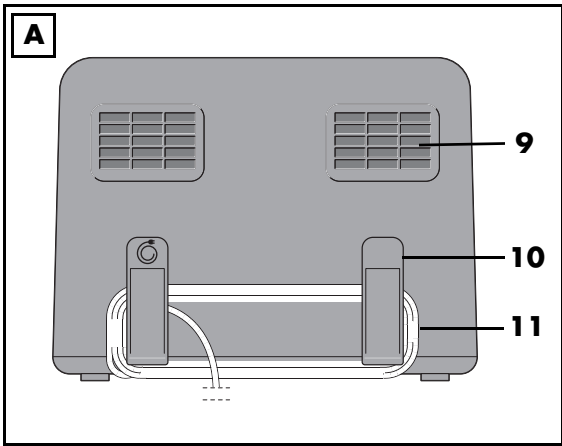
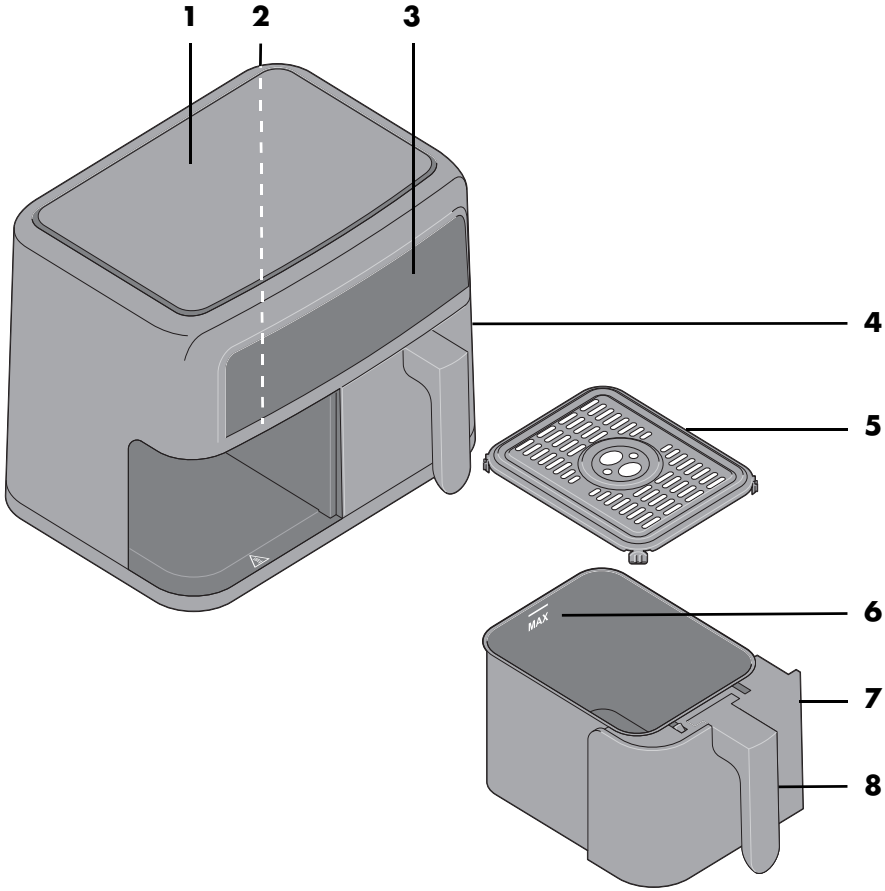
FRIGGITRICE AD ARIA CALDA A DOPPIA ZONA



Deutsch.....	2
English.....	28
Français	52
Nederlands.....	82
Polski	108
Česky	134
Slovenčina	160
Español.....	186
Dansk	214
Italiano	238
Magyar.....	266



**Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Przegląd /
Přehled / Prehľad / Vista general / Oversigt / Panoràmica /
Àttekintés**



Inhalt

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

1. Übersicht

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

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer neuen Heißluftfritteuse.

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

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Heißluftfritteuse!

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Vorhersehbarer Missbrauch

Die Heißluftfritteuse ist nicht geeignet, um Flüssigkeiten zu erwärmen.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Symbole am Gerät



Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

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



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



GEFAHR für Kinder!

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

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



GEFAHR für Vögel!

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

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

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

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



GEFAHR - Brandgefahr!

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



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

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

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

4. Lieferumfang

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

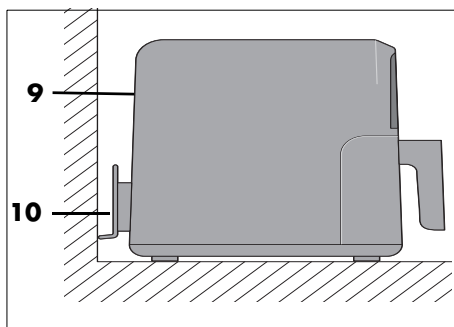
5. Inbetriebnahme

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



GEFAHR - Brandgefahr!

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

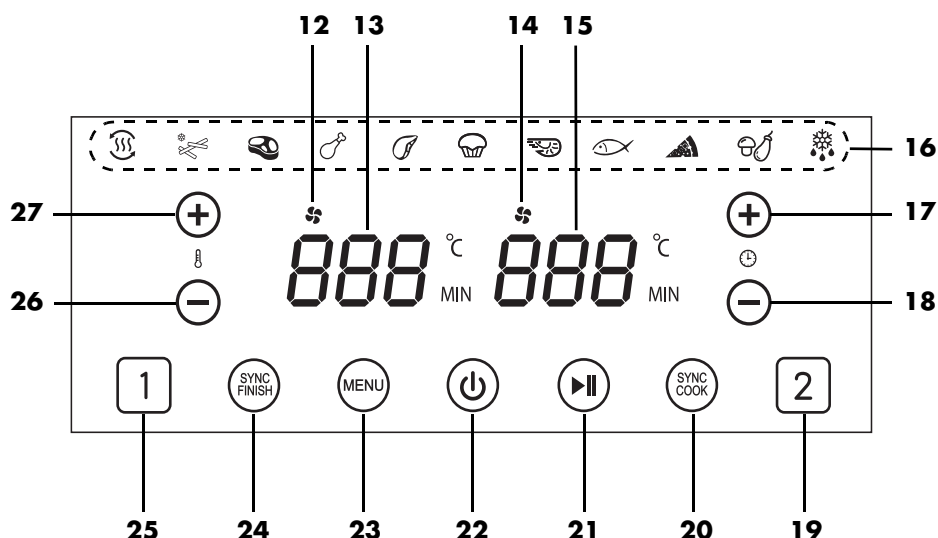


- ⊙ Verdecken Sie niemals die Abluftöffnungen **9**.
- ⊙ Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.

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

- Ziehen Sie Schutzfolien und Klebestreifen vom Gerät ab, entfernen Sie allerdings nicht das Typenschild auf der Unterseite des Gerätes.
- Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Unterlage.
- Stecken Sie den Netzstecker **11** in eine Steckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.

6. Das Touchdisplay im Überblick



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

7. Kleines 1x1 des Frittierens

Vorbereitung der Lebensmittel

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

Frittierzeit und -temperatur

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

Für eine gleichmäßige Bräunung ^{1 2}

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

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

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

Backen

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

Verpackungsinformationen

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

8. Bedienen



GEFAHR von Verbrennungen!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

8.1 Stromanschluss

- Wenn das Gerät aufgestellt ist, stecken Sie den Netzstecker **11** in eine Schutzkontaktsteckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.
 - Alle Anzeigen im Touchdisplay **3** leuchten kurz auf.
 - Ein doppelter Signalton wird ausgelöst.
 - Das Symbol der Taste Ein-/Aus  leuchtet. Das leuchtende Symbol signalisiert den Standby-Betrieb.

8.2 Das Touchdisplay

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

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

8.3 Ein-/Ausschalten

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

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

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

8.4 Auswahl des Frittierkorbes

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

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

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

8.5 Manuelle Einstellungen

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

- Nach der Auswahl des Frittierkorbes stellen Sie mit den Tasten **+ 27 / - 26** die Temperatur zwischen 60 °C und 200 °C ein:
 - Tasten **+ 27 / - 26** kurz drücken für 5 °C-Schritte; gedrückt halten für schnellen Vor-/Rücklauf.
 - Mit den Tasten **+ 17 / - 18** stellen Sie die Garzeit zwischen 1 Minute und 60 Minuten ein:
 - Tasten **+ 17 / - 18** kurz drücken für 1-Minuten-Schritte; gedrückt halten für schnellen Vor-/Rücklauf.
1. Drücken Sie die Taste Ein-/Aus , um die Fritteuse einzuschalten.
 2. Drücken Sie die Taste für den Frittierkorb .
 3. Stellen Sie mit den Tasten **+ 17 / - 18** und **+ 27 / - 26** die Werte für die Temperatur und die Garzeit ein **oder** wählen Sie durch wiederholtes Drücken der Taste  eines der Programme aus.
 4. Drücken Sie die Taste Start/Stopp , um das Gerät zu starten.
 - Das Lüftersymbol  blinkt.
 - Die eingestellte Temperatur und die Garzeit werden im Wechsel angezeigt.
 - Die Garzeit wird heruntergezählt.
 - Ggf. blinkt das gewählte Programmsymbol **16**.

Wiederholen Sie den Vorgang ggf. für Frittierkorb .

8.6 Die Funktion SYNC COOK

Mit dieser Funktion können Sie größere Mengen mit der gleichen Garzeit und Temperatur in beiden Frittierkörben gleichzeitig zubereiten.

Die voreingestellte Temperatur und die Garzeit für beide Frittierkörbe betragen 180 °C und 15 Minuten. Sie können die eingestellten Werte ändern oder ein Programm wählen.

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

Die eingestellten Werte werden auf beide Frittierkörbe angewendet.

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

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

Während des Garens können Sie auch zu einem Programm wechseln.

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

Beide Frittierkörbe arbeiten mit dem ausgewählten Programm weiter.

Sie können die Funktion SYNC COOK jederzeit abbrechen.

1. Drücken Sie während des Garvorganges erneut die Taste SYNC COOK .
- Das Programmsymbol  wechselt von Blinken auf dauerhaftes Leuchten.
- Jedes Programm, das vor dem Drücken der Taste SYNC COOK  nicht abgeschlossen wurde, wird für beide Frittierkörbe fortgesetzt.
2. Wählen Sie ggf. durch Drücken von  oder  einen Frittierkorb aus.
3. Geben Sie nun die gewünschten neuen Werte für den Frittierkorb ein.

Beide Frittierkörbe arbeiten separat mit den eingestellten Werten weiter.

8.7 Die Funktion SYNC FINISH

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

1. Drücken Sie die Taste Ein-/Aus , um die Fritteuse einzuschalten.
 2. Drücken Sie die Taste , um den Frittierkorb  auszuwählen.
 3. Stellen Sie die Garzeit, die Temperatur oder durch Drücken der Taste MENU  ein Programm ein.
 4. Drücken Sie die Taste , um den Frittierkorb  auszuwählen.
 5. Stellen Sie die Garzeit, die Temperatur oder ein Programm ein.
 6. Drücken Sie die Taste SYNC FINISH .
 7. Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Taste Start/Stopp .
 - Die Taste SYNC FINISH  blinkt bei dem arbeitenden Frittierkorb.
 - Das Lüftersymbol  blinkt bei dem arbeitenden Frittierkorb.
 - Zeit und Temperatur werden im Display des arbeitenden Frittierkorbes im Wechsel angezeigt.
 - Im Display des noch nicht arbeitenden Frittierkorbes wird  angezeigt.
- Der Garvorgang startet für beide Frittierkörbe mit den jeweiligen Einstellungen.
 - Zeit und Temperatur können nicht mehr angepasst werden.
 - 3 Signaltöne ertönen, wenn der zweite Frittierkorb mit der Arbeit beginnt.
 - Der Frittierkorb mit der kürzeren Garzeit endet ca. 15 Sekunden vor dem Frittierkorb mit der längeren Garzeit.
 - Haben beide Frittierkörbe die gleiche Garzeit, beginnt der erste Frittierkorb 15 Sekunden vor dem zweiten Frittierkorb mit dem Garprozess.
 - Nach Ende der Garzeit jedes Frittierkorbes ertönen 3 Signaltöne.

8.8 Programme verwenden

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

- Temperatur
- Garzeit

HINWEISE:

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

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

9. Die Programme im Überblick / Gartabelle

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

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

Die hochgestellten Ziffern ^{1,2} bedeuten:

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

²: Nach der Hälfte der Garzeit schütteln oder wenden.

VORHEIZEN-FUNKTION

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

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

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

SCHNELLSTART-FUNKTION

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

9.1 Garprozess unterbrechen

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

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

Garprozess für einen Frittierkorb unterbrechen

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

Garprozess für beide Frittierkörbe unterbrechen

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

oder

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

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

9.2 Ende des Garprozesses

- Wenn das Programm bis zum Ende durchgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal. Der Ventilator läuft noch ca. 1 Minute weiter.
 - Sie benötigen eine hitzebeständige Unterlage für den Frittierkorb **7 / 4** sowie einen Teller oder eine Schüssel (ggf. vorgewärmt).
 - Um das Gerät vom Netz zu trennen, ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker **11**.
1. Ziehen Sie den Frittierkorb **7 / 4** am Griff **8** aus dem Gehäuse **1**. Stellen Sie ihn auf die hitzebeständige Unterlage.
 2. Geben Sie die Speisen auf den vorbereiteten Teller / in die vorbereitete Schüssel.
 3. Lassen Sie das Gerät und das Zubehör abkühlen, bevor Sie dieses reinigen.

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

10. Rezepte

10.1 Gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten für die Mayonnaise

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

Zutaten für die Pommes frites

250 g	Süßkartoffeln
250 g	festkochende Kartoffeln
2 Esslöffel	Sonnenblumenöl

Zubereitung

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

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

10.2 Würstchen im Schlafrock

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

10.3 Gebackener Camembert mit Preiselbeeren

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

10.4 Gefüllte Tomaten

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung:

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

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

10.5 Falafel aus Kichererbsenmehl

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

10.6 Lachs im Päckchen

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

10.7 Zucchini-Auberginen-Spieße

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

10.8 Mini-Pizza mit Schinken und Rucola

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

10.9 Marinierte Chickenwings mit TK-Pommes frites

Zutaten für 2 Personen

Zutaten

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

Zutaten für die Marinade

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

Zubereitung

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

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

10.10 Schokotörtchen mit flüssigem Kern

Zutaten für 8 Törtchen

Zutaten

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

Zubereitung

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

11. Reinigen



GEFAHR von Verbrennungen!

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

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

Zubehörteile

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

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

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

Gehäuse

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

Innenraum

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

12. Aufbewahren

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

13. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammmlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Kennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



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



Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

14. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

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

15. Technische Daten

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

Verwendete Symbole

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

Technische Änderungen vorbehalten.

16. Garantie der HOYER Handel GmbH

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 460234_2401** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

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



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



Service-Center

(DE) Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de

(AT) Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at

(CH) Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 460234_2401



Lieferant

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnhöfe 12

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND

Contents

1. Overview	29
2. Intended purpose	30
3. Safety information	30
4. Items supplied	33
5. How to use	33
6. The touch display at a glance	34
7. The basics of frying	35
8. Operation	36
8.1 Power connection.....	36
8.2 The touch display	36
8.3 Switching on/off.....	36
8.4 Selecting the frying basket	37
8.5 Manual settings	37
8.6 The SYNC COOK function	38
8.7 The SYNC FINISH function.....	39
8.8 Using Programs	39
9. The programs at a glance / cooking table	40
9.1 Interrupting the cooking process.....	41
9.2 End of the cooking process	42
10. Recipes	42
10.1 Mixed French fries with herb mayonnaise	42
10.2 Pigs in a blanket	43
10.3 Baked camembert with cranberries	43
10.4 Stuffed tomatoes	44
10.5 Falafel made from chickpea flour	44
10.6 Salmon parcel	45
10.7 Courgette and aubergine skewers.....	45
10.8 Mini pizza with ham and rocket	46
10.9 Marinated chicken wings with frozen French fries	46
10.10Chocolate tartlets with a liquid core	47
11. Cleaning	47
12. Storage	48
13. Disposal	48
14. Trouble-shooting	48
15. Technical specifications	49
16. Warranty of the HOYER Handel GmbH	50

1. Overview

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

Thank you for your trust! 2. Intended purpose

Congratulations on your new hot air fryer.

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

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

We hope you enjoy using your new hot air fryer!

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

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

This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

The hot air fryer is not suitable for heating liquids.

3. Safety information

Warnings

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



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

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

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

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

Symbols on your device



This symbol warns you against touching the hot surface.



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

Instructions for safe operation

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



- ⊙ Do not touch the hot parts of the device, such as the air outlets on the back. Only hold the frying baskets by the handle.
- ⊙ During frying, hot steam escapes from the air outlets. Be careful not to put your hands into the steam.
- ⊙ If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⊙ The heating element must not be wiped with a damp cloth.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- ⊙ Please take note of the chapter on cleaning (see "Cleaning" on page 47).



DANGER for children!

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



DANGER to and from pets and livestock!

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



DANGER for birds!

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

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



DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

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



DANGER! Risk of electric shock!

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

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



DANGER - Fire hazard!

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



DANGER! Risk of injury through burning!

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

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

WARNING! Risk of material damage!

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

4. Items supplied

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

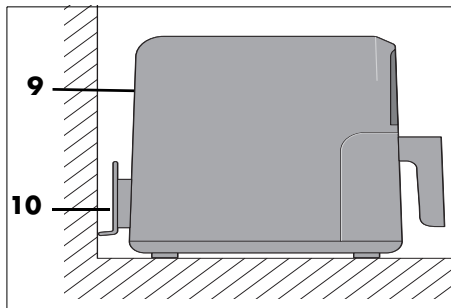
5. How to use

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



DANGER - fire hazard!

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

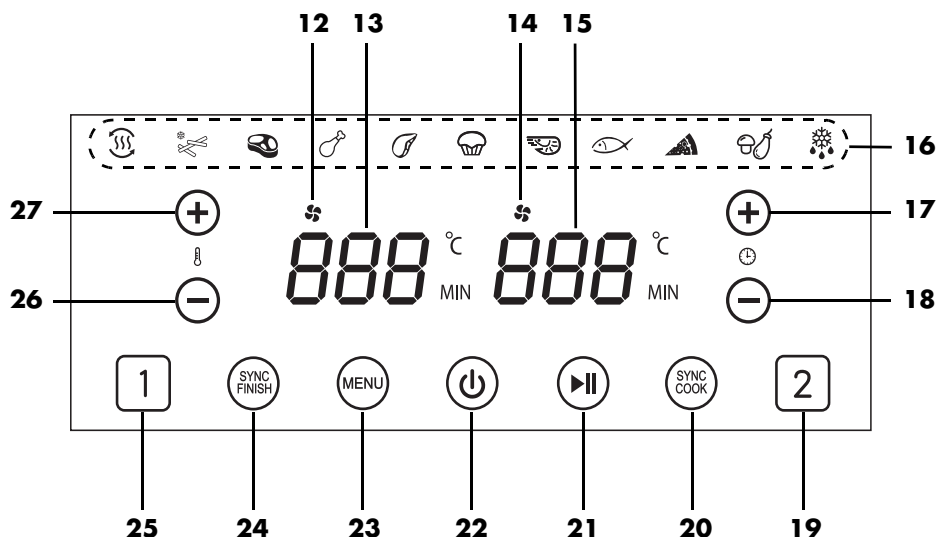


- ⊙ Never cover the air outlets **9**.
- ⊙ Do not use the hot air fryer directly under wall units or wall sockets and not near to any curtains, paper or any similar flammable objects.
- ⊙ Make sure that there is free space on all sides and above the device.

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

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

6. The touch display at a glance



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

7. The basics of frying

Preparation of the food

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

Frying time and frying temperature

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

For an even browning ^{1 2}

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

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

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

Baking

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

Package instructions

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

8. Operation



DANGER of burns!

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

WARNING! Risk of material damage!

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

8.1 Power connection

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

8.2 The touch display

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

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

8.3 Switching on/off

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

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

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

8.4 Selecting the frying basket

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

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

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

8.5 Manual settings

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

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

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

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

or

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

Repeat the process for the frying basket  if necessary.

8.6 The SYNC COOK function

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

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

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

The set values are applied to both frying baskets.

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

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

You can also switch to a program during cooking.

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

Both frying baskets continue to work with the selected program.

You can cancel the SYNC COOK function at any time.

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

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

8.7 The SYNC FINISH function

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

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

8.8 Using Programs

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

- Temperature
- Cooking time

NOTES:

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

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

9. The programs at a glance / cooking table

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

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

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

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

²: shake or turn halfway through the cooking time.

PREHEATING FUNCTION

To achieve optimum cooking results, preheat the hot air fryer using the automatic preheating program . The preset values are 200 °C and 15 MIN.

1. Press the On/Off button  to switch on the deep fryer.
 2. Press  or  to select the frying basket.
 3. Select the preheating program  by pressing the MENU button .
 4. Then adjust the value for the temperature and time if necessary.
 5. Start the function by pressing the Start/Stop button .
- The temperature value can be changed during heating.
 - The value for the time can only be changed before the start of the heating phase.
 - The current temperature is shown on the display during heating.
 - When the target temperature is reached, 3 acoustic signals sound.
 - The temperature is maintained for 15 minutes.
 - The time counts down on the display.
 - 3 acoustic signals sound every minute.

QUICK START FUNCTION

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

9.1 Interrupting the cooking process

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

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

Interrupt the cooking process for a frying basket

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

Interrupt the cooking process for both frying baskets

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

9.2 End of the cooking process

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

NOTE: if, for example, the degree of browning does not yet meet your requirements, you can adapt the cooking process manually (see "Using Programs" on page 39). Push the filled frying basket **7 / 4** back into the housing **1** and restart the cooking process. Check the level of browning after a few minutes. To do this, simply pull the frying basket **7 / 4** handle **8** out of the housing **1**.

10. Recipes

10.1 Mixed French fries with herb mayonnaise

Ingredients for 4 portions

Ingredients for the mayonnaise

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

Ingredients for the French fries

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

Preparation

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

10.2 Pigs in a blanket

Ingredients for 4 portions

Ingredients

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

Preparation

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

10.3 Baked camembert with cranberries

Ingredients for 4 portions

Ingredients

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

Preparation

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

10.4 Stuffed tomatoes

Ingredients for 4 portions

Ingredients

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

Preparation:

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

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

10.5 Falafel made from chickpea flour

Ingredients for 4 portions

Ingredients

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

Preparation

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

10.6 *Salmon parcel*

Ingredients for 2 portions

Ingredients

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

Preparation

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

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

10.7 *Courgette and aubergine skewers*

Ingredients for 4 portions

Ingredients

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

Preparation

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

10.8 Mini pizza with ham and rocket

Ingredients for 2 portions

Ingredients

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

Preparation

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

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

10.9 Marinated chicken wings with frozen French fries

Ingredients for 2 persons

Ingredients

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

Ingredients for the marinade

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

Preparation

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

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

10.10 Chocolate tartlets with a liquid core

Ingredients for 8 tartlets

Ingredients

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

Preparation

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

11. Cleaning



DANGER of burns!

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



DANGER! Risk of electric shock!

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

WARNING! Risk of material damage!

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

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

Accessories

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

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

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

Housing

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

Interior

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

12. Storage

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

13. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a 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.

14. Trouble-shooting

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



DANGER! Risk of electric shock!

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

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

15. Technical specifications

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

Symbols used

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

Subject to technical modifications.

16. Warranty of the **HOYER Handel GmbH**

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Warranty coverage

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

The warranty applies to material or factory defects.

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

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

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

Handling in case of a warranty claim

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

- Please keep the article number **IAN: 460234_2401** 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) **460234_2401** 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

(MT) Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

(CY) Service Cyprus
Tel.: 8009 4241
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 460234_2401



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

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	53
2. Utilisation conforme	54
3. Consignes de sécurité	54
4. Éléments livrés	57
5. Mise en service	58
6. Vue d'ensemble de l'écran tactile	59
7. Les bases de la friture	60
8. Utilisation	60
8.1 Raccordement électrique	61
8.2 L'écran tactile	61
8.3 Mise en marche/arrêt	61
8.4 Sélection du panier à friture	61
8.5 Réglages manuels	62
8.6 La fonction SYNC COOK	62
8.7 La fonction SYNC FINISH	63
8.8 Utilisation des programmes	64
9. Vue d'ensemble des programmes / tableau de cuisson	65
9.1 Interrompre le processus de cuisson	66
9.2 Fin du processus de cuisson	67
10. Recettes	67
10.1 Mélange de frites à la mayonnaise aux herbes	67
10.2 Roulés à la saucisse	68
10.3 Camembert rôti aux aïelles	68
10.4 Tomates farcies	69
10.5 Falafels à la farine de pois chiches	69
10.6 Saumon en papillotes	70
10.7 Brochettes courgette et aubergine	71
10.8 Mini-pizzas au jambon et à la roquette	71
10.9 Ailes de poulet marinées et frites surgelées	72
10.10 Petits fondants au chocolat à cœur coulant	72
11. Nettoyage	73
12. Rangement	73
13. Élimination	74
14. Dépannage	74
15. Caractéristiques techniques	75
16. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France	76
17. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse	79

1. Aperçu de l'appareil

- 1** Corps
- 2** Élément chauffant (sur la partie supérieure de l'intérieur de l'appareil)
- 3** Écran tactile avec affichages et boutons tactiles
- 4** Panier à friture 
- 5** Insert
- 6 MAX** Repère du niveau de remplissage maximal du panier à friture
(niveau de remplissage maximal : 4,35 litres)
- 7** Panier à friture 
- 8** Poignée du panier à friture
- 9** Orifices d'échappement d'air
- 10** Enrouleur de câble
- 11** Câble de raccordement avec fiche secteur

Merci beaucoup pour votre confiance !

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

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

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

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

Symboles sur l'appareil



Ce symbole indique de ne pas toucher la surface brûlante.



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

2. Utilisation conforme

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

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

Utilisation impropre prévisible

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

3. Consignes de sécurité

Avertissements

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



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

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

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

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

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

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



- ⊙ Ne touchez pas les parties très chaudes de l'appareil, comme les orifices d'échappement d'air sur la partie arrière. Ne prenez les paniers à friture que par la poignée.
- ⊙ De la vapeur très chaude s'échappe des orifices d'échappement d'air pendant la friture. Tenez vos mains éloignées de la vapeur.
- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ N'essuyez pas les éléments chauffants avec un chiffon humide.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre (voir « Nettoyage » à la page 73).



DANGER pour les enfants !

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



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

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



DANGER pour les oiseaux !

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



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

- ⊙ Protégez l'appareil contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau.
- ⊙ L'appareil, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ⊙ En cas de chute de l'appareil dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur avant de retirer l'appareil. Dans ce cas, cessez d'utiliser l'appareil, faites-le contrôler par un atelier spécialisé.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Ne mettez pas l'appareil en service si l'appareil ou le câble de raccordement présente des dommages visibles ou si l'appareil a subi une chute.
- ⊙ En cas d'utilisation d'une rallonge, celle-ci doit être adaptée aux caractéristiques techniques de cet appareil.

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



DANGER ! Risque d'incendie !

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



DANGER ! Risque de brûlures !

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

4. Éléments livrés

- 1 friteuse à air chaud
- 2 paniers à friture **7 / 4** avec inserts **5**
- 1 mode d'emploi complet (disponible sur Internet)
- 1 notice succincte (jointe à l'appareil)

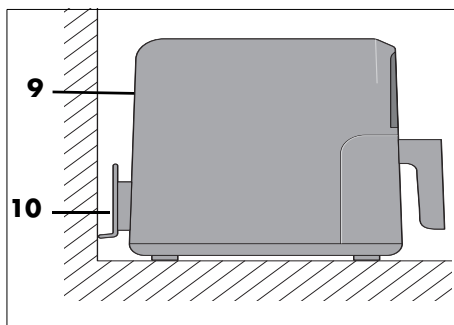
5. Mise en service

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



DANGER ! Risque d'incendie !

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

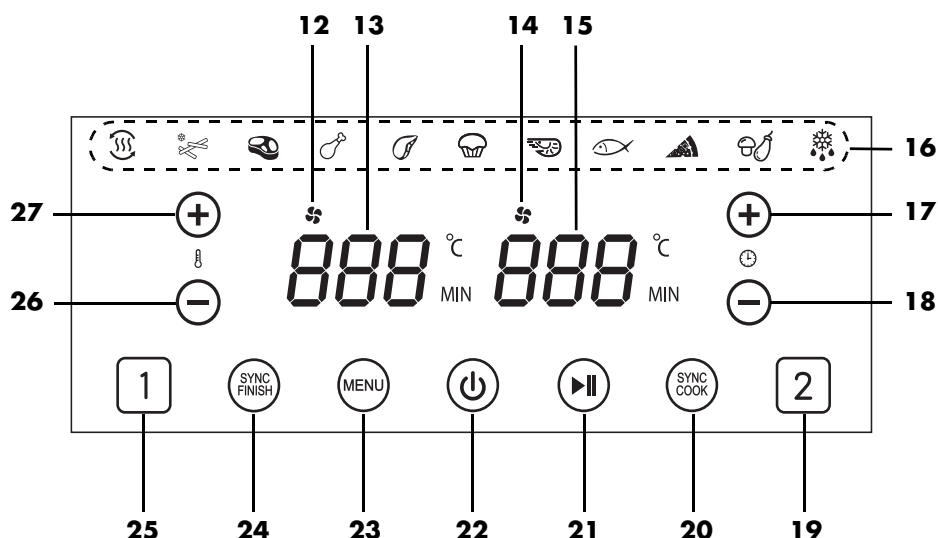


- ⊙ Ne couvrez jamais les orifices d'échappement d'air **9**.
- ⊙ N'utilisez pas la friteuse à air chaud directement en dessous des placards suspendus et prises murales ni à proximité de rideaux, papiers ou d'autres objets inflammables.
- ⊙ Veillez à maintenir un espace libre sur tous les côtés et au-dessus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

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

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

6. Vue d'ensemble de l'écran tactile



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

7. Les bases de la friture

Préparation des aliments

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

Temps et température de friture

- Pour obtenir un résultat savoureux et sain, vous devez respecter très exactement les données imprimées sur l'emballage concernant la sélection de la température et du temps de friture.
- Cuisez toujours les aliments par petites portions.
- Les paniers à friture **7 / 4** ne doivent pas être remplis au-delà du repère **MAX 6**.
- L'acrylamide est potentiellement cancérigène. Pour limiter autant que possible la formation d'acrylamide, évitez un trop fort brunissement.

Pour un brunissement homogène ^{1 2}

¹: au bout d'environ ¼ du temps de cuisson, secouer ou retourner, soit 3x pendant le temps de cuisson.

²: secouer ou retourner à mi-cuisson.

Si vous recherchez un brunissement homogène des aliments (p. ex. des frites ou des nuggets de poulet), vous devez les secouer 1 à 3 fois pendant la friture.

1. Sortez les paniers à friture **7 / 4** du corps **1** de la friteuse en les tenant par la poignée **8** et secouez les aliments. Lorsque vous les secouez, veillez par

exemple à ce que les frites se mélangent bien et que les frites non cuites se trouvant vers l'intérieur parviennent vers l'extérieur. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque vous retirez les paniers à friture **7 / 4**.

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

Cuisson

La pâte ne doit **en aucun cas** être versée directement dans les paniers à friture **7 / 4**.

Après la préparation, versez la pâte dans un moule à gâteau ou dans un autre moule résistant à la chaleur (p. ex. des petits moules à muffins). Ensuite, placez ces moules contenant la pâte dans les paniers à friture **7 / 4**.

Informations portées sur l'emballage

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

8. Utilisation



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes. Ne touchez pas les parties très chaudes de l'appareil, comme les orifices d'échappement d'air **9** sur la partie arrière.
- ⊙ Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour saisir les paniers à friture **7 / 4**.
- ⊙ De la vapeur très chaude s'échappe des orifices d'échappement d'air **9** pendant la friture. Tenez vos mains éloignées de la vapeur.

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé sans les paniers à friture **7 / 4** !

8.1 Raccordement électrique

- Une fois l'appareil installé, branchez la fiche secteur **11** dans une prise de courant avec contact de protection correspondant aux indications de la plaque signalétique. Après avoir allumé l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
 - Tous les affichages à l'écran tactile **3** s'allument brièvement.
 - Un double signal sonore se déclenche.
 - Le symbole du bouton ON/OFF  s'allume. Le symbole allumé signale le mode veille.

8.2 L'écran tactile

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

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

8.3 Mise en marche/arrêt

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

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

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

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

8.4 Sélection du panier à friture

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

REMARQUE : si vous n'appuyez pas sur le bouton marche/arrêt  sous 15 secondes, le symbole du panier à friture sélectionné cesse de clignoter. Dans ce cas, appuyez de

nouveau sur le bouton [1] ou [2] pour poursuivre les réglages.

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

8.5 Réglages manuels

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

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

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

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

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

8.6 La fonction SYNC COOK

Avec cette fonction, vous pouvez préparer simultanément de plus grandes quantités d'aliments dans les deux paniers à friture avec le même temps de cuisson et la même température.

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

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

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

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

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

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

Pendant la cuisson, vous pouvez également sélectionner un programme.

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

Les deux paniers à friture continuent de fonctionner avec le programme sélectionné.

Vous pouvez annuler la fonction SYNC COOK à tout moment.

1. Pendant le processus de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton SYNC COOK .
- Le symbole de programme  cesse de clignoter et reste allumé.
- Tout programme qui n'était pas terminé avant l'activation du bouton SYNC COOK  se poursuit pour les deux paniers à friture.

2. En cas de besoin, appuyez sur  ou  pour sélectionner un panier à friture.
3. Indiquez ensuite les nouvelles valeurs souhaitées pour le panier à friture.

Les deux paniers à friture continuent de fonctionner séparément avec les valeurs réglées.

8.7 La fonction SYNC FINISH

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

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

- Le processus de cuisson démarre pour les deux paniers à friture avec les réglages correspondants.
- Le temps et la température ne peuvent plus être modifiés.
- Trois signaux sonores retentissent quand le deuxième panier à friture commence à fonctionner.
- Le panier à friture dont le temps de cuisson est le plus court s'arrête environ 15 secondes avant le panier à friture dont le temps de cuisson est le plus long.
- Si les deux paniers à friture sont réglés sur le même temps de cuisson, le premier panier à friture commence le processus de cuisson 15 secondes avant le deuxième panier à friture.
- À la fin du temps de cuisson, chaque panier à friture émet trois signaux sonores.

8.8 Utilisation des programmes

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

- Température
- Temps de cuisson

REMARQUE :

- Veillez à ce que les aliments ne soient pas en contact avec l'élément chauffant **2** brûlant (sur la partie supérieure de l'intérieur de l'appareil) et à ce qu'ils ne s'y collent pas.
 - En dehors du programme SYNC FINISH, la température et le temps de cuisson peuvent être modifiés à tout moment.
 - Pour éviter les pertes de chaleur, le processus de cuisson ne doit être démarré qu'une fois que les deux paniers à friture **7 / 4** sont entièrement insérés.
 - En cas de changement de programme, commencez toujours par mettre l'appareil en mode veille en appuyant sur le bouton marche/arrêt .
-

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

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

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

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

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

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

FONCTION PRÉCHAUFFAGE

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

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

FONCTION DÉMARRAGE RAPIDE

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

9.1 Interrompre le processus de cuisson

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

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

Interrompre le processus de cuisson pour un panier à friture

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

Interrompre le processus de cuisson pour les deux paniers à friture

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

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

9.2 Fin du processus de cuisson

- Lorsque le programme est terminé, un signal sonore retentit. Le ventilateur continue à fonctionner pendant env. 1 minute.
 - Vous avez besoin d'une assiette ou d'un bol (éventuellement préchauffés) ainsi que d'un support résistant à la chaleur pour le panier à friture **7 / 4**.
 - Pour couper l'alimentation secteur de l'appareil, débranchez la fiche secteur **11** après utilisation.
1. Sortez le panier à friture **7 / 4** du corps **1** de la friteuse en le tenant par la poignée **8**. Posez-le sur le support résistant à la chaleur.
 2. Mettez les aliments dans l'assiette préparée / dans le bol préparé.
 3. Laissez refroidir l'appareil et l'accessoire avant de les nettoyer.

REMARQUE : si le degré de brunissement - p. ex. - ne vous convenait toujours pas, il est possible de modifier manuellement le processus de cuisson (voir « Utilisation des programmes » à la page 64). Réinsérez le panier à friture **7 / 4** rempli dans le corps **1** de la friteuse et relancez le processus de cuisson. Contrôlez le degré de brunissement après quelques minutes. Pour cela, sortez simplement le panier à friture **7 / 4** du corps **1** de la friteuse en le tenant par la poignée **8**.

10. Recettes

10.1 Mélange de frites à la mayonnaise aux herbes

Ingrédients pour 4 portions

Ingrédients pour la mayonnaise

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

Ingrédients pour les frites

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

Préparation

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

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

10.2 Roulés à la saucisse

Ingrédients pour 4 portions

Ingrédients

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

Préparation

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

10.3 Camembert rôti aux aïrelles

Ingrédients pour 4 portions

Ingrédients

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

Préparation

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

10.4 Tomates farcies

Ingrédients pour 4 portions

Ingrédients

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

Préparation :

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

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

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

10.5 Falafels à la farine de pois chiches

Ingrédients pour 4 portions

Ingrédients

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

Préparation

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

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

10.6 Saumon en papillotes

Ingrédients pour 2 portions

Ingrédients

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

Préparation

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

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

10.7 Brochettes courgette et aubergine

Ingrédients pour 4 portions

Ingrédients

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

Préparation

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

10.8 Mini-pizzas au jambon et à la roquette

Ingrédients pour 2 portions

Ingrédients

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

Préparation

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

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

10.9 Ailes de poulet marinées et frites surgelées

Ingrédients pour 2 personnes

Ingrédients

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

Ingrédients pour la marinade

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

Préparation

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

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

10.10 Petits fondants au chocolat à cœur coulant

Ingrédients pour 8 petits fondants

Ingrédients

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

Préparation

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

11. Nettoyage



DANGER ! Risque de brûlures !

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



DANGER ! Risque d'électrocution !

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

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

Accessoires

- Retirez les restes d'aliments grossiers.
 - Le panier à friture **7 / 4** et l'insert **5** peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Poussez l'insert **5** vers le haut pour le sortir du panier à friture **7 / 4**. Après le nettoyage, lorsque vous remettez l'insert **5** en place, veillez à ce que le côté bombé soit tourné vers le haut. Appuyez sur l'insert **5** jusqu'à ce qu'il touche le fond.
-

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

- Faites préalablement tremper les restes d'aliments brûlés.
- Nettoyez le panier à friture **7 / 4** à la main à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Rincez ensuite soigneusement à l'eau claire.
- Laissez toutes les pièces entièrement sécher avant de les ranger ou de les utiliser à nouveau.

Corps

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

Intérieur de l'appareil

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

12. Rangement

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

13. Élimination

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



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



Emballage

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

Seulement pour la France



MANUEL
À DÉPOSER DANS
LE BAC DE TRI



FR
Cet appareil
se recycle



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



FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



Séparez les éléments avant de trier

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

14. Dépannage

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



**DANGER ! Risque
d'électrocution !**

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

Problème	Cause possible / solution
Ne fonctionne pas	• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • Vérifiez le branchement.
Après écoulement du temps recommandé, les aliments ne sont toujours pas cuits	• La quantité d'aliments était-elle trop importante ou les morceaux trop épais ? • La température et le temps de cuisson réglés étaient-ils trop bas ?
Il y a un fort dégagement de fumée et d'odeur	• Des restes d'aliments brûlant lors du préchauffage se trouvent-ils sur l'élément chauffant 2 ? Il ne faut pas remplir le panier à friture 7 / 4 au-delà du repère MAX 6.

15. Caractéristiques techniques

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

Symboles utilisés

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

Sous réserves de modifications techniques.

16. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

Conditions de garantie

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

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

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

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

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

Etendue de la garantie

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

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

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

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

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

Déroulement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 460234_2401** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

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



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **460234_2401**.



Centre de service

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

IAN : 460234_2401



Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

17. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

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

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

Durée de garantie et requêtes légalés pour vices de construction

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

Etendue de la garantie

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

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

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

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

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

Déroulement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 460234_2401** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

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



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **460234_2401**.



Centre de service

(BE) Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: hoyer@lidl.be

(CH) Service Suisse

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN : 460234_2401



Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

ALLEMAGNE

Inhoud

1. Overzicht	83
2. Correct gebruik	84
3. Veiligheidsinstructies	84
4. Levering	88
5. Ingebruikname	88
6. Een overzicht van het touchdisplay	89
7. Grondbeginselen van het frituren	90
8. Bedienen	91
8.1 Stroomaansluiting	91
8.2 Het touchdisplay	91
8.3 In-/uitschakelen	91
8.4 Selectie van de frituurmand	92
8.5 Handmatige instellingen	92
8.6 De functie SYNC COOK	93
8.7 De functie SYNC FINISH	93
8.8 Programma's gebruiken	94
9. Een overzicht van de programma's / gaartabel	95
9.1 Gaarproces onderbreken	96
9.2 Einde van het gaarproces	97
10. Recepten	97
10.1 Gemengde patat frites met kruidenmayonaise	97
10.2 Saucijzenbroodjes	98
10.3 Gebakken camembert met veenbessen	98
10.4 Gevulde tomaten	99
10.5 Falafel van kikkererwtenmeel	99
10.6 Zalm in pakjes	100
10.7 Spiesjes van courgette en aubergine	100
10.8 Minipizza met ham en rucola	101
10.9 Gemarineerde kippenvleugels met diepvries patat frites	101
10.10 Chocoladetaartjes met zachte kern	102
11. Reinigen	102
12. Bewaren	103
13. Weggooien	103
14. Problemen oplossen	104
15. Technische gegevens	104
16. Garantie van HOYER Handel GmbH	105

1. Overzicht

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

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

We feliciteren u met uw nieuwe heteluchtfriteuse.

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

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

We wensen u veel plezier met uw nieuwe heteluchtfriteuse!

Symbolen op het apparaat



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



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

2. Correct gebruik

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

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

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

De heteluchtfriteuse is niet geschikt om vloeistoffen op te warmen.

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

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



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

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

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

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

Instructies voor een veilig gebruik

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



- ⊙ Raak hete onderdelen van het apparaat, zoals bijv. de afvoerluchtopeningen aan de achterzijde, niet aan. Pak de frituurmanden alleen aan de greep vast.
- ⊙ Tijdens het frituren ontsnapt hete stoom uit de afvoerluchtopeningen. Vermijd contact met deze stoom.
- ⊙ Wanneer het netaansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaar te voorkomen.
- ⊙ De verwarmingselementen mogen niet met een vochtige doek worden afgenomen.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Neem het hoofdstuk over de reiniging (zie "Reinigen" op pagina 102) in acht.



GEVAAR voor kinderen!

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



GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren!

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



GEVAAR voor vogels!

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



GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!

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



GEVAAR voor een elektrische schok!

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



GEVAAR - Brandgevaar!

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



GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

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

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

4. Levering

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

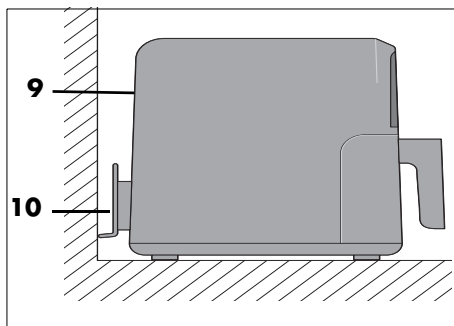
5. Ingebruikname

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



GEVAAR - Brandgevaar!

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

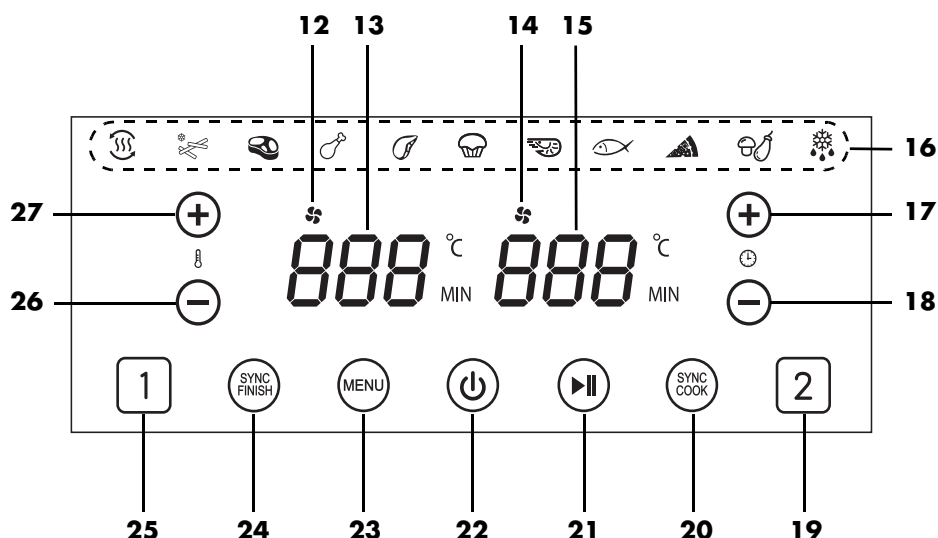


- ⊙ Dek de afvoerluchtopeningen **9** nooit af.
- ⊙ Gebruik de heteluchtfriteuse niet direct onder bovenkasten, wandcontactdozen of in de buurt van gordijnen, papier en dergelijke brandbare voorwerpen.
- ⊙ Let op een vrije ruimte aan alle zijden en boven het apparaat.

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

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

6. Een overzicht van het touchdisplay



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

7. Grondbeginselen van het frituren

Vorbereiding van de levensmiddelen

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

Frituurtijd en -temperatuur

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

Voor een gelijkmatige bruining ^{1 2}

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

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

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

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

Bakken

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

Verpakkingsgegevens

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

8. Bedienen



GEVAAR voor brandwonden!

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

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

8.1 Stroomaansluiting

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

8.2 Het touchdisplay

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

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

8.3 In-/uitschakelen

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

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

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

8.4 Selectie van de frituurmand

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

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

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

8.5 Handmatige instellingen

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

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

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

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

Herhaal deze handeling evt. voor een nieuwe frituurmand .

8.6 De functie SYNC COOK

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

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

De ingestelde waarden worden op beide frituurmanden toegepast.

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

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

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

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

Beide frituurmanden blijven met het geselecteerde programma verder werken.

U kunt de functie SYNC COOK op elk moment afbreken.

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

Beide frituurmanden werken nu afzonderlijk met de ingestelde waarden verder.

8.7 De functie SYNC FINISH

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

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

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

8.8 Programma's gebruiken

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

- Temperatuur
- Gaartijd

AANWIJZINGEN:

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

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

9. Een overzicht van de programma's / gaartabel

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

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

De verwijzingen ^{1, 2} betekenen:

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

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

VOORVERWARMEN-FUNCTIE

Om een optimale gaarbeleving tot stand te brengen, kunt u de heteluchtfriteuse met het automatisch programma Voorverwarmen  voorverwarmen. Die vooraf ingestelde waarden bedragen 200 °C en 15 MIN.

1. Druk op die toets Aan-/Uit , om de friteuse in te schakelen.
 2. Selecteer door het indrukken van  of  de frituurmand.
 3. Selecteer door het indrukken van de toets MENU  het voorverwarmingsprogramma .
 4. Pas vervolgens evt. de waarde voor de temperatuur en de tijd aan.
 5. Start het de functie door het indrukken van de toets start/stop .
- De waarde voor de temperatuur kan tijdens het opwarmen worden gewijzigd.
 - De waarde voor de tijd kan voor het begin van de opwarmfase worden gewijzigd.
 - De actuele temperatuur wordt tijdens het opwarmen op het display weergegeven.
 - Na het bereiken van de doeltemperatuur klinken er 3 geluidssignalen.
 - De temperatuur wordt 15 minuten vastgehouden.
 - De tijd wordt op het display afgeteld.
 - Iedere minuut klinken er 3 geluidssignalen.

SNELSTART-FUNCTIE

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

9.1 Gaarproces onderbreken

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

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

Garingsproces voor een frituurmand onderbreken

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

Garingsproces voor beide frituurmanden onderbreken

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

of

 1. Trek de frituurmand **7 / 4** aan de greep **8** uit de behuizing **1**, om de gaarstand te controleren of de gerechten te herverdelen.

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

9.2 Einde van het gaarproces

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

AANWIJZING: als de mate van bruining nog niet voldoet aan uw wens, dan kunt u het gaarproces handmatig veranderen (zie "Programma's gebruiken" op pagina 94). Schuif de gevulde frituurmand **7 / 4** weer in de behuizing **1** en begin opnieuw met het garingsproces. Controleer de mate van bruining na een paar minuten. Trek daarvoor gewoon de frituurmand **7 / 4** aan de greep **8** uit de behuizing **1**.

10. Recepten

10.1 Gemengde patat frites met kruidenmayonaise

Ingrediënten voor 4 porties

Ingrediënten voor de mayonaise

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

Ingrediënten voor de patat frites

250 g	zoete aardappelen
250 g	vastkokende aardappelen
2 eetlepels	zonnebloemolie

Bereiding

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

10.2 Saucijzenbroodjes

Ingrediënten voor 4 porties

Ingrediënten

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

Bereiding

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

10.3 Gebakken camembert met veenbessen

Ingrediënten voor 4 porties

Ingrediënten

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

Bereiding

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

10.4 Gevulde tomaten

Ingrediënten voor 4 porties

Ingrediënten

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

Bereiding:

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

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

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

10.5 Falafel van kikkererwtenmeel

Ingrediënten voor 4 porties

Ingrediënten

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

Bereiding

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

10.6 Zalm in pakjes

Ingrediënten voor 2 porties

Ingrediënten

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

Bereiding

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

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

10.7 Spiesjes van courgette en aubergine

Ingrediënten voor 4 porties

Ingrediënten

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

Bereiding

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

10.8 Minipizza met ham en rucola

Ingrediënten voor 2 porties

Ingrediënten

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

Bereiding

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

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

10.9 Gemarineerde kippenvleugels met diepvries patat frites

Ingrediënten voor 2 personen

Ingrediënten

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

Ingrediënten voor de marinade

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

Bereiding

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

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

10.10 Chocoladetaartjes met zachte kern

Ingrediënten voor 8 porties

Ingrediënten

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

Bereiding

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

11. Reinigen



GEVAAR voor brandwonden!

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



GEVAAR voor een elektrische schok!

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

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

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

Accessoires

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

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

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

Behuizing

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

Binnenruimte

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

12. Bewaren

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

13. Weggooien

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



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



Verpakking

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

14. Problemen oplossen

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



GEVAAR voor een elektrische schok!

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

15. Technische gegevens

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

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

Gebruikte symbolen

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

Technische wijzigingen voorbehouden.

16. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

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

Omvang van de garantie

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

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

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

Afhandeling in geval van garantie

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

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 460234_2401** 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) **460234_2401** 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: 460234_2401



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

Spis treści

1. Przegląd.....	109
2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem	110
3. Zasady bezpieczeństwa.....	110
4. Zakres dostawy	114
5. Uruchomienie	114
6. Budowa dotykowego wyświetlacza	115
7. Krótka instrukcja smażenia przy użyciu frytkownicy	116
8. Obsługa	117
8.1 Podłączanie do prądu	117
8.2 Wyświetlacz dotykowy.....	117
8.3 Włączanie/wyłączanie.....	117
8.4 Wybór kosza frytkownicy	118
8.5 Ustawienia ręczne	118
8.6 Funkcja SYNC COOK	119
8.7 Funkcja SYNC FINISH	120
8.8 Korzystanie z programów	120
9. Przegląd programów / tabela smażenia.....	121
9.1 Przerywanie procesu smażenia.....	122
9.2 Koniec procesu smażenia	123
10. Przepisy	123
10.1 Frytki mieszane z majonezem ziołowym	123
10.2 Kiełbaski w szlafroku.....	124
10.3 Pieczony camembert z żurawiną	124
10.4 Faszerowane pomidory	125
10.5 Falafel z mąki z ciecierzycy	125
10.6 Łosoś w papilotach	126
10.7 Szaszłyki z cukinii i bakłażana.....	126
10.8 Mini pizza z szynką i rukolą	127
10.9 Marynowane skrzydełka z kurczaka z mrożonymi frytkami	127
10.10 Czekoladowe tartaletki z płynnym środkiem	128
11. Czyszczenie	128
12. Przechowywanie	129
13. Utylizacja	129
14. Rozwiązywanie problemów	130
15. Dane techniczne.....	130
16. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	131

1. Przegląd

- 1 Obudowa
- 2 Element grzejny (w górnej części wewnętrznej komory)
- 3 Wyświetlacz dotykowy ze wskaźnikami i przyciskami czujników
- 4 Kosz frytkownicy [2]
- 5 Tacka
- 6 **MAX** Oznaczenie maksymalnego poziomu napełnienia kosza frytkownicy (maksymalny poziom napełnienia wynosi 4,35 litra)
- 7 Kosz frytkownicy [1]
- 8 Uchwyt kosza frytkownicy
- 9 Otwór wylotu powietrza
- 10 Uchwyt do nawijania przewodu
- 11 Przewód zasilający z wtyczką

Dziękujemy za Państwa zaufanie!

Gratulujemy zakupu nowej frytkownicy beztłuszczowej.

Aby móc bezpiecznie korzystać z urządzenia i poznać cały zakres jego możliwości, należy zapoznać się z poniższymi wskazówkami:

- **Przed pierwszym uruchomieniem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.**
- **Przed wszystkim należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa!**
- **Urządzenie można obsługiwać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.**
- **Instrukcję obsługi należy zachować do przyszłego szukania informacji.**
- **W przypadku przekazania urządzenia należy dołączyć do niego niniejszą instrukcję obsługi. Instrukcja obsługi stanowi integralną część produktu.**

Życzymy Państwu dużo radości podczas korzystania z nowej frytkownicy beztłuszczowej!

Symbole na urządzeniu



Ten symbol ostrzega przed dotykaniem gorących powierzchni.



Symbol informuje, że wysokiej jakości materiały nie zmieniają smaku ani zapachu produktów spożywczych.

2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem

Frytkownica jest przeznaczona do smażenia produktów spożywczych w gorącym powietrzu w temp. maks. 200 °C.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Frytkownica może być używana wyłącznie wewnątrz pomieszczeń. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach przemysłowych.

Niewłaściwe użytkowanie

Frytkownica beztłuszczowa nie jest przeznaczona do podgrzewania cieczy.

3. Zasady bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

W razie potrzeby użyto w niniejszej instrukcji obsługi następujących ostrzeżeń:



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Wysokie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia.

OSTRZEŻENIE! Średnie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną obrażeń ciała lub poważnych szkód materialnych.

OSTROŻNIE: Niskie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną lekkich obrażeń ciała lub szkód materialnych.

WSKAZÓWKA: Zagadnienia i cechy szczególne, które należy wziąć pod uwagę podczas korzystania z urządzenia.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- ⊙ Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby wykazujące brak doświadczenia i/lub wiedzy pod warunkiem, że będą nadzorowane lub zostaną pouczone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz zrozumieją wynikające z tego zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być przeprowadzane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i pozostają pod nadzorem.
- ⊙ Urządzenie oraz przewód zasilający należy trzymać z dala od dzieci poniżej 8. roku życia.
- ⊙ W razie nieprawidłowego używania może dojść do urazów ciała.



- ⊙ Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, np. otworów wylotu powietrza znajdujących się z tyłu urządzenia. Kosze frytkownicy trzymać tylko za uchwyty.
- ⊙ Podczas smażenia z otworów wylotu powietrza wydostaje się gorąca para. Nie wkładać rąk w strumień pary.
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego urządzenia musi być on wymieniony przez producenta, jego serwis lub osobę o podobnych kwalifikacjach, co zapobiegnie powstaniu ewentualnych zagrożeń.
- ⊙ Nie należy czyścić na mokro elementów grzejnych.
- ⊙ Urządzenia nie wolno użytkować z zewnętrznym zegarem sterującym lub odrębnym, zdalnym systemem sterującym.
- ⊙ Należy stosować się do instrukcji umieszczonych w rozdziale Czyszczenie (patrz „Czyszczenie” na stronie 128).



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

- ⊙ Gorącą frytkownicę należy zabezpieczyć w taki sposób, aby dzieci nie mogły jej ściągnąć (np. ciągnąc za przewód zasilający). Poparzenia zagrożają życiu!
- ⊙ Materiały opakowaniowe nie są przeznaczone do zabawy dla dzieci. Dzieciom nie wolno bawić się workami foliowymi. Istnieje ryzyko uduszenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych!

- ⊙ Urządzenia elektryczne mogą być niebezpieczne dla zwierząt domowych i hodowlanych. Zwierzęta mogą również spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego powodu zwierzęta nie powinny mieć dostępu do urządzeń elektrycznych.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla ptaków!

- ⊙ Ptaki są znacznie mniejsze od ludzi i oddychają szybciej, a powietrze jest rozprowadzane w ich organizmie w inny sposób. Z tego względu wdychanie nawet najmniejszych ilości dymu wydzielającego się podczas użytkowania urządzenia może być dla ptaków bardzo niebezpieczne. Na czas używania urządzenia należy przenieść ptaki do innego pomieszczenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią!

- ⊙ Urządzenie należy chronić przed wilgocią oraz kroplami wody.
- ⊙ Urządzenia, przewodu zasilającego oraz wtyczki sieciowej nie powinny być zanurzane w wodzie i w innych cieczach.

- ⊙ Jeśli do urządzenia dostanie się jakakolwiek ciecz, natychmiast wyjąć wtyczkę sieciową. Przed ponownym włączeniem należy sprawdzić urządzenie.
- ⊙ Jeżeli urządzenie wpadnie do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka, a dopiero później wyjąć urządzenie. W takim przypadku urządzenia nie wolno używać i należy zlecić jego sprawdzenie przez specjalistyczny serwis.
- ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Nie należy użytkować urządzenia, jeżeli na urządzeniu lub na kablu przyłączeniowym widoczne są uszkodzenia lub jeżeli urządzenie wcześniej upadło.
- ⊙ W przypadku korzystania z przedłużacza musi on odpowiadać parametrom technicznym opisywanego urządzenia.
- ⊙ Nie podłączać urządzenia do listwy zasilającej. Może dojść do przeciążenia.
- ⊙ Przewód zasilający należy układać w taki sposób, aby wykluczyć ryzyko ewentualnego nadepnienia, zaczepienia lub potknięcia.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączać do prawidłowo zainstalowanego, dobrze dostępnego gniazdka z bolcami ochronnymi, którego napięcie będzie zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być dobrze dostępne również po podłączeniu urządzenia.
- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami lub gorącymi elementami. Przewodu zasilającego nie wolno owijać wokół urządzenia.

- ⊙ Podczas ustawiania urządzenia zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie był zakleszczony ani zgnieciony.
- ⊙ Nawet po wyłączeniu urządzenia nie jest całkowicie odłączone od prądu. W tym celu należy wyjąć wtyczkę sieciową.
- ⊙ Aby wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka, należy zawsze ciągnąć za wtyczkę, nigdy za przewód zasilający.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka:
 - po każdym użyciu
 - w przypadku wystąpienia usterki
 - w przypadku nieużywania urządzenia
 - przed czyszczeniem urządzenia
 - podczas burzy
- ⊙ Ze względu na możliwe związane z tym zagrożenia nie wolno wprowadzać żadnych zmian w urządzeniu. Zlecać wykonywanie napraw tylko autoryzowanemu warsztatowi lub centrum serwisowemu.



NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie pożarem!

- ⊙ Podłączonego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru.
- ⊙ Należy zawsze obserwować frytkownicę podczas eksploatacji. Dzięki temu po nietypowych zapachach lub dźwiękach będzie można szybko rozpoznać pojawiające się problemy.
- ⊙ Urządzenia nie wolno zakrywać ani ustawiać na miękkich przedmiotach (np. ręcznikach).
- ⊙ Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić wolną przestrzeń.
- ⊙ Nie używać frytkownicy bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, gniazdkami ściennymi oraz w pobliżu firan, papieru lub podobnych łatwopalnych przedmiotów.
- ⊙ Urządzenie należy ustawić i eksploatować wyłącznie na stabilnym, równym, zabezpieczonym przed ślizganiem, su-

chym i niepalnym blacie roboczym, aby zapobiec jego przewróceniu lub przesunięciu.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń wskutek oparzenia!

- ⊙ Nie wolno dotykać gorących powierzchni urządzenia i komory wewnętrznej. Używać rękawic kuchennych lub ściereczki do garnków.
- ⊙ Przed czyszczeniem lub schowaniem należy poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- ⊙ Nie wolno przemieszczać ani transportować włączonej frytkownicy beztłuszczowej.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno stawiać urządzenia na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych) ani w pobliżu źródeł ciepła oraz otwartego ognia.
- ⊙ Potrawy nie mogą dotykać gorących elementów grzejnych na górze komór wewnętrznych i przyklejać się do nich.
- ⊙ Nie wolno używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.
- ⊙ Urządzenie wyposażone jest w antypoślizgowe nóżki z tworzywa sztucznego. Ponieważ meble mogą być pokryte różnorodnymi lakierami i tworzywami sztucznymi, a do ich pielęgnacji używa się różnych środków, nie można wykluczyć, że niektóre z tych materiałów zawierają składniki mogące uszkodzić stopki z tworzywa sztucznego i powodować ich rozmiękczenie. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.

4. Zakres dostawy

- 1 frytkownica beztłuszczowa
- 2 kosze frytkownicy **7** / **4** z tackami **5**
- 1 pełna instrukcja obsługi (w internecie)
- 1 skrócona instrukcja obsługi (dołączona do urządzenia)

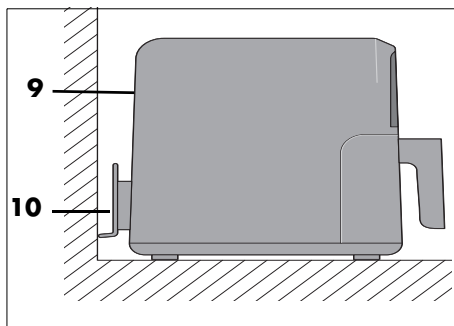
5. Uruchomienie

- Usunąć wszystkie materiały, w które opakowane jest urządzenie. **W szczególności w komorze wewnętrznej nie może być żadnych resztek opakowań, np. kawałków styropianu.**



NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie pożarem!

Z tyłu urządzenia znajdują się otwory wylotu powietrza **9**. W trakcie pracy z otworów wylotu powietrza wydostaje się gorąca para.

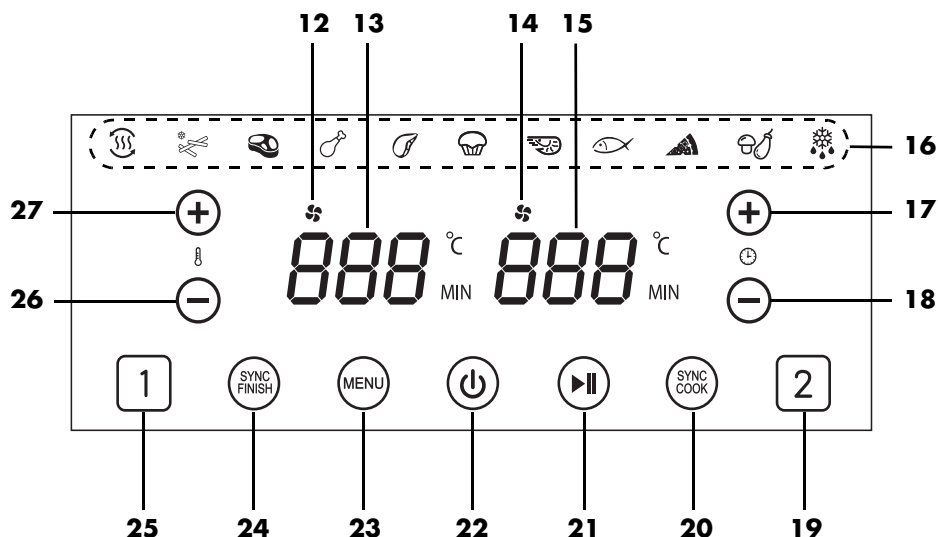


- ⊙ Nigdy nie zakrywać otworów wylotu powietrza **9**.
- ⊙ Nie używać frytkownicy bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, gniazdkami ściennymi oraz w pobliżu firan, papieru lub podobnych łatwopalnych przedmiotów.
- ⊙ Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić wolną przestrzeń.

WSKAZÓWKA: Podczas pierwszego użycia produktu mogą powstać niewielkie ilości dymu i charakterystyczny zapach. Przyczyną są środki montażowe zastosowane w elemencie grzejnym **2** i nie jest to wada produkcyjna. Należy zapewnić odpowiednią wentylację.

- Zdjąć z urządzenia folie ochronne i paski samoprzylepne, ale nie usuwać tabliczki znamionowej umieszczonej na spodzie urządzenia.
- Sprawdzić kompletność i stan wszystkich akcesoriów.
- Oczyszczyć urządzenie oraz wszystkie elementy wyposażenia przed pierwszym użyciem.
- Ustawić urządzenie na suchej i równej podkładce antypoślizgowej odpornej na wysokie temperatury.
- Wtyczkę sieciową **11** należy wpiąć do gniazdka, które odpowiada danym zawartym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po włączeniu urządzenia.

6. Budowa dotykowego wyświetlacza



- 12** Symbol wentylatora: Miga podczas pracy wentylatora kosza frytkownicy 1
- 13** Wyświetlacz (np. temperatura, czas smażenia) kosza frytkownicy 1
- 14** Symbol wentylatora: miga podczas pracy wentylatora kosza frytkownicy 2
- 15** Wyświetlacz (np. temperatura, czas smażenia) kosza frytkownicy 2
- 16** Symbole programów
- 17** **+** Przycisk: Zwiększanie czasu smażenia
- 18** **-** Przycisk: Zmniejszanie czasu smażenia
- 19** 2 Przycisk: Wybór kosza frytkownicy 2
- 20** Przycisk SYNC COOK: Oba kosze frytkownicy mają ustawione te same wartości smażenia
- 21** Przycisk: Start/Stop
- 22** Przycisk: Włącz/Wyłłącz
- 23** Przycisk MENU: nacisnąć kilkakrotnie, aby wybrać odpowiedni program
- 24** Przycisk SYNC FINISH: Zakończenie procesu smażenia w obu koszach frytkownicy jest zsynchronizowane
- 25** 1 Przycisk: Wybór kosza frytkownicy 1
- 26** **-** Przycisk: Zmniejszanie temperatury
- 27** **+** Przycisk: Zwiększanie temperatury

7. Krótka instrukcja smażenia przy użyciu frytkownicy

Przygotowanie żywności

- Wszystkie produkty do przyrządzania we frytkownicy powinny być suche. Dobrze osuszyć potrawę przygotowaną do smażenia lub usunąć przymarznęty do nie lód.
- W przypadku mrożonek przed ich włożeniem do frytkownicy należy usunąć jak najwięcej wody i lodu.
- Podczas smażenia panierowanych produktów pamiętać o tym, aby panierka możliwie ściśle przylegała do żywności.

Czas i temperatura smażenia

- W celu otrzymania smacznej i zdrowej potrawy należy dokładnie przestrzegać podanych na opakowaniu zaleceń dotyczących temperatury i czasu przyrządzania.
- Smażyć jednorazowo małe ilości.
- Poziom napełnienia kosza frytkownicy **7 / 4** nie powinien przekraczać oznaczenia **MAX 6**.
- Akrylamid może mieć działanie rakotwórcze. Aby zminimalizować możliwość wydzielania się akrylamidu, należy unikać nadmiernego zarumienienia potraw.

Aby uzyskać równomierne zarumienienie ^{1 2}

- ¹: Gdy minie $\frac{1}{4}$ czasu smażenia, wstrząsnąć lub przewrócić, co jest równoznaczne z tym, że trzeba tę czynność powtórzyć 3 razy.
- ²: Gdy minie połowa czasu smażenia, wstrząsnąć lub przewrócić.

W celu uzyskania równomiernego zarumienienia przyrządzanej potrawy (np. frytek lub nuggetsów z kurczaka), podczas przyrządzania należy nią 1–3 razy wstrząsnąć.

1. Wyciągnąć kosz frytkownicy **7 / 4** za uchwyt **8** z obudowy **1** i potrząsnąć składnikami. Podczas wstrząsania elementy potrawy np. frytki muszą się dobrze wymieszać, a te leżące w środku, surowe, muszą znaleźć się na zewnątrz. Po wyjęciu kosza frytkownicy **7 / 4** urządzenie automatycznie się wyłączy.
2. Włożyć kosze frytkownicy **7 / 4** z powrotem do urządzenia. Urządzenie włączy się automatycznie i pozostanie włączone, aż upłynie ustawiony czas smażenia.

Pieczenie

Surowego ciasta **nie wolno** wkładać bezpośrednio do koszy frytkownicy **7 / 4**. Po przygotowaniu ciasto włożyć je do formy do pieczenia lub innego naczynia odpornego na wysoką temperaturę (np. foremka na babki). Następnie formę z ciastem włożyć do koszy frytkownicy **7 / 4**.

Informacje na opakowaniach

Jeśli na opakowaniu mrożonek nie ma podanego czasu przyrządzania w frytkownicach bezolejowych, należy kierować się czasem podanym dla piekarników z termobiegiem.

8. Obsługa



NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

- Powierzchnie urządzenia mogą nagrzać się podczas pracy. Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, np. otworów wylotu powietrza **9** znajdujących się z tyłu urządzenia.
- Przy chwytności koszy frytkownicy **7 / 4** używać rękawic kuchennych lub tapek do garnków.
- Podczas smażenia z otworów wylotu powietrza **9** wydostaje się gorąca para. Nie wkładać rąk w strumień pary.
- Nie wolno przemieszczać ani transportować włączonej frytkownicy beztluszczowej.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- W żadnym wypadku urządzenie nie może pracować bez umieszczonej w środku koszy frytkownicy **7 / 4**!

8.1 Podłączanie do prądu

- Po przygotowaniu urządzenia włożyć wtyczkę **11** sieciową do gniazdka ze stykiem ochronnym spełniającym wymagania podane na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po włączeniu urządzenia.
 - Wszystkie wskaźniki na wyświetlaczu dotykowym **3** zaświecą się na krótko.
 - Uruchamia się dwukrotny sygnał dźwiękowy.
 - Świeci się symbol przycisku Włącz/Wyłącz

8.2 Wyświetlacz dotykowy

Na wyświetlaczu dotykowym **3** znajdują się symbole pokazujące tylko funkcje, np. symbol nagrzewania

Inne symbole (również) stanowią przyciski, np. przycisk Start/Stop

Powierzchnie przyciskowe określane są w niniejszej instrukcji w celu lepszej czytelności pojęciem przycisków.

8.3 Włączanie/wyłączanie

- Nacisnąć przycisk Włącz/Wyłącz , aby włączyć urządzenie i wyjść z trybu czuwania.
 - Pole wyświetlacza **13 / 15** wyświetla na przemian domyślnie ustawioną temperaturę **180 °C** i czas **15 MIN**.
- Nacisnąć przycisk Włącz/Wyłącz , aby przełączyć urządzenie w tryb czuwania.

WSKAZÓWKA: Po 5 minutach bezczynności urządzenie automatycznie przełączy się w tryb czuwania.

- Podczas pracy urządzenia nacisnąć przycisk Włącz/Wyłącz , aby przełączyć urządzenie w tryb czuwania.
 - Włączy się sygnał dźwiękowy.
 - Wentylator pracuje jeszcze przez ok. 1 minutę i miga symbol wentylatora
 - Świeci się symbol przycisku Włącz/Wyłącz
- W celu całkowitego wyłączenia urządzenia i odłączenia od prądu należy wyjąć wtyczkę **11** sieciową z gniazda.

8.4 Wybór kosza frytkownicy

1. Nacisnąć przycisk Włącz/Wyłącz , aby uruchomić frytkownicę.
2. Poprzez naciśnięcie przycisku  lub  można wybrać odpowiedni kosz frytkownicy. Symbol wybranego kosza frytkownicy miga.
 - Domyślnie ustawiona temperatura **180 °C** i domyślnie ustawiony czas smażenia **15 MIN** świecą na przemian.
3. Wprowadzić ustawienia (temperatura / czas smażenia / program) dla wybranego kosza frytkownicy.
 - Temperatura i czas smażenia dla danego kosza frytkownicy  są wyświetlane na panelu wyświetlacza **13**.
 - Temperatura i czas smażenia dla danego kosza frytkownicy  są wyświetlane na panelu wyświetlacza **15**.

WSKAZÓWKA: Jeśli przycisk Start/Stop  nie zostanie naciśnięty w ciągu 15 sekund, symbol wybranego kosza przestanie migać. W takim przypadku ponownie nacisnąć przycisk  lub , aby kontynuować ustawienia.

4. Po wprowadzeniu wszystkich wartości naciśnij przycisk Start/Stop .
 - Rozpocznie się proces smażenia dla wybranego kosza frytkownicy.
 - Symbol programu i symbol wentylatora  migają.
 - Na wyświetlaczu niewybranego kosza frytkownicy pojawi się - - -.

8.5 Ustawienia ręczne

W trybie czuwania na wyświetlaczu widoczne są wszystkie przyciski z wyjątkiem symboli wentylatora .

Przy ich pomocy można w każdym momencie zmieniać ustawienia temperatury i czasu smażenia potrawy, np. także w przypadku już uruchomionego programu.

- Po wybraniu kosza frytkownicy ustawić temperaturę w zakresie od 60 °C do 200 °C za pomocą przycisków **+ 27 / - 26**:
 - Krótkie naciśnięcie przycisków **+ 27 / - 26** powoduje zmianę temperatury o 5 °C, z kolei ich przytrzymanie szybkie przewijanie do przodu i do tyłu.
- Przyciskami czasu **+ 17 / - 18** można ustawić czas smażenia potrawy w przedziale od 1 minuty do 60 minut:
 - Krótkie naciśnięcie przycisków **+ 17 / - 18** powoduje zmianę czasu smażenia o 1 minutę, z kolei ich przytrzymanie szybkie przewijanie do przodu i do tyłu.

1. Nacisnąć przycisk Włącz/Wyłącz , aby uruchomić frytkownicę.
2. Nacisnąć przycisk na koszu frytkownicy .
3. Użyć przycisków **+ 17 / - 18** i **+ 27 / - 26**, aby ustawić wartości temperatury i czasu smażenia
albo
nacisnąć kilkakrotnie przycisk , aby wybrać jeden z programów.
4. Nacisnąć przycisk Start/Stop , aby uruchomić urządzenie.
 - Symbol wentylatora  miga.
 - Naprzemiennie wyświetlana jest ustawiona temperatura i czas smażenia.
 - Czas smażenia odliczany jest w dół.
 - Symbol wybranego programu **16** miga.

Powtórzyć tę czynność dla kosza frytkownicy [2].

8.6 Funkcja SYNC COOK

Funkcja ta umożliwia przygotowywanie większych ilości potraw w tym samym czasie i temperaturze w obu koszach jednocześnie.

Wstępnie ustawiona temperatura i czas smażenia dla obu koszy frytkownicy to 180 °C i 15 minut. Można zmienić ustawione wartości lub wybrać program.

1. Nacisnąć przycisk Włącz/Wyłącz , aby uruchomić frytkownicę.
2. Nacisnąć przycisk SYNC COOK .
3. Ustawić temperaturę w zakresie od 60 °C do 200 °C za pomocą przycisków **+ 27 / - 26**.
4. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk MENU , aby wybrać jeden z programów lub ustawić czas smażenia w zakresie od 1 minuty do 60 minut za pomocą przycisków **+ 17 / - 18**.
5. Uruchomić proces smażenia, naciskając przycisk Start/Stop .

Ustawione wartości będą obowiązywać dla obu koszy.

- Przycisk SYNC COOK  miga.
- Symbole wentylatorów  migają.
- Symbol wybranego programu może migać.
- Temperatura i pozostały czas są wyświetlane naprzemiennie.

WSKAZÓWKA: Wartości temperatury i czasu smażenia można zmienić w dowolnym momencie przygotowywania dania.

Podczas smażenia można również przełączyć się na inny program.

1. Nacisnąć przycisk Start/Stop  podczas smażenia.
2. Poprzez naciśnięcie przycisku MENU  można wybrać dany program.
3. Ponownie nacisnąć przycisk Start/Stop .

Oba kosze frytkownicy będą pracować dalej zgodnie z wybranym programem.

Funkcję SYNC COOK można przerwać w dowolnym momencie.

1. Nacisnąć ponownie przycisk SYNC COOK  podczas smażenia.
 - Symbol programu  zmieni się z migającego na świecący stale.
 - Każdy program, który nie został zakończony przed naciśnięciem przycisku SYNC COOK , będzie kontynuowany dla obu koszy frytkownicy.
2. Można wybrać dany kosz frytkownicy, naciskając [1] lub [2].
3. Teraz należy wprowadzić nowe wartości dla danego kosza.

Oba kosze frytkownicy będą dalej pracować z oddzielnie ustawionymi wartościami.

8.7 Funkcja SYNC FINISH

Można również zsynchronizować zakończenie smażenia w obu koszach **7 / 4**.

1. W tym celu należy nacisnąć przycisk Włącz/Wyłącz , aby uruchomić frytkownicę.
 2. Nacisnąć przycisk , aby wybrać dany kosz frytkownicy .
 3. Ustawić czas smażenia, temperaturę lub program, naciskając przycisk MENU .
 4. Nacisnąć przycisk , aby wybrać dany kosz frytkownicy .
 5. Ustawić czas smażenia, temperaturę lub program.
 6. Nacisnąć przycisk SYNC FINISH .
 7. Uruchomić proces smażenia, naciskając przycisk Start/Stop 
 - Przycisk SYNC FINISH  miga podczas pracy kosza frytkownicy.
 - Symbol wentylatora  miga, gdy kosz frytkownicy pracuje.
 - Czas i temperatura są wyświetlane naprzemiennie na wyświetlaczu roboczego kosza frytkownicy.
 - Na wyświetlaczu kosza frytkownicy, który jeszcze nie został uruchomiony pojawia się .
- Proces smażenia rozpoczyna się dla obu koszy zgodnie z ustawieniami.
 - Czasu i temperatury nie można już regulować.
 - Po rozpoczęciu pracy drugiego kosza rozlegną się 3 sygnały dźwiękowe.
 - Kosz frytkownicy z krótszym czasem smażenia kończy pracę ok. 15 sekund przed koszem do smażenia z dłuższym czasem smażenia.
 - Jeśli oba kosze mają ustawiony taki sam czas smażenia pierwszy kosz rozpocznie proces smażenia 15 sekund przed drugim koszem.
 - Na koniec czasu smażenia dla każdego kosza rozlegną się 3 sygnały dźwiękowe.

8.8 Korzystanie z programów

W przypadku wielu produktów spożywczych i sposobów przyrządzania urządzenie wyposażone jest w domyślne programy. Przy wyborze danego programu użytkownik może dodatkowo w każdym momencie dokonywać następujących ustawień:

- Temperatura
- Czas smażenia

WSKAZÓWKI:

- Upewnić się, że żywność nie dotyka gorącego elementu grzejnego **2** w górnej części urządzenia i nie przywiera do niego.
- Z wyjątkiem programu SYNC FINISH temperaturę i czas smażenia można zmienić w dowolnym momencie.
- Aby zapobiec utracie ciepła, proces smażenia należy rozpocząć dopiero po całkowitym włożeniu obu koszy frytkownicy **7 / 4**.
- Podczas zmiany programów należy zawsze najpierw przełączyć urządzenie w tryb gotowości, naciskając przycisk Start/Stop .

1. Produkty spożywcze należy przygotować i umieścić w koszu frytkownicy **7 / 4**.
2. Umieścić kosz frytkownicy **7 / 4** w urządzeniu.
3. Nacisnąć przycisk Włącz/Wyłącz , aby uruchomić frytkownicę.
4. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk MENU , aby wybrać żądany program. Odpowiedni symbol miga.
5. Włączyć proces smażenia przyciskiem Start/Stop 
 - Symbol programu miga.
 - Symbol wentylatora  miga.
 - Przycisk Start/Stop  miga.

9. Przegląd programów / tabela smażenia

- Poniższa tabela zawiera podstawowe informacje dotyczące ustawień dla określonych produktów spożywczych.
- Informacje na temat temperatury i czasu w tabeli smażenia są wartościami orientacyjnymi. Temperatura i czas mogą się różnić w zależności od właściwości, rozmiaru i ilości produktów spożywczych oraz własnych upodobań.

Symbol na wyświetlaczu dotykowym	Program/użycie	Domyślnie ustawiona temperatura (dostępny zakres regulacji)	Domyślnie ustawiony czas (dostępny zakres regulacji)
	Rozgrzewanie	200 °C (60–200 °C)	15 min. (1–60 min)
	Frytki mrożone ¹ (optymalna ilość ok. 500 g, maksymalna ilość ok. 640 g na jeden kosz frytkownicy)	190 °C (60–200 °C)	30 min. (1–60 min)
	Mięso	180 °C (60–200 °C)	20 min. (1–60 min)
	Drób w kawałkach, np. udka ² (optymalna ilość: 4 kawałki na jeden kosz frytkownicy)	180 °C (60–200 °C)	30 min. (1–60 min)
	Steki/kotlety	180 °C (60–200 °C)	12 min. (1–60 min)
	Babeczki, ciasta i wypieki	150 °C (60–200 °C)	18 min. (1–60 min)
	Krewetki	180 °C (60–200 °C)	8 min. (1–60 min)
	Ryby	180 °C (60–200 °C)	10 min. (1–60 min)
	Pizza	200 °C (60–200 °C)	20 min. (1–60 min)
	Warzywa ² ; (ok. 750 g na jeden kosz frytkownicy)	180 °C (60–200 °C)	30 min. (1–60 min)
	Rozmrażanie	60 °C -	15 min. (1–60 min)

Numery indeksów górnych ^{1,2} oznaczają ¹: Gdy minie ¼ czasu smażenia, wstrząsnąć lub przewrócić, co jest równoznaczne z tym, że trzeba tę czynność powtórzyć 3 razy.

²: Gdy minie połowa czasu smażenia, wstrząsnąć lub przewrócić.

FUNKCJA NAGRZEWANIA

Aby uzyskać optymalne wyniki smażenia, należy nagrzać frytkownicę za pomocą automatycznego programu nagrzewania . Wartości domyślne to 200 °C i 15 MIN.

1. Nacisnąć przycisk Włącz/Wyłącz , aby uruchomić frytkownicę.
 2. Nacisnąć przycisk  lub , aby wybrać dany kosz frytkownicy.
 3. Poprzez naciśnięcie przycisku MENU  można wybrać program nagrzewania .
 4. Następnie w razie potrzeby można dostosować temperaturę i czas.
 5. Uruchomić funkcję, naciskając przycisk Start/Stop .
- Wartość temperatury można zmienić podczas nagrzewania.
 - Wartość czasu można zmienić tylko przed rozpoczęciem fazy nagrzewania.
 - Bieżąca temperatura jest wyświetlana na wyświetlaczu podczas nagrzewania.
 - Po osiągnięciu temperatury docelowej rozlegną się 3 sygnały dźwiękowe.
 - Temperatura jest utrzymywana przez 15 minut.
 - Czas na wyświetlaczu odliczany jest w dół.
 - Co minutę emitowane są 3 sygnały dźwiękowe.

FUNKCJA SZYBKIEGO STARTU

Włączyć urządzenie, wybudzając je z trybu czuwania przyciskiem Włącz/Wyłącz . Poprzez wciśnięcie przycisku Start/Stop  rozpocznie się smażenie w domyślnie ustawionej temperaturze 180 °C i przez domyślnie ustawiony czas wynoszący 15 min dla obu koszy frytkownicy.

9.1 Przerwanie procesu smażenia

W każdej chwili można przerwać proces smażenia, np. aby sprawdzić stopień zarumienienia.

WSKAZÓWK: W przypadku funkcji SYNC FINISH  przerwanie procesu smażenia nie jest dostępne dla koszy frytkownicy.

Przerwanie procesu smażenia dla jednego kosza frytkownicy

1. Nacisnąć przycisk  lub , aby przerwać proces smażenia dla kosza frytkownicy  lub .
2. Nacisnąć przycisk Start/Stop .
 - Przycisk Start/Stop  miga.
 - Przycisk  lub  miga.
3. Nacisnąć ponownie przycisk Start/Stop , aby kontynuować proces smażenia.

Przerwanie procesu smażenia dla obu koszy frytkownicy

1. Nacisnąć przycisk Start/Stop , aby przerwać proces smażenia dla obu koszy frytkownicy.
 - Przycisk Start/Stop  miga.
2. Wyciągnąć kosz frytkownicy **7** / **4** za uchwyt **8** z obudowy **1**, aby sprawdzić stopień wysmażenia lub ponownie rozprowadzić w nich zawartość.
3. Włożyć z powrotem kosz frytkownicy **7** / **4** do urządzenia.
4. Nacisnąć ponownie przycisk Start/Stop , aby kontynuować proces smażenia. Urządzenie włączy się automatycznie i pozostanie włączone, aż upłynie ustawiony czas smażenia.
albo
1. Wyciągnąć kosz frytkownicy **7** / **4** za uchwyt **8** z obudowy **1**, aby spraw-

dzić stopień wysmażenia lub ponownie rozprowadzić w nich zawartość.

2. Włożyć z powrotem kosz frytkownicy **7 / 4** do obudowy **1**, aby kontynuować proces smażenia. Urządzenie włączy się automatycznie i pozostanie włączone, aż upłynie ustawiony czas smażenia.

9.2 Koniec procesu smażenia

- Po wykonaniu programu do końca rozlega się sygnał akustyczny. Wentylator pracuje jeszcze przez ok. 1 minutę.
 - Potrzebna będzie żaroodporna podkładka do umieszczenia na niej kosza frytkownicy **7 / 4** oraz talerz lub miska (mogą być wcześniej podgrzane).
 - W celu całkowitego odłączenia od zasilania należy po użyciu wyjąć wtyczkę sieciową **11** z gniazda.
1. Wyciągnąć kosz frytkownicy **7 / 4** za uchwyt **8** z obudowy **1**. Postawić go na podkładce z materiału odpornego na wysoką temperaturę.
 2. Umieścić potrawę na przygotowanym talerzu / w przygotowanej misce.
 3. Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia i elementu wyposażenia należy odczekać do momentu ich całkowitego schłodzenia.

WSKAZÓWKA: jeśli np. stopień zarumienienia nie spełnia jeszcze określonych wymagań, można zmienić ręcznie ustawienia procesu smażenia (patrz „Korzystanie z programów” na stronie 120). Wsunąć z powrotem kosz frytkownicy **7 / 4** do obudowy **1** i ponownie rozpocząć proces smażenia. Po kilku minutach sprawdzić stopień zarumienienia. Wyciągnąć po prostu kosz frytkownicy **7 / 4** za uchwyt **8** z obudowy **1**.

10. Przepisy

10.1 Frytki mieszane z majonezem ziołowym

Składniki na 4 porcje

Składniki na majonez

- | | |
|------------|------------------------------------|
| 1 | żółtko |
| 1 łyżeczka | musztardy |
| 125 ml | oleju słonecznikowego |
| 1 łyżeczka | drobno posiekanej natki pietruszki |
| 1 łyżeczka | drobno posiekanej trybuli |
| 1 łyżeczka | soku z cytryny |
| | sól, pieprz |

Składniki na frytki

- | | |
|---------|-----------------------------------|
| 250 g | batatów |
| 250 g | nierozgotowujących się ziemniaków |
| 2 łyżki | oleju słonecznikowego |

Przygotowanie

1. Aby przygotować majonez ziołowy, należy dodać żółtko i musztardę do wysokiej miski i zmiksować mieszaninę za pomocą blendera ręcznego.
2. Podczas miksowania dolewać olej cienkim strumieniem aż do uzyskania kremowej, jednolitej masy.
3. Dodać zioła i doprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny.
4. Obrać, umyć i osuszyć ziemniaki i bataty.
5. Pokroić ziemniaki i bataty w słupki o grubości około 1 cm i wymieszać je z olejem w misce.
6. Podzielić frytki równomiernie między dwa kosze frytkownicy.
7. Użyć funkcji SYNC COOK i ustawić 25 minut oraz 200 °C.
8. Po 15 minutach zmniejszyć temperaturę do 180 °C i dokładnie wstrząsnąć frytkami.
9. Posolić frytki i podawać z majonezem ziołowym.

10.2 Kiełbaski w szlafroku

Składniki na 4 porcje

Składniki

8	kiełbasek (np. frankfurterek lub innych)
1 opakowanie	ciasta francuskiego
	sól i pieprz
2 łyżka	musztardy
2	jajka

Przygotowanie

1. Rozwałkować ciasto francuskie na posypanym mąką blacie.
2. Pokroić kiełbaski na kawałki o długości 4 cm.
3. Rozwinięte ciasto francuskie posmarować musztardą i doprawić solą i pieprzem.
4. Pokroić ciasto na paski o szerokości 3 cm.
5. Zawinąć kiełbaski w ciasto francuskie tak, aby lekko wystawały po bokach.
6. Roztrzepać jajka i posmarować nimi ciasto francuskie.
7. Docisnąć końce ciasta francuskiego mocno do siebie.
8. Piec w temperaturze 200 °C przez około 12–15 minut, w zależności od smaku i stopnia zarumienienia.

10.3 Pieczony camembert z żurawiną

Składniki na 4 porcje

Składniki

4	sery camembert (do 150 g każdy)
2	jajka
2 łyżki	śmietany
6 łyżek	bułki tartej
4 łyżki	żurawiny ze słoika
	sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

1. Roztrzepać jajka ze śmietaną oraz doprawić solą i pieprzem.
2. Wysypać bułkę tartą do głębokiego talerza.
3. Zamoczyć schłodzony camembert (w całości lub w ćwiartkach) w masie jajecznej, a następnie obtoczyć go w bułce tartej, aż panierka mocno pokryje ser.
4. Piec kawałki camemberta w temperaturze 200 °C przez około 5–10 minut, aż staną się złotobrązowe.
5. Camembert podawać z żurawiną.

10.4 Faszerowane pomidory

Składniki na 4 porcje

Składniki

12 łyżek	oliwy z oliwek
12	średniej wielkości pomidorów
4	ząbki czosnku
2 pęczki	pietruszki
4 kawałki	chleba tostowego (normalnej wielkości)
1 łyżeczka	sol
4 szczypty	pieprzu
80 g	świeżo startego parmezanu

Przygotowanie:

1. Umyć pomidory, usunąć szypułki i odciąć górną część.
2. Ostrożnie wyjąć miąższ łyżką i odsączyć pomidory, ustawiając je na sicie do góry dnem.
3. Obrąć czosnek.
4. Umyć i osuszyć pietruszkę.
5. Następnie pokruszyć chleb tostowy i umieścić go w blenderze, dodając tam również oliwę, czosnek, pietruszkę, sól, pieprz i parmezan.
6. Wszystkie składniki zblendować.
7. Umieść nadzienie w pomidorach.
8. Umieść pomidory w koszach frytkownicy.
9. Smażyć w temperaturze do 180 °C przez ok. 10 minut, następnie zmniejszyć temperaturę do 140 °C i smażyć przez kolejne 5 minut.

Rada: Piec pomidory bez górnej części, wtedy nadzienie stanie się brązowe i chrupiące na wierzchu.

Jeśli wstawisz pomidory z górną częścią, czas pieczenia wydłuży się o ok. 3 minuty, ale nadzienie pozostanie nadal miękkie.

10.5 Falafel z mąki z ciecierzycy

Składniki na 4 porcje

Składniki

240 g	mąki z ciecierzycy
240 ml	wody
8 łyżek	oliwy z oliwek
4	ząbki czosnku
2	szalotki
2 pęczki	pietruszki
1 łyżeczka	sol
3 łyżeczki	kuminu
1 łyżeczka	proszku do pieczenia
	Trochę soku z cytryny

Przygotowanie

1. Umyć i osuszyć natkę pietruszki, oskubać listki i bardzo drobno posiekać.
2. Szalotkę i ząbki czosnku obrać i pokroić w kostkę.
3. Wymieszać pietruszkę, szalotkę, czosnek, mąkę z ciecierzycy, kumin, proszek do pieczenia i sól.
4. Zagotować wodę i stopniowo dodawać ją do masy z mąki. Wyrobić wszystko na jednolite i stosunkowo twarde ciasto.
5. Pozostawić ciasto na 15 minut, aby odpoczęło.
6. Następnie dodać 1 łyżkę oliwy z oliwek i odrobinę soku z cytryny.
7. Zwilżonymi dłońmi uformować z ciasta kulki wielkości orzecha włoskiego i ułożyć je obok siebie na tackach do koszy frytkownicy.
8. Najpierw smażyć falafel w temperaturze 180 °C przez około 6 minut. Następnie zwiększyć temperaturę do 200 °C i smażyć przez kolejne 4 minuty.
9. Teraz wlać 7 łyżek oliwy z oliwek do miski i ostrożnie wrzucić do niej falafel.
10. Umieścić falafel z powrotem na tackach i smażyć w temperaturze 200 °C przez około 6 minut na złoty kolor.

10.6 Łosioś w papilotach

Składniki na 2 porcje

Składniki

250 g	nierezgotowujących się ziemniaków
100 g	świeżego szpinaku
1	szalotka
1	ząbek czosnku
1 łyżka	oliwy z oliwek
300 g	filetu z łosiosia (bez skóry)
1	gałązka pietruszki
1	gałązka bazylii
1 łyżka	kaparów
2 łyżki	miękkiego masła
1	oczyszczona limonka
	sól, pieprz

Przygotowanie

1. Ziemniaki obrać i umyć, ugotować w osolonej wodzie, a następnie odcedzić i pokroić w cienkie plasterki.
2. W międzyczasie oczyścić i umyć szpinak, a następnie dobrze odsączyć.
3. Szalotki i czosnek obrać, pokroić w drobną kostkę, umieścić w garnku z olejem i smażyć do zeszklenia.
4. Dodać szpinak i krótko podsmażyć, aż liście się skurczą. Następnie zdjąć garnek z ognia i odstawić.
5. Oplukać łosiosia, osuszyć i pokroić na dwa kawałki.
6. Umyć pietruszkę i bazylię, osuszyć i drobno posiekać.
7. Odsączyć i grubo posiekać kapary.
8. Do masła dodać kapary i posiekane zioła.
9. Umyć limonkę w gorącej wodzie, osuszyć i pokroić w plasterki.
10. Przygotować dwa duże kawałki papieru do pieczenia.
11. Umieścić plasty ziemniaków na środku i doprawić solą i pieprzem. Na wierzchu ułożyć szpinak i łosiosia.

12. Łosiosia posmarować masłem kaparowym i udekorować plasterkami limonki.
13. Złożyć papier, dobrze uszczelnić po bokach, formując z niego papiloty i umieścić je obok siebie w koszu frytkownicy.
14. Smażyć w temperaturze 200 °C przez około 20 minut.
15. Następnie usunąć papier i podać danie. Najlepiej smakuje na gorąco.

10.7 Szaszłyki z cukinii i bakłażana

Składniki na 4 porcje

Składniki

½ łyżeczki	pieprzu
½ łyżeczki	ziela angielskiego
½ łyżeczki	kolendry
½ łyżeczki	suszonego tymianku
½ łyżeczki	suszonego oregano
1 łyżeczka	sol
50 ml	oliwy z oliwek
2	bakłażany
2	cukinie
2	cebule
	drewniane patyczki do szaszłyków

Przygotowanie

1. Wymieszać zioła, przyprawy i olej w misce.
2. Cukinie i bakłażany pokroić w plastry o grubości 2 cm, a cebule w ćwiartki.
3. Dodać warzywa do mieszanki przypraw i oleju.
4. Naprzemiennie nabijać warzywa na patyczki do szaszłyków.
5. Smażyć w temperaturze 200 °C przez około 15 minut. Obrócić szaszłyki w połowie czasu smażenia.

10.8 Mini pizza z szynką i rukolą

Składniki na 2 porcje

Składniki

1 opakowanie	ciasta na pizzę
1 puszka	passaty pomidorowej
200 g	mozzarelli
1 pęczek	rukoli
100 g	szynki Serrano
	oliwa z oliwek
	sól, pieprz i oregano

Przygotowanie

1. Rozwałkować ciasto na pizzę na posypanym mąką blacie i wyciąć prostokąty, które będą o 1 cm mniejsze niż powierzchnia kosza frytkownicy.
2. Lekko nakłuć ciasto widelcem.
3. Pokroić mozzarellę na cienkie plasterki.
4. Posmarować ciasto passatą pomidorową, doprawić solą, pieprzem i oregano, a następnie ułożyć plastry mozzarelli.
5. Piec kawałki pizzy partiami w temperaturze 180 °C przez około 7 minut.
6. Rozłożyć szynkę Serrano i piec przez kolejne 3–5 minut.
7. Gdy pizza zacznie lekko brązowieć na brzegach, wyjąć plastry i posypać umytą rukolą.
8. Skropić mini pizze odrobiną oliwy z oliwek i gotowe.

Rada: W zależności od grubości ciasta, pieczenie pizzy potrwa 1–2 minuty dłużej lub krócej.

10.9 Marynowane skrzydełka z kurczaka z mrożonymi frytkami

Składniki dla 2 osób

Składniki

Ok. 8	skrzydełek z kurczaka
250 g	mrożonych frytek
1–2 łyżeczki	sol
1–2 łyżeczki	papryki

Składniki na marynatę

6 łyżek	oleju słonecznikowego lub rzepakowego
6 łyżek	słodkiego ostrego sosu chili
4 łyżki	ketchupu
4 łyżki	octu
1–2 łyżeczki	płatków chili

Przygotowanie

1. Wymieszać wszystkie składniki marynaty w dużej misce.
2. Włożyć skrzydełka kurczaka do miski i połączyć je z marynatą.
3. Odstawić kawałki kurczaka w marynacie na ok. 1 godzinę.
4. Ułożyć skrzydełka kurczaka obok siebie w jednym z dwóch koszy frytkownicy i wstawić go na 190 °C i 15 minut.
5. Obrócić skrzydełka kurczaka w połowie czasu smażenia.
6. Włożyć 250 g zamrożonych frytek do drugiego kosza frytkownicy i wstawić go na 200 °C i 20 minut.
7. Użyć funkcji SYNC FINISH, aby proces smażenia w obu koszach frytkownicy został ukończony w tym samym czasie.
8. Potrząsnąć frytkami w połowie czasu smażenia.

Rada: Jeśli chcesz, aby skrzydełka kurczaka były bardziej chrupiące, możesz smażyć je w temperaturze 200 °C przez kolejne 5 minut.

10.10 Czekoladowe tartaletki z płynnym środkiem

Składniki na 8 tartaetek

Składniki

75 g	ciemnej czekolady
3	jajka
75 g	masła
75 g	cukru
50 g	mąki

Przygotowanie

1. Posiekać czekoladę i roztopić ją w kąpieli wodnej.
2. Dodać masło i pozwolić mu się roztopić.
3. Ubić jajka z cukrem na pianę.
4. Przesiać mąkę do masy i wymieszać do uzyskania gładkiego ciasta.
5. Delikatnie wymieszać z masłem i czekoladą.
6. Wlać ciasto do foremek na muffiny i umieścić je w koszu frytkownicy. Umieścić w rozgrzanym urządzeniu.
7. Ustawić temperaturę na 180 °C i czas pieczenia na 10 minut.
8. Upiec czekoladowe tartaletki i delektować się nimi na ciepło.

11. Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

- ⊙ Przed przemieszczeniem lub czyszczeniem należy poczekać, aż urządzenie ostygnie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Przed przystąpieniem do czyszczenia frytkownicy beztuszczowej należy wyjąć wtyczkę **11** sieciową z gniazdka.
- ⊙ Frytkownicy nie wolno zanurzać w wodzie.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Nie wolno używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.

WSKAZÓWKA: Prosimy mieć na uwadze, że po osuszeniu we wgłębieniach mogą pozostać krople wody. Pozostawić wszystkie elementy do całkowitego wyschnięcia.

Akcesoria

- Usunąć większe pozostałości produktów spożywczych.
- Kosz frytkownicy **7 / 4** i tackę **5** można myć w zmywarce do naczyń. Wyciągnąć tackę **5** z kosza frytkownicy **7 / 4**. Przy wkładaniu tacki **5** z powrotem po czyszczeniu upewnić się, że wypukła jej część jest skierowana ku górze. Wcisnąć tackę **5** w dół tak, aby się zaablokowała.

WSKAZÓWKA: Części te można również umyć ręcznie ciepłą wodą i detergentem. Spłukać dokładnie czystą wodą.

- Przypalone resztki potraw należy wcześniej namoczyć.
- Wyczyścić kosz frytkownicy **7** / **4** ręcznie przy użyciu ciepłej wody i płynu do mycia naczyń. Słukać dokładnie czystą wodą.
- Odczekać do całkowitego wyschnięcia wszystkich elementów przed ich odłożeniem lub ponownym użyciem.

Obudowa

- Przetrzeć obudowę **1** z zewnątrz lekko wilgotną szmatką z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do czyszczenia.
- Osuszyć ściereczką do naczyń.

Komora wewnętrzna

1. Przemyć komorę wewnętrzną miękką gąbką z niewielką ilością wody i łagodnym płynem do czyszczenia.
2. Kilka razy przetrzeć wilgotną ściereczką z mikrofibry, którą należy co jakiś czas przepłukać i wykręcić.
3. Osuszyć ściereczką do naczyń.

12. Przechowywanie

- Przed schowaniem frytkownicy...
... należy wyciągnąć wtyczkę sieciową **11** z gniazdka,
... urządzenie musi ostygnąć i
... wszystkie elementy muszą dokładnie wyschnąć.
- Nawinąć przewód zasilający **11** wokół uchwyty do nawijania przewodu **10**.

13. Utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym z dnia 11 września 2015 r. (Dz. U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go podmiotom prowadzącym zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Podmioty prowadzące zbiórki, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz władze gminy, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym pozwala uniknąć szkód dla zdrowia i środowiska naturalnego, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.



Symbol recyklingu na produkcie oznacza, że produkt lub jego części mogą być poddane procesowi odzysku odpadów. Recykling pomaga zredukować zużycie surowców oraz odciążać środowisko naturalne.



Opakowanie

W przypadku utylizacji opakowania należy przestrzegać odpowiednich przepisów dotyczących ochrony środowiska w danym kraju.

14. Rozwiązywanie problemów

Jeżeli urządzenie nie będzie prawidłowo działać, należy sprawdzić poniższą listę. Może się okazać, że przyczyną jest niewielki problem, który użytkownik może rozwiązać samodzielnie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

15. Dane techniczne

Model:	SHLFD 2600 B1
Napięcie sieciowe:	220 – 240 V ~, 50 Hz
Klasa ochrony:	I
Moc:	2600 W

Błędy	Możliwe przyczyny/ działania
Nie działa	• Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne? • Sprawdzić przewód zasilający.
Potrawa nie jest gotowa po upływie zalecanego czasu przy-smażenia	• Za duża ilość lub za grube kawałki? • Za niska temperatura smażenia lub za krótki czas smażenia?
Silne wydzie-lanie dymu i zapachu	• Czy na elemencie grzej-nym 2 znajdują się resztki żywności, które przypalają się podczas nagrzewania? Poziom napełnienia kosza fryt-kownicy 7 / 4 nie po-winien przekraczać oznaczenia MAX 6.

Użyte symbole

	Geprüfte Sicherheit (potwierdzone bezpieczeństwo): urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Symbol ten przypomina o utylizacji opakowania zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
	Symbolem recyklingu (3 strzałki) oznakowane są materiały nadające się do ponownego przetworzenia. Materiał można zidentyfikować na podstawie numeru recyklingowego w środku (tutaj: 21) i/lub skrótu (tutaj: PAP).
	Prąd przemienny
	Symbolem są oznaczone części, które mogą być myte w zmywarce.
	Jest to produkt nadający się do recyklingu, który podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i segregacji odpadów.
	Używając oznaczenia UKCA, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z brytyjskimi wymogami.
	Symbol identyfikuje producenta produktu.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

16. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

Drogi Kliencie,

Na niniejsze urządzenie jest udzielana 3 -letnia gwarancja obowiązująca od dnia jego zakupu. W przypadku usterek niniejszego produktu kupującemu przysługują wobec jego sprzedawcy stosowne ustawowe prawa gwarancyjne. Poniżej opisana gwarancja nie ogranicza tych ustawowych praw przysługujących kupującemu.

Warunki gwarancyjne

Okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna w dniu zakupu produktu. Oryginał dokumentu zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Ten dokument będzie potrzebny, jako potwierdzenie dokonanego zakupu.

Jeżeli w przeciągu trzech lat od daty zakupu niniejszego produktu pojawi usterka w produkcie lub usterka produkcyjna, to produkt, wg naszego wyboru, zostanie bezpłatnie naprawiony lub wymieniony.

Niniejsze świadczenie gwarancyjne zakłada, że uszkodzone urządzenie oraz dokument potwierdzający zakup (paragon kasowy) zostaną przedłożone w przeciągu trzech lat. Do urządzenia i dowodu zakupu należy dołączyć także krótki opis usterki oraz podać moment jej wystąpienia.

Jeżeli usterka jest objęta naszą gwarancją, to kupujący otrzyma z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterki

Świadczenie gwarancyjne nie przedłuża okresu obowiązywania gwarancji. To dotyczy także wymienionych i naprawionych części. Ewentualne stwierdzone przy zakupie uszkodzenia i usterki należy zgłosić na-

tychmiast po rozpakowaniu produktu.
Naprawy dokonywane po upływie okresu obowiązywania gwarancji płatne.

Zakres gwarancji

Urządzenie wyprodukowano zgodnie surowymi przepisami dotyczącymi jakości i dokładnie skontrolowano przed opuszczeniem zakładu produkcyjnego.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje zarówno usterki materiałowe, jak i usterki powstałe podczas produkcji.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje części eksploatacyjnych, które są narażone na normalne zużycie, oraz uszkodzeń części kruchych, np. włącznika, żarówki czy innych części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność w przypadku nieprawidłowego użytkowania lub serwisowania produktu. W celu zagwarantowania prawidłowego użytkowania produktu należy dokładnie stosować się do wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać sposobów użycia oraz działań, które się odradza lub przed którymi ostrzega się w instrukcji obsługi. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do prywatnego użytkowania i nie jest przeznaczony do specjalistycznych zastosowań. Gwarancja wygasa w przypadku niezgodnego z przeznaczeniem i nieprawidłowego użytkowania, stosowania siły oraz w przypadku ingerencji w produkt, których nie przeprowadziło nasze autoryzowane centrum serwisowe.

Postępowanie w przypadku gwarancji

Aby zapewnić szybkie załatwienie zgłoszonego przypadku, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 460234_2401** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przesłać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.

Na stronie www.lidl-service.com można pobrać niniejszą instrukcję i wiele innych, filmy na temat produktów oraz odpowiednie oprogramowanie.



Posługując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **460234_2401**.



Centrum Serwisowe



Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996 (Opłata za połączenie zgodna z cennikiem operatora)

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 460234_2401



Dostawca

Należy pamiętać, że poniższy adres **nie jest adresem serwisu**. W pierwszej kolejności należy kontaktować się z podanym powyżej centrum serwisowym.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NIEMCY

Obsah

1. Přehled	135
2. Použití k určenému účelu	136
3. Bezpečnostní pokyny	136
4. Rozsah dodávky	139
5. Uvedení do provozu	140
6. Dotykový displej v přehledu	141
7. Základy fritování	142
8. Ovládání	143
8.1 Proudová přípojka	143
8.2 Dotykový displej	143
8.3 Zapnutí / vypnutí	143
8.4 Výběr fritovacího koše	144
8.5 Manuální nastavení	144
8.6 Funkce SYNC COOK	145
8.7 Funkce SYNC FINISH	146
8.8 Použití programů	146
9. Programy v přehledu/tabulka přípravy	147
9.1 Přerušení procesu přípravy	148
9.2 Konec procesu přípravy	149
10. Recepty	149
10.1 Hranolky s bylinkovou majonézou	149
10.2 Párky v županu	150
10.3 Pečený camembert s brusinkami	150
10.4 Plněná rajčata	151
10.5 Falafel z cizrnové mouky	151
10.6 Losos v balíčku	152
10.7 Špízy s cuketou a lilkem	152
10.8 Mini pizza se šunkou a rukolou	153
10.9 Marinovaná kuřecí křídýlka s mraženými hranolkami	153
10.10 Čokoládové dortíky s tekutou náplní	154
11. Čištění	154
12. Uložení	155
13. Likvidace	155
14. Řešení problémů	156
15. Technické údaje	156
16. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	157

1. Přehled

- 1 Kryt
- 2 Topný článek (na horní straně vnitřního prostoru)
- 3 Dotykový displej s ukazateli a senzorovými tlačítky
- 4 Fritovací koš 
- 5 Nástavec
- 6 **MAX** Značka maximální výšky plnění fritovacího koše
(maximální výška plnění je 4,35 litru)
- 7 Fritovací koš 
- 8 Rukojeť fritovacího koše
- 9 Větrací průduchy
- 10 Navíjení kabelu
- 11 Napájecí vedení se síťovou zástrčkou

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratulujeme vám k vaší nové horkovzdušné fritéze.

Pro bezpečné zacházení s výrobkem a zachování celého rozsahu výkonu dbejte následujících pokynů:

- **Před prvním použitím si pozorně přečtěte tento návod k použití.**
- **Především se řiďte bezpečnostními pokyny!**
- **Přístroj smíte ovládat pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.**
- **Uchovejte si tento návod k použití pro pozdější potřebu.**
- **Budete-li přístroj předávat dalšímu uživateli, přiložte prosím tento návod k použití. Návod k použití je součástí výrobku.**

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaší novou horkovzdušnou fritézou!

2. Použití k určenému účelu

Horkovzdušná fritéza je určena pro tepelnou úpravu potravin v horkém vzduchu při teplotě do 200 °C.

Horkovzdušná fritéza je určena pro domácí použití. Horkovzdušná fritéza se smí používat pouze ve vnitřních prostorách. Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

Předvídatelné nesprávné použití

Horkovzdušná fritéza není vhodná pro ohřívání tekutin.

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražná upozornění

V případě potřeby jsou v tomto návodu k použití uvedena následující výstražná upozornění:



NEBEZPEČÍ! Vysoké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek poranění a ohrožení života.

VÝSTRAHA! Středně velké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek zranění nebo závažné věcné škody.

POZOR: Nízké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek lehká zranění nebo věcné škody.

UPOZORNĚNÍ: Skutečnosti a zvláštnosti, které by měly být respektovány při zacházení s přístrojem.

Symbols na přístroji



Tento symbol varuje před dotykem horkých povrchů.



Symbol udává, že takto označené materiály nemění chuť ani vůni potravin.

Pokyny pro bezpečný provoz

- ⊙ Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností a/nebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pochopily související nebezpečí. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
 - ⊙ Nepouštějte děti mladší 8 let k přístroji a napájecímu vedení.
 - ⊙ Při chybném použití může dojít ke zranění.
-  ⊙ Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako jsou např. větrací průduchy na zadní straně. Fritovací koše berte pouze za rukojeť.
- ⊙ V průběhu fritování vystupuje z větracích průduchů horká pára. Nesahejte do páry.
 - ⊙ Pokud je síťové napájecí vedení tohoto přístroje poškozeno, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
 - ⊙ Topné články se nesmí utírat mokrým hadříkem.
 - ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládání.
 - ⊙ Dbejte pokynů v kapitole o čištění (viz „Čištění“ na straně 154).



NEBEZPEČÍ pro děti!

- ⊙ Dbejte na to, aby děti nemohly horkou horkovzdušnou fritézu nikdy stáhnout dolů (např. za síťový kabel). Opaření znamená ohrožení života!
- ⊙ Obalové materiály nejsou dětskými hračkami. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.



NEBEZPEČÍ pro domácí a uživatelská zvířata i kvůli nim!

- ⊙ Elektrospořiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a uživatelská zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Zvířata proto vždy držte dál od elektrických spotřebičů.



NEBEZPEČÍ pro ptactvo!

- ⊙ Ptáci dýchají rychleji, rozdělují vzduch jinak ve svém těle a jsou výrazně menší než lidé. Proto může být pro ptáky velmi nebezpečné vdechnout i malé množství kouře, které během provozu tohoto přístroje vzniká. Pokud používáte tento přístroj, měli byste ptáky odnést do jiné místnosti.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

- ⊙ Přístroj chraňte před vlhkostí, kapající nebo stříkající vodou.
- ⊙ Přístroj, napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ V případě, že se do přístroje dostane kapalina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechte přístroj zkontrolovat.

- ⊙ V případě, že přístroj přece jenom spadne do vody, okamžitě odpojte síťovou zástrčku, a až poté přístroj vytáhněte z vody. Přístroj v tomto případě již nepoužívejte, nechte ho překontrolovat ve specializované opravně.
- ⊙ Neobsluhujte přístroj mokřýma rukama.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud přístroj nebo napájecí vedení vykazují viditelné škody nebo pokud přístroj spadl na zem.
- ⊙ Pokud používáte prodlužovací kabel, musí odpovídat technickým údajům tohoto přístroje.
- ⊙ Nezapojte přístroj do vícenásobné zásuvky. Mohlo by dojít k přetížení.
- ⊙ Napájecí vedení položte tak, aby na něj nikdo nemohl stoupnout, zaháknout se nebo zakopnout o něj.
- ⊙ Připojte síťovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce s ochrannými kontakty, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále dobře přístupná.
- ⊙ Dbejte na to, aby se napájecí vedení nemohlo poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech. Napájecí vedení neomotávejte kolem přístroje.
- ⊙ Při sestavování přístroje dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo prohmáknutí napájecího vedení.
- ⊙ Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ⊙ Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za síťovou zástrčku, nikdy za napájecí vedení.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky:
 - po každém použití
 - pokud došlo k poruše
 - pokud přístroj nepoužíváte
 - před čištěním přístroje
 - při bouřce

- ⊙ K vyloučení ohrožení neprovádějte na výrobku žádné změny. Opravy mohou provádět jen specializované opravy, popř. servisní střediska.



NEBEZPEČÍ – nebezpečí požáru!

- ⊙ Nikdy nenechávejte zapojený přístroj bez dohledu.
- ⊙ Dohlížejte na horkovzdušnou fritézu po celou dobu provozu. Zjistíte tak případné problémy včas podle nenormálních pachů nebo zvuků.
- ⊙ Přístroj nikdy nepřikrývejte nebo nepokládáte na měkké předměty (jako např. na ručníky).
- ⊙ Dbejte na volný prostor po všech stranách přístroje a nad ním.
- ⊙ Nepoužívejte horkovzdušnou fritézu přímo pod horními skříňkami, pod zásuvkami a v blízkosti záclon, papíru nebo podobných hořlavých předmětů.
- ⊙ Provozujte horkovzdušnou fritézu výhradně na pevné, rovné, neklouzavé, suché a nehořlavé pracovní ploše, abyste zamezili jejímu převrácení nebo sklouznutí.



NEBEZPEČÍ zranění popálením!

- ⊙ Nedotýkejte se horkých povrchů přístroje a vnitřního prostoru. Používejte kuchyňské rukavice nebo chňapky.
- ⊙ Předtím než budete přístroj čistit nebo ho sklidíte, nechejte ho zcela vychladnout.
- ⊙ Když je horkovzdušná fritéza zapnutá, nepohybujte s ní a ani jí nepřenášejte.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Nikdy nepokládejte přístroj na horké povrchy (např. plotnu) nebo do blízkosti tepelných zdrojů nebo otevřeného ohně.
- ⊙ Dbejte na to, aby se pokrmy nedotýkaly horkých topných článků na horní straně vnitřního prostoru a nepřilepily se tam.
- ⊙ Nepoužívejte žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými plastovými nožkami. Jelikož je nábytek poťazen rozmanitými laky a umělými látkami a je ošetřován různými prostředky, nemůže být zcela vyloučeno, že některé z těchto látek obsahují součásti, které plastové nožky oslabí a změkčí. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.

4. Rozsah dodávky

- 1 horkovzdušná fritéza
- 2 fritovací koše **7 / 4** s nástavci **5**
- 1 kompletní návod k použití (na internetu)
- 1 stručný návod (přiložen k přístroji)

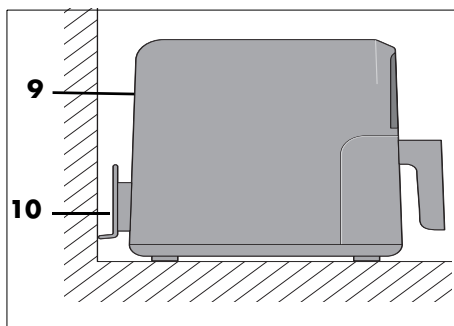
5. Uvedení do provozu

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
Obzvláště vnitřní prostor musí být zcela bez zbytků obalu jako např. polystyrénových drobků.



NEBEZPEČÍ – nebezpečí požáru!

Na zadní straně přístroje se nachází větrací průduchy **9**. Z větracích průduchů uniká během provozu horká pára.

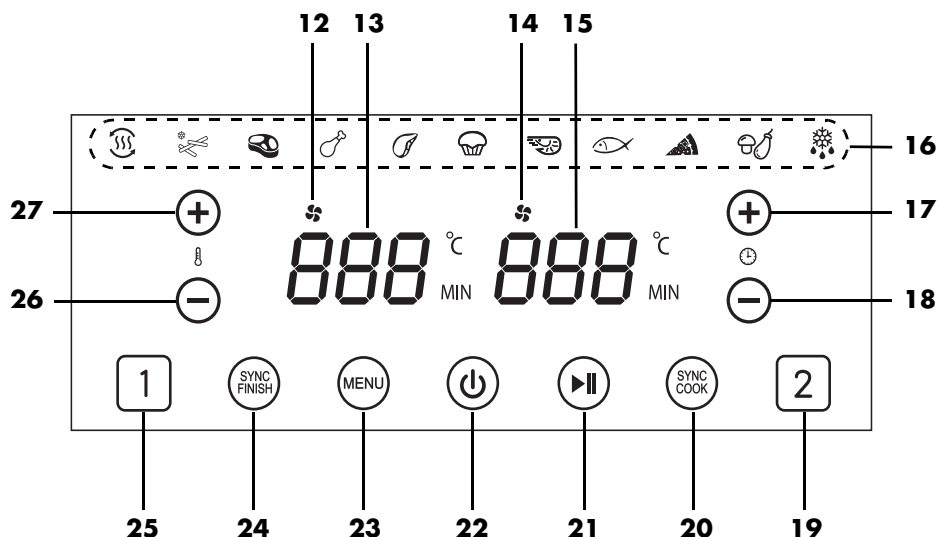


- ⊙ Větrací průduchy **9** nikdy nezakrývejte.
- ⊙ Nepoužívejte horkovzdušnou fritézu přímo pod horními skříňkami, pod zásuvkami a v blízkosti záclon, papíru nebo podobných hořlavých předmětů.
- ⊙ Dbejte na volný prostor po všech stranách přístroje a nad ním.

UPOZORNĚNÍ: Během prvního provozu může dojít k lehké tvorbě dýmu a zápachu. To je způsobeno montážními prostředky na topném článku **2** a není to chyba výroby. Postarejte se o dostatečné větrání.

- Stáhněte ochranné fólie a lepicí pásky z přístroje, neodstraňujte však výrobní štítek na spodní straně přístroje.
- Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly příslušenství a zda jsou nepoškozené.
- Před prvním použitím přístroj a všechny díly příslušenství vyčistěte.
- Postavte přístroj na suchou, rovnou, protiskluzovou, žáruvzdornou podložku.
- Síťovou zástrčku **11** zasuněte do zásuvky, která odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapnutí stále dobře dosažitelná.

6. Dotykový displej v přehledu



- 12** Symbol ventilátoru: bliká, když je ventilátor fritovacího koše **1** v provozu
- 13** Displeji: zobrazení čísel (např. teplota, doba přípravy) fritovacího koše **1**
- 14** Symbol ventilátoru: bliká, když je ventilátor fritovacího koše **2** v provozu
- 15** Displeji: zobrazení čísel (např. teplota, doba přípravy) fritovacího koše **2**
- 16** Symboly programů
- 17** **+** Tlačítko: prodloužení doby přípravy
- 18** **-** Tlačítko: zkrácení doby přípravy
- 19** **2** Tlačítko: výběr fritovacího koše **2**
- 20** Tlačítko SYNC COOK: Oba fritovací koše pracují se stejnými hodnotami
- 21** Tlačítko: start/stop
- 22** Tlačítko: vypínač
- 23** Tlačítko MENU: pro výběr programu opakovaně stisknout
- 24** Tlačítko SYNC FINISH: Dokončení u obou fritovacích košů se synchronizuje
- 25** **1** Tlačítko: výběr fritovacího koše **1**
- 26** **-** Tlačítko: snížení teploty
- 27** **+** Tlačítko: zvýšení teploty

7. Základy fritování

Příprava potravin

- Všechny potraviny musí být pro fritování co nejsušší. Potraviny k fritování osušte, příp. odstraňte led z mražených potravin.
- Před vložením zmražené potraviny do horkovzdušné fritézy odstraňte tolik vody a ledu, kolik je jen možné.
- U obalovaných potravin dbejte na to, aby trojobal na potravine dobře držel.

Doba a teplota fritování

- Pro chutný a zdravý výsledek byste se měli při rozhodování o teplotě a době fritování řídit velmi přesně údaji na obalu.
- Fritujte najednou jen malá množství.
- Fritovací koše **7 / 4** nesmíte plnit výš než po značku **MAX 6**.
- Akrylamid je pravděpodobně rakovinotvorný. Abyste udrželi tvorbu akrylamidu na co nejnižší úrovni, vyhněte se příliš silnému zhnědnutí.

Pro rovnoměrné zhnědnutí ^{1 2}

¹: Po každé ¼ doby přípravy protřepejte nebo obraťte, tedy 3x během doby přípravy.

²: V polovině doby přípravy protřepejte nebo obraťte.

Pokud mají potraviny (např. hranolky nebo kuřecí nugety) rovnoměrně zhnědnout, musí to být během fritování 1–3x protřepat.

1. Vytáhněte fritovací koše **7 / 4** za rukojeť **8** z krytu **1** a přísady protřepejte. Dbejte přitom na to, aby se např. hranolky dobře promíchaly a aby se nedodělané hranolky ležící uvnitř dostaly také ven. Přístroj se při vytáhnutí fritovacích košů **7 / 4** automaticky vypne.
2. Vložte fritovací koše **7 / 4** opět do přístroje. Přístroj se automaticky opět zapne, a to až do uplynutí doby přípravy.

Pečení

Těsto se v **žádném případě** nesmí dostat přímo do fritovacích košů **7 / 4**. Po přípravě dejte těsto do pečicí formy nebo jiné žáruvzdorné formy (např. formiček na muffiny). Ty poté postavte s těstem do fritovacích košů **7 / 4**.

Obalové informace

Pokud na obalu mražených potravin naleznete dobu vaření pro horkovzdušné fritézy, orientujte se podle časů pro konvekční trouby.

8. Ovládání



NEBEZPEČÍ popálení!

- ⊙ Tento symbol varuje před dotykem horkých povrchů. Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako jsou např. větrací průduchy **9** na zadní straně.
- ⊙ K uchopení fritovacích košů **7** / **4** použijte kuchyňské rukavice nebo chňapky.
- ⊙ V průběhu fritování vystupuje z větracích průduchů **9** horká pára. Nesahejte do páry.
- ⊙ Když je horkovzdušná fritéza zapnutá, nepohybujte s ní a ani ji nepřenášejte.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Přístroj za žádných okolností nepoužívejte bez fritovacích košů **7** / **4**!

8.1 Proudová přípojka

- Když je přístroj sestaven, zasuněte síťovou zástrčku **11** do zásuvky s ochranným kontaktem, která odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapnutí stále dobře dosažitelná.
 - Všechny údaje na dotykovém displeji **3** se krátce rozsvítí.
 - Spustí se dvojitý zvukový signál.
 - Symbol vypínače  svítí. Svítící symbol signalizuje pohotovostní režim.

8.2 Dotykový displej

Na dotykovém displeji **3** jsou symboly, které zobrazují jen funkce, např. symbol předehehřování .

Jiné symboly znázorňují (také) stisknutelné tlačítko, např. tlačítko start/stop . Stisknutelná tlačítka jsou v tomto návodu pro lepší čitelnost označována jen jako tlačítka.

8.3 Zapnutí / vypnutí

- Stiskněte tlačítko vypínače , abyste přístroj zapnuli z pohotovostního režimu.
 - Na displeji **13** / **15** se střídavě zobrazuje přednastavená teplota **180 °C** a doba **15 MIN**.
- Stiskněte tlačítko vypínače , abyste přístroj přepnuli do pohotovostního režimu.

UPOZORNĚNÍ: Po 5 minutách bez ovládání se přístroj automaticky přepne do pohotovostního režimu.

- Zatímco přístroj běží, stiskněte tlačítko vypínače , abyste přístroj přepnuli do pohotovostního režimu.
 - Zazní zvukový signál.
 - Ventilátor ještě dál běží přibližně 1 minutu a symbol ventilátoru  blíká.
 - Symbol vypínače  svítí.
- Pro úplné vypnutí přístroje a odpojení ze sítě vytáhněte síťovou zástrčku **11**.

8.4 Výběr fritovacího koše

1. Stiskněte vypínač  pro zapnutí fritézy.
2. Stisknutím tlačítka  nebo  zvolte požadovaný fritovací koš. Symbol zvoleného fritovacího koše bliká.
 - Střídavě svítí přednastavená teplota 180 °C a přednastavená doba přípravy 15 MIN.
3. Proveďte nastavení (teplota/doba přípravy/program) pro zvolený fritovací koš.
 - Na displeji **13** se zobrazuje teplota a doba přípravy pro fritovací koš .
 - Na displeji **15** se zobrazuje teplota a doba přípravy pro fritovací koš .

UPOZORNĚNÍ: Pokud do 15 sekund nedojde ke stisknutí tlačítka start/stop , přestane symbol zvoleného fritovacího koše blikat. V tomto případě stiskněte znovu tlačítko  nebo  pro pokračování nastavení.

4. Po zadání všech hodnot stiskněte tlačítko start/stop .
 - Zahájí se příprava pro zvolený fritovací koš.
 - Symbol programu a symbol ventilátoru  bliká.
 - Na displeji nezvoleného fritovacího koše svítí - - -.

8.5 Manuální nastavení

V pohotovostním režimu jsou na displeji viditelná všechna tlačítka kromě symbolu ventilátoru .

Můžete kdykoliv změnit nastavení pro teplotu a dobu přípravy, např. i poté, když už běží nějaký program.

- Po výběru fritovacího koše nastavíte tlačítka **+ 27 / - 26** teplotu mezi 60 °C a 200 °C:
 - Krátce stiskněte tlačítka **+ 27 / - 26** pro kroky po 5 °C; držte je stisknutá pro rychlý chod vpřed/vzad.
- Tlačítka **+ 17 / - 18** nastavíte dobu přípravy mezi 1 minutou a 60 minutami:
 - Krátce stiskněte tlačítka **+ 17 / - 18** pro kroky po 1 minutě; držte je stisknutá pro rychlý chod vpřed/vzad.

1. Stiskněte vypínač  pro zapnutí fritézy.
2. Stiskněte tlačítko pro fritovací koš .
3. Tlačítka **+ 17 / - 18** a **+ 27 / - 26** nastavte hodnoty pro teplotu a dobu přípravy
nebo
opakovaným stisknutím tlačítka  zvolte jeden z programů.
4. Stiskněte tlačítko start/stop  pro zapnutí přístroje.
 - Symbol ventilátoru  bliká.
 - Střídavě se zobrazuje nastavená teplota a doba přípravy.
 - Doba přípravy se odpočítává k nule.
 - Příp. bliká symbol zvoleného programu **16**.

Opakujte postup příp. pro fritovací koš .

8.6 Funkce SYNC COOK

Tato funkce umožňuje připravovat větší množství při stejné době přípravy a teplotě v obou fritovacích koších současně.

Přednastavená teplota a doba přípravy pro oba fritovací koše činí 180 °C a 15 minut. Nastavené hodnoty můžete změnit a vybrat program.

1. Stiskněte vypínač  pro zapnutí fritézy.
2. Stiskněte tlačítko SYNC COOK .
3. Pomocí tlačítek **+ 27 / - 26** nastavte teplotu mezi 60 °C a 200 °C.
4. Opakovaným stisknutím tlačítka MENU  zvolte jeden z programů a nastavte dobu přípravy tlačítky **+ 17 / - 18** mezi 1 minutou a 60 minutami.
5. Spustíte proces vaření stisknutím tlačítka start/stop .

Nastavené hodnoty se používají pro oba fritovací koše.

- Tlačítko SYNC COOK  bliká.
- Symboly ventilátoru  blikají.
- Příp. bliká symbol zvoleného programu.
- Střídavě se zobrazuje nastavená teplota a zbývající čas.

UPOZORNĚNÍ: Během procesu přípravy můžete kdykoliv změnit teplotu a dobu přípravy.

Během přípravy můžete i změnit program.

1. Během procesu přípravy stiskněte tlačítko start/stop .
2. Stisknutím tlačítka MENU  zvolte požadovaný program.
3. Stiskněte opět tlačítko start/stop .

Oba fritovací koše dále pracují se zvoleným programem.

Funkci SYNC COOK můžete kdykoliv přerušit.

1. Během procesu přípravy opět stiskněte tlačítko SYNC COOK .
- Symbol programu  se změní z blikání na trvalé svícení.
- Každý program, který nebyl dokončen před stisknutím tlačítka SYNC COOK , pokračuje pro oba fritovací koše.
2. Příp. zvolte fritovací koš stisknutím  1 nebo  2.
3. Nyní zadejte požadované nové hodnoty pro fritovací koš.

Oba fritovací koš pracují dále samostatně s nastavenými hodnotami.

8.7 Funkce SYNC FINISH

Fritovací koše **7** / **4** můžete i synchronizovat.

1. Stiskněte vypínač  pro zapnutí fritézy.
 2. Stiskněte tlačítko  pro výběr fritovacího koše .
 3. Nastavte dobu přípravy, teplotu nebo program stisknutím tlačítka MENU .
 4. Stiskněte tlačítko  pro výběr fritovacího koše .
 5. Nastavte dobu přípravy, teplotu nebo program.
 6. Stiskněte tlačítko SYNC FINISH .
 7. Spustíte proces přípravy stisknutím tlačítka start/stop 
 - Tlačítko SYNC FINISH  bliká při pracujícím fritovacím koši.
 - Symbol ventilátoru  bliká při pracujícím fritovacím koši.
 - Na displeji pracujícího fritovacího koše se střídavě zobrazuje doba a teplota.
 - Na displeji ještě nepracujícího fritovacího koše se zobrazuje .
- Proces přípravy se spustí pro oba fritovací koše s příslušným nastavením.
 - Doba a teplotu již není možné upravit.
 - Zazní 3 zvukové signály, když druhý fritovací koš zahájí práci.
 - Fritovací koš s kratší dobou přípravy končí cca 15 sekund před fritovacím košem s delší dobou přípravy.
 - Pokud mají oba fritovací koše stejnou dobu přípravy, začíná první fritovací koš přípravu 15 sekund před druhým fritovacím košem.
 - Po ukončení doby přípravy každého fritovacího koše zazní 3 zvukové signály.

8.8 Použití programů

Pro hodně potravin a způsobů přípravy má přístroj přednastavené programy. Když zvolíte nějaký program, můžete dodatečně provést kdykoliv následující nastavení:

- Teplota
- Doba přípravy

UPOZORNĚNÍ:

- Dbejte na to, aby se pokrmy nedotýkaly horkého topného článku **2** na horní straně vnitřního prostoru a nepřilepily se tam.
- Kromě programu SYNC FINISH můžete teplotu a dobu přípravy změnit kdykoliv.
- Pro zabránění tepelných ztrát by se měl proces přípravy spustit až tehdy, když jsou oba fritovací koše **7** / **4** kompletně zasunuté.
- Při změně programu přístroj stisknutím tlačítka start/stop  vždy nejprve přepne do pohotovostního režimu.

1. Připravte si potraviny a vložte je do fritovacího koše **7** / **4**.
2. Fritovací koš **7** / **4** vložte do přístroje.
3. Stiskněte vypínač  pro zapnutí fritézy.
4. Stiskněte opakovaně tlačítko MENU  pro výběr požadovaného programu. Odpovídající symbol bliká.
5. Spustíte proces přípravy tlačítkem start/stop 
 - Symbol programu bliká.
 - Symbol ventilátoru  bliká.
 - Tlačítko start/stop  bliká.

9. Programy v přehledu/tabulka přípravy

- V následující tabulce jsou uvedeny základní pomůcky pro nastavení uvedených potravin.
- Údaje o teplotě a čase v tabulce přípravy jsou orientační hodnoty. Teplota a čas se mohou lišit v závislosti na vlastnostech, velikosti a množství potravin a také podle vaší chuti.

Symbol na dotykovém displeji	Program/použití	přednastavená teplota (nastavitelný rozsah)	přednastavený čas (nastavitelný rozsah)
	Přehřívání	200 °C (60–200 °C)	15 min. (1–60 min.)
	Mražené hranolky ¹ (optimální množství cca 500 g, maximální množství cca 640 g na fritovací koš)	190 °C (60–200 °C)	30 min. (1–60 min.)
	Maso	180 °C (60–200 °C)	20 min. (1–60 min.)
	Kousky drůbeže, např. stehna ² (optimální množství 4 díly na frito- vací koš)	180 °C (60–200 °C)	30 min. (1–60 min.)
	Steaky/kotlety	180 °C (60–200 °C)	12 min. (1–60 min.)
	Muffiny, moučníky a pečivo	150 °C (60–200 °C)	18 min. (1–60 min.)
	Krevety	180 °C (60–200 °C)	8 min. (1–60 min.)
	Ryby	180 °C (60–200 °C)	10 min. (1–60 min.)
	Pizza	200 °C (60–200 °C)	20 min. (1–60 min.)
	Zelenina ² ; (cca 750 g na frito- vací koš)	180 °C (60–200 °C)	30 min. (1–60 min.)
	Rozmrazení	60 °C -	15 min. (1–60 min.)

Horní čísla ^{1,2} znamenají:

¹: Po každé ¼ doby přípravy protřepejte nebo obraťte, tedy 3x během doby přípravy.

²: V polovině doby přípravy protřepejte nebo obraťte.

FUNKCE PŘEDEHŘÍVÁNÍ

Abyste dosáhli optimálních výsledků vaření, předehejte fritézu pomocí automatického programu Předeřívání . Přednastavené hodnoty činí 200 °C a 15 MIN.

1. Stiskněte vypínač  pro zapnutí fritézy.
 2. Stisknutím  nebo  fritovací koš vypněte.
 3. Stisknutím tlačítka MENU  vypněte program předeřívání .
 4. Následně příp. hodnotu teploty a času upravte.
 5. Spusťte funkci stisknutím tlačítka start/stop .
- Hodnota teploty se během zahřívání může měnit.
 - Hodnotu času je před zahájením fáze zahřívání možné změnit.
 - Aktuální teplota se během zahřívání zobrazuje na displeji.
 - Po dosažení cílové teploty zazní 3 zvukové signály.
 - Teplota bude udržována 15 minut.
 - Čas na displeji se odpočítává k nule.
 - Každou minutu zazní 3 zvukové signály.

FUNKCE RYCHLÉHO STARTU

Zapněte přístroj z pohotovostního režimu vypínačem . Stisknutím tlačítka start/stop  se spustí příprava s přednastavenou teplotou 180 °C a přednastavenou dobou přípravy 15 minut pro oba fritovací koše.

9.1 Přerušení procesu přípravy

Proces přípravy můžete kdykoliv přerušit např. kvůli kontrole stupně zhnědnutí.

UPOZORNĚNÍ: U funkce SYNC FINISH

 není přerušení pro fritovací koše k dispozici.

Přerušení procesu přípravy pro fritovací koš

1. Stiskněte tlačítko  nebo  pro přerušení procesu přípravy pro fritovací koš  nebo .
2. Stiskněte tlačítko start/stop .
 - Tlačítko start/stop  bliká.
 - Tlačítko  nebo  bliká.
3. Znovu stiskněte tlačítko start/stop  pro pokračování procesu přípravy.

Přerušení procesu přípravy pro oba fritovací koše

1. Stiskněte tlačítko start/stop  pro přerušení procesu přípravy pro oba fritovací koše.
 - Tlačítko start/stop  bliká.
2. Vytáhněte fritovací koš **7 / 4** za rukojeť **8** z krytu **1** pro kontrolu stavu přípravy nebo přerozdělení pokrmů.
3. Vložte fritovací koš **7 / 4** znovu do přístroje.
4. Znovu stiskněte tlačítko start/stop  pro pokračování procesu přípravy. Přístroj se automaticky opět zapne, a to až do uplynutí doby přípravy.
nebo
1. Vytáhněte fritovací koš **7 / 4** za rukojeť **8** z krytu **1** pro kontrolu stavu přípravy nebo přerozdělení pokrmů.
2. Vložte fritovací koš **7 / 4** znovu do krytu **1** pro pokračování procesu přípravy. Přístroj se automaticky opět zapne, a to až do uplynutí doby přípravy.

9.2 Konec procesu přípravy

- Když program doběhne do konce, zazní akustický signál. Ventilátor běží dál ještě přibližně 1 minutu.
 - Potřebujete žáruvzdornou podložku pro fritovací koš **7 / 4** a také talíř nebo misku (příp. nahřáté).
 - Pro odpojení přístroje ze sítě vytáhněte po použití síťovou zástrčku **11**.
1. Vytáhněte fritovací koš **7 / 4** za rukojeť **8** z krytu **1**. Postavte ho na žáruvzdornou podložku.
 2. Dejte pokrmy na připravený talíř / do připravené misky.
 3. Nechejte přístroj a příslušenství vychladnout předtím, než ho budete čistit.

UPOZORNĚNÍ: Neodpovídá-li např. stupeň zhnědnutí vašemu přání, můžete proces přípravy změnit manuálně (viz „Použití programů“ na straně 146). Zasuňte naplněný fritovací koš **7 / 4** opět do krytu **1** a znovu spusťte proces přípravy. Po pár minutách zkontrolujte stupeň zhnědnutí. K tomu jednoduše vytáhněte fritovací koš **7 / 4** za rukojeť **8** z krytu **1**.

10. Recepty

10.1 Hranolky s bylinkovou majonézou

Ingredience na 4 porce

Ingredience na majonézu

1	žloutek
1 lžička	hořčice
125 ml	slunečnicového oleje
1 lžička	jemně nasekané petrželky
1 lžička	jemně nasekaného kerkblíku
1 lžička	citronové šťávy
	sůl, pepř

Ingredience na hranolky

250 g	batátů
250 g	brambor
2 lžice	slunečnicového oleje

Příprava

1. Na bylinkovou majonézu vložte žloutek s hořčicí do vysoké nádoby a krátce rozmixujte tyčovým mixérem.
2. Během mixování přilévejte tenkým proudem olej, dokud nevznikne krémová, homogenní směs.
3. Přidejte bylinky a dochutěte solí, pepřem a citronovou šťávou.
4. Brambory a batáty oloupejte, umyjte a osušte.
5. Brambory a batáty nakrájejte na tyčinky silné asi 1 cm a smíchejte je v míse s olejem.
6. Rozdělte hranolky rovnoměrně do obou fritovacích košů.
7. Použijte funkci SYNC COOK a nastavte hodnoty 25 minut a 200 °C.
8. Po 15 minutách snižte teplotu na 180 °C a hranolky protřepejte.
9. Hranolky osolte a podávejte s bylinkovou majonézou.

10.2 Párky v županu

Ingredience na 4 porce

Ingredience

8	párků (např. frankfurtské nebo vídeňské párky)
1 balíček	listového těsta
	sůl, pepř
2 lžíce	hořčice
2	vejce

Příprava

1. Listové těsto rozválejte na pomoučené pracovní ploše.
2. Párky nakrájejte na 4 cm dlouhé kousky.
3. Potřete vyválené listové těsto hořčicí a okořeňte ho solí a pepřem.
4. Nakrájejte těsto na 3 cm široké proužky.
5. Párky zabalte do listového těsta tak, aby po stranách mírně vyčnívaly.
6. Rozšlehejte vejce a potřete jimi listové těsto.
7. Konce listového těsta pevně zmačkněte.
8. Podle chuti a stupně zhnědnutí pečte při 200 °C cca 15 minut.

10.3 Pečený camembert s brusinkami

Ingredience na 4 porce

Ingredience

4	camemberty (po 150 g)
2	vejce
2 lžíce	smetany
6 lžic	strouhanky
4 lžíce	brusinek ze sklenice

Podle chuti sůl a pepř

Příprava

1. Vejce rozšlehejte se smetanou a dochutte solí a pepřem.
2. Strouhanku dejte do hluboké mísy.
3. Vychlazený camembert (vcelku nebo na čtvrtky) namočte do vaječné směsi a poté ho důkladně obalte ve strouhance.
4. Kousky camembertu pečte při 200 °C cca 5–10 minut dozlatova.
5. Camembert podávejte s brusinkami.

10.4 Plněná rajčata

Ingredience na 4 porce

Ingredience

12 lžic	olivového oleje
12	středně velkých rajčat
4	stroužky česneku
2 svazky	hladké petrželky
4 plátky	toastového chleba (normální velikosti)
1 lžička	solí
4 špetky	pepře
80 g	čerstvě nastrouhaného parmezánu

Příprava:

1. Rajčata omyjte, odstraňte stopky a odřízněte horní část.
2. Rajčata opatrně vydlabejte lžicí a nechte je v sítku hlavou dolů odkapat.
3. Česnek oloupejte.
4. Petrželku omyjte a osušte.
5. Nyní toasty natrhejte a dejte je do mixéru se zbylým olejem, česnekem, petrželkou, solí, pepřem a parmezánem.
6. Všechny ingredience nakrájejte nadrobno.
7. Náplň vložte do rajčat.
8. Rajčata vložte do fritovacích košů.
9. Připravujte nejprve při 180 °C cca 10 minut, potom při 140 °C dalších 5 minut.

Tip: Pokud budete rajčata připravovat bez odříznuté horní části, bude náplň na povrchu hnědá a křupavá.

Pokud rajčata během přípravy horní částí přiklopíte, doba přípravy se prodlouží přibližně o 3 minuty a náplň zůstane měkká.

10.5 Falafel z cizrnové mouky

Ingredience na 4 porce

Ingredience

240 g	cizrnové mouky
240 ml	vody
8 lžic	olivového oleje
4	stroužky česneku
2	šalotky
2 svazky	petrželky
1 lžička	solí
3 lžičky	římského kmínu
1 lžička	prášku do pečiva
	Trochu citronové šťávy

Příprava

1. Petrželku omyjte, osušte, otrhejte listy a nasekejte je velmi jemně.
2. Šalotku a stroužky česneku oloupejte a nakrájejte na kostičky.
3. Smíchejte petržel, šalotku, česnek, cizrnovou mouku, římský kmín, prášek do pečiva a sůl.
4. Vodu přiveďte k varu a postupně ji přidávejte k moučné směsi. Zpracujte vše do rovnoměrného a relativně pevného těsta.
5. Nechejte těsto 15 minut odpočinout.
6. Poté vmíchejte 1 lžici olivového oleje a trochu citronové šťávy.
7. Mokrýma rukama vytvarujte z těsta kuličky o velikosti vlašského ořechu a položte je vedle sebe na nástavce fritovacích košů.
8. Falafel připravujte nejprve na 180 °C přibližně 6 minut. Potom na 200 °C připravujte další 4 minuty.
9. Nyní dejte do misky 7 lžic olivového oleje a falafel v něm opatrně vyvážejte.
10. Falafel vraťte na nástavce a fritujte je na 200 °C cca 6 minut dozlatova.

10.6 Losos v balíčku

Ingredience na 2 porce

Ingredience

250 g	brambor
100 g	čerstvého špenátu
1	šalotka
1	stroužek česneku
1 lžice	olivového oleje
300 g	filé z lososa (bez kůže)
1	větvíčka petržele
1	větvíčka bazalky
1 lžice	kapar
2 lžice	měkkého másla
1	neošetřené limetky
	sůl, pepř

Příprava

1. Brambory oloupejte, omyjte, uvařte ve vroucí osolené vodě, scedte a nakrájejte na tenké plátky.
2. Mezitím očistěte a omyjte špenát a dobře ho osušte.
3. Šalotku a česnek oloupejte, nakrájejte na malé kostičky, dejte na pánev s olejem a smažte, až zesklovatí.
4. Přidejte špenát a krátce orestujte, dokud se listy nezkroutí. Poté pánev stáhněte z ohně a odstavte.
5. Lososa opláchněte, osušte a rozkrojte na dva kusy.
6. Petrželku a bazalku omyjte, osušte a listy nakrájejte nadrobno.
7. Kapary nechte okapat a nasekejte nahrubo.
8. Do másla vmíchejte kapary a nasekané bylinky.
9. Limetku omyjte v horké vodě, osušte a nakrájejte na plátky.
10. Připravte si dva velké kusy pečicího papíru.
11. Doprostřed položte plátky brambor a dochutěte je solí a pepřem. Na ně dejte špenát a lososa.

12. Lososa potřete kaparovým máslem a obložte plátky limetky.
13. Papír přeložte přes ingredience, po stranách dobře utěsněte a balíčky vložte vedle sebe do fritovacího koše.
14. Připravujte při 200 °C cca 20 minut.
15. Potom odstraňte pečicí papír a pokrm ihned podávejte.

10.7 Špízy s cuketou a lilkem

Ingredience na 4 porce

Ingredience

½ lžičky	pepře
½ lžičky	nového koření
½ lžičky	koriandru
½ lžičky	sušeného tymiánu
½ lžičky	sušeného oregana
1 lžička	solí
50 ml	olivového oleje
2	lilky
2	cukety
2	cibule
	dřevěné špízy

Příprava

1. Smíchejte v míse bylinky, koření a olej.
2. Nakrájejte cukety a lilky na 2cm plátky a cibule na čtvrtky.
3. Zeleninu přidejte do směsi koření a oleje.
4. Zeleninu střídavě napichujte na špízy.
5. Špízy připravujte 15 minut při 200 °C. V polovině doby přípravy špízy otočte.

10.8 Mini pizza se šunkou a rukolou

Ingredience na 2 porce

Ingredience

1 balíček	těsto na pizzu
1 plechovka	pasírovaných rajčat
200 g	mozzarellly
1 svazek	rukoly
100 g	šunky Serrano
	olivový olej
	sůl, pepř, oregano

Příprava

1. Těsto na pizzu rozválejte na pomoučené pracovní ploše a vykrájejte obdélníky, které jsou o 1 cm menší než povrch fritovacího koše.
2. Těsto lehce propíchejte vidličkou.
3. Mozzarellu nakrájejte na tenké plátky.
4. Potřete těsto pasírovanými rajčaty, okoreňte solí, pepřem a oreganem a obložte ho plátky mozzarellly.
5. Kousky pizzy pečte po porcích při 180 °C cca 7 minut.
6. Na kousky rozprostřete šunku Serrano a pečte dalších 3 až 5 minut.
7. Když pizza začne na okrajích mírně hnědnout, vyjměte kousky a posypte je omytou rukolou.
8. Mini pizzy pokapejte trochou olivového oleje a podávejte.

Tip: Podle tloušťky těsta potřebuje pizza 1–2 minuty déle nebo méně.

10.9 Marinovaná kuřecí křídýlka s mraženými hranolkami

Přísady pro 2 osoby

Ingredience

Cca 8	kuřecích křídel
250 g	mražených hranolek
1–2 lžičky	solí
1–2 lžičky	papriky

Ingredience na marinádu

6 lžic	slunečnicového nebo řepkového oleje
6 lžic	Sweet'n Hot chilli omáčky
4 lžice	kečupu
4 lžice	octa
1–2 lžičky	chilli vloček

Příprava

1. Všechny ingredience na marinádu smíchejte ve velké míse.
2. Kuřecí křídla vložte do misky a promíchejte je s marinádou.
3. Nechte je marinovat zhruba 1 hodinu.
4. Kuřecí křídla položte vedle sebe do jednoho ze dvou fritovacích košů a fritovací koš nastavte na 190 °C a 15 minut.
5. V polovině doby přípravy kuřecí křídla otočte.
6. Dejte 250 g mražených hranolek do druhého fritovacího koše a nastavte 200 °C a 20 minut.
7. Použijte funkci SYNC FINISH, aby byly obě nádoby hotové současně.
8. V polovině doby přípravy hranolky jednou protřepejte.

Tip: Kdo má kuřecí křídla rád křupavá, může je potom při 200 °C péct ještě dalších 5 minut.

10.10 Čokoládové dortíky s tekutou náplní

Ingredience na 8 dortíků

Ingredience

75 g	tmavé čokolády
3	vejce
75 g	másla
75 g	cukru
50 g	mouky

Příprava

1. Čokoládu nasekejte a roztavte ji ve vodní lázni.
2. Přidejte máslo a také ho nechte rozpustit.
3. Vyšlehejte vejce s cukrem.
4. Přesejte mouku a smíchejte ji s hladkým těstem.
5. Opatrně vmíchejte směs čokolády a másla.
6. Naplňte těsto do formiček na muffiny a vložte je do fritovacího koše. Vložte ho do předehřátého přístroje.
7. Nastavte teplotu na 180 °C a dobu přípravy na 10 minut.
8. Čokoládové dortíky upečte a podávejte je teplé.

11. Čištění



Nebezpečí popálení!

- ⊙ Nechejte přístroj vychladnout, předtím než s ním budete pohybovat nebo ho budete čistit.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Než budete horkovzdušnou fritézu čistit, vytáhněte síťovou zástrčku **11** ze zásuvky.
- ⊙ Horkovzdušná fritéza nesmí být ponořena do vody.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nepoužívejte žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

UPOZORNĚNÍ: Berte na vědomí, že po uschnutí se mohou v dutinách nacházet ještě kapky vody. Všechny díly nechejte důkladně uschnout na vzduchu.

Díly příslušenství

- Odstraňte zbytky potravin.
- Fritovací koš **7 / 4** a nástavec **5** můžete mýt v myčce nádobí. Nástavec **5** vyjměte směrem nahoru z fritovacího koše **7 / 4**. Dbejte po čištění při nasazování na to, aby vyklnutí nástavce **5** ukazovalo směrem nahoru. Stlačte nástavec **5** dolů, dokud nedosedne na dno.

UPOZORNĚNÍ: Tyto části můžete také umýt v ruce teplou vodou a čisticím prostředkem. Poté je pečlivě opláchněte čistou vodou.

- Připálené zbytky potravin předtím nechejte odmočit.
- Fritovací koš **7** / **4** umyjte ručně teplou vodou a čisticím prostředkem. Poté je pečlivě opláchněte čistou vodou.
- Všechny díly nechejte úplně vyschnout předtím, než je sklidíte nebo budete opět používat.

Kryt

- Otřete kryt **1** zvenku lehce navlhčeným hadříkem s trochou jemného čisticího prostředku.
- Vysušte utěrkou.

Vnitřní prostor

1. Vyčistěte vnitřní prostor měkkou houbičkou a vodou s jemným čisticím prostředkem.
2. Několikrát otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna, který mezi tím vymyjete a vyždímáte.
3. Vysušte utěrkou.

12. Uložení

- Předtím než horkovzdušnou fritézu sklidíte...
... musí být síťová zástrčka **11** vytažena,
... musí být přístroj vychladlý a
... musí být všechny díly úplně suché.
- Napájecí vedení **11** navíjete okolo navíjení kabelu **10**.

13. Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU.

Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že výrobek musí být v Evropské unii zavezen na místo sběru a třídění odpadu. To platí pro výrobek a všechny části příslušenství označené tímto symbolem. Označené výrobky nesmí být likvidovány společně s normálním domácím odpadem, ale musí být zavezeny na místa zabývající se recyklací elektrických a elektronických zařízení.



Tento symbol recyklace označuje např. předmět nebo kovové díly, které mohou být vráceny jako hodnotný materiál pro recyklaci. Recyklace pomáhá snižovat spotřebu surovin a odlehčuje životnímu prostředí.



Obal

Chcete-li obal zlikvidovat, řiďte se příslušnými předpisy k ochraně životního prostředí ve vaší zemi.

14. Řešení problémů

Pokud by váš přístroj nefungoval podle požadavků, projděte si nejdříve tento kontrolní seznam. Možná jde jen o malý problém, který můžete vyřešit sami.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny / opatření
Bez funkce	• Je zajištěno napájení elektrickým proudem? • Zkontrolujte připojení.
Potravina není po doporučené době ještě hotová	• Bylo množství příliš velké nebo kousky příliš silné? • Byla nastavena příliš nízká teplota nebo doba přípravy?
Silná tvorba dýmu nebo zápachu	• Nachází se na topném článku 2 zbytky potravin, které se při zahřívání spálí? Fritovací koš 7 / 4 nesmíte plnit výš než po značku MAX 6.

15. Technické údaje

Model:	SHLFD 2600 B1
Síťové napětí:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Třída ochrany:	I
Výkon:	2600 W

Použité symboly

	Geprüfte Sicherheit (testovaná bezpečnost): přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnic EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály jsou označeny symbolem recyklace (3 šipky). Materiál lze specifikovat recyklačním číslem uprostřed (zde: 21) anebo zkratkou (zde: PAP).
	Síťové napětí
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.
	Jedná se o recyklovatelný produkt, který podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a také třídění odpadu.
	Značka UKCA je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků pro UK.
	Symbol označuje výrobce produktu.

Technické změny vyhrazeny.

16. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,
na tento přístroj jste získali 3 letou záruku
od data nákupu. V případě vad tohoto výrobku
vám vůči prodávajícímu náleží zákonná práva.
Tato zákonná práva nejsou naší níže popsanou
zárukou omezena.

Podmínky záruky

Záruční lhůta začíná datem nákupu. Uschovejte
si prosím dobře originál účtenky. Tento podklad
bude vyžadován jako důkaz nákupu.

Vyskytne-li se během tří let od data koupě tohoto
výrobku chyba materiálu nebo výrobní chyba,
výrobek vám podle naší volby zdarma opravíme,
vyměníme nebo vám vrátíme částku odpovídající
kupní ceně. Předpokladem pro poskytnutí záruky
je to, že během tříleté lhůty bude předložen
defektní přístroj a doklad o nákupu (účtenka)
s krátkým popisem toho, v čem vada spočívá,
a kdy k ní došlo.

Pokud naše záruka kryje závadu, obdržíte
opravený nebo nový výrobek. Opravou nebo
výměnou výrobku nezačíná nová záruční lhůta.

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

Záruční lhůta se poskytnutím záruky neprodlužuje.
To platí také pro náhradní a opravené díly.
Případné škody a vady vyskytující se již při
nákupu musíte ihned po rozbalení přístroje
nahlásit. Po vypršení záruční lhůty jsou
případné opravy zpoplatněné.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných
směrnic pro kvalitu výrobku a před dodáním
byl svědomitě testován.

Záruka je poskytována pro chybu materiálu
a výrobní chybu.

Ze záruky jsou vyloučeny díly podléhající rychlému opotřebení, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a poškození křehkých dílů, např. vypínačů, osvětlení nebo skleněných dílů.

Tato záruka propadá, pokud byl výrobek používán
poškozený a nevhodně nebo tak byl udržován.
Pro vhodné použití výrobku musíte přesně
dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu
k použití. Bezpodmínečně se musíte vyvarovat
úchelům použití a manipulaci, od kterých
jste v návodu k použití zrazováni nebo před
kterými jste varováni. Výrobek je určen pouze
k soukromému, nikoliv komerčnímu použití.
Při neoprávněném a nevhodném použití,
použití síly a při zásadách, které nebyly
provedeny autorizovaným servisním střediskem,
záruka zaniká.

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho
požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 460234_2401** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s příloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.

Na www.lidl-service.com si můžete stáhnout tento a mnoho dalších manuálů, produktová videa a instalační software.



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **460234_2401** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 460234_2401



Dodavatel

Respektujte prosím to, že níže uvedená adresa **není adresou servisu**. Nejdříve kontaktuje výše uvedené servisní středisko.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

NĚMECKO

Obsah

1. Prehľad	161
2. Účel použitia.....	162
3. Bezpečnostné pokyny	162
4. Obsah balenia	165
5. Uvedenie do prevádzky	166
6. Prehľad dotykového displeja	167
7. Základy fritovania v kocke.....	168
8. Obluha	169
8.1 Pripojenie k elektrickému prúdu	169
8.2 Dotykový displej	169
8.3 Zapnutie/vypnutie	169
8.4 Výber fritovacieho koša	170
8.5 Manuálne nastavenia	170
8.6 Funkcia SYNC COOK	171
8.7 Funkcia SYNC FINISH	172
8.8 Používanie programov.....	172
9. Prehľad programov/tabuľka prípravy jedál	173
9.1 Prerušenie procesu prípravy	174
9.2 Ukončenie procesu prípravy	175
10. Recepty	175
10.1 Miešané hranolčky s bylinkovou majonézou	175
10.2 Párky v župane.....	176
10.3 Pečený camembert s brusnicami	176
10.4 Plnené paradajky.....	177
10.5 Falafel z cícerovej múky	177
10.6 Losos v obale	178
10.7 Špízy z cukety a baklažánu	178
10.8 Minipizza so šunkou a rukolou	179
10.9 Marinované kuracie krídla s mrazenými hranolčkami	179
10.10 Čokoládová tortička s tekutým stredom	180
11. Čistenie.....	180
12. Uskladnenie	181
13. Likvidácia	181
14. Riešenie problémov	182
15. Technické údaje	182
16. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH.....	183

1. **Prehľad**

- 1** Telesa
- 2** Vyhrievací prvok (na vnútornej strane vnútorného priestoru)
- 3** Dotykový displej s indikátormi a tlačidlami senzora
- 4** Fritovací kôš 
- 5** Nadstavcami
- 6 MAX** Značka pre maximálnu výšku hladiny naplnenia fritovacieho koša (maximálna výška naplnenia je 4,35 l)
- 7** Fritovací kôš 
- 8** Rúčka fritovacieho koša
- 9** Vetracie otvory
- 10** Navinutie kábla
- 11** Pripojovacie vedenie so zástrčkou

Ďakujeme vám za dôveru!

Gratulujeme vám k vašej novej teplovzdušnej fritéze.

Na bezpečné zaobchádzanie s výrobkom a oboznámenie sa s celým rozsahom výkonov:

- **Pred prvým uvedením do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu.**
- **Bezpodmienečne sa riadte bezpečnostnými pokynmi!**
- **Prístroj sa smie používať len tak, ako je to opísané v tomto návode na obsluhu.**
- **Tento návod na použitie si uschovejte, ak by ste neskôr potrebovali ďalšie informácie.**
- **Ak prístroj v budúcnosti odovzdáte ďalej, priložte k nemu aj tento návod na obsluhu. Návod na obsluhu je súčasťou produktu.**

Prajeme vám veľa radosť s vašou novou teplovzdušnou fritézou!

Symbols na prístroji



Tento symbol vás varuje pred dotknutím sa horúceho povrchu.



Symbol uvádza, že takto označené materiály nemenia chuť ani vôňu potravín.

2. Účel použitia

Teplovzdušná fritéza je určená na prípravu potravín v horúcom vzduchu pri maximálnej teplote 200 °C.

Teplovzdušná fritéza je koncipovaná na domáce používanie. Teplovzdušná fritéza sa smie používať len vo vnútorných priestoroch.

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

Predvídateľné nesprávne použitie

Teplovzdušná fritéza nie je vhodná na zahrievanie tekutín.

3. Bezpečnostné pokyny

Výstražné upozornenia

Pre prípad potreby sú v tomto návode na obsluhu uvedené nasledovné výstražné upozornenia:



NEBEZPEČENSTVO! Vysoké riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia a ohrozenie života.

VÝSTRAHA! Stredné riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia alebo rozsiahle vecné škody.

POZOR: Nízke riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť ľahké poranenia alebo vecné škody.

UPOZORNENIE: Skutočnosti a špecifiká, ktoré by ste mali brať do úvahy pri manipulácii s prístrojom.

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

- ⊙ Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, ak sú pod dozorom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili riziká, ktoré sú s jeho používaním spojené. Deti sa nesmú hrať s prístrojom. Deti smú vykonávať čistenie a údržbu prístroja len ak sú staršie ako 8 rokov a pod dohľadom.
- ⊙ Deti mladšie ako 8 rokov by ste nemali púšťať do blízkosti prístroja a pripojovacieho vedenia.
- ⊙ V prípade nesprávneho použitia môžu nastať poranenia.



- ⊙ Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. vetracích otvorov na zadnej strane. Fritovacie koše uchopujte len za rúčku.
- ⊙ Počas fritovania uniká z vetracích otvorov horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- ⊙ Ak dôjde k poškodeniu sieťového kábla tohto prístroja, kábel musí vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ⊙ Vyhrievacie prvky sa nesmú utierať namokro.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.
- ⊙ Dodržiavajte pokyny v kapitole Čistenie (pozri „Čistenie“ na strane 180).



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

- ⊙ Zabezpečte, aby deti nikdy nemohli teplovzdušnú fritézu stiahnuť dolu (napr. za sieťový kábel). Obarenia predstavujú smrteľné nebezpečenstvo!
- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.



NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené!

- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabráňte priblížiť sa k elektrickým prístrojom.



NEBEZPEČENSTVO pre vtáky!

- ⊙ Vtáky dýchajú rýchlejšie, vzduch sa v ich tele rozvádza inak a sú podstatne menšie ako ľudia. Pre vtáky môže byť preto veľmi nebezpečné, ak vdýchnu čo i len najmenšie množstvo dymov, uvoľňujúcich sa pri prevádzke tohto prístroja. Ak používate tento prístroj, vtáky by ste mali preniesť do inej miestnosti.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

- ⊙ Prístroj chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou alebo striekajúcou vodou.
- ⊙ Prístroj, pripojovacie vedenie a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ Ak by sa do prístroja dostala kvapalina, okamžite vytiahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.

- ⊙ Ak by aj napriek tomu prístroj niekedy spadol do vody, potom okamžite vytiahnite zástrčku a až následne vyberte prístroj von. V takom prípade prístroj viac nepoužívajte a nechajte ho skontrolovať v odbornom servise.
- ⊙ Prístroj neobsluhujte s mokрыmi rukami.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Prístroj nikdy neuvádzajte do prevádzky v prípade, že sú prístroj alebo pripojovacie vedenie viditeľne poškodené alebo ak vám predtým prístroj spadol.
- ⊙ Keď používate predlžovací kábel, musí spĺňať technické údaje tohto prístroja.
- ⊙ Prístroj zapájajte len do samotnej zásuvky, nie do zásuvky, do ktorej sa dajú zapojiť viaceré zariadenia. Mohlo by totiž dôjsť k preťaženiu.
- ⊙ Pripojovacie vedenie ved'te tak, aby naň nikto nemohol stúpiť, zachytiť sa oň alebo sa na ňom poškodiť.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, dobre prístupnej zásuvky s ochrannými kontaktmi, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení naďalej dobre prístupná.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa pripojovacie vedenie nemohlo poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach. Pripojovacie vedenie neobtáčajte okolo prístroja.
- ⊙ Pri inštalácii prístroja dbajte na to, aby sa pripojovací kábel nezacvikoľ alebo nestlačil.
- ⊙ Prístroj nie je ani po vypnutí úplne odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vytiahnite zástrčku.
- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za pripojovacie vedenie.

- ⊙ Zástrčku vytiahnite zo zásuvky:
 - po každom použití,
 - v prípade poruchy,
 - ak prístroj nepoužívate,
 - pred čistením prístroja,
 - počas búrky.
- ⊙ Aby sa predišlo ohrozeniu, nevykonávajúte žiadne zmeny na výrobku. Opravy nechajte vykonávať len v odbornej opravovni, resp. v servisnom stredisku.



NEBEZPEČENSTVO – nebezpečenstvo požiaru!

- ⊙ Zapojený prístroj nikdy nenechávajte bez dozoru.
- ⊙ Počas prevádzky majte teplovzdušnú fritézu vždy pod dohľadom. Takto si problém môžete hneď všimnúť vďaka nezvyčajnému zápachu alebo zvuku.
- ⊙ Prístroj nikdy nezakrývajte, ani ho neumiestňujte na mäkké predmety (napr. utierky).
- ⊙ Zo všetkých strán okolo prístroja a nad ním udržiavajte voľný priestor.
- ⊙ Teplovzdušnú fritézu nikdy nepoužívajte priamo pod hornými skrinkami ani v blízkosti záclon, papiera ani podobných horľavých predmetov.
- ⊙ Teplovzdušnú fritézu prevádzkujte výhradne na pevnej, rovnej, nešmyklavej, suchej a nehorľavej podložke, čím zabránite, aby sa prevrhla alebo skĺzla.



NEBEZPEČENSTVO poranení popálením!

- ⊙ Nedotýkajte sa horúceho povrchov prístroja a vnútorného priestoru. Používajte rukavicu alebo lapky.
- ⊙ Pred čistením alebo uskladnením nechajte prístroj úplne vychladnúť.
- ⊙ Keď je teplovzdušná fritéza zapnutá, nehybte ňou ani ju neprenášajte.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Prístroj nikdy nekladte na horúce povrchy (napr. platničky sporáka), ani do blízkosti zdrojov tepla alebo otvoreného ohňa.
- ⊙ Dbajte o to, aby sa jedlá nedotýkali horúceho vyhrievacích prvkov na hornej strane vnútorného priestoru a nenalepili sa tam.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými plastovými nožičkami. Pretože povrchová úprava nábytku obsahuje rôzne laky a plasty a nábytok sa preto ošetruje rôznymi čistiacimi prostriedkami, nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré môžu poškodiť a zmäkčiť plastové nožičky. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.

4. Obsah balenia

- 1 teplovzdušná fritéza
- 2 fritovacie koše **7/ 4** s nastavcami **5**
- 1 kompletný návod na obsluhu (na internete)
- 1 krátky návod (je priložený k prístroju)

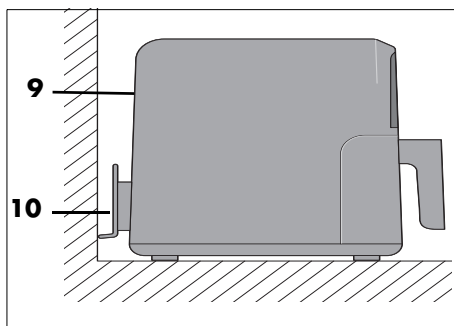
5. Uvedenie do prevádzky

- Odstráňte všetok obalový materiál.
Zvlášť vnútorný priestor musí byť úplne zbavený zvyškov obalu, ako napríklad omrvínok styroporu.



NEBEZPEČENSTVO – Nebezpečenstvo požiaru!

Na zadnej strane prístroja sa nachádzajú vetracie otvory **9**. Z vetracích otvorov uniká počas prevádzky horúca para.

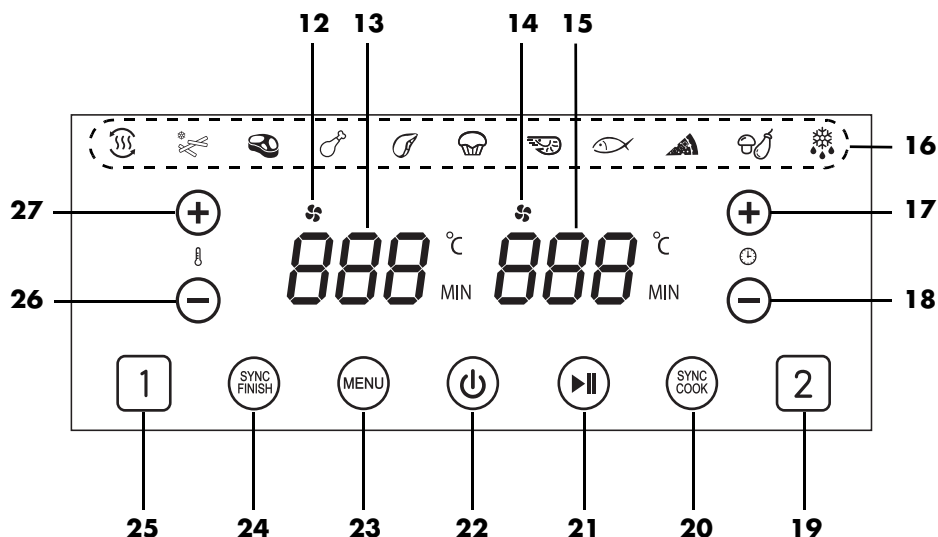


- ⊙ Vetracie otvory **9** nikdy nezakrývajte.
- ⊙ Teplovzdušnú fritézu nikdy nepoužívajte priamo pod hornými skrinkami ani v blízkosti záclon, papiera ani podobných horľavých predmetov.
- ⊙ Zo všetkých strán okolo prístroja a nad ním udržiavajte voľný priestor.

UPOZORNENIE: Počas prvej prevádzky sa môže vyskytnúť mierny zápach a hluk. Toto je spôsobené montážnymi prostriedkami na výhrevnom prvku **2** a nie je to chyba výrobu. Zabezpečte dostatočné vetranie.

- Z prístroja odstráňte ochranné fólie a lepiacu pásku, avšak neodstraňujte typový štítok na spodnej strane prístroja.
- Skontrolujte, či máte všetky diely príslušenstva a či nie sú poškodené.
- Pred prvým použitím prístroj a všetky diely príslušenstva vyčistite.
- Prístroj postavte na suchú, rovnú, nekľavú, teplovzdornú podložku.
- Zástrčku **11** zastrčte do zásuvky, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po zapnutí dobre prístupná.

6. Prehľad dotykového displeja



- 12** Symbol ventilátora: bliká, keď je ventilátor fritovacieho koša **1** v prevádzke
- 13** Indikačnom poli: Zobrazenie číslíc (napr. teplota, čas prípravy) fritovacieho koša **1**
- 14** Symbol ventilátora: bliká, keď je ventilátor fritovacieho koša **2** v prevádzke
- 15** Indikačnom poli: Zobrazenie číslíc (napr. teplota, čas prípravy) fritovacieho koša **2**
- 16** Symboly programov
- 17** **+** Tlačidlo: Predĺženie času prípravy
- 18** **-** Tlačidlo: Skrátenie času prípravy
- 19** **2** Tlačidlo: výber fritovacieho koša **2**
- 20** Tlačidlo SYNC COOK: Obidva fritovacie koše pracujú s rovnakými hodnotami
- 21** Tlačidlo: štart/stop
- 22** Tlačidlo: zapnutie/vypnutie
- 23** Tlačidlo MENU: opakovane stáčajte na výber programu
- 24** Tlačidlo SYNC FINISH: Dokončenie obidvoch fritovacích košov sa synchronizuje
- 25** **1** Tlačidlo: výber fritovacieho koša **1**
- 26** **-** Tlačidlo: zníženie teploty
- 27** **+** Tlačidlo: zvýšenie teploty

7. Základy fritovania v kocke

Príprava potravín

- Všetky potraviny musia byť na fritovanie podľa možnosti suché. Fritované potraviny osušte, resp. pri mrazených potravinách z nich odstráňte ľad.
- Pri hlbokomrazených potravinách odstráňte čo najviac vody a ľadu, skôr ako ich dáte do teplovzdušnej fritézy.
- Pri obalovaných potravinách dbajte na to, aby strúhanka čo najviac priliehala na potravinu.

Čas a teplota fritovania

- Na dosiahnutie chutného a zdravého výsledku by ste mali veľmi presne dodržiavať teplotu a čas fritovania uvedené na obale.
- Na jedenkrát fritujte len menšie množstvá potravín.
- Fritovacie koše **7 / 4** sa nesmú naplniť viac ako po značku **MAX 6**.
- Akrylamid môže byť karcinogénny. Aby sa akrylamid tvoril čo najmenej, vyvarujte sa prílišnému zhnednutiu.

Na rovnomerné zhnednutie ^{1 2}

- ¹: Po ¼ času prípravy pretrepte alebo obráťte, teda 3x počas čas prípravy.
- ²: Po polovici času prípravy pretrepte alebo obráťte.

Keď pri potravinách (napr. pri hranolčkoch alebo kuracích nugetách) záleží na rovnomernom zhnednutí, musia sa počas fritovania 1 – 3x pretrepať.

1. Vytiahnite fritovacie koše **7 / 4** za rúčku **8** z telesa **1** a pretrepte prísady. Pri pretrepaní dbajte o to, aby sa napr. hranolčky dobre premiešali a pritom sa surové hranolčky ležiace vnútri dostali von. Prístroj sa pri vybratí fritovacích košov **7 / 4** automaticky vypne.
2. Znovu vložte fritovacie koše **7 / 4** do prístroja. Prístroj sa až do uplynutia doby prípravy automaticky znovu zapne.

Pečenie

Cesto sa v **žiadnom prípade** nesmie dávať priamo do fritovacích košov **7 / 4**. Po príprave dajte cesto do formy na pečenie alebo inej teplovzdornej formy (napr. formičky na muffiny). Túto potom postavte s cestom do fritovacích košov **7 / 4**.

Informácie na obale

Keď na obale hlbokomrazeného tovaru ne nájdete informácie o dobách prípravy pre teplovzdušné fritézy, orientujte sa podľa časov pre teplovzdušnú rúru.

8. Obluha



NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- Počas prevádzky môžu byť povrchy prístroja horúce. Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. vetracích otvorov **9** na zadnej strane.
- Používajte rukavicu alebo lapku na chytanie horúcich fritovacích košov **7/ 4**.
- Počas fritovania uniká z vetracích otvorov **9** horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- Keď je teplovzdušná fritéza zapnutá, nehybte ňou ani ju neprenášajte.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- Prístroj sa za žiadnych okolností nesmie prevádzkovať bez fritovacích košov **7/ 4**!

8.1 Pripojenie k elektrickému prúdu

- Keď je postavený, zastrčte zástrčku **11** do zásuvky s chráneným kontaktom, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po zapnutí dobre prístupná.
 - Nakrátko sa rozsvietia všetky indikátory na dotykovom displeji **3**.
 - Zaznie dvojité zvukové signál.
 - Svieti symbol tlačidla zapnutia/vypnutia ☺. Svetiaci symbol signalizuje pohotovostný režim.

8.2 Dotykový displej

Na dotykovom displeji **3** sú symboly, ktoré zobrazujú len funkcie, napr. symbol predhrievania ☹.

Iné symboly predstavujú (aj) tlačidlo, napr. tlačidlo štart/stop ☺. Ikony sa v tomto návode kvôli lepšej čitateľnosti označujú ako tlačidlá.

8.3 Zapnutie/vypnutie

- Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia ☺, aby ste prístroj zapli z pohotovostného režimu.
 - Na indikačnom poli **13/ 15** sa striedavo zobrazuje prednastavená teplota **180 °C** a čas **15 MIN**.
- Keď chcete prístroj prepnúť do pohotovostného režimu, stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia ☺.

UPOZORNENIE: Po 5 minútach bez ovládania sa prístroj automaticky prepne do pohotovostného režimu.

- Počas chodu prístroja stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia ☺ na prepnutie prístroja do pohotovostného režimu.
 - Zaznie zvukový signál.
 - Ventilátor beží ďalej asi 1 minútu a bliká symbol ventilátora ☹.
 - Svieti symbol tlačidla zapnutia/vypnutia ☺.
- Na úplné vypnutie a odpojenie prístroja zo siete vytiahnite zástrčku **11**.

8.4 Výber fritovacieho koša

1. Na zapnutie fritézy stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia .
2. Stlačením tlačidla  alebo  zvolíte požadovaný fritovací kôš. Bliká symbol zvoleného fritovacieho koša.
 - Striedavo sa zobrazuje prednastavená teplota 180 °C a prednastavený čas prípravy 15 MIN.
3. Vykonaňte nastavenia (teplota/čas prípravy/program) pre zvolený fritovací kôš.
 - V indikačnom poli **13** sa zobrazuje teplota a čas prípravy pre fritovací kôš .
 - V indikačnom poli **15** sa zobrazuje teplota a čas prípravy pre fritovací kôš .

UPOZORNENIE: Ak sa tlačidlo štart/stop  nestlačí do 15 sekúnd, prestane blikať symbol pre zvolený fritovací kôš. V tomto prípade znovu stlačte tlačidlo  alebo  na pokračovanie v nastaveniach.

4. Po zadaní hodnôt stlačte tlačidlo štart/stop 
 - Príprava sa spustí pre zvolený fritovací kôš.
 - Bliká symbol programu a symbol ventilátora .
 - Na displeji nezvoleného fritovacieho koša svieti - - -.

8.5 Manuálne nastavenia

V pohotovostnom režime sú na displeji viditeľné všetky tlačidlá okrem symbolov ventilátora .

Kedykoľvek môžete zmeniť nastavenia teploty a času prípravy, napr. aj vtedy, keď už program beží.

- Po výbere fritovacieho koša nastavte tlačidlami **+ 27 / - 26** teplotu v rozsahu 60 °C až 200 °C:
 - Krátkymi stlačeniami tlačidiel **+ 27 / - 26** sa teplota mení po 5 °C, podržte stlačené na rýchly posun dopredu/dozadu.
- Tlačidlami **+ 17 / - 18** nastavíte čas prípravy od 1 minúty do 60 minút:
 - Krátkymi stlačeniami tlačidiel **+ 17 / - 18** sa čas mení po 1 minúte, podržte stlačené na rýchly posun dopredu/dozadu.

1. Na zapnutie fritézy stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia .
2. Stlačte tlačidlo pre fritovací kôš .
3. Pomocou tlačidiel **+ 17 / - 18 a + 27 / - 26** nastavte hodnoty teploty a času prípravy **alebo** opakovaným stlačením tlačidla  zvolte niektorý z programov.
4. Na spustenie prístroja stlačte tlačidlo štart/stop 
 - Bliká symbol ventilátora .
 - Nastavená teplota a čas prípravy sa zobrazujú striedavo.
 - Čas prípravy sa odpočítava.
 - Prípadne bliká symbol zvoleného programu **16**.

Postup prípadne zopakujte pre fritovací kôš .

8.6 Funkcia SYNC COOK

Pomocou tejto funkcie môžete v obidvoch fritovacích košoch súčasne pripravovať väčšie množstvá s rovnakým časom prípravy a rovnakou teplotou.

Prednastavená teplota a čas prípravy pre obidva fritovacie koše je 180 °C a 15 minút. Môžete zmeniť nastavené hodnoty alebo vybrať program.

1. Na zapnutie fritézy stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia .
2. Stlačte tlačidlo SYNC COOK .
3. Tlačidlami **+ 27/- 26** nastavte teplotu v rozsahu 60 °C až 200 °C.
4. Opakovaným stlačením tlačidla MENU  vyberte jeden z programov a nastavte čas prípravy tlačidlami **+ 17/- 18** od 1 minúty do 60 minút.
5. Varenie spustíte stlačením tlačidla štart/stop .

Nastavené hodnoty sa použijú na obidva fritovacie koše.

- Bliká tlačidlo SYNC COOK .
- Blikajú symboly ventilátora .
- Prípadne bliká symbol zvoleného programu.
- Nastavená teplota a zostávajúci čas sa zobrazujú striedavo.

UPOZORNENIE: Počas prípravy môžete kedykoľvek zmeniť hodnoty teploty a času prípravy.

Počas prípravy tiež môžete prepnúť na iný program.

1. Počas prípravy stlačte tlačidlo štart/stop .
2. Stlačením tlačidla MENU  zvolíte požadovaný program.
3. Znovu stlačte tlačidlo štart/stop .

Obidva fritovacie koše ďalej pracujú so zvoleným programom.

Funkciu SYNC COOK môžete kedykoľvek prerušiť.

1. Počas prípravy znovu stlačte tlačidlo SYNC COOK .
- Symbol programu  sa prepne z blikania na trvalé svietenie.
- Program, ktorý nebol ukončený pred stlačením tlačidla SYNC COOK , bude pokračovať pre obidva fritovacie koše.
2. Prípadne stlačením **1** alebo **2** zvolíte fritovací kôš.
3. Teraz zadajte požadované nové hodnoty pre fritovací kôš.

Obidva fritovacie koše ďalej pracujú osobitne s nastavenými hodnotami.

8.7 Funkcia SYNC FINISH

Tiež môžete synchronizovať fritovacie koše **7 / 4**.

1. Na zapnutie fritézy stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia .
 2. Stlačte tlačidlo  na výber fritovacieho koša .
 3. Stlačením tlačidla MENU  nastavíte čas prípravy, teplotu alebo program.
 4. Stlačte tlačidlo  na výber fritovacieho koša .
 5. Nastavte čas prípravy, teplotu alebo program.
 6. Stlačte tlačidlo SYNC FINISH .
 7. Prípravu spustíte stlačením tlačidla štart/stop 
 - Tlačidlo SYNC FINISH  bliká pri pracujúcom fritovacom koši.
 - Symbol ventilátora  bliká pri pracujúcom fritovacom koši.
 - Čas a teplota sa striedavo zobrazujú na displeji pracujúceho fritovacieho koša.
 - Na displeji ešte nepracujúceho fritovacieho koša sa zobrazuje .
- Príprava sa spustí pre obidva fritovacie koše s príslušnými nastaveniami.
 - Čas a teplotu už nie je možné prispôbiť.
 - Zaznejú 3 zvukové signály, keď začne pracovať druhý fritovací kôš.
 - Fritovací kôš s kratšou dobou prípravy skončí cca 15 sekúnd pred fritovacím košom s dlhšou dobou prípravy.
 - Ak majú oba fritovacie koše rovnaký čas prípravy, prvý fritovací kôš začne proces prípravy 15 sekúnd pred druhým fritovacím košom.
 - Po skončení času prípravy každého fritovacieho koša zaznejú 3 zvukové signály.

8.8 Používanie programov

Prístroj disponuje prednastavenými programami pre mnohé potraviny a druhy prípravy. Keď si vyberiete program, môžete navyše kedykoľvek urobiť nasledujúce nastavenia:

- teplota
- čas prípravy

UPOZORNENIA:

- Dbajte o to, aby sa pokrmý nedotýkali horúceho vyhrievacieho prvku **2** na horných stranách vnútorných priestorov a neprilepili sa.
- S výnimkou programu SYNC FINISH môžete kedykoľvek zmeniť teplotu a čas prípravy.
- Aby sa predišlo tepelným stratám, mala by sa príprava spustiť až vtedy, keď sú obidva fritovacie koše **7 / 4** úplne zasunuté.
- Pri zmene programu vždy najskôr prepnite prístroj do pohotovostného režimu stlačením tlačidla štart/stop .

1. Pripravte potraviny a dajte ich do fritovacieho koša **7 / 4**.
2. Fritovací kôš **7 / 4** vložte do prístroja.
3. Na zapnutie fritézy stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia .
4. Opakovane stlačte tlačidlo MENU , aby ste vybrali požadovaný program. Bliká príslušný symbol.
5. Proces prípravy spustíte tlačidlom štart/stop 
 - Bliká symbol programu.
 - Bliká symbol ventilátora .
 - Tlačidlo štart/stop  bliká.

9. Prehľad programov/tabuľka prípravy jedál

- Nasledujúca tabuľka poskytuje základné pomôcky nastavenia pre uvedené potraviny.
- Údaje pre teplotu a časy v tabuľke prípravy jedál sú orientačné hodnoty. V závislosti od druhu, veľkosti a množstva potravín, ako aj vašej chuti sa môžu teplota a čas líšiť.

Symbol na dotykovom displeji	Program/použitie	Prednastavená teplota (rozsah nastavenia)	prednastavený čas (rozsah nastavenia)
	Predhrievanie	200 °C (60 – 200 °C)	15 min (1 – 60 min)
	Mrazené hranolčeky ¹ (optimálne množstvo cca 500 g, maximálne množstvo cca 640 g na fritovací kôš)	190 °C (60 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)
	Mäso	na 180 °C (60 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
	Hydina na časti, napr. stehno ² (optimálne množstvo 4 diely na fritovací kôš)	na 180 °C (60 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)
	steaky, kotlety	na 180 °C (60 – 200 °C)	12 min (1 – 60 min)
	muffiny, koláče a pečivo	150 °C (60 – 200 °C)	18 min (1 – 60 min)
	Krevety	na 180 °C (60 – 200 °C)	8 min (1 – 60 min)
	Ryba	na 180 °C (60 – 200 °C)	10 min (1 – 60 min)
	Pizza	200 °C (60 – 200 °C)	20 min (1 – 60 min)
	Zelenina ² ; (cca 750 g na fritovací kôš)	na 180 °C (60 – 200 °C)	30 min (1 – 60 min)
	Rozmrazovanie	60 °C -	15 min (1 – 60 min)

Číslice nad riadkom textu ^{1,2} znamenajú:

¹: Po ¼ času prípravy pretrepte alebo obráťte, teda 3x počas času prípravy.

²: Po polovici času prípravy pretrepte alebo obráťte.

FUNKCIA PREDHRIEVANIA

Na dosiahnutie optimálneho výsledku prípravy predhrejte teplovzdušnú fritézu pomocou automatického programu Predhrievanie . Prednastavené hodnoty sú 200 °C a 15 MIN.

1. Na zapnutie fritézy stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia .
 2. Stlačením  alebo  zvolíte fritovací kôš.
 3. Stlačením tlačidla MENU  zvolíte program predhrievania .
 4. Následne prispôsobte hodnotu teploty a času.
 5. Funkciu spustíte stlačením tlačidla štart/stop .
- Hodnotu teploty môžete zmeniť počas zahrievania.
 - Hodnotu času môžete zmeniť len pred začiatkom fázy zahrievania.
 - Aktuálna teplota sa počas zahrievania zobrazuje na displeji.
 - Po dosiahnutí cieľovej teploty zaznejú 3 zvukové signály.
 - Teplota sa udržiava 15 minút.
 - Čas sa na displeji odpočítava.
 - Každú minútu zaznejú 3 zvukové signály.

FUNKCIA RÝCHLEHO ŠTARTU

Prístroj z pohotovostného režimu zapnete tlačidlom zapnutia/vypnutia . Stlačením tlačidla štart/stop  sa spustí príprava s prednastavenou teplotou 180 °C a prednastaveným časom prípravy 15 minút.

9.1 Prerušenie procesu prípravy

Proces prípravy môžete kedykoľvek prerušiť napr. aby ste skontrolovali stupeň zhnednutia.

UPOZORNENIE: Vo funkcii SYNC FINISH  nie je prerušenie fritovacích košov k dispozícii.

Prerušenie prípravy pre jeden fritovací kôš

1. Stlačte tlačidlo  alebo  na prerušenie prípravy pre fritovací kôš  alebo .
2. Stlačte tlačidlo štart/stop .
 - Tlačidlo štart/stop  bliká.
 - Tlačidlo  alebo  bliká.
3. Znovu stlačte tlačidlo štart/stop  na pokračovanie v príprave.

Prerušenie prípravy pre obidva fritovacie koše

1. Stlačte tlačidlo štart/stop  na prerušenie prípravy pre obidva fritovacie koše.
 - Tlačidlo štart/stop  bliká.
2. Vytiahnite fritovací kôš **7** / **4** za rúčku **8** z telesa **1**, aby ste mohli skontrolovať stav prípravy a prerozdeliť pokrm.
3. Znovu vložte fritovací kôš **7** / **4** do prístroja.
4. Znovu stlačte tlačidlo štart/stop  na pokračovanie v príprave. Prístroj sa až do uplynutia doby prípravy automaticky znovu zapne.
alebo
 1. Vytiahnite fritovací kôš **7** / **4** za rúčku **8** z telesa **1**, aby ste mohli skontrolovať stav prípravy a prerozdeliť pokrm.

2. Znovu vložte fritovací kôš **7 / 4** do telesa **1** na pokračovanie v príprave. Prístroj sa až do uplynutia doby prípravy automaticky znovu zapne.

9.2 Ukončenie procesu prípravy

- Keď sa program dostal až na koniec, zaznie akustický signál. Ventilátor beží ďalej asi 1 minútu.
 - Potrebujete teplovzdornú podložku pre fritovací kôš **7 / 4**, ako aj tanier alebo misu (môže byť predhriata).
 - Na odpojenie prístroja zo siete vytiahnite po použití zástrčku **11**.
1. Vytiahnite fritovací kôš **7 / 4** za rúčku **8** z telesa **1**. Postavte ho na žiaruvzdornú podložku.
 2. Pokrmu dajte na pripravený tanier/do pripravenej misy.
 3. Pred čistením prístroja a príslušenstva ho nechajte vychladnúť.

UPOZORNENIE: Ak napr. stupeň zhnednutia nezodpovedá vášmu želaniu, môžete proces prípravy manuálne zmeniť (pozri „Používanie programov“ na strane 172). Posuňte naplnený fritovací kôš **7 / 4** znovu do telesa **1** a opätovne spustíte proces prípravy. Po pár minútach skontrolujte stupeň zhnednutia. Vytiahnite pritom fritovací kôš **7 / 4** za rúčku **8** z telesa **1**.

10. Recepty

10.1 Miešané hranolčeky s bylinkovou majonézou

Prísady na 4 porcie

Prísady na majonézu

1	žltok
1 čajová lyžička	horčice
125 ml	snečnicového oleja
1 čajová lyžička	najemno nasekaného petržlenu
1 čajová lyžička	najemno nasekanej krkôšky
1 čajová lyžička	citrónovej šťavy
	Soľ, čierne korenie

Prísady na hranolčeky

250 g	sladkých zemiakov
250 g	pevných zemiakov
2 polievkové lyžice	snečnicového oleja

Príprava

1. Na bylinkovú majonézu dajte žltok a horčicu do vysokého pohára a túto zmes mixujte tyčovým mixérom.
2. Počas mixovania prilievajte tenkým prúdom olej, kým nevznikne krémová homogénna hmota.
3. Pridajte bylinky a dochuťte soľou, korením a citrónovou šťavou.
4. Zemiaky a sladké zemiaky ošúpte, umyte a osušte.
5. Zemiaky a sladké zemiaky nakrájajte na tyčinky hrubé asi 1 cm a v miske zmiešajte s olejom.
6. Hranolčeky rovnomerne rozdeľte do obidvoch fritovacích košov.
7. Použite funkciu SYNC COOK a nastavte hodnoty 25 minút a 200 °C.
8. Po 15 minútach znížte teplotu na 180 °C a hranolčeky pretrepte.
9. Hranolčeky posolte a podávajte ich s bylinkovou majonézou.

10.2 Párky v župane

Prísady na 4 porcie

Prísady

8	párkov (napr. frankfurtské alebo viedenské párky)
1 balík	lístkového cesta
	Soľ a korenie
2 lyžice	horčice
2	vajcia

Príprava

1. Lístkové cesto vyvaľkajte na pomúčenej pracovnej ploche.
2. Párky nakrájajte na 4 cm dlhé kúsky.
3. Vyvaľkané cesto potrite horčicou a ochutťte ho soľou a korením.
4. Cesto nakrájajte na 3 cm široké prúžky.
5. Párky zaviňte do lístkového cesta tak, aby z oboch strán trochu vyčnievali.
6. Rozšľahajte vajíčka a potrite nimi lístkové cesto.
7. Konce lístkového cesta pevne zatlačte.
8. Pečte podľa chuti a stupňa zhnednutia na 200 °C cca 12 – 15 minút.

10.3 Pečený camembert s brusnicami

Prísady na 4 porcie

Prísady

4	camemberty (po 150 g)
2	vajcia
2 lyžice	smotany
6 lyžíc	strúhanky
4 lyžice	brusníc z pohára
Soľ a korenie podľa chuti	

Príprava

1. Vyšľahajte vajíčka so smotanou a ochutťte soľou a korením.
2. Do hlbšieho taniera dajte strúhanku.
3. Vychladnutý hermelín (celý alebo na štvrtiny) obaľte vo vajíčku a potom v strúhanke, kým nebude syr pevne obalený.
4. Kúsky hermelínu pečieme na 200 °C cca 5 – 10 minút do zlatista.
5. Camembert podávajte s brusnicami.

10.4 Plnené paradajky

Prísady na 4 porcie

Prísady

12 polievkových	
lyžíc	olivového oleja
12	paradajok strednej veľkosti
4	strúčiky cesnaku
2 zväzky	petržlenu
4 plátky	toastového chleba (normálna veľkosť)
1 lyžička	soli
4 štipky	korenia
80 g	čerstvo nastrúhaného parmezánu

Príprava:

1. Paradajky umyte, zbavte stopiek a odrežte vrch.
2. Dužinu opatrne vydlabte lyžicou a nechajte obrátené v sitku odkvapkať.
3. Ošúpte cesnak.
4. Umyte a osušte petržlen.
5. Teraz natrhajte toastový chlieb a vložte do mixéra so zvyšným olejom, cesnakom, petržlenovou vňaťou, soľou, korením a parmezánom.
6. Všetky suroviny najemno nasekajte.
7. Náplň naplňte do paradajok.
8. Paradajky vložte do fritovacích košov.
9. Najskôr pečte na 180 °C cca 10 minút, potom na 140 °C ďalších 5 minút.

Tip: Keď budete paradajky pripravovať bez vršku, bude náplň hore hnedá a chrumkavá. Ak pri príprave nasadíte vršky na paradajky, zvýši sa čas prípravy asi o 3 minúty a náplň zostane mäkká.

10.5 Falafel z cícerovej múky

Prísady na 4 porcie

Prísady

240 g	cícerovej múky
240 ml	vody
8 polievkových lyžíc	olivového oleja
4	strúčiky cesnaku
2	šalotky
2 zväzky	petržlenu
1 lyžička	soli
3 čajové lyžičky	rasce
1 lyžička	prášku na pečenie
	Trocha citrónovej šťavy

Príprava

1. Petržlenovú vňať umyjete a osušte, lístky oberte a najemno nasekajte.
2. Ošúpte a nakrájajte na kocky šalotku a strúčiky cesnaku.
3. Zmiešajte petržlenovú vňať, šalotku, cesnak, cícerovú múku, rascu, prášok do pečiva a soľ.
4. Vodu privedte do varu a postupne pridávajte do múčnej zmesi. Všetko vymiešajte na rovnomerné a pomerne tuhé cesto.
5. Cesto nechajte cca 15 minút odpočívať.
6. Potom primiešajte 1 lyžicu olivového oleja a trocha citrónovej šťavy.
7. Mokrymi rukami tvarujte z cesta guľky veľké asi ako vlašský orech a ukladajte ich vedľa seba na nadstavce fritovacích košov.
8. Falafel najskôr fritujte na 180 °C asi 6 minút. Potom fritujte na 200 °C ďalšie 4 minúty.
9. Teraz dajte do misky 7 polievkových lyžíc olivového oleja a opatrne v ňom falafel obracajte.

10. Dajte falafel späť do nadstavcov a fritujte ho na 200 °C cca 6 minút do zlatohneda.

10.6 Losos v obale

Prísady na 2 porcie

Prísady

250 g	pevných zemiakov
100 g	čerstvého špenátu
1	šalotka
1	strúčik cesnaku
1 lyžica	olivového oleja
300 g	filé z lososa (bez kože)
1	stonka petržlenu
1	stonka bazalky
1 lyžica	kapár
2 lyžice	mäkkeho masla
1	biolimetka
	Soľ, čierne korenie

Príprava

1. Zemiaky ošúpte a umyte, uvarte vo vriacej osolenej vode, potom scedte a nakrájajte na tenké plátky.
2. Špenát medzitým očistite, umyte a nechajte dobre odkvapkať.
3. Šalotku a cesnak ošúpte, nakrájajte na malé kocky, vložte do hrnca s olejom a uduste do sklovita.
4. Pridajte špenát a krátko spolu poduste, kým lístky nezvädnú. Potom hrniec zoberte zo sporáka a odstavte.
5. Lososa opláchnite, osušte a narežte na dve časti.
6. Petržlenový vňať a bazalku umyte, osušte a lístky najemno nasekajte.
7. Kapary nechajte odkvapkať a nahrubo nasekajte.
8. Kapary a nasekané bylinky zmiešajte s maslom.
9. Limetku umyte horúcou vodou, osušte a nakrájajte na plátky.
10. Položte dva veľké kusy papiera na pečenie.

11. Do stredu každého položte plátky zemiakov a ochuťte soľou a korením. Na to položte lososa.
12. Na lososa dajte kaparové maslo vo vložkách a navrch dajte plátky limetky.
13. Papier preložte cez přísady, boky pevne uzavrite a balíčky vložte vedľa seba do fritovacieho koša.
14. Fritujte na 200 °C cca 20 minút.
15. Potom odstráňte papier a pokrm ihneď podávajte.

10.7 Špízy z cukety a baklažánu

Prísady na 4 porcie

Prísady

½ lyžičky	korenia
½ lyžičky	nového korenia
½ lyžičky	koriandru
½ čajovej lyžičky	sušeného tymianu
½ čajovej lyžičky	sušeného oregana
1 lyžička	solí
50 ml	olivového oleja
2	baklažány
2	cukety
2	cibule
	Drevené špajdle

Príprava

1. V miske zmiešajte bylinky, koreniny a olej.
2. Cuketu a baklažán nakrájajte na 2 cm hrubé plátky a cibulú na štvrtiny.
3. Pridajte zeleninu do zmesi korenín a oleja.
4. Zeleninu striedavo napichávajte na špízy.
5. Špízy fritujte na 200 °C 15 minút. Po polovici času prípravy špízy obráťte.

10.8 Minipizza so šunkou a rukolou

Prísady na 2 porcie

Prísady

1 balenie	pizzového cesta
1 konzerva	pasírovaných paradajok
200 g	mozzarely
1 zväzok	rukoly
100 g	šunky Serrano
	Olivový olej
	Soľ, čierne korenie a oregano

Príprava

1. Cesto na pizzu rozvaľkajte na pomúčenej pracovnej doske a vykrajujte obdĺžniky, ktoré sú o 1 cm menšie ako plocha fritovacieho koša.
2. Cesto zľahka popichajte vidličkou.
3. Mozzarellu nakrájajte na tenké plátky.
4. Cesto potrite pasírovanými paradajkami, dochuťte soľou, korením a oreganom a na vrch poukladajte plátky mozzarely.
5. Kúsky pizze pečte po porciách na 180 °C cca 7 minút.
6. Na kúsky rozložte šunku Serrano a pečte ďalších 3 – 5 minút.
7. Keď pizza začne na okrajoch mierne hnednúť, vyberte kúsky a rozložte na ne umytú rukolu.
8. Mini pizze pokvapkajte trochou olivového oleja a podávajte.

Tip: V závislosti od hrúbky cesta potrebuje pizza o 1 – 2 minúty dlhšie alebo kratšie.

10.9 Marinované kuracie kridla s mrazenými hranolčkami

Prísady pre 2 osoby

Prísady

Asi 8	kuracích krídel
250 g	mrazených hranolčkov
1 – 2 lyžičky	soľ
1 – 2 lyžičky	papriky

Prísady na marinádu

6 lyžíc	sľnečnicového alebo repkového oleja
6 lyžíc	omáčky Sweet'n Hot Cilli
4 lyžice	kečupu
4 polievkové lyžice	octu
1 – 2 lyžičky	čili vločiek

Príprava

1. Všetky přísady na marinádu zmiešajte vo veľkej miske.
2. Do misky pridajte kuracie kridla a zmiešajte ich s marinádou.
3. Kuracie kúsky nechajte odležať v marináde asi 1 hodinu.
4. Kuracie kridelká umiestnite vedľa seba do jedného z dvoch fritovacích košov a fritovací kôš nastavte na 190 °C a 15 minút.
5. V polovici času prípravy kuracie kridla otočte.
6. Do druhého fritovacieho koša dajte 250 g mrazených hranolčkov a nastavte 200 °C a 20 minút.
7. Použite funkciu SYNC FINISH, aby boli obidve nádoby hotové súčasne.
8. V polovici času prípravy hranolčeky raz pretrepte.

Tip: Kto má rád kuracie kridla chrumkavé, môže ich ešte fritovať ďalších 5 minút na 200 °C.

10.10 Čokoládová tortička s tekutým stredom

Prísady na 8 tortičiek

Prísady

75 g	tmavej čokolády
3	vajcia
75 g	masla
75 g	cukru
50 g	múky

Príprava

1. Čokoládu nasekajte a roztopte ju vo vodnom kúpeli.
2. Pridajte maslo a tiež ho nechajte roztopiť.
3. Vajcia a cukor vyšľahajte do spenenia.
4. Na zmes preosejte múku a vymiešajte hladké cesto.
5. Primiešajte čokoládovo-maslovú zmes.
6. Cesto nalejte do formičiek na muffiny a vložte ich do fritovacieho koša. Vložte ich do predhriateho prístroja.
7. Teplotu zmeňte na 180 °C a čas prípravy na 10 minút.
8. Upečte čokoládové tortičky a vychutnajte si ich teplé.

11. Čistenie



NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ Prístroj nechajte vychladnúť, skôr ako ho premiestnite alebo ho budete čistiť.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Vytiahnite zástrčku **11** zo zásuvky, skôr ako budete teplovzdušnú fritézu čistiť.
- ⊙ Teplovzdušná fritéza sa nesmie ponoriť do vody.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.

UPOZORNENIE: Nezabudnite, že po vysušení sa môžu ešte v dutinách nachádzať kvapky vody. Všetky diely nechajte úplne vyschnúť na vzduchu.

Diely príslušenstva

- Odstráňte hrubé zvyšky potravín.
- Fritovací kôš **7 / 4** a vložka **5** sa môžu umývať v umývačke riadu. Vložku **5** vyberte z fritovacieho koša **7 / 4** smerom hore. Po čistení dbajte pri vkladaní o to, aby vykľututie vložky **5** smerovalo nahor. Zatlačte vložku **5**, kým nebude priľhať na dno.

UPOZORNENIE: Tieto diely môžete umyť aj ručne teplou vodou a prostriedkom na umývanie. Potom ich dôkladne opláchnite čistou vodou.

- Pripečené zvyšky jedál predtým namočte.
- Fritovací kôš **7** / **4** umývajte ručne teplou vodou a prostriedkom na umývanie. Potom ich dôkladne opláchnite čistou vodou.
- Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich odložíte alebo opäť použijete.

Teleso

- Teleso **1** zvonku umyte navlhčenou handrou s malým množstvom jemného umývacieho prostriedku.
- Utrite dosucha utierkou na riad.

Vnútný priestor

1. Vyčistite vnútorný priestor mäkkou špongiou a jemným roztokom vody na umývanie.
2. Niekoľkokrát vyutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna, ktorú medzitým preperiete a vyžmýkate.
3. Utrite dosucha utierkou na riad.

12. Uskladnenie

- Skôr ako teplovzdušnú fritézu odložíte ...
... musí sa vytiahnuť zástrčka **11**,
... prístroj musí byť vychladnutý a
... všetky diely musia byť úplne suché.
- Pripojovacie vedenie **11** namotajte okolo navinutia kábla **10**.

13. Likvidácia

Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ.

Symbol prečiarknutého smetného koša na kolesách znamená, že produkt musí byť odovzdaný do osobitného zberu odpadu v Európskej únii. Platí to pre produkt a všetky diely príslušenstva, ktoré sú označené týmto symbolom. Označené produkty sa nesmú likvidovať s bežným domácim odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov.



Tento symbol recyklácie označuje, napr. predmet alebo časť materiálu, ako hodiace sa na recykláciu. Recyklácia pomáha znížovať spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia.



Obal

Ak chcete zlikvidovať obal, dbajte na príslušné predpisy vo vašej krajine týkajúce sa životného prostredia.

14. Riešenie problémov

Ak by váš prístroj zrazu prestal správne fungovať, skontrolujte ho najprv podľa tohto kontrolného zoznamu. Možno ide len o malý problém, ktorý budete vedieť odstrániť aj vy.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊗ V žiadnom prípade sa nepokúšajte prístroj opravovať.

Chyba	Možné príčiny/opatrenia
Žiadne Funkcia	• Je zabezpečené napájanie prúdom? • Skontrolujte pripojenie.
Po odporúčanom čase fritovania ešte jedlá nie sú hotové	• Nebolo množstvo príliš veľké alebo kúsky príliš hrubé? • Neboli teplota alebo čas prípravy nastavené príliš nízko?
Silný dym a zápach	• Nenachádzajú sa na vyhrievacom prvku 2 zvyšky potravín, ktoré sa pri zahriatí spaľujú? Fritovací kôš 7 / 4 sa nesmie naplniť viac ako po značku MAX 6.

15. Technické údaje

Model:	SHLFD 2600 B1
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Trieda ochrany:	I
Výkon:	2600 W

Použité symboly

	Geprüfte Sicherheit (overená bezpečnosť): prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Symbolom recyklácie (3 šípky) sú označené recyklovateľné materiály. Materiál môže byť špecifikovaný recyklačným číslom v strede (tu: 21) a/alebo skratkou (tu: PAP).
	Striedavé napätie
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.
	Ide o recyklovateľný produkt, ktorý podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu, ako aj povinnosti triedenia odpadu.
	Značka UKCA predstavuje vyhlásenie o zhode spoločnosti HOYER Handel GmbH pre UK.
	Symbol označuje výrobcu produktu.

Technické zmeny vyhradené.

16. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník, na tento prístroj sa vzťahuje záruka 3 roky od dátumu kúpy. V prípade výskytu nedostatkov tohto výrobku máte voči predajcovi výrobku zákonom stanovené práva. Tieto zákonom stanovené práva nie sú obmedzené našimi nižšie uvedenými záručnými podmienkami.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy. Originálny pokladničný blok si, prosím, uschovajte. Tento blok slúži ako doklad o kúpe. V prípade, že sa v priebehu troch rokov od dátumu kúpy tohto výrobku vyskytne materiálová alebo výrobná chyba, výrobok pre vás bezplatne opravíme, vymeníme alebo vám vrátime kúpnu cenu – podľa nášho výberu. Toto záručné plnenie predpokladá, že v rámci trojročnej lehoty predložíte nefunkčný prístroj a doklad o kúpe (pokladničný blok) a krátko písomne popíšete, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol.

V prípade, že sa záruka vzťahuje na príslušnú poruchu, obdržíte od nás opravený alebo nový výrobok. Pri oprave alebo výmene výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Záručná doba a zákonná záruka

Záručná doba sa záručným plnením nepredlžuje. Toto sa vzťahuje aj na vymenené a opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky existujúce už pri kúpe sa musia nahlásiť ihneď po vybalení. Prípadné opravy po uplynutí záručnej doby budú spoplatnené.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prísných smerníc kvality a pred zaslaním bol dôkladne skontrolovaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a navýrobné chyby.

Záruka sa nevzťahuje na namáhané diely, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, na poškodenia krehkých dielov, napr. spínačov, osvetľovacích prostriedkov alebo iných dielov vyrobených zo skla.

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odborné. Pre správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na obsluhu. Účelom použitia a konaniam, ktoré návod na obsluhu neodporúča alebo pred ktorými varuje, je potrebné sa bezpodmienečne vyhýbať.

Výrobok je určený výlučne na súkromné použitie a nie na komerčné účely. V prípade nevhodného a neodborného, príp. násilného zaobchádzania s prístrojom a zásahov, ktoré neboli vykonané našim servisným centrom, záruka zaniká.

Postup pri reklamacii

Pre rýchle spracovanie vašej žiadosti, prosím, postupujte podľa nasledovných pokynov:

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 460234_2401** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.

Na www.lidl-service.com si môžete stiahnuť túto a ďalšie príručky, produktové videá a inštalačný softvér.



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla artikla (IAN)

460234_2401 si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko

(SK) Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 460234_2401



Dodávateľ

Majte, prosím, na pamäti, že nasledujúca adresa **nie je servisná adresa**: Najskôr kontaktujte vyššie uvedené servisné centrum.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

NEMECKO

Indice

1. Vista general	187
2. Uso adecuado.....	188
3. Indicaciones de seguridad.....	188
4. Volumen de suministro	191
5. Puesta en servicio.....	192
6. Resumen de la pantalla táctil.....	193
7. Información básica para freír.....	194
8. Uso.....	195
8.1 Conexión eléctrica	195
8.2 La pantalla táctil	195
8.3 Encendido y apagado	195
8.4 Seleccionar la cesta de la freidora	196
8.5 Ajustes manuales	196
8.6 La función SYNC COOK	197
8.7 La función SYNC FINISH	197
8.8 Utilizar los programas	198
9. Resumen de los programas / tabla de cocción	199
9.1 Interrumpir el proceso de cocción	200
9.2 Fin del proceso de cocción	201
10. Recetas	202
10.1 Combinado de patatas fritas con mayonesa a las finas hierbas.....	202
10.2 Salchichas en hojaldre	202
10.3 Camembert horneado con arándanos rojos	203
10.4 Tomates rellenos	203
10.5 Falafel de harina de garbanzos.....	204
10.6 Salmón en papillote	204
10.7 Brochetas de calabacines y berenjenas	205
10.8 Minipizza de jamón y rúcula.....	206
10.9 Alitas de pollo marinadas con patatas fritas congeladas.....	206
10.10Tartaletas de chocolate con centro fundido	207
11. Limpieza	207
12. Conservación	208
13. Eliminación	208
14. Solución de problemas.....	209
15. Datos técnicos.....	209
16. Garantía de HOYER Handel GmbH.....	210

1. Vista general

- 1** Carcasa
- 2** Elemento calefactor (en la parte superior del interior)
- 3** Pantalla táctil con indicadores y teclas de sensor
- 4** Cesta de la freidora 
- 5** Accesorio
- 6 MAX** Marca de nivel de llenado máximo de la cesta de la freidora (el nivel de llenado máximo es 4,35 litros)
- 7** Cesta de la freidora 
- 8** Mango de la cesta de la freidora
- 9** Orificios de aire de escape
- 10** Guardacable
- 11** Cable de conexión con enchufe

¡Muchas gracias por su confianza!

Le felicitamos por la compra de su nueva freidora de aire caliente.

Para un manejo seguro del producto y para conocer todas sus prestaciones:

- **Antes de poner en servicio el aparato por primera vez, lea estas instrucciones de servicio detenidamente.**
- **¡Sobre todo, siga las indicaciones de seguridad!**
- **El aparato solo se debe emplear de la manera descrita en estas instrucciones de servicio.**
- **Conserve estas instrucciones de servicio como información para el futuro.**
- **En caso de que entregue este aparato a otras personas, adjunte las instrucciones de servicio. Las instrucciones de servicio forman parte del producto.**

Esperamos que disfrute de su nueva freidora de aire caliente.

2. Uso adecuado

La freidora de aire caliente está diseñada para la cocción de alimentos en aire caliente a una temperatura de hasta 200 °C.

La freidora de aire caliente está concebida para el uso doméstico. La freidora de aire caliente solo deberá utilizarse en el interior. Este aparato no es apto para el uso industrial.

Posible uso indebido

La freidora de aire caliente no es adecuada para calentar líquidos.

3. Indicaciones de seguridad

Indicaciones de advertencia

En caso necesario, en estas instrucciones de servicio se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia:



¡PELIGRO! Riesgo elevado: la no observación de la advertencia puede causar lesiones mortales.

¡ADVERTENCIA! Riesgo medio: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales graves.

PRECAUCIÓN: riesgo reducido: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales leves.

NOTA: circunstancias y particularidades que se deben tener en cuenta al usar el aparato.

Símbolos en el aparato



Este símbolo le advierte que no debe tocar las superficies calientes.



Este símbolo indica que los materiales señalados de esta forma no alteran el sabor ni el olor de los alimentos.

Instrucciones para un funcionamiento seguro

- ⊙ Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, bajo supervisión o habiendo recibido las instrucciones oportunas para el uso seguro del aparato y siendo conscientes del peligro de un uso incorrecto. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños sin supervisión no deben encargarse de la limpieza ni del mantenimiento del aparato, salvo que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- ⊙ Mantenga el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ⊙ El uso erróneo puede provocar lesiones.



- ⊙ No toque las piezas calientes del aparato, como p. ej., los orificios de aire de escape en la parte posterior. Agarre las cestas de la freidora únicamente por el mango.
- ⊙ Mientras fríe saldrá vapor caliente por los orificios de aire de escape. No acerque las manos al vapor.
- ⊙ Si el cable de conexión de red del aparato presenta desperfectos deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio postventa u otras personas igualmente cualificadas para evitar peligros.
- ⊙ No limpie los elementos calefactores en húmedo.
- ⊙ Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.
- ⊙ Tenga en cuenta el capítulo dedicado a la limpieza (véase "Limpieza" en la página 207).



¡PELIGRO para los niños!

- ⊙ Procure que los niños nunca puedan tirar abajo la freidora de aire caliente mientras está caliente (p. ej., tirando del cable de red). ¡Las escaldaduras pueden suponer un peligro de muerte!
- ⊙ El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.



¡PELIGRO para y debido a los animales de compañía y de granja!

- ⊙ Los aparatos eléctricos pueden presentar peligros para los animales de compañía y de granja. Además, los animales también pueden ocasionar daños en el aparato. Por ello, como regla general, mantenga a los animales alejados de los aparatos eléctricos.



¡PELIGRO para las aves!

- ⊙ Las aves respiran más deprisa, distribuyen el aire de forma distinta dentro de su cuerpo y son mucho más pequeñas que las personas. Por esa razón puede ser muy peligroso para las aves aspirar el humo producido durante el funcionamiento de este aparato, incluso en cantidades muy pequeñas. Cuando utilice este aparato, traslade las aves a otro lugar.



¡PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad!

- ⊙ Proteja el aparato de la humedad y de las gotas o las salpicaduras de agua.
- ⊙ El aparato, el cable de conexión y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
- ⊙ Si penetraran líquidos en el aparato, desenchúfelo inmediatamente. Haga revisar el aparato antes de volver a utilizarlo de nuevo.
- ⊙ Si, no obstante, el aparato cayera al agua, desenchúfelo inmediatamente y, solo después, sáquelo del agua. En tal caso, no utilice más el aparato y llévelo a revisión a un taller especializado.
- ⊙ No utilice el aparato con las manos mojadas.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ No ponga en funcionamiento el aparato si éste o el cable de conexión presentan daños visibles o si el aparato se ha caído antes al suelo.
- ⊙ Si utiliza un alargador, este deberá ser suficiente para los datos técnicos de este aparato.
- ⊙ No conecte el aparato a una toma de corriente múltiple. Podría producirse una sobrecarga.
- ⊙ Coloque el cable de conexión de modo que nadie lo pise, se enganche o tropiece con él.
- ⊙ Conecte el enchufe sólo a una toma de corriente con tomas de tierra, correctamente instalada, fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la indicación en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.
- ⊙ Asegúrese de que el cable de conexión no resulte dañado por bordes afilados o superficies calientes. No enrolle el cable de conexión alrededor del aparato.
- ⊙ Al instalar el aparato, vigile que no se presione ni se aplaste el cable de conexión.
- ⊙ Incluso una vez apagado, el aparato no está completamente desconectado de la red. Para ello, extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- ⊙ Para sacar el enchufe de la toma de corriente, tire siempre del enchufe, nunca del cable de conexión.
- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente:
 - después de cada uso
 - si se produce una avería
 - cuando no utilice el aparato
 - antes de limpiar el aparato
 - en caso de tormenta

- ⊙ Para evitar peligros, no realice ninguna modificación en el artículo. Las reparaciones solo deben ser realizadas por un taller especializado o por el servicio técnico.



PELIGRO - ¡Peligro de incendio!

- ⊙ No deje nunca el aparato enchufado sin supervisión.
- ⊙ Vigile la freidora de aire caliente en todo momento mientras esté en funcionamiento. De esa forma se dará cuenta a tiempo de los problemas que puedan surgir a través de los olores o ruidos inusuales.
- ⊙ No cubra nunca el aparato ni lo coloque sobre objetos blandos (como p. ej., toallas).
- ⊙ Procure que exista un espacio libre por todos los lados y encima del aparato.
- ⊙ No utilice la freidora de aire caliente directamente debajo de armarios altos o tomas de corriente de pared, ni cerca de cortinas, papel u otros objetos inflamables similares.
- ⊙ Haga funcionar la freidora de aire caliente exclusivamente sobre una superficie de trabajo firme, lisa, antideslizante, seca y no inflamable para evitar que se vuelque o se deslice desplazándose.



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ No toque las superficies calientes del aparato ni el interior. Utilice manoplas para horno o agarradores.
- ⊙ Deje enfriar por completo el aparato antes de limpiarlo o guardarlo.
- ⊙ No desplace ni transporte la freidora de aire caliente mientras esté encendida.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ Utilice solamente accesorios originales.
- ⊙ No coloque el aparato sobre superficies calientes (p. ej. placas de cocina) o cerca de fuentes de calor o del fuego.
- ⊙ Procure que los alimentos no entren en contacto con los elementos calefactores calientes situados en la parte superior de los interiores ni se queden adheridos a estos.
- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o productos de limpieza que produzcan arañazos.
- ⊙ El aparato lleva soportes de plástico antideslizantes. Dado que los muebles están recubiertos con una gran variedad de lacas y plásticos, y que se tratan con diferentes productos de conservación, puede que algunos de esos materiales contengan componentes que ataquen y reblandezcan los soportes de plástico. Si es necesario, coloque debajo del aparato una base de apoyo antideslizante.

4. Volumen de suministro

- 1 freidora de aire caliente
- 2 cestas de la freidora **7** / **4** con accesorios **5**
- 1 copia de las instrucciones de servicio completas (en Internet)
- 1 guía breve (se incluye con el aparato)

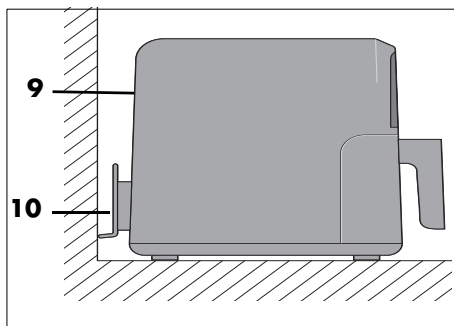
5. Puesta en servicio

- Retire todo el material de embalaje. **En concreto, el espacio interior debe estar totalmente libre de restos de embalaje, como por ejemplo, trocitos de poliestireno.**



PELIGRO - ¡Peligro de incendio!

En la parte posterior del aparato se encuentran los orificios de aire de escape **9**. Durante el funcionamiento sale vapor caliente por los orificios de aire de escape.

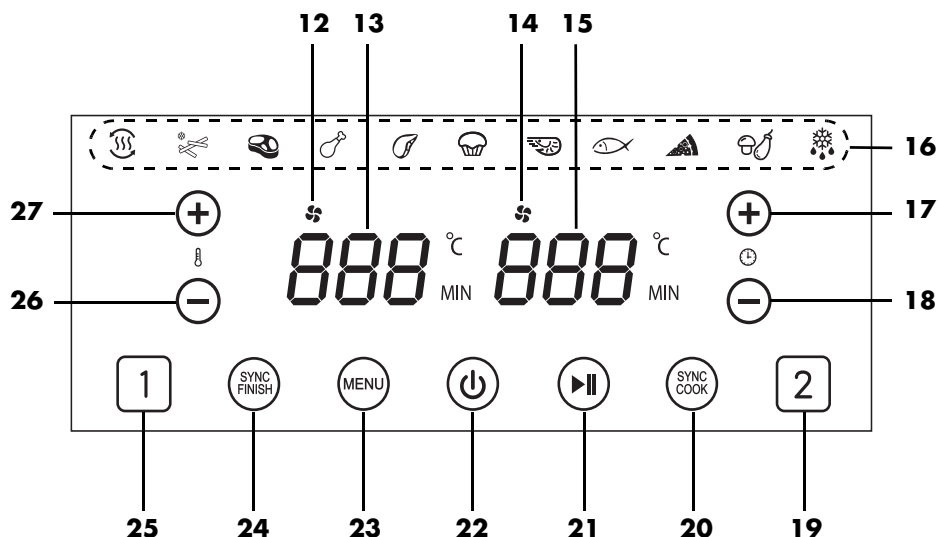


- ⊙ Nunca cubra los orificios de aire de escape **9**.
- ⊙ No utilice la freidora de aire caliente directamente debajo de armarios altos o tomas de corriente de pared, ni cerca de cortinas, papel u otros objetos inflamables similares.
- ⊙ Procure que exista un espacio libre por todos los lados y encima del aparato.

NOTA: durante la primera puesta en funcionamiento puede producirse un ligero olor y humo. Esto se debe a los medios de montaje del elemento calefactor **2** y no es ningún fallo del producto. Procure que haya suficiente ventilación.

- Retire las láminas protectoras y cintas adhesivas del aparato, pero no retire la placa de características situada en la parte inferior del aparato.
- Compruebe que estén todos los accesorios y que no presenten daños.
- Limpie el aparato y todos los accesorios antes de usarlos por primera vez.
- Coloque el aparato sobre una base de apoyo seca, lisa, antideslizante y resistente al calor.
- Introduzca el enchufe **11** en una toma de corriente que corresponda a las especificaciones indicadas en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras el encendido.

6. Resumen de la pantalla táctil



- 12** Símbolo de ventilador: parpadea cuando el ventilador de la cesta de la freidora **1** está en funcionamiento
- 13** Campo de indicación: Indicador de cifras (p. ej., temperatura, tiempo de cocción) de la cesta de la freidora **1**
- 14** Símbolo de ventilador: parpadea cuando el ventilador de la cesta de la freidora **2** está en funcionamiento
- 15** Campo de indicación: Indicador de cifras (p. ej., temperatura, tiempo de cocción) de la cesta de la freidora **2**
- 16** Símbolos de programa
- 17** **+** Tecla: alargar tiempo de cocción
- 18** **-** Tecla: reducir tiempo de cocción
- 19** **2** Tecla: seleccionar cesta de la freidora **2**
- 20** Tecla SYNC COOK: ambas cestas de la freidora funcionan con los mismos valores
- 21** Tecla: inicio/parada
- 22** Tecla: encendido/apagado
- 23** Tecla MENU: pulsar repetidamente para seleccionar un programa
- 24** Tecla SYNC FINISH: se sincroniza la finalización de ambas cestas de la freidora
- 25** **1** Tecla: seleccionar cesta de la freidora **1**
- 26** **-** Tecla: reducir temperatura
- 27** **+** Tecla: aumentar temperatura

7. Información básica para freír

Preparación de los alimentos

- Todos los alimentos que vayan a freírse deben estar tan secos como sea posible. Seque bien los alimentos para freír y, en su caso, retire el hielo de los alimentos congelados.
- Retire todo el agua y el hielo que sea posible de los alimentos congelados antes de echar los alimentos a la freidora de aire caliente.
- Al freír alimentos empanados, procure que el rebozado quede tan adherido como sea posible a los alimentos para freír.

Tiempo y temperatura de fritura

- Para un resultado sano y sabroso es preciso respetar con exactitud la selección de temperatura y el tiempo de fritura que figuran en las indicaciones del embalaje.
- Fría únicamente pequeñas cantidades cada vez.
- Las cestas de la freidora **7 / 4** no deben llenarse por encima de la marca **MAX 6**.
- La acrilamida puede resultar cancerígena. Para mantener al mínimo posible la formación de acrilamida, evite un tostado excesivo.

Para conseguir un tostado uniforme ^{1 2}

-
- ¹: sacudir o girar pasado $\frac{1}{4}$ del tiempo de cocción, es decir, 3 veces durante el tiempo de cocción.
- ²: sacudir o girar pasada la mitad del tiempo de cocción.
-

Si desea que los alimentos (p. ej., las patatas fritas o los nuggets de pollo) alcancen un tostado uniforme, deberá sacudirlos entre 1 y 3 veces durante el proceso de fritura.

1. Agarre las cestas de la freidora **7 / 4** por el mango **8** para sacarlas de la carcasa **1** y sacuda los ingredientes. Al sacudir, procure que, p. ej., las patatas fritas se mezclen bien y de esa forma las patatas sin freír del todo que estén en el interior salgan hacia fuera. El aparato se apaga automáticamente al retirar las cestas de la freidora **7 / 4**.
2. Vuelva a colocar las cestas de la freidora **7 / 4** en el aparato. El aparato vuelve a encenderse automáticamente hasta que termine el tiempo de cocción.

Cocer

No se debe añadir **en ningún caso** masa directamente a las cestas de la freidora **7 / 4**. Una vez preparada, añada la masa a un molde para horno u otro molde resistente al calor (p. ej., moldes para magdalenas). A continuación, coloque los moldes con la masa en las cestas de la freidora **7 / 4**.

Información del embalaje

Si no encuentra tiempos de cocción para freidoras de aire caliente en el embalaje de los alimentos congelados, guíese por los tiempos indicados para los hornos de circulación de aire.

8. Uso



¡PELIGRO de quemaduras!

- ⊙ Durante el funcionamiento las superficies del aparato pueden calentarse. No toque las piezas calientes del aparato, como p. ej., los orificios de aire de escape **9** en la parte posterior.
- ⊙ Utilice manoplas para horno o agarraadores para sujetar las cestas de la freidora **7 / 4**.
- ⊙ Mientras fríe saldrá vapor caliente por los orificios de aire de escape **9**. No acerque las manos al vapor.
- ⊙ No desplace ni transporte la freidora de aire caliente mientras esté encendida.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ ¡El aparato no debe usarse bajo ningún concepto sin las cestas de la freidora **7 / 4**!

8.1 Conexión eléctrica

- Una vez montado el aparato, introduzca el enchufe **11** en una toma de tierra que corresponda a las especificaciones indicadas en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras el encendido.
 - Todos los indicadores de la pantalla táctil **3** se iluminan brevemente.
 - Se acciona una señal acústica doble.
 - Se ilumina el símbolo de la tecla de encendido/apagado . El símbolo iluminado indica el modo de espera.

8.2 La pantalla táctil

En la pantalla táctil **3** aparecen símbolos que solo indican funciones, p. ej., el símbolo de precalentamiento .

Otros símbolos representan (también) un botón, p. ej., la tecla de inicio/parada . Para una mejor legibilidad, en estas instrucciones los botones se denominan teclas.

8.3 Encendido y apagado

- Pulse la tecla de encendido/apagado  para conectar el aparato desde el modo de espera.
 - En el campo de indicación **13 / 15** se muestra de forma alternante la temperatura de **180 °C** y el tiempo de **15 MIN** preajustados.
- Pulse la tecla de encendido/apagado  para poner el aparato en el modo de espera.

NOTA: tras 5 minutos sin ser utilizado, el aparato se pone automáticamente en el modo de espera.

- Mientras el aparato está en funcionamiento, pulse la tecla de encendido/apagado  para poner el aparato en el modo de espera.
 - Se escuchará una señal acústica.
 - El ventilador sigue funcionando aprox. 1 minuto y el símbolo de ventilador  parpadea.
 - Se ilumina el símbolo de la tecla de encendido/apagado .
- Para apagar el aparato completamente y desconectarlo de la red, retire el enchufe **11**.

8.4 Seleccionar la cesta de la freidora

1. Pulse la tecla de encendido/apagado  para conectar la freidora.
2. Pulsando la tecla  o  seleccione la cesta de la freidora deseada. El símbolo de la cesta de la freidora seleccionada parpadea.
 - La temperatura de 180 °C preajustada y el tiempo de cocción de 15 MIN preajustado se iluminan de forma alternante.
3. Realice los ajustes (temperatura / tiempo de cocción / programa) para la cesta de la freidora seleccionada.
 - En el campo de indicación **13** se muestran la temperatura y el tiempo de cocción para la cesta de la freidora .
 - En el campo de indicación **15** se muestran la temperatura y el tiempo de cocción para la cesta de la freidora .

NOTA: si la tecla de inicio/parada  no se pulsa en el intervalo de 15 segundos, el símbolo para la cesta de la freidora seleccionada deja de parpadear. En ese caso, pulse de nuevo la tecla  o  para continuar con los ajustes.

4. Una vez haya introducido todos los valores, pulse la tecla de inicio/parada .
 - Se inicia el proceso de cocción para la cesta de la freidora seleccionada.
 - El símbolo de programa y el símbolo de ventilador  parpadear.
 - En la pantalla de una cesta de la freidora no seleccionada se ilumina - - -.

8.5 Ajustes manuales

En el modo de espera todas las teclas están visibles en la pantalla excepto los símbolos de ventilador .

Puede modificar en cualquier momento los ajustes de temperatura y tiempo de cocción, p. ej., incluso cuando un programa ya está en funcionamiento.

- Tras seleccionar la cesta de la freidora, ajuste con las teclas **+ 27 / - 26** la temperatura entre 60 °C y 200 °C:
 - Pulsar brevemente las teclas **+ 27 / - 26** para pasos de 5 °C; mantener pulsado para avance/retroceso rápido.
- Con las teclas **+ 17 / - 18** puede ajustar el tiempo de cocción entre 1 y 60 minutos:
 - Pulsar brevemente las teclas **+ 17 / - 18** para pasos de 1 minuto; mantener pulsado para avance/retroceso rápido.

1. Pulse la tecla de encendido/apagado  para conectar la freidora.
2. Pulse la tecla para la cesta de la freidora .
3. Con las teclas **+ 17 / - 18** y **+ 27 / - 26** ajuste los valores de temperatura y tiempo de cocción  seleccione uno de los programas pulsando repetidamente la tecla .
4. Pulse la tecla de inicio/parada  para iniciar el aparato.
 - El símbolo de ventilador  parpadea.
 - La temperatura y el tiempo de cocción ajustados se muestran de forma alternante.
 - El tiempo de cocción se cuenta de forma regresiva.
 - Dado el caso, el símbolo de programa **16** seleccionado parpadea.

Repita el proceso, si es necesario, para la cesta de la freidora .

8.6 La función SYNC COOK

Con esta función podrá preparar cantidades más grandes con el mismo tiempo de cocción y temperatura en ambas cestas de la freidora al mismo tiempo. La temperatura y el tiempo de cocción preajustados para ambas cestas de la freidora son 180 °C y 15 minutos. Puede modificar los valores ajustados o seleccionar un programa.

1. Pulse la tecla de encendido/apagado  para conectar la freidora.
2. Pulse la tecla SYNC COOK .
3. Con las teclas **+ 27** / **- 26** ajuste la temperatura entre 60 °C y 200 °C.
4. Seleccione uno de los programas pulsando repetidamente la tecla MENU  o ajuste el tiempo de cocción entre 1 y 60 minutos con las teclas **+ 17** / **- 18**.
5. Inicie el proceso de cocción pulsando la tecla de inicio/parada .

Los valores ajustados se emplean en ambas cestas de la freidora.

- La tecla SYNC COOK  parpadea.
- Los símbolos de ventilador  parpadearán.
- Dado el caso, el símbolo de programa seleccionado parpadea.
- La temperatura y el tiempo restante se muestran de forma alternante.

NOTA: puede modificar en cualquier momento los valores de temperatura y tiempo de cocción durante el proceso de cocción.

Durante la cocción también puede cambiar a un programa.

1. Pulse durante el proceso de cocción la tecla de inicio/parada .
2. Seleccione el programa deseado pulsando la tecla MENU .
3. Pulse de nuevo la tecla de inicio/parada .

Ambas cestas de la freidora seguirán funcionando con el programa seleccionado.

Puede cancelar en cualquier momento la función SYNC COOK.

1. Pulse de nuevo la tecla SYNC COOK  durante el proceso de cocción.
 - El símbolo de programa  pasa de parpadear a iluminarse de forma duradera.
 - Cualquier programa que no haya finalizado antes de pulsar la tecla SYNC COOK  continuará para ambas cestas de la freidora.
2. Si es necesario, seleccione una cesta de la freidora pulsando  o .
3. Introduzca ahora los nuevos valores deseados para la cesta de la freidora.

Ambas cestas de la freidora seguirán funcionando por separado con los valores ajustados.

8.7 La función SYNC FINISH

También puede sincronizar las cestas de la freidora **7** / **4**.

1. Pulse la tecla de encendido/apagado  para conectar la freidora.
2. Pulse la tecla  para seleccionar la cesta de la freidora .
3. Ajuste el tiempo de cocción, la temperatura o un programa pulsando la tecla MENU .
4. Pulse la tecla  para seleccionar la cesta de la freidora .

5. Ajuste el tiempo de cocción, la temperatura o un programa.
6. Pulse la tecla SYNC FINISH .
7. Inicie el proceso de cocción pulsando la tecla de inicio/parada .
 - La tecla SYNC FINISH  parpadea mientras funciona la cesta de la freidora.
 - El símbolo de ventilador  parpadea mientras funciona la cesta de la freidora.
 - El tiempo y la temperatura se muestran de forma alternante en la pantalla de la cesta de la freidora en funcionamiento.
 - En la pantalla de la cesta de la freidora que todavía no funciona se muestra .
- El proceso de cocción se inicia para ambas cestas de la freidora con los ajustes respectivos.
- El tiempo y la temperatura ya no pueden adaptarse.
- Sonarán 3 señales acústicas cuando la segunda cesta de la freidora empiece a funcionar.
- La cesta de la freidora con el tiempo de cocción más corto finalizará aprox. 15 segundos antes que la cesta de la freidora con el tiempo de cocción más largo.
- Si ambas cestas de la freidora tienen el mismo tiempo de cocción, la primera cesta de la freidora comenzará el proceso de cocción 15 segundos antes que la segunda cesta de la freidora.
- Una vez finalizado el tiempo de cocción de cada cesta de la freidora sonarán 3 señales acústicas.

8.8 Utilizar los programas

El aparato cuenta con programas preajustados para múltiples alimentos y tipos de preparación. Cuando selecciona un programa, puede efectuar además los siguientes ajustes en cualquier momento:

- Temperatura
- Tiempo de cocción

NOTAS:

- Procure que los alimentos no entren en contacto con el elemento calefactor **2** caliente situado en las partes superiores de los interiores ni se queden adheridos a este.
 - Excepto en el programa SYNC FINISH, puede modificar en cualquier momento la temperatura y el tiempo de cocción.
 - Para evitar pérdidas de calor, el proceso de cocción no debería iniciarse hasta que ambas cestas de la freidora **7** / **4** estén totalmente introducidas.
 - Cuando realice un cambio de programa, ponga siempre primero el aparato en el modo de espera pulsando la tecla de inicio/parada .
-

1. Prepare los alimentos y añádalos a la cesta de la freidora **7** / **4**.
2. Coloque la cesta de la freidora **7** / **4** en el aparato.
3. Pulse la tecla de encendido/apagado  para conectar la freidora.
4. Pulse repetidamente la tecla MENU  para seleccionar el programa deseado. El símbolo correspondiente parpadea.
5. Inicie el proceso de cocción con la tecla de inicio/parada .
 - El símbolo de programa parpadea.
 - El símbolo de ventilador  parpadea.
 - La tecla de inicio/parada  parpadea.

9. Resumen de los programas / tabla de cocción

- La tabla siguiente ofrece consejos de ajuste básicos para los alimentos indicados.
- Las indicaciones de temperaturas y tiempos de la tabla de cocción son valores orientativos. En función de las características, el tamaño y la cantidad de los alimentos, así como de sus propias preferencias, la temperatura y el tiempo pueden variar.

Símbolo en la pantalla táctil	Programa / uso	Temperatura preajustada (rango ajustable)	Tiempo preajustado (rango ajustable)
	Precalentamiento	200 °C (60 – 200 °C)	15 min. (1 – 60 min.)
	Patatas fritas congeladas ¹ (cantidad óptima aprox. 500 g, cantidad máxima aprox. 640 g por cesta de la freidora)	190 °C (60 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)
	Carne	180 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
	Carne de ave en piezas, p. ej., muslos ² (cantidad óptima 4 piezas por cesta de la freidora)	180 °C (60 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)
	Filetes, chuletas	180 °C (60 – 200 °C)	12 min. (1 – 60 min.)
	Magdalenas, pasteles y panadería	150 °C (60 – 200 °C)	18 min. (1 – 60 min.)
	Gambas	180 °C (60 – 200 °C)	8 min. (1 – 60 min.)
	Pescado	180 °C (60 – 200 °C)	10 min. (1 – 60 min.)
	Pizza	200 °C (60 – 200 °C)	20 min. (1 – 60 min.)
	Verdura ² ; (aprox. 750 g por cesta de la freidora)	180 °C (60 – 200 °C)	30 min. (1 – 60 min.)
	Descongelar	60 °C -	15 min. (1 – 60 min.)

Los números volados ^{1,2} significan:

¹: sacudir o girar pasado ¼ del tiempo de cocción, es decir, 3 veces durante el tiempo de cocción.

²: sacudir o girar pasada la mitad del tiempo de cocción.

FUNCIÓN DE PRECALENTAMIENTO

Para obtener un resultado de cocción óptimo, precaliente la freidora de aire caliente con el programa automático de precalentamiento . Los valores preajustados son 200 °C y 15 MIN.

1. Pulse la tecla de encendido/apagado  para conectar la freidora.
 2. Seleccione la cesta de la freidora pulsando  o .
 3. Pulsando la tecla MENU , seleccione el programa de precalentamiento .
 4. Si es necesario, adapte a continuación el valor de temperatura y de tiempo.
 5. Inicie la función pulsando la tecla de inicio/parada .
- El valor de temperatura puede modificarse durante el calentamiento.
 - El valor de tiempo tan solo puede modificarse antes de que comience la fase de calentamiento.
 - La temperatura actual se indica en la pantalla durante el calentamiento.
 - Una vez alcanzada la temperatura objetivo sonarán 3 señales acústicas.
 - La temperatura se mantiene durante 15 minutos.
 - El tiempo se cuenta de forma regresiva en la pantalla.
 - A cada minuto suenan 3 señales acústicas.

FUNCIÓN DE INICIO RÁPIDO

Encienda el aparato desde el modo de espera con la tecla de encendido/apagado . Pulsando la tecla de inicio/parada  se inicia la cocción con la temperatura de 180 °C preajustada y el tiempo de cocción de 15 minutos preajustado para ambas cestas de la freidora.

9.1 Interrumpir el proceso de cocción

En cualquier momento puede interrumpir el proceso de cocción, p. ej., para comprobar el grado de tostado.

NOTA: en la función SYNC FINISH  no está disponible la interrupción para las cestas de la freidora.

Interrupción del proceso de cocción para una cesta de la freidora

1. Pulse la tecla  o  para interrumpir el proceso de cocción para la cesta de la freidora  o .
2. Pulse la tecla de inicio/parada .
 - La tecla de inicio/parada  parpadea.
 - La tecla  o  parpadea.
3. Pulse de nuevo la tecla de inicio/parada  para continuar el proceso de cocción.

Interrupción del proceso de cocción para ambas cestas de la freidora

1. Pulse la tecla de inicio/parada **⏻** para interrumpir el proceso de cocción para ambas cestas de la freidora.
- La tecla de inicio/parada **⏻** parpadea.
2. Agarre la cesta de la freidora **7 / 4** por el mango **8** para sacarla de la carcasa **1** con el fin de comprobar el punto de cocción o redistribuir los alimentos.
3. Vuelva a colocar la cesta de la freidora **7 / 4** en el aparato.
4. Pulse de nuevo la tecla de inicio/parada **⏻** para continuar el proceso de cocción. El aparato vuelve a encenderse automáticamente hasta que termine el tiempo de cocción.



1. Agarre la cesta de la freidora **7 / 4** por el mango **8** para extraerla de la carcasa **1** con el fin de comprobar el punto de cocción o redistribuir los alimentos.
2. Vuelva a colocar la cesta de la freidora **7 / 4** en la carcasa **1** para continuar el proceso de cocción. El aparato vuelve a encenderse automáticamente hasta que termine el tiempo de cocción.

9.2 Fin del proceso de cocción

- Cuando el programa haya llegado al final, se escuchará una señal acústica. El ventilador sigue funcionando aprox. 1 minuto.
 - Necesitará una base de apoyo resistente al calor para la cesta de la freidora **7 / 4** así como un plato o un recipiente (en caso necesario, precalentado).
 - Para desconectar el aparato de la red, retire el enchufe **11** después de su uso.
1. Agarre la cesta de la freidora **7 / 4** por el mango **8** para sacarla de la carcasa **1**. Colóquela sobre la base de apoyo resistente al calor.
 2. Sirva los alimentos en el plato o el recipiente preparado.
 3. Deje enfriar el aparato y el accesorio antes de limpiarlos.

NOTA: si, p. ej., el grado de tostado todavía no es el que usted desea, puede modificar manualmente el proceso de cocción (véase "Utilizar los programas" en la página 198). Vuelva a deslizar la cesta de la freidora **7 / 4** llena para insertarla en la carcasa **1** e inicie de nuevo el proceso de cocción. Pasados un par de minutos, compruebe el grado de tostado. Para ello, simplemente agarre la cesta de la freidora **7 / 4** por el mango **8** para sacarla de la carcasa **1**.

10. Recetas

10.1 Combinado de patatas fritas con mayonesa a las finas hierbas

Ingredientes para 4 raciones

Ingredientes para la mayonesa

- | | |
|---------------|-----------------------|
| 1 | yema de huevo |
| 1 cucharadita | mostaza |
| 125 ml | aceite de girasol |
| 1 cucharadita | perejil picado fino |
| 1 cucharadita | perifollo picado fino |
| 1 cucharadita | zum de limón |
| | sal y pimienta |

Ingredientes para las patatas fritas

- | | |
|--------------|---------------------------------|
| 250 g | boniatos |
| 250 g | patatas con textura consistente |
| 2 cucharadas | aceite de girasol |

Preparación

1. Para la mayonesa a las finas hierbas introduzca la yema del huevo y la mostaza en un vaso alto y bata la mezcla con una batidora de mano.
2. Mientras la bate, añada un chorrito fino de aceite hasta que se consiga una masa cremosa y homogénea.
3. Añada las hierbas y condimente con sal, pimienta y zumo de limón.
4. Pele, lave y seque las patatas y los boniatos con papel de cocina.
5. Corte las patatas y los boniatos en palillos de aprox. 1 cm de espesor y mézclelos en un recipiente con el aceite.
6. Distribuya las patatas fritas de manera uniforme en ambas cestas de la freidora.
7. Utilice la función SYNC COOK y ajuste los valores 25 minutos y 200 °C.

8. Al cabo de 15 minutos reduzca la temperatura a 180 °C y sacuda bien las patatas fritas.
9. Sale las patatas fritas y sírvalas con la mayonesa a las finas hierbas.

10.2 Salchichas en hojaldre

Ingredientes para 4 raciones

Ingredientes

- | | |
|--------------|---|
| 8 | salchichas (p. ej., salchichas tipo Frankfurt o Wiener) |
| 1 paquete | masa de hojaldre |
| | sal y pimienta |
| 2 cucharadas | mostaza |
| 2 | huevos |

Preparación

1. Desenrolle la masa de hojaldre sobre una superficie de trabajo enharinada.
2. Corte las salchichas en trocitos de 4 cm de largo.
3. Unte con mostaza la masa de hojaldre desenrollada y condiméntela con sal y pimienta.
4. Corte la masa en tiras de 3 cm de ancho.
5. Envuelva las salchichas en la masa de hojaldre de tal forma que sobresalgan un poco por los lados.
6. Bata los huevos y unte con ellos la masa de hojaldre.
7. Presione con fuerza los extremos de la masa de hojaldre.
8. Hornee a 200 °C durante aprox. 12 a 15 minutos, según el gusto y el grado de tostado deseado.

10.3 Camembert horneado con arándanos rojos

Ingredientes para 4 raciones

Ingredientes

- | | |
|--------------|---|
| 4 | quesos Camembert (hasta 150 g cada uno) |
| 2 | huevos |
| 2 cucharadas | nata |
| 6 cucharadas | pan rallado |
| 4 cucharadas | arándanos rojos en conserva |

Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Bata los huevos con la nata y condimente con sal y pimienta.
2. Vierta el pan rallado en un plato hondo.
3. Pase el Camembert refrigerado (entero o en cuartos) por la masa de huevo y empánelo a continuación con el pan rallado hasta que el queso quede bien recubierto.
4. Hornee los trozos de Camembert a 200 °C durante aprox. 5 a 10 minutos hasta que se doren.
5. Sirva el Camembert con unos pocos arándanos rojos.

10.4 Tomates rellenos

Ingredientes para 4 raciones

Ingredientes

- | | |
|---------------|------------------------------|
| 12 cucharadas | aceite de oliva |
| 12 | tomates de tamaño mediano |
| 4 | dientes de ajo |
| 2 manojos | perejil liso |
| 4 rebanadas | pan de molde (tamaño normal) |
| 1 cucharadita | sal |
| 4 pizcas | pimienta |
| 80 g | parmesano recién rallado |

Preparación:

1. Lave los tomates, retire las bases de los tallos y corte en la parte superior una especie de tapa.
2. Vacíe los tomates cuidadosamente con una cuchara hasta que queden huecos y déjelos escurrir dados la vuelta en un colador.
3. Pele el ajo.
4. Lave el perejil y séquelo.
5. Haga trocitos el pan de molde y añádalo con el resto del aceite, ajo, perejil, sal, pimienta y parmesano en una batidora.
6. Triture bien todos los ingredientes.
7. Añada la mezcla como relleno para los tomates.
8. Coloque los tomates en la cesta de la freidora.
9. Cocínelos primero a 180 °C durante aprox. 10 minutos y seguidamente a 140 °C durante otros 5 minutos.

Consejo: cocine los tomates sin la tapa para que el relleno quede tostado y crujiente por arriba.

Si coloca la tapa sobre los tomates al cocinarlos, el tiempo de cocción se incrementará en aprox. 3 minutos y el relleno quedará blando.

10.5 Falafel de harina de garbanzos

Ingredientes para 4 raciones

Ingredientes

240 g	harina de garbanzos
240 ml	agua
8 cucharadas	aceite de oliva
4	dientes de ajo
2	chalotas
2 manojos	perejil
1 cucharadita	sal
3 cucharaditas	comino
1 cucharadita	levadura en polvo
	un poco de zumo de limón

Preparación

1. Lave y seque el perejil, quite las hojas y píquelas muy finas.
2. Pele las chalotas y los dientes de ajo y córtelos en daditos.
3. Mezcle el perejil, las chalotas, el ajo, la harina de garbanzos, el comino, la levadura en polvo y la sal.
4. Lleve agua a ebullición y añádala poco a poco a la masa de harina. Procese la mezcla hasta obtener una masa uniforme y relativamente consistente.
5. Deje reposar la masa 15 minutos.
6. Añada y amase a continuación 1 cucharada de aceite de oliva y un poco de zumo de limón.
7. Con las manos mojadas, forme bolas con la masa del tamaño aproximado de una nuez y colóquelas unas junto a otras sobre los accesorios de las cestas de la freidora.
8. Cocine primero el falafel a 180 °C durante aprox. 6 minutos. Seguidamente, cocínelo a 200 °C durante otros 4 minutos.
9. Vierta 7 cucharadas de aceite de oliva en un recipiente y dé vueltas cuidadosamente al falafel en su interior.

10. Vuelva a colocar el falafel sobre los accesorios y fríalo a 200 °C durante aprox. 6 minutos hasta que se dore.

10.6 Salmón en papillote

Ingredientes para 2 raciones

Ingredientes

250 g	patatas con textura consistente
100 g	espinacas frescas
1	chalota
1	diente de ajo
1 cucharada	aceite de oliva
300 g	filetes de salmón (sin piel)
1	ramita de perejil
1	ramita de albahaca
1 cucharada	alcaparras
2 cucharadas	mantequilla blanda
1	lima sin tratar
	sal y pimienta

Preparación

1. Pele las patatas, lávelas, cuézalas en agua salada hirviendo y a continuación escúrralas y córtelas en rodajas finas.
2. Entretanto, limpie y lave las espinacas, y déjelas escurrir bien.
3. Pele la chalota y el ajo, córtelos en daditos, añádalos a una cazuela junto con el aceite y rehóguelos hasta que queden transparentes.
4. Añada las espinacas y rehóguelas también brevemente hasta que las hojas se junten. A continuación, retire la cazuela del fuego y déjela a un lado.
5. Lave el salmón, séquelo con papel de cocina y córtelo en dos trozos.
6. Lave el perejil y la albahaca, sacúdalos para secarlos y pique finas las hojas.
7. Deje escurrir las alcaparras y píquelas en trozos grandes.
8. Amase las alcaparras y las hierbas picadas con la mantequilla.

9. Lave la lima con agua caliente, séquela con papel de cocina y córtela en rodajas.
10. Prepare dos trozos grandes de papel de horno.
11. Coloque las rodajas de patata en el medio de cada uno y condiméntelas con sal y pimienta. Ponga encima las espinacas y el salmón.
12. Añada la mantequilla con alcaparras desmenuzada sobre el salmón y cúbralo con las rodajas de lima.
13. Pliegue el papel por encima de los ingredientes, ciérrelo bien por los lados y coloque los papillotes uno junto al otro en la cesta de la freidora.
14. Cocine a 200 °C durante aprox. 20 minutos.
15. Retire a continuación el papel y sirva el plato inmediatamente.

10.7 Brochetas de calabacines y berenjenas

Ingredientes para 4 raciones

Ingredientes

½ cucharadita	pimienta
½ cucharadita	pimienta de Jamaica
½ cucharadita	cilantro
½ cucharadita	tomillo seco
½ cucharadita	orégano seco
1 cucharadita	sal
50 ml	aceite de oliva
2	berenjenas
2	calabacines
2	cebollas
	brochetas de madera

Preparación

1. Mezcle las hierbas, las especias y el aceite en un recipiente.
2. Corte los calabacines y las berenjenas en rodajas de 2 cm de espesor y la cebolla en cuartos.
3. Añada la verdura a la mezcla de especias y aceite.
4. Inserte la verdura alternativamente en las brochetas.
5. Cocine las brochetas a 200 °C durante 15 minutos. Gire las brochetas pasada la mitad del tiempo de cocción.

10.8 Minipizza de jamón y rúcula

Ingredientes para 2 raciones

Ingredientes

1 paquete	masa de pizza
1 lata	salsa de tomate
200 g	mozzarella
1 manojo	rúcula
100 g	jamón serrano
	aceite de oliva
	sal, pimienta y orégano

Preparación

1. Desenrolle la masa de pizza sobre una superficie de trabajo enharinada y recorte rectángulos que sean 1 cm más pequeños por todos los lados que la superficie de la cesta de la freidora.
2. Pinche ligeramente la masa con un tenedor.
3. Corte la mozzarella en rodajas finas.
4. Unte la masa con la salsa de tomate, condiméntela con sal, pimienta y orégano y cúbrala con las rodajas de mozzarella.
5. Hornee los trozos de pizza en porciones a 180 °C durante aprox. 7 minutos.
6. Distribuya el jamón serrano sobre los trozos y hornéelos de nuevo durante 3 a 5 minutos.
7. Cuando la pizza se tueste ligeramente por el borde, retire los trozos y distribuya por encima la rúcula lavada.
8. Rocíe las minipizzas con un poco de aceite de oliva y sírvalas.

Consejo: en función del grosor de la masa, la pizza necesitará entre 1 y 2 minutos más o menos.

10.9 Alitas de pollo marinadas con patatas fritas congeladas

Ingredientes para 2 personas

Ingredientes

Aprox. 8	alitas de pollo
250 g	patatas fritas congeladas
1 a 2 cucharaditas	sal
1 a 2 cucharaditas	pimentón

Ingredientes para el marinado

6 cucharadas	aceite de colza o girasol
6 cucharadas	salsa Sweet 'n' Hot Chili
4 cucharadas	kétchup
4 cucharadas	vinagre
1 a 2 cucharaditas	copos de chile

Preparación

1. Mezcle todos los ingredientes del marinado en un recipiente de gran tamaño.
2. Añada las alitas de pollo al recipiente y mézclelas con el marinado.
3. Deje las alitas de pollo dentro del marinado durante aprox. 1 hora.
4. Coloque las alitas de pollo unas junto a otras en una de las dos cestas de la freidora y ajuste la cesta de la freidora a 190 °C y 15 minutos.
5. Gire las alitas de pollo pasada la mitad del tiempo de cocción.
6. Añada 250 g de patatas fritas congeladas en la segunda cesta de la freidora y ajústela a 200 °C y 20 minutos.
7. Utilice la función SYNC FINISH para que ambos recipientes estén listos al mismo tiempo.
8. Sacuda las patatas fritas una vez a la mitad del tiempo de cocción.

Consejo: si le gustan las alitas de pollo más crujientes, puede seguir cocinándolas a 200 °C durante otros 5 minutos.

10.10 Tartaletas de chocolate con centro fundido

Ingredientes para 8 tartaletas

Ingredientes

75 g	chocolate negro
3	huevos
75 g	mantequilla
75 g	azúcar
50 g	harina

Preparación

1. Pique el chocolate y derrítalo al baño María.
2. Añada mantequilla y deje que se derrita también.
3. Bata los huevos y el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa.
4. Tamice la harina sobre la masa y mézclela hasta conseguir una masa lisa.
5. Incorpore la mezcla de mantequilla y chocolate.
6. Introduzca la masa en moldes para magdalenas y colóquelos en la cesta de la freidora. Póngalos en el aparato precalentado.
7. Ajuste la temperatura a 180 °C y el tiempo de cocción a 10 minutos.
8. Hornee las tartaletas de chocolate y consúmalas calientes.

11. Limpieza



¡PELIGRO de quemaduras!

- ⊙ Deje enfriar el aparato antes de moverlo o limpiarlo.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ Retire el enchufe **11** de la toma de corriente antes de limpiar la freidora de aire caliente.
- ⊙ La freidora de aire caliente no puede sumergirse en agua.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o productos de limpieza que produzcan arañazos.

NOTA: tenga en cuenta que después de secarla todavía pueden quedar gotas de agua en las cavidades. Deje secar completamente todas las piezas al aire.

Accesorios

- Elimine los restos de alimentos más grandes.
- La cesta de la freidora **7 / 4** y el accesorio **5** se pueden lavar en el lavavajillas. Extraiga el accesorio **5** de la cesta de la freidora **7 / 4** retirándolo hacia arriba. Después de la limpieza, tenga cuidado de que la curvatura del accesorio **5** señale hacia arriba cuando lo coloque de nuevo. Presione el accesorio **5** hacia abajo hasta que quede apoyado sobre la parte inferior.

NOTA: también puede fregar estas piezas a mano con agua caliente y detergente. Enjuague a fondo a continuación con agua limpia.

- Previamente deberá poner en remojo los restos de alimentos que se hayan quemado.
- Lave la cesta de la freidora **7** / **4** manualmente con agua caliente y detergente. Enjuague a fondo a continuación con agua limpia.
- Deje que todas las piezas se sequen totalmente antes de guardarlas o volver a utilizarlas.

Carcasa

- Limpie la carcasa **1** por fuera con un paño humedecido y con un poco de detergente suave.
- Séquelo con un paño de cocina.

Interior

1. Limpie el interior con una esponja suave, un poco de agua y detergente suave.
2. Friéguelo pasando varias veces un trapo de microfibra humedecido, enjuagándolo y escurriéndolo durante el proceso.
3. Séquelo con un paño de cocina.

12. Conservación

- Antes de guardar la freidora de aire caliente ...
... debe retirarse el enchufe **11**,
... el aparato debe haberse enfriado y
... todas las piezas deben estar totalmente secas.
- Enrole el cable de conexión **11** alrededor del guardacable **10**.

13. Eliminación

Este producto está sujeto a la Directiva Europea

2012/19/UE. El símbolo del cubo de basura con ruedas

tachado significa que en la Unión Europea el producto se debe llevar a un punto de recogida de residuos separado. Esto es válido para el producto y para todos los accesorios que estén marcados con este símbolo. Los productos marcados no se deben eliminar con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.



Este símbolo de reciclaje señala que, p. ej., un objeto o las

piezas de un material son aptos para la recuperación. El reciclado ayuda a reducir el consumo de materias primas y a proteger el medio ambiente.



Embalaje

Cuando quiera eliminar el embalaje, siga las correspondientes normas de protección medioambiental vigentes en su país.

14. Solución de problemas

Si en algún momento el aparato no funciona como es debido, consulte en primer lugar la siguiente lista de comprobación. Es posible que se trate de un problema sin importancia que usted mismo puede solucionar.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ No intente reparar el aparato usted mismo en ningún caso.

15. Datos técnicos

Modelo:	SHLFD 2600 B1
Tensión de la red:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Clase de protección:	I
Potencia:	2600 W

Error	Posibles causas / medidas a adoptar
No funciona	• ¿Funciona el suministro de corriente eléctrica? • Compruebe la conexión.
Los alimentos aún no están listos una vez pasado el tiempo recomendado	• ¿La cantidad era demasiado grande o los trozos eran demasiado gruesos? • ¿La temperatura o el tiempo de cocción se han ajustado demasiado bajos?
Fuerte olor y humo	• ¿Hay restos de alimentos en el elemento calefactor 2 que se estén quemando durante el calentamiento? La cesta de la freidora 7 / 4 no debe llenarse por encima de la marca MAX 6.

Símbolos empleados

	Geprüfte Sicherheit (seguridad verificada): los aparatos deben satisfacer las normas técnicas reconocidas con carácter general y ser conformes a la Ley alemana de seguridad de productos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Mediante el marcado CE, HOYER Handel GmbH declara la conformidad de la UE.
	Este símbolo recuerda que el embalaje debe eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Los materiales reciclables están marcados con el símbolo de reciclaje (3 flechas). El material puede especificarse mediante el número de reciclaje en el centro (aquí: 21) y/o una abreviatura (aquí: PAP).
	Tensión alterna
	Este símbolo identifica las piezas que pueden lavarse en el lavavajillas.
	Se trata de un producto reutilizable sujeto a la responsabilidad ampliada del fabricante así como a la separación de residuos.
	Mediante el marcado UKCA, HOYER Handel GmbH declara la conformidad para el Reino Unido.
	Este símbolo identifica al fabricante del producto.

Reserva de modificaciones técnicas.

16. Garantía de HOYER Handel GmbH

Estimado cliente,

Este aparato tiene un plazo de garantía de 3 años desde la fecha de compra. Si el producto presenta algún problema, usted tiene unos derechos legales de garantía frente al vendedor. Estos derechos legales de garantía no quedan limitados por nuestra garantía.

Condiciones de garantía

El periodo de garantía comienza con la fecha de compra. Por favor, conserve su recibo de compra original para futuras referencias. Este documento es necesario como prueba de compra.

Si después de los tres primeros años desde la fecha de compra de este producto aparece un defecto del material o de fabricación, nosotros lo repararemos o reemplazaremos (a nuestro criterio) de forma gratuita o le reembolsaremos el precio de compra. Esta garantía exige que en el plazo de tres años se presenten el producto defectuoso y el comprobante de compra (recibo), junto con una breve descripción por escrito de la deficiencia y de cuándo ha ocurrido.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, usted recibirá el producto reparado o un nuevo producto. Con la reparación o sustitución del producto no se iniciará un nuevo periodo de garantía.

Periodo de garantía y reclamaciones legales

La garantía legal no extiende el periodo de garantía comercial. Esto también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños o defectos que se observen al desempaquetar el producto, deben ser comunicados inmediatamente. Después de la expiración del periodo de garantía, habrán de abonarse las reparaciones que sea necesario realizar.

Cobertura de la garantía

El aparato ha sido fabricado conforme a unas directivas de calidad estrictas y ha sido comprobado y controlado antes de su entrega. La garantía cubre los defectos del material o de fabricación.

Quedan excluidas de la garantía las piezas de desgaste que están expuestas al desgaste normal y los daños en piezas frágiles, p. ej., interruptores, lámparas u otras piezas fabricadas en vidrio.

Esta garantía dejará de tener validez si se daña el producto por un uso indebido o inadecuado o si el producto ha sido manipulado. Para garantizar un uso adecuado del producto deben observarse estrictamente todas las indicaciones que figuran en el manual de instrucciones. Deberá evitarse el uso indebido y deberán observarse las indicaciones de seguridad que figuran en el manual de instrucciones.

El producto está concebido exclusivamente para el uso doméstico, no para el uso industrial. Si se realiza un uso indebido o inadecuado, si se aplica violencia o si alguien distinto a nuestro servicio técnico autorizado repara el aparato, la garantía dejará de tener validez.

Tramitación de la garantía

Para garantizar la rapidez en la tramitación de su reclamación, por favor, siga las siguientes instrucciones:

- Indique en su solicitud el siguiente número de artículo
IAN: 460234_2401 y tenga preparado el recibo como justificante de la compra.
- Encontrará el número de artículo grabado en la placa de características, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una etiqueta adhesiva en la parte posterior o inferior del aparato.

- Si aparece algún fallo en el funcionamiento o algún otro defecto, póngase en contacto **por teléfono** o por **correo electrónico** con el servicio técnico que figura más abajo.
- Puede enviar el producto defectuoso de forma gratuita a la dirección del servicio técnico proporcionada, adjuntando el comprobante de compra (recibo) y la descripción de la deficiencia, especificando cuándo se ha producido.

En www.lidl-service.com puede usted descargar este manual y muchos otros, junto con vídeos de productos y software de instalación.



Con este código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) **460234_2401**.



Servicio técnico

ES Servicio España
Tel.: 900 984 989 (gratuito)
E-Mail: hoyer@lidl.es

IAN: 460234_2401



Distribuidor

Tenga en cuenta que esta dirección **no es la dirección del servicio técnico**. Póngase en contacto primero con la dirección del servicio técnico arriba mencionada.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANIA

Indhold

1. Oversigt	215
2. Tilsigtet anvendelse	216
3. Sikkerhedsanvisninger	216
4. Leveringsomfang	219
5. Ibrugtagning	219
6. Hurtigt overblik over touchdisplayet	220
7. Hvad man bør vide om friturestegning	221
8. Betjening	222
8.1 Strømtilslutning	222
8.2 Touchdisplayet.....	222
8.3 Tænd/sluk	222
8.4 Valg af friturekurv	223
8.5 Manuelle indstillinger	223
8.6 Funktionen SYNC COOK.....	224
8.7 Funktionen SYNC FINISH.....	225
8.8 Anvendelse af programmer	225
9. Oversigt over programmer / tilberedningstabel.....	226
9.1 Afbrydelse af tilberedningsprocessen.....	227
9.2 Tilberedningsprocessens slutning.....	228
10. Opskrifter.....	228
10.1 Blandede pomfritter med urtemayonnaise.....	228
10.2 Pølsehorn.....	229
10.3 Bagt camembert med tyttebær	229
10.4 Fyldte tomater.....	229
10.5 Falafel lavet af kikærtemel.....	230
10.6 Laks i pakker	230
10.7 Spyd med zucchini og aubergine.....	231
10.8 Minipizza med skinke og rucola	231
10.9 Marinerede kyllingevinger med pomfritter	232
10.10 Chokoladetarteletter med flydende midte	232
11. Rengøring.....	233
12. Opbevaring	233
13. Bortskaffelse	234
14. Problemløsning.....	234
15. Tekniske data	234
16. HOYER Handel GmbHs garanti	235

1. **Oversigt**

- 1 Hus
- 2 Varmeelement (på oversiden af inderrummet)
- 3 Touchdisplay med indikationer og sensorknapper
- 4 Friturekurv 
- 5 Indsats
- 6 **MAX** Markering for friturekurvens maksimumsniveau (maksimale påfyldningshøjde er 4,35 liter)
- 7 Friturekurv 
- 8 Greb til friturekurven
- 9 Returluftåbninger
- 10 Kabeloprulning
- 11 Tilslutningsledning med netstik

Mange tak for din tillid!

Tillykke med din nye varmluft-frituregryde.

For sikker anvendelse af produktet og nærmere informationer om alle funktionerne:

- **Læs denne betjeningsvejledning grundigt igennem inden første ibrugtagning.**
- **Følg altid sikkerhedsanvisningerne!**
- **Apparatet må kun betjenes som beskrevet i denne betjeningsvejledning.**
- **Opbevar denne betjeningsvejledning til senere brug.**
- **Hvis apparatet gives videre til anden bruger, bedes denne betjeningsvejledning vedlægges. Betjeningsvejledningen er en del af produktet.**

Vi ønsker dig god fornøjelse med din nye varmluft-frituregryde!

2. Tilsigtet anvendelse

Varmluft-frituregryden er beregnet til stegning af fødevarer i varm luft ved en temperatur på op til maks. 200 °C.

Varmluft-frituregryden er designet til private husholdninger. Varmluft-frituregryden må kun anvendes indendørs.

Dette apparat må ikke anvendes til erhvervsmæssige formål.

Forudseeligt misbrug

Varmluft-frituregryden er ikke egnet til opvarmning af væsker.

3. Sikkerhedsanvisninger

Advarselshenvisninger

Hvor det er påkrævet, anvendes følgende advarselshenvisninger i denne betjeningsvejledning:



FARE! Høj risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage skader på liv og lemmer.

ADVARSEL! Moderat risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage personskader eller store materielle skader.

FORSIGTIG: lav risiko: manglende overholdelse af advarslen kan medføre mindre personskader eller materielle skader.

ANVISNING: forhold og særlige omstændigheder, der bør tages højde for ved brug af apparatet.

Symboler på apparatet



Dette symbol advarer dig mod at berøre den varme overflade.



Dette symbol angiver, at de anførte materialer ikke ændrer fødevarers smag eller lugt.

Anvisninger til en sikker brug

- ⊙ Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og af personer med indskrænkede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- ⊙ Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet og tilslutningsledningen.
- ⊙ Forkert brug af apparatet kan forårsage kvæstelser.



- ⊙ Undlad at berøre apparatets varme dele, f.eks. returluftåbningerne på bagsiden. Hold kun friturekurvene i grebet.
- ⊙ Under friturestegningen ledes der varm damp ud af returluftåbningerne. Undgå dampen.
- ⊙ Hvis nettilslutningsledningen på dette apparat beskadiges, skal den udskiftes af producenten, dennes kundeservice eller af en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- ⊙ Varmeelementerne må ikke tørres fugtigt af.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ⊙ Overhold anvisningerne i kapitlet om rengøring (se "Rengøring" på side 233).



FARE for børn!

- ⊙ Sørg for, at børn aldrig kan trække den varme varmluft-frituregryde ned (f.eks. i netkablet). Skoldninger er livsfarlige!
- ⊙ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastposerne. Der er fare for at blive kvalt.



FARE for og på grund af kæle- og husdyr!

- ⊙ Elektriske apparater kan udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr også beskadige apparatet. Hold derfor

som udgangspunkt dyr væk fra elektriske apparater.



FARE for fugle!

- ⊙ Fugle trækker vejret hurtigere, fordeler luften anderledes i deres kroppe og er meget mindre end mennesker. Derfor kan det for fugle være meget farligt at indånde selv meget små mængder røg, som opstår ved brug af dette apparat. Når du bruger dette apparat, bør fugle anbringes i et andet rum.



FARE for elektrisk stød grundet fugtighed!

- ⊙ Beskyt apparatet mod fugt, dråber eller stænkvand.
- ⊙ Apparatet, tilslutningsledningen og netstikket må ikke dypes i vand eller andre væsker.
- ⊙ Hvis der kommer væske ind i apparatet, skal netstikket omgående trækkes ud. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.
- ⊙ Hvis apparatet trods alle forholdsregler ender nede i vand, skal du som det første straks trække netstikket ud og først derefter tage apparatet op. Benyt i så fald ikke længere apparatet, men få det eftersat på et fagværksted.
- ⊙ Anvend ikke apparatet med våde hænder.



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Tag ikke apparatet i brug, hvis dette eller tilslutningsledningen har synlige skader, eller hvis man forinden har tabt apparatet.
- ⊙ Hvis du benytter et forlænger-kabel, skal dette være i overensstemmelse med dette apparats tekniske data.
- ⊙ Tilslut ikke apparatet til en multistikdåse. Det vil kunne resultere i en overbelastning.
- ⊙ Læg tilslutningsledningen således, at ingen kan træde på den, hænge fast i den eller falde over den.
- ⊙ Tilslut altid kun netstikket til en korrekt installeret, nemt tilgængelig stikkontakt med beskyttelseskontakter, hvis spænding svarer til angivelsen på typeskiltet. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
- ⊙ Sørg for, at tilslutningsledningen ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder. Undlad at vikle tilslutningsledningen omkring apparatet.

- ⊙ Sørg ved opstilling af apparatet for, at tilslutningsledningen ikke fastklemmes eller trykkes.
- ⊙ Selvom apparatet er blevet slukket, er det ikke helt adskilt fra elnettet. For at adskille det helt skal du trække netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Træk altid i netstikket, aldrig i tilslutningsledningen, for at trække netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten:
 - efter hver brug
 - hvis der opstår en fejl
 - når apparatet ikke er i brug
 - inden apparatet rengøres
 - i tordenvejr
- ⊙ For at undgå farer må der ikke foretages ændringer af apparatet. Få altid kun reparationer udført på et fagværksted eller i servicecentret.



FARE – brandfare!

- ⊙ Lad aldrig det tilsluttede apparat være uden opsyn.
- ⊙ Hold altid opsyn med varmluft-frituregryden under brugen. På den måde kan du opdage opstående problemer i god tid ved usædvanlige lugte eller lyde.
- ⊙ Tildæk aldrig apparatet, og stil det ikke på bløde genstande (som f.eks. håndklæder).
- ⊙ Sørg for, at der opretholdes et frirum på alle sider og oven over apparatet.
- ⊙ Brug ikke varmluft-frituregryden direkte under overskabe, stikkontakter i væggen eller i nærheden af gardiner, papir eller lignende brændbare genstande.
- ⊙ Anvend udelukkende varmluft-frituregryden på en fast, plan, skridsikker, tør og ikke-brændbar arbejdsflade for at forhindre, at frituregryden vælter eller skider.



FARE for forbrændingsskader!

- ⊙ Rør ikke ved de varme overflader på apparatet og i inderrummet. Brug ovenhandsker eller grydelapper.
- ⊙ Lad apparatet køle fuldstændig af, før du rengør det eller stiller det væk.
- ⊙ Flyt eller transportér under ingen omstændigheder varmluft-frituregryden, når den er tændt.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Anvend kun det originale tilbehør.
- ⊙ Stil aldrig apparatet på varme overflader (f.eks. kogeplader) eller i nærheden af varmekilder eller åben ild.
- ⊙ Sørg for, at maden ikke berører de varme varmeelementer på oversiden af inderrummet og klæber til dem.
- ⊙ Brug aldrig skrappe eller skurende rengøringsmidler.
- ⊙ Apparatet er forsynet med skridsikre plastfodder. Da møbler er overfladebehandlet med mange slags lakker og plast og behandles med forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at mange af disse stoffer indeholder ingredienser, der angriber og opbløder plastfodderne. Læg i givet fald et skridsikkert underlag under apparatet.

4. Leveringsomfang

- 1 varmluft-frituregryde
- 2 friturekurve **7** / **4** med indsatser **5**
- 1 komplet betjeningsvejledning (på internettet)
- 1 kort vejledning (vedlagt apparatet)

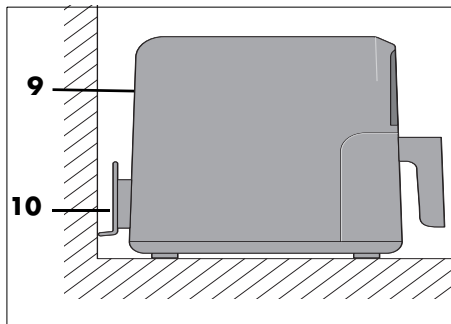
5. Ibrugtagning

- Fjern al emballage. **Især inderrummet skal være fuldstændigt frit for emballagerester, som f.eks. flamingorester.**



FARE – brandfare!

På bagsiden af apparatet sidder returluftåbningerne **9**. Under betjening af apparatet ledes der varm damp ud af returluftåbningerne.

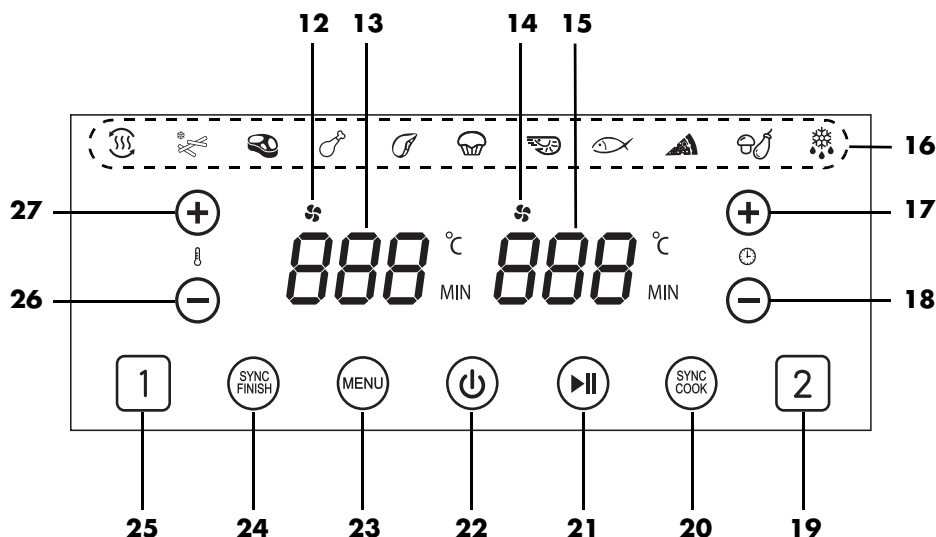


- ⊙ Dæk aldrig returluftåbningerne **9** til.
- ⊙ Brug ikke varmluft-frituregryden direkte under overskabe, stikkontakter i væggen eller i nærheden af gardiner, papir eller lignende brændbare genstande.
- ⊙ Sørg for, at der opretholdes et frirum på alle sider og oven over apparatet.

ANVISNING: ved første ibrugtagning kan apparatet ryge og lugte lidt. Det skyldes montagemidlerne på varmeelementet **2** – det er ikke nogen produktfejl. Sørg for tilstrækkelig udluftning.

- Træk beskyttelsesfolien og tapestykkerne af apparatet, men fjern endelig ikke typeskiltet på apparatets underside.
- Kontrollér, at alle tilbehørsdele foreligger og er ubeskadigede.
- Rengør apparatet og alle tilbehørsdele, før de tages i brug første gang.
- Stil apparatet på et tørt, plant, skridsikkert og varmebestandigt underlag.
- Sæt netstikket **11** i en stikkontakt, som stemmer overens med typeskiltets angivelser. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.

6. Hurtigt overblik over touchdisplayet



- 12** Ventilatorsymbol: blinker, når friturekurvens ventilator **1** er i drift
- 13** Displayfeltet: Visning af tal (f.eks. temperatur, tilberedningstid) for friturekurven **1**
- 14** Ventilatorsymbol: blinker, når friturekurvens ventilator **2** er i drift
- 15** Displayfeltet: Visning af tal (f.eks. temperatur, tilberedningstid) for friturekurven **2**
- 16** Programsymboler
- 17** **+** Knap: forlængelse af tilberedningstiden
- 18** **-** Knap: reducere af tilberedningstiden
- 19** **2** Knap: valg af friturekurv **2**
- 20** Knappen SYNC COOK: begge friturekurve bruger de samme værdier
- 21** Knap: Start/Stop
- 22** Knap: On/Off
- 23** Knappen MENU: tryk flere gange for at vælge program
- 24** Knappen SYNC FINISH: færdiggørelsen af begge friturekurve synkroniseres
- 25** **1** Knap: valg af friturekurv **1**
- 26** **-** Knap: sænkning af temperaturen
- 27** **+** Knap: forøgelse af temperaturen

7. Hvad man bør vide om friturestegning

Forberedelse af fødevarer

- Alle fødevarer skal være så tørre som muligt til friturestegningen. Tør fødevarerne til friturestegning af, hhv. fjern is fra frosne fødevarer.
- Fjern så meget vand og is som muligt, før du placerer fødevarer i varmluft-frituregryden.
- Vær ved panerede fødevarer opmærksom på, at paneringen sidder så fast som muligt på fødevarer.

Friturestegetid og -temperatur

- For at opnå et velsmagende og sundt resultat bør du ved valg af temperaturen og friturestegetiden holde dig meget nøje til angivelserne på emballagen.
- Frituresteg kun små mængder på én gang.
- Friturekurvene **7 / 4** må ikke fyldes mere end til markeringen **MAX 6**.
- Akrylamid er muligvis kræftfremkaldende. For at holde dannelsen af akrylamid så lav som muligt bør du undgå en for stærk brunng.

For at opnå en ensartet brunng^{1 2}

- ¹: ryst eller vend efter hver ¼ af tilberedningstiden, dvs. 3 gange i løbet af tilberedningstiden.
- ²: rystes eller vendes efter halvdelen af tilberedningstiden.

Hvis det er vigtigt, at fødevarer brunes ensartet (f.eks. ved pomfritter eller kyllingenuggets), skal den rystes 1 - 3 gange under friturestegningen.

1. Træk friturekurvene **7 / 4** ud af huset **1** via grebet **8**, og ryst ingredienserne. Sørg for, at f.eks. pomfritterne bliver blandet godt, når du ryster dem, så de inderste ufærdige pomfritter bevæger sig ud til kanten. Apparatet slukkes automatisk, når friturekurvene **7 / 4** tages ud.
2. Sæt friturekurvene **7 / 4** ind i apparatet igen. Apparatet tændes automatisk igen, indtil tilberedningstiden udløber.

Bagning

Dej må under **ingen omstændigheder** placeres direkte i friturekurvene **7 / 4**. Placer dejen i en bageform eller i en anden varmebestandig form (f.eks. muffinforme) efter forberedelsen. Stil derefter formen med dejen i friturekurvene **7 / 4**.

Emballageinformationer

Hvis du på frosne fødevarers emballage ikke finder nogen tilberedningstider for varmluft-frituregryder, skal du rette dig efter tiderne for varmluftsovne.

8. Betjening



FARE for forbrænding!

- ⊙ Under betjeningen kan apparatets overflader blive meget varme. Undlad at berøre apparatets varme dele, f.eks. returluftåbningerne **9** på bagsiden.
- ⊙ Brug ovnhandsken eller grydelapper til at gribe fat om friturekurvene **7 / 4**.
- ⊙ Under friturestegningen ledes der varm damp ud af returluftåbningerne **9**. Undgå dampen.
- ⊙ Flyt eller transportér under ingen omstændigheder varmluft-frituregryden, når den er tændt.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Apparatet må under ingen omstændigheder betjenes uden friturekurvene **7 / 4**!

8.1 Strømtilslutning

- Når apparatet er opstillet, skal du tilslutte netstikket **11** til en jordet stikkontakt, som stemmer overens med typeskiltets angivelser. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
 - Alle indikationer på touchdisplayet **3** lyser kortvarigt op.
 - En dobbelt signaltone lyder.
 - Symbolet for knappen On/Off  lyser. Det lysende symbol signaliserer standby-drift.

8.2 Touchdisplayet

På touchdisplayet **3** er der symboler, der kun viser funktioner, f.eks. forvarmningssymbolet .

Andre symboler viser (også) en knap, f.eks. Start/Stop-knappen . Knapfladerne bliver i denne vejledning betegnet som knapper for at sikre bedre læselighed.

8.3 Tænd/sluk

- Tryk på knappen On/Off  for at tænde apparatet fra standby-drift.
 - Displayfeltet **13 / 15** viser på skift den forindstillede temperatur **180 °C** og tiden **15 MIN**.
- Tryk på knappen On/Off  for at sætte apparatet i standby-drift.

ANVISNING: efter 5 minutter uden betjening skifter apparatet automatisk til standby-drift.

- Tryk på knappen On/Off , mens apparatet kører, for at sætte apparatet i standby-drift.
 - Der lyder en signaltone.
 - Ventilatoren kører yderligere ca. 1 minut, og ventilatorsymbolet  blinker.
 - Symbolet for knappen On/Off  lyser.
- For at slukke apparatet helt og koble det fra lysnettet skal du trække netstikket **11** ud.

8.4 Valg af friturekurv

1. Tryk på knappen On/Off  for at tænde for frituregryden.
2. Tryk på knappen  eller  for at vælge den ønskede friturekurv. Symbolet for den valgte friturekurv blinker.
 - Den forindstillede temperatur 180 °C og den forindstillede tilberedningstid 15 MIN lyser skiftevis.
3. Foretag indstillingerne (temperatur/tilberedningstid/program) for den valgte friturekurv.
 - Temperaturen og tilberedningstiden for friturekurven  vises i displayfeltet **13**.
 - Temperaturen og tilberedningstiden for friturekurven  vises i displayfeltet **15**.

ANVISNING: hvis der ikke trykkes på knappen Start/Stop  inden for 15 sekunder, holder symbolet for den valgte friturekurv op med at blinke. I så fald skal du trykke på knappen  eller  igen for at fortsætte med indstillingerne.

4. Når du har indtastet alle værdier, skal du trykke på knappen Start/Stop .
 - Tilberedningsprocessen starter for den valgte friturekurv.
 - Programsymbolet og ventilatorsymbolet  blinker.
 - Displayet for en ikke-valgt friturekurv lyser - - -.

8.5 Manuelle indstillinger

I standbymodus er alle knapper undtagen ventilatorsymbolet  synlige på displayet.

Du kan til enhver tid ændre indstillingerne for temperatur og tilberedningstid, for eksempel også når et program allerede er i gang.

- Når du har valgt en friturekurv, skal du bruge knapperne **+ 27 / - 26** til at indstille temperaturen til mellem 60 °C og 200 °C:
 - Tryk kort på knapperne **+ 27 / - 26** for at gå op eller ned i trin på 5 °C. Tryk og hold nede for at gå hurtigt op/ned.
- Med knappen **+ 17 / - 18** indstiller du tilberedningstiden til mellem 1 og 60 minutter:
 - Tryk kort på knapperne **+ 17 / - 18** for at gå 1 minut op eller ned. Tryk og hold nede for at gå hurtigt op/ned.

1. Tryk på knappen On/Off  for at tænde for frituregryden.
2. Tryk på knappen til friturekurv .
3. Brug knapperne **+ 17 / - 18** og **+ 27 / - 26** til at indstille værdierne for temperatur og tilberedningstid, **eller** tryk flere gange på knappen  for at vælge et af programmerne.
4. Tryk på Start/Stop-knappen  for at starte apparatet.
 - Ventilatorsymbolet  blinker.
 - Den indstillede temperatur og tilberedningstiden vises på skift.
 - Tilberedningstiden tæller ned.
 - Det valgte programsymbol **16** kan blinke.

Gentag om nødvendigt proceduren for friturekurven .

8.6 Funktionen SYNC COOK

Med denne funktion kan du tilberede større mængder med samme tilberedningstid og temperatur i begge friturekurve på samme tid.

Den forindstillede temperatur og tilberedningstid for begge friturekurve er 180 °C og 15 minutter. Du kan ændre de indstillede værdier eller vælge et program.

1. Tryk på knappen On/Off  for at tænde for frituregryden.
2. Tryk på knappen SYNC COOK .
3. Brug knapperne **+ 27** / **- 26** til at indstille temperaturen til mellem 60 °C og 200 °C.
4. Tryk flere gange på knappen MENU  for at vælge et af programmerne, eller brug knapperne **+ 17** / **- 18** for at indstille tilberedningstiden til mellem 1 minut og 60 minutter.
5. Start tilberedningsprocessen ved at trykke på knappen Start/Stop .

De indstillede værdier anvendes på begge friturekurve.

- Knappen SYNC COOK  blinker.
- Ventilatorsymbolerne  blinker.
- Det valgte programsymbol kan blinke.
- Temperaturen og den resterende tid vises på skift.

ANVISNING: du kan til enhver tid under tilberedningsprocessen ændre værdierne for temperatur og tilberedningstid.

Du kan også skifte til et program under tilberedningen.

1. Tryk på Start/Stop-knappen  under tilberedningsprocessen.
2. Vælg det ønskede program ved at trykke på knappen MENU .
3. Tryk igen på knappen Start/Stop .

Begge friturekurve fortsætter med at arbejde med det valgte program.

Du kan til enhver tid annullere SYNC COOK-funktionen.

1. Tryk igen på knappen SYNC COOK under tilberedningsprocessen .
- Programsymbolet  skifter fra at blinke til at lyse permanent.
- Programmer, der ikke er afsluttet, før der trykkes på knappen SYNC COOK , fortsætter for begge friturekurve.
2. Vælg om nødvendigt en friturekurv ved at trykke på  1 eller  2.
3. Indtast nu de ønskede nye værdier for friturekurven.

Begge friturekurve arbejder videre hver for sig med de indstillede værdier.

8.7 Funktionen SYNC FINISH

Du kan også synkronisere friturekurvene **7 / 4**.

1. Tryk på knappen On/Off  for at tænde for frituregryden.
 2. Tryk på knappen  for at vælge friturekurven .
 3. Indstil tilberedningstiden, temperaturen eller et program ved at trykke på knappen MENU .
 4. Tryk på knappen  for at vælge friturekurven .
 5. Indstil tilberedningstiden, temperaturen eller et program.
 6. Tryk på knappen SYNC FINISH .
 7. Start tilberedningsprocessen ved at trykke på knappen Start/Stop .
 - Knappen SYNC FINISH  blinker, når friturekurven arbejder.
 - Ventilatorsymbolet  blinker, når friturekurven arbejder.
 - Tid og temperatur vises skiftevis i displayet for den arbejdende friturekurv.
 -   vises i displayet på den friturekurv, der endnu ikke arbejder.
- Tilberedningsprocessen starter for begge friturekurve med de respektive indstillinger.
 - Tid og temperatur kan ikke længere tilpasses.
 - Der lyder 3 signaltoner, når den anden friturekurv begynder at arbejde.
 - Friturekurven med den korteste tilberedningstid slutter ca. 15 sekunder før friturekurven med den længste tilberedningstid.
 - Hvis begge friturekurve har samme tilberedningstid, starter den første friturekurv tilberedningsprocessen 15 sekunder før den anden friturekurv.
 - Ved afslutningen af tilberedningstiden for hver friturekurv lyder der 3 signaltoner.

8.8 Anvendelse af programmer

Apparatet råder over forprogrammerede funktioner til mange fødevarer og tilberedningsmåder. Når du vælger et program, kan du til enhver tid foretage følgende yderligere indstillinger:

- Temperatur
- Tilberedningstid

ANVISNINGER:

- Sørg for, at maden ikke berører det varme varmeelement **2** på oversiderne af inderrummet og klæber til det.
- Du kan ændre temperaturen og tilberedningstiden når som helst, undtagen i programmet SYNC FINISH.
- For at undgå varmetab bør tilberedningsprocessen kun startes, når begge friturekurve **7 / 4** er skubbet helt ind.
- Når du skifter program, skal du altid først sætte apparatet i standby-drift ved at trykke på Start/Stop-knappen .

-
1. Forbered fødevarerne, og placer dem i friturekurven **7 / 4**.
 2. Placer friturekurven **7 / 4** i apparatet.
 3. Tryk på On/Off-knappen  for at tænde for frituregryden.
 4. Tryk flere gange på knappen MENU  for at vælge det ønskede program. Det tilsvarende symbol blinker.
 5. Start tilberedningsprocessen via Start/Stop-knappen .
 - Programsymbolet blinker.
 - Ventilatorsymbolet  blinker.
 - Knappen Start/Stop  blinker.

9. Oversigt over programmer / tilberedningstabel

- Den følgende tabel indeholder oplysninger om basisindstillinger for de angivne fødevarer.
- Temperatur- og tidsangivelserne i tilberedningstabellen er referenceværdier. Temperaturen og tiden kan variere afhængigt af fødevarens art, størrelse og mængde eller din smag.

Symbol på touchdisplayet	Program / Anvendelse	Forindstillet temperatur (indstilleligt område)	Forindstillet tid (indstilleligt område)
	Forvarmning	200 °C (60-200 °C)	15 min. (1-60 min.)
	Frosne pomfritter ¹ (optimal mængde ca. 500 g, maksimal mængde ca. 640 g pr. friturekurv)	190 °C (60-200 °C)	30 min. (1-60 min.)
	Kød	180 °C (60-200 °C)	20 min. (1-60 min.)
	Fjerkræstykker, f.eks. kyllingelår ² (optimal mængde 4 dele pr. fritu- rekurv)	180 °C (60-200 °C)	30 min. (1-60 min.)
	Steaks, koteletter	180 °C (60-200 °C)	12 min. (1-60 min.)
	Muffins, kager og bagværk	150 °C (60-200 °C)	18 min. (1-60 min.)
	Rejer	180 °C (60-200 °C)	8 min. (1-60 min.)
	Fisk	180 °C (60-200 °C)	10 min. (1-60 min.)
	Pizza	200 °C (60-200 °C)	20 min. (1-60 min.)
	Grøntsager ² (ca. 750 g pr. fritu- rekurv)	180 °C (60-200 °C)	30 min. (1-60 min.)
	Optøning	60 °C -	15 min. (1-60 min.)

De hævede tal ^{1,2} har følgende betydning:

¹: ryst eller vend efter hver ¼ af tilberedningstiden, dvs. 3 gange i løbet af tilberedningstiden.

²: rystes eller vendes efter halvdelen af tilberedningstiden.

FORVARMNINGSFUNKTION

For at opnå optimale tilberedningsresultater skal du forvarme varmluft-frituregryden vha. det automatiske program Forvarmning . De forindstillede værdier er 200 °C og 15 MIN.

1. Tryk på On/Off-knappen  for at tænde for frituregryden.
 2. Tryk på  eller  for at vælge friturekurv.
 3. Vælg  forvarmningsprogram  ved at trykke på knappen MENU.
 4. Juster derefter om nødvendigt værdien for temperatur og tid.
 5. Start funktionen ved at trykke på knappen Start/Stop .
- Værdien for temperaturen kan ændres under opvarmningen.
 - Værdien for tiden kan kun ændres, før opvarmningsfasen starter.
 - Den aktuelle temperatur vises på displayet under opvarmningen.
 - Når måltemperaturen er nået, lyder der 3 signaltoner.
 - Temperaturen holdes i 15 minutter.
 - Tiden tælles ned på displayet.
 - Der lyder 3 signaltoner hvert minut.

HURTIGSTARTSFUNKTION

Tænd apparatet fra standby-drift vha. On/Off-knappen . Når du trykker på Start/Stop-knappen , påbegyndes tilberedningen med den forindstillede temperatur 180 °C og den forindstillede tilberedningstid 15 minutter for begge friturekurve.

9.1 Afbrydelse af tilberedningsprocessen

Du kan til enhver tid afbryde tilberedningsprocessen, f.eks. for at efterprøve bruningsgraden.

ANVISNING: når funktionen SYNC FINISH  er aktiveret, er det ikke muligt at afbryde friturekurvene.

Afbrydelse af tilberedningsprocessen for en friturekurv

1. Tryk på knappen  eller  for at afbryde tilberedningsprocessen for friturekurv  eller .
2. Tryk på Start/Stop-knappen .
 - Knappen Start/Stop  blinker.
 - Knappen  eller  blinker.
3. Tryk igen på Start/Stop-knappen  for at fortsætte tilberedningsprocessen.

Afbrydelse af tilberedningsprocessen for begge friturekurve

1. Tryk på Start/Stop-knappen  for at afbryde tilberedningsprocessen for begge friturekurve.
 - Start/Stop-knappen  blinker.
 2. Træk friturekurven **7 / 4** ud af huset **1** vha. grebet **8** for at kontrollere mørhedstilstanden eller for at fordele mæden på ny.
 3. Sæt igen friturekurv **7 / 4** ind i apparatet.
 4. Tryk igen på Start/Stop-knappen  for at fortsætte tilberedningsprocessen. Apparatet tændes automatisk igen, indtil tilberedningstiden udløber.
- eller**
1. Træk friturekurv **7 / 4** ud af huset **1** vha. grebet **8** for at kontrollere mørhedstilstanden eller for at fordele mæden på ny.
 2. Sæt igen friturekurv **7 / 4** ind i huset **1** for at fortsætte tilberedningsprocessen. Apparatet tændes automatisk igen, indtil tilberedningstiden udløber.

9.2 Tilberedningsprocessens slutning 10. Opskrifter

- Når programmet er slut, lyder et akustisk signal. Ventilatoren kører yderligere ca. 1 minut
 - Du skal bruge et varmebestandigt underlag til friturekurven **7 / 4** samt et fad eller en skål (evt. forvarmet).
 - For at koble apparatet fra lysnettet skal du trække netstikket **11** ud efter brug.
1. Træk friturekurv **7 / 4** ud af huset **1** vha. grebet **8**. Stil den på det varmebestandige underlag.
 2. Anret retterne i det forberedte fad/i den forberedte skål.
 3. Lad apparatet og tilbehøret køle af, inden du rengør dem.

ANVISNING: hvis eksempelvis bruningsgraden ikke er i overensstemmelse med din forventning, kan du ændre tilberedningsprocessen manuelt (se "Anvendelse af programmer" på side 225). Skub den fyldte friturekurv **7 / 4** ind i huset **1** igen, og start tilberedningsprocessen på ny. Kontrollér bruningsgraden efter et par minutter. Det gøres ved at trække friturekurv **7 / 4** ud af huset **1** vha. grebet **8**.

10.1 Blandede pomfritter med urtemayonnaise

Ingredienser til 4 portioner

Ingredienser til mayonnaisen

1	æggeblomme
1 teskefuld	sennep
125 ml	solsikkeolie
1 teskefuld	finthakket persille
1 teskefuld	finthakket kørvel
1 teskefuld	citronsaft
	salt, peber

Ingredienser til pomfritter

250 g	sødkartofler
250 g	kogefaste kartofler
2 spiseskefulde	solsikkeolie

Tilberedning

1. For at lave urtemayonnaisen kommes æggeblomme og sennep i en høj bæger, og blandingen blendes med en stavblender.
2. Mens du blander, hælder du olien i en tynd stråle, indtil der er dannet en cremet, homogen blanding.
3. Tilsæt krydderurter, og smag til med salt, peber og citronsaft.
4. Skræl, vask og dup kartoflerne og sødkartoflerne tørre.
5. Skær kartoflerne og sødkartoflerne i ca. 1 cm tykke stave, og bland dem med olien i en skål.
6. Fordel pomfritterne jævnt mellem de to friturekurve.
7. Brug SYNC COOK-funktionen, og indstil værdierne 25 minutter og 200 °C.
8. Efter 15 minutter sænkes temperaturen til 180 °C, og pomfritterne rystes grundigt.
9. Salt pomfritterne, og server dem med urtemayonnaisen.

10.2 Pølsehorn

Ingredienser til 4 portioner

Ingredienser

- 8 pølser (f.eks. frankfurter- eller wienerpølser)
- 1 pakke butterdej
salt og peber
- 2 spiseskefulde sennep
- 2 æg

Tilberedning

1. Rul butterdejen ud på en melet arbejdsflade.
2. Skær pølserne i 4 cm lange stykker.
3. Pensl den udrullede butterdej med sennep, og krydr med salt og peber.
4. Skær butterdejen i 3 cm brede strimler.
5. Pak pølserne ind i butterdejen, så de stikker lidt ud i siderne.
6. Pisk æggene sammen, og pensl butterdejen med dem.
7. Tryk enderne af butterdejen godt ned.
8. Bag ved 200 °C i ca. 12 - 15 minutter afhængigt af smag og bruningsgrad.

10.3 Bagt camembert med tyttebær

Ingredienser til 4 portioner

Ingredienser

- 4 camembertstykker
(op til 150 g pr. stk.)
- 2 æg
- 2 spiseskefulde fløde
- 6 spiseskefulde rasp
- 4 spiseskefulde tyttebær fra glas
- Salt og peber efter smag og behag

Tilberedning

1. Pisk æggene sammen med fløden, og smag til med salt og peber.
2. Hæld brødkrummerne i en dyb tallerken.

3. Træk de afkølede camembertstykker (hele eller i kvarte) gennem æggeblandingen, og rul dem derefter i rasp, indtil osten er godt dækket af rasp.
4. Bag camembertstykkerne ved 200 °C i ca. 5 - 10 minutter, indtil de er gyldenbrune.
5. Servér camemberten med lidt tyttebær.

10.4 Fyldte tomater

Ingredienser til 4 portioner

Ingredienser

- 12 spiseskefulde olivenolie
- 12 mellemstore tomater
- 4 fed hvidløg
- 2 bundter bredbladet persille
- 4 skiver toastbrød (normal størrelse)
- 1 teskefuld salt
- 4 knivspidser peber
- 80 g friskrevet parmesanost

Tilberedning:

1. Vask tomaterne, fjern stilkene, og skær toppen af som et låg.
2. Tag forsigtigt frugten ud med en ske, og lad dem dryppe af med hovedet nedad i en sigte.
3. Pil hvidløgene.
4. Vask og tør persillen.
5. Riv toastbrødet, og kom det i en blender sammen med resten af olien, hvidløg, persille, salt, peber og parmesan.
6. Hak alle ingredienserne fint.
7. Hæld fyldet i tomaterne.
8. Læg tomaterne i friturekurvene.
9. Tilbered dem først ved 180 °C i ca. 10 minutter og derefter ved 140 °C i yderligere 5 minutter.

Tip: hvis du koger tomaterne uden låg, bliver fyldet brunt og sprødt på toppen. Hvis du lægger låg på tomaterne, mens de koger, forlænges tilberedningstiden med ca. 3 minutter, og fyldet forbliver blødt.

10.5 Falafel lavet af kikærtemel

Ingredienser til 4 portioner

Ingredienser

240 g	kikærtemel
240 ml	vand
8 spiseskefulde	olivenolie
4	fed hvidløg
2	skalotteløg
2 bundter	persille
1 teskefuld	salt
3 teskefulde	spidskommen
1 teskefuld	bagepulver
	lidt citronsaft

Tilberedning

1. Vask og tør persillen, pluk bladene, og hak dem meget fint.
2. Pil og skær skalotteløg og hvidløgsfed i tern.
3. Bland persille, skalotteløg, hvidløg, kikærtemel, spidskommen, bagepulver og salt.
4. Bring vandet i kog, og tilsæt det gradvist til melblandingen. Arbejd det hele sammen til en jævn og relativt fast dej.
5. Lad dejen hvile i 15 minutter.
6. Ælt derefter 1 spiseskefuld olivenolie og lidt citronsaft i.
7. Form dejen med våde hænder til kugler på størrelse med en valnød, og læg dem ved siden af hinanden på indsatserne i friturekurvene.
8. Tilbered først falaflerne ved 180 °C i ca. 6 minutter. Tilbered dem derefter ved 200 °C i yderligere 4 minutter.
9. Hæld nu 7 spiseskefulde olivenolie i en skål, og vend forsigtigt falaflerne i den.
10. Læg falaflerne tilbage i indsatserne, og fritr dem ved 200 °C i ca. 6 minutter, indtil de er gyldenbrune.

10.6 Laks i pakker

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser

250 g	kogefaste kartofler
100 g	frisk spinat
1	skalotteløg
1	fed hvidløg
1 spiseskefuld	olivenolie
300 g	laksefilet (uden skind)
1	persillekvist
1	basilikumkvist
1 spiseskefuld	kapers
2 spiseskefulde	blødt smør
1	ubehandlet lime
	salt, peber

Tilberedning

1. Skræl og vask kartoflerne, kog dem i kogende, saltet vand, lad dem dryppe af, og skær dem i tynde skiver.
2. Rens og vask i mellemtiden spinaten, og lad den dryppe godt af.
3. Pil skalotteløg og hvidløg, skær dem i små tern, kom dem i en gryde med olie, og sauter dem, til de er gennemsigtige.
4. Tilsæt spinat, og sauter kort, indtil bladene falder fra hinanden. Tag derefter gryden af varmen, og stil den til side.
5. Skyl laksen, dup den tør, og skær den i to stykker.
6. Vask persille og basilikum, ryst dem tørre, og hak bladene fint.
7. Dræn kapers, og hak dem groft.
8. Ælt kapers og hakkede krydderurter sammen med smørret.
9. Vask limen i varmt vand, dup den tør, og skær den i skiver.
10. Læg to store stykker bagepapir ud.
11. Læg kartoffelskiverne i midten af hver, og krydr med salt og peber. Læg spinat og laks ovenpå.
12. Fordel kapersmørret på laksen, og top med limeskiver.

13. Fold papiret hen over ingredienserne, luk godt til i siderne, og læg pakkerne ved siden af hinanden i friturekurven.
14. Tilbered ved 200 °C i ca. 20 minutter.
15. Fjern derefter papiret, og servér retten med det samme.

10.7 *Spyd med zucchini og aubergine*

Ingredienser til 4 portioner

Ingredienser

½ teskefuld	peber
½ teskefuld	allehånde
½ teskefuld	koriander
½ teskefuld	tørret timian
½ teskefuld	tørret oregano
1 teskefuld	salt
50 ml	olivenolie
2	auberginer
2	squash
2	løg
	træspyd

Tilberedning

1. Bland krydderurter, krydderier og olie i en skål.
2. Skær zucchinier og auberginer i 2 cm tykke skiver, og skær løgene i kvarte.
3. Tilsæt grøntsagerne til krydderi- og olieblandingen.
4. Sæt skiftevis grøntsagerne på spyddene.
5. Tilbered spyddene ved 200 °C i 15 minutter. Vend spyddene, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

10.8 *Minipizza med skinke og rucola*

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser

1 pakke	pizzadej
1 dåse	sigtede tomater
200 g	mozzarella
1 bundt	rucola
100 g	serranoskinke
	olivenolie
	salt, peber og oregano

Tilberedning

1. Rul pizzadejen ud på et melet bord, og skær rektangler ud, som er 1 cm mindre hele vejen rundt end overfladen på friturekurven.
2. Prik dejen let med en gaffel.
3. Skær mozzarellaen i tynde skiver.
4. Pensl dejen med tomatpuréen, krydr med salt, peber og oregano, og dæk med mozzarellastykkerne.
5. Bag pizzastykkerne i portioner ved 180 °C i ca. 7 minutter.
6. Fordel serranoskinken oven på stykkerne, og bag dem i yderligere 3-5 minutter.
7. Når pizzaen er let brun i kanterne, tages stykkerne ud, og der drysses med skyllet rucola.
8. Dryp minipizzaerne med lidt olivenolie, og servér.

Tip: afhængigt af dejens tykkelse vil pizzaen tage 1-2 minutter længere eller kortere.

10.9 *Marinerede kyllingevinger med pomfritter*

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser

Ca. 8	kyllingevinger
250 g	pomfritter
1-2 teskefulde	salt
1-2 teskefulde	paprika

Ingredienser til marinade

6 spiseskefulde	solsikke- eller rapsolie
6 spiseskefulde	Sweet'n Hot Chilli-sauce
4 spiseskefulde	tomatketchup
4 spiseskefulde	eddike
1-2 teskefulde	chiliflager

Tilberedning

1. Bland alle ingredienserne til marinaden sammen i en stor skål.
2. Læg kyllingevingerne i skålen, og bland dem med marinaden.
3. Lad kyllingestykkerne ligge i marinaden i ca. 1 time.
4. Læg kyllingevingerne ved siden af hinanden i en af de to friturekurve, og indstil friturekurven til 190 °C og 15 minutter.
5. Vend kyllingevingerne, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.
6. Læg 250 g frosne pomfritter i den anden friturekurv, og indstil 200 °C og 20 minutter.
7. Brug SYNC FINISH-funktionen, så begge beholdere er klar på samme tid.
8. Ryst pomfritterne en gang, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

Tip: hvis du vil have kyllingevingerne mere sprøde, kan du tilberede dem i yderligere 5 minutter ved 200 °C.

10.10 *Chokoladetarteletter med flydende midte*

Ingredienser til 8 tarteletter

Ingredienser

75 g	mørk chokolade
3	æg
75 g	smør
75 g	sukker
50 g	mel

Tilberedning

1. Hak chokoladen, og smelt den i et vandbad.
2. Tilsæt smørret, og lad det også smelte.
3. Pisk æg og sukker skummende.
4. Sigt mel over blandingen, og rør til en glat dej.
5. Fold chokolade- og smørblandingen i.
6. Hæld dejen i muffinsforme, og stil dem i friturekurven. Sæt den i det forvarmede apparat.
7. Indstil temperaturen til 180 °C og tilberedningstiden til 10 minutter.
8. Bag chokoladetarteletterne, og nyd dem varme.

11. Rengøring



FARE for forbrænding!

- ⊙ Lad apparatet køle af, inden du flytter eller rengør det.



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Træk netstikket **11** ud af stikkontakten, før du rengør varmluft-frituregryden.
- ⊙ Varmluft-frituregryden må ikke dyppes i vand.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Brug aldrig skrappe eller skurende rengøringsmidler.

ANVISNING: vær opmærksom på, at der efter aftørring stadig kan være vanddråber i hulrummene. Lad alle dele lufttørre helt.

Tilbehørsdele

- Fjern grove madrester.
 - Friturekurven **7 / 4** og indsatsen **5** kan vaskes i opvaskemaskine. Indsatsen **5** trækkes ud af toppen af friturekurven **7 / 4**. Sørg for, at indsatsens hvælving vender opad, når indsatsen **5** isættes efter rengøring. Tryk indsatsen **5** ned, indtil den hviler på bunden.
-

ANVISNING: du kan også vaske disse dele i hånden med varmt vand og opvaskemiddel. Skyl grundigt efter med rent vand.

- Fastbrændte madrester skal først lægges i blød.
- Rengør friturekurven **7 / 4** i hånden med varmt vand og opvaskemiddel. Skyl grundigt efter med rent vand.
- Lad alle dele tørre fuldstændigt, inden du lægger dem til side eller bruger dem på ny.

Hus

- Tør huset **1** af udvendigt med en fugtig klud og en smule mildt rengøringsmiddel.
- Tør efter med et viskestykke.

Inderrum

1. Rengør inderrummet med en blød svamp, lidt vand og et mildt rengøringsmiddel.
2. Tør efter flere gange med en fugtig mikrofiberklud, og skyl og vrid den af og til.
3. Tør efter med et viskestykke.

12. Opbevaring

- Inden du stiller varmluft-frituregryden til opbevaring ...
 - ... skal netstikket **11** trækkes ud,
 - ... skal apparatet være afkølet, og
 - ... alle dele skal være fuldstændig tørre.
- Vikl tilslutningsledningen **11** op på kabeloprulningen **10**.

13. Bortskaffelse

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Symbolet med den overstregede skraldespand på hjul betyder, at produktet inden for den Europæiske Union skal tilføres en separat affaldsindsamling. Det gælder produktet og alt tilbehør, som er markeret med symbolet. Mærkede produkter må ikke bortskaffes med det normale husholdningsaffald, men skal afleveres til et modtagelsessted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater.



Dette genbrugs-symbol markerer f. eks. en genstand eller materialedele, der er værdifulde til genanvendelse. Genbrug er med til at reducere forbruget af råstoffer og aflaste miljøet.



Emballage

Når du vil bortskaffe emballagen, skal du være opmærksom på de tilsvarende miljøbestemmelser i landet.

14. Problemløsning

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, skal du først gå den følgende tjekliste igennem. Måske er der kun tale om et mindre problem, som du selv kan løse.



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere apparatet.

Fejl	Mulige årsager / foranstaltninger
Fungerer ikke	• Er strømforsyningen tilsluttet? • Kontrollér tilslutningen.
Retterne er endnu ikke færdige efter den anbefalede tid	• Var mængden for stor eller stykkerne for tykke? • Var temperaturen eller tilberedningstiden indstillet for lavt?
Kraftig røg- og lugtudvikling	• Sidder der fødevarerester på varmeelementet 2, som brænder på under opvarmningen? Friturekurven 7 / 4 må ikke fyldes mere end til markeringen MAX 6.

15. Tekniske data

Model:	SHLFD 2600 B1
Netspænding:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Beskyttelsesklasse:	I
Effekt:	2600 W

Anvendte symboler

	Geprüfte Sicherheit (afprøvet sikkerhed): apparater skal opfylde de almindelige anerkendte tekniske regler og være i overensstemmelse med produktsikkerhedsloven (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) [Tyskland].
	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Dette symbol minder om, at bortskaffe emballagen miljøvenligt.
	Med genbrugssymbolet (3 pile) markeres, at materialerne kan genbruges. Materialet kan specificeres via genbrugsnummeret i midten (her: 21) og/eller en forkortelse (her: PAP).
~	Vekselspænding
	Symbolet kendetegner dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.
	Det drejer sig om et genanvendeligt produkt, der er underlagt det udvidede producentansvar samt affaldssortering.
	Med UKCA-mærkningen erklærer HOYER Handel GmbH UK-konformiteten.
	Symbolet kendetegner produktproducenten.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

16. HOYER Handel GmbHs garanti

Kære kunde.

Du har 3 års garanti fra købsdatoen på dette apparat. I tilfælde af mangler på dette produkt gælder de lovpligtige rettigheder for dig i forhold til sælgere af produktet. Disse lovpligtige rettigheder bliver ikke begrænset af vores i efterfølgende nævnte stillede garanti.

Garantibetingelser

Garantifristen starter på købsdatoen. Den originale kvittering bedes opbevaret godt. Dette bilag er nødvendigt for dokumentering af købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen skulle opstå en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet af os uden udgifter for dig eller du får dine penge igen. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte apparat og købsbilaget (kvitteringen) foreligger inden for den 3-årige tidsfrist, og at det skriftligt bliver kortfattet beskrevet, hvori fejlen består, og hvornår denne er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, modtager du det reparerede produkt retur eller et helt nyt produkt. I forbindelse med reparation eller udskiftning af produktet starter der ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

Garantiperioden bliver ikke forlænget som følge af garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, der allerede forefindes ved købet, skal omgående meddeles efter udpakningen. Reparationer, der indtræffer efter garantiperiodens udløb, er for kundens regning.

Garantidækning

Apparatet er blevet omhyggeligt fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer og kontrollet samvittighedsfuldt inden leveringen.

Garantien gælder for materiale- eller fabriktionsfejl.

Denne garanti omfatter ikke sliddele, der er udsat for normalt slid og for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, lyskilder eller dele, der er fremstillet af glas.

Denne garanti dækker ikke, hvis det beskadigede produkt ikke er blevet anvendt til formålet eller ikke er blevet passet. For at anvende produktet korrekt, skal alle de anførte anvisninger i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes i betjeningsvejledningen, eller som der advares imod, skal ubetinget undgås. Produktet er udelukkende bestemt til privat brug og ikke til erhvervsmæssigt brug. Ved misligholdelse og uhensigtsmæssig behandling, brug af vold og ved indgreb, som ikke er blevet udført af vores autoriserede servicecenter, ophører garantien.

Afvikling af en garantisag

For at sikre en hurtig behandling af dit anliggende, bedes du gå frem efter følgende anvisninger:

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret **IAN: 460234_2401** og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte servicecenter **telefonisk** eller pr. **e-mail**.
- Et defekt produkt, der er dækket af garantien, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse,

med vedhæftning af købsbilaget (kvitteringen) og angivelse af, hvori fejlen består, samt hvornår denne er opstået.

På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange flere håndbøger, produktvideoer og softwaren for installation.



Med denne QR-Code kommer du direkte ind på Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **460234_2401** åbne din betjeningsvejledning.



Service-center

DK Service Danmark
Tel.: 32 710005
E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 460234_2401



Leverandør

Bemærk venligst, at den følgende adresse **ikke er en service-adresse**. Kontakt først det ovennævnte service-center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
TYSKLAND

Indice

1. Panoramica	239
2. Uso conforme	240
3. Avvertenze di sicurezza	240
4. Materiale in dotazione	243
5. Messa in funzione	244
6. Panoramica del display touch	245
7. Piccola guida basica alla frittura	246
8. Uso	247
8.1 Collegamento elettrico	247
8.2 Il display touch	247
8.3 Accensione/spengimento	247
8.4 Scelta del cestello	248
8.5 Impostazioni manuali	248
8.6 La funzione SYNC COOK	249
8.7 La funzione SYNC FINISH	250
8.8 Uso dei programmi	250
9. Panoramica dei programmi / tabella di cottura	251
9.1 Interruzione del processo di cottura	252
9.2 Fine del processo di cottura	253
10. Ricette	253
10.1 Patatine fritte miste con maionese alle erbe aromatiche	253
10.2 Salsicciotti in vestaglia	254
10.3 Camembert al forno con mirtilli rossi	254
10.4 Pomodori ripieni	255
10.5 Falafel di farina di ceci	255
10.6 Salmone al cartoccio	256
10.7 Spiedini di zucchine e melanzane	256
10.8 Mini pizza con prosciutto e rucola	257
10.9 Alette di pollo marinate con patatine fritte surgelate	257
10.10 Tortine di cioccolato con cuore liquido	258
11. Pulizia	258
12. Conservazione	259
13. Smaltimento	259
14. Risoluzione dei problemi	260
15. Dati tecnici	260
16. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia	261
17. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta	263

1. Panoramica

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

Vi ringraziamo per la vostra fiducia!

Congratulazioni per l'acquisto della vostra nuova friggitrice ad aria calda.

Per un impiego sicuro del prodotto e per conoscerne tutto il ventaglio di prestazioni:

- **Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni per l'uso prima della prima messa in funzione.**
- **Attenersi soprattutto alle avvertenze di sicurezza!**
- **È consentito usare l'apparecchio solo come descritto nel manuale di istruzioni per l'uso.**
- **Custodire il presente manuale di istruzioni per l'uso per riferimento futuro.**
- **Se si cede l'apparecchio a terzi, consegnare anche questo manuale di istruzioni per l'uso. Il manuale di istruzioni per l'uso è parte integrante del prodotto.**

Ci auguriamo che la vostra nuova friggitrice ad aria calda possa darvi molte soddisfazioni!

Simboli presenti sull'apparecchio



Questo simbolo mette in guardia dal contatto con la superficie rovente.



Questo simbolo indica che i materiali così contrassegnati non modificano né il gusto né l'aroma degli alimenti.

2. Uso conforme

La friggitrice ad aria calda è destinata alla cottura di alimenti in aria calda, ad una temperatura di massimo 200 °C.

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

Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

Uso improprio prevedibile

La friggitrice ad aria calda non è adatta a riscaldare liquidi.

3. Avvertenze di sicurezza

Avvertenze

Laddove necessario, nel presente manuale di istruzioni per l'uso vengono utilizzate le seguenti avvertenze di sicurezza:



PERICOLO! Rischio elevato: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di danni a persone.

AVVERTENZA! Rischio medio: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lesioni o gravi danni materiali.

ATTENZIONE: rischio ridotto: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lievi lesioni o danni materiali.

NOTA: comportamenti e circostanze particolari da tenere in considerazione durante l'uso dell'apparecchio.

Istruzioni per un impiego sicuro

- ⊙ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a condizione che vengano sorvegliati o istruiti circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi derivanti da tale utilizzo. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- ⊙ Mantenere i minori di 8 anni lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.
- ⊙ Un utilizzo scorretto può causare lesioni.



- ⊙ Non toccare le parti roventi dell'apparecchio, ad es. le aperture per l'aria di scarico situate sul lato posteriore. Prendere i cestelli unicamente dalle maniglie.
- ⊙ Durante la frittura, dalle aperture per l'aria di scarico fuoriesce vapore rovente. Non mettere le mani nel vapore.
- ⊙ Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona con qualifica simile.
- ⊙ Non pulire a umido gli elementi riscaldanti.
- ⊙ Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di telecomando separato.
- ⊙ Attenersi al capitolo sulla pulizia (vedere "Pulizia" a pagina 258).



PERICOLO per i bambini!

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

poiché ciò comporta un pericolo di soffocamento.



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

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

generale, mantenere gli animali lontani dagli apparecchi elettrici.



PERICOLO per gli uccelli!

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



PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità!

- ⊙ Proteggere l'apparecchio dall'umidità, da goccioline o schizzi d'acqua.
- ⊙ Non immergere l'apparecchio, il cavo di collegamento e la spina in acqua o altri liquidi.
- ⊙ Se nell'apparecchio penetrano liquidi, staccare immediatamente la spina. Far controllare l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.
- ⊙ Qualora l'apparecchio cadesse in acqua, staccare immediatamente la spina e solo allora togliere l'apparecchio dall'acqua. In questo caso non usare più l'apparecchio e farlo controllare da una ditta specializzata.
- ⊙ Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Non mettere in funzione l'apparecchio se esso o il cavo di collegamento presentano danni visibili o se l'apparecchio è caduto.
- ⊙ Se si usa un cavo di prolunga, esso deve soddisfare i dati tecnici di questo apparecchio.

- ⊙ Non collegare l'apparecchio ad una presa multipla, poiché potrebbe verificarsi un sovraccarico.
- ⊙ Posare il cavo di collegamento in modo tale che nessuno possa calpestarlo, restarvi impigliato o inciamparvi.
- ⊙ Collegare la spina solo ad una presa di corrente correttamente installata, ben accessibile e dotata di messa a terra, la cui tensione corrisponda alle indicazioni presenti sulla targhetta di omologazione. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
- ⊙ Assicurarsi che il cavo di collegamento non possa essere danneggiato da bordi taglienti o punti molto caldi. Non avvolgere il cavo di collegamento intorno all'apparecchio.
- ⊙ Durante il posizionamento dell'apparecchio, accertarsi che il cavo di collegamento non sia compresso o schiacciato.
- ⊙ Anche dopo lo spegnimento, l'apparecchio non è completamente staccato dalla rete elettrica. Per scollegarlo estrarre la spina.
- ⊙ Per staccare la spina dalla presa di corrente, tirare sempre dalla spina, mai dal cavo di collegamento.
- ⊙ Staccare la spina dalla presa di corrente:
 - dopo ogni utilizzo
 - se si verifica un guasto
 - quando non si utilizza l'apparecchio
 - prima di pulire l'apparecchio
 - in caso di temporali
- ⊙ Per evitare rischi non apportare alcuna modifica al prodotto. Fare riparare l'apparecchio solo da un laboratorio specializzato o presso il nostro centro di assistenza.



PERICOLO di incendio!

- ⊙ Non lasciare incustodito l'apparecchio quando è collegato alla rete elettrica.
- ⊙ Sorvegliare sempre la friggitrice ad aria calda durante il funzionamento. Sarà così possibile accorgersi in tempo di eventuali problemi a causa di odori o rumori insoliti.
- ⊙ Non coprire l'apparecchio né collocarlo su oggetti morbidi (ad es. asciugamani).
- ⊙ Mantenere uno spazio libero da tutti i lati e sopra l'apparecchio.
- ⊙ Non utilizzare la friggitrice ad aria calda sotto pensili per cucina e prese a muro o vicino a tende, carta o oggetti infiammabili simili.
- ⊙ Usare la friggitrice ad aria calda esclusivamente su una superficie di lavoro solida, piana, non scivolosa, asciutta e non infiammabile per evitare che si rovesci o scivoli via.



PERICOLO di lesioni da ustione!

- ⊙ Non toccare le superfici calde dell'apparecchio e del vano interno. Servirsi di guanti da forno o presine.
- ⊙ Far raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo o metterlo da parte.
- ⊙ Non spostare né trasportare la friggitrice ad aria calda quando è accesa.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Utilizzare solo gli accessori originali.
- ⊙ Non collocare mai l'apparecchio su superfici calde (ad es. fornelli) o vicino a fonti di calore o fiamme libere.
- ⊙ Assicurarsi che gli alimenti non tocchino gli elementi riscaldanti caldi sul lato superiore dei vani interni restandovi attaccati.
- ⊙ Non utilizzare detergenti abrasivi o graffianti.
- ⊙ L'apparecchio è dotato di piedini antiscivolo di plastica. Dato che i mobili vengono rivestiti con una grande varietà di vernici e materiali plastici e trattati con diversi prodotti per la manutenzione, non è possibile escludere del tutto che alcuni di questi materiali contengano componenti che possano aggredire e ammorbidire i piedini di plastica. Eventualmente, collocare una superficie d'appoggio antiscivolo sotto l'apparecchio.

4. Materiale in dotazione

- 1 friggitrice ad aria calda
- 2 cestelli **7 / 4** con inserti **5**
- 1 manuale d'uso completo (su internet)
- 1 istruzioni brevi (accluse all'apparecchio)

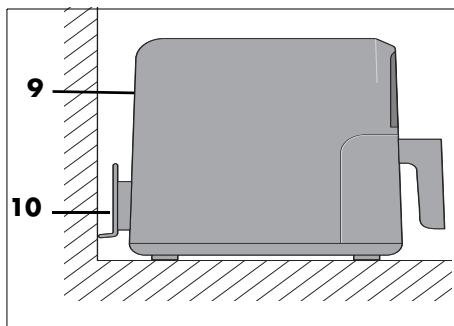
5. Messa in funzione

- Togliere tutto il materiale di imballaggio. **In particolare il vano interno deve essere completamente sgombro da resti della confezione, ad esempio briciole di polistirolo.**



PERICOLO di incendio!

Sul lato posteriore dell'apparecchio si trovano le aperture per l'aria di scarico **9**. Durante il funzionamento, dalle aperture per l'aria di scarico esce vapore caldo.

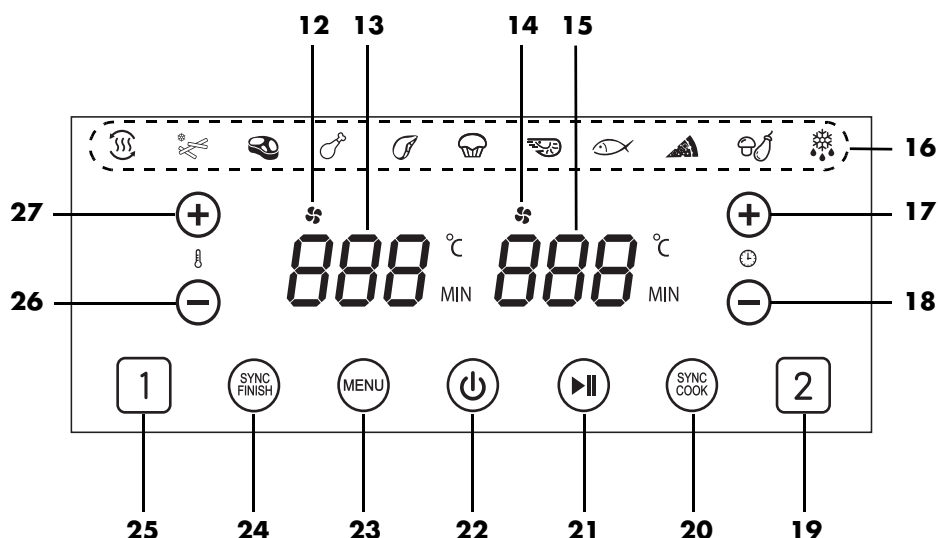


- ⊙ Non coprire mai le aperture per l'aria di scarico **9**.
- ⊙ Non utilizzare la friggitrice ad aria calda sotto pensili per cucina e prese a muro o vicino a tende, carta o oggetti infiammabili simili.
- ⊙ Mantenere uno spazio libero da tutti i lati e sopra l'apparecchio.

NOTA: durante il primo funzionamento l'apparecchio può generare un poco di fumo e odore. Questo dipende dagli accessori di montaggio dell'elemento riscaldante **2** e non è un difetto del prodotto. Assicurare una ventilazione sufficiente.

- Staccare le pellicole protettive e le strisce adesive dall'apparecchio, senza però rimuovere la targhetta situata sul lato inferiore dell'apparecchio.
- Verificare che tutti gli accessori siano presenti e che non siano danneggiati.
- Pulire l'apparecchio e tutti gli accessori prima di utilizzarli per la prima volta.
- Collocare l'apparecchio su una superficie d'appoggio asciutta, piana, non scivolosa e resistente al calore.
- Collegare la spina **11** ad una presa di corrente che corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo l'accensione.

6. Panoramica del display touch



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

7. Piccola guida basica alla frittura

Preparazione degli alimenti

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

Tempo e temperatura di frittura

- Per un risultato sano e gustoso attenersi strettamente alle indicazioni su scelta della temperatura e tempo di frittura riportate sulla confezione.
- Friggere piccole quantità alla volta.
- I cestelli **7 / 4** non devono essere riempiti oltre il segno **MAX 6**.
- L'acrilammide può essere cancerogena. Per mantenere al minimo la formazione di acrilammide, evitare una doratura eccessiva.

Per una doratura uniforme ^{1 2}

- ¹: scuotere o rivoltare trascorso ¼ del tempo di cottura, ossia 3 volte durante il tempo di cottura.
- ²: scuotere o rivoltare dopo la metà del tempo di cottura.

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

1. Estrarre i cestelli **7 / 4** dall'alloggiamento **1** prendendoli dalla maniglia **8** e scuotere gli ingredienti. Mentre si scuote assicurarsi di mescolare bene il contenuto, ad es. le patatine fritte, e che le patatine fritte non cotte che si trovano nella parte più interna giungano all'esterno. L'apparecchio si spegne automaticamente quando si estraggono i cestelli **7 / 4**.
2. Reinserire i cestelli **7 / 4** nell'apparecchio. L'apparecchio si riaccende automaticamente e resta acceso fino allo scadere del tempo di cottura.

Cottura di impasti

Non mettere **in nessun caso** l'impasto direttamente nei cestelli **7 / 4**. Dopo aver preparato l'impasto, metterlo in uno stampo per dolci o un altro stampo resistente al calore (ad es. formine per focaccine). Poi collocare lo stampo con l'impasto nei cestelli **7 / 4**.

Informazioni riportate sulla confezione

Se non si trovano i tempi di cottura per friggitrice ad aria calda sulla confezione dell'alimento congelato, orientarsi in base ai tempi per forni ad aria calda.

8. Uso



PERICOLO di ustioni!

- ⊙ Durante il funzionamento le superfici dell'apparecchio possono diventare molto calde. Non toccare le parti roventi dell'apparecchio, ad es. le aperture per l'aria di scarico **9** situate sul lato posteriore.
- ⊙ Servirsi di guanti da forno o presine per afferrare i cestelli **7 / 4**.
- ⊙ Durante la frittura, dalle aperture per l'aria di scarico **9** fuoriesce vapore rovente. Non mettere le mani nel vapore.
- ⊙ Non spostare né trasportare la friggitrice ad aria calda quando è accesa.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ L'apparecchio non va fatto funzionare in nessun caso senza i cestelli **7 / 4**!

8.1 Collegamento elettrico

- Dopo aver posizionato l'apparecchio, inserire la spina **11** in una presa con messa a terra conforme ai dati riportati sulla targhetta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo l'accensione.
 - Tutte le indicazioni del display touch **3** si accendono brevemente.
 - Viene emesso un doppio segnale acustico.
 - Si accende il simbolo del tasto on/off . Il simbolo acceso segnala la modalità stand-by.

8.2 Il display touch

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

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

8.3 Accensione/spegnimento

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

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

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

8.4 Scelta del cestello

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

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

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

8.5 Impostazioni manuali

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

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

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

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

oppure

selezionare uno dei programmi premendo ripetutamente il tasto .

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

Eventualmente ripetere l'operazione per il cestello .

8.6 La funzione SYNC COOK

Questa funzione consente di preparare quantità maggiori nei due cestelli contemporaneamente, con lo stesso tempo di cottura e la stessa temperatura.

Per entrambi i cestelli la temperatura preimpostata è di 180 °C e il tempo di cottura preimpostato è di 15 minuti. È possibile modificare i valori impostati o selezionare un programma.

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

I valori impostati vengono applicati ad entrambi i cestelli.

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

NOTA: i valori di temperatura e tempo di cottura possono essere modificati in qualsiasi momento nel corso della cottura.

Durante la cottura si può anche passare a un programma.

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

I due cestelli continuano a lavorare con il programma selezionato.

La funzione SYNC COOK può essere interrotta in qualsiasi momento.

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

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

8.7 La funzione SYNC FINISH

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

1. Premere il tasto on/off  per accendere la friggitrice.
 2. Premere il tasto  per selezionare il cestello .
 3. Impostare il tempo di cottura e la temperatura o premere il tasto MENU  per impostare un programma.
 4. Premere il tasto  per selezionare il cestello .
 5. Impostare il tempo di cottura e la temperatura o un programma.
 6. Premere il tasto SYNC FINISH .
 7. Avviare il processo di cottura premendo il tasto di avvio/arresto .
 - Il tasto SYNC FINISH  lampeggia per il cestello che sta lavorando.
 - Il simbolo della ventola  lampeggia per il cestello che sta lavorando.
 - Nel display del cestello che sta lavorando compaiono alternatamente il tempo e la temperatura.
 - Nel display del cestello che non sta ancora lavorando compare .
- Il processo di cottura si avvia per entrambi i cestelli con le relative impostazioni.
 - Tempo e temperatura non possono essere più modificati.
 - Quando il secondo cestello inizia a lavorare, vengono emessi 3 segnali acustici.
 - Il cestello con il tempo di cottura più breve termina circa 15 secondi prima del cestello con il tempo di cottura più lungo.
 - Se i due cestelli hanno lo stesso tempo di cottura, il primo cestello avvia il processo di cottura 15 secondi prima del secondo cestello.
 - Al termine del tempo di cottura di ciascun cestello vengono emessi 3 segnali acustici.

8.8 Uso dei programmi

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

- Temperatura
- Tempo di cottura

NOTE:

- Assicurarsi che gli alimenti non tocchino l'elemento riscaldante **2** caldo sui lati superiori dei vani interni restandovi attaccati.
- Tranne che nel programma SYNC FINISH, è possibile modificare la temperatura e il tempo di cottura.
- Per evitare perdite di calore è preferibile avviare il processo di cottura solo dopo aver inserito completamente i due cestelli **7 / 4**.
- Per cambiare programma, per prima cosa portare sempre l'apparecchio in modalità stand-by premendo il tasto di avvio/arresto .

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

9. Panoramica dei programmi / tabella di cottura

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

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

I numeri all'esponente ^{1,2} significano: ¹: scuotere una volta trascorso ¼ del tempo di cottura, ossia 3 volte durante il tempo di cottura.

²: scuotere o rivoltare dopo la metà del tempo di cottura.

FUNZIONE DI PRERISCALDAMENTO

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

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

FUNZIONE DI AVVIO RAPIDO

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

9.1 Interruzione del processo di cottura

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

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

Interruzione del processo di cottura per un cestello

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

Interruzione del processo di cottura per entrambi i cestelli

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

cambiare la distribuzione degli alimenti.

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

9.2 Fine del processo di cottura

- Quando il programma è stato eseguito fino alla fine, viene emesso un segnale acustico. Il ventilatore continua a funzionare per circa 1 minuto.
 - È necessaria una superficie d'appoggio resistente al calore per il cestello **7 / 4**, nonché un piatto o una ciotola (eventualmente preriscaldati).
 - Per scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, staccare la spina **11** dopo l'uso.
1. Estrarre il cestello **7 / 4** dall'alloggiamento **1** prendendolo dalla maniglia **8**. Collocarlo sulla superficie d'appoggio resistente al calore.
 2. Mettere i cibi sul piatto preparato o nella ciotola preparata.
 3. Lasciar raffreddare l'apparecchio e gli accessori prima di pulirli.

NOTA: se ad es. non è stato ancora raggiunto il grado di doratura desiderato, è possibile modificare il processo di cottura manualmente (vedere "Uso dei programmi" a pagina 250). Reinserire il cestello **7 / 4** pieno nell'alloggiamento **1** e riavviare il processo di cottura. Dopo qualche minuto controllare il grado di doratura. Per farlo basta estrarre il cestello **7 / 4** dall'alloggiamento **1** prendendolo dalla maniglia **8**.

10. Ricette

10.1 Patatine fritte miste con maionese alle erbe aromatiche

Ingredienti per 4 porzioni

Ingredienti per la maionese

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

Ingredienti per le patatine fritte

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

Preparazione

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

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

10.2 Salsicciotti in vestaglia

Ingredienti per 4 porzioni

Ingredienti

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

Preparazione

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

10.3 Camembert al forno con mirtilli rossi

Ingredienti per 4 porzioni

Ingredienti

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

Sale e pepe a piacere

Preparazione

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

10.4 Pomodori ripieni

Ingredienti per 4 porzioni

Ingredienti

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

Preparazione:

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

Suggerimento: se si cuociono i pomodori senza coperchio, la parte superiore del ripieno diventa scura e croccante. Se durante la cottura si lascia il coperchio sui pomodori, il tempo di cottura aumenta di circa 3 minuti e il ripieno resta morbido.

10.5 Falafel di farina di ceci

Ingredienti per 4 porzioni

Ingredienti

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

Preparazione

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

10.6 Salmone al cartoccio

Ingredienti per 2 porzioni

Ingredienti

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

Preparazione

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

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

10.7 Spiedini di zucchini e melanzane

Ingredienti per 4 porzioni

Ingredienti

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

Preparazione

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

10.8 Mini pizza con prosciutto e rucola

Ingredienti per 2 porzioni

Ingredienti

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

Preparazione

1. Stendere l'impasto per pizza su una superficie di lavoro infarinata e ritagliarne dei triangoli che, su tutti i lati, siano 1 cm più piccoli della superficie del cestello.
2. Bucare leggermente l'impasto con una forchetta.
3. Tagliare la mozzarella a fette sottili.
4. Distribuire la passata di pomodoro sull'impasto, insaporire con sale, pepe e origano e guarnire con le fette di mozzarella.
5. Cuocere i pezzi di pizza a porzioni per circa 7 minuti a 180 °C.
6. Distribuire il jamón serrano sui pezzi e cuocerli per altri 3 - 5 minuti.
7. Quando la pizza diventa leggermente dorata sul bordo, prelevare i pezzi e distribuirvi sopra la rucola lavata.
8. Spruzzare un poco di olio d'oliva sulle mini pizze e servirle.

Suggerimento: la pizza ha bisogno di 1 - 2 minuti in più o in meno a seconda dello spessore dell'impasto.

10.9 Alette di pollo marinate con patatine fritte surgelate

Ingredienti per 2 persone

Ingredienti

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

Ingredienti per la marinata

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

Preparazione

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

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

10.10 Tortine di cioccolato con cuore liquido

Ingredienti per 8 tortine

Ingredienti

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

Preparazione

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

11. Pulizia



PERICOLO di ustioni!

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



PERICOLO di scossa elettrica!

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

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non utilizzare detergenti abrasivi o graffianti.

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

Accessori

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

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

- Prima ammorbidire i resti di cibo attaccati.

- Lavare a mano il cestello **7** / **4** e il relativo cavo con acqua calda e detersivo per piatti. Sciacquare a fondo con acqua pulita.
- Prima di mettere da parte i pezzi e di riutilizzarli, farli asciugare completamente.

Alloggiamento

- Pulire l'alloggiamento **1** dall'esterno con un panno leggermente inumidito e un poco di detersivo delicato.
- Asciugare con uno strofinaccio da cucina.

Vano interno

1. Pulire il vano interno con una spugnetta morbida, poca acqua e un detersivo delicato.
2. Passarvi più volte uno panno in microfibra umido sciacquandolo e strizzandolo tra una passata e l'altra.
3. Asciugare con uno strofinaccio da cucina.

12. Conservazione

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

13. Smaltimento

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che all'interno dell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito separatamente. Questo vale per il prodotto e tutti i suoi accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti così contrassegnati non possono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici, bensì devono essere consegnati presso un centro di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici.



Questo simbolo di riciclaggio contrassegna per esempio un oggetto o parti di materiali come adatti al riciclaggio. Il riciclaggio contribuisce a ridurre il consumo di materie prime e l'inquinamento ambientale.



Confezione

Smaltire la confezione nel rispetto delle normative ambientali vigenti nel proprio paese.

14. Risoluzione dei problemi

Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, scorrere l'elenco di controllo seguente. poiché l'anomalia di funzionamento potrebbe essere dovuta a un piccolo problema che l'utente è in grado di risolvere autonomamente.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Non tentare in nessun caso di riparare l'apparecchio da soli.

15. Dati tecnici

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

Errore	Possibili cause/rimedi
L'apparecchio non funziona	• L'alimentazione di corrente è collegata? • Verificare il collegamento.
Gli alimenti non sono ancora pronti dopo il tempo indicato	• La quantità era troppo grande o i pezzi erano troppo spessi? • Erano stati impostati una temperatura o un tempo di cottura troppo ridotti?
Generazione di fumo e odore intensi	• Sull'elemento riscaldante 2 sono presenti alimenti che bruciano durante il riscaldamento? Il cestello 7 non deve essere riempito oltre il segno MAX 6.

Simboli utilizzati

	Geprüfte Sicherheit (sicurezza verificata): gli apparecchi devono soddisfare le regole tecniche riconosciute e sono conformi alla legge in materia di sicurezza dei prodotti (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Il simbolo di riciclaggio (3 frecce) contrassegna i materiali riutilizzabili. Il materiale può essere specificato con il numero di riciclaggio al centro (qui 21) e/o una sigla (qui PAP).
	Tensione alternata
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.
	Si tratta di un prodotto riutilizzabile sottoposto alla responsabilità del produttore estesa nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti.
	Con la marcatura UKCA, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UK.
	Il simbolo contrassegna il fabbricante del prodotto.

Con riserva di modifiche tecniche.

16. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia

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

Condizioni della garanzia

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

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

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

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

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

Entità della garanzia

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

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

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

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

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

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

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo
IAN: 460234_2401 e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.
- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonticamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **460234_2401** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza



Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: hoyer@lidl.it

IAN: 460234_2401



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza.**

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANIA

17. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta

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

Condizioni della garanzia

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

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

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

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

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

Entità della garanzia

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

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

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

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

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

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

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

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo
IAN: 460234_2401 e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.

- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonticamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **460234_2401** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza

(CH) Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

(MT) Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 460234_2401



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo
non è un indirizzo di assistenza.

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

GERMANIA

Tartalom

1. Áttekintés	267
2. Rendeltetésszerű használat.....	268
3. Biztonsági tudnivalók	268
4. A csomag tartalma	271
5. Üzembe helyezés	272
6. Az érintőképernyő áttekintése	273
7. Útmutató a fritőz használatához.....	274
8. Kezelés.....	275
8.1 Áramcsatlakozás	275
8.2 Az érintőképernyő	275
8.3 Be-/kikapcsolás	275
8.4 A sütőkosár kiválasztása.....	276
8.5 Kézi beállítások	276
8.6 A SYNC COOK funkció	277
8.7 A SYNC FINISH funkció	278
8.8 Programok használata.....	278
9. A programok áttekintése/sütési táblázat	279
9.1 A sütési folyamat megszakítása	280
9.2 A sütési folyamat vége.....	281
10. Receptek	281
10.1 Vegyes sült krumpli fűszeres majonézzel	281
10.2 Virsli köntösben	282
10.3 Sült camembert áfonyával	282
10.4 Töltött paradicsom.....	283
10.5 Csicseriborsó lisztből készült falafel.....	283
10.6 Lazac batyuban	284
10.7 Cukkini és padlizsán nyárs.....	284
10.8 Mini pizza sonkával és rukkolával	285
10.9 Pácolt csirkeszárny fagyasztott hasábburgonyával	285
10.10 Folyékony közepű csokoládétortácska	286
11. Tisztítás	286
12. Tárolás	287
13. Eltávolítás.....	287
14. Problémamegoldás.....	288
15. Műszaki adatok.....	288
16. Garancia	289

1. *Áttekintés*

- 1 Ház
- 2 Fűtőelem (a belső tér felső részén)
- 3 Érintőképernyő jelzésekkel és érintőgombokkal
- 4 Sütőkosár 
- 5 Betét
- 6 **MAX** a sütőkosár maximális töltési szintjének jelölése
(a maximális töltési szint 4,35 liter)
- 7 Sütőkosár 
- 8 A sütőkosár fogantyúja
- 9 Levegőkivezető nyílások
- 10 Kábeltekercselő
- 11 Csatlakozóvezeték hálózati csatlakozódugóval

Köszönjük a bizalmát!

Gratulálunk az új forrólevegős fritőzéhez.

A termék biztonságos használata, továbbá a szolgáltatások teljes körű megismerése érdekében:

- **Az első használatbavétel előtt figyelmesen olvassa végig a kezelési útmutatót.**
- **Mindenekelőtt tartsa be az útmutató biztonsági utasításait!**
- **A készülék kizárólag a kezelési útmutatóban ismertetett módon üzemeltethető.**
- **Őrizze meg a kezelési útmutatót, hogy a későbbiekben is használhassa.**
- **Amennyiben később továbbadja a készüléket, kérjük, mellékelje a kezelési útmutatót is. A kezelési útmutató a termék részét képezi.**

Sok örömet kívánunk az új forrólevegős fritőz használatához!

2. Rendeltetésszerű használat

A forrólevegős fritőzt arra fejlesztették ki, hogy élelmiszereket legfeljebb 200 °C-os forró levegőben süssenek benne.

A forrólevegős fritőz kizárólag háztartási célokra készült. A forrólevegős fritőzt csak beltéren szabad használni.

A készüléket nem szabad ipari célokra használni.

Előre látható helytelen használat

A forrólevegős fritőz nem alkalmas folyadékok melegítésére.

3. Biztonsági tudnivalók

Figyelmeztető jelzések

A kezelési útmutató szükség esetén a következő figyelmeztető jelzéseket használja:



VESZÉLY! Magas kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása súlyos, életveszélyes sérülést okozhat.

FIGYELMEZTETÉS! Közepes kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása sérüléseket vagy súlyos anyagi károkat okozhat.

VIGYÁZAT: Alacsony kockázat: A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása könnyű sérüléseket vagy anyagi károkat okozhat.

MEGJEGYZÉS: A készülék használata során szükséges tudnivalók, speciális jellemzők.

Jelzések a készüléken



Ez a jelzés figyelmezteti, hogy ne érjen hozzá a forró felületekhez.



Az ezzel a jelzéssel megjelölt anyagok nem változtatják meg az élelmiszerek ízét vagy illatát.

Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez

- ⊙ 8 évesnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal és/vagy tudással, csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, illetve csak a készülék biztonságos használatáról szóló megfelelő tájékoztatás után, és ha a lehetséges veszélyeket megértették. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását nem végezhetik gyermekek, kivéve, ha 8. életévüket betöltötték, és felügyelik őket.
- ⊙ A 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani a készüléktől és a kábelektől.
- ⊙ A hibás használat sérüléseket okozhat.



- ⊙ Ne nyúljon a készülék felforrósodott részeihez, például a hátoldalon lévő levegőkivezető nyílásokhoz. A sütőkosarakat csak a nyelüknél fogva szabad megfogni.
- ⊙ Sütés közben a levegőkivezető nyílásokon keresztül forró gőz távozik. Ne nyúljon a forró gőzbe.
- ⊙ Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor a veszélyek megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó vevőszolgálatával vagy egy megfelelő szakképzettséggel rendelkező személlyel ki kell cseréltetni.
- ⊙ A fűtőelemeket nem szabad nedves ruhával letörölni.
- ⊙ A készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- ⊙ Tartsa be a tisztításról szóló fejezet utasításait (lásd „Tisztítás” a következő oldalon 286).



VESZÉLY a gyermekekre nézve!

- ⊙ Gondoskodjon róla, hogy gyermekek soha ne tudják lerántani a forró forrólevegős fritőzt (pl. a hálózati vezetéknel fogva). A leforrázási sérülés életveszélyes lehet!
- ⊙ A csomagolóanyag nem gyermekjáték. A gyermekek nem játszhatnak a műanyag zacskókkal. A zacskók fulladást okozhatnak.



VESZÉLY a házi- és haszonállatokra nézve!

- ⊙ Az elektromos készülékek veszélyt jelenthetnek a házi- és haszonállatokra nézve. Ezenkívül az állatok is károsíthatják a készüléket. Ezért alapvetően tartsa távol az állatokat az elektromos készülékektől.



VESZÉLY a madarakra nézve!

- ⊙ A madarak gyorsabban lélegeznek, máshogy oszlik el a testükben a levegő, és sokkal kisebbek is az embereknél. Ezért veszélyes lehet számukra, ha belélegzik a készülék üzemelése közben kibocsátott füstöt, még ha minimális mennyiségről van is szó. A készülék használata közben a madarakat át kell vinni egy másik szobába.



Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Óvja a készüléket a nedvességtől, a fröccsenő vagy csöpögő víztől.
- ⊙ A készüléket, a csatlakozóvezetékét és a hálózati csatlakozót nem szabad vízbe vagy más folyadékokba mártani.
- ⊙ Amennyiben folyadék jutna a készülékbe, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót. Az újbóli üzembe helyezés előtt ellenőriztesse a készüléket.

- ⊙ Amennyiben a készülék mégis vízbe esne, úgy azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót, és csak utána vegye ki a készüléket a vízből. Ilyen esetben ne használja tovább a készüléket, hanem ellenőriztesse szakszervizzel.
- ⊙ Ne használja a készüléket nedves kézzel.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Ne működtesse a készüléket, ha a készüléken vagy a csatlakozóvezetéken látható sérülések találhatók, illetőleg, ha a készüléket előzőleg leejtették.
- ⊙ Ha hosszabbítókábelt használ, annak meg kell felelnie a készülék technikai adatainak.
- ⊙ Ne csatlakoztassa a készüléket elosztóba. Túlerhelés következhet be.
- ⊙ A csatlakozóvezetékét úgy kell vezetni, hogy arra senki ne léphessen rá, senki ne akadhasson bele és senki ne botolhasson meg benne.
- ⊙ A hálózati csatlakozót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, jól hozzáférhető, védőérintkezős csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amelynek a feszültsége megfelel a készülék adatlapján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne sérüljön meg éles peremek vagy forró felületek miatt! Ne tekerje a csatlakozóvezetékét a készülékre!
- ⊙ A készülék elhelyezése során ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne akadjon vagy csipődjön be.
- ⊙ A készülék a kikapcsolását követően sincs leválasztva a hálózati áramellátásról. Ehhez ki kell húznia a hálózati csatlakozót.
- ⊙ A hálózati csatlakozó kihúzásakor mindig magát a hálózati csatlakozót (a dugót) fogja meg, soha ne a vezetékét.

- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozót a hálózati aljzatból:
 - minden használat után
 - ha üzemzavar lép fel
 - ha nem használja a készüléket
 - mielőtt a készüléket tisztítja
 - vihar idején
- ⊙ A veszélyek megelőzése érdekében ne végezzen átalakításokat a terméken. A javításokat kizárólag szakszervizzel, illetve szervizközponttal végeztesse.



VESZÉLY – Tűzveszély!

- ⊙ A csatlakoztatott készüléket soha ne hagyja felügyelet nélkül.
- ⊙ Üzem közben mindig felügyelje a forró levegős fritőzt. Így a szokatlan szagok vagy zajok alapján időben felismeri a felmerülő problémákat.
- ⊙ A készüléket soha ne fedje le, és ne helyezze puha tárgyakra (pl. kéztörölő).
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy legyen elég szabad tér a készülék minden oldalán és fölötte is.
- ⊙ Ne használja a forró levegős fritőzt közvetlenül konyhaszekrény vagy fali csatlakozóaljzat alatt, vagy függöny, papír vagy hasonlóan éghető tárgyak közelében.
- ⊙ A forró levegős fritőzt kizárólag szilárd, egyenletes, csúszásmentes, száraz és nem éghető munkalapon használja, hogy ne borulhasson fel, illetve ne csúszhasson arrébb.



SÉRÜLÉSVESZÉLY és égési sérülések kockázata!

- ⊙ Ne érjen a készülék és a belső tér forró felületeihez. Használjon sütőkesztyűt vagy edényfogó konyharuhát.
- ⊙ Várja meg, míg a készülék teljesen lehűlt, és csak ezután tisztítsa meg és tegye el.
- ⊙ Ne mozgassa vagy szállítsa a forró levegős fritőzt, amikor be van kapcsolva.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ⊙ Csak eredeti tartozékokat használjon.
- ⊙ A készüléket soha ne helyezze forró felületre (pl. tűzhelyre), hőforrások vagy nyílt láng közelébe.
- ⊙ Ügyeljen rá, hogy az ételek ne érjenek hozzá a belső tér felső részén lévő forró fűtőelemekhez, és ne ragadjanak oda.
- ⊙ Ne alkalmazzon erős vagy súroló hatású tisztítószereseket.
- ⊙ A készülék csúszásmentes műanyag lábakkal van felszerelve. Mivel a bútorok számos különböző festékkel és műanyaggal vannak bevonva, és különböző ápolószerekkel kezelik ezeket, ezért nem zárható ki teljességgel, hogy az ilyen anyagok olyan alkotórészeket tartalmaznak, amelyek a műanyag lábakat megtámadhatják és feloldhatják. Adott esetben helyezzen csúszásmentes alátétet a készülék alá.

4. A csomag tartalma

- 1 Forró levegős fritőz
- 2 Sütőkosár **7 / 4** betétekkel **5**
- 1 Teljes kezelési útmutató (az interneten)
- 1 Rövid útmutató (a készülékhez mellékelve)

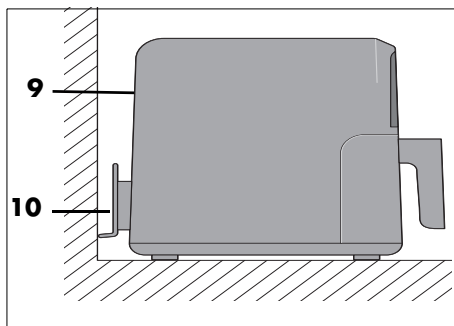
5. Üzembe helyezés

- Távolítsa el minden csomagolóanyagot! **Különösen fontos, hogy a belső térben ne maradjon semmilyen csomagolóanyag, például sztiropor darabok.**



VESZÉLY – Tűzveszély!

A készülék hátoldalán találhatók a levegőkivezető nyílások **9**. Használat közben a levegőkivezető nyílásokból forró gőz távozik.

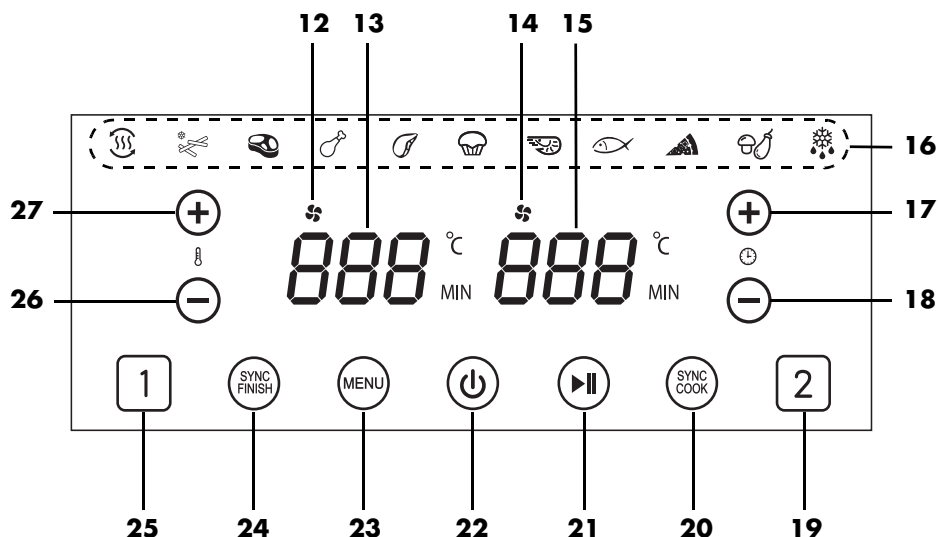


- ⊙ Soha ne takarja el a levegőkivezető nyílásokat **9**.
- ⊙ Ne használja a forrólevegős fritőzt közvetlenül konyhaszekrény vagy fali csatlakozóaljzat alatt, vagy függöny, papír vagy hasonlóan éghető tárgyak közelében.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy legyen elég szabad tér a készülék minden oldalán és fölötte is.

MEGJEGYZÉS: Az első használat során enyhe füst és kellemetlen szag keletkezhet. Ez a fűtőelem **2** szerelési anyagai miatt történik és nem termékhiba. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről.

- Távolítsa el a készülékről a védőfóliákat és a ragasztócsíkokat, de ne szedje le a készülék alján lévő típustáblát.
- Ellenőrizze, hogy megvan minden tartozék, és sértetlenek.
- Tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat az első használat előtt.
- Helyezze a készüléket száraz, vízszintes, csúszásmentes és hőálló felületre!
- A hálózati csatlakozódugót **11** olyan csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amely megfelel a típustáblán feltüntetett értékeknek. A csatlakozóaljzatnak a bekapcsolást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.

6. Az érintőképernyő áttekintése



- 12** Ventilátor szimbólum: villog, amikor a sütőkosár ventilátora **1** működik
- 13** A sütőkosár számjegyeinek kijelzése (pl. hőmérséklet, sütési idő) **1**
- 14** Ventilátor szimbólum: villog, amikor a sütőkosár ventilátora **2** működik
- 15** A sütőkosár számjegyeinek kijelzése (pl. hőmérséklet, sütési idő) **2**
- 16** Programszimbólumok
- 17** **+** Gomb: A sütési idő meghosszabbítása
- 18** **-** Gomb: A sütési idő lecsökkentése
- 19** **2** Gomb: A sütőkosár kiválasztása **2**
- 20** A SYNC COOK gomb: Mindkét sütőkosár azonos értékekkel működik
- 21** Gomb: Start/Stop
- 22** Gomb: Be-/ki
- 23** MENU Gomb: ismételten megnyomni egy program kiválasztásához
- 24** A SYNC FINISH gomb: Mindkét sütőkosár elkészítése szinkronban van
- 25** **1** Gomb: A sütőkosár kiválasztása **1**
- 26** **-** Gomb: Hőmérséklet csökkentése
- 27** **+** Gomb: Hőmérséklet növelése

7. Útmutató a fritőz használatához

Az élelmiszerek előkészítése

- Minden élelmiszernek száraznak kell lennie. Szárítsa meg a sütésre szánt élelmiszereket, illetve fagyasztott élelmiszerek esetén távolítsa el róluk a jeget.
- Mélyhűtött élelmiszer esetén távolítsa el a lehető legtöbb vizet és jeget, mielőtt a forrólevegős fritőzbe helyezi az élelmiszert.
- Panírozott élelmiszerek esetén ügyeljen arra, hogy a panír ne váljon le könnyen az élelmiszerről.

Sütési idő és hőmérséklet

- Ha finom és egészséges ételt szeretne főzni, akkor a sütési idő és hőmérséklet tekintetében pontosan tartsa be a csomagoláson feltüntetett utasításokat.
- Egyszerre csak kis mennyiségű élelmiszert süssön.
- A sütőkosarakat **7 / 4** csak a **MAX 6** jelzésig szabad tölteni.
- Elképzelt, hogy az akrilamid rákkeltő. Kerülje a túlsütött élelmiszereket, hogy lehetőleg kevés akrilamid képződjön.

Az egyenletes barnulás elérése ^{1 2}

- ¹: A sütési idő minden egyes ¼ részének eltelte után megrázni vagy megforgatni, a sütési idő alatt tehát 3 alkalommal.
- ²: A sütési idő fele után megrázni vagy megforgatni.

Ha az élelmiszernek (pl. hasábburgonya vagy csirkefalatok) egyenletesen barnára kell sülnie, akkor a sütési folyamat közben 1–3 alkalommal meg kell rázni.

1. A sütőkosarakat **7 / 4** a fogantyúnál **8** fogva húzza ki a házból **1**, és rázza meg a hozzávalókat. Ügyeljen arra, hogy pl. a hasábburgonyák jól összekeveredjenek, és a belül lévő, nyers darabok kívülre kerüljenek. A készülék automatikusan kikapcsol, ha kiveszi a sütőkosarakat **7 / 4**.
2. Helyezze vissza a sütőkosarakat **7 / 4** a készülékbe. A készülék automatikusan újra bekapcsol a sütési idő lejártáig.

Sütés (sütemény)

Nyers tésztát **semmi esetre sem** szabad közvetlenül a sütőkosarakba **7 / 4** helyezni. Az előkészítés után tegye a tésztát egy sütőformába vagy egyéb hóálló formába (pl. muffinforma). Ezt a formát aztán a benne lévő tésztával együtt helyezze a sütőkosarakba **7 / 4**.

Információk a csomagoláson

Ha a mélyhűtött élelmiszer csomagolásán nincs megadva sütési idő a forrólevegős fritőzhöz, a légkeveréses sütőhöz megadott adatok legyenek útmutatók.

8. Kezelés



Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ Használat közben a készülék felületei felforrósodhatnak. Ne nyúljon a készülék felforrósodott részeihez, például a hátoldalon lévő levegőkivezető nyílásokhoz **9**.
- ⊙ Használjon sütőkesztyűt vagy edényfogó konyharuhát a sütőkosarak **7 / 4** megfogásához.
- ⊙ Sütés közben a levegőkivezető nyílásokon **9** keresztül forró gőz távozik. Ne nyúljon a forró gőzbe.
- ⊙ Ne mozgassa vagy szállítsa a forrólevegős fritőzt, amikor be van kapcsolva.

FIGYELMEZTETÉS az anyagi károkra!

- ⊙ A készüléket semmi esetre sem szabad a sütőkosarak **7 / 4** nélkül működtetni!

8.1 Áramcsatlakozás

- Ha elhelyezte a készüléket, csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót **11** egy védőérintkezős csatlakozóaljzathoz, amely megfelel a típustáblán feltüntetett értékeknek. A csatlakozóaljzatnak a bekapcsolást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.
 - Az érintőképernyőn **3** minden jelzés röviden felvillan.
 - Egy dupla hangjelzés szólal meg.
 - A be-/ki gomb  szimbóluma világít.
 - A világító szimbólum készenléti üzemmódot jelez.

8.2 Az érintőképernyő

Az érintőképernyőn **3** vannak olyan szimbólumok, amelyek csak funkciókat jelölnek, pl. az előmelegítési szimbólum .

Más szimbólumok egy kapcsolási felületet (gombot) is megjelenítenek, pl. a start/stop gomb . A kapcsolási felületeket ebben az útmutatóban a jobb olvashatóság érdekében gombnak nevezzük.

8.3 Be-/kikapcsolás

- Nyomja meg a be-/ki gombot , hogy bekapcsolja a készenléti üzemmódban lévő készüléket.
 - Az előre beállított **180 °C** hőmérséklet és a **15 MIN** sütési idő felváltva jelenik meg a kijelzőn **13 / 15**.
- Nyomja meg a be-/ki  gombot, ha a készüléket készenléti üzembe akarja állítani.

MEGJEGYZÉS: Kezelés hiányában 5 perc elteltével a készülék automatikusan készenléti üzembe kapcsol.

- A készülék üzemelése közben nyomja meg a be-/ki  gombot, ha a készüléket készenléti üzembe akarja állítani.
 - Egy hangjelzés hallatszik.
 - A ventilátor kb. 1 percig még folytatja működését, és a ventilátor szimbólum  villog.
 - A be-/ki gomb  szimbóluma világít.
- A készülék teljes kikapcsolásához és hálózatról történő leválasztásakor mindig húzza ki a csatlakozódugót **11**.

8.4 A sütőkosár kiválasztása

1. A fritőz bekapcsolásához nyomja meg a Be-/ki gombot.
2. A vagy gomb megnyomásával válassza ki a kívánt sütőkosarat. A kiválasztott sütőkosár szimbóluma villog.
 - Az előre beállított 180 °C hőmérséklet és az előre beállított 15 MIN sütési idő felváltva világít.
3. Végezze el a beállításokat (hőmérséklet / sütési idő / program) a kiválasztott sütőkosárhoz.
 - A sütőkosár hőmérséklete és sütési ideje megjelenik a kijelzőmezőben **13**.
 - A sütőkosár hőmérséklete és sütési ideje megjelenik a kijelzőmezőben **15**.

MEGJEGYZÉS: Ha 15 másodpercen belül nem nyomja meg a Start/Stop gombot, a kiválasztott sütőkosár szimbóluma abba-hagyja a villogást. Ebben az esetben nyomja meg ismét a vagy a gombot a beállítások folytatásához.

4. Miután megadta az összes értéket, nyomja meg a Start/Stop gombot.
 - A kiválasztott sütőkosárnál elindul a sütési folyamat.
 - A program szimbólum és a ventilátor szimbólum villog.
 - - - világít a ki nem választott serpenyő kijelzőjén.

8.5 Kézi beállítások

Készenléti üzemmódban a ventilátor szimbólumok kivételével minden gomb látható a kijelzőn.

Ön bármikor módosíthatja a hőmérséklet és a sütési idő beállításait, például akkor is, ha már fut egy program.

- A sütőkosár kiválasztása után a **+ 27 / - 26** hőmérsékletgombokkal 60 °C és 200 °C közötti hőmérsékletet állíthat be:
 - Nyomja meg röviden a **+ 27 / - 26** gombokat az 5 °C-os lépésekhez; Nyomja meg és tartsa lenyomva a gyors növeléshez vagy csökkentéshez.
- A **+ 17 / - 18** gombokkal állítsa be a sütési időt 1 perc és 60 perc között:
 - Nyomja meg röviden a **+ 17 / - 18** gombokat az 1 perces lépésekhez; Nyomja meg és tartsa lenyomva a gyors növeléshez vagy csökkentéshez.

1. A fritőz bekapcsolásához nyomja meg a Be-/ki gombot.
2. Nyomja meg a sütőkosár gombot.
3. A **+ 17 / - 18** és **+ 27 / - 26** gombokkal állítsa be a hőmérsékletet és a sütési időt.

vagy

válassza ki az egyik programot a gomb többszöri megnyomásával.

4. A készülék elindításához nyomja meg a start/stop gombot.
 - A ventilátor szimbólum villog.
 - A beállított hőmérséklet és a sütési idő felváltva jelenik meg.
 - A készülék visszaszámolja a sütési időből hátralévő időt.
 - Adott esetben villog a kiválasztott program szimbóluma **16**.

Ha szükséges, ismételje meg a folyamatot a sütőkosárnál .

8.6 A SYNC COOK funkció

Ez a funkció lehetővé teszi nagyobb mennyiségek sütését azonos sütési idővel és hőmérséklettel mindkét sütőkosárban egyszerre. Az előre beállított hőmérséklet és sütési idő mindkét sütőkosárnál 180 °C és 15 perc. Módosíthatja a beállított értékeket, vagy ki-választhat egy programot.

1. A fritőz bekapcsolásához nyomja meg a Be-/ki gombot.
2. Nyomja meg a SYNC COOK gombot.
3. A **+ 27 / - 26** hőmérsékletgombokkal 60 °C és 200 °C közötti hőmérsékletet állíthat be.
4. A MENU gomb ismételt megnyomásával válassza ki az egyik programot, vagy a **+ 17 / - 18** gombokkal állítsa be a sütési időt 1 perc és 60 perc között.
5. Indítsa el a főzési folyamatot a Start/Stop gomb megnyomásával.

A beállított értékek mindkét sütőkosárra vonatkoznak.

- A SYNC COOK gomb villog.
- A ventilátor szimbólumok villognak.
- Adott esetben villog a kiválasztott program szimbóluma.
- A hőmérséklet és a hátralévő idő felváltva jelenik meg.

MEGJEGYZÉS: A sütési folyamat során bármikor módosíthatja a hőmérsékletet és a sütési időt.

Sütés közben is átkapcsolhat egy programra.

1. Sütés közben nyomja meg a Start/Stop gombot .
2. Válassza ki a kívánt programot a MENU gomb megnyomásával.
3. Nyomja meg ismét a Start/Stop gombot .

Mindkét sütőkosár tovább működik a kiválasztott programmal.

A SYNC COOK funkciót bármikor kikapcsolhatja.

1. A sütési folyamat közben nyomja meg ismét a SYNC COOK gombot.
 - A program szimbóluma villogóról folyamatosan világítóra vált.
 - Amelyik program nem fejeződött be a SYNC COOK gomb megnyomása előtt, mindkét sütőkosárnál folytatódik.
2. Ha szükséges, válasszon egy sütőkosarat a vagy a megnyomásával.
3. Most adja meg a sütőkosár kívánt új értékeit.

Mindkét sütőkosár külön-külön működik tovább a beállított értékekkel.

8.7 A SYNC FINISH funkció

A sütőkosarakat **7 / 4** is szinkronizálhatja.

1. A fritőz bekapcsolásához nyomja meg a Be-/ki gombot.
 2. Nyomja meg a **1** gombot a sütőkosár kiválasztásához.
 3. Állítsa be a sütési időt, a hőmérsékletet vagy a programot a MENU gomb megnyomásával.
 4. Nyomja meg a **2** gombot a sütőkosár kiválasztásához.
 5. Állítsa be a sütési időt, a hőmérsékletet vagy a programot.
 6. Nyomja meg a SYNC FINISH gombot.
 7. Indítsa el a sütési folyamatot a Start/Stop gomb megnyomásával.
 - A SYNC FINISH gomb villog, amikor a sütőkosár működik.
 - A ventilátor szimbólum villog, amikor a sütőkosár működik.
 - Az idő és a hőmérséklet felváltva jelenik meg a működő sütőkosár kijelzőjén.
 - jelenik meg a még nem működő sütőkosár kijelzőjén.
- A sütési folyamat mindkét sütőkosárnál elindul a megfelelő beállításokkal.
 - Az idő és a hőmérséklet már nem állítható be.
 - 3 hangjelzés hallható, amikor a második sütőkosár működésbe lép.
 - A rövidebb sütési idejű sütőkosár körülbelül 15 másodperccel a hosszabb sütési idővel rendelkező sütőkosár előtt ér véget.
 - Ha mindkét sütőkosárnak azonos a sütési ideje, akkor az első kosár 15 másodperccel a második kosár előtt kezdi el a sütést.
 - Minden egyes sütőkosár sütési idejének végén 3 sípoló hang hallható.

8.8 Programok használata

Sok élelmiszerhez és elkészítési módhoz van előre beállított program. Ha kiválaszt egy programot, bármikor további beállításokat eszközölhet a következőkkel kapcsolatban:

- Hőmérséklet:
- Sütési idő

MEGJEGYZÉSEK:

- Ügyeljen rá, hogy az ételek ne érjenek hozzá a belső tér felső részein lévő forró fűtőelemhez **2**, és ne ragadjanak oda.
- A SYNC FINISH program kivételével bármikor módosíthatja a hőmérsékletet és a sütési időt.
- A hővesztés elkerülése érdekében a sütési folyamatot csak akkor szabad elindítani, ha mindkét sütőkosár **7 / 4** teljesen be van helyezve.
- Programváltáskor először mindig kapcsolja készenléti üzemmódba a készüléket a Start/Stop gomb megnyomásával.

1. Készítse elő az élelmiszereket, és helyezze őket a sütőkosarakba **7 / 4**.
2. A sütőkosarat **7 / 4** helyezze a készülékbe.
3. Nyomja meg a be/ki gombot , a fritőz bekapcsolásához.
4. Nyomja meg többször a MENU gombot a kívánt program kiválasztásához. A megfelelő szimbólum villog.
5. Indítsa le a sütési folyamatot a start/stop gombbal .
 - A program szimbóluma villog.
 - A ventilátor szimbólum villog.
 - A Start/Stop gomb villog.

9. A programok áttekintése/sütési táblázat

- A következő táblázat alapvető beállítási segédletet nyújt a megadott élelmiszerekhez.
- A hőmérséklet és az időadatok sütési táblázatban megadott értékei irányadó jellegűek. Az élelmiszer jellegétől, méretétől és mennyiségétől, illetve íztől függően a hőmérséklet és az idő eltérő lehet.

Szimbólum az érintőképernyőn	Program/ Alkalmazás	Előre beállított hőmérséklet (beállítható terület)	Előre beállított idő (beállítható terület)
	Előmelegítés	200 °C (60 – 200 °C)	15 perc (1 – 60 perc)
	Fagyasztott hasábburgonya ¹ (optimális mennyiség kb. 500 g, maximális mennyiség sütőkosa- ranként kb. 640 g)	190 °C (60 – 200 °C)	30 perc (1 – 60 perc)
	hús	180 °C (60 – 200 °C)	20 perc (1 – 60 perc)
	Feldarabolt szárnyas, pl. comb ² (optimális mennyiség sütőkosa- ranként 4 rész)	180 °C (60 – 200 °C)	30 perc (1 – 60 perc)
	Steak, karaj	180 °C (60 – 200 °C)	12 perc (1 – 60 perc)
	Muffin, sütemény és pékáru	150 °C (60 – 200 °C)	18 perc (1 – 60 perc)
	Garnélarák	180 °C (60 – 200 °C)	8 perc (1 – 60 perc)
	Hal	180 °C (60 – 200 °C)	10 perc (1 – 60 perc)
	Pizza	200 °C (60 – 200 °C)	20 perc (1 – 60 perc)
	Zöldség ² ; (sütőkosa- ranként kb. 750 g)	180 °C (60 – 200 °C)	30 perc (1 – 60 perc)
	Felolvasztás	60 °C -	15 perc (1 – 60 perc)

Az ^{1,2} számok jelentése: ¹: A sütési idő minden egyes ¼ részének eltelte után megrázni vagy megforgatni, a sütési idő alatt tehát 3 alkalommal.

²: A sütési idő fele után megrázni vagy megforgatni.

ELŐMELEGÍTÉS FUNKCIÓ

Az optimális sütési eredmény elérése érdekében melegítse elő a forró levegős sütőt az automatikus Előmelegítés  programmal. Az előre beállított értékek 200 °C és 15 MIN.

1. Nyomja meg a be/ki gombot , a fritőz bekapcsolásához.
2. Válassza ki a sütőkosarat a  vagy a  megnyomásával.
3. Válassza ki az előmelegítés programot  a MENU  gomb megnyomásával.
4. Ezután állítsa be a hőmérsékletet és az időt, ha szükséges.
5. Indítsa el a funkciót a Start/Stop gomb  megnyomásával.

- A hőmérséklet értéke felfűtés közben változtatható.
- Az időérték csak a felfűtési fázis kezdete előtt módosítható.
- Felfűtés közben az aktuális hőmérséklet látható a kijelzőn.
- A célhőmérséklet elérése után 3 sípoló hang hallható.
- A hőmérsékletet 15 percig tartják.
 - A kijelző visszaszámolja az időt.
 - Percenként három sípoló hang hallható.

GYORSINDÍTÁS FUNKCIÓ

Kapcsolja be a készüléket készenléti módból a Be/Ki gombbal  gombbal. A Start/stop  gomb megnyomásával mindkét sütőkosár esetében elindul a sütés az előre beállított 180 °C hőmérsékleten és az előre beállított 15 perc sütési idővel.

9.1 A sütési folyamat megszakítása

Bármikor megszakíthatja a sütési folyamatot, hogy (pl.) ellenőrizze a barnulás mértékét.

MEGJEGYZÉS: A SYNC FINISH  funkcióval a sütőkosarak megszakítása nem elérhető.

Egy sütőkosár sütési folyamatának megszakítása

1. Nyomja meg a  vagy  gombot a  vagy  sütőkosár sütési folyamatának megszakításához.
2. Nyomja meg a Start/Stop gombot .
 - A Start/Stop gomb  villog.
 - A  vagy a  gomb villog.
3. A sütési folyamat folytatásához nyomja meg újra a Start/stop  gombot.

Mindkét sütőkosár sütési folyamatának megszakítása

1. Nyomja meg a Start/Stop gombot , hogy megszakítsa mindkét sütőkosár sütési folyamatát.
 - A Start/Stop gomb  villog.
2. A fogantyúval **8** húzza ki a sütőkosarat **7 / 4** a házból **1** a sütési állapot ellenőrzéséhez vagy az étel elosztásához.
3. A sütőkosarat **7 / 4** helyezze ismét be a készülékbe.
4. A sütési folyamat folytatásához nyomja meg újra a Start/stop  gombot. A készülék automatikusan újra bekapcsol a sütési idő lejártáig.

vagy

 1. A fogantyúval **8** húzza ki a sütőkosarat **7 / 4** a házból **1** a sütési állapot ellenőrzéséhez vagy az étel elosztásához.
 2. A sütőkosarat **7 / 4** helyezze ismét be a házba **1** a sütési folyamat folytatásához. A készülék automatikusan újra bekapcsol a sütési idő lejártáig.

9.2 A sütési folyamat vége

- Ha a program ideje lejár, megszólal egy hangjelzés. A ventilátor kb. 1 percig még folytatja működését.
 - Szükség van egy hőálló alátételre a sütőkosárhoz **7 / 4** és egy tányérra vagy egy tálra (adott esetben előmelegítve).
 - A készülék hálózatról történő leválasztásához használat után húzza ki a hálózati csatlakozódugót **11**.
1. A fogantyúval **8** húzza ki a sütőkosarat **7 / 4** a házból **1**. Helyezze azt a hőálló alátételre.
 2. Helyezze az ételt az előkészített tányérra/tálba.
 3. Hagyja kihűlni a készüléket és a tartozékokat, mielőtt megtisztítaná.

MEGJEGYZÉS: Ha az étel barnasága még nem megfelelő, kézzel módosíthatja a sütési folyamatot (lásd „Programok használata” a következő oldalon 278). Tolja vissza a megtöltött sütőkosarat **7 / 4** a házba **1**, és kezdje újra a sütési folyamatot. Néhány perc múlva ellenőrizze az étel barnaságát. Ehhez egyszerűen a fogantyúval **8** húzza ki a sütőkosarat **7 / 4** a házból **1**.

10. Receptek

10.1 Vegyes sült krumpli fűszeres majonézzel

Hozzávalók 4 adaghoz

A majonéz hozzávalói

- 1 tojássárgája
- 1 teáskanál mustár
- 125 ml napraforgóolaj
- 1 teáskanál finomra vágott petrezselyem
- 1 teáskanál finomra vágott turbolya
- 1 teáskanál citromlé
- Só, bors

A sült krumpli hozzávalói

- 250 g édesburgonya
- 250 g kemény fajtájú burgonya
- 2 evőkanál napraforgóolaj

Elkészítés

1. A fűszeres majonézhez tegyék a tojássárgákat és a mustárt egy magas bögrebe, és keverjük össze botmixerrel.
2. Keverés közben vékony sugárban öntsük hozzá az olajat, amíg krémes, homogén masszát nem kapunk.
3. Adjuk hozzá a fűszernövényeket, és ízesítsük sóval, borssal és citromlével.
4. A burgonyát és az édesburgonyát hámozza és mossa meg, itassa fel róla a nedvességet.
5. A burgonyát és az édesburgonyát kb. 1 cm vastag rudakká vágjuk, és egy tálban összekeverjük az olajjal.
6. A sült krumplit egyenletesen elosztjuk a két sütőkosár között.
7. Használja a SYNC COOK funkciót és állítsa be az értékeket: 25 perc és 200 °C.
8. 15 perc elteltével csökkentse a hőmérsékletet 180 °C-ra, és rázza fel a krumplit.
9. A krumplit megsózzuk, és a fűszeres majonézzel tálaljuk.

10.2 Virsli köntösben

Hozzávalók 4 adaghoz

Hozzávalók

8	Virsli (pl. frankfurti vagy bécsi virsli)
1 csomag	leveles tészta
	Só, bors
2 evőkanál	mustár
2	tojás

Elkészítés

1. A leveles tésztát lisztezett munkalapon kinyújtjuk.
2. A virsli 4 cm-es darabokra vágjuk.
3. A kinyújtott leveles tésztát megkenjük mustárral, sózzuk, borsozzuk.
4. A tésztát 3 cm széles csíkokra vágjuk.
5. A virsliket a leveles tésztába tekerjük úgy, hogy az oldalukon kicsit kilógjanak.
6. A tojásokat felferjük és megkenjük vele a leveles tésztát.
7. A leveles tészta végeit erősen nyomkodjuk le.
8. Ízléstől és barnulási foktól függően süsük 200 °C-on kb. 12 - 15 percig.

10.3 Sült camembert áfonyával

Hozzávalók 4 adaghoz

Hozzávalók

4	camembert (egyenként max. 150 g)
2	tojás
2 evőkanál	tejszín
6 evőkanál	zsemlemorzsa
4 evőkanál	áfonyabefőtt
Só és bors ízlés szerint	

Elkészítés

1. A tojásokat habosra keverjük a tejszínnel, és sóval, borssal ízesítjük.
2. Tegye a zsemlemorzását egy mély tányérba.
3. A kihűlt camembert-t (egészben vagy negyedekben) áthúzzuk a tojásos keveréken, majd megforgatjuk a zsemlemorzzában, amíg a panírozás szorosan bevonja a sajtot.
4. A camembert darabokat 200 °C-on kb. 5 - 10 perc alatt aranybarnára sütjük.
5. Tálaljuk a camembert-t áfonyával.

10.4 Töltött paradicsom

Hozzávalók 4 adaghoz

Hozzávalók

12 evőkanál	olívaolaj
12	közepes méretű paradicsom
4	gerezd fokhagyma
2 csokor	lapos levelű petrezselyem
4 szelet	pirítós kenyér (normál méretű)
1 teáskanál	só
4 csipet	bors
80 g	frissen reszelt parmezán

Elkészítés:

1. A paradicsomot megmossuk, a szárát eltávolítjuk, a tetejét levágjuk.
2. Óvatosan kikanalazzuk a gyümölcsöt egy kanállal, és szűrőedényben hagyjuk lecszepegni.
3. Hámozzuk meg a fokhagymát.
4. Mossa meg a petrezselymet és szárítsa meg.
5. Most tépdessük szét a pirítóst, és tegyük turmixgépbe a maradék olajjal, fokhagymával, petrezselyemmel, sóval, borssal és parmezánnal.
6. Az összes hozzávalót apróra vágjuk.
7. A töltelékét a paradicsomba tesszük.
8. Helyezze a paradicsomot a sütőkosarakba.
9. Először 180 °C-on süssük kb. 10 percig, majd 140 °C-on további 5 percig.

Tipp: Ha a paradicsomot fedetlenül sütjük, a töltelék megbarnul és ropogós lesz a tetején.

Ha sütés közben rátesszük a paradicsomra a tetejét, a sütési idő kb. 3 perccel megnő, és a töltelék puha marad.

10.5 Csicseriborsó lisztből készült falafel

Hozzávalók 4 adaghoz

Hozzávalók

240 g	csicseriborsó liszt
240 ml	víz
8 evőkanál	olívaolaj
4	gerezd fokhagyma
2	mogyoróhagyma
2 csokor	petrezselyem
1 teáskanál	só
3 teáskanál	római kömény
1 teáskanál	sütőpor
	Egy kis citromlé

Elkészítés

1. A petrezselymet megmossuk, megszáritjuk, a leveleit leszedjük és nagyon apróra vágjuk.
2. A mogyoróhagymát és a fokhagymagerezdeket meghámozzuk és felkockázzuk.
3. Keverjük össze a petrezselymet, a mogyoróhagymát, a fokhagymát, a csicseriborsó lisztet, a római köményt, a sütőport és a sót.
4. A vizet felforraljuk, és fokozatosan hozzáadjuk a lisztes keverékhez. Az egészet egyenletes és viszonylag kemény tésztává dolgozzuk.
5. A tésztát 15 percig pihentetjük.
6. Ezután gyúrunk bele 1 evőkanál olívaolajat és egy kevés citromlevet.
7. Vizes kézzel diónyi golyókat formázunk a tésztából, és egymás mellé helyezzük a sütőkosarak betéteire.
8. Először süssük a falafelt 180 °C-on körülbelül 6 percig. Ezután 200 °C-on további 4 percig sütjük.
9. Most tegyünk 7 evőkanál olívaolajat egy tálba, és óvatosan dobjuk bele a falafelt.
10. Tegye vissza a falafelt a betétekre és süssé 200 °C-on körülbelül 6 percig, amíg aranybarna nem lesz.

10.6 Lazac batyuban

Hozzávalók 2 adaghoz

Hozzávalók

250 g	kemény fajtájú burgonya
100 g	friss spenót
1	mogyoróhagyma
1	fokhagymagerez
1 evőkanál	olívaolaj
300 g	lazacfilé (bőr nélkül)
1 szál	petrezselyemzöld
1 szál	bazsalikomzöld
1 evőkanál	kapribogyó
2 evőkanál	lágú vaj
1	kezeletlen lime
	Só, bors

Elkészítés

1. A burgonyát meghámozzuk, megmossuk, forrásban lévő sós vízben megfőzzük, majd leszűrjük és vékony szeletekre vágjuk.
2. Közben a spenótot megtisztítjuk, megmossuk, majd jól lecsepegtetjük.
3. Hámozzuk meg a mogyoróhagymát és a fokhagymát, vágjuk apró kockákra, tegyük egy lábasba az olajjal, és pároljuk áttetszővé.
4. Adjuk hozzá a spenótot, és pároljuk rövid ideig, amíg a levelek megfonnyadnak. Ezután vegyük le az edényt a tűzről, és tegyük félre.
5. A lazacot megmossuk, szárazra töröljük és két részre vágjuk.
6. A petrezselymet és a bazsalikomot megmossuk, szárazra rázzuk, a leveleit apróra vágjuk.
7. A kapribogyót lecsepegtetjük és durvára vágjuk.
8. A kapribogyót és az apróra vágott fűszernövényeket összegyúrjuk a vajjal.
9. Mossa meg a lime-ot forró vízzel, törölje szárazra és vágja szeletekre.
10. Rakjunk ki két nagy darab sütőpapírt.

11. Mindegyik közepére helyezzük a burgonyaszeleteket, és sózzuk, borsozzuk. A tetejére rakjuk a spenótot és a lazacot.
12. A kapribogyós vajat pelyhekben a lazacra tesszük, a tetejére lime szeleteket teszünk.
13. Hajtsa rá a papírt a hozzávalókra, szorosan zárja le az oldalát, és tegye egymás mellé a csomagokat a sütőkosárba.
14. 200 °C-on kb. 20 percig sütjük.
15. Ezután távolítsa el a papírt, és azonnal tálalja az ételt.

10.7 Cukkini és padlizsán nyárs

Hozzávalók 4 adaghoz

Hozzávalók

½ teáskanál	bors
½ teáskanál	szegfűbors
½ teáskanál	koriander
½ teáskanál	szárított kakukkfű
½ teáskanál	szárított oregano
1 teáskanál	só
50 ml	olívaolaj
2	padlizsán
2	cukkini
2	vöröshagyma
	Fa nyárs

Elkészítés

1. Egy tálban keverjük össze a zöldfűszereket, a fűszereket és az olajat.
2. A cukkinit és a padlizsánt 2 cm vastag szeletekre vágjuk, a hagymát negyedeljük.
3. Adjuk hozzá a zöldségeket a fűszer- és olajkeverékhez.
4. A zöldségeket felváltva fűzzük a nyársra.
5. A nyársakat 200 °C-on 15 percig sütjük. A sütési idő felénél fordítsa meg a nyársakat.

10.8 Mini pizza sonkával és rukkolával

Hozzávalók 2 adaghoz

Hozzávalók

1 csomag	pizza tészta
1 doboz	paradicsompüré
200 g	mozzarella
1 köteg	rukkola
100 g	Serrano sonka
	Olívaolaj
	Só, bors és oregánó

Elkészítés

1. Lisztezett munkalapon nyújtuk ki a pizzatésztát, és vágjunk ki belőle 1 cm-rel kisebb téglalapokat, mint a sütőkosár felülete.
2. A tésztát villával enyhén megszurkáljuk.
3. A mozzarellát vékony szeletekre vágjuk.
4. A tésztát megkenjük a paradicsompürével, ízesítjük sóval, borssal és oregánóval, majd a tetejére tesszük a mozzarella szeleteket.
5. A pizzadarabokat 180 °C-on körülbelül 7 percig sütjük részletekben.
6. A Serrano sonkát szétosztjuk a darabokon, és további 3 - 5 percig sütjük.
7. Amikor a pizza széle enyhén barnulni kezd, távolítsuk el a darabokat, és osszuk el rajtuk a megmosott rukkolát.
8. A mini pizzákat meglocsoljuk kevés olívaolajjal és tálaljuk.

Tipp: A tészta vastagságától függően a pizza sütése 1 - 2 perccel hosszabb vagy rövidebb ideig tart.

10.9 Pácolt csirkeszárny fagyasztott hasábburgonyával

Hozzávalók 2 személy részére

Hozzávalók

Kb. 8	csirkeszárny
250 g	fagyasztott hasábburgonya
1 - 2 teáskanál	só
1 - 2 teáskanál	paprika

Hozzávalók a páchoz

6 evőkanál	napraforgó- vagy repceolaj
6 evőkanál	Sweet'n Hot chiliszósz
4 evőkanál	paradicsom ketchup
4 evőkanál	ecet
1 - 2 teáskanál	chili pehely

Elkészítés

1. Keverje össze a pác összes összetevőjét egy nagy tálban.
2. Adjuk hozzá a csirkeszárnyakat a táliba, és keverjük össze a páclével.
3. Hagyja a csirkedarabokat a pácban állni körülbelül 1 órán keresztül.
4. Helyezzük egymás mellé a csirkeszárnyakat a két sütőkosár egyikébe, és állítsuk a sütőkosarat 190 °C-ra és 15 percre.
5. A sütés felénél fordítsuk meg a csirkeszárnyakat.
6. Tegyen 250 g fagyasztott hasábburgonyát a második sütőkosárba, és állítsa 200 °C-ra 20 percre.
7. Használja a SYNC FINISH funkciót, hogy mindkét edényt egyszerre fejezze be.
8. A sütési idő felénél egyszer rázzuk fel a krumplit.

Tipp: Ha ropogósabban szereti a csirkeszárnyakat, akkor 200 °C-on megsütheti még további 5 percig.

10.10 Folyékony közepű csokoládétortácska

Hozzávalók 8 tortácskához

Hozzávalók

75 g	étescsokoládé
3	tojás
75 g	vaj
75 g	cukor
50 g	liszt

Elkészítés

1. A csokoládét feldaraboljuk és vízfürdőben felolvasztjuk.
2. Adjuk hozzá a vaját és hagyjuk azt is felolvadni.
3. A tojást és a cukrot habosra verjük.
4. A lisztet a keverékre szitáljuk, és sima tésztává keverjük.
5. Belekeverjük a csokis-vajas keveréket.
6. Öntse a masszát muffinformákba, és helyezze a sütőkosárba. Helyezze ezt az előmelegített készülékbe.
7. Állítsa a hőmérsékletet 180 °C-ra, és a sütési időt 10 percre.
8. Süsse meg a csokitortácskákat, és melegen élvezze.

11. Tisztítás



Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ A készülék mozgatása vagy tisztítása előtt várja meg, amíg teljesen lehűl.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ A forrólevegős fritőz tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozót **11** az aljzatból.
- ⊙ A forrólevegős fritőzt nem szabad vízbe meríteni.

FIGYELMEZTETÉS az anyagi károkról!

- ⊙ Ne alkalmazzon erős vagy súroló hatású tisztítószeret.

MEGJEGYZÉS: Kérjük, vegye figyelembe, hogy száradás után még vízcseppek lehetnek az üreges részekben. Hagyja az alkatrészeket a levegőn teljesen megszáradni.

Tartozékok

- Távolítsa el a nagy ételmaradványokat.
- A sütőkosár **7 / 4** és a betét **5** mosogatógépben mosogatható. Felfelé távolítsa el a betétet **5** a sütőkosárból **7 / 4**. Tisztítás után a behelyezésnél ügyeljen arra, hogy a betét **5** ívelt része felfelé mutasson. Nyomja le a betétet **5**, amíg az fel nem fekszik az aljára.

MEGJEGYZÉS: Ezeket az alkatrészeket kézzel is elmosogathatja meleg vízzel és mosogatószerrel. Végezetül öblítse el alaposan tiszta vízzel.

- A leégett ételmaradványokat előbb áztassa be.
- Tisztítsa meg a sütőkosarat **7 / 4** kézzel meleg vízzel és mosogatószerrel. Végezetül öblítse el alaposan tiszta vízzel.

- Hagyja teljesen megszáradni az összes alkatrészt, mielőtt eltenné vagy újból használná azokat.

Ház

- A házat **1** törölje le kívülről nedves kendővel és kevés, enyhe tisztítószerrel.
- Ezután törölje szárazra egy konyharúhával.

Belső tér

1. A belső tér tisztításához puha szivacsot, kevés vizet és enyhe tisztítószerrel használjon.
2. Utána többször törölje le egy nedves mikroszálas kendővel, amelyet közben kimos és kifacsar.
3. Ezután törölje szárazra egy konyharúhával.

12. Tárolás

- Mielőtt elrakja a forrólevegős fritőzt...
... ki kell húzni a hálózati csatlakozót **11**,
... ki kell hűlnie a készüléknek és
... minden alkotórésznek teljesen száraznak kell lennie.
- Tekerje a csatlakozóvezetékét **11** a kábelvezetőre **10**.

13. Eltávolítás

A terméket a 2012/19/EK európai irányelvnek megfelelően kell leselejtezni. Az áthúzott kerekesszemetestároló szimbólum azt jelenti, hogy a termék az Európai Unióban szelektív hulladékgyűjtés keretében távolítható el. Ez a termékre, valamint az ezzel a szimbólummal ellátott minden tartozékra érvényes. A megjelölt termékek nem dobhatók a háztartási szemétkosárba; ezeket az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyeken kell leadni.



Az újrahasznosítás szimbóluma például egy tárgyat vagy anyagrészeket újrahasznosításra alkalmasként jelöl meg. Az újrahasznosítás segít a nyersanyagok felhasználásának, valamint a környezetterhelés csökkentésében.



Csomagolás

A csomagolás kidobásakor vegye figyelembe az Ön országában érvényes megfelelő környezetvédelmi előírásokat.

14. Problémamegoldás

Ha készüléke nem megfelelően működik, először ellenőrizze az ellenőrzőlistán felsorolt problémákat. Lehetséges, hogy csak kisebb problémáról van szó, amelyet egyedül is képes megoldani.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Semmiképp ne kísérelje meg a készüléket önállóan megjavítani.

15. Műszaki adatok

Modell:	SHLFD 2600 B1
Hálózati feszültség:	220 – 240 V ~ 50 Hz
Védelmi osztály:	I
Teljesítmény:	2600 W

Hiba	Lehetséges okok / elhárítás módja
Nem Funkció	• Van áram? • Ellenőrizze a csatlakozást!
Az étel nem készül el az ajánlott időtartam alatt	• Túl nagy volt a mennyiség vagy túl vastagok voltak a szeletek? • Túl alacsonyra volt állítva a hőmérséklet vagy a sütési idő?
Erős füst- és szagképződés	• Ételmaradékok vannak a fűtőelemnél 2, amelyek melegítéskor elégnek? A sütőkosarat 7 / 4 csak a MAX 6 jelzésig szabad tölteni.

Alkalmazott szimbólumok

	Geprüfte Sicherheit (tanúsított biztonság): a készülékeknek eleget kell tenniük az általánosan elfogadott műszaki szabályoknak, és meg kell felelniük a termékek biztonságáról szóló törvény (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) rendelkezéseinek.
	A CE-jelzéssel a HOYER Handel GmbH az uniós rendelkezéseknek való megfelelést jelzi.
	Ez a szimbólum a csomagolás környezetbarát módon történő ártalmatlanítására emlékeztet.
	Az újrahasznosítás szimbólumával (3 nyíl) az újrahasznosítható anyagokat jelölik. Az anyagot a középén található újrahasznosítási szám (itt: 21) és/vagy a rövidítés (itt: PAP) segítségével lehet meghatározni.
~	Váltakozó áram
	A szimbólum azokat a darabokat jelöli, amelyek az öblítőgépben tisztíthatók.
	Egy újrahasznosítható termékről van szó, amely a bővített gyártói felelősségnek és a szelektív hulladékgyűjtésnek van alávetve.
	Az UKCA jelzéssel a HOYER Handel GmbH az Egyesült Királyság rendelkezéseinek való megfelelést jelzi.
	A szimbólum a termék gyártóját jelöli.

A műszaki változtatások joga fenntartva.

16. Garancia

(HU) JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ	
A termék megnevezése:	DUPLA ZÓNÁS FORRÓ-LEVEGŐS FRITŐZ
Gyártási szám:	460234_2401
A termék típusa:	SHLFD 2600 B1
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	Forrólevegős fritőz, 2 Sütőkosár betétekkel
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	Szerviz Magyarország Teknihall Elektronik GmbH Breitefeld 15 64839 Münster GERMANY Tel.: 06800 21225 E-Mail: hoyer@lidl.hu
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe:	Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. H-1037 Budapest Rádl árok 6

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 1 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítás, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásár-

- lás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet a vásárlást igazoló blokkot.
3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben.
(A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)
A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
 4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.
 5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
 6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumiabroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
 7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

A www.lidl-service.com weboldalról letöltheti ezeket a kézikönyveket, számos egyéb kézikönyvet, valamint telepítő szoftvereket.



Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl szervizoldalára juthat (www.lidl-service.com) és a **460234_2401** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.

Garanciakártya 460234_2401

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:

A hiba oka:

A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:

A hiba javításának módja:

A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:

A javításra tekintettel a jótállás új határideje: