

SILVERCREST®



TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA 9 V 1 SHF 1800 C1

SK

TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA 9 V 1

Návod na používanie a bezpečnostné pokyny

DE AT

9-IN-1-HEIßLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

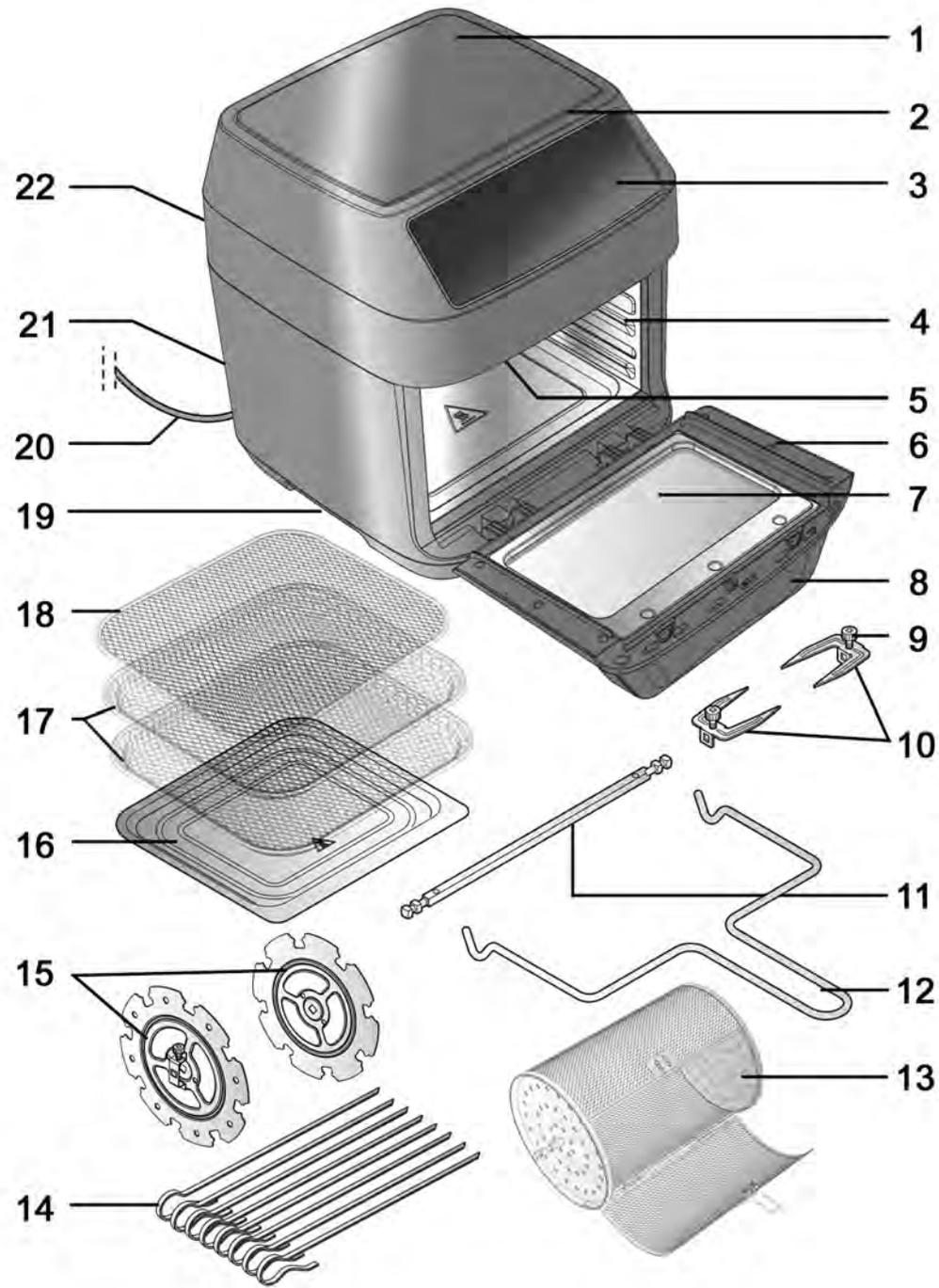
Aktualizácia na základe najnovších informácií
Stand der Informationen:
09/2024 - Ident.-No.: SHF 1800 C1 092024-1

IAN 474733_2407

OS-SK

IAN 474733_2407

OS-SK



Slovensky 2

Deutsch 33

Obsah

1. Určené použitie	3
2. Bezpečnostné pokyny	3
3. Obsah balenia	9
4. Technické parametre	10
5. Autorské práva	11
6. Než začnete	11
6.1 Dotykový displej.....	12
6.2 Automatické režimy	13
6.3 Príslušenstvo a použíitia.....	14
7. Užitočné informácie o príprave jedla	15
7.1 Množstvá.....	15
7.2 Teploty a doby prípravy.....	15
7.3 Zhnednutie.....	15
7.4 Tabuľka dôb varenia	16
8. Nasadenie a vloženie príslušenstva	19
8.1 Montáž/demontáž dvierok rúry	19
8.2 Otočný kôš (13).....	20
8.3 Grilovacia ihla (11).....	20
8.4 Súprava na kebab (grilovacia ihla plus držiace kotúče)	21
9. Začíname	22
9.2 Pripojenie napájania.....	23
9.3 Zapínanie a vypínanie/prevádzka.....	23
9.4 Osvetlenie	24
9.5 Manuálne nastavenie doby a teploty varenia	24
9.5.1 Nastavenie doby varenia.....	24
9.5.2 Nastavenie teploty.....	24
9.6 Zapnutie/vypnutie funkcie otáčania	25
9.7 Používanie prednastavených režimov	25
9.8 Pozastavenie/obnovenie procesu varenia.....	25
9.9 Ukončenie procesu varenia.....	26
10. Čistenie	26
10.1 Čistenie vnútorného priestoru	26
10.2 Čistenie krytu	26
10.3 Čistenie príslušenstva.....	27
11. Skladovanie pri nepoužívaní	27
12. Odstraňovanie problémov	28
13. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii	29
14. Informácie o zhode.....	30
15. Informácie o záruke	31

Gratulujeme!

Kúpou teplovzdušnej fritézy SilverCrest SHF 1800 C1, ďalej len teplovzdušná fritéza, ste sa rozhodli pre kvalitný a ekologický výrobok.

Pred prvým použitím teplovzdušnej fritézy sa oboznámte s jej používaním a pozorne si prečítajte tento návod na obsluhu. Dodržujte bezpečnostné pokyny a používajte teplovzdušnú fritézu len tak, ako je uvedené v návode na obsluhu a pre dané aplikácie. Návod na obsluhu uložte na bezpečnom mieste. Ak predáte teplovzdušnú fritézu niekomu inému, odovzdajte s ním aj všetky príslušné dokumenty.

1. Určené použitie

Táto teplovzdušná fritéza je určená na prípravu jedla horúcim vzduchom pri maximálnej teplote 200 °C. Teplovzdušná fritéza je určená na použitie v domácnostiach a nesmie sa používať na komerčné účely. Môže sa používať len vo vnútri.

Očakávané nesprávne použitie: Teplovzdušná fritéza nie je vhodná na ohrev tekutín.

2. Bezpečnostné pokyny

Ak spotrebič používate po prvýkrát, prečítajte si príslušné pokyny v tomto návode a rešpektujte všetky varovania, aj keď ste sa už zoznámili s používaním rôznych elektronických zariadení a domácich spotrebičov. Návod uložte na bezpečnom mieste na neskoršie použitie. Ak zariadenie predáte alebo dáte inej osobe, odovzdajte jej aj túto príručku. Tvorí súčasť spotrebiča.

Vysvetlenie použitých symbolov



NEBEZPEČENSTVO! Toto slovo naznačuje nebezpečenstvo s vysokým rizikom, ktoré, ak sa mu nepredíde, môže viesť k smrteľnému alebo ťažkému zraneniu.



VAROVANIE! Toto slovo naznačuje nebezpečenstvo s priemerným rizikom, ktoré, ak sa mu nepredíde, môže viesť k smrteľnému alebo ťažkému zraneniu.



NEBEZPEČENSTVO! Tento symbol upozorňuje na nebezpečenstvo pre ľudské zdravie a riziko smrteľného úrazu el. prúdom alebo poškodenia zariadenia.



Nebezpečenstvo požiaru! Tento symbol upozorňuje, že v prípade nerešpektovania varovania môže dôjsť k požiaru.



Varovanie, horúci povrch!

NEBEZPEČENSTVO! Tento symbol upozorňuje na riziko zranenia alebo popálenia na horúcich povrchoch.



Príslušenstvo je vhodné na umývanie v umývačke riadu.



Tento symbol označuje produkty, ktorých fyzické a chemické zloženie bolo testované a potvrdené pri použití s potravinami ako nerizikové pre zdravie, podľa požiadaviek nariadenia EÚ 1935/2004.



Tento symbol označuje ďalšie informácie o téme.



Adresa výrobcu

Pokyny na bezpečné používanie

- Teplovzdušnú fritézu používajte podľa jej určenia. Nesprávne používanie môže spôsobiť poranenia.



Pri používaní sa môžu povrchy teplovzdušnej fritézy zahriať. Nedotýkajte sa horúcich častí spotrebiča, ako je napríklad výstup vzduchu na zadnej strane alebo priezor vo dvierkach rúry.

- Na vybratie horúceho otočného koša (13)/grilovacej ihly (11) použite rukoväť.
- Na dotyk s horúcimi časťami používajte kuchynské rukavice alebo držiak na panvicu.

- Pri vyprášaní sa z výstupu vzduchu uvoľňuje horúca para. Nedávajte ruky do blízkosti pary.
- Ak je napájací kábel spotrebiča poškodený, musí ho vymeniť výrobca, zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Tento spotrebič nie je určený na použitie s externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládacím systémom.



NEBEZPEČENSTVO! Osobná bezpečnosť

- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností alebo znalostí, ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú z toho vyplývajúcim rizikám.
- Nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom.
- Deti nesmú vykonávať čistenie a údržbu spotrebiča, ak nemajú viac ako 8 rokov a nie sú pod dohľadom.
- Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú približovať k spotrebiču a jeho napájaciemu káblu.



NEBEZPEČENSTVO! Baliaci materiál nie je hračka. Nedovoľte deťom, aby sa hrali s plastovými obalmi. Je tu riziko udusenía. Držte spotrebič mimo dosahu detí.



VAROVANIE Domáce a pracovné zvieratá, vtáky

- Elektrické spotrebiče môžu spôsobiť nebezpečenstvo pre domáce a pracovné zvieratá. Zvieratá môžu spotrebič aj poškodiť. Preto sa všetky zvieratá musia vždy držať mimo elektrických spotrebičov.
- Vtáky dýchajú rýchlejšie, rozvádzajú vzduch okolo svojho tela iným spôsobom a sú podstatne menšie ako ľudia. Preto môže byť pre

vtáky nebezpečné vdýchnuť aj malé množstvo dymu, ktoré vzniká pri používaní tohto spotrebiča. Počas používania tohto spotrebiča sa nesmú v tej istej miestnosti nachádzať žiadne vtáky.



VAROVANIE! Nebezpečenstvo popálenín!

- Nedotýkajte sa horúcich povrchov spotrebiča a jeho vnútra. Používajte kuchynské rukavice alebo držiaky na panvice.
- Pred čistením alebo odložením spotrebiča nechajte spotrebič úplne vychladnúť.
- Neprenášajte ani neprepravujte teplovzdušnú fritézu, keď je zapnutá.



NEBEZPEČENSTVO: Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Nepoužívajte spotrebič mokrými rukami.
- Chráňte spotrebič pred vlhkosťou a kvapkajúcou alebo striekajúcou vodou. Nepoužívajte ho v blízkosti umývadla, do ktorého by mohol náhodne spadnúť.
- Zariadenie, napájací kábel a sieťová zástrčka sa nesmú ponárať do vody ani iných kvapalín.
- Ak do spotrebiča prenikne kvapalina, okamžite odpojte sieťovú zástrčku a pred ďalším používaním nechajte spotrebič skontrolovať v zákazníckom servise.
- Spotrebič sa nesmie používať, ak je on alebo napájací kábel (20) viditeľne poškodený alebo ak spotrebič spadol.
- Ak používate predlžovací kábel, musí byť vhodný pre technické parametre tohto spotrebiča.
- Spotrebič nepoužívajte vo viacerých zásuvkách, pretože by mohlo dôjsť k preťaženiu.

- Napájací kábel (20) položte tak, aby naň nikto nemohol stúpiť, zachytiť sa oň alebo oň zakopnúť.
- Sieťovú zástrčku pripájajte len do správne nainštalovanej, ľahko prístupnej uzemnenej sieťovej zásuvky, ktorej sieťové napätie zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku. Sieťová zásuvka musí byť ľahko prístupná aj po zapojení spotrebiča.
- Uistite sa, že napájací kábel (20) nie je poškodený ostrými hranami alebo horúcimi miestami.
- Uistite sa, že napájací kábel (20) nie je stlačený alebo rozdrvený.
- Ani pri vypnutí nie je spotrebič úplne odpojený od el. vedenia. Ak ho chcete úplne odpojiť, musíte odpojiť sieťovú zástrčku.
- Pri odpájaní napájacieho kábla zo zásuvky neťahajte nikdy za samotný kábel, ale za zástrčku.
- Sieťovú zástrčku vždy vytiahnite zo sieťovej zásuvky:
 - Po každom použití.
 - Ak sa spotrebič nepoužíva.
 - Ak sa vyskytne problém.
 - Pred čistením zariadenia.
 - V prípade búrky.
- Aby ste predišli nebezpečenstvu, nevykonávajte na spotrebiči žiadne úpravy. Spotrebič musí opravovať len odborník alebo náš zákaznícky servis.



NEBEZPEČENSTVO požiaru

- Nikdy nenechávajte spotrebič pri používaní bez dozoru.
- Počas prevádzky dohliadajte na teplovzdušnú fritézu. Vďaka tomu môžete rýchlo odhaliť akékoľvek problémy, ako sú nezvyčajné zvuky alebo zápachy.
- Pri používaní nikdy nezakrývajte spotrebič ani ho neumiestňujte na mäkký povrch (napríklad uterák alebo koberec).

- Teplovzdušnú fritézu používajte len na pevnej, rovnej, neklzávej, suchej a nehorľavej pracovnej ploche.
- Dbajte na to, aby bol okolo celého spotrebiča a nad ním vždy voľný priestor. Nepoužívajte teplovzdušnú fritézu priamo pod nástennými jednotkami, zásuvkami alebo v blízkosti záclon, papiera alebo podobných horľavých predmetov.



VAROVANIE o škode na majetku

- Používajte len originálne príslušenstvo.
- Nikdy spotrebič nepoložte na horúci povrch (napr. varnú dosku) alebo do blízkosti vykurovacích zdrojov, príp. otvorených ohňov.
- Uistite sa, že povrch pod spotrebičom je suchý.
- Dbajte na to, aby sa potraviny nedotýkali horúceho výhrevného telesa v hornej časti varného priestoru a neprilepili sa naň.
- Nepreťažujte otočný kôš (13) ani grilováciu ihlu (11). Skontrolujte smerné hodnoty v týchto pokynoch.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte nič ostré ani abrazívne.
- Spotrebič je vybavený protišmykovými plastovými nožičkami. Keďže nábytok je natieraný širokou škálou lakov a umelých látok a na jeho ošetrovanie sa používajú najrôznejšie druhy úprav, nie je úplne vylúčené, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré by mohli napadnúť a zmäkčiť plastové nožičky. V prípade potreby umiestnite pod spotrebič protišmykový povrch.

3. Obsah balenia

Vyberte teplovzdušnú fritézu a všetko príslušenstvo z obalu. Odstráňte obalový materiál a skontrolujte, či sú všetky súčasti celé a nepoškodené. Ak zistíte, že niečo chýba, alebo je poškodené, obráťte sa na výrobcu.

- **1 teplovzdušná fritéza**
- **1 zachytávač/zachytávač masti**
- **3 mriežkové platne**
- **1 grilovacia ihla**
- **2 ihly na kurča**
- **2 držiace kotúče**
- **8 ihiel na kebab**
- **1 otočný kôš**
- **1 rukoväť**
- **1 návod na použitie**
- **1 kniha receptov**

Tento návod na obsluhu má otvárací obal. Vo vnútri obalu je zobrazená schéma teplovzdušnej fritézy s očíslovanými všetkými ovládacími prvkami. Pri čítaní rôznych kapitol tejto príručky môžete nechať túto stranu otvorenú. Tak sa môžete kedykoľvek pozrieť na príslušné ovládacie prvky. Význam čísel je nasledovný:

1	Krycia platňa
2	Otvory na prívod vzduchu
3	Dotykový displej
4	Vkladacie lišty
5	Výhrevné teleso (v hornej časti varnej komory)
6	Dvierka rúry
7	Priezor
8	Rukoväť dvierok
9	Upevňovacia skrutka
10	Ihly na kurča
11	Grilovacia ihla (na držanie kotúčov a grilovaného kurčafa)
12	Rukoväť (na uchopenie grilovacej ihly a otočného koša)
13	Otočný kôš
14	Ihly na kebab => 8 ks
15	Držiace kotúče (pre ihly na kebab)
16	Zachytávač/zachytávač masti
17	Rošt (hlboký)
18	Rošt (plochý)
19	Rukoväť
20	Napájací kábel (so sieťovou zástrčkou)
21	Vinutie kábla (vzadu)
22	Výstup vzduchu (na zadnej strane)

4. Technické parametre

Model	SHF 1800 C1	POZNÁMKA: Od používateľa sa nevyžaduje žiadna činnosť na nastavenie výrobku na 50 alebo 60 Hz. Výrobok sa automaticky nastaví na 50 a 60 Hz.
Zdroj napájania	220 - 240 V~, 50 - 60 Hz	
Trieda ochrany	I	
Napájanie	1800 W	

Technické údaje a dizajn sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.

5. Autorské práva

Celý obsah tejto Používateľskej príručky je chránený autorským právom a je poskytnutý čitateľovi iba na informačné účely. Kopírovanie dát a informácií bez predošlého písomného a explicitne vyjadreného súhlasu od autora je prísne zakázané. Platí to aj pre akékoľvek obchodné použitie obsahu a uvedených informácií. Všetky texty a obrázky sú aktualizované k dátumu tlače. Podliehajú zmene bez upozornenia.

6. Než začnete

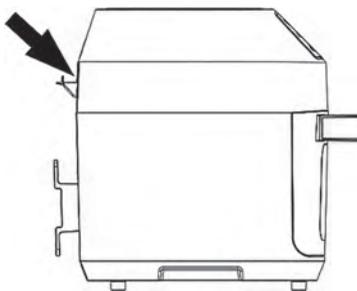
Vyberte teplovzdušnú fritézu a všetko príslušenstvo z obalu a skontrolujte, či je dodávka kompletná. Odstráňte všetky ochranné fólie a vyberte všetky časti z varného priestoru. Udržujte obal mimo dosahu detí a zlikvidujte ho správnym spôsobom.

- Pred prvým použitím teplovzdušnej fritézy ju a všetko príslušenstvo vyčistite podľa opisu v časti „Čistenie“.
- Na prepravu použite rukoväť (19) na ľavej a pravej strane.
- Teplovzdušnú fritézu umiestnite na rovný, suchý, nekĺzavý a žiaruvzdorný povrch.



Pri výbere miesta dbajte na to, aby horný okraj otvorených dvierok rúry (6) nepresahoval predný okraj pracovnej plochy.

- Nikdy nezakrývajte výstup vzduchu na zadnej strane teplovzdušnej fritézy. To predstavuje nebezpečenstvo požiaru!

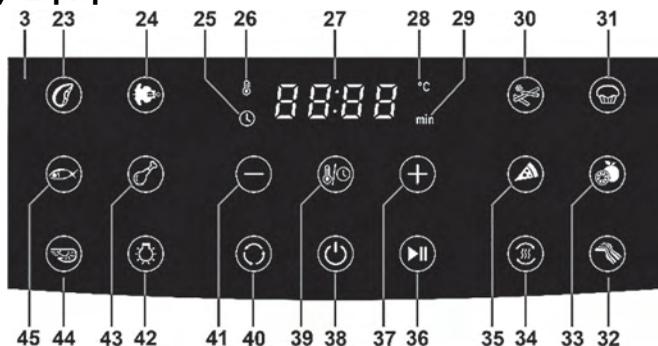


- Teplovzdušnú fritézu pripájajte k elektrickej sieti len vtedy, keď ju chcete používať.



Pri prvom použití spotrebiča môžu výrobné zvyšky pôsobiť mierny zápach a dymenie. Je to normálne a zápach rýchlo pominie. Uistite sa, že vetranie je dostatočné. V prípade potreby otvorte okno.

6.1 Dotykový displej



3	Dotykový displej
23	Režim „Steak, rezne“
24	Režim „Kurča, pečené mäso“
25	Zobrazenie zostávajúceho času, aktívne
26	Zobrazenie teploty, aktívne
27	Displej (zobrazuje teplotu a zostávajúcu dobu varenia)
28	Zobrazenie stupňov Celzia, aktívne
29	Zobrazenie minút, aktívne
30	Režim „Hranolky“
31	Režim „Muffiny“
32	Režim „Slanina“
33	Režim „Sušenie“
34	Predhriatie
35	Režim „Pizza“
36	Spustiť/pozastaviť/pohotovostný režim
37	Predĺženie času varenia/zvýšenie teploty
38	Zapnutie/pohotovostný režim
39	Prepínanie medzi zobrazením teploty a zostávajúceho času
40	Zapnutie a vypnutie funkcie otáčania pre otočný kôš (13) alebo grilovaciu ihlu (11). Symbol bliká, keď je otočná funkcia zapnutá.
41	Skrátenie času varenia/teploty
42	Kontrolka <ul style="list-style-type: none"> Zapnutie alebo vypnutie vnútorného osvetlenia. Symbol bliká, keď je zapnuté vnútorné osvetlenie.
43	Režim „Kúsky hydiny“
44	Režim „Krevety“
45	Režim „Ryba“

6.2 Automatické režimy

Č.	Symbol	Režim/použitie	Prednastavená teplota (nastaviteľný teplotný rozsah)	Prednastavený čas (nastaviteľný časový rozsah)
32		Slanina	190 °C (80 - 200 °C)	8 minút (1 - 60 min)
30		Hranolky	200 °C (80 - 200 °C)	18 minút (1 - 60 min)
45		Ryba	180 °C (80 - 200 °C)	20 minút (1 - 60 min)
43		Kúsky hydiny, napr. stehná, prsia	200 °C (80 - 200 °C)	15 min (1 - 60 min)
23		Steak, rezne	180 °C (80 - 200 °C)	15 min (1 - 60 min)
44		Krevety	180 °C (80 - 200 °C)	10 min (1 - 60 min)
35		Pizza	180 °C (80 - 200 °C)	15 min (1 - 60 min)
33		Sušenie ovocia a zeleniny, napr. kolieska jablák, plátky paradajok	65 °C (40 - 80 °C)	3:00 hod. (1:00 - 24:00 hod.)
31		Muffiny	160 °C (80 - 200 °C)	18 minút (1 - 60 min)
24		Grilovacia ihla (11) na pečenie celého kurčaťa alebo malého pečeného mäsa	180 °C (80 - 200 °C)	25 minút (1 - 60 min)

6.3 Príslušenstvo a použitia

Č.	Príslušenstvo	Použitie
16	Zachytávač/ zachytávač masi	<ul style="list-style-type: none"> Vložte na základňu spotrebiča, aby ste zachytili kvapky alebo omrvinky. To uľahčuje čistenie spotrebiča. Používajte ako plech na pečenie, najmä pre potraviny, ktoré veľa odkvapkávajú a potrebujú horný ohrev.
17 + 18	Rošt	<ul style="list-style-type: none"> Otvory v roštoch (17, 18) zabezpečujú dobrú cirkuláciu vzduchu a rovnomerné rozloženie tepla. Viacero roštov (17, 18) sa môže používať súčasne. Príprava potravín, ktoré potrebujú rovnomerné, cirkulujúce teplo, napr. hranolky, kúsky hydiny, rybie prsty, mrazená pizza. Sušenie
13	Otočný kôš	<ul style="list-style-type: none"> Vhodné pre relatívne malé kúsky, napr. hranolky, kúsky zeleniny, rezy, sladké zemiakové lupienky. Neustále otáčanie zaručuje obzvlášť rovnomernú prípravu zo všetkých strán. To znamená zapnutie funkcie otáčania pomocou tlačidla  (40). Na zabezpečenie dokonalých výsledkov nepreplňujte otočný kôš (13). Nedopĺňajte nad značku MAX. Maximálna hmotnosť nesmie presiahnuť 1,5 kg. Na jeho vloženie a vybratie použite rukoväť (12). <p>Najlepší tip: do surovín primiešajte trochu oleja. Zlepší to chuť a zabráni prilepeniu potravín k otočnému košu (13). V prípade pred smažených výrobkov, ako sú napríklad mrazené hranolčeky, sa to nevyžaduje.</p>
11 + 10	Grilovacia ihla, Ihly na kurča	<ul style="list-style-type: none"> Vhodné na pečenie celého kurčťa alebo malého pečeného mäsa. Maximálna hmotnosť nesmie presiahnuť 1,5 kg. Pomocou dvoch ihli na kurča (10) upevnite jedlo na grilovaciu ihlu (11). Pri použití programu  sa funkcia otáčania zapne automaticky. Tú je možné podľa potreby zapnúť alebo vypnúť stlačením tlačidla  (40). Na vybratie použite rukoväť (12).
11 + 14 + 15	Grilovacia ihla, Ihly na kebab, Držiace kotúče	<ul style="list-style-type: none"> Vhodné na mäsové a zeleninové kebab. Upevnite držiace kotúče (15) na grilovaciu ihlu (11). Teraz môžete na držiace kotúče (15) nasadiť naložené ihly na kebab (14). Dbajte na maximálnu hmotnosť 150 g na jednu ihlu na kebab (14).

- | | | |
|--|--|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Neustále otáčanie zaručuje obzvlášť rovnomernú prípravu zo všetkých strán. To znamená zapnutie funkcie otáčania pomocou tlačidla  (40). • Na vybratie použite rukoväť (12). |
|--|--|---|

7. Užitočné informácie o príprave jedla

Teplovzdušná fritéza 9 v 1 kombinuje celý rad rôznych možností prípravy v jednom zariadení:

- fritovanie horúcim vzduchom
- pečenie pizze
- grilovanie mäsa, rýb alebo slaniny
- príprava mrazených potravín, napr. rybiech prstov, mrazenej zeleniny, kuracích krídeliek
- grilovanie celého kurčťa alebo iného pečeného mäsa na grilovacej ihle (11)
- grilovanie mäsových alebo zeleninových kebabov
- pečenie muffinov, keksíkov, malých koláčikov a podobne
- sušenie ovocia alebo zeleniny
- Príprava gratinovaných jedál

7.1 Množstvá

Nasledujúce tipy pomôžu dosiahnuť optimálne výsledky:

- Pripravujte len malé množstvá naraz.
- Nenapĺňajte otočný kôš (13) nad značku **MAX**, aby ste zabezpečili rovnomerné zhnednutie jedla. Neprekračujte maximálnu hmotnosť 1,5 kg.
- Zachytávače (16) a rošty (17, 18) musia byť vždy len voľne zakryté, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia vzduchu, a tým aj optimálne výsledky varenia.
- Neprekračujte maximálnu hmotnosť 1,5 kg.
- Dbajte na maximálnu hmotnosť 150 g na jednu ihlu na kebab (14).
- Pri všetkých druhoch prípravy dbajte na to, aby sa pokrm nedostal do kontaktu s bočnými stenami, dvierkami rúry (6) a výhrevným telesom (5) v hornej časti.

7.2 Teploty a doby prípravy

- Doba varenia sa líši v závislosti od veľkosti a zloženia pripravovaného jedla. Dôležitú úlohu zohrávajú aj osobné preferencie. Preto sú teploty a doby varenia, uvedené v tabuľke dôb varenia, len orientačné, a môžete ich upraviť.
- Ak jedlo veľmi zhnedne, môže vzniknúť akrylamid, ktorý môže byť karcinogénny. Preto je najlepšie vyhnúť sa prílišnému zhnednutiu jedla v záujme vášho zdravia.
- Pri mrazených výrobkoch používajte odporúčania uvedené výrobcom pre teplovzdušné rúry alebo teplovzdušné fritézy.

7.3 Zhnednutie

Nasledujúce pokyny vám pomôžu zabezpečiť rovnomerné zhnednutie jedla:

- Pri použití grilovacej ihly (11) a otočného koša (13) použite funkciu otáčania.
- Pri používaní otočného koša (13) pomáha primiešanie trochy oleja do surovín zabezpečiť rovnomerné opečenie. Taktiež sa vyhnite preplneniu otočného koša (13).

- Ak varíte na viacerých roštoch (17, 18) súčasne, prepečenie môžete zlepšiť tak, že rošty (17, 18) v polovici varenia vyberiete, jedlo otočíte alebo premiešate a potom rošty (17, 18) nahradíte na inej výške roštov.
- Procesu varenia a zhnednutia vždy pomôže, ak sú potraviny rovnakej veľkosti a hrúbky.

7.4 Tabuľka dôb varenia

Nasledujúca tabuľka poskytuje návod na spracovanie rôznych potravín. Uvedené doby prispôsobte zloženiu potravín a svojim osobným preferenciám.



Prednastavené časy a nastavenia teploty môžete upraviť v režimoch, ktoré používate.



Ak používate viac ako jeden rošt (17, 18), v polovici varenia ich vymeňte.

Ingrediencia	Poznámka	Optimálne množstvo (približne)	Optimálny čas (Minúty)	Stupne °C
		maximálne množstvo	maximálny čas	
Opekanie	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Režim  (24) ➤ V prípade potreby použite špagát na varenie, aby mal kus mäsa rovnomerný tvar. ➤ Pomocou ihiel na kurča (10) ho pripevnite na grilovaciu ihlu (11). ➤ Použite funkciu otáčania 	maximum 1,5 kg	50	200 °C
		Keďže zvolený čas a teplota veľmi závisia od typu mäsa, jeho veľkosti a hmotnosti, odporúčame na kontrolu teploty v jadre použiť teplotnú sondu. Tabuľky odporúčaných teplôt v jadre pre rôzne druhy mäsa nájdete v kuchárskych knihách a na internete.		
Celé kurča (čerstvé)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Režim  (24) ➤ Pomocou ihiel na kurča (10) ho pripevnite na grilovaciu ihlu (11). ➤ V prípade potreby použite špagát na varenie, aby mal kus mäsa rovnomerný tvar. 	maximum 1,5 kg	40 - 45	200 °C
		Zdravotné riziko! Je veľmi dôležité zabezpečiť, aby bola čerstvá hydina (vrátane hydinových kuskov) úplne tepelne spracovaná, inak sa prípadné baktérie salmonely úplne nezničia a môžu predstavovať zdravotné riziko. Primerane upravte čas a teplotu varenia.		

Kuracie stehná (čerstvé)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Režim  (43) s predohrevom ➤ Použite rošt (17, 18) ➤ Otočte 1-2 krát ➤ Pečte na úrovni 3 			
Kuracie nugetky (mrazené)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Režim  (43) ➤ Použite rošt (17, 18) 	200 g	10 - 15	200 °C
		600 g	18 - 22	
Rybie prsty (mrazené)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Režim  (43) ➤ Použite rošt (17, 18) 	200 g	7 - 10	200 °C
		840 g	16 - 20	
Mozzarellové tyčinky (mrazené)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Režim  (43) ➤ Použite rošt (17, 18) 	200 g	4 - 6	180 °C
		700 g	5 - 7	
Hranolky, tenké, predsmažené	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Režim  (30) s predohrevom. ➤ Otočný kôš (13) s funkciou otáčania 	350 g	15 - 17	200 °C
		750 g	18 - 22	
Hranolky, hrubé, predsmažené	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Prípadne:</u> Príprava na rošte (17, 18) 	350 g	15 - 20	200 °C
		750 g	18 - 22	
Hranolky, doma urobené,	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Režim  (30) ➤ Primiešajte trochu oleja ➤ Otočný kôš (13) s funkciou otáčania ➤ <u>Prípadne:</u> Príprava na rošte (17, 18) 	400 g	18 - 22	200 °C
		750 g	20 - 25	
Muffiny	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Režim  (31) ➤ Plechy na pečenie položte na rošt (17, 18) 	9 ks	13 - 15	150 °C
		18 ks	16 - 20	
Koláčiky	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Režim  (31) ➤ Plechy na pečenie položte na rošt (17, 18) 	9 ks	15 - 18	160 °C
		12 ks	15 - 18	

Zemiaky v šupke (každý približne 150 g, predvarené)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Režim  (31) ➤ Predvarte 15 až 20 minút ➤ Príprava na rošte (17, 18) ➤ V prípade potreby zabaľte do hliníkovej fólie 	6 ks	40	180 °C
		12 ks	60	
Sušenie jablkových krúžkov	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Režim  (33) ➤ Použite rošty (17, 18) ➤ Výšku roštov (17, 18) meňte každých 30 minút 	500 g	150 - 180	80 °C
Pečenie pizze	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Režim  (35) ➤ Použite rošty (17, 18) 	250 g	10 - 15	180 °C
		500 g	15 - 20	
Ryba	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Režim  (45) ➤ Použite rošt (17, 18) 	500 g	18 - 20	180 °C
		1000 g	20 - 25	
Krevety	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Režim  (44) ➤ Použite rošt (17, 18) 	200 g	10 - 15	180 °C
		400 g	15 - 18	
Steak	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Režim  (23) ➤ Použite rošt (17, 18) 	200 g	10 - 15	180 °C
		400 g	12 - 17	
Slanina	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Režim  (32) ➤ Použite rošt (17, 18) 	100 g	8	190 °C
		200 g	8 - 10	
Zelenina	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Režim  (45) ➤ Použite rošt (17, 18) 	400 g	20	180 °C
		600 g	25	

8. Nasadenie a vloženie príslušenstva

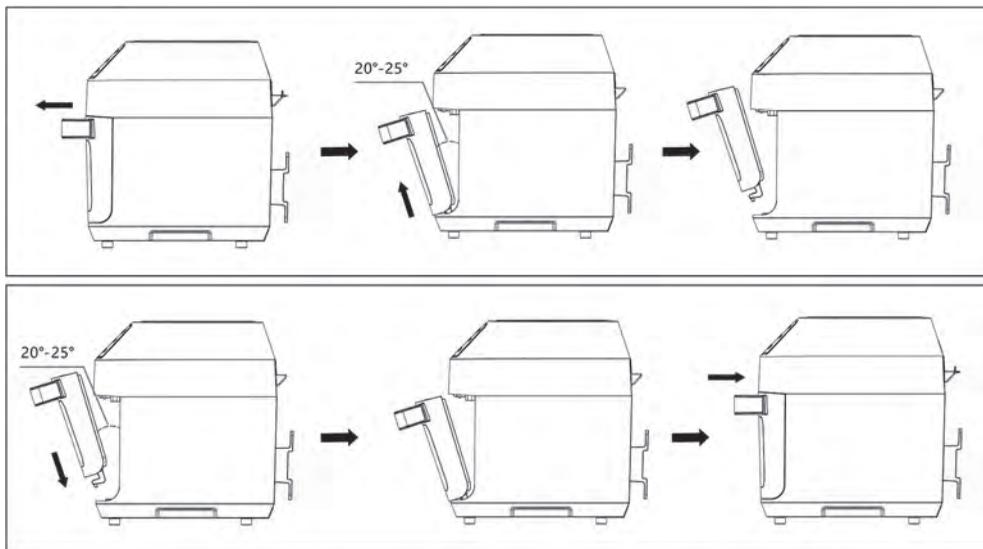


Zachytávač masti (16) môže časom vplyvom tepla mierne zmeniť farbu. Nie je to dôvod na znepokojenie a nie je to závada v súlade so zárukou.

8.1 Montáž/demontáž dvierok rúry

Aby ste si uľahčili čistenie vnútorného priestoru, odporúčame pred čistením odstrániť dvierka rúry (6).

Postup je nasledovný:



8.2 Otočný kôš (13)

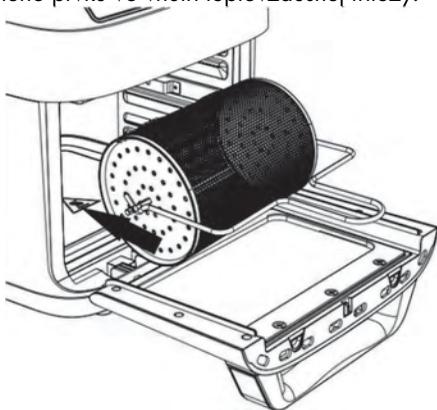
Potrebujete:

Otočný kôš (13)

Zachytávač/zachytávač masti (16)

Rukoväť (12)

- Zachytávač masti (16) umiestnite na dno teplovzdušnej fritézy.
- Otvorte klapku otočného koša (13) a naplňte otočný kôš požadovaným množstvom potravín (13). Dávajte pozor na maximálnu hladinu.
- Zatvorte klapku otočného koša (13).
- Otočný kôš (13) vložte do teplovzdušnej fritézy za studena. Uistite sa, že os otočného koša (13) najprv zapadne do otvoru pohonu na ľavej strane a potom zhora zasúňte os na pravej strane do nosného prvku vo vnútri teplovzdušnej fritézy.



8.3 Grilovacia ihla (11)

Potrebujete:

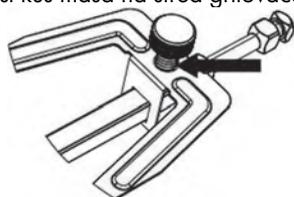
Grilovacia ihla (11)

2 ihly na kurča (10) a 2 upevňovacie skrutky (9)

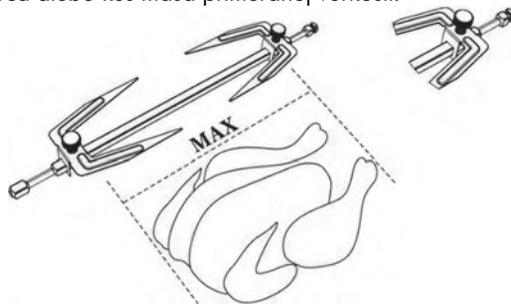
Zachytávač/zachytávač masti (16)

Rukoväť (12)

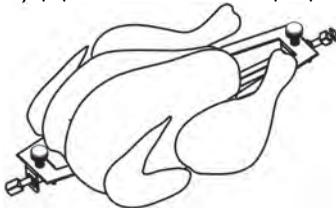
- Zachytávač masti (16) umiestnite na dno teplovzdušnej fritézy.
- Napichnite kurča alebo väčší kus mäsa na stred grilovacej ihly (11).



- Musíte vybrať kurča alebo kus mäsa primeranej veľkosti.



- Vložte dve ihly na kurča (10) do dvoch štvorcových otvorov na konci grilovacej ihly (11).
- Zatlačte ihly na kurča (10) dostatočne k sebe, aby mäso bezpečne držalo. V tejto polohe utiahnite upevňovacie skrutky (9) na ihlách na kurča (10).



- Dbajte na to, aby sa kurča alebo kus mäsa nemohol dotýkať výhrevného telesa (5) na hornej strane varného priestoru, pretože sa počas pečenia otáča. V prípade potreby použite na úpravu tvaru mäsa špagát na varenie. V ideálnom prípade by malo byť rovnomerne rozložené okolo grilovacej ihly (11).
- Grilovaciu ihlu (11) vložte do teplovzdušnej fritézy, keď je studená. Uistite sa, že grilovacia ihla (11) najprv zapadne do otvoru pohonu na ľavej strane a potom zhora zasuňte os na pravej strane do nosného prvku vo varnom priestore teplovzdušnej fritézy.

8.4 Súprava na kebab (grilovacia ihla plus držiace kotúče)

Potrebuje:

Grilovacia ihla (11)

2 držiace kotúče (15) a 2 upevňovacie skrutky (9)

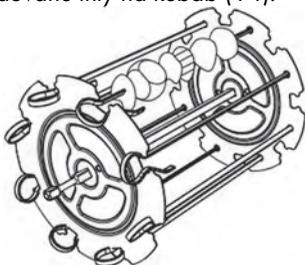
Ihly na kebab (14) podľa potreby

Zachytávač/zachytávač masti (16)

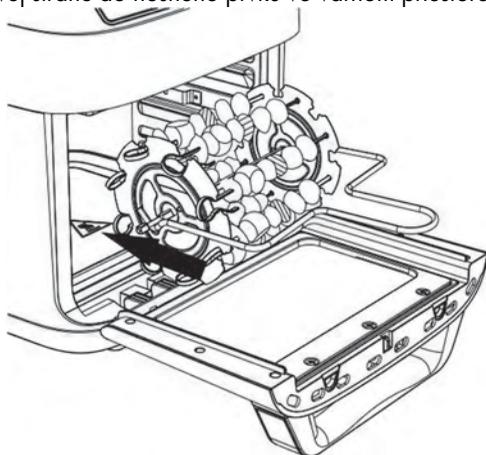
Rukoväť (12)

- Zachytávač masti (16) umiestnite na dno teplovzdušnej fritézy.
- Upevnite 2 držiace kotúče (15) na konce grilovacej ihly (11)
- Nakrájajte vybrané potraviny na kúsky s priemerom maximálne 3 cm.
- Pripravené potraviny napichnete na ihly na kebab (14). Ihly na kebab (14) nepreťažujte. Po vložení do držiacich kotúčov (15) musí byť medzi držiacim kotúčom (15) a jedlom z oboch strán približne 2 cm priestor.

- Teraz vložte naložené ihly na kebab (14) do držiacich kotúčov (15) tak, ako je znázornené na obrázku.
- Rovnomerne rozložte požadované ihly na kebab (14).



- Pripravenú súpravu na kebab vložte do teplovzdušnej fritézy, keď je studená. Uistite sa, že grilovacia ihla (11) najprv zapadne do otvoru pohonu na ľavej strane a potom zhora zasuňte os na pravej strane do nosného prvku vo varnom priestore teplovzdušnej fritézy.



9. Začíname

9.1 Prvé použitie

Pred prvým použitím teplovzdušnej fritézy ju prevádzkujte 60 minút bez potravín:

- Najskôr si prečítajte celý návod na obsluhu a oboznámte sa s obsluhou teplovzdušnej fritézy.
- Pripojte teplovzdušnú fritézu k elektrickej sieti a potom stlačte tlačidlo  (38), aby ste fritézu zapli.
- Spustíte program  (30) a pomocou tlačidla  (37) nastavte čas varenia na 60 minút.
- Stlačením tlačidla  (36) spustíte teplovzdušnú fritézu s vybranými nastaveniami.

- Po uplynutí 60 minút sa ozve 5 pípnutí a na displeji (27) sa zobrazí „**OFF**“ (Vyp.). Spotrebič sa potom prepne do pohotovostného režimu.
- Teplovzdušná fritéza je teraz pripravená na použitie s potravinami.

9.2 Pripojenie napájania

Keď je teplovzdušná fritéza pripravená na zamýšľané použitie, zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky s uzemňovacím kontaktom, ktorá je vždy ľahko prístupná a zodpovedá údajom na typovom štítku. Krátko sa rozsvietia všetky displeje, zaznie signálny tón a tlačidlo  (38) sa trvalo rozsvieti. Teplovzdušná fritéza je v pohotovostnom režime.

Pri používaní vydáva zvukový signál pri každom stlačení tlačidla.

9.3 Zapínanie a vypínanie/prevádzka

- Stlačením tlačidla  (38) zapnete teplovzdušnú fritézu z pohotovostného režimu.
- Všetky funkčné tlačidlá na dotykovom displeji (3) sa rozsvietia. Na displeji (27) sa mení nastavená teplota a zostávajúci čas varenia.



Ak počas približne 3 minút nedôjde k spusteniu programu, teplovzdušná fritéza sa automaticky prepne späť do pohotovostného režimu.

- Vyberte automatický program alebo nastavte čas a teplotu varenia manuálne pomocou tlačidiel  (37) a  (41). Ak chcete rýchlo zmeniť hodnoty, môžete stlačiť a podržať tlačidlá  (37) a  (41). Na displeji (27) sa striedavo zobrazuje aktuálne nastavená teplota a zostávajúci čas varenia.



*Ak chcete predhriať vnútorný priestor, stlačte tlačidlo  (34) a potom stlačte  (36). Vnútorný priestor sa teraz predhrieva 3 minúty. Po predhriatí zaznie 5 pípnutí a na displeji (27) sa zobrazí „**OFF**“ (Vyp.). Spotrebič sa potom prepne do pohotovostného režimu.*

- Stlačením tlačidla  (36) spustíte teplovzdušnú fritézu s vybranými nastaveniami.
 - Na displeji (27) sa striedavo zobrazuje aktuálne zvolená teplota varenia a zostávajúci čas varenia. V manuálnom režime sa rozsvietia všetky tlačidlá s výnimkou automatických programov a kedykoľvek môžete upraviť zvolené nastavenia osvetlenia, funkcie otáčania, času varenia a teploty.
 - Ak ste vybrali automatický program, rozsvieti sa príslušné tlačidlo programu. Všetky tlačidlá okrem nevybraných automatických programov sa rozsvietia a vy môžete kedykoľvek upraviť zvolené nastavenia osvetlenia, funkcie otáčania, času varenia a teploty.

- Proces varenia môžete kedykoľvek pozastaviť stlačením tlačidla  (36). V takom prípade tlačidlo automatického režimu, ktorý ste pozastavili, a tlačidlo  (36) blikajú, kým je režim pozastavený.
- Opätovným stlačením tlačidla  (36) proces obnovíte. Tlačidlo zvoleného automatického programu svieti nepretržite.

Ak sa počas programovej sekvencie otvoria dverka rúry (6), program sa preruší a automaticky sa zapne vnútorné osvetlenie. Po zatvorení dveriek rúry (6) program pokračuje a kontrolka po približne 1 minúte automaticky zhasne. Prípadne ho môžete kedykoľvek manuálne vypnúť.

- Po skončení zvoleného programu sa ozve 5 pípnutí a na displeji (27) sa zobrazí „**OFF**“ (Vyp.). Spotrebič sa potom prepne do pohotovostného režimu.

9.4 Osvetlenie

- Stlačením tlačidla  (42) zapnete vnútorné osvetlenie na približne 1 minútu. Opätovným stlačením tlačidla  (42) osvetlenie vypnete.

9.5 Manuálne nastavenie doby a teploty varenia

Keď je teplovzdušná fritéza v prevádzke, môžete kedykoľvek zmeniť dobu a teplotu varenia pomocou tlačidiel  (37) a  (41). Stlačením a podržaním tlačidiel  (37) a  (41) zmeníte čas varenia alebo teplotu v rýchlom režime.

9.5.1 Nastavenie doby varenia

Dobu varenia môžete nastaviť v rozmedzí od 1 do 60 minút v 1-minútových krokoch.

- Dobu varenia je možné nastaviť, akonáhle sa na displeji (27) vľavo zobrazí symbol  (25) a na displeji (27) sa zobrazí čas varenia.
- Pomocou tlačidiel  (37) a  (41) predĺžite alebo skráťte čas varenia.



V programe „Sušenie“ (33) možno nastaviť dobu varenia od 1:00 do 24:00 hodín v 30-minútových krokoch.

9.5.2 Nastavenie teploty

Teplotu môžete nastaviť v krokoch po 5 stupňoch v rozmedzí od 40 °C do 200 °C.

- Teplotu je možné nastaviť, akonáhle sa na displeji (27) vľavo zobrazí symbol  (26) a na displeji (27) sa zobrazí teplota.
- Nastavte požadovanú teplotu pomocou tlačidiel  (37) a  (41).



V programe „Sušenie“ (33) je minimálna teplota obmedzená na 40 °C a maximálna teplota na 80 °C.

9.6 Zapnutie/vypnutie funkcie otáčania



Ak používate grilovaciu ihlu (11) alebo otočný kôš (13), môžete funkciu otáčania zapnúť alebo vypnúť manuálne.

- Krátkym stlačením tlačidla  (40) zapnete funkciu otáčania. Ak je funkcia otáčania zapnutá, tlačidlo  (40) bliká.
- Opätovným krátkym stlačením tlačidla  (40) funkciu otáčania vypnete. Tlačidlo  (40) prestane blikáť.

9.7 Používanie prednastavených režimov

Teplovzdušná fritéza má 10 prednastavených programov pre rôzne potraviny. Aj pri používaní týchto režimov môžete kedykoľvek zmeniť teplotu a dobu varenia alebo zapnúť či vypnúť funkciu otáčania.

- Pripravte potraviny, ktoré sa majú uvariť, a vložte ich do teplovzdušnej fritézy s príslušným príslušenstvom.
- Vyberte vhodný režim pre vaše jedlo.
- V prípade potreby si pozrite tabuľku dôb varenia a vykonajte drobné úpravy teploty a doby varenia.
- Zapnite teplovzdušnú fritézu pomocou tlačidla  (38).
- Stlačením tlačidla požadovaného programu vyberte program.
- Podľa potreby upravte teplotu a dobu varenia.
- Stlačením tlačidla  (36) spustíte režim. Príslušné tlačidlo režimu svieti nepretržite.

9.8 Pozastavenie/obnovenie procesu varenia

Proces varenia môžete kedykoľvek prerušiť, napr. ak chcete zmeniť výšku roštov (17, 18) alebo skontrolovať, ako je jedlo uvarené.

- Stlačením tlačidla  (36) pozastavíte proces varenia. Opätovným stlačením tlačidla  (36) pokračujte vo varení.
- Prípadne môžete počas varenia otvoriť dvierka rúry (6). Tým sa proces varenia pozastaví. Zapne sa vnútorné osvetlenie, ventilátor a funkcia otáčania sa zastavia.
- Ak chcete pokračovať vo varení, zatvorte dvierka rúry (6). Vnútorné osvetlenie sa automaticky vypne približne po 1 minúte.

9.9 Ukončenie procesu varenia



Nebezpečenstvo popálenín! Na vybratie potravín a príslušenstva vždy používajte rukoväť (12) alebo kuchynské rukavice.

Po skončení zvoleného programu zaznie 5 dlhých pípnutí, na displeji (27) sa zobrazí „**OFF**“ (Vyp.) a teplovzdušná fritéza sa prepne do pohotovostného režimu.

- Pripravte si žiaruvzdorný povrch (tanier, drevenú dosku), na ktorý položíte horúce príslušenstvo.
- Otvorte dvierka rúry (6).
- Vyberte jedlo a použité príslušenstvo.
- Pred čistením nechajte teplovzdušnú fritézu a príslušenstvo vychladnúť.

10. Čistenie



Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Pred čistením vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky!

Teplovzdušná fritéza sa nesmie ponoriť do vody!



Nebezpečenstvo popálenín! Pred premiestnením alebo čistením teplovzdušnej fritézy ju nechajte vychladnúť.



Varovanie o škode na majetku! Nepoužívajte brúsne alebo ostré čistiace prostriedky alebo nástroje, ktoré by mohli poškrabať povrch (napr. kovové špongie). V opačnom prípade môže dôjsť k poškodeniu teplovzdušnej fritézy alebo príslušenstva.

10.1 Čistenie vnútorného priestoru

- V prípade potreby odstráňte dvierka rúry (6), aby ste uľahčili čistenie vnútorného priestoru.
- Na odstránenie zvyškov masnoty použite mäkkú špongiu, trochu vody a jemný čistiaci prostriedok.
- Potom opäť vyčistite len vlhkou mäkkou handričkou, napr. z mikrovlákna, aby ste úplne odstránili všetky zvyšky čistiaceho prostriedku.
- Osušte utierkou a potom nechajte varný priestor dôkladne vyschnúť.

10.2 Čistenie krytu

- Použite vlhkú handričku s trochu jemného čistiaceho prostriedku.
- Potom dôkladne osušte kryt utierkou.

10.3 Čistenie príslušenstva



Všetko príslušenstvo okrem teplovzdušnej fritézy a napájacieho kábla (20) je vhodné na umývanie v umývačke riadu. Príslušenstvo môžete tiež vyčistiť v nádobe s teplou vodou s prostriedkom na umývanie riadu.

- Odstráňte veľké zvyšky jedla.
- Prípadné pripálené zvyšky jedla môžete najprv namočiť do vody.
- Ak je to možné, rozoberte príslušenstvo na jednotlivé časti. Napríklad odoberte ihly na kurča (10) z grilovacej ihly (11).
- Príslušenstvo vložte do umývačky riadu, aby ste ho vyčistili.
- Prípadne príslušenstvo vyčistíte v miske s teplou vodou a prostriedkom na umývanie riadu. Potom ho opláchnite veľkým množstvom čistej vody, aby ste odstránili zvyšky umývacieho prostriedku.

11. Skladovanie pri nepoužívaní

Ak nebudete teplovzdušnú fritézu používať dlhší čas, vyčistite ju a príslušenstvo podľa opisu v predchádzajúcej kapitole. Napájací kábel (20) navlečte na vinutie kábla (21) a teplovzdušnú fritézu uložte na suchom a čistom mieste mimo dosahu detí.

12. Odstraňovanie problémov

Ak teplovzdušná fritéza nefunguje ako zvyčajne, skúste odstrániť problém podľa nižšie uvedených pokynov. Ak vám rady nižšie nedokážu pomôcť vyriešiť problém, obráťte sa na našu zákaznícku linku.

Teplovzdušná fritéza nefunguje.

- Sieťová zástrčka nie je zapojená. Sieťovú zástrčku zapojte do ľahko prístupnej sieťovej zásuvky, ktorá zodpovedá údajom na výkonnostnom štítku.
- Sieťová zásuvka je chybná. Oskúšajte spotrebič v inej sieťovej zásuvke, o ktorej viete, že určite funguje.

Jedlo nie je uvarené po uplynutí odporúčaného času.

- Mohlo byť príliš veľa jedla alebo boli jednotlivé kusy príliš veľké. Znížte množstvo alebo veľkosť jednotlivých kusov.
- Bola teplota príliš nízka alebo doba varenia príliš krátka? V prípade potreby zvolte vyššiu teplotu alebo dlhší čas varenia.

Otočný kôš (13) alebo grilovacia ihla (11) sa neotáča rovnomerne.

- Zastavte funkciu otáčania a skontrolujte, či nebola prekročená maximálna hmotnosť alebo či sú potraviny nerovnomerne rozložené.

Potraviny sa lepia na steny otočného koša (13).

- Pred varením primiešajte do potravín trochu oleja na varenie. To by malo zabrániť prilepeniu hranolčekov alebo zeleniny.

Stupne zhnednutia na rôznych roštoch (17, 18) sú veľmi rozdielne.

- Výchrevné teleso (5) sa nachádza v hornej časti vnútorného priestoru. Preto sa jedlo na hornom rošte (4) rýchlejšie opečie. V polovici doby varenia (alebo v prípade potreby častejšie) vymeňte rošty (17, 18) tak, aby každý rošt (17, 18) bol raz v hornej polohe. Je tiež užitočné občas premiešať jedlo na roštoch (17, 18).

13. Informácie o environmentálnych nariadeniach a likvidácii

	<p>Zariadenia označené týmto symbolom podliehajú európskej smernici 2012/19/EU. Všetky elektrické a elektronické zariadenia je potrebné likvidovať oddelene od domáceho odpadu, na oficiálnych zberných miestach. Zabráňte znečisteniu životného prostredia a ohrozeniu vášho zdravia správnou likvidáciou zariadenia. Podrobnejšie informácie o správnom spôsobe likvidácie získate, keď sa obrátíte na miestnu administratívu, na organizácie zaoberajúce sa likvidáciou alebo na predajcu, od ktorého ste zariadenie zakúpili.</p>
	<p>Všetky obalové materiály zlikvidujte s ohľadom na životné prostredie. Obalové kartóny je možné vyhodiť do odpadových kontajnerov na recykláciu papiera alebo odovzdať na recykláciu na verejných zberných miestach. Akékoľvek fólie alebo plasty obsiahnuté v obale by sa mali kvôli likvidácii vrátiť na verejnú zbernú miesta.</p>
 <p>ES/PT</p>	

Platí len pre Francúzsko:



„Jednoduché triedenie“

Výrobok, príslušenstvo, tlačový materiál a obaly sú recyklovateľné. Podliehajú zvýšenej zodpovednosti výrobcu a triedia sa a zbierajú oddelene.

	<p>Pri likvidácii obalového materiálu si na ňom všimnite označenia. Na štítku sú označené skratky (a) a čísla (b), a ich význam je nasledovný:</p>
	<p>1 – 7: plast/20 – 22: papier a kartón/80 – 98: kompozitné materiály.</p>

Týka sa len Španielska a Portugalska:

Obalový materiál oddel'ite a vyhod'ite do príslušných zberných nádob podľa symbolov na obale:



Symbol	Materiál	Obsiahnutý v nasledujúcich obalových prvkoch tohto produktu
	Polyetylén s nízkou hustotou	Plastové vrečko
	Polypropylén	Plastové tesnenie
	Iné plasty	Lepiaca páska, pena, ochranný kryt Ovládací panel
	Vlnitá lepenka	Predajný obal, kartón v predajnom obale

14. Informácie o zhode



Výrobok spĺňa požiadavky platných európskych a národných smerníc. Poskytujeme dôkaz súladu. Výrobca má príslušné vyhlásenia a dokumentáciu.

Úplné EÚ vyhlásenie o zhode a prípadné ďalšie vyhlásenia o zhode si môžete stiahnuť z tohto odkazu:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/474733_2407.pdf

Kontaktná adresa v súlade s nariadením o bezpečnosti výrobkov 2023/988: ce@targa.de

15. Informácie o záruke

Záruka spoločnosti TARGA GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

Na tento prístroj máte trojročnú záruku od dátumu nákupu. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte voči jeho predajcovi zákonné práva. Tieto zákonné práva nie sú obmedzené našou zárukou, ktorá je uvedená ďalej.

Záručné podmienky

Záručná doba začína dňom kúpy. Dobré si uschovajte originál pokladničného bloku. Tento doklad je potrebný ako potvrdenie o kúpe. Ak sa v priebehu troch rokov od kúpy tohto výrobku prejaví materiálová alebo výrobná chyba, tento výrobok vám podľa našej úvahy bezplatne buď vymeníme alebo opravíme.

Záručná doba a zákonné nároky z titulu chyby

Záruka sa nepredlžuje o dobu trvania záručných opráv. To platí aj na vymenené alebo opravené diely. Prípadné už pri kúpe zistené chyby a nedostatky musíte ohlásiť ihneď po vybalení výrobku. Opravy, ktoré spadajú do obdobia po skončení záruky, si musíte zaplatiť.

Rozsah záruky

Prístroj bol podľa prísnych kvalitatívnych predpisov starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný. Záruka platí na materiálové a výrobné chyby. Táto záruka neplatí na také súčasti výrobku, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, takže sa na ne hľadí ako na opotrebené diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú spínače, akumulátory alebo diely zo skla. Táto záruka stráca platnosť, ak bol výrobok poškodený, nesprávne používaný alebo udržiavaný. Pre správne používanie tohto výrobku treba presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na používanie. Bezpodmienečne sa treba vyhnúť takému účelu používania a takej manipulácii, pred akými sú v návode na používanie uvedené výstrahy. Výrobok je určený len na súkromné používanie a nie na podnikateľské účely. Záruka stráca platnosť pri zaobchádzaní nezodpovedajúceho účelu a pri neprimeranom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neurobil náš autorizovaný servis. Opravou ani výmenou výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Postup pri uplatňovaní záruky

Ak chcete zabezpečiť rýchle vybavenie vašej požiadavky, riadte sa týmito pokynmi:

- Pred uvedením výrobku do prevádzky si pozorne prečítajte priloženú dokumentáciu. Ak by sa vyskytol problém, ktorý sa takýmto spôsobom nedá vyriešiť, obráťte sa na našu zákaznícku linku.
- Pri každej požiadavke majte poruke účtenku a číslo výrobku príp. jeho výrobné číslo ako doklad o kúpe.
- V prípade, že telefonické vyriešenie nie je možné, v závislosti od príčiny chyby zákaznícky servis zariadi ďalšie služby.
- Na stránkach www.lidl-service.com si môžete prevziať túto a mnoho ďalších príručiek, videosúborov o výrobkoch a inštalačný softvér. Pomocou tohto QR kódu sa dostanete priamo na stránku servisu spoločnosti LIDL (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla výrobku (IAN) si môžete otvoriť svoj návod na použitie.



Servis

SK Telefón: 0850 232001

E-mailový: targa@lidl.sk

IAN: 474733_2407



Výrobca

Majte na pamäti, že táto adresa nie je adresou servisu. Najprv sa obráťte na vyššie uvedenú opravovňu.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NEMECKO

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	34
2. Sicherheitshinweise	34
3. Lieferumfang	40
4. Technische Daten	41
5. Urheberrecht	42
6. Vor der Inbetriebnahme	42
6.1 Das Touchdisplay	43
6.2 Die Automatikprogramme	44
6.3 Zubehörteile und Einsatzbereiche	45
7. Wissenswertes zur Zubereitung	46
7.1 Mengen	46
7.2 Temperaturen und Garzeiten.....	46
7.3 Bräunung.....	47
7.4 Tabelle Verarbeitungszeiten	48
8. Montage und Einsetzen der Zubehörteile	51
8.1 Montage/Demontage der Ofentür	51
8.2 Drehkorb (13).....	51
8.3 Drehspieß (11)	52
8.4 Kebab Set (Drehspieß plus Haltescheiben).....	53
9. Inbetriebnahme	54
9.1 Erste Inbetriebnahme.....	54
9.2 Stromanschluss herstellen.....	55
9.3 Einschalten/Ausschalten/Betrieb	55
9.4 Beleuchtung	56
9.5 Manuelle Einstellung von Garzeit und Temperatur	56
9.5.1 <i>Garzeit einstellen</i>	56
9.5.2 <i>Temperatur einstellen</i>	56
9.6 Drehfunktion einschalten/ausschalten.....	56
9.7 Voreingestellte Programme verwenden	57
9.8 Garprozess unterbrechen/fortsetzen	57
9.9 Ende des Garprozesses	57
10. Reinigung	58
10.1 Garraum reinigen	58
10.2 Gehäuse reinigen.....	58
10.3 Zubehörteile reinigen.....	58
11. Lagerung bei Nichtbenutzung	59
12. Problemlösung	60
13. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	61
14. Konformitätsvermerke	62
15. Garantiehinweise	63

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf der SilverCrest Heißluftfritteuse SHF 1800 C1, nachfolgend als Heißluftfritteuse bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges und umweltfreundliches Produkt entschieden.

Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit der Heißluftfritteuse vertraut und lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Beachten Sie vor allem die Sicherheitshinweise und benutzen Sie die Heißluftfritteuse nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe der Heißluftfritteuse an Dritte ebenfalls mit aus.

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Heißluftfritteuse ist zum Garen von Lebensmitteln in heißer Luft bei einer maximalen Temperatur von 200 °C vorgesehen. Die Heißluftfritteuse ist für den privaten Haushalt bestimmt und darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden. Sie darf nur in Innenräumen benutzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch: Die Heißluftfritteuse ist nicht geeignet, um Flüssigkeiten zu erwärmen.

2. Sicherheitshinweise

Vor der ersten Verwendung des Gerätes lesen Sie bitte die folgenden Anweisungen genau durch und beachten Sie alle Warnhinweise, selbst wenn Ihnen der Umgang mit elektronischen und Haushaltsgeräten vertraut ist. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig als zukünftige Referenz auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus. Sie ist Bestandteil des Gerätes.

Erläuterung der verwendeten Symbole



GEFAHR! Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder schwere Verletzung zur Folge hat.



WARNUNG! Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder schwere Verletzung zur Folge haben kann.



GEFAHR! Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren für die Gesundheit bis zur Lebensgefahr und/oder Sachschäden durch elektrischen Schlag.



Gefahr von Brand! Dieses Symbol warnt vor Bränden, die bei Nichtbeachtung entstehen können.



Achtung, heiße Oberfläche!

GEFAHR! Dieses Symbol warnt vor Verletzungen/Verbrennungen im Zusammenhang mit heißen Oberflächen.



Die Zubehörteile sind spülmaschinengeeignet.



Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die auf ihre physikalische und chemische Zusammensetzung getestet wurden und gemäß der Anforderung der Verordnung EG 1935/2004 als gesundheitlich unbedenklich für den Kontakt mit Lebensmitteln befunden wurden.



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



Herstelleradresse

Anweisungen für sicheren Betrieb

- Verwenden Sie die Heißluftfritteuse bestimmungsgemäß. Bei einer Fehlanwendung kann es zu Verletzungen kommen.



Während des Betriebes können die Oberflächen der Heißluftfritteuse heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnung auf der Rückseite oder das Sichtfenster der Ofentür.

- Verwenden Sie den Griff zum Entnehmen des heißen Drehkorbes (13)/Drehspießes (11).

- Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen der heißen Zubehörteile.
- Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- Wenn die Netzanschlussleitung des Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.



GEFAHR! Personensicherheit

- 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 Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder unter 8 Jahren sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.



GEFAHR! Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



WARNUNG Haus- und Nutztiere, Vögel

- 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.
- Vögel atmen schneller, verteilen die Luft anders in ihrem Körper und sind deutlich kleiner als Menschen. Daher kann es für Vögel gefährlich sein, selbst kleinste Rauchmengen einzusatmen, die beim Betrieb dieses Gerätes entstehen. Wenn Sie dieses Gerät benutzen, sollten sich keine Vögel im gleichen Raum befinden.



WARNUNG! Verletzungsgefahr durch Verbrennungen

- Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Gerätes und des Garraumes. 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.



GEFAHR durch elektrischen Schlag

- Das Gerät darf nicht mit nassen Händen bedient werden.
- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser. Betreiben Sie es nicht in der Nähe von einem Waschbecken, in das es versehentlich hineinfallen könnte.
- Das Gerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

- Sollte Flüssigkeit in das Gerät gelangt sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vor einer erneuten Inbetriebnahme vom Kundendienst überprüfen.
- Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung (20) sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, muss es für die technischen Daten dieses Gerätes ausreichend dimensioniert sein.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer Mehrfachsteckdose, es könnte zu einer Überlastung kommen.
- Verlegen Sie die Anschlussleitung (20) 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 den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin gut zugänglich sein.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung (20) nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt wird.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung (20) nicht eingeklemmt bzw. gequetscht wird.
- Auch nach dem Ausschalten ist das Gerät nicht vollständig vom Netz getrennt. Zur vollständigen Netztrennung müssen Sie den Netzstecker ziehen.
- Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, ziehen Sie nur am Netzstecker selbst und niemals an der Anschlussleitung.
- Ziehen Sie in folgenden Fällen den Netzstecker aus der Steckdose:
 - › Nach jedem Gebrauch.
 - › Wenn das Gerät nicht benutzt wird.
 - › Wenn eine Störung auftritt.

-
- Bevor das Gerät gereinigt wird.
 - Bei Gewitter.
 - Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt bzw. unserem Kundendienst durchführen.



GEFAHR von Brand

- Lassen Sie das angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Beaufsichtigen Sie die Heißluftfritteuse während des Betriebes. So erkennen Sie auftretende Probleme frühzeitig durch ungewöhnliche Gerüche oder Geräusche.
- Gerät niemals abdecken oder auf weichen Gegenständen (wie z. B. Handtuch oder Teppich) abstellen und betreiben.
- Betreiben Sie die Heißluftfritteuse ausschließlich auf einer festen, ebenen, rutschfesten, trockenen und nicht brennbaren Arbeitsfläche.
- Achten Sie immer auf einen Freiraum zu 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.



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 Unterlage unter dem Gerät trocken ist.
- Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht das heiße Heizelement an der Oberseite des Garraumes berühren und dort festkleben.

- Überfüllen Sie den Drehkorb (13) bzw. den Drehspieß (11) nicht. Beachten Sie die Richtwerte in dieser Anleitung.
- 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.

3. Lieferumfang

Nehmen Sie die Heißluftfritteuse und alle Zubehörteile aus der Verpackung. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob alle Komponenten vollständig und unbeschädigt sind. Im Falle einer unvollständigen oder beschädigten Lieferung wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

- **1 Heißluftfritteuse**
- **1 Blech/Fettauffangschale**
- **3 Gitterbleche**
- **1 Drehspieß**
- **2 Hähnchenspieße**
- **2 Haltescheiben**
- **8 Schaschlikspieße**
- **1 Drehkorb**
- **1 Griff**
- **1 Bedienungsanleitung**
- **1 Rezeptheft**

Diese Bedienungsanleitung ist mit einem ausklappbaren Umschlag versehen. Auf der Innenseite des Umschlags sind die Heißluftfritteuse und alle Bedienelemente mit einer Bezifferung abgebildet. Sie können diese Umschlagseite ausgeklappt lassen, während Sie weitere Kapitel der Bedienungsanleitung lesen. So haben Sie immer eine Referenz zum betreffenden Bedienelement vor Augen. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

1	Abdeckplatte
2	Lufteinlassöffnungen
3	Touchdisplay
4	Einschubschienen
5	Heizelement (an der Oberseite des Garraumes)
6	Ofentür
7	Sichtfenster
8	Türgriff
9	Feststellschraube
10	Hähnchenspieße
11	Drehspieß (für Haltescheiben und Hähnchenspieße)
12	Griff (zum Greifen von Drehspieß und Drehkorb)
13	Drehkorb
14	Schaschlikspieße =>8 Stück
15	Haltescheiben (für die Schaschlikspieße)
16	Blech/Fettauffangschale
17	Gitterblech (tief)
18	Gitterblech (flach)
19	Griffmulde
20	Anschlussleitung (mit Netzstecker)
21	Kabelaufwicklung (an der Rückseite)
22	Abluftöffnung (an der Rückseite)

4. Technische Daten

Modell	SHF 1800 C1	HINWEIS: Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 Hz als auch für 60 Hz an.
Spannungsversorgung	220 - 240 V~, 50 - 60 Hz	
Schutzklasse	I	
Leistung	1800 W	

Änderungen der technischen Daten sowie des Designs können ohne Ankündigung erfolgen.

5. Urheberrecht

Alle Inhalte dieser Bedienungsanleitung unterliegen dem Urheberrecht und werden dem Leser ausschließlich als Informationsquelle bereitgestellt. Jegliches Kopieren oder Vervielfältigen von Daten und Informationen ist ohne ausdrückliche und schriftliche Genehmigung durch den Autor verboten. Dies betrifft auch die gewerbliche Nutzung der Inhalte und Daten. Text und Abbildungen entsprechen dem technischen Stand bei Drucklegung. Änderungen vorbehalten.

6. Vor der Inbetriebnahme

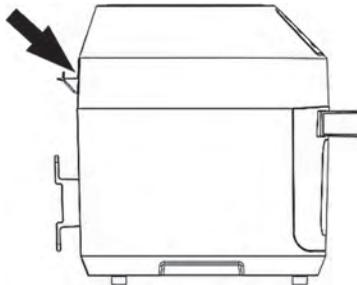
Entnehmen Sie die Heißluftfritteuse und alle Zubehörteile aus der Verpackung und überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung. Entfernen Sie alle Schutzfolien und entnehmen Sie alle Teile aus dem Garraum. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.

- Reinigen Sie vor der ersten Benutzung die Heißluftfritteuse und sämtliches Zubehör, wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.
- Nutzen Sie zum Transport die Griffmulden (19), an der linken und rechten Seite.
- Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine ebene, trockene, rutschfeste und hitzebeständige Unterlage.



Achten Sie bei der Wahl des Aufstellortes darauf, dass die Oberkante der geöffneten Ofentür (6) nicht über die Vorderkante der Arbeitsfläche hinausragt.

- Verdecken Sie niemals die Abluftöffnung an der Rückseite der Heißluftfritteuse. Es besteht Brandgefahr!

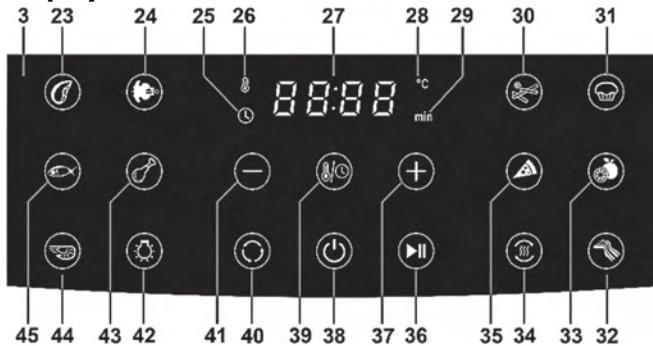


- Verbinden Sie die Heißluftfritteuse erst dann mit dem Stromnetz, wenn diese in Betrieb genommen werden soll.



Bei der ersten Inbetriebnahme kann durch fertigungsbedingte Rückstände ein leichter Geruch entstehen, auch geringe Rauchentwicklung ist möglich. Dieses Verhalten ist normal und der Geruch verliert sich nach kurzer Zeit. Bitte sorgen Sie für ausreichende Belüftung. Öffnen Sie gegebenenfalls ein Fenster.

6.1 Das Touchdisplay



3	Touchdisplay
23	Programm „Steak, Kotelett“
24	Programm „Hähnchen, Braten“
25	Restzeitanzeige aktiv
26	Temperaturanzeige aktiv
27	Display (Anzeige von Temperatur und Restlaufzeit)
28	Anzeige Grad Celsius aktiv
29	Anzeige Minuten aktiv
30	Programm „Pommes Frites“
31	Programm „Muffins“
32	Programm „Bacon“
33	Programm „Dörren“
34	Vorheizen
35	Programm „Pizza“
36	Start/Pause/Standby
37	Garzeit verlängern/Temperatur erhöhen
38	EIN/Standby
39	Wechsel zwischen Temperaturanzeige und Restzeitanzeige
40	Drehfunktion des Drehkorbes (13) bzw. des Drehspießes (11) ein- bzw. ausschalten. Das Symbol blinkt, wenn die Drehfunktion eingeschaltet ist.
41	Garzeit verkürzen/Temperatur reduzieren
42	Beleuchtung <ul style="list-style-type: none"> • Garraumbeleuchtung ein- bzw. ausschalten. Das Symbol blinkt, wenn die Garraumbeleuchtung eingeschaltet ist.
43	Programm „Geflügelteile“
44	Programm „Shrimps“
45	Programm „Fisch“

6.2 Die Automatikprogramme

Nr.	Symbol	Programm/Verwendung	Voreingestellte Temperatur (einstellbarer Temperaturbereich)	Voreingestellte Zeit (einstellbarer Zeitbereich)
32		Bacon	190 °C (80 - 200 °C)	8 Minuten (1 - 60 Minuten)
30		Pommes frites	200 °C (80 - 200 °C)	18 Minuten (1 - 60 Minuten)
45		Fisch	180 °C (80 - 200 °C)	20 Minuten (1 - 60 Minuten)
43		Geflügelteile, z. B. Keulen, Bruststücke	200 °C (80 - 200 °C)	15 Minuten (1 - 60 Minuten)
23		Steak, Kotelett	180 °C (80 - 200 °C)	15 Minuten (1 - 60 Minuten)
44		Shrimps	180 °C (80 - 200 °C)	10 Minuten (1 - 60 Minuten)
35		Pizza	180 °C (80 - 200 °C)	15 Minuten (1 - 60 Minuten)
33		Dörren von Obst und Gemüse, z. B. Apfelringen, Tomatenscheiben	65 °C (40 - 80 °C)	3:00 Stunden (1:00 - 24:00 Stunden)
31		Muffins	160 °C (80 - 200 °C)	18 Minuten (1 - 60 Minuten)
24		Drehspieß (11) zum Braten eines ganzen Hähnchens oder eines kleinen Bratens	180 °C (80 - 200 °C)	25 Minuten (1 - 60 Minuten)

6.3 Zubehörteile und Einsatzbereiche

Nr.	Zubehörteil	Verwendung
16	Blech/ Fettauffangschale	<ul style="list-style-type: none"> • Auf Geräteboden einschieben, um tropfende Flüssigkeit oder Krümel aufzufangen. Die Gerätereinigung wird hierdurch erleichtert. • Nutzung als geschlossenes Backblech, insbesondere für Speisen, die stark tropfen und Hitze von oben benötigen.
17 + 18	Gitterblech	<ul style="list-style-type: none"> • Die Löcher in den Gitterblechen (17, 18) sorgen für eine gute Luftzirkulation und eine gleichmäßige Wärmeverteilung. • Mehrere Gitterbleche (17, 18) können gleichzeitig verwendet werden. • Zubereitung von Speisen, die eine gleichmäßige und zirkulierende Hitze benötigen, z. B. Pommes Frites, Geflügelteile, Fischstäbchen, Tiefkühl-Pizza. • Dörren
13	Drehkorb	<ul style="list-style-type: none"> • Geeignet für relativ kleines Gargut, z. B. Pommes Frites, Gemüsestücke, Wedges, Süßkartoffel-Pommes. • Durch die ständige Drehung ist ein besonders gleichmäßiges Garen von allen Seiten gewährleistet. Hierfür muss die Drehfunktion mit der Taste  (40) eingeschaltet werden. • Für eine einwandfreie Funktion darf der Drehkorb (13) nicht überfüllt werden. Füllen Sie ihn höchstens bis zur MAX-Markierung. Das maximale Gewicht darf 1,5 kg nicht überschreiten. • Verwenden Sie den Griff (12) zum Einsetzen und Entnehmen. <p>Tipp: Mischen Sie etwas Öl unter die rohen Zutaten. Das verbessert den Geschmack und verhindert das Festkleben der Lebensmittel am Drehkorb (13). Dieses ist bei vorfrittierten Produkten, z. B. Tiefkühl-Pommes nicht erforderlich.</p>
11 + 10	Drehspieß, Hähnchenspieße	<ul style="list-style-type: none"> • Geeignet zum Braten eines ganzen Hähnchens bzw eines kleinen Bratens. Das maximale Gewicht darf 1,5 kg nicht überschreiten. • Verwenden Sie zur Fixierung des Gargutes auf dem Drehspieß (11) die beiden Hähnchenspieße (10). • Bei Verwendung des Programmes  ist die Drehfunktion automatisch eingeschaltet. Diese kann durch Drücken der Taste  (40) nach Bedarf ein- oder ausgeschaltet werden. • Verwenden Sie den Griff (12) zum Entnehmen.

11 + 14 + 15	Drehspieß, Schaschlikspieße, Haltescheiben	<ul style="list-style-type: none"> • Geeignet für Fleisch- und Gemüsespieße. • Befestigen Sie die Haltescheiben (15) am Drehspieß (11). • Die gefüllten Schaschlikspieße (14) können Sie nun in die Haltescheiben (15) einhängen. Beachten Sie die maximale Menge von 150 g pro Schaschlikspieß (14). • Durch die ständige Drehung ist ein besonders gleichmäßiges Garen von allen Seiten gewährleistet. Hierzu muss die Drehfunktion mit der Taste  (40) eingeschaltet werden • Verwenden Sie den Griff (12) zum Entnehmen.
---	--	--

7. Wissenswertes zur Zubereitung

Diese Heißluftfritteuse 9-in-1 vereint viele unterschiedliche Zubereitungsmöglichkeiten in nur einem Gerät:

- mit Heißluft frittieren
- Pizza backen
- Fleisch, Fisch oder Bacon grillen
- Tiefkühlgerichte, wie z. B. Fischstäbchen, Tiefkühlgemüse, Chicken-Wings zubereiten
- ein ganzes Hähnchen oder einen Braten am Drehspieß (11) grillen
- Fleisch oder Gemüsespieße grillen
- Muffins, Cup Cakes, kleine Kuchen oder anderes Gebäck backen
- Obst oder Gemüse dörren
- Gratiniieren

7.1 Mengen

Beachten Sie folgende Hinweise, um ein optimales Ergebnis zu erreichen:

- Bereiten Sie grundsätzlich nur kleine Mengen auf einmal zu.
- Befüllen Sie den Drehkorb (13) höchstens bis zur **MAX**-Markierung, um eine gleichmäßige Bräunung des Gargutes zu gewährleisten. Überschreiten Sie nicht das maximale Gewicht von 1,5 kg.
- Blech (16) und Gitterbleche (17, 18) sollten immer nur locker belegt werden, um eine optimale Luftzirkulation und damit ein optimales Garergebnis zu gewährleisten.
- Überschreiten Sie nicht das maximale Gewicht von 1,5 kg.
- Beachten Sie die maximale Menge von 150 g pro Schaschlikspieß (14).
- Achten Sie bei jeder Zubereitungsart immer darauf, dass das Gargut nicht mit den Seitenwänden, der Ofentür (6) und dem oben liegenden Heizelement (5) in Berührung kommt.

7.2 Temperaturen und Garzeiten

- Die Garzeiten variieren je nach Größe und Beschaffenheit des verwendeten Gargutes. Außerdem spielt Ihr persönlicher Geschmack eine ausschlaggebende Rolle. Aus diesem Grund sind die in der Verarbeitungstabelle angegebenen Temperaturen und Garzeiten nur Richtwerte, die von Ihnen gegebenenfalls angepasst werden müssen.

- Bei starker Bräunung von Lebensmitteln kann sich Acrylamid bilden, das im Verdacht steht, krebserregend zu sein. Vermeiden Sie im Sinne Ihrer Gesundheit eine zu starke Bräunung.
- Orientieren Sie sich bei Tiefkühlprodukten an den angegebenen Zubereitungsempfehlungen der Hersteller für Umluftbetrieb bzw. Heißluftfritteusen.

7.3 Bräunung

Um eine gleichmäßige Bräunung Ihres Gargutes zu erreichen, beachten Sie folgende Hinweise:

- Nutzen Sie die Drehfunktion bei Verwendung von Drehspieß (11) und Drehkorb (13).
- Bei Verwendung des Drehkorbes (13) begünstigt das Untermischen von etwas Öl unter die rohen Zutaten eine gleichmäßige Bräunung. Vermeiden Sie außerdem, den Drehkorb (13) zu überfüllen.
- Wenn Sie auf mehreren Gitterblechen (17, 18) gleichzeitig garen, können Sie die Bräunung verbessern, indem Sie nach der Hälfte der Garzeit die Gitterbleche (17, 18) entnehmen, das Gargut wenden bzw. durchmischen und anschließend die Gitterbleche (17, 18) auf einer anderen Einschubhöhe wieder einsetzen.
- Es ist immer von Vorteil für den Gar- und Bräunungsprozess, wenn das Gargut von gleicher Dicke und Größe ist.

7.4 Tabelle Verarbeitungszeiten

Die nachfolgende Tabelle soll Ihnen zur Orientierung bei der Verarbeitung unterschiedlicher Lebensmittel dienen. Passen Sie die angegebenen Werte der Beschaffenheit des Gargutes und Ihren persönlichen Vorlieben an.



Korrigieren Sie entsprechend bei den verwendeten Programmen die voreingestellten Werte für Garzeit und Temperatur.



Sollten Sie mehr als ein Gitterblech (17, 18) verwenden, tauschen Sie diese bitte nach der Hälfte der Garzeit.

Gargut	Hinweis	Optimale Menge (ca.)	Optimale Zeit (Minuten)	Grad ° C
		max. Menge	max. Zeit	
Braten	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Programm  (24) ➤ Braten ggf. mit Küchengarn in eine gleichmäßige Form bringen. ➤ Mit Hähnchenspießen (10) auf dem Drehpieß (11) befestigen. ➤ Drehfunktion verwenden 	maximal 1,5 kg	50	200° C
		Da die Zeit- und Temperaturwahl sehr stark von Fleischart, Größe und Gewicht abhängig ist, empfehlen wir die Kontrolle der Kerntemperatur mit einem Garthermometer. Tabellen mit empfohlenen Kerntemperaturen für unterschiedliche Fleischarten finden Sie in Kochbüchern oder im Internet.		
Ganzes Hähnchen (frisch)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Programm  (24) ➤ Mit Hähnchenspießen (10) auf dem Drehpieß (11) befestigen. ➤ ggf. mit Küchengarn in eine gleichmäßige Form bringen. 	maximal 1,5 kg	40 - 45	200° C
		Gesundheitsgefahr! Es ist zwingend darauf zu achten, dass frisches Geflügel (auch Geflügelteile) vollständig durchgegart ist, da ansonsten evtl. vorkommende Salmonellen nicht abgetötet werden und eine Gefahr für Ihre Gesundheit besteht. Passen Sie ggf. Garzeit und Temperatur entsprechend an.		
Hähnchenkeulen (frisch)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Programm  (43) mit Vorheizen ➤ Gitterblech (17, 18) verwenden ➤ 1-2 mal wenden ➤ Auf Ebene 3 garen 			

Chicken-Nuggets (Tiefkühlware)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Programm  (43) ➤ Gitterblech (17, 18) verwenden 	200 g	10 - 15	200° C
		600 g	18 - 22	
Fischstäbchen (Tiefkühlware)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Programm  (43) ➤ Gitterblech (17, 18) verwenden 	200 g	7 - 10	200° C
		840 g	16 - 20	
Mozarella-Sticks (Tiefkühlware)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Programm  (43) ➤ Gitterblech (17, 18) verwenden 	200 g	4 - 6	180° C
		700 g	5-7	
Pommes Frites, dünn, vorfrittiert	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Programm  (30) mit Vorheizen. ➤ Drehkorb (13) mit Drehfunktion 	350 g	15 - 17	200° C
		750 g	18 - 22	
Pommes Frites, dick, vorfrittiert	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Alternativ:</u> Zubereitung auf Gitterblech (17, 18) 	350 g	15 - 20	200° C
		750 g	18 - 22	
Pommes Frites, hausgemacht,	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Programm  (30) ➤ etwas Öl untermischen ➤ Drehkorb (13) mit Drehfunktion ➤ <u>Alternativ:</u> Zubereitung auf Gitterblech (17, 18) 	400 g	18 - 22	200° C
		750 g	20-25	
Muffins	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Programm  (31) ➤ Backformen auf Gitterblech (17, 18) stellen 	9 Stück	13 - 15	150° C
		18 Stück	16 - 20	
Cup cakes	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Programm  (31) ➤ Backformen auf Gitterblech (17, 18) stellen 	9 Stück	15 - 18	160° C
		12 Stück	15 - 18	

Ofenkartoffeln (je ca. 150 g, vorgegart)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Programm  (31) ➤ 15 bis 20 Minuten vorgaren ➤ Zubereitung auf Gitterblech (17, 18) ➤ ggf. in Alufolie einwickeln 	6 Stück	40	180° C
		12 Stück	60	
Apfelringe dörren	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Programm  (33) ➤ Gitterbleche (17, 18) verwenden ➤ Einschubhöhe der Gitterbleche (17, 18) alle 30 Minuten verändern 	500 g	150 - 180	80° C
Pizza backen	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Programm  (35) ➤ Gitterblech (17, 18) verwenden 	250 g	10 - 15	180° C
		500 g	15 - 20	
Fisch	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Programm  (45) ➤ Gitterblech (17, 18) verwenden 	500 g	18 - 20	180° C
		1000 g	20 - 25	
Shrimps	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Programm  (44) ➤ Gitterblech (17, 18) verwenden 	200 g	10 - 15	180° C
		400 g	15 - 18	
Steak	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Programm  (23) ➤ Gitterblech (17, 18) verwenden 	200 g	10 - 15	180° C
		400 g	12 - 17	
Bacon	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Programm  (32) ➤ Gitterblech (17, 18) verwenden 	100 g	8	190° C
		200 g	8 - 10	
Gemüse	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Programm  (45) ➤ Gitterblech (17, 18) verwenden 	400 g	20	180° C
		600 g	25	

8. Montage und Einsetzen der Zubehörteile

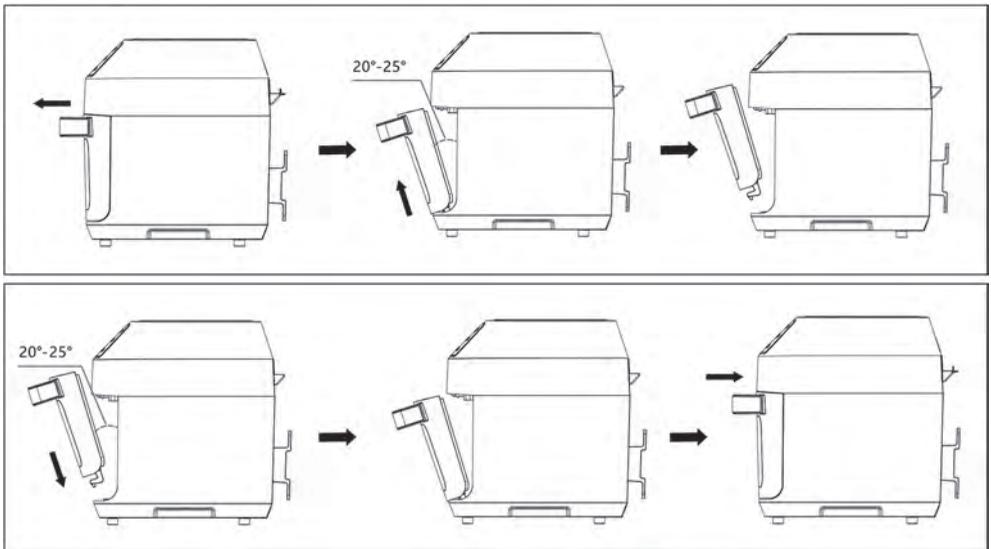


Die Fettauffangschale (16) kann sich im Laufe der Zeit durch die Hitzeeinwirkung leicht verfärben. Das ist unbedenklich und kein Mangel im Sinne der Garantie.

8.1 Montage/Demontage der Ofentür

Zur einfachen Reinigung des Garraumes, empfiehlt es sich, die Ofentür (6) vor der Reinigung zu entnehmen.

Gehen Sie folgendermaßen vor:



8.2 Drehkorb (13)

Sie benötigen:

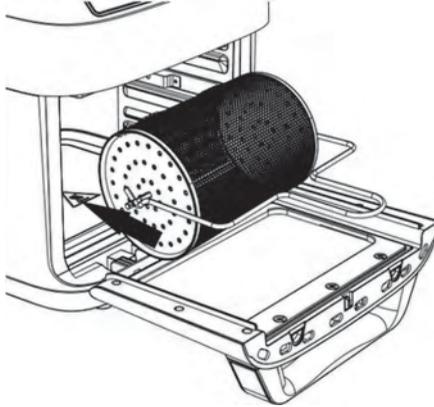
Drehkorb (13)

Blech/Fettauffangschale (16)

Griff (12)

- Platzieren Sie die Fettauffangschale (16) auf dem Boden der Heißluftfritteuse.
- Öffnen Sie die Klappe des Drehkorbes (13) und füllen Sie die gewünschte Menge Lebensmittel in den Drehkorb (13). Beachten Sie die Maximalmenge.
- Schließen Sie die Klappe des Drehkorbes (13).
- Setzen Sie den Drehkorb (13) in die kalte Heißluftfritteuse ein. Achten Sie darauf, dass die Achse des Drehkorbes (13) zunächst auf der linken Seite in die Öffnung des Antriebes

greift und setzen Sie dann die Achse auf der rechten Seite von oben in das Lagerelement im Garraum der Heißluftfritteuse.



8.3 Drehspieß (11)

Sie benötigen:

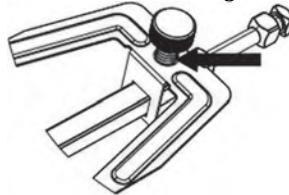
Drehspieß (11)

2 Hähnchenspieße (10) und 2 Feststellschrauben (9)

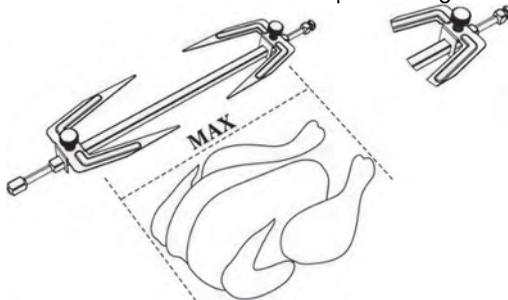
Blech/Fettauffangschale (16)

Griff (12)

- Platzieren Sie die Fettauffangschale (16) auf dem Boden der Heißluftfritteuse.
- Schieben Sie das Hähnchen bzw. den Braten mittig auf den Drehspieß (11).

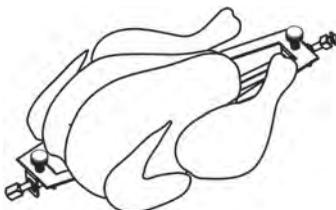


- Die Größe des Hähnchens bzw. Bratens muss entsprechend gewählt werden.



- Stecken Sie die beiden Hähnchenspieße (10) jeweils mit beiden Vierkantlöchern auf die Enden des Drehspießes (11).

- Schieben Sie die Hähnchenspieße (10) so weit zusammen, dass das Fleischstück sicher gehalten wird. Schrauben Sie die Feststellschrauben (9) an den Hähnchenspießen (10) in dieser Position fest.



- Stellen Sie unbedingt sicher, dass das Hähnchen bzw. der Braten während des Garens mit Drehfunktion das Heizelement (5) im oberen Teil des Garraums nicht berühren kann. Bringen Sie ggf. das Gargut mit Hilfe von Küchengarn in eine entsprechende Form. Idealerweise so, dass es sich rund um den Drehspieß (11) gleichmäßig verteilt.
- Setzen Sie den Drehspieß (11) in die kalte Heißluftfritteuse ein. Achten Sie darauf, dass der Drehspieß (11) zunächst auf der linken Seite in die Öffnung des Antriebes greift und setzen Sie dann die Achse auf der rechten Seite von oben in das Lagerelement im Garraum der Heißluftfritteuse.

8.4 Kebab Set (Drehspieß plus Haltescheiben)

Sie benötigen:

Drehspieß (11)

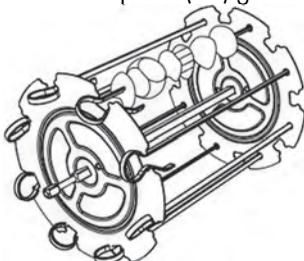
2 Haltescheiben (15) und 2 Feststellschrauben (9)

Schaschlikspieße (14) nach Bedarf

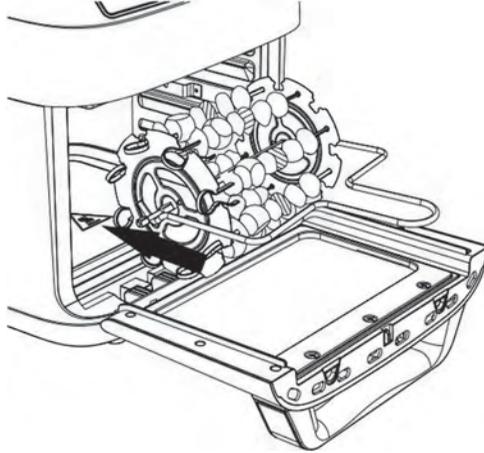
Blech/Fettauffangschale (16)

Griff (12)

- Platzieren Sie die Fettauffangschale (16) auf dem Boden der Heißluftfritteuse.
- Befestigen Sie die 2 Haltescheiben (15) an den Enden des Drehspießes (11)
- Schneiden Sie das ausgewählte Gargut in Stücke von maximal 3 cm Durchmesser.
- Spießen Sie das so vorbereitete Gargut auf die Schaschlikspieße (14) auf. Überfüllen Sie die Schaschlikspieße (14) nicht. Nach dem Einstecken in die Haltescheiben (15) sollte zwischen Haltescheibe (15) und Gargut auf beiden Seiten ca. 2 cm Platz bleiben.
- Setzen Sie nun die gefüllten Schaschlikspieße (14), wie in der Abbildung gezeigt, in die Haltescheiben (15) ein:
- Verteilen Sie die benötigten Schaschlikspieße (14) gleichmäßig.



- Setzen Sie das fertig vorbereitete Kebab-Set in die kalte Heißluftfritteuse ein. Achten Sie darauf, dass der Drehspieß (11) zunächst auf der linken Seite in die Öffnung des Antriebes greift und setzen Sie dann die Achse auf der rechten Seite von oben in das Lagerelement im Garraum der Heißluftfritteuse.



9. Inbetriebnahme

9.1 Erste Inbetriebnahme

Vor dem ersten Gebrauch muss die Heißluftfritteuse für 60 Minuten ohne Lebensmittel betrieben werden:

- Lesen Sie die komplette Bedienungsanleitung und machen Sie sich zunächst mit der Bedienung der Heißluftfritteuse vertraut.
- Verbinden Sie die Heißluftfritteuse mit dem Stromnetz und drücken Sie die anschließend die Taste  (38), um die Heißluftfritteuse einzuschalten.
- Starten Sie das Programm  (30) und stellen Sie Garzeit mit der Taste  (37) auf 60 Minuten ein.
- Drücken Sie die Taste  (36), um die Heißluftfritteuse mit den gewählten Einstellungen zu starten.
- Nach Ablauf der 60 Minuten ertönen 5 Signaltöne und im Display (27) wird „**OFF**“ angezeigt. Anschließend schaltet das Gerät in Standby.
- Die Heißluftfritteuse ist jetzt für den Gebrauch mit Lebensmitteln vorbereitet.

9.2 Stromanschluss herstellen

Wenn die Heißluftfritteuse für die geplante Verwendung vorbereitet ist, stecken Sie den Netzstecker in eine immer leicht zugängliche Schutzkontaktsteckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Alle Anzeigen leuchten kurz auf, es ertönt ein Signalton und die Taste  (38) leuchtet permanent. Die Heißluftfritteuse befindet sich im Standby.

Im Betrieb wird jeder Tastendruck mit einem Signalton quittiert.

9.3 Einschalten/Ausschalten/Betrieb

- Drücken Sie die Taste  (38), um die Heißluftfritteuse aus dem Standby einzuschalten.
- Alle Funktionstasten des Touchdisplays (3) leuchten. Das Display (27) wechselt zwischen voreingestellter Temperatur und Restlaufzeit.



Wenn für ca. 3 Minuten keine Eingabe zum Programmstart erfolgt, schaltet die Heißluftfritteuse automatisch in Standby.

- Wählen Sie ein Automatikprogramm oder stellen Sie die Garzeit und Temperatur mit den Tasten  (37) und  (41) manuell ein. Für eine schnelle Änderung der Werte können Sie die Tasten  (37) und  (41) gedrückt halten. Im Display (27) werden abwechselnd die aktuell eingestellte Temperatur und die verbleibende Garzeit angezeigt.



Wenn Sie den Garraum vorheizen wollen, drücken Sie die Taste  (34) und anschließend die Taste  (36). Der Garraum wird nun für 3 Minuten vorgeheizt. Nach dem Vorheizen ertönen 5 Signaltöne und im Display (27) wird „OFF“ angezeigt. Anschließend schaltet das Gerät in Standby.

- Drücken Sie die Taste  (36), um die Heißluftfritteuse mit den gewählten Einstellungen zu starten.
 - Im Display (27) werden abwechselnd die aktuell gewählte Gartemperatur und die verbleibende Restlaufzeit angezeigt. Bei manueller Einstellung leuchten alle Tasten mit Ausnahme der Automatikprogramme und Sie können Ihre gewählten Einstellungen bzgl. Beleuchtung, Drehfunktion, Garzeit und Temperatur jederzeit korrigieren.
 - Falls Sie ein Automatikprogramm gewählt haben, leuchtet die entsprechende Programmtaste. Alle Tasten außer den nicht gewählten Automatikprogrammen leuchten und Sie können Ihre gewählten Einstellungen bzgl. Beleuchtung, Drehfunktion, Garzeit und Temperatur jederzeit korrigieren.
- Der Garvorgang kann jederzeit durch Drücken der Taste  (36) unterbrochen werden. In diesem Fall blinkt während der Unterbrechung die Taste des unterbrochenen Automatikprogrammes und die Taste  (36)

- Durch erneutes Drücken der Taste  (36) wird der Vorgang fortgesetzt. Die Taste des gewählten Automatikprogrammes leuchtet durchgehend.

Falls während des Programmablaufs die Ofentür (6) geöffnet wird, wird das Programm unterbrochen und die Garraumbeleuchtung schaltet automatisch ein. Nach dem Schließen der Ofentür (6) wird das Programm fortgesetzt und nach ca. 1 Minute erlischt die Beleuchtung automatisch. Alternativ kann diese jederzeit manuell ausgeschaltet werden.

- Nach Ablauf des gewählten Programmes ertönen 5 Signaltöne und im Display (27) wird „OFF“ angezeigt. Anschließend schaltet das Gerät in Standby.

9.4 Beleuchtung

- Drücken Sie die Taste  (42), um die Beleuchtung im Garraum für ca. 1 Minute einzuschalten. Drücken Sie erneut die Taste , um die Beleuchtung auszuschalten.

9.5 Manuelle Einstellung von Garzeit und Temperatur

Wenn die Heißluftfritteuse in Betrieb ist, haben Sie jederzeit die Möglichkeit, Garzeit und Temperatur mit den Tasten  (37) und  (41) zu verändern. Halten Sie die Tasten  (37) und  (41) gedrückt, um Garzeit bzw. Temperatur im Schnelllauf zu verändern.

9.5.1 Garzeit einstellen

Die Garzeit kann zwischen 1 und 60 Minuten in 1-Minuten-Schritten eingestellt werden.

- Die Einstellung der Garzeit ist möglich, sobald das Symbol  (25) links neben dem Display (27) und im Display (27) die Garzeit angezeigt wird.
- Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeit mit den Tasten  (37) und  (41).



Beim Programm „Dörren“ (33) kann eine Garzeit von 1:00 bis 24:00 Stunden in 30-Minuten-Schritten eingestellt werden.

9.5.2 Temperatur einstellen

Die Temperatur kann zwischen 40° C und 200° C in 5-Grad-Schritten eingestellt werden.

- Die Einstellung der Temperatur ist möglich, sobald das Symbol  (26) links neben dem Display (27) und im Display (27) die Temperatur angezeigt wird.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit den Tasten  (37) und  (41) ein.



Beim Programm „Dörren“ (33) ist die minimale Temperatur auf 40° C, die maximale Temperatur auf 80° C begrenzt.

9.6 Drehfunktion einschalten/ausschalten



Wenn Sie den Drehspieß (11) oder den Drehkorb (13) verwenden, können Sie die Drehfunktion manuell zu- oder abschalten.

- Drücken Sie kurz die Taste  (40), um die Drehfunktion einzuschalten. Bei eingeschalteter Drehfunktion blinkt die Taste  (40)
- Drücken Sie erneut kurz die Taste  (40), um die Drehfunktion auszuschalten. Die Taste  (40) blinkt nicht länger.

9.7 Voreingestellte Programme verwenden

Die Heißluftfritteuse verfügt über 10 voreingestellte Programme für verschiedene Lebensmittel. Auch bei Verwendung dieser Programme können Sie jederzeit die Temperatur und die Garzeit einstellen sowie die Drehfunktion zu- bzw. abschalten.

- Bereiten Sie die zu garenden Lebensmittel vor und geben Sie diese mit dem entsprechenden Zubehörteil in die Heißluftfritteuse.
- Wählen Sie ein für Ihr Gargut passendes Programm.
- Orientieren Sie sich ggf. zusätzlich an der Verarbeitungstabelle, um Feinjustierungen bzgl. Temperatur und Garzeit vorzunehmen.
- Schalten Sie die Heißluftfritteuse mit der Taste  (38) ein.
- Drücken Sie die gewünschte Programmtaste, um ein Programm zu wählen.
- Nehmen Sie bei Bedarf Anpassungen von Temperatur und Garzeit vor.
- Starten Sie das gewählte Programm mit der Taste  (36). Die entsprechende Programmtaste leuchtet dauerhaft.

9.8 Garprozess unterbrechen/fortsetzen

Sie haben jederzeit die Möglichkeit, den Garvorgang zu unterbrechen, um z. B. die Einschubebenen der Gitterbleche (17, 18) zu verändern oder den Bräunungsgrad des Gargutes zu kontrollieren.

- Drücken Sie die Taste  (36), um den Garvorgang zu unterbrechen. Drücken Sie die Taste  (36) erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.
- Alternativ öffnen Sie während des Garvorgangs die Ofentür (6). Der Garvorgang wird unterbrochen. Die Garraumbeleuchtung schaltet ein, Ventilator und Drehfunktion stoppen.
- Schließen Sie die Ofentür (6), um den Garvorgang fortzusetzen. Nach ca. 1 Minute schaltet die Garraumbeleuchtung automatisch ab.

9.9 Ende des Garprozesses



Verbrennungsfahrer: Verwenden Sie zum Entnehmen des Gargutes und der Zubehörteile unbedingt den Griff (12) und/oder Ofenhandschuhe.

Nach Ablauf des gewählten Programmes ertönen 5 lange Signaltöne, im Display (27) erscheint „OFF“ und die Heißluftfritteuse schaltet in Standby.

- Halten Sie eine hitzebeständige Unterlage (Teller, Holzbrett) bereit, auf der Sie das heiße Zubehör ablegen können.
- Öffnen Sie die Ofentür (6).
- Entnehmen Sie das Gargut und die verwendeten Zubehörteile.
- Lassen Sie die Heißluftfritteuse und die verwendeten Zubehörteile abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

10. Reinigung



Gefahr durch Stromschlag!

Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose!
Die Heißluftfritteuse darf nicht in Wasser getaucht werden!



Gefahr durch Verbrennungen! Lassen Sie die Heißluftfritteuse abkühlen, bevor diese bewegt oder gereinigt wird.



Warnung vor Sachschäden! Verwenden Sie zur Reinigung keine kratzenden oder ätzenden Reinigungsmittel und auch keine kratzenden Gegenstände (z. B. Metallschwämme). Anderenfalls können die Heißluftfritteuse oder die Zubehörteile beschädigt werden.

10.1 Garraum reinigen

- Entnehmen Sie ggf. die Ofentür (6) für eine einfachere Reinigung des Garraums.
- Verwenden Sie einen weichen Schwamm, wenig Wasser und ein mildes Reinigungsmittel, um Fettrückstände zu entfernen.
- Reinigen Sie danach erneut nur mit einem angefeuchteten weichen Tuch, z. B. aus Mikrofaser, um Rückstände von Reinigungsmitteln vollständig zu entfernen.
- Trocknen Sie mit einem Geschirrtuch nach und lassen Sie den Garraum anschließend gut durchtrocknen.

10.2 Gehäuse reinigen

- Verwenden Sie ein angefeuchtetes Tuch mit wenig mildem Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie das Gehäuse anschließend gut ab, z. B. mit einem Geschirrtuch.

10.3 Zubehörteile reinigen



Sämtliche Zubehörteile - außer Heißluftfritteuse und Anschlussleitung (20) - sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Alternativ können die Zubehörteile mit warmem Wasser und Reinigungsmittel im Spülbad reinigen

- Entfernen Sie grobe Lebensmittelreste.
- Eingebrennte Speisereste lassen Sie vorher in Wasser einweichen.

- Zerlegen Sie die Zubehörteile, soweit möglich, in einzelne Bestandteile. Entfernen Sie beispielsweise die Hähnchenspieße (10) vom Drehspieß (11).
- Geben Sie die Zubehörteile zur Reinigung in die Spülmaschine.
- Oder reinigen Sie die Zubehörteile mit warmem Wasser und Reinigungsmittel im Spülbad. Spülen Sie anschließend mit reichlich klarem Wasser nach, um Spülmittelreste zu entfernen.

11. Lagerung bei Nichtbenutzung

Wenn Sie die Heißluftfritteuse für einen längeren Zeitraum nicht gebrauchen, reinigen Sie sie und das Zubehör, wie im vorhergehenden Kapitel beschrieben. Wickeln Sie die Anschlussleitung (20) auf die Kabelaufwicklung (21) und bewahren Sie die Heißluftfritteuse an einem trockenen und sauberen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

12. Problemlösung

Sollte Ihre Heißluftfritteuse einmal nicht wie gewohnt funktionieren, versuchen Sie zunächst anhand der folgenden Hinweise das Problem zu lösen. Falls nach Durcharbeiten der folgenden Tipps der Fehler fortbesteht, setzen Sie sich mit unserer Hotline in Verbindung.

Die Heißluftfritteuse hat keine Funktion

- Der Netzstecker ist nicht eingesteckt. Stecken Sie den Netzstecker in eine immer leicht zugängliche Steckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht
- Die Netzsteckdose ist defekt. Probieren Sie das Gerät an einer anderen Netzsteckdose, von der Sie sicher wissen, dass diese in Ordnung ist.

Die Speisen sind nach der empfohlenen Zeit noch nicht gar

- Evtl. war die Menge zu groß oder die einzelnen Stücke zu dick. Reduzieren Sie die Menge oder die Größe der einzelnen Stücke.
- War die Temperatur zu niedrig oder die Garzeit zu kurz? Wählen Sie ggf. eine höhere Temperatur und/oder eine längere Garzeit.

Drehkorb (13) oder Drehspieß (11) drehen ungleichmäßig

- Stoppen Sie die Drehfunktion und überprüfen Sie, ob das Maximalgewicht überschritten oder das Gargut ungleichmäßig verteilt ist.

Das Gargut klebt an den Wänden des Drehkorbes (13).

- Mischen Sie vor dem Garprozess eine geringe Menge Speiseöl unter das Gargut. Pommes frites oder Gemüsestücke sollten dann nicht mehr kleben.

Auf den Gitterblechen (17, 18) ist die Bräunung sehr unterschiedlich.

- Das Heizelement (5) befindet sich im Garraum an der Oberseite. Daher bräunen die Lebensmittel auf der oberen Einschubschiene (4) schneller. Tauschen Sie die Gitterbleche (17, 18) nach der Hälfte der Garzeit (ggf. auch öfter), so dass jedes Gitterblech (17, 18) einmal in der oberen Position ist. Zusätzlich ist es hilfreich, das Gargut auf den Gitterblechen (17, 18) gelegentlich durchzumischen.

13. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Verreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Verreiber 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.



ES/PT

Führen Sie auch die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu. Kartonagen können bei Altpapiersammlungen oder an öffentlichen Sammelplätzen zur Wiederverwertung abgegeben werden. Folien und Kunststoffe des Lieferumfangs werden über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen eingesammelt und umweltgerecht entsorgt.

Nur relevant für Frankreich:



„Sortieren einfacher gemacht“

Das Produkt, das Zubehör, beiliegende Druckerzeugnisse und die Verpackungsbestandteile sind recycelbar. Diese unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung und werden sortiert und getrennt gesammelt.

	Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung:	
	1-7: Kunststoffe / 20-22: Papier und Pappe / 80-98: Verbundstoffe.	
Nur relevant für Spanien und Portugal: Bitte trennen Sie das Verpackungsmaterial und entsorgen Sie es entsprechend der aufgebrauchten Symbole in die relevanten Sammelbehälter:		  
Symbol	Werkstoff	Enthalten in folgenden Verpackungsbestandteilen dieses Produktes
	Polyethylen niedriger Dichte	Plastiktüte
	Polypropylen	Kunststoffsiegel
	Andere Kunststoffe	Klebeband, Schaumstoff, Schutzabdeckung Bedienfeld
	Wellpappe	Verkaufsverpackung, Karton innerhalb der Verkaufsverpackung

14. Konformitätsvermerke



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der geltenden europäischen und nationalen Richtlinien. Die Konformität wurde nachgewiesen. Entsprechende Erklärungen und Unterlagen sind beim Hersteller hinterlegt.

Die vollständige EU-Konformitätserklärung und ggf. weitere Konformitätserklärungen können unter folgendem Link heruntergeladen werden:

https://www.targa.gmbh/downloads/conformity/474733_2407.pdf

Kontaktadresse gemäß 2023/988 Produktsicherheitsverordnung: ce@targa.de

15. Garantiehinweise

Garantie der TARGA 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 originalen Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von 3 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.

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. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder 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 nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Produktes sorgfältig die beigefügte Dokumentation. Sollte es einmal zu einem Problem kommen, welches auf diese Weise nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.
- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer als Nachweis für den Kauf bereit.
- Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst.

- Auf www.lidl-service.com können Sie dieses 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 Eingabe der Artikelnummer (IAN) Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service

DE Telefon: 0800 5435111

E-Mail: targa@lidl.de

AT Telefon: 0820 201222

E-Mail: targa@lidl.at

CH Telefon: 0800 56 44 33

E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 474733_2407



Hersteller

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die oben benannte Servicestelle.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DEUTSCHLAND