

# SILVERCREST®



## Heißluft-Fritteuse SHFD 1650 B1

(DE) (AT) (CH)

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

(FR) (CH)

Mode d'emploi et consignes de sécurité

(IT) (CH)

Istruzioni d'uso e disposizioni di sicurezza

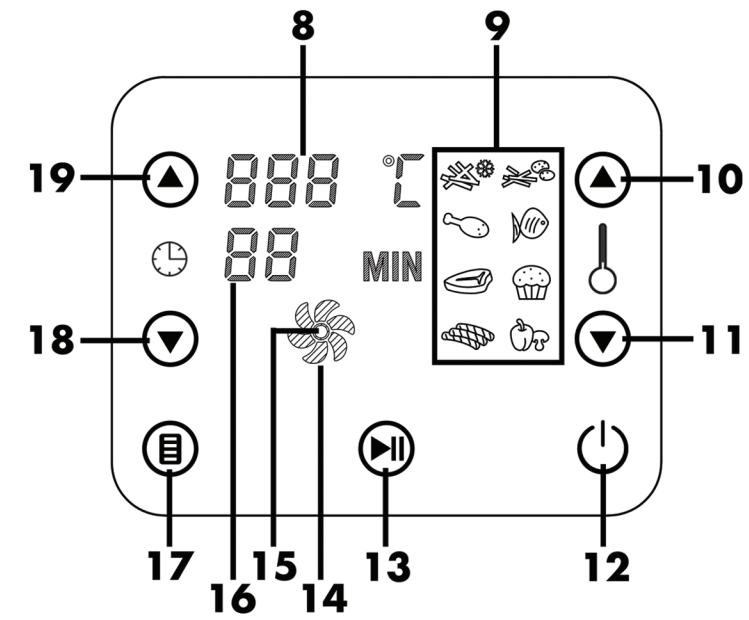
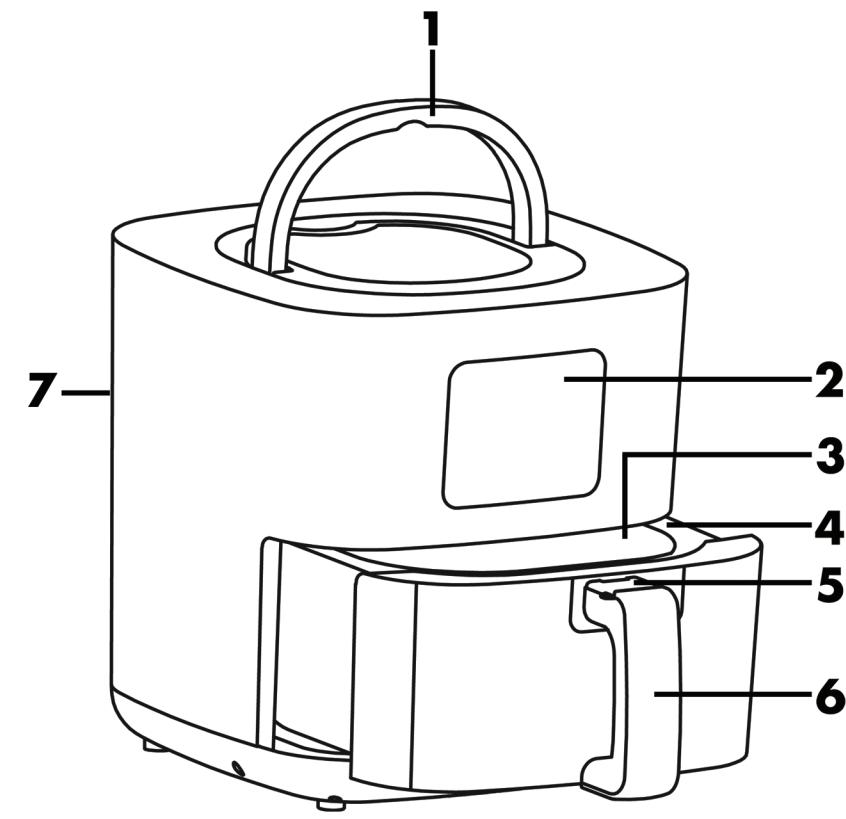
TARGA GMBH  
Coesterweg 45  
DE-59494 Soest  
GERMANY

Stand der Informationen - Version des informations  
Versione delle informazioni:  
04 / 2018 - Ident.-No.: SHFD 1650 B1 042018-1

IAN 304255

IAN 304255

(DE) (AT) (CH)



<b>Deutsch .....</b>	<b>2</b>
<b>Français.....</b>	<b>22</b>
<b>Italiano .....</b>	<b>45</b>

## Inhaltsverzeichnis

---

<b>1. Bestimmungsgemäße Verwendung .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Lieferumfang .....</b>	<b>4</b>
<b>3. Display .....</b>	<b>4</b>
<b>4. Technische Daten .....</b>	<b>5</b>
<b>5. Sicherheitshinweise .....</b>	<b>5</b>
<b>6. Urheberrecht .....</b>	<b>9</b>
<b>7. Vor der Inbetriebnahme .....</b>	<b>9</b>
<b>8. Inbetriebnahme.....</b>	<b>10</b>
8.1 Automatik-Programm .....	12
<b>9. Tipps zum guten Gelingen Ihrer Zutaten .....</b>	<b>13</b>
<b>10. Wartung / Reinigung.....</b>	<b>14</b>
10.1 Wartung .....	14
10.2 Reinigung.....	15
<b>11. Lagerung bei Nichtbenutzung .....</b>	<b>16</b>
<b>12. Fehlerbehebung .....</b>	<b>16</b>
<b>13. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben.....</b>	<b>16</b>
<b>14. Konformitätsvermerke .....</b>	<b>16</b>
<b>15. Rezepte .....</b>	<b>17</b>
<b>16. Lebensmittelchtheit.....</b>	<b>20</b>
<b>17. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung .....</b>	<b>20</b>

## **Herzlichen Glückwunsch!**

Mit dem Kauf der SilverCrest SHFD 1650 B1 Heißluffritteuse, nachfolgend als Heißluffritteuse bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit der Heißluffritteuse vertraut und lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Beachten Sie vor allem die Sicherheitshinweise und benutzen Sie die Heißluffritteuse nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe der Heißluffritteuse an Dritte ebenfalls mit aus.

### **1. Bestimmungsgemäße Verwendung**

---

Diese Heißluffritteuse dient zum Garen von Lebensmitteln wie zum Beispiel Fleisch, Fisch, Beilagen und Gemüse. Die Heißluffritteuse ist nicht für den Betrieb in einem Unternehmen bzw. den gewerblichen Einsatz vorgesehen. Verwenden Sie die Heißluffritteuse ausschließlich für den privaten Gebrauch, jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß. Außerdem darf die Heißluffritteuse nicht außerhalb von geschlossenen Räumen und in tropischen Klimaregionen genutzt werden. Diese Heißluffritteuse erfüllt alle, im Zusammenhang mit der CE-Konformität, relevanten Normen und Standards. Bei einer nicht mit dem Hersteller abgestimmten Änderung der Heißluffritteuse ist die Einhaltung dieser Normen nicht mehr gewährleistet. Aus hieraus resultierenden Schäden oder Störungen ist jegliche Haftung seitens des Herstellers ausgeschlossen.

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des Einsatzlandes.

## 2. Lieferumfang

---

- Heißluftfritteuse
- Diese Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist mit einem ausklappbaren Umschlag versehen. Auf der Innenseite des Umschlags ist die Heißluftfritteuse mit einer Bezeichnung abgebildet. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

- 1 Tragegriff
- 2 Display (inkl. Touch-Bedienung)
- 3 Korb
- 4 Pfanne
- 5 Entriegelungstaste ▲ (inkl. Abdeckung)
- 6 Griff
- 7 Lüftungsschlitz (Rückseite)

## 3. Display

---

Eine Abbildung des Displays (2) mit Touch-Bedienung finden Sie ebenfalls auf der Innenseite des Umschlags. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

- 8 Temperatur
- 9 Automatik-Programme
- 10 Temperatur erhöhen
- 11 Temperatur verringern
- 12 Ein/Standby
- 13 Start/Pause
- 14 Lüfter
- 15 Heizung
- 16 Timer
- 17 Programmauswahl
- 18 Minuten verringern
- 19 Minuten erhöhen

## 4. Technische Daten

Modell	SHFD 1650 B1
Spannungsversorgung	220 - 240 V~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	1400 - 1650 W
Temperaturbereich	60 - 200 °C (+/- 15 °C)
Timerfunktion	bis zu 60 Minuten
Korbvolumen	bis zu 2,3 Liter (bis zur „MAX“ Markierung)
Abmessungen (B x H x T)	ca. 28,6 x 30,6 x 34 cm
Gewicht	ca. 5 kg

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

## 5. Sicherheitshinweise

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

### Verwendete Symbole und ihre Bedeutung



**WARNUNG!** Dieses Symbol kennzeichnet wichtige Hinweise für den sicheren Betrieb der Heißluftfritteuse und zum Schutz des Anwenders.



**GEFAHR!** Achtung, heiße Oberflächen! Dieses Symbol warnt vor Verletzungen / Verbrennungen im Zusammenhang mit heißen Oberflächen an der Heißluftfritteuse.



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.

- ⚠ Die Heißluftfritteuse ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden. Lassen Sie die eingeschaltete Heißluftfritteuse nicht unbeaufsichtigt. Es besteht Brandgefahr!
- ⚠ Diese Heißluftfritteuse kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit der Heißluftfritteuse spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei, denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Halten Sie auch die Verpackungsfolien von Kindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr.  
Kinder jünger als 8 Jahre sind von der Heißluftfritteuse und dem Netzkabel fernzuhalten.
- ⚠ Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, schalten Sie die Heißluftfritteuse sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. In diesen Fällen darf die Heißluftfritteuse nicht weiter

verwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Atmen Sie keinesfalls Rauch aus einem möglichen Gerätfeuer ein. Sollten Sie dennoch Rauch eingeatmet haben, suchen Sie einen Arzt auf. Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein.

- ⚠ Fassen Sie das Netzkabel und die Heißluftfritteuse nie mit nassen Händen an, es besteht Stromschlaggefahr!
- ⚠ Die Heißluftfritteuse darf nicht abgedeckt werden, um eine Überhitzung zu vermeiden. Es besteht Brandgefahr!
- ⚠ Stellen Sie die Heißluftfritteuse immer auf einem ebenen, wärmebeständigen Untergrund und nicht in der Nähe von Wärmequellen und brennbaren Materialien, Flüssigkeiten oder Gasen auf. Halten Sie einen Abstand von mindestens 50 cm rund um die Heißluftfritteuse zu entzündlichen und brennbaren Materialien ein, sonst besteht Brandgefahr!
- ⚠ Die Heißluftfritteuse darf nicht beschädigt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⚠ Achten Sie darauf, dass keine offenen Brandquellen (z. B. brennende Kerzen) auf oder neben der Heißluftfritteuse stehen. Es besteht Brandgefahr!
- ⚠ Betreiben Sie die Heißluftfritteuse nicht unbeaufsichtigt. Schalten Sie die Heißluftfritteuse immer aus, wenn Sie diese nicht benutzen und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Stellen Sie die Heißluftfritteuse erst weg, wenn sie vollständig abgekühlt ist. Es besteht Brandgefahr!

- ⚠ Achtung:** Brandgefahr! Verwenden Sie die Heißluftfritteuse niemals in der Nähe von leicht entzündbaren Materialien, wie zum Beispiel Gardinen, Vorhängen etc.
- ⚠** Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose, um die Heißluftfritteuse komplett vom Stromnetz zu trennen.
- ⚠** Die Heißluftfritteuse darf keinen direkten Wärmequellen (z. B. Heizungen) oder keinem direkten Sonnenlicht oder starkem Kunstlicht ausgesetzt werden. Vermeiden Sie auch den Kontakt mit Spritz- und Tropfwasser und aggressiven Flüssigkeiten. Betreiben Sie die Heißluftfritteuse nicht in der Nähe von Wasser. Die Heißluftfritteuse darf insbesondere niemals untergetaucht werden (stellen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, z. B. Vasen oder Getränke, auf die Heißluftfritteuse). Achten Sie weiterhin darauf, dass die Heißluftfritteuse keinen übermäßigen Erschütterungen und Vibrationen ausgesetzt wird. Außerdem dürfen keine Fremdkörper eindringen. Andernfalls könnte die Heißluftfritteuse beschädigt werden.

## **Netzkabel**

- ⚠** Fassen Sie das Netzkabel immer am Netzstecker an und ziehen Sie nicht am Netzkabel selbst.
- ⚠** Stellen Sie weder die Heißluftfritteuse, Möbelstücke oder andere schwere Gegenstände auf das Netzkabel und achten Sie darauf, dass dieses nicht geknickt wird.

- 
- ⚠ Machen Sie niemals einen Knoten in das Netzkabel und binden Sie es nicht mit anderen Kabeln zusammen. Das Netzkabel sollte so gelegt werden, dass niemand darauf tritt oder behindert wird.
  - ⚠ Achten Sie darauf, dass das Netzkabel keine heißen Flächen der Heißluffritteuse berührt.
  - ⚠ Verwenden Sie keine Adapterstecker oder Verlängerungskabel, die nicht den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen und nehmen Sie auch keine Eingriffe an dem Netzkabel vor! Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

---

## 6. 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.

---

## 7. Vor der Inbetriebnahme

Entnehmen Sie die Heißluffritteuse aus der Verpackung und entfernen Sie das Verpackungsmaterial vollständig. Prüfen Sie die Heißluffritteuse auf Beschädigungen. Bei Beschädigungen darf die Heißluffritteuse nicht in Betrieb genommen werden.

Reinigen Sie die Heißluffritteuse vor der ersten Benutzung wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

## **8. Inbetriebnahme**

---

 Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine ebene, wärmebeständige Oberfläche. Legen Sie bei einer empfindlichen Oberfläche eine hitzebeständige Platte unter die Heißluftfritteuse.

 Verbrennungsgefahr! Im Betrieb kann die Temperatur der berührbaren Flächen sehr hoch sein. Weiterhin entweicht im Betrieb heißer Dampf aus den Lüftungsschlitzten (7). Auch beim Öffnen der Heißluftfritteuse kann heißer Dampf entweichen. Fassen Sie zur Entnahme der Zutaten nur den Griff (6) an und berühren Sie nicht die Pfanne (4), den Korb (3) oder die Innenseite der Heißluftfritteuse.

 Die berührbaren Flächen der Heißluftfritteuse können sich stark erhitzen. Benutzen Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, um Verbrennungen vorzubeugen. Es besteht Verletzungsgefahr.

 Die zu frittierenden Zutaten dürfen nur in den Korb (3) gelegt werden. Der Korb (3) darf maximal bis zur Markierung „MAX“ gefüllt werden.

 Brandgefahr! Die Pfanne (4) und der Korb (3) dürfen niemals mit Öl gefüllt werden.

Um Zutaten mit der Heißluftfritteuse zu garen, gehen Sie wie folgt vor:

- Entnehmen Sie die Pfanne (4) inkl. Korb (3), indem Sie diese am Griff (6) aus der Heißluftfritteuse ziehen.
- Legen Sie die Zutaten in den Korb (3).
- Führen Sie die Pfanne (4) inkl. Korb (3) in die Heißluftfritteuse ein.

- Stecken Sie den Netzstecker in eine immer leicht zugängliche Netzsteckdose. Es ertönt ein zweifacher Signalton und alle Symbole blinken kurz auf.
- Tippen Sie auf Ein/Standby (12), um die Heißluffritteuse einzuschalten. Jede Touch-Bedienung wird durch einen Signalton quittiert.
- Die Temperatur (8) steht auf 180 °C. Stellen Sie die gewünschte Temperatur (8) in 5 °C-Schritten ein, indem Sie auf Temperatur erhöhen (10) bzw. Temperatur verringern (11) tippen. Um einen Fortlauf der Ziffern zu starten, können Sie den Finger auf Temperatur erhöhen (10) bzw. Temperatur verringern (11) lassen.
- Der Timer (16) steht auf 15 Minuten. Stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie auf Minuten verringern (18) bzw. Minuten erhöhen (19) tippen. Um einen schnellen Fortlauf der Ziffern zu starten, können Sie den Finger auf Minuten verringern (18) bzw. Minuten erhöhen (19) lassen.
- Tippen Sie auf Start/Pause (13), um den Heizvorgang zu starten. Der Timer (16) zeigt dabei die verbleibenden Minuten an. Das Symbol Lüfter (14) wird im Betrieb animiert dargestellt. Wurde die eingestellte Temperatur (8) erreicht, erlischt das Symbol Heizung (15). Den Heizvorgang können Sie durch Tippen auf Start/Pause (13) pausieren und durch erneutes Tippen wieder starten.
- Die Heißluffritteuse schaltet nach der eingestellten Zeit des Timers (16) automatisch ab und es ertönt ein mehrfacher Signalton.
- Entnehmen Sie nun Ihre Zutaten, indem Sie die Pfanne (4) am Griff (6) herausziehen.

## **Verbrennungsgefahr! Berühren Sie nicht direkt die Pfanne (4), den Korb (3) oder die Innenseite der Heißluffritteuse.**

- Stellen Sie die Pfanne (4) auf eine ebene, wärmebeständige Oberfläche.
- Drücken Sie nun auf die Entriegelungstaste ▲ (5), indem Sie zuvor die Abdeckung aufklappen, um den Korb (3) von der Pfanne (4) zu lösen. Geben Sie nun die Zutaten in eine Schüssel oder auf einen Teller.
- Die Heißluffritteuse schaltet sich nach kurzer Zeit automatisch in den Standby-Modus. Sie können die Heißluffritteuse auch durch Tippen auf Ein/Standby (12) in den Standby-Modus versetzen.
- Reinigen Sie die Heißluffritteuse wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

 Einige Zutaten sollten nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten. Ziehen Sie dazu die Pfanne (4) inkl. Korb (3) am Griff (6) aus der Heißluffritteuse und schütteln Sie die Zutaten. Setzen Sie danach wieder die Pfanne (4) inkl. Korb (3) in die Heißluffritteuse ein. Die Heißluffritteuse schaltet beim Herausnehmen der Pfanne (4) inkl. Korb (3) automatisch ab. Sobald die Pfanne (4) inkl. Korb (3) wieder ordnungsgemäß eingesetzt wurde, schaltet die Heißluffritteuse bis zum Ablauen des Timers (16) automatisch wieder ein.

 Wenn Sie Zutaten garen, die nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden sollten, können Sie den Timer (16) auch auf die Hälfte der Garzeit einstellen. So ertönt ein Signalton, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Stellen Sie den Timer (16) nach dem Schütteln auf die verbliebene Garzeit ein, um die vollständige Garzeit zu erreichen.

 Sie können die Heißluffritteuse auch ohne Zutaten vorheizen.

 Sollten Ihre Zutaten nach der angegebenen Garzeit noch nicht fertig sein, setzen Sie die Pfanne (4) inkl. Korb (3) wieder ordnungsgemäß in der Heißluffritteuse ein. Stellen Sie nun den Timer (16) auf ein paar zusätzliche Minuten ein.

 Geben Sie die Zutaten nur in eine Schüssel oder auf einen Teller, wenn Sie zuvor die Pfanne (4) vom Korb (3) gelöst haben. Andernfalls wird das überschüssige Öl, das sich in der Pfanne (4) gesammelt hat, über die Zutaten gegossen.

 Sie können Ihre Zutaten auch warm halten, indem Sie eine niedrige Temperatur (z. B. 60°C) einstellen.

## 8.1 Automatik-Programm

Sie können die Heißluffritteuse auch mit einem Automatik-Programm (9) verwenden. Bei dem Automatik-Programm (9) ist die Temperatur (8) und der Timer (16) schon voreingestellt. Gehen Sie wie folgt vor, um ein Automatik-Programm (9) zu starten:

- Tippen Sie auf Ein/Standby (12), um die Heißluffritteuse einzuschalten.
- Durch wiederholtes Tippen auf Programmauswahl (17) können Sie die Automatik-Programme (9) durchschalten. Folgende Automatik-Programme (9) stehen zur Auswahl:

		<b>Menge</b>	<b>Garzeit</b>	<b>Temperatur</b>
	gefrorene Pommes frites	500g	16 Min.	200°C
	selbstgemachte Pommes frites*	500g	18 Min.	180°C
	Hähnchenkeule*	100-500g	20 Min.	180°C
	Fisch (Fischstäbchen)	100-400g	12 Min.	200°C
	Steak / Kotelett*	100-500g	15 Min.	180°C
	Muffins	300g	20 Min.	160°C
	Würstchen*	100-500g	10 Min.	200°C
	Paprika / Pilze*	100-400g	15 Min.	200°C

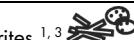
\*frisch

- Tippen Sie auf Start/Pause (13), um den Heizvorgang mit dem ausgewählten Automatik-Programm (9) zu starten. Der Timer (16) zeigt dabei die verbleibenden Minuten an. Das Symbol Lüfter (14) wird im Betrieb animiert dargestellt. Den Heizvorgang können Sie durch Tippen auf Start/Pause (13) pausieren und durch erneutes Tippen wieder starten.

- Die Heißluffritteuse schaltet nach Ablauf des Automatik-Programmes (9) automatisch ab und es ertönt ein Signalton.

## 9. Tipps zum guten Gelingen Ihrer Zutaten

- Überfüllen Sie den Korb (3) nicht mit Zutaten, um ein besseres Garergebnis zu bekommen. Der Korb (3) darf maximal bis zur Markierung „MAX“ gefüllt werden.
- Um eine zu lange Garzeit zu vermeiden, sollten Ihre Zutaten nicht zu dick sein.

	<b>Menge</b>	<b>Garzeit</b>	<b>Temperatur</b>
<b>Kartoffeln und Pommes frites</b>			
gefrorene Pommes frites <sup>1</sup> 	500g	16 Min.	200 °C
selbstgemachte Pommes frites <sup>1, 3</sup> 	500g	18 Min.	180 °C
selbstgemachte Kartoffelecken <sup>2, 3</sup>	300-800g	18-22 Min.	180 °C
selbstgemachte Kartoffelwürfel <sup>2, 3</sup>	300-750g	12-18 Min.	180 °C
selbstgemachte Rösti <sup>2</sup>	250g	15-18 Min.	180 °C
Gnocchi (gefüllt oder ungefüllt)	300-750g	16-20 Min.	200 °C
<b>Fleisch und Geflügel</b>			
Steak / Kotlett 	100-500g	15 Min.	180 °C
Hähnchenkeule 	100-500g	20 Min.	180 °C
Würstchen 	100-500g	10 Min.	200 °C
Schweinegeschnetzeltes	100-500g	10-14 Min.	180 °C
Hamburger	100-500g	7-14 Min.	180 °C
Blätterteig mit Wurstfüllung	100-500g	13-15 Min.	200 °C
Hühnchenbrust	100-500g	10-15 Min.	180 °C
gefrorene Rippchen	400-800g	12-16 Min.	200 °C
<b>Gemüse, Fisch, Snacks</b>			
Paprika / Pilze 	100-400g	15 Min.	200 °C
Fisch (Fischstäbchen) 	100-400g	12 Min.	200 °C
gefrorene Frühlingsrollen <sup>2</sup>	100-400g	6-12 Min.	200 °C
gefrorene Chicken-Nuggets <sup>2</sup>	100-500g	6-10 Min.	200 °C
gefrorene Fischstäbchen	100-400g	6-10 Min.	200 °C
gefrorene Käsesnacks (paniert)	100-400g	8-10 Min.	180 °C
gefülltes Gemüse (paniert)	100-400g	8-10 Min.	160 °C
<b>Backen</b>			
Muffins <sup>4</sup> 	300g	20 Min.	160 °C

Kuchen <sup>4</sup>	300g	20-25 Min.	160°C
Quiche <sup>4</sup>	400g	20-22 Min.	180°C
süße Snacks <sup>4</sup>	400g	18-22 Min.	160°C

Bei den angegebenen Zeiten handelt es sich nur um Anhaltspunkte. Diese können abhängig von der Beschaffenheit der Zutaten und Ihren persönlichen Vorlieben länger oder kürzer ausfallen.

<sup>1</sup> Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten, empfehlen wir 400g Pommes frites ca. 16 bis 18 Minuten ohne Vorheizen zu garen, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist. Die Pommes frites sollten nach 2/3 der Garzeit geschüttelt werden. Achten Sie beim Schütteln darauf, dass die Pommes frites gut durchmischt werden und dabei die inneren, ungaren Pommes frites nach außen gelangen. Ziehen Sie dazu die Pfanne (4) inkl. Korb (3) am Griff (6) aus der Heißluffritteuse und schütteln Sie die Zutaten. Die Heißluffritteuse schaltet beim Herausnehmen der Pfanne (4) inkl. Korb (3) automatisch ab. Sobald die Pfanne (4) inkl. Korb (3) wieder ordnungsgemäß eingesetzt wurde, schaltet die Heißluffritteuse bis zum Ablauen des Timers (16) automatisch wieder ein.

Wenn Sie ein ungleichmäßiges Garergebnis erhalten, sollten Sie die Pommes frites ggf. alle 3 Minuten schütteln.

 Wellenschnitt-Pommes sind besonders gut für die Zubereitung in der Heißluffritteuse geeignet.

<sup>2</sup> Diese Zutaten sollten nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten. Ziehen Sie dazu die Pfanne (4) inkl. Korb (3) am Griff (6) aus der Heißluffritteuse und schütteln Sie die Zutaten. Die Heißluffritteuse schaltet beim Herausnehmen der Pfanne (4) inkl. Korb (3) automatisch ab. Sobald die Pfanne (4) inkl. Korb (3) wieder ordnungsgemäß eingesetzt wurde, schaltet die Heißluffritteuse bis zum Ablauen des Timers (16) automatisch wieder ein.

<sup>3</sup> Diese Zutaten sollten vor dem Frittieren in einer Schüssel mit 1/2 Eßl. Öl gewälzt werden. Geben Sie das Öl auf keinen Fall direkt in die Pfanne (4) bzw. den Korb (3)!

<sup>4</sup> Geben Sie den Teig auf keinen Fall direkt in die Pfanne (4) bzw. den Korb (3)! Geben Sie den Teig nur in einen geeigneten, wärmebeständigen Behälter oder in eine geeignete Backform (z. B. Muffinformchen). Stellen Sie den Behälter bzw. die Backform in den Korb (3). Eine geeignete Backform (rund, max. Durchmesser 17 cm und max. 8,5 cm hoch) können Sie ganz einfach im Internet oder Haushaltswaren-Fachmarkt erwerben.

 Schauen Sie bei geschichteten Lebensmitteln (z. B. Pommes frites) des Öfteren nach dem Bräunungsgrad, bis dieser Ihren Vorstellungen entspricht.

 Die Garzeit verlängert sich bei einer kalten Heißluffritteuse um ca. 2-3 Minuten.

## 10. Wartung / Reinigung

### 10.1 Wartung

 Wartungsarbeiten sind erforderlich, wenn die Heißluffritteuse beschädigt wurde, Flüssigkeit oder

Gegenstände ins Innere des Gehäuses gelangt sind, die Heißluftfritteuse Regen oder Feuchtigkeit ausgesetzt wurde oder wenn die Heißluftfritteuse nicht einwandfrei funktioniert oder heruntergefallen ist. Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, schalten Sie die Heißluftfritteuse sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. In diesen Fällen darf die Heißluftfritteuse nicht weiter verwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Lassen Sie alle Wartungsarbeiten nur von qualifiziertem Fachpersonal durchführen. Öffnen Sie niemals das Gehäuse der Heißluftfritteuse.

## 10.2 Reinigung

- ⚠ Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung aus der Netzsteckdose, es besteht Stromschlaggefahr!
- ⚠ Warten Sie, bis die Heißluftfritteuse abgekühlt ist. Andernfalls besteht Gefahr durch Verbrennungen!
- ⚠ Die Heißluftfritteuse selbst darf nicht in Wasser getaucht werden, es besteht Stromschlaggefahr!

Die Pfanne (4) und der Korb (3) lassen sich zur Reinigung entnehmen. Ziehen Sie dazu die Pfanne (4) inkl. Korb (3) am Griff (6) aus der Heißluftfritteuse. Drücken Sie auf die Entriegelungstaste ▲ (5), indem Sie zuvor die Abdeckung aufklappen, um den Korb (3) von der Pfanne (4) zu trennen. Entfernen Sie zuerst grobe Speisereste. Die Pfanne (4) und der Korb (3) können anschließend im Spülbad mit Spülmittel und warmem Wasser gereinigt werden. Spülen Sie die Pfanne (4) und den Korb (3) mit klarem Wasser nach und trocknen Sie diese vollständig ab, bevor Sie diese wieder einsetzen. Verwenden Sie keinesfalls eine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.



Die Pfanne (4) und der Korb (3) sind spülmaschinengeeignet.

Verwenden Sie zur Reinigung der Innen- und Außenflächen ein leicht angefeuchtetes Tuch ggf. mit etwas Spülmittel und keinesfalls Lösungsmittel oder Reiniger, die Kunststoffe angreifen.

Setzen Sie nach der Reinigung die Pfanne (4) und den Korb (3) wieder ein. Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Setzen Sie den Korb (3) wieder in die Pfanne (4) ein, bis dieser einrastet.
2. Führen Sie Pfanne (4) inkl. Korb (3) in die Heißluffritteuse ein, bis diese einrastet.

## **11. Lagerung bei Nichtbenutzung**

---

Wenn Sie die Heißluffritteuse nicht einsetzen möchten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Das Netzkabel können Sie im Kabeltaufach verstauen, indem Sie es einfach in das Kabeltaufach schieben. Transportieren Sie die Heißluffritteuse mit dem Tragegriff (1). Achten Sie darauf, dass die Heißluffritteuse an einem sauberen, trockenen Ort ohne direktem Sonnenlicht aufbewahrt wird.

## **12. Fehlerbehebung**

---

### **Die Heißluffritteuse heizt nicht.**

- Prüfen Sie, ob der Netzstecker richtig in die Netzsteckdose eingesteckt ist.
- Starten Sie den Heizvorgang, indem Sie auf Start/Pause (13) tippen.
- Prüfen Sie, ob die Pfanne (4) inkl. Korb (3) richtig in der Heißluffritteuse sitzt.

## **13. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben**

---



Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Geräte unterliegen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Alle Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen getrennt vom Hausmüll über dafür staatlich vorgesehene Stellen entsorgt werden. Mit der ordnungsgemäßen Entsorgung des alten Geräts vermeiden Sie Umweltschäden und eine Gefährdung Ihrer persönlichen Gesundheit. Weitere Informationen zur vorschriftsgemäßen Entsorgung des alten Geräts erhalten Sie bei der Stadtverwaltung, beim Entsorgungsamt oder in dem Geschäft, wo Sie das Gerät erworben haben.



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.

## **14. Konformitätsvermerke**

---



Dieses Gerät entspricht den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der EMV-Richtlinie 2014/30/EU, der Richtlinie für Niederspannungsgeräte 2014/35/EU, der ERP-Richtlinie 2009/125/EC sowie der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU.

Die vollständige EU-Konformitätserklärung kann unter folgendem Link heruntergeladen werden: [www.targa.de/downloads/conformity/304255.pdf](http://www.targa.de/downloads/conformity/304255.pdf)

## 15. Rezepte

Die Heißlufffritteuse funktioniert ohne Öl! Sie ist die gesunde Alternative zur herkömmlichen Fritteuse. Sie ist schnell und vielseitig einsetzbar und einfach zu bedienen und zu reinigen.

- A. Heizen Sie die Heißlufffritteuse mit der vorgegebenen Temperatur ca. 2-3 Minuten (je nach Rezept) vor. Sie können die Rezepte auch ohne die Heißlufffritteuse vorzuheizen zubereiten. Die Garzeit verlängert sich bei einer kalten Heißlufffritteuse jedoch um ca. 2-3 Minuten.
- B. Geben Sie die Zutaten für die angegebene Zeit in die Heißlufffritteuse.
- C. Falls im Rezept angegeben, entnehmen Sie die Pfanne (4) inkl. Korb (3) am Griff (6) aus der Heißlufffritteuse und schütteln Sie die Zutaten während der Laufzeit.

Wenn das Rezept fertiggestellt ist, entnehmen Sie größere Lebensmittel mit einer Zange aus dem Korb (3) oder füllen den Korbinhalt in eine Schüssel um.

### Pommes frites mit Joghurtdip

#### Zutaten:

500 g große, festkochende Kartoffeln  
 ½ EL Speiseöl (z. B. Oliven-Öl)  
 150 ml Joghurt (griechischer)  
 2 EL Gartenkräuter (wir empfehlen glatte Petersilie), fein gehackt  
 2 EL Gartenkräuter (Schnittlauch), fein gehackt  
 Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
 Salz

Die Kartoffeln schälen und (mit einem Pommes-Frites-Schneider) in lange, 8 mm dicke Stäbchen schneiden.

Die Pommes (Kartoffelstäbchen) mind. 30 Min. lang in Wasser einlegen. Dann gründlich abtropfen lassen und mit Küchenpapier abtrocknen.

Die Heißlufffritteuse auf 150 °C vorheizen. Die Kartoffelstäbchen in einer großen Schüssel sorgfältig in Öl wenden und in den Korb (3) geben.

Die Pfanne (4) inkl. Korb (3) in die Heißlufffritteuse schieben und den Timer (16) auf 5 Minuten einstellen. Die Pommes frites (Kartoffelstäbchen) vorbacken, bis sie gar und knusprig sind; dann abkühlen lassen.

Die Temperatur der Heißlufffritteuse jetzt auf 200 °C erhöhen. Die Pfanne (4) inkl. Korb (3) mit den Pommes frites wieder in die Heißlufffritteuse schieben und den Timer (16) auf 12-16 Minuten einstellen. Die Pommes frites (Kartoffelstäbchen) goldbraun backen. Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten, empfehlen wir die Pommes frites nach 1/3 und 2/3 der Garzeit zu schütteln.

Den Joghurtdip zubereiten, während die Pommes frites (Kartoffelstäbchen) garen. Den Joghurt in einer kleinen Schüssel mit den Gartenkräutern (Petersilie und dem Schnittlauch) verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pommes frites in einem mit Küchenpapier ausgelegten Sieb abtropfen lassen. Mit Salz bestreuen.

## **Blätterteighäppchen**

### Zutaten:

200 g (tiefgefrorener oder gekühlter) Fertigblätterteig

Füllung nach Wunsch

2 EL Milch

Die Heißluffritteuse auf 200 °C vorheizen.

Den Teig in 16 Quadrate von 5 x 5 cm Größe schneiden und auf jedes Quadrat einen gehäuften Teelöffel Füllung geben.

Die Quadrate zu Dreiecken falten und die Ränder mit etwas Wasser befeuchten. Die Ränder mit einer Gabel fest zusammendrücken.

Acht Päckchen in den Korb (3) geben und mit Milch bestreichen. Die Pfanne (4) inkl. Korb (3) in die Heißluffritteuse schieben und den Timer (16) auf 10 Minuten einstellen. Appetithappen goldbraun backen.

Die restlichen Päckchen auf die gleiche Weise backen. Die Blätterteighäppchen auf einem Servierteller servieren.

### Füllungen:

- Ricotta und Schinken:

50 g Ricotta mit

25 g fein gehacktem Schinken und  
frisch gemahlenem Pfeffer vermengen.

- Ricotta und Lachs:

50 g Ricotta mit

25 g geräuchertem Lachs und  
1 Esslöffel fein gehacktem Schnittlauch vermengen.

- Käse und Frühlingszwiebeln:

75 g geriebenen Käse (Gouda, Cheddar oder Gruyére) mit  
dünn geschnittenen Frühlingszwiebeln vermengen.

- Garnelen und Dill:

75 g gehackte rosa Garnelen mit

1 Esslöffel fein gehacktem Dill und  
einem ½ Esslöffel Zitronensaft vermengen.

- Paprika und Salami:

50 g in Streifen geschnittene Salami mit

einer halben roten, klein gewürfelten Paprika und  
1 Esslöffel fein gehacktem,  
frischem Oregano vermengen.

- Apfel und Zimt:  
einen halben, in kleine Stücke geschnittenen Apfel mit  
½ Esslöffel Zucker,  
1 Teelöffel geriebener Orangenschale und  
1 Teelöffel Zimt vermengen.

## Äpfel mit Mandelfüllung

### Zutaten:

4 kleine, feste Äpfel  
40 g blanchierte Mandeln  
25 g Rosinen (weiße)  
2 EL Zucker  
2 EL Calvados oder Rum  
Vanillesoße (siehe Tipp) oder Schlagsahne  
Backpapier

Äpfel waschen und die Kerngehäuse entfernen.

Die Mandeln in der Küchenmaschine mahlen und die Rosinen, den Zucker und den Calvados hinzugeben. Die Mischung weitere 30 Sekunden in der Küchenmaschine verrühren.

Die Heißluftfritteuse auf 180 °C vorheizen. Den Boden des Korbs (3) mit Backpapier auslegen.  
1 cm am Rand freilassen.

Die Äpfel mit der Rosinenmischung füllen und nebeneinander in den Korb (3) geben.

Die Pfanne (4) inkl. Korb (3) in die Heißluftfritteuse schieben und den Timer (16) auf 10 Minuten einstellen. Die Äpfel backen, bis sie braun und gar sind.

TIPP: Vanillesoße; 125 ml Schlagsahne mit dem Mark einer Vanilleschote und 2 Esslöffeln Zucker 2 bis 3 Minuten erhitzen. Den Zucker unter Rühren auflösen. Die Soße vor dem Servieren abkühlen lassen.

TIPP: Gefüllte Pfirsiche mit Amaretti; Zwei Pfirsiche halbieren und mit einer Mischung aus vier zerbröselten Amaretti-Keksen, 1 Esslöffel Mandelblättchen und 1 Esslöffel fein gehacktem Ingwer füllen. Auf die gleiche Weise wie die Äpfel rösten.

## Pikante Hähnchen-Unterschenkel mit Grillmarinade

### Zutaten:

1 Knoblauchzehe, zerdrückt  
½ EL Senf  
2 TL brauner Zucker  
1 TL Chilipulver  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
1 EL Olivenöl  
4 Hähnchen-Unterschenkel

Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen.

Den Knoblauch mit dem Senf, dem braunen Zucker, dem Chilipulver, einer Prise Salz und frisch gemahlenem Pfeffer vermengen. Mit dem Öl mischen.

Die Hähnchenschenkel mit der Marinade vollständig einreiben und 20 Minuten marinieren. Die Hähnchenschenkel in den Korb (3) geben. Die Pfanne (4) inkl. Korb (3) in die Heißluftfritteuse schieben und den Timer (16) auf 10 Minuten einstellen. Dann die Temperatur auf 150 °C verringern und die Hähnchenschenkel weitere 10 Minuten braten, bis sie gar sind.

## **16. Lebensmittelechtheit**

---



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

## **17. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung**

---

### **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 drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns - nach unserer Wahl - für Sie kostenlos repariert oder ersetzt.

### **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 beigelegte Dokumentation. Sollte es mal 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.



### **Service**



Telefon: 0800 5435111  
E-Mail: targa@lidl.de



Telefon: 0820 201222  
E-Mail: targa@lidl.at



Telefon: 0842 665 566  
E-Mail: targa@lidl.ch

**IAN: 304255**



### **Hersteller**

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

TARGA GmbH  
Coesterweg 45  
DE-59494 Soest  
DEUTSCHLAND

## Table des matières

---

<b>1. Utilisation conforme à sa destination.....</b>	<b>23</b>
<b>2. Contenu du coffret.....</b>	<b>24</b>
<b>3. Écran .....</b>	<b>24</b>
<b>4. Caractéristiques techniques .....</b>	<b>25</b>
<b>5. Consignes de sécurité .....</b>	<b>25</b>
<b>6. Droits d'auteur .....</b>	<b>29</b>
<b>7. Avant la mise en service .....</b>	<b>29</b>
<b>8. Mise en service .....</b>	<b>30</b>
8.1 Programme automatique .....	32
<b>9. Conseils pour réussir la cuisson de vos aliments .....</b>	<b>33</b>
<b>10. Maintenance/nettoyage.....</b>	<b>34</b>
10.1 Maintenance .....	34
10.2 Nettoyage .....	35
<b>11. Stockage en cas de non-utilisation.....</b>	<b>36</b>
<b>12. Résolution des erreurs.....</b>	<b>36</b>
<b>13. Consignes sur l'environnement et sur l'élimination.....</b>	<b>36</b>
<b>14. Marquages de conformité .....</b>	<b>36</b>
<b>15. Recettes.....</b>	<b>37</b>
<b>16. Compatibilité alimentaire .....</b>	<b>40</b>
<b>17. Remarques sur la garantie et en cas d'intervention technique.....</b>	<b>40</b>

## Félicitations !

En achetant la friteuse à air chaud SHFD 1650 B1 de SilverCrest, désigné ci-après la friteuse à air chaud, vous avez choisi un produit de qualité.

Avant la première utilisation, familiarisez-vous avec la friteuse à air chaud et lisez attentivement le présent mode d'emploi. En particulier, tenez compte des consignes de sécurité et utilisez la friteuse à air chaud uniquement de la manière décrite dans ce mode d'emploi et pour les utilisations indiquées.

Conservez précieusement ce mode d'emploi. En cas de mise à disposition de la friteuse à air chaud à un tiers, remettez-lui aussi tous les documents associés.

### **1. Utilisation conforme à sa destination**

---

La friteuse à air chaud sert à cuire les aliments comme la viande, le poisson, les accompagnements et les légumes. La friteuse à air chaud n'est pas prévue pour un usage dans une entreprise ou tout autre environnement professionnel. La friteuse à air chaud est exclusivement réservée à un usage privé, toute autre utilisation est considérée non conforme. En outre, la friteuse à air chaud ne doit pas être utilisée en dehors de locaux fermés ni dans des zones de climat tropical. Cette friteuse à air chaud est conforme à toutes les normes européennes applicables. La conformité à ces normes n'est plus assurée si une modification est apportée à la friteuse à air chaud sans l'accord du fabricant. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages ou pannes en résultant.

Veuillez tenir compte des réglementations et lois nationales du pays d'utilisation.

## 2. Contenu du coffret

---

- Friteuse à air chaud
- Le présent mode d'emploi

Le présent mode d'emploi est muni d'une couverture dépliable. Sur la page intérieure de la couverture, il y a une image de la friteuse à air chaud avec des références. Les numéros ont la signification suivante :

- 1 Poignée
- 2 Écran (avec commande tactile)
- 3 Panier
- 4 Cuve
- 5 Touche de déverrouillage ▲ (avec couvercle)
- 6 Poignée
- 7 Fentes d'aération (arrière)

## 3. Écran

---

Une illustration de l'écran (2) avec la commande tactile est également disponible sur la page intérieure de la couverture. Les numéros ont la signification suivante :

- 8 Température
- 9 Programmes automatiques
- 10 Augmenter la température
- 11 Réduire la température
- 12 Marche/Veille
- 13 Démarrer/Pause
- 14 Ventilateur
- 15 Chauffage
- 16 Minuterie
- 17 Sélection des programmes
- 18 Réduire les minutes
- 19 Augmenter les minutes

## 4. Caractéristiques techniques

Modèle	SHFD 1650 B1
Alimentation électrique	220 - 240 V~, 50/60 Hz
Puissance absorbée	1400 - 1650 W
Plage de températures	60 - 200 °C (+/- 15 °C)
Fonction minuterie	jusqu'à 60 minutes
Volume du panier	jusqu'à 2,3 litres (jusqu'au repère « MAX »)
Dimensions (l x h x p)	env. 28,6 x 30,6 x 34 cm
Poids	env. 5 kg

Les données techniques et la conception de l'appareil peuvent être modifiées sans préavis.

## 5. Consignes de sécurité

Avant d'utiliser la friteuse à air chaud pour la première fois, veuillez lire attentivement les instructions du présent mode d'emploi et prendre en compte tous les avertissements qui y sont mentionnés, même si vous êtes habitué à manipuler des appareils électroniques. Conservez soigneusement ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à l'avenir. Si vous vendez ou cédez la friteuse à air chaud à une tierce personne, veillez à lui remettre également ce mode d'emploi. Il fait partie intégrante du produit.

### Symboles utilisés et leur signification



**AVERTISSEMENT !** Ce symbole indique des remarques importantes portant sur l'utilisation en toute sécurité de la friteuse à air chaud et sur la protection de l'utilisateur.



**DANGER !** Attention, surfaces brûlantes ! Ce symbole avertit des blessures/brûlures potentielles sur les surfaces brûlantes de la friteuse à air chaud.



Ce symbole indique des informations supplémentaires sur le sujet abordé.

⚠ La friteuse à air chaud n'est pas destinée à être utilisée avec un programmateur externe ou un système séparé de commande à distance. Ne laissez pas la friteuse à air chaud sans surveillance quand elle est allumée. Il y a risque d'incendie.

⚠ Cette friteuse à air chaud ne peut être utilisée par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes aux facultés physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expérience et de connaissances que si elles sont surveillées ou si elles ont été instruites sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil ainsi que sur les dangers pouvant en résulter. Les enfants ne doivent pas jouer avec la friteuse à air chaud. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sauf s'ils ont au moins 8 ans et s'ils sont surveillés. Conservez également l'emballage hors de portée des enfants. Il représente un risque de suffocation.

Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de la friteuse à air chaud ni du câble d'alimentation.

⚠ En cas de formation de fumée, bruit ou odeur inhabituel(le), éteignez immédiatement la friteuse à air chaud et débranchez la fiche secteur de la prise électrique. Si cela se produit, cessez immédiatement d'utiliser la friteuse à air

chaud et faites-la réviser par un service technique agréé. N'inhalez en aucun cas la fumée provenant d'un incendie possible sur l'appareil. Cependant, si vous avez inhalé cette fumée, consultez un médecin. L'inhalation de fumée peut être dangereuse pour votre santé.

- ⚠ Ne saisissez pas le câble d'alimentation ou la friteuse à air chaud avec les mains mouillées, vous risqueriez de vous électrocuter.
- ⚠ Pour écarter tout risque de surchauffe, la friteuse à air chaud ne doit pas être recouverte. Il y a risque d'incendie.
- ⚠ Placez toujours la friteuse à air chaud sur une surface plane résistant à la chaleur, loin de sources de chaleurs et de matériaux, liquides ou gaz inflammables. Tenez les matériaux inflammables et combustibles à une distance minimale de 50 cm autour de la friteuse à air chaud. Sinon il y a risque d'incendie !
- ⚠ Pour écarter tout risque, la friteuse à air chaud ne doit pas être endommagée.
- ⚠ Ne placez pas de sources incandescentes nues (bougies, etc.) sur la friteuse à air chaud ou à proximité. Il y a risque d'incendie.
- ⚠ N'utilisez pas la friteuse à air chaud sans surveillance. Éteignez toujours la friteuse à air chaud quand vous ne l'utilisez pas et débranchez la fiche secteur de la prise électrique. Rangez la friteuse à air chaud seulement une fois qu'elle a entièrement refroidi. Il y a risque d'incendie.

- ⚠ Attention : Risque d'incendie. N'utilisez jamais la friteuse à air chaud à proximité de matériaux facilement inflammables comme des voilages, des rideaux, etc.
- ⚠ Pour déconnecter entièrement la friteuse à air chaud du secteur, débranchez-la de la prise de courant.
- ⚠ La friteuse à air chaud ne doit pas être exposée à des sources de chaleur directes (p.ex. radiateurs) ni aux rayons directs du soleil ou à une lumière artificielle intense. Évitez également le contact avec les projections et gouttes d'eau et avec les fluides agressifs. N'utilisez pas la friteuse à air chaud à proximité de l'eau. En particulier, veillez à ne jamais plonger la friteuse à air chaud dans un liquide (ne placez aucun objet contenant du liquide, p. ex. vase, boissons, sur la friteuse à air chaud). Veillez également à ne pas exposer la friteuse à air chaud à des vibrations et des chocs violents. De plus, aucun corps étranger ne doit pénétrer à l'intérieur. Sinon, la friteuse à air chaud risque d'être endommagée.

## Câble d'alimentation

- ⚠ Saisissez toujours le câble d'alimentation par la fiche secteur et ne tirez pas sur le câble d'alimentation lui-même.
- ⚠ Ne posez pas la friteuse à air chaud, de meubles ni autres objets lourds sur le câble d'alimentation et veillez à ne pas le plier.

- 
- ⚠ Ne faites jamais de nœud sur le câble d'alimentation et ne l'attachez pas à d'autres câbles. Le câble d'alimentation doit être disposé de façon à ce qu'il ne gêne pas le passage et que personne ne puisse marcher dessus.
  - ⚠ Veillez à ne pas mettre le câble d'alimentation en contact avec des surfaces chaudes de la friteuse à air chaud.
  - ⚠ N'utilisez pas d'adaptateur ou de rallonge non-conformes aux normes de sécurité et n'effectuez aucune intervention sur le câble d'alimentation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.

---

## 6. Droits d'auteur

Le contenu de ce mode d'emploi est soumis aux droits d'auteur et n'est communiqué au lecteur qu'à titre d'informations. La copie et la reproduction des données et des informations sont interdites sans l'accord exprès et par écrit de l'auteur. Ceci s'applique également à l'utilisation commerciale des contenus et des données. Le texte et les figures sont conformes à l'état de la technique au moment de l'impression. Sous réserve de modifications.

---

## 7. Avant la mise en service

Sortez la friteuse à air chaud de son emballage et retirez tous les matériaux d'emballage. Vérifiez si la friteuse à air chaud a été endommagée. En cas de dommages, la friteuse à air chaud ne doit pas être mise en service.

Avant de l'utiliser pour la première fois, nettoyez la friteuse à air chaud comme décrit dans le chapitre « Nettoyage ».

## **8. Mise en service**

---

**⚠** Placez la friteuse à air chaud sur une surface plane résistant à la chaleur. Sur une surface fragile, placez une plaque résistant à la chaleur sous la friteuse à air chaud.

**⚠** Risque de brûlure. En cours de fonctionnement, la température des surfaces accessibles peut être très élevée. En outre, de la vapeur chaude sort par les fentes d'aération (7) en cours de fonctionnement. De la vapeur chaude peut également s'échapper à l'ouverture de la friteuse à air chaud. Pour retirer les aliments, saisissez uniquement la poignée (6) et ne touchez pas la cuve (4), le panier (3) ou la paroi intérieure de la friteuse à air chaud.

**⚠** Les surfaces accessibles de la friteuse à air chaud peuvent être très chaudes. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine pour éviter les brûlures. Il y a risque de blessures.

**⚠** Les aliments à frire doivent être placés uniquement dans le panier (3). Le panier (3) ne doit pas être rempli au-delà du repère « MAX ».

**⚠** Risque d'incendie. La cuve (4) et le panier (3) ne doivent jamais être remplis d'huile.

Pour cuire les aliments dans la friteuse à air chaud, procédez comme suit :

- Retirez la cuve (4) avec le panier (3) en les sortant de la friteuse à air chaud par la poignée (6).
- Placez les ingrédients dans le panier (3).
- Introduisez la cuve (4) avec le panier (3) dans la friteuse à air chaud.

- Branchez la fiche secteur dans une prise électrique toujours facile d'accès. Deux bips retentissent et toutes les icônes clignotent brièvement.
- Appuyez sur Marche/Veille (12) pour mettre la friteuse à air chaud en marche. Chaque commande tactile est validée par un signal sonore.
- La température (8) est réglée à 180 °C. Réglez la température désirée (8) par pas de 5 °C en appuyant sur Augmenter la température (10) ou Réduire la température (11). Pour faire défiler les chiffres, vous pouvez laisser votre doigt sur Augmenter la température (10) ou Réduire la température (11).
- La minuterie (16) est réglée à 15 minutes. Réglez le temps souhaité en appuyant sur Réduire les minutes (18) ou Augmenter les minutes (19). Pour faire rapidement défiler les chiffres, vous pouvez laisser votre doigt sur Réduire les minutes (18) ou Augmenter les minutes (19).
- Appuyez sur Démarrer/Pause (13) pour lancer le processus de chauffe. La minuterie (16) affiche les minutes restantes. Le symbole Ventilateur (14) est affiché sur un graphique animé quand il est en fonctionnement. Si la température (8) réglée est atteinte, le symbole Chauffage (15) s'éteint. Vous pouvez mettre le processus de chauffe en pause en appuyant sur Démarrer/Pause (13) et le relancer en y appuyant à nouveau.
- Une fois la durée de la minuterie (16) écoulée, la friteuse à air chaud s'éteint automatiquement et un signal sonore retentit plusieurs fois.
- Sortez la cuve (4) par la poignée (6) pour retirer les aliments.

 **Risque de brûlure. Ne touchez pas directement la cuve (4), le panier (3) ou la paroi intérieure de la friteuse à air chaud.**

- Placez la cuve (4) sur une surface plane résistant à la chaleur.
- Appuyez ensuite sur la touche de déverrouillage ▲ (5) en ouvrant précédemment le couvercle pour détacher le panier (3) de la cuve (4). Placez les aliments dans un saladier ou sur une assiette.
- Après un bref temps, la friteuse à air chaud commute automatiquement en mode veille. Mais vous pouvez aussi mettre la friteuse à air chaud en mode veille en appuyant sur Marche/Veille (12).
- Nettoyez la friteuse à air chaud comme décrit dans le chapitre « Nettoyage ».

 Certains aliments doivent être agités à mi-cuisson afin d'obtenir un résultat de cuisson homogène. Pour ce faire, sortez de la friteuse à air chaud la cuve (4) avec le panier (3) par la poignée (6) et agitez les aliments. Ensuite, réintroduisez la cuve (4) avec le panier (3) dans la friteuse à air chaud. La friteuse à air chaud s'éteint automatiquement lorsque la cuve (4) avec le panier (3) sont retirés. Dès que la cuve (4) avec le panier (3) sont à nouveau correctement en position, la friteuse à air chaud se remet automatiquement en marche jusqu'à ce que la durée de la minuterie (16) soit écoulée.

 Si vous faites cuire des aliments qui doivent être agités à mi-cuisson, vous pouvez également régler la minuterie (16) sur la moitié du temps de cuisson. Un signal acoustique se fait entendre quand vous devez agiter les aliments. Après avoir agité les aliments, réglez la minuterie (16) sur le temps de cuisson restant pour obtenir le temps de cuisson total.

 Vous pouvez préchauffer la friteuse à air chaud même sans aliments.

 Si vos aliments ne sont pas cuits après écoulement du temps de cuisson indiqué, replacez correctement la cuve (4) avec le panier (3) dans la friteuse à air chaud. Ensuite, réglez la minuterie (16) sur quelques minutes supplémentaires.

 Placez ensuite les aliments dans un saladier ou sur une assiette après avoir séparé la cuve (4) du panier (3). Sinon, l'excédent d'huile qui s'est accumulé dans la cuve (4) se retrouvera sur les aliments.

 Vous pouvez aussi garder vos aliments au chaud en sélectionnant une faible température (par exemple, 60 °C).

## 8.1 Programme automatique

Vous pouvez aussi utiliser la friteuse à air chaud avec un programme automatique (9). Dans le programme automatique (9), la température (8) et la minuterie (16) sont préréglées. Procédez comme suit pour lancer le programme automatique (9) :

- Appuyez sur Marche/Veille (12) pour mettre la friteuse à air chaud en marche.
- En appuyant plusieurs fois sur la sélection des programmes (17), vous pouvez faire défiler les programmes automatiques (9). Les programmes automatiques (9) suivants sont disponibles :

		Quantité	Temps de cuisson	Température
	Frites surgelées	500g	16 min.	200 °C
	Frites maison*	500g	18 min.	180 °C
	Cuisses de poulet*	100-500g	20 min.	180 °C
	Poisson (bâtonnets de poisson)	100-400g	12 min.	200 °C
	Steak / côtelette*	100-500g	15 min.	180 °C
	Muffins	300g	20 min.	160 °C
	Saucisses*	100-500g	10 min.	200 °C
	Poivrons / champignons*	100-400g	15 min.	200 °C

\*frais

- Appuyez sur Démarrer/Pause (13) pour lancer le processus de chauffe avec le programme automatique (9) sélectionné. La minuterie (16) affiche les minutes restantes. Le symbole Ventilateur (14) est affiché sur un graphique animé quand il est en fonctionnement. Vous pouvez mettre le processus de chauffe en pause en appuyant sur Démarrer/Pause (13) et le relancer en y appuyant à nouveau.

- Une fois le programme automatique (9) écoulé, la friteuse à air chaud s'éteint automatiquement et un signal sonore retentit.

## 9. Conseils pour réussir la cuisson de vos aliments

- Ne remplissez pas trop le panier (3) afin d'obtenir un meilleur résultat de cuisson. Le panier (3) ne doit pas être rempli au-delà du repère « MAX ».
- Pour éviter que la cuisson soit trop longue, prévoyez des aliments pas trop épais.

	<b>Quantité</b>	<b>Temps de cuisson</b>	<b>Température</b>
<b>Pommes de terre et frites</b>			
Frites surgelées <sup>1</sup> 	500g	16 min.	200°C
Frites maison <sup>1, 3</sup> 	500g	18 min.	180°C
Quartiers de pomme de terre maison <sup>2, 3</sup>	300-800g	18 à 22 min.	180°C
Dés de pomme de terre maison <sup>2, 3</sup>	300-750g	12 à 18 min.	180°C
Galettes de pomme de terre maison <sup>2</sup>	250g	15 à 18 min.	180°C
Gnocchi (farcis ou non farcis)	300-750g	16 à 20 min.	200°C
<b>Viandes et volaille</b>			
Steak / côtelette 	100-500g	15 min.	180°C
Cuisses de poulet 	100-500g	20 min.	180°C
Saucisses 	100-500g	10 min.	200°C
Porc émincé	100-500g	10 à 14 min.	180°C
Hamburger	100-500g	7 à 14 min.	180°C
Pâte feuilletée garnie de saucisse	100-500g	13 à 15 min.	200°C
Blanc de poulet	100-500g	10 à 15 min.	180°C
Côtelette surgelée	400-800g	12 à 16 min.	200°C
<b>Légumes, poisson, snacks</b>			
Poivrons / champignons 	100-400g	15 min.	200°C
Poisson (bâtonnets de poisson) 	100-400g	12 min.	200°C
Rouleaux de printemps surgelés <sup>2</sup>	100-400g	6 à 12 min.	200°C
Nuggets de poulet surgelés <sup>2</sup>	100-500g	6 à 10 min.	200°C
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400g	6 à 10 min.	200°C
Fromage pané surgelé	100-400g	8 à 10 min.	180°C
Légumes farcis (panés)	100-400g	8 à 10 min.	160°C
<b>Cuisson</b>			
Muffins <sup>4</sup> 	300g	20 min.	160°C

Gâteau <sup>4</sup>	300g	20 à 25 min.	160°C
Quiche <sup>4</sup>	400g	20 à 22 min.	180°C
Snacks sucrés <sup>4</sup>	400g	18 à 22 min.	160°C

Les durées indiquées sont de simples valeurs indicatives. Elles peuvent être plus courtes ou plus longues en fonction des propriétés des aliments et de vos goûts personnels.

- <sup>1</sup> Pour obtenir une cuisson homogène, nous recommandons de faire cuire 400g de frites pendant 16 à 18 minutes sans préchauffage jusqu'à ce que le niveau de brunissement souhaité soit atteint. Les frites devraient être agitées après 2/3 du temps de cuisson. Quand vous agitez les frites, veillez à bien les mélanger et à déplacer les frites de l'intérieur non-cuites vers l'extérieur. Pour ce faire, sortez de la friteuse à air chaud la cuve (4) avec le panier (3) par la poignée (6) et agitez les aliments. La friteuse à air chaud s'éteint automatiquement lorsque la cuve (4) avec le panier (3) sont retirés. Dès que la cuve (4) avec le panier (3) sont à nouveau correctement en position, la friteuse à air chaud se remet automatiquement en marche jusqu'à ce que la durée de la minuterie (16) soit écoulée.

Agitez les frites toutes les 3 minutes, si vous n'obtenez pas de cuisson homogène.

-  <sup>2</sup> Les frites ondulées conviennent particulièrement bien à une préparation dans la friteuse à air chaud.

- <sup>2</sup> Ces aliments doivent être agités à mi-cuisson afin d'obtenir un résultat de cuisson homogène. Pour ce faire, sortez de la friteuse à air chaud la cuve (4) avec le panier (3) par la poignée (6) et agitez les aliments. La friteuse à air chaud s'éteint automatiquement lorsque la cuve (4) avec le panier (3) sont retirés. Dès que la cuve (4) avec le panier (3) sont à nouveau correctement en position, la friteuse à air chaud se remet automatiquement en marche jusqu'à ce que la durée de la minuterie (16) soit écoulée.

- <sup>3</sup> Avant de les cuire en friture, nous recommandons de mélanger ces ingrédients dans un bol avec ½ cuillère à soupe d'huile. Ne mettez jamais l'huile directement dans la cuve (4) ou dans le panier (3).

- <sup>4</sup> Ne mettez jamais la pâte directement dans la cuve (4) ou dans le panier (3). Placez la pâte uniquement dans un récipient approprié résistant à la chaleur ou un moule approprié (par exemple, des moules à muffins). Placez le récipient ou le moule dans le panier (3). Vous pouvez acheter aisément un moule adapté (rond, diamètre max. de 17 cm et hauteur max. de 8,5 cm) sur Internet ou dans un commerce spécialisé.

-  Vérifiez régulièrement les aliments déposés en couches (par exemple, les frites) quant à leur degré de brunissement jusqu'à ce qu'il réponde à vos besoins.

-  Le temps de cuisson est prolongé de 2 à 3 minutes si la friteuse à air chaud est utilisée à froid.

## 10. Maintenance/nettoyage

### 10.1 Maintenance

-  La friteuse à air chaud doit être soumise à une maintenance lorsqu'elle a été endommagée, si un liquide ou des objets

ont pénétré dans le corps de l'appareil, si la friteuse à air chaud a été exposée à la pluie ou à l'humidité, ou si la friteuse à air chaud ne fonctionne pas normalement ou si elle est tombée. En cas de formation de fumée, bruit ou odeur inhabituel(le), éteignez immédiatement la friteuse à air chaud et débranchez la fiche secteur de la prise électrique. Si cela se produit, cessez immédiatement d'utiliser la friteuse à air chaud et faites-la réviser par un service technique agréé. En cas de réparation de maintenance, faites appel uniquement à un personnel qualifié. N'ouvrez jamais le boîtier de la friteuse à air chaud.

## 10.2 Nettoyage

- ⚠ Avant le nettoyage, débranchez la fiche secteur de la prise électrique. Sinon, il y a risque d'électrocution.
- ⚠ Patientez jusqu'à ce que la friteuse à air chaud ait refroidi. Sinon, il y a risque de brûlure.
- ⚠ La friteuse à air chaud ne doit pas être plongée dans l'eau. Sinon, il y a risque d'électrocution.

La cuve (4) et le panier (3) sont amovibles pour le nettoyage. Pour ce faire, sortez de la friteuse à air chaud la cuve (4) avec le panier (3) par la poignée (6). Appuyez sur la touche de déverrouillage ▲ (5) en ouvrant précédemment le couvercle pour séparer le panier (3) de la cuve (4). Éliminez d'abord les gros restes d'aliments. Ensuite, vous pouvez nettoyer la cuve (4) et le panier (3) dans de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Rincez la cuve (4) et le panier (3) à l'eau claire et essuyez-les soigneusement avant de les remettre en place. N'utilisez en aucun cas de brosse métallique ou autres objets à récurer.



La cuve (4) et le panier (3) passent au lave-vaisselle.

Pour nettoyer les parois intérieures et extérieures, utilisez un chiffon légèrement humide et éventuellement un peu de liquide vaisselle, mais jamais de solvants ou de détergents qui risquent d'attaquer le plastique.

Après nettoyage, remettez la cuve (4) et le panier (3) en place. Procédez comme suit :

1. Placez le panier (3) dans la cuve (4) jusqu'à ce qu'il s'enclanche.
2. Introduisez la cuve (4) avec le panier (3) dans la friteuse à air chaud jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

## **11. Stockage en cas de non-utilisation**

---

Si vous ne souhaitez pas utiliser la friteuse à air chaud, débranchez la fiche secteur de la prise murale. Vous pouvez ranger le câble d'alimentation dans le compartiment pour câble en l'y glissant simplement. Transportez la friteuse à air chaud avec la poignée (1). Veillez à ranger la friteuse à air chaud dans un endroit propre et sec protégé des rayons directs du soleil.

## **12. Résolution des erreurs**

---

### **La friteuse à air chaud ne chauffe pas.**

- Vérifiez que la fiche secteur est bien branchée sur la prise électrique.
- Démarrez le processus de chauffe en appuyant sur Démarrer/Pause (13).
- Vérifiez que la cuve (4) avec le panier (3) sont correctement positionnés dans la friteuse à air chaud.

## **13. Consignes sur l'environnement et sur l'élimination**

---



Les appareils portant ce symbole sont soumis à la directive européenne 2012/19/EU. Les appareils électriques ou électroniques usagés ne doivent en aucun cas être jetés aux ordures ménagères, mais déposés dans des centres de récupération prévus à cet effet. En procédant à la mise au rebut conforme de votre appareil usagé, vous contribuez à la protection de l'environnement et de votre santé. Pour plus d'informations sur la mise au rebut réglementaire des vieux appareils, contactez votre mairie, les autorités d'élimination des déchets ou le magasin où vous avez acheté cet appareil.



Éliminez aussi l'emballage dans le respect de l'environnement. Les cartons peuvent être déposés dans des conteneurs de collecte de papier ou dans les déchetteries collectives pour être recyclés. Les films et les éléments en plastique livrés doivent être déposés auprès votre centre de recyclage local afin d'être éliminés dans le respect de l'environnement.

## **14. Marquages de conformité**

---



Cet appareil répond aux exigences essentielles et autres réglementations applicables de la directive CEM 2014/30/EU relative à la compatibilité électromagnétique, de la directive 2014/35/EU relative aux appareils à basse tension, de la directive 2009/125/EC relative aux exigences en matière d'écoconception et de la directive RoHS 2011/65/EU relative à la limitation d'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

La déclaration de conformité UE complète peut être téléchargée à partir du lien suivant : [www.targa.de/downloads/conformity/304255.pdf](http://www.targa.de/downloads/conformity/304255.pdf)

## 15. Recettes

---

La friteuse à air chaud fonctionne sans huile ! Elle représente une alternative saine aux friteuses conventionnelles. Elle permet une utilisation rapide et versatile. Elle s'utilise et se lave très facilement.

- A. Préchauffez la friteuse à air chaud pendant 2 à 3 minutes (selon la recette) jusqu'à la température indiquée. Vous pouvez également préparer les recettes sans préchauffer la friteuse à air chaud. Le temps de cuisson est alors prolongé de 2 à 3 minutes si la friteuse à air chaud est utilisée à froid.
- B. Placez les ingrédients dans la friteuse à air chaud pendant la durée indiquée.
- C. Si cela est indiqué dans la recette, sortez de la friteuse à air chaud la cuve (4) avec le panier (3) par la poignée (6) et agitez les aliments en cours de cuisson.

Une fois la recette terminée, sortez les gros aliments du panier (3) à l'aide d'une pince ou versez le contenu du panier dans un saladier.

### **Frites avec sauce au yaourt**

#### Ingrédients :

500 g de pommes de terre à chair ferme

½ cuil. à soupe d'huile (p.ex. d'olive)

150 ml de yaourt (grec)

2 cuil. à soupe d'herbes aromatiques (nous recommandons du persil plat) finement hachées

2 cuil. à soupe d'herbes aromatiques (ciboulette) finement hachées

Poivre du moulin

Sel

Peler les pommes de terre et les couper en baguettes de 8 mm d'épaisseur à l'aide d'un coupe-frites.

Placer les pommes de terre (coupées) dans de l'eau pendant au moins 30 minutes. Ensuite, égoutter soigneusement et sécher avec de l'essuie-tout.

Préchauffer la friteuse à air chaud à 150 °C. Enrober soigneusement les frites d'huile dans un grand saladier puis les placer dans le panier (3).

Introduire la cuve (4) avec le panier (3) dans la friteuse à air chaud et régler la minuterie (16) sur 5 minutes. Précuire les frites jusqu'à ce que qu'elles soient cuites et croustillantes. Les laisser ensuite refroidir.

Augmenter la température de la friteuse à air chaud jusqu'à 200 °C. Remettre la cuve (4) avec le panier (3) rempli de frites dans la friteuse à air chaud et régler la minuterie (16) sur 12 à 16 minutes. Faire cuire les frites jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Pour obtenir une cuisson homogène, nous recommandons d'agiter les frites au 1/3 et aux 2/3 du temps de cuisson.

Préparer la sauce au yaourt pendant que les frites cuisent. Verser le yaourt dans un petit saladier et mélanger les herbes aromatiques (persil et ciboulette). Saler et poivrer.

Laisser les frites s'égoutter dans une passoire garnie d'essuie-tout. Saler.

## Petits fours à la pâte feuilletée

### Ingrédients :

200 g de pâte feuilletée (surgelée ou fraîche)

Garniture au choix

2 cuil. à soupe de lait

Préchauffer la friteuse à air chaud à 200 °C.

Couper la pâte en 16 carrés de 5 cm x 5 cm et placer une cuillère à café bombée de garniture sur chaque carré.

Plier les carrés en triangles et humecter les bords avec un peu d'eau. Presser et assembler les bords à l'aide d'une fourchette.

Placez huit feuilletés dans le panier (3) et badigeonner de lait. Introduire la cuve (4) avec le panier (3) dans la friteuse à air chaud et régler la minuterie (16) sur 10 minutes. Faire cuire les petits fours jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Faire cuire le reste des feuilletés de la même manière. Servir les petits fours feuilletés sur un plat de service.

### Garnitures :

- Ricotta et jambon :

Mélanger 50 g de ricotta à

25 g de jambon finement coupé et

ajouter du poivre du moulin.

- Ricotta et saumon :

Mélanger 50 g de ricotta à

25 g de saumon fumé et

1 cuil. à soupe de ciboulette finement hachée.

- Fromage et oignons nouveaux :

Mélanger 75 g de fromage râpé (gouda, cheddar ou gruyère) à des oignons nouveaux ciselés.

- Crevettes et aneth :

Mélanger 75 g de crevettes roses hachées à

1 cuil. à soupe d'aneth finement haché et

une ½ cuil. à soupe de jus de citron.

- Poivron et salami :

Mélanger 50 g de salami découpé en lamelles à

un demi-poivron rouge découpé en dés et

1 cuil. à soupe d'origan frais finement haché.

- Pomme et cannelle :

Mélanger une demi-pomme coupée en petits morceaux à  
 ½ cuil. à soupe de sucre,  
 1 cuil. à café d'écorce d'orange râpée et  
 1 cuil. à café de cannelle.

## **Pommes farcies aux amandes**

Ingrédients :

4 petites pommes fermes  
 40 g d'amandes blanchies  
 25 g de raisins secs (blancs)  
 2 cuil. à soupe de sucre  
 2 cuil. à soupe de calvados ou de rhum  
 Sauce à la vanille (voir astuce) ou crème fouettée  
 Papier cuisson

Laver les pommes et les épépiner.

Moudre les amandes dans un robot et ajouter les raisins secs, le sucre et le calvados. Mélanger le tout dans le robot pendant 30 secondes.

Préchauffer la friteuse à air chaud à 180 °C. Tapisser le fond du panier (3) de papier cuisson.

Laisser 1 cm libre au bord.

Remplir les pommes avec la garniture aux raisins secs et les placer côté à côté dans le panier (3).

Introduire la cuve (4) avec le panier (3) dans la friteuse à air chaud et régler la minuterie (16) sur 10 minutes. Faire cuire les pommes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et cuites.

ASTUCE : Pour la sauce à la vanille : chauffer 125 ml de crème, la pulpe d'une gousse de vanille et 2 cuil. à soupe de sucre pendant 2 à 3 minutes. Dissoudre le sucre en remuant. Laisser la sauce refroidir avant de service.

ASTUCE : Pêches garnies aux amarettis : couper deux pêches en deux et les garnir avec un mélange de quatre biscuits amarettis émiettés, 1 cuil. à soupe d'amandes effilées et 1 cuil. à soupe de gingembre finement hachée. Suivre la même cuisson que pour les pommes.

## **Pilons de poulet épices avec marinade**

Ingrédients :

1 gousse d'ail écrasée  
 ½ cuil. à soupe de moutarde  
 2 cuil. à café de sucre roux  
 1 cuil. à café de piment en poudre  
 Poivre du moulin  
 1 cuil. à soupe d'huile d'olive  
 4 pilons de poulet

Préchauffer la friteuse à air chaud à 200 °C.

Mélanger l'ail, la moutarde, le sucre roux, le piment en poudre, une pincée de sel et du poivre du moulin. Ajouter l'huile et mélanger.

Enduire entièrement les pilons de poulet de cette marinade et laisser mariner pendant 20 minutes. Placer les pilons de poulet dans le panier (3). Introduire la cuve (4) avec le panier (3) dans la friteuse à air chaud et régler la minuterie (16) sur 10 minutes. Ensuite, réduire la température à 150 °C et continuer la cuisson des pilons pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient cuits.

## 16. Compatibilité alimentaire

---



Ce symbole identifie les produits dont la composition physique et chimique a été contrôlée et qui, conformément aux exigences du règlement EG 1935/2004, ont été déclarés comme étant aptes au contact alimentaire et sans danger pour la santé.

## 17. Remarques sur la garantie et en cas d'intervention technique

---

### Garantie de TARGA GmbH

FR

Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

### Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

### Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplaçées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

### Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenue de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les

utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

### **Processus d'application de la garantie**

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

### **Article L217-16 du Code de la consommation**

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

### **Article L217-4 du Code de la consommation**

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

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

### **Article L217-5 du Code de la consommation**

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

### **Article L217-12 du Code de la consommation**

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

### **Article 1641 du Code civil**

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

### **Article 1648 1er alinéa du Code civil**

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

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



#### **Service**



Téléphone : 0800 919270  
E-Mail : [targa@lidl.fr](mailto:targa@lidl.fr)

**IAN: 304255**



#### **Fabricant**

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH  
Coesterweg 45  
DE-59494 Soest  
ALLEMAGNE

**Garantie de TARGA GmbH**

Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

**Conditions de garantie**

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

**Période de garantie et droits résultant de vices**

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

**Prestations incluses dans la garantie**

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

**Processus d'application de la garantie**

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.



### Service



Téléphone : 070 270 171  
E-Mail : targa@lidl.be



Téléphone : +32 70 270 171  
E-Mail : targa@lidl.be



Téléphone : 0842 665 566  
E-Mail : targa@lidl.ch

**IAN: 304255**



### Fabricant

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH  
Coesterweg 45  
DE-59494 Soest  
ALLEMAGNE

---

## Indice

---

<b>1. Utilizzo conforme alla destinazione d'uso .....</b>	<b>46</b>
<b>2. Dotazione.....</b>	<b>47</b>
<b>3. Display .....</b>	<b>47</b>
<b>4. Dati tecnici.....</b>	<b>48</b>
<b>5. Disposizioni di sicurezza.....</b>	<b>48</b>
<b>6. Diritto d'autore .....</b>	<b>52</b>
<b>7. Prima della messa in funzione .....</b>	<b>52</b>
<b>8. Messa in funzione .....</b>	<b>53</b>
8.1 Programma automatico.....	55
<b>9. Suggerimenti per la buona riuscita delle pietanze.....</b>	<b>55</b>
<b>10. Manutenzione/Pulizia .....</b>	<b>57</b>
10.1 Manutenzione .....	57
10.2 Pulizia.....	58
<b>11. Conservazione in caso di inutilizzo .....</b>	<b>59</b>
<b>12. Risoluzione dei problemi .....</b>	<b>59</b>
<b>13. Avvertenze per l'ambiente e indicazioni di smaltimento.....</b>	<b>59</b>
<b>14. Marchio di conformità .....</b>	<b>59</b>
<b>15. Ricette .....</b>	<b>60</b>
<b>16. Autenticità degli alimenti.....</b>	<b>63</b>
<b>17. Informazioni sulla garanzia e sull'assistenza.....</b>	<b>63</b>

## **Complimenti!**

Acquistando la friggitrice ad aria calda SilverCrest SHFD 1650 B1, di seguito denominata friggitrice ad aria calda, avete scelto un prodotto di alta qualità.

Prima di utilizzare per la prima volta la friggitrice ad aria calda, familiarizzate con l'apparecchio e leggete attentamente queste istruzioni d'uso. Prestate la massima attenzione alle disposizioni di sicurezza e utilizzate la friggitrice ad aria calda solo come descritto nelle presenti istruzioni d'uso e per le aree d'impiego indicate.

Conservare con cura le presenti istruzioni d'uso. In caso di cessione della friggitrice ad aria calda a terzi, consegnare anche tutta la documentazione.

### **1. Utilizzo conforme alla destinazione d'uso**

---

Questa friggitrice ad aria calda serve a cuocere alimenti, ad esempio carne, pesce, verdure e contorni. La friggitrice ad aria calda non è destinata all'utilizzo aziendale o commerciale. Utilizzare la friggitrice ad aria calda esclusivamente nell'ambito domestico, ogni altro utilizzo non è conforme alla destinazione d'uso. Inoltre la friggitrice ad aria calda non deve essere utilizzata all'aperto e in zone geografiche con clima tropicale. Questa friggitrice ad aria calda rispetta tutte le norme e le direttive previste dalla dichiarazione di conformità CE. In caso di eventuali modifiche apportate alla friggitrice ad aria calda non è garantita l'osservanza di tali norme, se le modifiche stesse non sono state concordate con il produttore. Il produttore declina ogni responsabilità per i danni o i guasti risultanti da tali modifiche.

Vi preghiamo di rispettare le direttive locali ovvero le leggi in vigore nel paese in cui viene utilizzato l'apparecchio.

---

## 2. Dotazione

---

- Friggitrice ad aria calda
- Istruzioni d'uso allegate

Queste istruzioni d'uso sono dotate di una copertina con risvolto. Sul lato interno della copertina è raffigurata la friggitrice ad aria calda. Alcune parti sono numerate. I numeri hanno il significato seguente:

- 1 Manico
- 2 Display (con funzione Touch)
- 3 Cestello
- 4 Vaschetta
- 5 Tasto di sblocco ▲ (con coperchio)
- 6 Impugnatura
- 7 Aperture di ventilazione (retro)

---

## 3. Display

---

Anche l'immagine del display (2) con funzione Touch è rappresentata sul lato interno della copertina. I numeri hanno il significato seguente:

- 8 Temperatura
- 9 Programmi automatici
- 10 Aumentare temperatura
- 11 Ridurre temperatura
- 12 On/Standby
- 13 Start/Pausa
- 14 Ventola
- 15 Calore
- 16 Timer
- 17 Selezione del programma
- 18 Ridurre minuti
- 19 Aumentare minuti

## 4. Dati tecnici

Modello	SHFD 1650 B1
Tensione	220 - 240 V~, 50/60 Hz
Potenza assorbita	1400 - 1650 W
Regolazione temperatura	60 - 200 °C (+/- 15 °C)
Funzione timer	fino a 60 minuti
Capacità cestello	fino a 2,3 litri (non oltre il livello "MAX")
Dimensioni (L x A x P)	circa 28,6 x 30,6 x 34 cm
Peso	circa 5 kg

Modifiche dei dati tecnici e del design possono avvenire senza preavviso.

## 5. Disposizioni di sicurezza

Prima di utilizzare per la prima volta la friggitrice ad aria calda, leggere attentamente tutte le seguenti istruzioni e attenersi a tutte le avvertenze di sicurezza, anche se si possiede una certa familiarità con le apparecchiature elettroniche. Conservare accuratamente queste istruzioni d'uso come riferimento futuro. In caso di vendita o cessione della friggitrice ad aria calda consegnare anche queste istruzioni. Sono parte integrante del prodotto.

### Simboli utilizzati e loro significato



**AVVERTENZA!** Questo simbolo contrassegna indicazioni importanti per il funzionamento sicuro della friggitrice ad aria calda e per la protezione dell'utente.



**PERICOLO!** Attenzione, superfici calde! Questo simbolo mette in guardia da lesioni / ustioni che potrebbero essere causate dalle superfici calde della friggitrice ad aria calda.



Questo simbolo contrassegna ulteriori note informative relative all'argomento.

- ⚠ La friggitrice ad aria calda non prevede l'utilizzo di un timer esterno o di un sistema di telecomando esterno. Non lasciare incustodita la friggitrice ad aria calda in funzione. Pericolo di incendio!
- ⚠ Questa friggitrice ad aria calda può essere utilizzata dai bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenze insufficienti, solo dietro supervisione o istruzioni sull'utilizzo in condizioni di sicurezza e sui pericoli che da tale utilizzo potrebbero risultare. Ai bambini non deve essere consentito di giocare con la friggitrice ad aria calda. La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere svolte da bambini, se non maggiori di 8 anni e dietro supervisione. Tenere i fogli utilizzati per l'imballaggio lontani dalla portata dei bambini. Pericolo di soffocamento.  
Tenere lontano dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni la friggitrice ad aria calda e il cavo elettrico.
- ⚠ Se si dovessero sviluppare del fumo oppure rumori od odori insoliti, spegnere subito la friggitrice ad aria calda ed estrarre la spina dalla presa. In questi casi utilizzare nuovamente la friggitrice ad aria calda solo dopo un controllo effettuato da un tecnico specializzato. Non inalare in nessun caso il fumo originato da un eventuale incendio

dell'apparecchio. In caso sia stato inalato del fumo, rivolgersi subito a un medico. L'inalazione di fumo può nuocere alla salute.

- ⚠ Non afferrare mai il cavo e la friggitrice ad aria calda con le mani bagnate. Pericolo di scossa elettrica!
- ⚠ Non coprire la friggitrice ad aria calda, potrebbe surriscaldarsi. Pericolo di incendio!
- ⚠ Collocare sempre la friggitrice ad aria calda su una superficie piana e resistente al calore, lontana da fonti di calore e materiali, gas o liquidi facilmente infiammabili. Tenere materiali infiammabili e combustibili a una distanza di almeno 50 cm da tutta la superficie della friggitrice ad aria calda, altrimenti sussiste pericolo di incendio.
- ⚠ Al fine di evitare pericoli, la friggitrice ad aria calda non deve essere danneggiata.
- ⚠ Non collocare la friggitrice ad aria calda sopra o vicino a fuochi aperti (ad es. candele accese). Pericolo di incendio!
- ⚠ Non azionare la friggitrice ad aria calda lasciandola incustodita. Quando non viene usata, spegnere sempre la friggitrice ad aria calda ed estrarre la spina dalla presa. Spostare la friggitrice ad aria calda solo quando si è completamente raffreddata. Pericolo di incendio!
- ⚠ Attenzione: Pericolo d'incendio! Mai utilizzare la friggitrice ad aria calda nelle vicinanze di materiali facilmente infiammabili, come tende, tendine, ecc.

- ⚠ Estrarre la spina dalla presa elettrica per scollegare completamente la friggitrice ad aria calda dalla rete elettrica.
- ⚠ Non esporre la friggitrice ad aria calda a fonti di calore dirette (ad es. caloriferi) oppure alla luce diretta del sole o a una forte luce artificiale. Evitare il contatto con spruzzi e gocce d'acqua e con liquidi aggressivi. Non utilizzare la friggitrice ad aria calda vicino all'acqua. In particolare, la friggitrice ad aria calda non deve mai essere immersa in sostanze liquide (non collocare oggetti colmi di liquidi, ad es. vasi o bevande, sulla friggitrice ad aria calda o nelle sue vicinanze). Inoltre, non sottoporre la friggitrice ad aria calda a scosse e vibrazioni eccessive. Non inserire corpi esterni. In caso contrario la friggitrice ad aria calda potrebbe riportare dei danni.

## Cavo elettrico

- ⚠ Afferrare il cavo sempre attraverso il connettore e non tirare il cavo stesso.
- ⚠ Non posizionare la friggitrice ad aria calda, mobili o altri oggetti pesanti sul cavo elettrico e assicurarsi che questo non venga piegato.

- ⚠ Non fare mai nodi nel cavo e non legarlo ad altri cavi. Tutti i cavi devono essere posizionati in modo tale da non essere calpestati o da non ostacolare nessuno.
- ⚠ Assicurarsi che il cavo non venga a contatto con superfici calde della friggitrice ad aria calda.
- ⚠ Utilizzare esclusivamente adattatori o prolunghe che siano conformi alle norme di sicurezza vigenti e non intervenire sul cavo elettrico! Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo servizio di assistenza clienti o da una persona parimenti qualificata al fine di evitare pericoli.

## **6. Diritto d'autore**

---

Il contenuto di queste istruzioni d'uso è soggetto al diritto d'autore e viene fornito al lettore esclusivamente a titolo informativo. Qualsiasi copia o riproduzione dei dati e delle informazioni senza autorizzazione scritta ed esplicita da parte dell'autore è vietata. Ciò riguarda anche l'uso commerciale del contenuto e dei dati. Testo e immagini corrispondono allo stato tecnico al momento della stampa. Con riserva di modifiche.

## **7. Prima della messa in funzione**

---

Estrarre la friggitrice ad aria calda dalla confezione e rimuovere completamente il materiale di imballaggio. Accertarsi che la friggitrice ad aria calda non sia danneggiata. La friggitrice ad aria calda non deve essere utilizzata se è danneggiata.

Prima del primo utilizzo pulire la friggitrice ad aria calda come descritto nel capitolo "Pulizia".

## 8. Messa in funzione

 Posizionare la friggitrice ad aria calda su una superficie piana e resistente al calore. In caso di superfici delicate, inserire sotto la friggitrice ad aria calda un ripiano che sopporti le alte temperature.

 Pericolo di ustione! Durante il funzionamento, la superficie di contatto può raggiungere temperature molto elevate. Inoltre, durante il funzionamento potrebbe fuoriuscire vapore bollente dalle aperture di ventilazione (7). Anche quando si apre la friggitrice ad aria calda potrebbe fuoriuscire vapore bollente. Per estrarre le pietanze, afferrare solo l'impugnatura (6) e non toccare la vaschetta (4), il cestello (3) o l'interno della friggitrice ad aria calda.

 Le superfici di contatto della friggitrice ad aria calda possono raggiungere temperature elevate. Utilizzare delle presine o dei guanti da forno per evitare di ustionarsi. Sussiste il pericolo di ferirsi.

 Le pietanze da cuocere devono essere collocate solo nel cestello (3). Il cestello (3) non deve essere riempito oltre il livello "MAX".

 Pericolo d'incendio! La vaschetta (4) e il cestello (3) non devono mai essere riempiti di olio.

Per cuocere le pietanze con la friggitrice ad aria calda, procedere nel seguente modo:

- Estrarre la vaschetta (4) con il cestello (3) dalla friggitrice ad aria calda, tirando l'impugnatura (6).
- Collegare la spina alla rete elettrica solo tramite una presa ben raggiungibile. Si odono due segnali acustici e tutte le icone lampeggiano brevemente.
- Collocare le pietanze nel cestello (3).
- Inserire la vaschetta (4) con il cestello (3) nella friggitrice ad aria calda.

- Premere On/Standy (12), per accendere la friggitrice ad aria calda. Ciascun comando tattile è accompagnato da un segnale acustico.
- La temperatura (8) è su 180 °C. Impostare la temperatura (8) desiderata in intervalli di 5 °C, premendo Aumentare temperatura (10) o Ridurre temperatura (11). Per avviare l'avanzamento delle cifre, è possibile tenere premuto su Aumentare temperatura (10) o Ridurre temperatura (11).
- Il timer (16) è regolato su 15 minuti. Impostare il tempo desiderato premendo Ridurre minuti (18) o Aumentare minuti (19). Per avviare l'avanzamento rapido delle cifre, è possibile tenere premuto su Ridurre minuti (18) o Aumentare minuti (19).
- Premere Start/Pausa (13) per avviare il processo di riscaldamento. Il timer (16) visualizza i minuti restanti. Il simbolo Ventola (14) è dinamico durante il funzionamento. Se la temperatura impostata (8) viene raggiunta, il simbolo Calore (15) si spegne. Premendo Start/Pausa (13) è possibile sospendere il processo di riscaldamento e riavivarlo premendo nuovamente.
- La friggitrice ad aria calda si spegne automaticamente allo scadere del tempo impostato sul timer (16) e si avverte un segnale acustico ripetuto.
- Per prelevare le pietanze, estrarre la vaschetta (4) tirando l'impugnatura (6).

 **Pericolo di ustione! Non toccare direttamente la vaschetta (4), il cestello (3) o l'interno della friggitrice ad aria calda.**

- Posizionare la vaschetta (4) su una superficie piana e resistente al calore.
- Premere quindi il tasto di sblocco ▲ (5), sollevando prima il coperchio, per staccare il cestello (3) dalla vaschetta (4). Sistemare le pietanze in una ciotola o su un piatto.
- Dopo pochi istanti, la friggitrice ad aria calda passa automaticamente in modalità Standby. È possibile portare la friggitrice ad aria calda in modalità Standby anche premendo On/Standy (12).
- Pulire la friggitrice ad aria calda come descritto nel capitolo "Pulizia".

 Alcune pietanze devono essere smosse a metà cottura, per ottenere un risultato uniforme. A tal scopo rimuovere la vaschetta (4) con il cestello (3) dalla friggitrice ad aria calda tirando l'impugnatura (6) e smuovere la pietanza. Successivamente reinserire la vaschetta (4) con il cestello (3) nella friggitrice ad aria calda. Estraendo la vaschetta (4) con il cestello (3), la friggitrice ad aria calda si spegne automaticamente. Non appena la vaschetta (4) con il cestello (3) è reinserita correttamente, la friggitrice ad aria calda si riaccende automaticamente fino al termine del tempo impostato sul timer (16).

 Quando si cuociono pietanze che devono essere smosse a metà cottura, è possibile anche impostare il timer (16) su metà tempo di cottura. In questo modo si avverte un segnale acustico, quando la pietanza deve essere smossa. Per terminare la cottura, dopo aver smosso la pietanza impostare il timer (16) con il tempo di cottura rimanente.

 È possibile preriscaldare la friggitrice ad aria calda anche senza pietanze.

 Se dopo il tempo di cottura impostato la pietanza non dovesse essere ancora pronta, reinserire correttamente la vaschetta (4) con il cestello (3) nella friggitrice ad aria calda. Ora impostare il timer (16) con qualche minuto supplementare.

 Sistemare la pietanza in una ciotola o in un piatto, dopo aver staccato il cestello (3) dalla vaschetta (4). Altrimenti l'olio in eccesso che si è raccolto nella vaschetta (4) verrà versato sulla pietanza.

 È possibile anche tenere calde le pietanze impostando una temperatura bassa (es. 60°C).

## 8.1 Programma automatico

Si può utilizzare la friggitrice ad aria calda anche con un programma automatico (9). Con il programma automatico (9), la temperatura (8) e il timer (16) sono già preimpostati. Per avviare il programma automatico (9) procedere nel modo seguente:

- Premere On/Standby (12), per accendere la friggitrice ad aria calda.
- Premendo ripetutamente la selezione del programma (17) si possono scorrere i programmi automatici (9) in successione. Sono disponibili per la selezione i seguenti programmi automatici (9):

	Quantità	Tempo di cottura	Temperatura
	Patatine fritte congelate	500g	16 min.
	Patatine fritte fatte in casa*	500g	18 min.
	Coscia di pollo*	100-500g	20 min.
	Pesce (bastoncini di pesce)	100-400g	12 min.
	Bistecca / cotoletta*	100-500g	15 min.
	Muffin	300g	20 min.
	Würstel*	100-500g	10 min.
	Peperoni / funghi*	100-400g	15 min.

\* alimenti freschi

- Toccare Start/Pausa (13) per avviare il processo di riscaldamento con il programma automatico (9) selezionato. Il timer (16) visualizza i minuti restanti. Il simbolo Ventola (14) è dinamico durante il funzionamento. Premendo Start/Pausa (13) è possibile sospendere il processo di riscaldamento e riaviarlo premendo nuovamente.
- La friggitrice ad aria calda si spegne automaticamente al termine del programma automatico (9) e si avverte un segnale acustico.

## 9. Suggerimenti per la buona riuscita delle pietanze

- Per una cottura ottimale non riempire eccessivamente il cestello (3) con la pietanza. Il cestello (3) non deve essere riempito oltre il livello "MAX".
- Per evitare tempi di cottura troppo lunghi, le pietanze non dovrebbero avere pezzi troppo grandi.

	<b>Quantità</b>	<b>Tempo di cottura</b>	<b>Temperatura</b>
<b>Patate e patatine fritte</b>			
Patatine fritte congelate <sup>1</sup> 	500g	16 min.	200°C
Patatine fritte fatte in casa <sup>1, 3</sup> 	500g	18 min.	180°C
Spicchi di patate fatti in casa <sup>2, 3</sup>	300-800g	18-22 min.	180°C
Dadolata di patate fatta in casa <sup>2, 3</sup>	300-750g	12-18 min.	180°C
Rösti di patate fatti in casa <sup>2</sup>	250g	15-18 min.	180°C
Gnocchi (ripieni o semplici)	300-750g	16-20 min.	200°C
<b>Carne e pollame</b>			
Bistecca / cotoletta 	100-500g	15 min.	180°C
Coscia di pollo 	100-500g	20 min.	180°C
Würstel 	100-500g	10 min.	200°C
Spezzatino di maiale	100-500g	10-14 min.	180°C
Hamburger	100-500g	7-14 min.	180°C
Rotolini di pasta sfoglia e wurstel	100-500g	13-15 min.	200°C
Petto di pollo	100-500g	10-15 min.	180°C
Costine congelate	400-800g	12-16 min.	200°C
<b>Verdure, pesce, snack</b>			
Peperoni / funghi 	100-400g	15 min.	200°C
Pesce (bastoncini di pesce) 	100-400g	12 min.	200°C
Involtini primavera congelati <sup>2</sup>	100-400g	6-12 min.	200°C
Crocchette di pollo congelate <sup>2</sup>	100-500g	6-10 min.	200°C
Bastoncini di pesce congelati	100-400g	6-10 min.	200°C
Crocchette di formaggio (impanato) congelate	100-400g	8-10 min.	180°C
Crocchette di verdure (impanate)	100-400g	8-10 min.	160°C
<b>Prodotti da forno</b>			
Muffin <sup>4</sup> 	300g	20 min.	160°C
Torte <sup>4</sup>	300g	20-25 min.	160°C
Torte salate <sup>4</sup>	400g	20-22 min.	180°C
Snack dolci <sup>4</sup>	400g	18-22 min.	160°C

I tempi specificati sono solo indicazioni di massima. Potrebbero allungarsi o ridursi, a seconda delle caratteristiche delle pietanze e dei gusti personali.

<sup>1</sup> Per ottenere una cottura uniforme, consigliamo di cuocere 400g di patatine per circa 16-18 minuti senza preriscaldare, fino al raggiungimento del grado di doratura desiderato. Le patatine devono essere smosse a 2/3 del tempo di cottura. Quando si smuovono le patatine, fare attenzione a mescolarle bene, portando quelle non cotte, posizionate internamente, verso le pareti del cestello. A tal scopo rimuovere la vaschetta (4) con il cestello (3) dalla friggitrice ad aria calda tirando l'impugnatura (6) e smuovere la pietanza. Estraendo la vaschetta (4) con il cestello (3), la friggitrice ad aria calda si spegne automaticamente. Non appena la vaschetta (4) con il cestello (3) è reinserita correttamente, la friggitrice ad aria calda si riaccende automaticamente fino al termine del tempo impostato sul timer (16).

Se la cottura non dovesse essere uniforme, smuovere le patatine ogni 3 minuti.

 Le patatine ondulate sono particolarmente indicate per la cottura nella friggitrice ad aria calda.

<sup>2</sup> Queste pietanze devono essere smosse a metà cottura, per ottenere una doratura uniforme. A tal scopo rimuovere la vaschetta (4) con il cestello (3) dalla friggitrice ad aria calda tirando l'impugnatura (6) e smuovere la pietanza. Estraendo la vaschetta (4) con il cestello (3), la friggitrice ad aria calda si spegne automaticamente. Non appena la vaschetta (4) con il cestello (3) è reinserita correttamente, la friggitrice ad aria calda si riaccende automaticamente fino al termine del tempo impostato sul timer (16).

<sup>3</sup> Si consiglia di mescolare questi ingredienti in una ciotola con mezzo cucchiaio di olio prima di friggerli in olio abbondante. Mai versare l'olio direttamente nella vaschetta (4) o nel cestello (3)!

<sup>4</sup> Non collocare mai l'impasto direttamente nella vaschetta (4) o nel cestello (3)! Per gli impasti utilizzare esclusivamente un contenitore o uno stampo idoneo resistente al calore (es. stampini per muffin). Collocare il contenitore o lo stampo nel cestello (3). Stampi compatibili (circolari, diametro max. 17 cm e altezza max. 8,5 cm) possono essere reperiti con semplicità su Internet o presso un negozio di articoli per la casa.

 In caso di alimenti stratificati (ad es. le patatine fritte) controllare spesso il grado di doratura fino a che questo raggiunge il livello desiderato.

 Quando la friggitrice ad aria calda è fredda, il tempo di cottura si allunga di circa 2-3 minuti.

## 10. Manutenzione/Pulizia

### 10.1 Manutenzione

 Saranno necessari dei lavori di manutenzione se la friggitrice ad aria calda è stata danneggiata, se nella struttura interna sono penetrati liquidi od oggetti, se è stata esposta alla pioggia o all'umidità, se non funziona perfettamente oppure se è caduta. Se si dovessero

sviluppare del fumo oppure rumori od odori insoliti, spegnere subito la friggitrice ad aria calda ed estrarre la spina dalla presa. In questi casi utilizzare nuovamente la friggitrice ad aria calda solo dopo un controllo effettuato da un tecnico specializzato. Tutti i lavori di manutenzione devono essere eseguiti da personale specializzato. Non aprire mai la struttura della friggitrice ad aria calda.

## 10.2 Pulizia

- ⚠ Prima di pulire l'apparecchio, scollarlo dalla presa elettrica, in quanto sussiste il pericolo di scossa elettrica.
- ⚠ Attendere che la friggitrice ad aria calda si sia raffreddata completamente, altrimenti si corre il rischio di ustionarsi!
- ⚠ La friggitrice ad aria calda non deve essere immersa in acqua; pericolo di scossa elettrica!

La vaschetta (4) e il cestello (3) possono essere estratti per la pulizia. A tal scopo rimuovere la vaschetta (4) con il cestello (3) dalla friggitrice ad aria calda, tirando l'impugnatura (6). Premere il tasto di sblocco ▲ (5), sollevando prima il coperchio, per separare il cestello (3) dalla vaschetta (4). Eliminare i resti di cibo più voluminosi. La vaschetta (4) e il cestello (3) possono essere poi lavati con detersivo per piatti e acqua calda. Risciacquare la vaschetta (4) e il cestello (3) con acqua pulita e asciugarli accuratamente prima di reinserirli nella friggitrice. Mai utilizzare pagliette metalliche o altri oggetti abrasivi.



La vaschetta (4) e il cestello (3) sono lavabili in lavastoviglie.

Per pulire le parti interne ed esterne, utilizzare un panno leggermente umido, eventualmente con un po' di detersivo per piatti. Non servirsi mai di solventi o detergenti che possano danneggiare la plastica.

Dopo la pulizia reinserire la vaschetta (4) e il cestello (3). Procedere nel seguente modo:

1. Reinserire il cestello (3) nella vaschetta (4) fino allo scatto.
2. Inserire la vaschetta (4) con il cestello (3) nella friggitrice ad aria calda, fino ad avvertire uno scatto.

## 11. Conservazione in caso di inutilizzo

Se non si intende utilizzare la friggitrice ad aria calda, estrarre la spina dalla presa elettrica. È possibile riporre il cavo elettrico nel portacavo facendolo scorrere semplicemente nel portacavo. Trasportare la friggitrice ad aria calda afferrandola dal manico (1). Attenzione: la friggitrice ad aria calda deve essere conservata in un luogo pulito e asciutto, non esposto ai raggi solari diretti.

## 12. Risoluzione dei problemi

### **La friggitrice ad aria calda non si scalda.**

- Verificare che la spina sia correttamente inserita nella presa elettrica.
- Avviare l'operazione di riscaldamento toccando Start/Pausa (13).
- Verificare se la vaschetta (4) con il cestello (3) è correttamente inserita nella friggitrice ad aria calda.

## 13. Avvertenze per l'ambiente e indicazioni di smaltimento



Gli apparecchi contrassegnati da questo simbolo sono soggetti alla direttiva europea 2012/19/EU. Tutti gli apparecchi elettrici ed elettronici non più utilizzati devono essere smaltiti, separatamente dai rifiuti domestici, presso appositi punti di raccolta previsti dalla propria amministrazione comunale. Lo smaltimento corretto dell'apparecchio non più utilizzato evita danni all'ambiente e tutela la salute personale. L'amministrazione comunale, l'ufficio responsabile dello smaltimento rifiuti oppure il negozio nel quale è stato acquistato il prodotto forniscono ulteriori informazioni sulle direttive riguardanti lo smaltimento dell'apparecchio non più utilizzato.



Smaltire anche l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente. Gli imballaggi possono essere smaltiti nella raccolta della carta o consegnati nei punti di raccolta pubblici per il riciclaggio. Pellicole e plastiche in dotazione vengono raccolte tramite l'impresa di smaltimento locale e smaltite nel rispetto dell'ambiente.

## 14. Marchio di conformità



Questo apparecchio è conforme, nel rispetto dei requisiti essenziali e delle altre relative disposizioni, alla direttiva EMC 2014/30/EU, alla direttiva Bassa Tensione 2014/35/EU, alla direttiva ERP 2009/125/EC e alla direttiva RoHS 2011/65/EU.

La dichiarazione di conformità UE completa è scaricabile al link seguente:  
[www.targa.de/downloads/conformity/304255.pdf](http://www.targa.de/downloads/conformity/304255.pdf)

## 15. Ricette

---

La friggitrice ad aria calda funziona senza olio! Rappresenta un'alternativa sana alle tradizionali friggitrici. Veloce e versatile, è semplice da usare e da pulire.

- A. Preriscaldare la friggitrice ad aria calda alla temperatura indicata per circa 2-3 minuti (a seconda della ricetta). È possibile preparare le pietanze anche senza preriscaldare la friggitrice ad aria calda. Quando la friggitrice ad aria calda è fredda, tuttavia, il tempo di cottura si allunga di circa 2-3 minuti.
- B. Collocare la pietanza nella friggitrice ad aria calda per il tempo indicato.
- C. Se la ricetta lo prevede, rimuovere la vaschetta (4) con il cestello (3) dalla friggitrice ad aria calda tirando l'impugnatura (6) e scuotere la pietanza durante la cottura.

Una volta terminata la preparazione, prelevare gli alimenti più grandi con una pinza da cucina oppure versare il contenuto del cestello (3) in una ciotola.

### **Patatine fritte con salsa allo yogurt**

#### Ingredienti:

500 g patate grandi, che tengano bene la cottura

½ cucchiaio olio (ad es. olio di oliva)

150 ml yogurt (greco)

2 cucchiali erbe aromatiche (consigliamo il prezzemolo) tagliate fini

2 cucchiali altro aroma (erba cipollina) tagliato fine

Pepe nero macinato fresco

Sale

Sbucciare le patate e tagliarle (con un taglia patatine) in bastoncini lunghi, spessi 8 mm.

Mettere le patatine (bastoncini) almeno 30 min. in acqua. Scolare bene e asciugare con carta da cucina.

Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 150 °C. Mescolare bene le patatine in una grande ciotola con l'olio e collocarle nel cestello (3).

Inserire la vaschetta (4) con il cestello (3) nella friggitrice ad aria calda e impostare il timer (16) su 5 minuti. Precuocere le patatine fino a quando appaiono cotte e croccanti, poi farle raffreddare.

Ora aumentare la temperatura della friggitrice ad aria calda a 200 °C. Inserire nuovamente la vaschetta (4) con il cestello (3) e le patatine nella friggitrice ad aria calda e impostare il timer (16) su 12-16 minuti. Cuocere le patatine fino a farle dorare. Per ottenere una cottura uniforme, consigliamo di smuovere le patatine a circa un 1/3 e 2/3 del tempo di cottura.

Preparare la salsa allo yogurt mentre le patatine stanno cuocendo. Mescolare lo yogurt in una piccola ciotola con le erbe aromatiche (prezzemolo e erba cipollina). Aggiustare con sale e pepe. Disporre le patatine su uno scola alimenti sollevato, foderato con carta assorbente. Spolverare con sale.

## Bocconcini di pasta sfoglia

### Ingredienti:

200 g pasta sfoglia (congelata o dal reparto frigo)

Ripieno a piacere

2 cucchiali latte

Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C.

Tagliare la sfoglia in 16 quadrati di 5 x 5 cm e guarnire ogni quadrato con un cucchiaino colmo di ripieno.

Piegare i quadrati a triangolo, inumidendo i bordi con un poco d'acqua. Chiudere bene i bordi con una forchetta.

Collocare 8 bocconcini nel cestello (3) e spennellarli con il latte. Inserire la vaschetta (4) con il cestello (3) nella friggitrice ad aria calda e impostare il timer (16) su 10 minuti. Cuocere i bocconcini fino a farli dorare.

Cuocere i rimanenti bocconcini nello stesso modo. Servire i bocconcini di pasta sfoglia su un piatto di portata.

### Idee per il ripieno

- Ricotta e prosciutto:

mescolare 50 g ricotta con

25 g prosciutto tagliato fine e

pepe macinato fresco.

- Ricotta e salmone:

mescolare 50 g ricotta con

25 g salmone affumicato e

1 cucchiaio di erba cipollina tagliata fine.

- Formaggio e cipollootto:

mescolare 75 g formaggio grattugiato (gouda, cheddar o gruviera) con

del cipollootto tagliato sottile.

- Gamberetti e aneto:

mescolare 75 g gamberetti rosa tagliati con

1 cucchiaio di aneto tagliato fine e

½ cucchiaio di succo di limone.

- Peperone e salame:

mescolare 50 g di salame tagliato a striscioline con

un mezzo peperone rosso, tagliato a dadini e

1 cucchiaio di

origano fresco tagliato fine.

- Mela e cannella:  
mescolare mezza mela tagliata a pezzettini con  
½ cucchiaio di zucchero,  
1 cucchiaino di scorza d'arancia grattugiata e  
1 cucchiaino di cannella.

## **Mele con ripieno di mandorle**

### Ingredienti:

4 mele piccole e non farinose  
40 g mandorle sbollentate  
25 g uvetta (bianca)  
2 cucchiai zucchero  
2 cucchiali calvados o rum  
salsa alla vaniglia (vedere i consigli) o panna  
carta da forno

Lavare le mele e rimuovere i torsoli.

Macinare le mandorle nel robot da cucina, aggiungere l'uvetta, lo zucchero e il calvados. Mescolare altri 30 secondi il composto nel robot da cucina.

Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 180 °C. Foderare il fondo del cestello (3) con carta da forno.

Lasciare 1 cm dal bordo.

Riempire le mele con il composto di mandorle e uvetta e disporle vicine nel cestello (3).

Inserire la vaschetta (4) con il cestello (3) nella friggitrice ad aria calda e impostare il timer (16) su 10 minuti. Cuocere le mele fino a quando sono pronte e imbruniscono.

CONSIGLIO: Salsa alla vaniglia: scaldare per 2-3 minuti 125 ml di panna con un baccello di vaniglia polverizzato e 2 cucchiali di zucchero. Sciogliere lo zucchero mescolando. Lasciare raffreddare la salsa prima di servire.

CONSIGLIO: Pesche ripiene con amaretti: tagliare a metà due pesche e riempirle con un composto formato da quattro amaretti sbriciolati, 1 cucchiaio di mandorle in scaglie e 1 cucchiaio di zenzero tagliato fine. Cuocerle con la stessa procedura delle mele.

## **Coscette di pollo con marinatura piccante**

### Ingredienti:

1 spicchio di aglio schiacciato  
½ cucchiaio senape  
2 cucchiani zucchero bruno  
1 cucchiaino peperoncino in polvere  
Pepe nero macinato fresco  
1 cucchiaio olio d'oliva  
4 coscette di pollo

Preriscaldare la friggitrice ad aria calda a 200 °C.

Incorporare alla senape l'aglio, lo zucchero bruno, il peperoncino, un pizzico di sale e il pepe macinato. Mescolare con l'olio.

Spalmare la salsa ottenuta sulle coscette di pollo e lasciare marinare per 20 minuti. Collocare le coscette di pollo nel cestello (3). Inserire la vaschetta (4) con il cestello (3) nella friggitrice ad aria calda e impostare il timer (16) su 10 minuti. Poi ridurre la temperatura a 150 °C e cuocere le coscette altri 10 minuti fino a quando sono pronte.

## **16. Autenticità degli alimenti**



Questo simbolo contrassegna i prodotti la cui composizione fisica e chimica è stata testata e che, ai sensi dei requisiti del regolamento EG 1935/2004, sono risultati non nocivi per la salute in caso di contatto con gli alimenti.

## **17. Informazioni sulla garanzia e sull'assistenza**

### **Garanzia di TARGA GmbH**

Gentile cliente,

con questo apparecchio riceve 3 anni di garanzia a partire dalla data di acquisto. Nel caso in cui dovesse riscontrare difetti del presente prodotto, Lei gode di diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. Tali diritti non sono in alcun modo limitati dalla garanzia qui di seguito riportata.

### **Condizioni di garanzia**

Il periodo di validità della garanzia ha inizio con la data di acquisto. Conservare lo scontrino fiscale originale come prova d'acquisto. Se entro tre anni dalla data di acquisto dovessero essere riscontrati difetti di materiale o di fabbricazione, il prodotto sarà, a nostra discrezione, riparato o sostituito gratuitamente.

### **Durata della garanzia e diritti per difetti**

La durata della presente garanzia non viene prolungata dalla garanzia legale. Ciò vale anche per i pezzi sostituiti e riparati. Eventuali danni e difetti già presenti al momento dell'acquisto devono essere notificati immediatamente dopo l'apertura della confezione. Allo scadere della garanzia le riparazioni saranno a carico del cliente.

### **Copertura della garanzia**

L'apparecchio è stato accuratamente prodotto nel rispetto di elevati standard qualitativi e controllato scrupolosamente prima della consegna. La garanzia è valida per difetti di materiale o di fabbricazione. Tale garanzia non si estende alle parti del prodotto esposte a normale usura (i cosiddetti pezzi d'usura) o al danneggiamento di pezzi fragili, ad es. interruttori, accumulatori o pezzi in vetro. La presente garanzia decade se il prodotto viene danneggiato, non utilizzato correttamente o sottoposto a manutenzione. Per un corretto utilizzo del prodotto, attenersi

scrupolosamente alle istruzioni descritte nel manuale d'uso. Evitare nel modo più assoluto utilizzi e azioni sconsigliate o segnalate come pericolose nelle istruzioni d'uso. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. In caso di utilizzo improprio, scorretto o violento e in caso di interventi non eseguiti dal nostro centro di assistenza autorizzato, la garanzia è da considerarsi nulla. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

### Gestione in caso di garanzia

Per una rapida soddisfazione della Sua richiesta, si attenga alle seguenti istruzioni:

- Prima della messa in funzione del prodotto, leggere attentamente la documentazione allegata. Se dovesse presentarsi un problema che non si riesce a risolvere con i mezzi indicati, contattare la nostra assistenza clienti.
- Per ogni richiesta, si prega di custodire come prova d'acquisto lo scontrino fiscale e il codice articolo oppure il numero di serie, se esistente.
- Nel caso in cui non sia possibile trovare una soluzione per via telefonica, tramite la nostra assistenza clienti viene contattata una seconda assistenza, in base alla causa del difetto.



### Assistenza

- |  |  |
|--|--|
|  | Telefono: 02 36003201<br>E-Mail: targa@lidl.it   |
|  | Telefono: 0842 665 566<br>E-Mail: targa@lidl.ch  |
|  | Telefono: 800 62230<br>E-Mail: targa@lidl.com.mt |

**IAN: 304255**



### Produttore

Considerare che il seguente indirizzo non coincide con l'indirizzo dell'assistenza. Contattare in primo luogo il centro di assistenza sopra indicato.

TARGA GmbH  
Coesterweg 45  
DE-59494 Soest  
GERMANIA