

SILVERCREST®



HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA 9 V 1 SHF 1800 C1

CZ

HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA 9 V 1

Návod k obsluze a bezpečnostní pokyny

DE

AT

9-IN-1-HEIßLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

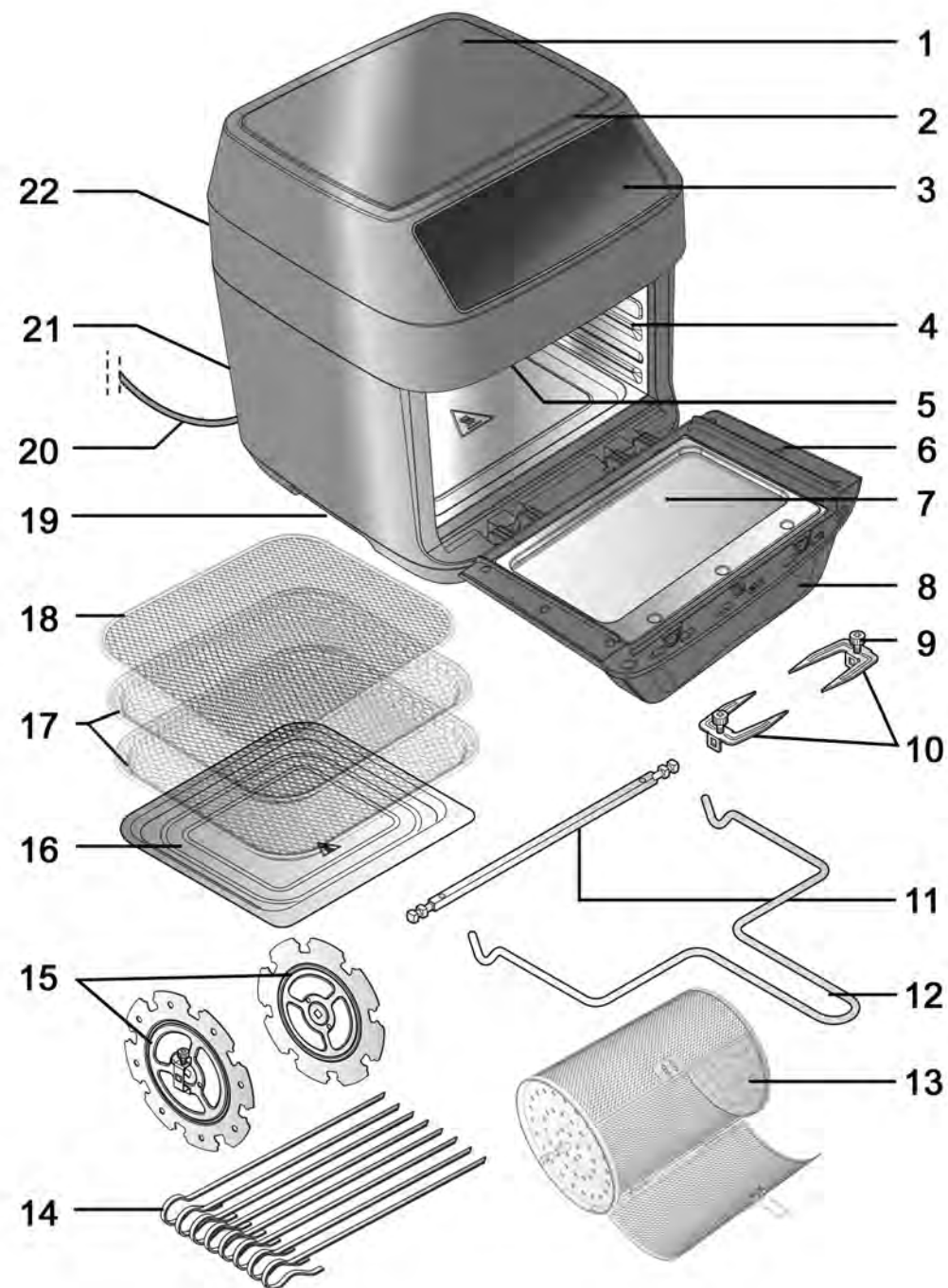
Aktualizace na základě nejnovějších informací
Stand der Informationen:
09/2024 - Ident.-No.: SHF 1800 C1 092024-1

IAN 474733_2407

CZ DS-CZ

IAN 474733_2407

CZ DS-CZ



Čeština 2

Deutsch 32

Obsah

1. Určené použití	3
2. Bezpečnostní pokyny	3
3. Obsah balení.....	9
4. Technické údaje	10
5. Ochrana autorských práv	11
6. Než začnete	11
6.1 Dotykový displej.....	12
6.2 Automatické režimy	13
6.3 Příslušenství a použití	13
7. Užitečné informace k přípravě pokrmů	15
7.1 Množství	15
7.2 Teploty a doby přípravy	15
7.3 Pečení	15
7.4 Tabulka s dobou přípravy	16
8. Umísťování a vkládání příslušenství	19
8.1 Osazení/demontáž dvířek trouby	19
8.2 Otočný koš (13).....	19
8.3 Grilovací rožeň (11)	20
8.4 Sada na přípravu kebabu (grilovací rožeň a přidržovací kotouče)	21
9. Začínáme	22
9.2 Připojení napájení	22
9.3 Zapínání a vypínání/provoz	23
9.4 Osvětlení.....	24
9.5 Ruční nastavení doby a teploty přípravy	24
9.5.1 Nastavení doby přípravy	24
9.5.2 Nastavení teploty.....	24
9.6 Zapnutí/vypnutí funkce otáčení	24
9.7 Používání přednastavených režimů	25
9.8 Pozastavení/obnovení přípravy.....	25
9.9 Ukončení přípravy.....	25
10. Čištění	26
10.1 Čištění vnitřního prostoru	26
10.2 Čištění krytu.....	26
10.3 Čištění příslušenství	26
11. Skladování, pokud se přístroj nepoužívá	27
12. Odstraňování problémů	27
13. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci	28
14. Prohlášení o shodě	29
15. Informace o záruce	30

Blahopřejeme!

Zakoupením horkovzdušné fritézy SilverCrest Air Fryer SHF 1800 C1 (dále v textu označované také jen jako fritéza) jste si vybrali jakostní výrobek šetrný vůči životnímu prostředí. Před prvním použitím se seznámte s principem, na němž spotřebič funguje, a pozorně si přečtěte tyto provozní pokyny. Dbejte na dodržování bezpečnostních pokynů a fritézu používejte výhradně v souladu s provozními pokyny a podle doporučeného využití. Tyto provozní pokyny si uložte na bezpečném místě. Pokud předáte fritézu někomu dalšímu, nezapomeňte mu s ní předat i všechny související dokumenty.

1. Určené použití

Tato horkovzdušná fritéza je určena k přípravě pokrmů v horkém vzduchu při maximální teplotě 200 °C. Fritéza je určena pro domácnosti a nesmí se používat ke komerčním účelům. Smí se používat pouze v interiérech.

Předvídatelné nesprávné použití: Horkovzdušná fritéza není vhodná k ohřevu tekutin.

2. Bezpečnostní pokyny

Před prvním použitím tohoto spotřebiče si přečtěte níže uvedené poznámky a dbejte na všechna upozornění, a to i v případě, že máte s používáním elektronických zařízení a spotřebičů pro domácnosti zkušenosti. Tyto provozní pokyny si uložte na bezpečném místě k pozdějšímu nahlédnutí. Při prodeji zařízení nebo jeho postoupení jiné osobě je nezbytné, abyste jí odevzdali i tento návod. Uživatelská příručka je součástí dodávky produktu.

Popis použitých symbolů



NEBEZPEČÍ! Tato výstraha označuje nebezpečí s vysokým rizikem, které při nedodržení způsobí smrt nebo těžká zranění.



VAROVÁNÍ! Tato výstraha označuje nebezpečí se středním rizikem, které může při nedodržení způsobit smrt nebo těžká zranění.



NEBEZPEČÍ! Tento symbol označuje nebezpečí pro lidské zdraví a nebezpečí smrti a/nebo poškození majetku kvůli zásahu elektrickým proudem.



Hrozí nebezpečí požáru! Tento symbol varuje před požárem který by mohl vzniknout při zanedbání tohoto varování.



Varování, horký povrch!

NEBEZPEČÍ! Tento symbol označuje nebezpečí poranění nebo popálení od horkého povrchu.



Příslušenství lze mýt v myčce na nádobí.



Tento symbol označuje výrobky, jejichž fyzikální a chemické složení bylo prověřeno a bylo shledáno jako zdravotně bezpečné při používání v kontaktu s potravinami, v souladu s požadavky směrnice EU 1935/2004.



Tento symbol označuje další informace na dané téma.



Adresa výrobce

Pokyny pro bezpečné používání

- Horkovzdušnou fritézu používejte určeným způsobem. Při nesprávném použití může dojít k poranění.



Při používání se mohou povrchy fritézy zahřívat. Nedotýkejte se horkých částí spotřebiče (například výstupu vzduchu na zadní straně nebo kontrolního okénka ve dvířkách).

- K vyjmutí horkého otočného koše (13) /grilovacího rožně (11) použijte rukojeť.
- Při kontaktu s horkými částmi používejte kuchyňské rukavice nebo držák pánve.
- Při smažení vychází z výstupu vzduchu horká pára. Do blízkosti páry nepřibližujte ruce.

- Pokud je napájecí kabel tohoto spotřebiče poškozen, jeho výměnu musí provést výrobce, jeho zákaznický servis či obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Tento spotřebič není určen k provozu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým systémem ovládání.



NEBEZPEČÍ! Osobní bezpečnost

- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi anebo znalostmi, pokud budou pod dohledem nebo jsou poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou související nebezpečí.
- Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály.
- Uživatelskou údržbu a čištění by neměly provádět děti mladší 8 let a bez dozoru.
- Děti mladší 8 let se nesmí pohybovat v blízkosti přístroje a napájecího kabelu.



NEBEZPEČÍ! Obalový materiál není určen ke hraní. Nedovolte dětem, aby si hrály s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení. Spotřebič uchovávejte mimo dosah dětí.



VAROVÁNÍ Domácí mazlíčkové, hospodářská zvířata, ptáci

- Elektrická zařízení mohou představovat nebezpečí pro domácí mazlíčky a hospodářská zvířata. Zvířata mohou také spotřebič poškodit. Proto musí být všechna zvířata vždy držena mimo dosah elektrických zařízení.

- Ptáci dýchají rychleji, mají jiný rozvod vzduchu po svém těle a jsou podstatně menší než lidé. Proto může být vdechnutí i malého množství kouře při používání tohoto spotřebiče pro ptáky nebezpečné. Při používání tohoto spotřebič by se ve stejné místnosti neměli nacházet žádní ptáci.



VAROVÁNÍ! Nebezpečí popálení!

- Nedotýkejte se horkých povrchů spotřebič a jeho vnitřního prostoru. Používejte kuchyňské rukavice nebo držáky pánve.
- Před čištěním nebo odložením nechte spotřebič zcela vychladnout.
- Zapnutou fritézu nepřemísťujte ani nepřpravujte.



NEBEZPEČÍ: Nebezpečí zásahu elektrickým proudem

- Spotřebič nepoužívejte, pokud máte mokré ruce.
- Spotřebič chraňte před deštěm, vlhkostí nebo stříkající vodou. Nepoužívejte jej v blízkosti umyvadla, do kterého by mohl náhodně spadnout.
- Zařízení, napájecí kabel a jeho vidlice se nesmí nikdy ponořovat do vody ani do jiných tekutin.
- Pokud do spotřebiče vnikne kapalina, okamžitě odpojte síťovou vidlici a před dalším použitím jej nechte zkontrolovat v zákaznickém servisu.
- Spotřebič se nesmí používat, pokud je viditelně poškozen nebo jeho napájecí kabel (20) nebo pokud došlo k jeho pádu.
- Pokud používáte prodlužovací kabel, musí splňovat technické specifikace tohoto spotřebiče.
- Spotřebič nepoužívejte ve více zásuvkách, protože by mohlo dojít k přetížení.

- Napájecí kabel (20) umístěte tak, aby na něj nikdo nemohl šlápnout, zachytit se o něj nebo o něj zakopnout.
- Zařízení připojujte pouze do správně nainstalované a snadno přístupné zemněné zásuvky, jejíž síťové napětí odpovídá údajům na typovém štítku. Zásuvka proto musí být po připojení spotřebiče kdykoli snadno přístupná.
- Ověřte si, že napájecí kabel (20) není poškozen ostrými hranami nebo horkými místy.
- Ověřte si, že napájecí kabel (20) není skřípnutý nebo rozdrcený.
- Spotřebič není zcela odpojeno od sítě ani po vypnutí. Chcete-li jej od sítě zcela odpojit, musíte vytáhnout vidlici ze zásuvky.
- Při odpojování od zásuvky vždy přidržujte vidlici, nikdy netahejte za napájecí kabel.
- Vždy odpojte vidlici ze síťové zásuvky:
 - Po každém použití.
 - Pokud se spotřebič nepoužívá.
 - Pokud vznikne problém.
 - Před čištěním zařízení.
 - Pokud se blíží bouřka.
- Abyste se vyhnuli nebezpečí, neprovádějte na spotřebič žádné změny. Spotřebič by měl opravovat pouze odborník nebo náš zákaznický servis.



NEBEZPEČÍ požáru

- Během používání nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Během provozu na fritézu dohlížejte. Budete tak moci rychle zaznamenat jakékoli problémy, jako jsou neobvyklé zvuky nebo zápach.

- Spotřebič nikdy nezakrývejte a nepoužívejte ho na měkkém povrchu (např. ručník nebo koberec).
- Fritézu vždy používejte na pevné, rovné, neklouzavé, suché a nehořlavé pracovní ploše.
- Dbejte na to, aby byl kolem celého spotřebič a nad ním vždy volný prostor. Fritézu nikdy nepoužívejte přímo pod horními skříňkami, zásuvkami nebo v blízkosti záclon, papírů či jiných podobných hořlavých předmětů.



VAROVÁNÍ týkající se poškození majetku

- Používejte pouze originální příslušenství.
- Spotřebič nikdy nepokládejte na horkou plochu (např. na varnou desku), do blízkosti zdrojů tepla nebo otevřeného ohně.
- Ujistěte se, že je plocha pod spotřebičem suchá.
- Dbejte na to, aby se pokrmy nedotýkaly horkého topného tělesa v horní části prostoru pro přípravu a nepřilnuly k němu.
- Otočný koš (13) ani grilovací rožeň (11) nepřetěžujte. Zkontrolujte orientační hodnoty v těchto pokynech.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte nic ostrého nebo abrazivního.
- Spotřebič je opatřen neklouzavými plastovými nožičkami. Vzhledem k tomu, že nábytek je natřen nejrůznějšími laky a umělými látkami a k jeho ošetřování se používají nejrůznější přípravky, není zcela vyloučeno, že některé z těchto látek obsahují složky, které by mohly plastové nožičky napadnout a změkčit. V případě potřeby umístěte pod spotřebič protiskluzový povrch.

3. Obsah balení

Horkovzdušnou fritézu a veškeré příslušenství vyndejte z obalu. Odstraňte obalový materiál a zkontrolujte, zda jsou všechny součásti kompletní a nepoškozené. Pokud zjistíte jakoukoli chybějící nebo poškozenou položku, kontaktujte výrobce.

- **1 horkovzdušná fritéza**
- **1 podnos/tác na shromažďování tuku**
- **3 mřížkové desky**
- **1 grilovací rožeň**
- **2 kuřecí špízy**
- **2 přidržovací kotouče**
- **8 jehel na kebab**
- **1 otočný koš**
- **1 rukojeť**
- **1 uživatelská příručka**
- **1 sešit s recepty**

Tato uživatelská příručka má rozkládací obálku. Na vnitřní straně obálky je vyobrazena fritéza se všemi očíslovanými ovládacími prvky. Tuto stranu můžete při čtení různých kapitol příručky ponechat rozevřenou. Tak si můžete příslušné prvky kdykoli prohlédnout. Významy číslic jsou následující:

1	Krycí deska
2	Otvory pro přívod vzduchu
3	Dotykový displej
4	Vkládací lišty
5	Topné těleso (v horní části prostoru pro přípravu)
6	Dvířka trouby
7	Kontrolní okénko
8	Madlo dvířek
9	Zajišťovací šroub
10	Kuřecí špízy
11	Grilovací rožeň (na přidržovací kotouče a grilované kuře)
12	Rukojeť (k odebrání grilovacího rožně a otočného koše)
13	Otočný koš
14	Jehly na kebab => 8 kusů
15	Přidržovací kotouče (pro jehly na kebab)
16	Podnos/tác na shromažďování tuku
17	Police (hluboká)
18	Police (plochá)
19	Držadlo
20	Napájecí kabel (se síťovou vidlicí)
21	Držák k navinutí kabelu (na zadní straně)
22	Výstup vzduchu (na zadní straně)

4. Technické údaje

Model	SHF 1800 C1	POZNÁMKA: Nastavení výrobku do režimu 50 nebo 60 Hz nevyžaduje od uživatele žádnou aktivitu. Výrobek se na 50 a 60 Hz nastaví automaticky.
Zdroj napájení	220 - 240 V~, 50 - 60 Hz	
Ochranná třída	I	
Napájení	1800 W	

Technické údaje a vzhled mohou být předmětem změny bez předchozího upozornění.

5. Ochrana autorských práv

Veškerý obsah tohoto uživatelského návodu je chráněn autorským právem a čtenáři slouží pouze k informačním účelům. Kopírování dat a informací bez předešlého výslovného písemného schválení ze strany autora je přísně zakázáno. To se týká i jakéhokoli komerčního využití tohoto obsahu a informací. Všechny texty a obrázky jsou aktuální k datu vytištění. Údaje podléhají změnám bez předchozího upozornění.

6. Než začnete

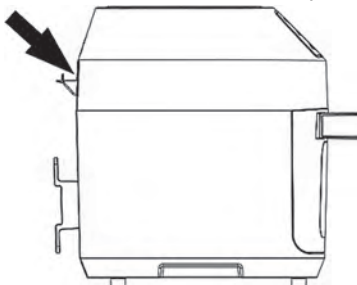
Horkovzdušnou fritézu a veškeré příslušenství vybalte a ověřte si, že je obsah dodávky kompletní. Odstraňte všechny ochranné fólie a z prostoru pro přípravu vyjměte všechny díly. Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí a likvidujte ho odpovídajícím způsobem.

- Před prvním použitím vyčistěte fritézu a veškeré příslušenství podle popisu v odstavci „Čištění“.
- K přepravě použijte madla (19) na levé a pravé straně.
- Fritézu umístěte na rovnou, suchou, neklouzavou a tepelně odolnou plochu.



Při výběru místa dbejte na to, aby horní okraj otevřených dvířek trouby (6) nepřesahoval přední okraj pracovní plochy.

- Nikdy nezakrývejte výstup vzduchu na zadní straně fritézy. Hrozí nebezpečí požáru!

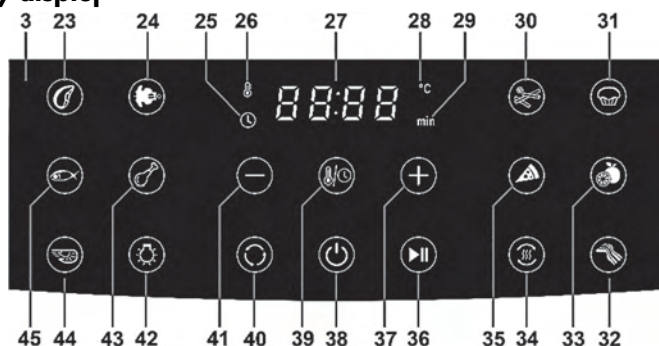


- Fritézu připojujte k elektrické síti pouze tehdy, pokud ji chcete používat.



Při první použití spotřebiče mohou pozůstatky z výroby způsobit lehký zápach a dým. Tento stav je zcela normální a zápach se rychle vytratí. Zajistěte dostatečné odvětrání. V případě potřeby otevřete okno.

6.1 Dotykový displej



3	Dotykový displej
23	Režim „Steaky, kotlety“
24	Režim „Pečené kuře“
25	Aktivní zobrazení zbývajících času
26	Aktivní zobrazení teploty
27	Displej (zobrazuje teplotu a zbýající dobu přípravy)
28	Aktivní zobrazení ve stupních Celsia
29	Aktivní zobrazení minut
30	Režim „Hranolky“
31	Režim „Muffiny“
32	Režim „Slanina“
33	Režim „Sušení“
34	Předehřev
35	Režim „Pizza“
36	Spuštění/Pauza/Pohotovostní režim
37	Prodloužení doby přípravy/zvýšení teploty
38	Zapnutí/Pohotovostní režim
39	Přepínání mezi zobrazením teploty a zobrazením zbývajících času
40	Zapnutí a vypnutí otáčení otočného koše (13) nebo grilovacího rožně (11). Při zapnutí funkce otáčení symbol bliká.
41	Zkrácení doby přípravy/snížení teploty
42	Světelný zdroj Slouží k zapnutí či vypnutí osvětlení vnitřního prostoru. Symbol bliká při zapnutí osvětlení vnitřního prostoru.
43	Režim „Kousky drůbeže“
44	Režim „Krevety“
45	Režim „Ryba“

6.2 Automatické režimy

Číslo	Symbol	Režim/použití	Přednastavená teplota (nastavitelný rozsah)	Přednastavený čas (nastavitelný rozsah)
32		Slanina	190 °C (80 - 200 °C)	8 minut (1 - 60 minut)
30		Hranolky	200 °C (80 - 200 °C)	18 minut (1 - 60 minut)
45		Ryby	180 °C (80 - 200 °C)	20 minut (1 - 60 minut)
43		Kousky drůbeže, např. stehna, kousky prsíček	200 °C (80 - 200 °C)	15 minut (1 - 60 minut)
23		Steaky, kotlety	180 °C (80 - 200 °C)	15 minut (1 - 60 minut)
44		Krevety	180 °C (80 - 200 °C)	10 minut (1 - 60 minut)
35		Pizza	180 °C (80 - 200 °C)	15 minut (1 - 60 minut)
33		Sušení ovoce a zeleniny, např. plátků jablek nebo rajčat	65 °C (40 - 80 °C)	3:00 hodiny (1:00 - 24:00 hodin)
31		Muffiny	160 °C (80 - 200 °C)	18 minut (1 - 60 minut)
24		Grilovací rožeň (11) na pečení celého kuřete nebo malé pečinky	180 °C (80 - 200 °C)	25 minut (1 - 60 minut)

6.3 Příslušenství a použití

Číslo	Příslušenství	Použití
16	Podnos/ táč na shromažďování tuku	- Pokládá se na dno spotřebiče a slouží k zachycování kapek tekutiny nebo drobků. Usnadní se tak čištění. - Použijte jej jako plech na pečení, zejména u pokrmů, které hodně kapou a vyžadují horní ohřev.

17 + 18	Police	• Otvory v policích (17, 18) zaručují dobrou cirkulaci vzduchu a rovnoměrnější rozložení tepla. • Lze použít více polic (17, 18) současně. • Příprava pokrmů, které vyžadují rovnoměrnou cirkulaci tepla, např. hranolky, kousky drůbeže, rybí prsty, mražená pizza. • Sušení
13	Otočný koš	• Vhodné pro relativně malé předměty, např. hranolky, kousky zeleniny, klínky, sladké bramborové lupínky. • Konstantní otáčení zaručuje rovnoměrnou přípravu ze všech stran. Funkce otáčení se aktivuje tlačítkem  (40). • Abyste zajistili dokonalé výsledky, rotační koš (13) nepřepínáte. Nenaplnějte ho za značku MAX. Maximální hmotnost nesmí překročit 1,5 kg. • K jeho nasazení a vyjmutí použijte rukojeť (12). Nelepší tip: se surovinami smíchejte trochu oleje. Zlepší chuť a zabrání přichycení pokrmů k otočnému koši (13). To není nutné u před smažených výrobků, jako jsou např. mražené hranolky.
11 + 10	Grilovací rožeň, Kuřecí špízy	• Vhodné na pečení celého kuřete nebo malé pečinky. Maximální hmotnost nesmí překročit 1,5 kg. • K připevnění pokrmu na grilovací rožeň (11) použijte dva kuřecí špízy (10). • Při použití programu  se funkce otáčení zapne automaticky. Podle potřeby lze tuto funkci zapnout nebo vypnout tlačítkem  (40). • K odebrání použijte rukojeť (12).
11 + 14 + 15	Grilovací rožeň, Jehly na kebab, Přidržovací kotouče	• Vhodné pro masové i zeleninové kebab. • Přidržovací kotouče (15) připevněte ke grilovacímu rožni (11). • Nachystané kebabové jehly (14) nyní můžete připevnit na přidržovací kotouče (15). Nezapomeňte na maximální hmotnost 150 g na jednu kebabovou jehlu (14). • Konstantní otáčení zaručuje rovnoměrnou přípravu ze všech stran. Funkce otáčení se aktivuje tlačítkem  (40). • K odebrání použijte rukojeť (12).

7. Užitečné informace k přípravě pokrmů

Horkovzdušná fritéza 9 v 1 umožňuje kombinovat řadu různých možností přípravy v jediném spotřebiči:

- smažení horkým vzduchem
- příprava pizzy
- grilování masa, ryb nebo slaniny
- příprava mražených pokrmů, např. rybích prstů, mražených jídel, kuřecích křidel
- grilování celého kuřete nebo jiné pečinky na grilovacím rožni (11)
- grilování masových nebo zeleninových kebabů
- pečení muffinů, košíčků, malých koláčů apod.
- sušení ovoce nebo zeleniny
- Příprava gratinovaných pokrmů

7.1 Množství

Následující tipy vám pomohou při dosažení optimálních výsledků:

- Připravujte najednou pouze malá množství.
- Otočný koš (13) nenaplňujte za značku **MAX**, aby bylo zaručeno rovnoměrné zhnědnutí pokrmu. Nepřekračujte maximální hmotnost 1,5 kg.
- Podnosy (16) a police (17, 18) by měly být vždy jen volně zakryty, aby byla zajištěna optimální cirkulace vzduchu, a tím i optimální výsledky přípravy.
- Nepřekračujte maximální hmotnost 1,5 kg.
- Nezapomeňte na maximální hmotnost 150 g na jednu kebabovou jehlu (14).
- U všech způsobů přípravy dbejte na to, aby se pokrm nedostal do kontaktu s bočními stěnami, dvířky trouby (6) a topným tělesem (5) v horní části.

7.2 Teploty a doby přípravy

- Doba přípravy se liší podle velikosti a složení připravovaných pokrmů. Důležitou roli hrají také osobní preference. Proto jsou teploty a doby přípravy uvedené v tabulce pouze orientační a můžete si je přizpůsobit.
- Pokud pokrmy velmi zhnědnou, může docházet ke vzniku akrylamid, který může být karcinogenní. Proto je v zájmu svého zdraví lepší zabránit nadměrnému zhnědnutí pokrmů.
- V případě zmrazených pokrmů postupujte podle doporučení výrobce pro trouby s ventilátorem nebo fritézy.

7.3 Pečení

Následující pokyny vám pomohou zajistit rovnoměrné zhnědnutí pokrmů:

- Při přípravě s grilovacím rožněm (11) a otočným košem (13) použijte funkci otáčení.
- Rovnoměrnému propečení při použití otočného koše (13) pomáhá přimíchání trochy oleje do surovin. Vyhněte se také přeplnění rotačního koše (13).
- Pokud k přípravě používáte více drátěných polic současně (17, 18), můžete propečení zlepšit tak, že v polovině doby přípravy drátěné police (17, 18) vyjmete, pokrm otočíte nebo promícháte a poté drátěné police (17, 18) vyměníte za police v jiné výšce.
- Při přípravě a opékání vždy pomáhá, pokud jsou potraviny stejně velké a silné.

7.4 Tabulka s dobou přípravy

Níže uvedená tabulka slouží jako vodítko při zpracování různých potravin. Uvedené časy upravte podle složení pokrmů a svých osobních preferencí.



V režimech, které používáte, můžete přednastavené hodnoty času a teploty upravit.



Pokud používáte více než jednu polici (17, 18), po uplynutí poloviny doby přípravy je mezi sebou prohodte.

Složka	Poznámka	Optimální množství (cca)	Optimální čas (minuty)	Stupně °C
		max. množství	max. čas	
Pečení	➤ Režim  (24) ➤ V případě potřeby použijte provázek na pečení, abyste pečení vyrovnali do rovnoměrného tvaru. ➤ Pomocí kuřecích špízů (10) připevněte pokrm ke grilovacímu rožni (11). ➤ Použijte funkci otáčení	maximum 1,5 kg	50	200 °C
Vzhledem k tomu, že čas a teplota, kterou si zvolíte, velmi závisí na druhu masa a jeho velikosti a hmotnosti, doporučujeme ke kontrole teploty jádra použít teplotní sondu. Tabulky doporučených teplot jádra pro různé druhy masa najdete v kuchařkách a na internetu.				
Celé kuře (čerstvé)	➤ Režim  (24) ➤ Pomocí kuřecích špízů (10) připevněte pokrm ke grilovacímu rožni (11). ➤ V případě potřeby použijte provázek na pečení, abyste pečení vyrovnali do rovnoměrného tvaru.	maximum 1,5 kg	40 - 45	200 °C
Zdravotní riziko! Je velmi důležité, aby byla čerstvá drůbež (včetně drůbežích kousků) důkladně a zcela tepelně zpracována, jinak nebudou zcela zničeny případné bakterie salmonely, které by mohly představovat zdravotní riziko. Vzhledem k tomu upravte délku a teplotu přípravy.				
Kuřecí stehna (čerstvá)	➤ Režim  (43) s předehřevem ➤ Použijte polici (17, 18) ➤ 1-2krát obraťte ➤ Připravujte na úrovni 3			

Kuřecí nugetky (mražené)	➤ Režim  (43) ➤ Použijte polici (17, 18)	200 g	10 - 15	200 °C	
		600 g	18 - 22		
Rybí prsty (mražené)	➤ Režim  (43) ➤ Použijte polici (17, 18)	200 g	7 - 10	200 °C	
		840 g	16 - 20		
Mozzarellové tyčinky (mražené)	➤ Režim  (43) ➤ Použijte polici (17, 18)	200 g	4 - 6	180 °C	
		700 g	5 - 7		
Hranolky, tenké, předsmážené	➤ Režim  (30) s předeřhřevem. ➤ Otočný koš (13) s funkcí otáčení ➤ <u>Další možnost:</u> Příprava na polici (17, 18)	350 g	15 - 17	200 °C	
		750 g	18 - 22		
Hranolky, silné, předsmážené			350 g	15 - 20	200 °C
			750 g	18 - 22	
Hranolky, domácí,	➤ Režim  (30) ➤ Smíchejte s trochou oleje ➤ Otočný koš (13) s funkcí otáčení ➤ <u>Další možnost:</u> Příprava na polici (17, 18)	400 g	18 - 22	200 °C	
			750 g		20 - 25
Muffiny	➤ Režim  (31) ➤ Plechy na pečení položte na drátěnou polici (17, 18)	9 kusů	13 - 15	150 °C	
		18 kusů	16 - 20		
Košičky	➤ Režim  (31) ➤ Plechy na pečení položte na drátěnou polici (17, 18)	9 kusů	15 - 18	160 °C	
		12 kusů	15 - 18		

Brambory ve slupce (cca 150 g předvařených)	➤ Režim  (31) ➤ Předvařte po dobu 15 až 20 minut ➤ Příprava na polici (17, 18) ➤ V případě potřeby zabalte do hliníkové fólie	6 kusů	40	180 °C
		12 kusů	60	
Sušení jablečných plátků	➤ Režim  (33) ➤ Použijte police (17, 18) ➤ Každých 30 minut změňte výšku polic (17, 18)	500 g	150 - 180	80 °C
Příprava pizzy	➤ Režim  (35) ➤ Použijte police (17, 18)	250 g	10 - 15	180 °C
		500 g	15 - 20	
Ryby	➤ Režim  (45) ➤ Použijte polici (17, 18)	500 g	18 - 20	180 °C
		1000 g	20 - 25	
Krevety	➤ Režim  (44) ➤ Použijte polici (17, 18)	200 g	10 - 15	180 °C
		400 g	15 - 18	
Steak	➤ Režim  (23) ➤ Použijte polici (17, 18)	200 g	10 - 15	180 °C
		400 g	12 - 17	
Slanina	➤ Režim  (32) ➤ Použijte polici (17, 18)	100 g	8	190 °C
		200 g	8 - 10	
Zelenina	➤ Režim  (45) ➤ Použijte polici (17, 18)	400 g	20	180 °C
		600 g	25	

8. Umísťovanie a vkladanie príslušenstí

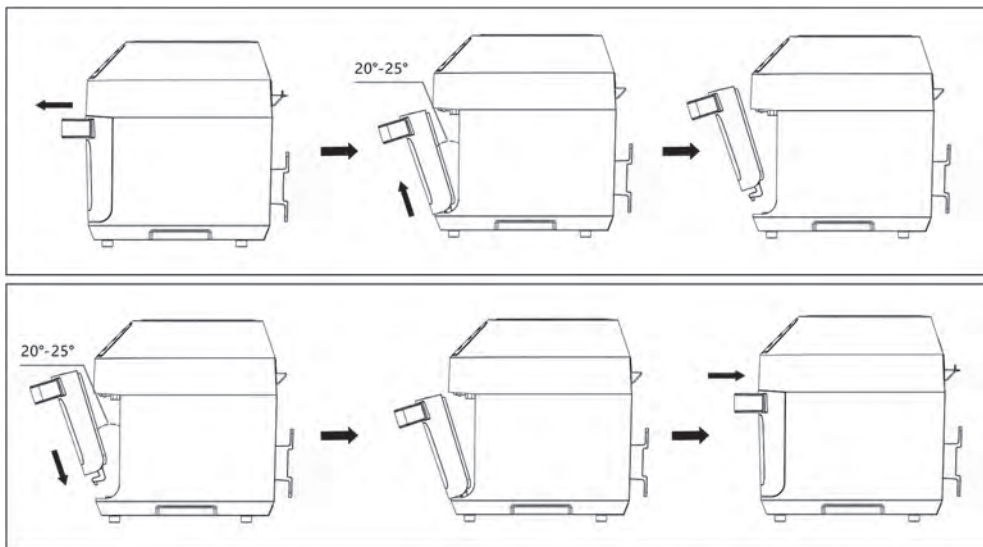


Vlivem tepla se může táč na shromažďování tuku (16) časem lehce odbarvit. Není to důvod k obavám a není to ani závada v souladu se zárukou.

8.1 Osazení/demontáž dvířek trouby

Kvůli usnadnění čištění vnitřního prostoru doporučujeme před čištěním demontovat dvířka trouby (6).

Postup je následující:



8.2 Otočný koš (13)

Budete potřebovat:

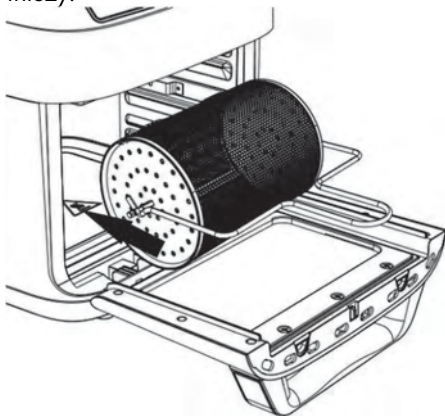
Otočný koš (13)

Podnos/táč na shromažďování tuku (16)

Rukojeť (12)

- Táč na shromažďování tuku (16) umístěte na spodek fritézy.
- Otevřete západku na otočném koši (13) a naplňte jej požadovaným množstvím surovin. Dávejte pozor na maximální úroveň.
- Uzavřete západku na otočném koši (13).

- Otočný koš (13) vložte do chladné fritézy. Ověřte si, že osa otočného koše (13) nejprve zapadne do otvoru pohonu na levé straně. Na pravé straně poté vložte osu shora do nosného prvku uvnitř fritézy.



8.3 Grilovací rožň (11)

Budete potřebovat:

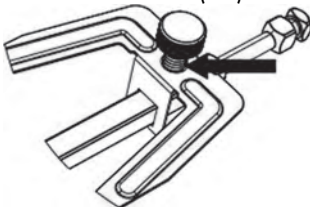
Grilovací rožň (11)

2 kuřecí špízy (10) a 2 zajišťovací šrouby (9)

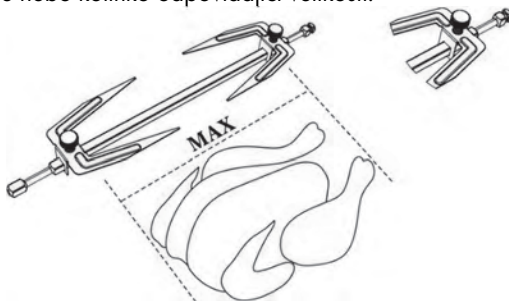
Podnos/tác na shromažďování tuku (16)

Rukojeť (12)

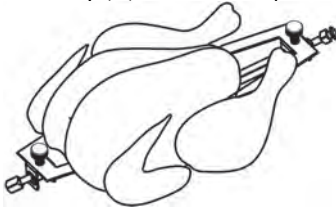
- Táč na shromažďování tuku (16) umístěte na spodek fritézy.
- Kuře nebo kolínko napíchněte do středu rožně (11).



- Musíte vybrat kuře nebo kolínko odpovídající velikosti.



- Dva kuřecí špízy (10) se dvěma čtvercovými otvory vložte do konců grilovacího rožně (11).
- Kuřecí špízy (10) zatlačte dostatečně daleko k sobě, aby maso pevně drželo. V této poloze utáhněte upevňovací šrouby (9) na kuřecích špízech (10).



- Dbejte na to, aby se kuře nebo kolínko nemohlo dotýkat topného tělesa (5) v horní části prostoru pro přípravu, protože se během přípravy otáčí. V případě potřeby tvar masa upravte pomocí kuchyňského provázku na pečení. V ideálním případě by měl být pokrm rovnoměrně rozložen okolo rožně (11).
- Do chladné fritézy vložte grilovací rožně (11). Ověřte si, že grilovací rožně (11) nejprve zapadne do otvoru pohonu na levé straně. Na pravé straně poté vložte osu shora do nosného prvku v prostoru pro přípravu.

8.4 Sada na přípravu kebabu (grilovací rožně a přidržovací kotouče)

Budete potřebovat:

Grilovací rožně (11)

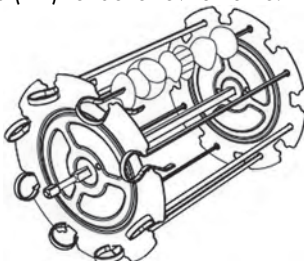
2 přidržovací kotouče (15) a 2 zajišťovací šrouby (9)

Jehly na kebab (14) podle potřeby

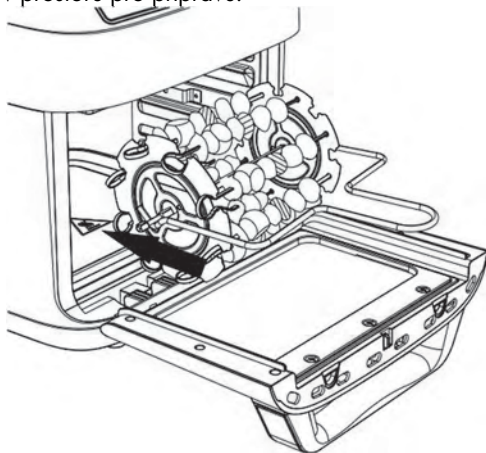
Podnos/tác na shromažďování tuku (16)

Rukojeť (12)

- Tác na shromažďování tuku (16) umístěte na spodek fritézy.
- 2 přidržovací kotouče (15) připevněte ke koncům grilovacího rožně (11)
- Vybrané suroviny nakrájejte na kousky o průměru maximálně 3 cm.
- Připravené pokrmy napíchněte na jehly na kebab (14). Jehly (14) nepřepínajte. Po vložení do přidržovacích kotoučů (15) by měl být mezi kotoučem (15) a pokrmem na obou stranách prostor přibližně 2 cm.
- Nyní vložte napíchnuté jehly na kebab (14) do přidržovacích kotoučů (15), jak je znázorněno na obrázku.
- Požadované jehly na kebab (14) rozdělte rovnoměrně.



- Připravenou sadu na kebab vložte do chladné fritézy. Ověřte si, že grilovací rožeň (11) nejprve zapadne do otvoru pohonu na levé straně. Na pravé straně poté vložte osu shora do nosného prvku v prostoru pro přípravu.



9. Začínáme

9.1 První použití

Před prvním použitím nechte fritézu běžet v provozu 60 minut bez potravin:

- Nejprve si přečtěte celý návod k obsluze a seznamte se s obsluhou fritézy.
- Fritézu připojte k elektrické síti a poté ji tlačítkem  (38) zapněte.
- Spusťte program  (30) a tlačítkem  (37) nastavte dobu přípravy 60 minut.
- Tlačítkem  (36) spustíte fritézu s vybraným nastavením.
- Po uplynutí 60 minut se ozve sekvence 5 zvukových signálů a na displeji (27) se zobrazí „OFF“. Poté se spotřebič přepne do pohotovostního režimu.
- Nyní je fritéza připravena k použití s potravinami.

9.2 Připojení napájení

Když je fritéza připravena k zamýšlenému použití, zapojte síťovou vidlici do zásuvky s uzemňovacím kolíkem, která je vždy snadno přístupná a její parametry odpovídají údajům na typovém štítku. Krátce se rozsvítí všechny indikátory, zazní zvukový signál a trvale se rozsvítí tlačítko  (38). Fritéza je v pohotovostním režimu.

Při používání se při každém stisknutí tlačítka ozývá zvukový signál.

9.3 Zapínání a vypínání/provoz

- Chcete-li fritézu probudit z pohotovostního režimu, stiskněte tlačítko  (38).
- Všechna funkční tlačítka na dotykovém displeji (3) se rozsvítí. Na displeji (27) se zobrazí předvolená teplota a zbývající doba přípravy.



Pokud po dobu přibližně 3 minut nedojde ke spuštění žádného programu, fritéza se automaticky přepne zpět do pohotovostního režimu.

- Zvolte automatický program nebo nastavte dobu a teplotu přípravy ručně pomocí tlačítek  (37) a  (41). Chcete-li hodnoty změnit rychle, stačí stisknout a přidržet tlačítka  (37) a  (41). Na displeji (27) se bude střídavě zobrazovat předvolená teplota a zbývající doba přípravy.



Chcete-li předehřát vnitřní prostor, stiskněte tlačítko  (34) a poté stiskněte  (36). Vnitřní prostor se nyní předehřívá po dobu 3 minut. Po předehřátí se ozve sekvence 5 zvukových signálů a na displeji (27) se zobrazí „OFF“. Poté se spotřebič přepne do pohotovostního režimu.

- Dalším stiskem tlačítka  (36) spustíte fritézu s vybraným nastavením.
- Na displeji (27) se bude střídavě zobrazovat aktuální zvolená teplota a zbývající doba přípravy. V manuálním režimu svítí všechna tlačítka s výjimkou automatických programů. Zvolené nastavení osvětlení, funkce otáčení, doby přípravy a teploty lze kdykoli upravit.
- Pokud jste zvolili automatický program, rozsvítí se příslušné tlačítko programu. Budou svítit všechna tlačítka s výjimkou nezvolených automatických programů. Zvolené nastavení osvětlení, funkce otáčení, doby přípravy a teploty lze kdykoli upravit.
- Průběh přípravy lze tlačítkem  (36) kdykoli pozastavit. V takovém případě bude tlačítko pro automatický režim, který jste pozastavili, blikat spolu s tlačítkem  (36).
- Dalším stiskem tlačítka  (36) budete v přípravě pokračovat. Tlačítko zvoleného automatického programu svítí nepřetržitě.

Pokud se během programové sekvence otevrou dvířka trouby (6), program se přeruší a automaticky se rozsvítí vnitřní osvětlení. Po zavření dvířek trouby (6) bude program pokračovat a indikátor přibližně po 1 minutě automaticky zhasne. Případně jej lze kdykoli vypnout ručně.

- Po ukončení zvoleného programu se ozve sekvence 5 zvukových signálů a na displeji (27) se zobrazí „OFF“. Poté se spotřebič přepne do pohotovostního režimu.

9.4 Osvětlení

- Stiskem tlačítka  (42) rozsvítíte světlo ve vnitřním prostoru cca na 1 minutu. Chcete-li osvětlení vypnout, stiskněte tlačítko  (42) znovu.

9.5 Ruční nastavení doby a teploty přípravy

Pokud je fritéza v provozu, dobu a teplotu přípravy lze kdykoli změnit pomocí tlačítek  (37) a  (41). Stiskem a přidržením tlačítek  (37) a  (41) lze změnit dobu přípravy nebo teplotu v rychlém režimu.

9.5.1 Nastavení doby přípravy

Dobu přípravy lze nastavit v intervalu od 1 do 60 minut po minutových krocích.

- Dobu přípravy lze nastavit, jakmile se vlevo od displeje (27) objeví symbol  (25) a doba přípravy se zobrazí na displeji (27).
- Dobu přípravy lze prodloužit nebo zkrátit pomocí tlačítek  (37) a  (41).



V režimu „Sušení“ (33) lze nastavit dobu přípravy od 1:00 do 24:00 hodin ve 30minutových krocích.

9.5.2 Nastavení teploty

Teplotu lze nastavit v rozsahu 40 °C až 200 °C v krocích po 5 stupních.

- Teplotu lze nastavit, jakmile se vlevo od displeje (27) objeví symbol  (26) a teplota se zobrazí na displeji (27).
- Požadovanou teplotu nastavte pomocí tlačítek  (37) a  (41).



V programu "Sušení" (33) je minimální teplota omezena na 40 °C a maximální teplota na 80 °C.

9.6 Zapnutí/vypnutí funkce otáčení



Pokud používáte grilovací rožeň (11) nebo otočný koš (13), můžete ručně zapnout nebo vypnout funkci otáčení.

- Chcete-li funkci otáčení zapnout, stiskněte krátce tlačítko  (40). Pokud je funkce otáčení zapnuta, tlačítko  (40) bliká.
- Chcete-li funkci otáčení vypnout, stiskněte krátce tlačítko  (40). Tlačítko  (40) přestane blikat.

9.7 Používání přednastavených režimů

Fritéza má 10 přednastavených režimů pro různé pokrmy. Ale i při použití těchto režimů můžete teplotu a dobu přípravy kdykoli změnit nebo zapnout či vypnout funkci otáčení.

- Nachystejte si potraviny, které chcete připravit, a vložte je do fritézy s příslušným příslušenstvím.
- Vyberte vhodný režim pro pokrm.
- V případě potřeby se podívejte do tabulky a proveďte drobné úpravy teploty a doby přípravy.
- Zapněte fritézu tlačítkem  (38).
- Stiskem tlačítka požadovaného programu vyberte program.
- Podle potřeby upravte teplotu a dobu přípravy.
- Tlačítkem  (36) aktivujete režim. Tlačítko příslušného režimu bude trvale svítit.

9.8 Pozastavení/obnovení přípravy

Přůběh přípravy lze kdykoli pozastavit, abyste mohli například upravit úroveň polic (17, 18) nebo zkontrolovat, jak je pokrm připravený.

- Chcete-li přípravu pozastavit, stiskněte tlačítko  (36). Chcete-li v přípravě pokračovat, stiskněte znovu tlačítko  (36).
- Případně lze během přípravy otevřít dvířka trouby (6). Dojde tak k pozastavení přípravy. Zapne se osvětlení vnitřního prostoru a ventilátor a funkce otáčení se zastaví.
- Chcete-li v přípravě pokračovat, dvířka trouby uzavřete (6). Osvětlení vnitřního prostoru se asi po 1 minutě automaticky vypne.

9.9 Ukončení přípravy



Nebezpečí popálení! K vyjmutí pokrmů a příslušenství vždy používejte rukojeť (12) a/nebo kuchyňské rukavice.

Po ukončení zvoleného programu zazní sekvence 5 dlouhých zvukových signálů, na displeji (27) se zobrazí „OFF“ a fritéza se přepne do pohotovostního režimu.

- Mějte připravenou tepelně odolnou plochu (talíř, dřevěné prkénko), na kterou můžete horké příslušenství odložit.
- Otevřete dvířka trouby (6).
- Vyjměte pokrm a použité příslušenství.
- Před čištěním nechte fritézu a její příslušenství vychladnout.

10. Čištění



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Před čištěním odpojte vidlici napájecího kabelu ze zásuvky!

Fritéza se nesmí nikdy ponořit do vody!



Nebezpečí popálení! Před přemístěním nebo čištěním nechte fritézu zcela vychladnout.



Varování týkající se poškození majetku! Nepoužívejte ohrusné prostředky či prostředky se stahujícími účinky nebo nástroje, které by mohly poškrábat povrch (např. kovovou houbu). V opačném případě může dojít k poškození fritézy nebo příslušenství.

10.1 Čištění vnitřního prostoru

- V případě potřeby sundejte dvířka trouby (6), abyste si čištění vnitřního prostoru usnadnili.
- K odstranění zbytků tuku použijte měkkou houbu, trochu vody a jemný čisticí prostředek.
- Poté vnitřek znovu vyčistěte pouze měkkou vlhkou tkaninou (např. z mikroválkna), aby se zbytky čisticího prostředku zcela odstranily.
- Prostor osušte utěrkou a nechte jej zcela vyschnout.

10.2 Čištění krytu

- Použijte navlhčenou tkaninu s trochou jemného čisticího prostředku.
- Poté kryt důkladně osušte, např. utěrkou.

10.3 Čištění příslušenství



Veškeré příslušenství kromě fritézy a napájecího kabelu (20) je vhodné k mytí v myčce nádobí. Příslušenství lze také čistit v míse s teplou vodou a prostředkem na mytí nádobí.

- Odstraňte větší zbytky pokrmu.
- Případné připálené zbytky můžete nejprve namočit vodou.
- Pokud je to možné, rozeberte příslušenství na jednotlivé části. Například vyjměte z grilovacího rožně (11) kuřecí špízy (10).
- Příslušenství vložte do myčky na nádobí a nechte ho umýt.
- Nebo ho umyjte v míse s teplou vodou a prostředkem na mytí nádobí. Poté ho opláchněte velkým množstvím čisté vody, abyste odstranili zbytky mycího prostředku.

11. Skladování, pokud se přístroj nepoužívá

Pokud se rozhodnete, že nebudete fritézu delší dobu používat, vyčistěte ji včetně příslušenství podle popisu v předchozím odstavci. Napájecí kabel (20) navíjete kolem držáku kabelu (21) na spodní straně a fritézu uložte na čistém a suchém místě mimo dosah dětí.

12. Odstraňování problémů

Pokud fritéza nepracuje normálně, zkuste problém vyřešit podle níže uvedených pokynů. Pokud se podle níže uvedených pokynů nepodaří závadu odstranit, kontaktujte naši servisní linku.

Fritéza nepracuje.

- Síťová vidlice není zapojena. Vidlici zapojte do snadno přístupné zásuvky, která splňuje požadavky uvedené na typovém štítku.
- Zásuvka je vadná. Spotřebič vyzkoušejte v jiné zásuvce, u níž jste si jisti, že funguje.

Pokrm není po uplynutí doporučené doby připraven.

- Možná bylo surovin příliš mnoho nebo byly jednotlivé kousky příliš velké. Snižte počet nebo velikost jednotlivých kusů.
- Nebyla teplota příliš nízká nebo doba přípravy příliš krátká? V případě potřeby nastavte vyšší teplotu nebo delší dobu přípravy.

Otočný koš (13) nebo grilovací rožeň (11) se neotáčí rovnoměrně.

- Zastavte funkci otáčení a ověřte si, zda nebyla překročena maximální hmotnost nebo zda není pokrm rozložen nerovnoměrně.

Pokrm se lepí na stěny otočného koše (13).

- Před přípravou smíchejte surovinu s trochou oleje. To by mělo přilepení hranolků nebo zeleniny zabránit.

Úrovně zhnědnutí na různých policích (17, 18) jsou velmi rozdílné.

- Topné těleso (5) je umístěno v horní části vnitřního prostoru. Proto se pokrmy na horní polici (4) opečou rychleji. Po uplynutí poloviny doby přípravy (nebo v případě potřeby častěji) prohodte police (17, 18) tak, aby každá z nich byla jednou v horní poloze. Občas je také užitečné pokrmy na policích (17, 18) promíchat.

13. Předpisy na ochranu životního prostředí a informace o likvidaci

	Přístroje označené tímto symbolem podléhají evropské směrnici 2012/19/EU. Veškeré elektrické a elektronické spotřebiče musí být likvidovány odděleně od domovního odpadu v oficiálních likvidačních střediscích. Chraňte životní prostředí a zdraví osob správnou likvidací spotřebiče. Bližší informace o správném způsobu likvidace získáte od místních úřadů, sběren odpadů nebo v obchodě, ve kterém jste spotřebič zakoupili.
  ES/PT	Veškerý obalový materiál likvidujte s ohledem na životní prostředí. Lepkové obaly lze vložit do kontejnerů pro recyklaci papíru nebo odevzdat k recyklaci ve veřejných sběrnách. Veškeré fólie nebo plasty, které obal obsahuje, je třeba odevzdat k likvidaci ve veřejné sběrně.

Platí pouze pro Francii:



„Třídění je jednoduché.“

Výrobek, příslušenství, tištěný materiál a obal jsou recyklovatelné. Výrobek podléhá zvýšené odpovědnosti výrobce. Třídění a shromažďování probíhá odděleně.

	Při likvidaci obalového materiálu mějte prosím na paměti jeho označení. Je opatřen zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícími významy:
	1-7: plast / 20-22: papír a lepenka / 80-98: kompozitní materiály.

Týká se pouze Španělska a Portugalska:

Obalový materiál oddělte a odhodte do příslušných sběrných nádob podle symbolů na obalu:



Symbol	Materiál	Obsaženo v následujících částech obalu tohoto výrobku
	Polyetylen s nízkou hustotou	Plastový sáček
	Polypropylen	Plastové těsnění
	Ostatní plasty	Lepicí páska, pěna, ochranný kryt Ovládací panel
	Vlnitá lepenka	Prodejní obal, karton uvnitř prodejního obalu

14. Prohlášení o shodě



Výrobek splňuje požadavky platných evropských a národních směrnic. Osvědčení o shodě je přiloženo. Výrobce má příslušná prohlášení a dokumentaci.

Úplné EU prohlášení o shodě a případná další prohlášení o shodě si můžete stáhnout z následujícího odkazu:

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

Kontaktní adresa podle nařízení 2023/988 o bezpečnosti výrobků: ce@targa.de

15. Informace o záruce

Záruka TARGA GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

Na přístroj obdržíte záruku 3 roky od data nákupu. V případě závad na tomto produktu můžete vůči prodávajícímu uplatnit svá zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční lhůta začíná datem zakoupení. Dobře si prosím uschovejte originál pokladního dokladu. Tento doklad potřebujete k prokázání nákupu. Dojde-li do tří let od data zakoupení tohoto výrobku k materiálové či výrobní vadě, pak výrobek - dle naší volby - bezplatně opravíme nebo vyměníme.

Záruční lhůta a zákonné nároky z vad

Záruční lhůta se plněním neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození a závady, které se vyskytují již při zakoupení, musí být nahlášeny ihned po vybalení. Opravy po uplynutí záruční doby jsou zpoplatněny.

Rozsah záruky

Přístroj byl pečlivě vyroben dle nej přísnějších kvalitativních směrnic a před dodáním svědomitě zkontrolován. Záruční plnění platí pro materiálové a výrobní vady. tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny normálnímu užívání a mohou být roto považovány za opotřebované součástky, nebo jsou zhotoveny pro poškození na rozbitných částech, např. spínačích, akumulátorech nebo ze skla. Záruku není možno uplatnit, je-li výrobek poškozen, neodborně používán nebo udržován. Pro řádné užívání výrobku musí být přesně dodrženy všechny pokyny uvedené v návodech. Účelům použití a postupům, které návod k použití nedoporučuje nebo před nimiž varuje, je třeba se vyhnout. Výrobek je určen pouze pro soukromé a ne pro průmyslové využití. Záruční plnění zaniká při zneužití nebo neodborném použití, použití síly při zásahu, který nebyl proveden naším autorizovaným servisem. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční doba.

Vyřizování záručního plnění

Abychom zajistili rychlé zpracování vaší záležitosti, postupujte dle následujících pokynů:

- Před uvedením Vašeho výrobku do provozu si prosím přečtěte přiloženou dokumentaci. Pokud by došlo k problému, který není tímto způsobem možno vyřešit, obraťte se prosím na naši zákaznickou linku.
- Pro veškeré požadavky z vaší strany si připravte pokladní doklad a číslo výrobku popř., je-li k dispozici, i sériové číslo jako doklad o koupi.
- Pro případ, že není možné telefonické řešení, zahájí naše zákaznická linka v závislosti na příčině chyby další servisní postup.

- Na www.lidl-service.com si můžete stáhnout tuto příručku a mnoho dalších příruček, videí k výrobkům a instalačních softwarů. Pomocí tohoto QR kódu se dostanete přímo na webovou stránku LIDL-Service (www.lidl-service.com), kde si můžete po zadání čísla zboží (IAN) otevřít svůj návod k obsluze.



Servis



Telefon: 800 143 873

E-mailový: targa@lidl.cz

IAN: 474733_2407



Výrobce:

Uvědomte si, prosím, že následující adresa není adresou servisu. Nejprve kontaktujte výše uvedené servisní místo.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

NĚMECKO

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	33
2. Sicherheitshinweise	33
3. Lieferumfang	39
4. Technische Daten	40
5. Urheberrecht	41
6. Vor der Inbetriebnahme	41
6.1 Das Touchdisplay.....	42
6.2 Die Automatikprogramme	43
6.3 Zubehörteile und Einsatzbereiche.....	44
7. Wissenswertes zur Zubereitung.....	45
7.1 Mengen	45
7.2 Temperaturen und Garzeiten	45
7.3 Bräunung	46
7.4 Tabelle Verarbeitungszeiten.....	47
8. Montage und Einsetzen der Zubehörteile	50
8.1 Montage/Demontage der Ofentür.....	50
8.2 Drehkorb (13)	50
8.3 Drehspieß (11).....	51
8.4 Kebab Set (Drehspieß plus Haltescheiben)	52
9. Inbetriebnahme.....	53
9.1 Erste Inbetriebnahme	53
9.2 Stromanschluss herstellen	54
9.3 Einschalten/Ausschalten/Betrieb.....	54
9.4 Beleuchtung.....	55
9.5 Manuelle Einstellung von Garzeit und Temperatur.....	55
9.5.1 Garzeit einstellen	55
9.5.2 Temperatur einstellen	55
9.6 Drehfunktion einschalten/ausschalten	55
9.7 Voreingestellte Programme verwenden	56
9.8 Garprozess unterbrechen/fortsetzen	56
9.9 Ende des Garprozesses.....	56
10. Reinigung	57
10.1 Garraum reinigen	57
10.2 Gehäuse reinigen	57
10.3 Zubehörteile reinigen	57
11. Lagerung bei Nichtbenutzung	58
12. Problemlösung	59
13. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	60
14. Konformitätsvermerke	61
15. Garantiehinweise	62

Herzlichen Glückwunsch!

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

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

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

2. Sicherheitshinweise

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

Erläuterung der verwendeten Symbole



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



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



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



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



Achtung, heiße Oberfläche!

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



Die Zubehörteile sind spülmaschinengeeignet.



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



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.



Herstelleradresse

Anweisungen für sicheren Betrieb

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



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

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

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



GEFAHR! Personensicherheit

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



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



WARNUNG Haus- und Nutztiere, Vögel

- Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.
- Vögel atmen schneller, verteilen die Luft anders in ihrem Körper und sind deutlich kleiner als Menschen. Daher kann es für Vögel gefährlich sein, selbst kleinste Rauchmengen einzusatmen, die beim Betrieb dieses Gerätes entstehen. Wenn Sie dieses Gerät benutzen, sollten sich keine Vögel im gleichen Raum befinden.



WARNUNG! Verletzungsgefahr durch Verbrennungen

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



GEFAHR durch elektrischen Schlag

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

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

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



GEFAHR von Brand

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



WARNUNG vor Sachschäden

- Verwenden Sie nur das Original-Zubehör.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- Achten Sie darauf, dass die Unterlage unter dem Gerät trocken ist.
- Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht das heiße Heizelement an der Oberseite des Garraumes berühren und dort festkleben.

- Überfüllen Sie den Drehkorb (13) bzw. den Drehspieß (11) nicht. Beachten Sie die Richtwerte in dieser Anleitung.
- Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.
- Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

3. Lieferumfang

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

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

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

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

4. Technische Daten

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

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

5. Urheberrecht

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

6. Vor der Inbetriebnahme

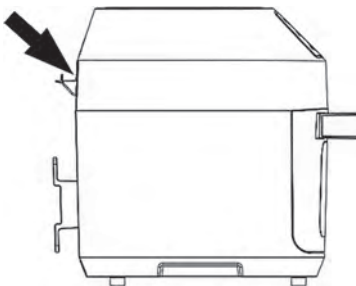
Entnehmen Sie die Heißluftfritteuse und alle Zubehörteile aus der Verpackung und überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung. Entfernen Sie alle Schutzfolien und entnehmen Sie alle Teile aus dem Garraum. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.

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



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

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

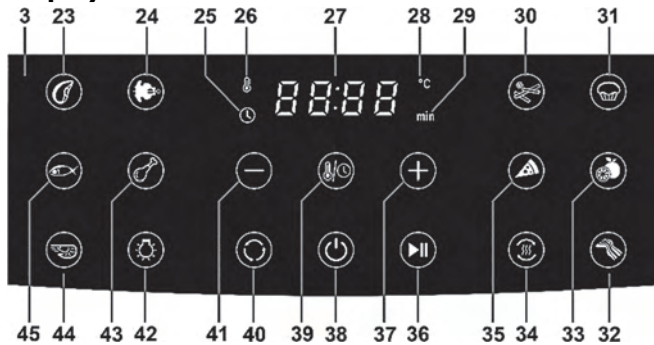


- Verbinden Sie die Heißluftfritteuse erst dann mit dem Stromnetz, wenn diese in Betrieb genommen werden soll.



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

6.1 Das Touchdisplay



3	Touchdisplay
23	Programm „Steak, Kotelett“
24	Programm „Hähnchen, Braten“
25	Restzeitanzeige aktiv
26	Temperaturanzeige aktiv
27	Display (Anzeige von Temperatur und Restlaufzeit)
28	Anzeige Grad Celsius aktiv
29	Anzeige Minuten aktiv
30	Programm „Pommes Frites“
31	Programm „Muffins“
32	Programm „Bacon“
33	Programm „Dörren“
34	Vorheizen
35	Programm „Pizza“
36	Start/Pause/Standby
37	Garzeit verlängern/Temperatur erhöhen
38	EIN/Standby
39	Wechsel zwischen Temperaturanzeige und Restzeitanzeige
40	Drehfunktion des Drehkorbes (13) bzw. des Drehspießes (11) ein- bzw. ausschalten. Das Symbol blinkt, wenn die Drehfunktion eingeschaltet ist.
41	Garzeit verkürzen/Temperatur reduzieren
42	Beleuchtung Garraumbeleuchtung ein- bzw. ausschalten. Das Symbol blinkt, wenn die Garraumbeleuchtung eingeschaltet ist.
43	Programm „Geflügelteile“
44	Programm „Shrimps“
45	Programm „Fisch“

6.2 Die Automatikprogramme

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

6.3 Zubehöriteile und Einsatzbereiche

Nr.	Zubehörteil	Verwendung
16	Blech/ Fettauffangschale	- Auf Geräteboden einschieben, um tropfende Flüssigkeit oder Krümel aufzufangen. Die Gerätereinigung wird hierdurch erleichtert. - Nutzung als geschlossenes Backblech, insbesondere für Speisen, die stark tropfen und Hitze von oben benötigen.
17 + 18	Gitterblech	- Die Löcher in den Gitterblechen (17, 18) sorgen für eine gute Luftzirkulation und eine gleichmäßige Wärmeverteilung. - Mehrere Gitterbleche (17, 18) können gleichzeitig verwendet werden. - Zubereitung von Speisen, die eine gleichmäßige und zirkulierende Hitze benötigen, z. B. Pommes Frites, Geflügelteile, Fischstäbchen, Tiefkühl-Pizza. - Dörren
13	Drehkorb	- Geeignet für relativ kleines Gargut, z. B. Pommes Frites, Gemüsestücke, Wedges, Süßkartoffel-Pommes. - Durch die ständige Drehung ist ein besonders gleichmäßiges Garen von allen Seiten gewährleistet. Hierfür muss die Drehfunktion mit der Taste  (40) eingeschaltet werden. - Für eine einwandfreie Funktion darf der Drehkorb (13) nicht überfüllt werden. Füllen Sie ihn höchstens bis zur MAX-Markierung. Das maximale Gewicht darf 1,5 kg nicht überschreiten. - Verwenden Sie den Griff (12) zum Einsetzen und Entnehmen. Tipp: Mischen Sie etwas Öl unter die rohen Zutaten. Das verbessert den Geschmack und verhindert das Festkleben der Lebensmittel am Drehkorb (13). Dieses ist bei vorfrittierten Produkten, z. B. Tiefkühl-Pommes nicht erforderlich.
11 + 10	Drehspieß, Hähnchenspieße	- Geeignet zum Braten eines ganzen Hähnchens bzw eines kleinen Bratens. Das maximale Gewicht darf 1,5 kg nicht überschreiten. - Verwenden Sie zur Fixierung des Gargutes auf dem Drehspieß (11) die beiden Hähnchenspieße (10). - Bei Verwendung des Programmes  ist die Drehfunktion automatisch eingeschaltet. Diese kann durch Drücken der Taste  (40) nach Bedarf ein- oder ausgeschaltet werden. - Verwenden Sie den Griff (12) zum Entnehmen.

11 + 14 + 15	Drehspieß, Schaschlikspieße, Haltescheiben	• Geeignet für Fleisch- und Gemüsespieße. • Befestigen Sie die Haltescheiben (15) am Drehspieß (11). • Die gefüllten Schaschlikspieße (14) können Sie nun in die Haltescheiben (15) einhängen. Beachten Sie die maximale Menge von 150 g pro Schaschlikspieß (14). • Durch die ständige Drehung ist ein besonders gleichmäßiges Garen von allen Seiten gewährleistet. Hierzu muss die Drehfunktion mit der Taste  (40) eingeschaltet werden • Verwenden Sie den Griff (12) zum Entnehmen.
---	--	--

7. Wissenswertes zur Zubereitung

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

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

7.1 Mengen

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

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

7.2 Temperaturen und Garzeiten

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

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

7.3 Bräunung

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

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

7.4 Tabelle Verarbeitungszeiten

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



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



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

Gargut	Hinweis	Optimale Menge (ca.)	Optimale Zeit (Minuten)	Grad ° C
		max. Menge	max. Zeit	
Braten	➤ Programm  (24) ➤ Braten ggf. mit Küchengarn in eine gleichmäßige Form bringen. ➤ Mit Hähnchenspießen (10) auf dem Drehpieß (11) befestigen. ➤ Drehfunktion verwenden	maximal 1,5 kg	50	200° C
		Da die Zeit- und Temperaturwahl sehr stark von Fleischart, Größe und Gewicht abhängig ist, empfehlen wir die Kontrolle der Kerntemperatur mit einem Garthermometer. Tabellen mit empfohlenen Kerntemperaturen für unterschiedliche Fleischarten finden Sie in Kochbüchern oder im Internet.		
Ganzes Hähnchen (frisch)	➤ Programm  (24) ➤ Mit Hähnchenspießen (10) auf dem Drehpieß (11) befestigen. ➤ ggf. mit Küchengarn in eine gleichmäßige Form bringen.	maximal 1,5 kg	40 - 45	200° C
		Gesundheitsgefahr! Es ist zwingend darauf zu achten, dass frisches Geflügel (auch Geflügelteile) vollständig durchgegart ist, da ansonsten evtl. vorkommende Salmonellen nicht abgetötet werden und eine Gefahr für Ihre Gesundheit besteht. Passen Sie ggf. Garzeit und Temperatur entsprechend an.		
Hähnchenkeulen (frisch)	➤ Programm  (43) mit Vorheizen ➤ Gitterblech (17, 18) verwenden ➤ 1-2 mal wenden ➤ Auf Ebene 3 garen			

Chicken-Nuggets (Tiefkühlware)	➤ Programm  (43) ➤ Gitterblech (17, 18) verwenden	200 g	10 - 15	200° C
		600 g	18 - 22	
Fischstäbchen (Tiefkühlware)	➤ Programm  (43) ➤ Gitterblech (17, 18) verwenden	200 g	7 - 10	200° C
		840 g	16 - 20	
Mozarella-Sticks (Tiefkühlware)	➤ Programm  (43) ➤ Gitterblech (17, 18) verwenden	200 g	4 - 6	180° C
		700 g	5-7	
Pommes Frites, dünn, vorfrittiert	➤ Programm  (30) mit Vorheizen. ➤ Drehkorb (13) mit Drehfunktion ➤ <u>Alternativ:</u> Zubereitung auf Gitterblech (17, 18)	350 g	15 - 17	200° C
		750 g	18 - 22	
Pommes Frites, dick, vorfrittiert		350 g	15 - 20	200° C
		750 g	18 - 22	
Pommes Frites, hausgemacht,	➤ Programm  (30) ➤ etwas Öl untermischen ➤ Drehkorb (13) mit Drehfunktion ➤ <u>Alternativ:</u> Zubereitung auf Gitterblech (17, 18)	400 g	18 - 22	200° C
		750 g	20-25	
Muffins	➤ Programm  (31) ➤ Backformen auf Gitterblech (17, 18) stellen	9 Stück	13 - 15	150° C
		18 Stück	16 - 20	
Cup cakes	➤ Programm  (31) ➤ Backformen auf Gitterblech (17, 18) stellen	9 Stück	15 - 18	160° C
		12 Stück	15 - 18	

Ofenkartoffeln (je ca. 150 g, vorgegart)	➤ Programm  (31) ➤ 15 bis 20 Minuten vorgaren ➤ Zubereitung auf Gitterblech (17, 18) ➤ ggf. in Alufolie einwickeln	6 Stück	40	180° C
		12 Stück	60	
Apfelringe dörren	➤ Programm  (33) ➤ Gitterbleche (17, 18) verwenden ➤ Einschubhöhe der Gitterbleche (17, 18) alle 30 Minuten verändern	500 g	150 - 180	80° C
Pizza backen	➤ Programm  (35) ➤ Gitterblech (17, 18) verwenden	250 g	10 - 15	180° C
		500 g	15 - 20	
Fisch	➤ Programm  (45) ➤ Gitterblech (17, 18) verwenden	500 g	18 - 20	180° C
		1000 g	20 - 25	
Shrimps	➤ Programm  (44) ➤ Gitterblech (17, 18) verwenden	200 g	10 - 15	180° C
		400 g	15 - 18	
Steak	➤ Programm  (23) ➤ Gitterblech (17, 18) verwenden	200 g	10 - 15	180° C
		400 g	12 - 17	
Bacon	➤ Programm  (32) ➤ Gitterblech (17, 18) verwenden	100 g	8	190° C
		200 g	8 - 10	
Gemüse	➤ Programm  (45) ➤ Gitterblech (17, 18) verwenden	400 g	20	180° C
		600 g	25	

8. Montage und Einsetzen der Zubehörteile

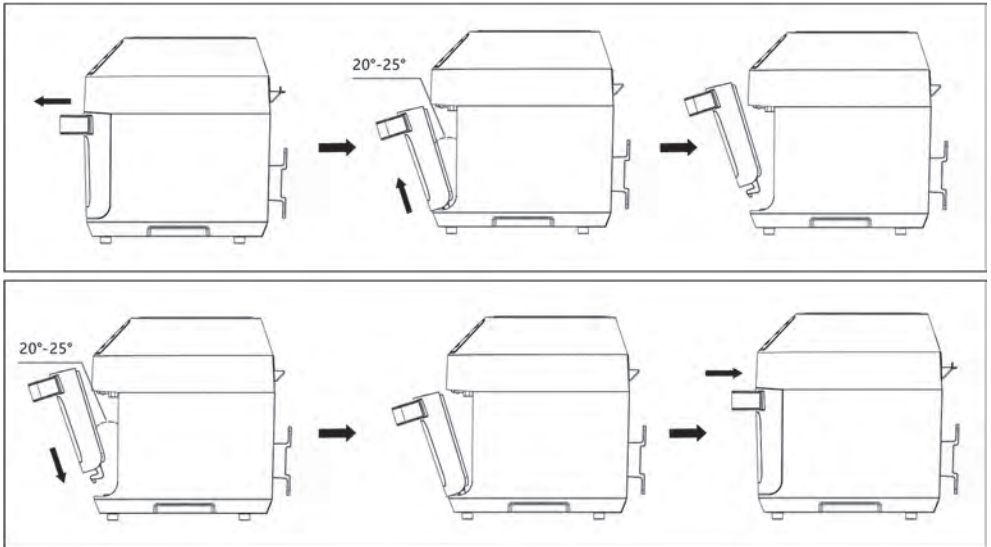


Die Fettauffangschale (16) kann sich im Laufe der Zeit durch die Hitzeeinwirkung leicht verfärben. Das ist unbedenklich und kein Mangel im Sinne der Garantie.

8.1 Montage/Demontage der Ofentür

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

Gehen Sie folgendermaßen vor:



8.2 Drehkorb (13)

Sie benötigen:

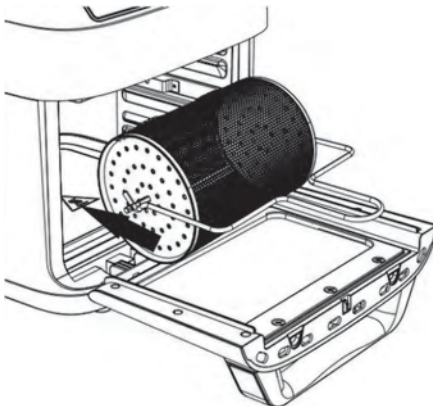
Drehkorb (13)

Blech/Fettauffangschale (16)

Griff (12)

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

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



8.3 Drehspieß (11)

Sie benötigen:

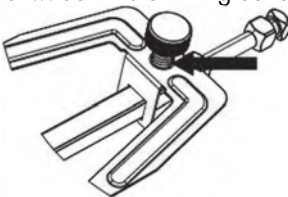
Drehspieß (11)

2 Hähnchenspieße (10) und 2 Feststellschrauben (9)

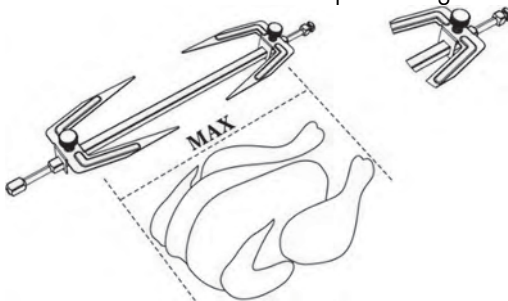
Blech/Fettauffangschale (16)

Griff (12)

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

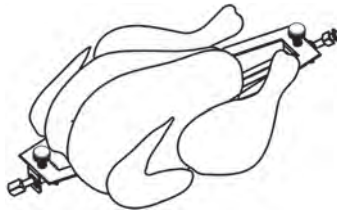


- Die Größe des Hähnchens bzw. Bratens muss entsprechend gewählt werden.



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

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



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

8.4 Kebab Set (Drehspieß plus Haltescheiben)

Sie benötigen:

Drehspieß (11)

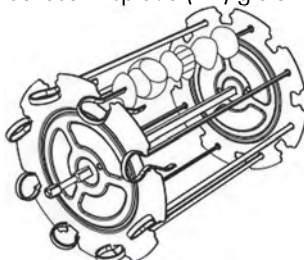
2 Haltescheiben (15) und 2 Feststellschrauben (9)

Schaschlikspieße (14) nach Bedarf

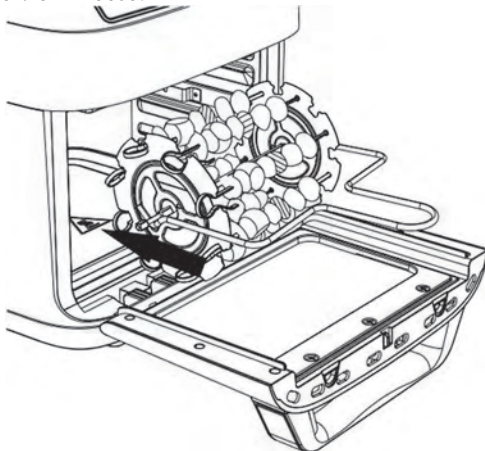
Blech/Fettauffangschale (16)

Griff (12)

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



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



9. Inbetriebnahme

9.1 Erste Inbetriebnahme

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

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

9.2 Stromanschluss herstellen

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

Im Betrieb wird jeder Tastendruck mit einem Signalton quittiert.

9.3 Einschalten/Ausschalten/Betrieb

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



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

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



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

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

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

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

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

9.4 Beleuchtung

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

9.5 Manuelle Einstellung von Garzeit und Temperatur

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

9.5.1 Garzeit einstellen

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

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



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

9.5.2 Temperatur einstellen

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

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



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

9.6 Drehfunktion einschalten/ausschalten



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

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

9.7 Voreingestellte Programme verwenden

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

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

9.8 Garprozess unterbrechen/fortsetzen

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

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

9.9 Ende des Garprozesses



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

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

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

10. Reinigung



Gefahr durch Stromschlag!

Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose!

Die Heißluftfritteuse darf nicht in Wasser getaucht werden!



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



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

10.1 Garraum reinigen

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

10.2 Gehäuse reinigen

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

10.3 Zubehörteile reinigen



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

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

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

11. Lagerung bei Nichtbenutzung

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

12. Problemlösung

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

Die Heißluftfritteuse hat keine Funktion

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

Die Speisen sind nach der empfohlenen Zeit noch nicht gar

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

Drehkorb (13) oder Drehspieß (11) drehen ungleichmäßig

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

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

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

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

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

13. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Verreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Verreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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



ES/PT

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

Nur relevant für Frankreich:



„Sortieren einfacher gemacht“

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

	Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe / 20–22: Papier und Pappe / 80–98: Verbundstoffe.
	

Nur relevant für Spanien und Portugal:

Bitte trennen Sie das Verpackungsmaterial und entsorgen Sie es entsprechend der aufgebrachten Symbole in die relevanten Sammelbehälter:



Symbol	Werkstoff	Enthalten in folgenden Verpackungsbestandteilen dieses Produktes
	Polyethylen niedriger Dichte	Plastiktüte
	Polypropylen	Kunststoffsiegel
	Andere Kunststoffe	Klebeband, Schaumstoff, Schutzabdeckung Bedienfeld
	Wellpappe	Verkaufsverpackung, Karton innerhalb der Verkaufsverpackung

14. Konformitätsvermerke



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

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

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

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

15. Garantiehinweise

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den originalen Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von 3 Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Abwicklung im Garantiefall

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

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

- Auf www.lidl-service.com können Sie dieses und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die LIDL-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels Eingabe der Artikelnummer (IAN) Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service

- DE** Telefon: 0800 5435111
E-Mail: targa@lidl.de
- AT** Telefon: 0820 201222
E-Mail: targa@lidl.at
- CH** Telefon: 0800 56 44 33
E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 474733_2407



Hersteller

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DEUTSCHLAND

