

SILVERCREST®



FRITEUSE À AIR CHAUD 9 EN 1 SHF 1800 C1

FR

FRITEUSE À AIR CHAUD 9 EN 1

Mode d'emploi et consignes de sécurité

DE

AT

9-IN-1-HEIßLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise



TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

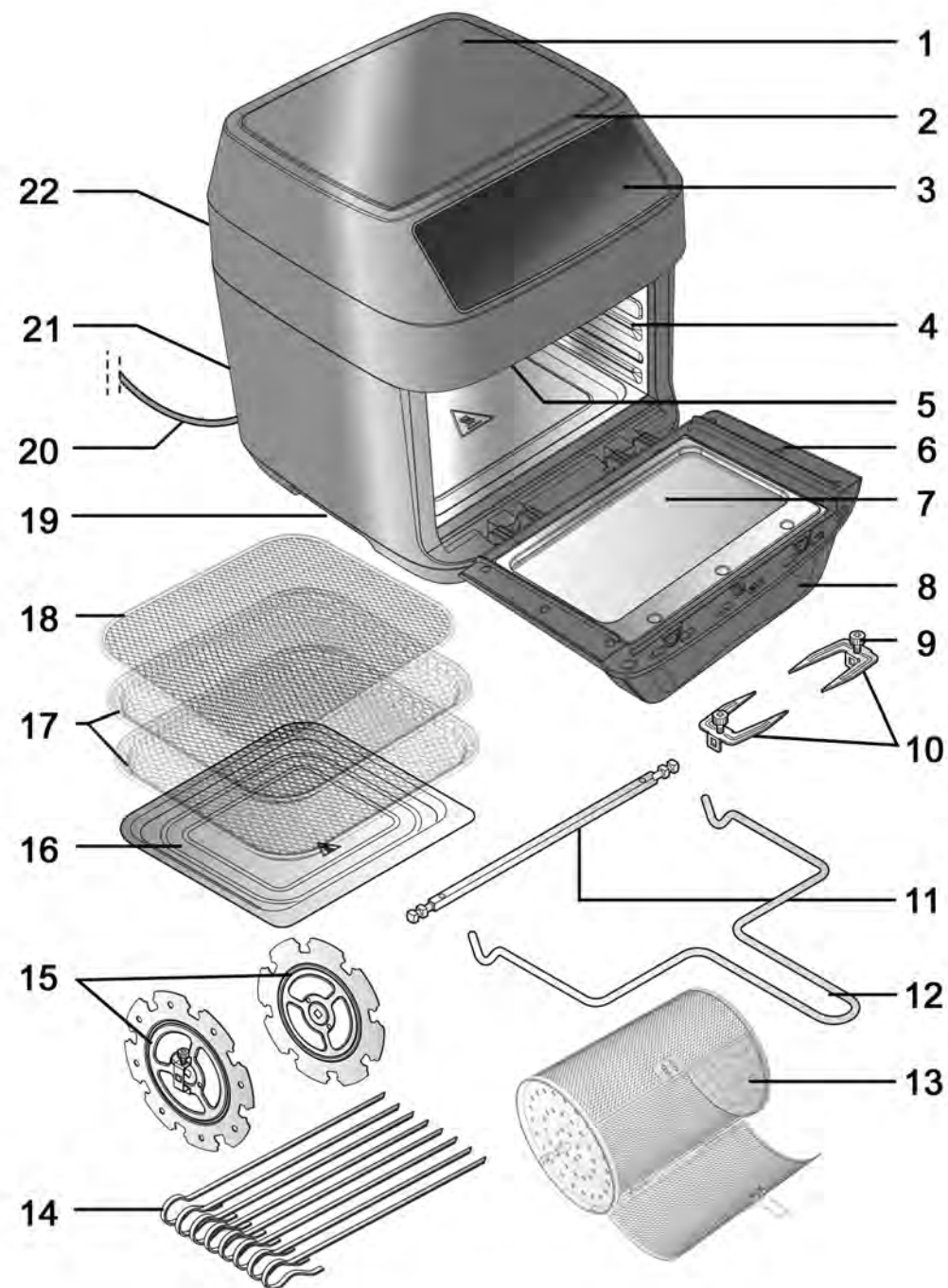
Version des informations
Stand der Informationen:
09/2024 - Ident.-No.: SHF 1800 C1 092024-1

IAN 474733_2407

DS-FR

IAN 474733_2407

DS-FR



Français..... 2

Deutsch 37

Table des matières

1. Utilisation prévue	3
2. Instructions de sécurité	3
3. Contenu de l'emballage.....	9
4. Spécifications techniques	10
5. Droits d'auteur	11
6. Avant de commencer	11
6.1 Écran tactile.....	12
6.2 Les modes automatiques	13
6.3 Accessoires et utilisations	14
7. Informations utiles pour la préparation des aliments	15
7.1 Quantités	15
7.2 Températures et temps de cuisson	16
7.3 Brunissage	16
7.4 Tableau des temps de cuisson	16
8. Installation et insertion des accessoires	20
8.1 Pose/dépose de la porte du four	20
8.2 Panier rotatif (13).....	21
8.3 Tournebroche (11).....	21
8.4 Kit pour brochettes (tournebroche plus disques de maintien)	22
9. Prise en main.....	23
9.1 Première utilisation	23
9.2 Établissement du raccordement électrique	24
9.3 Mise en marche et arrêt/Fonctionnement	24
9.4 Éclairage	25
9.5 Réglage manuel du temps et de la température de cuisson	25
9.5.1 Réglage du temps de cuisson	25
9.5.2 Réglage de la température	26
9.6 Activation/désactivation de la fonction rotative	26
9.7 Utilisation des modes pré-réglés	26
9.8 Suspendre/reprendre le processus de cuisson	27
9.9 Fin du processus de cuisson	27
10. Nettoyage	27
10.1 Nettoyage de l'intérieur	28
10.2 Nettoyage du corps de la friteuse.....	28
10.3 Nettoyage des accessoires.....	28
11. Stockage en cas de non-utilisation	28
12. Résolution des problèmes.....	29
13. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut	30
14. Avis de conformité.....	31
15. Informations concernant la garantie	32

Félicitations !

En achetant la friteuse à air chaud SHF 1800 C1 de SilverCrest, désignée ci-après la friteuse à air chaud, vous avez choisi un produit de qualité et respectueux de l'environnement.

Avant d'utiliser la friteuse à air chaud pour la première fois, veuillez vous familiariser avec son fonctionnement et lire ce manuel d'utilisation avec la plus grande attention. Veuillez à respecter les consignes de sécurité et à n'utiliser la friteuse à air chaud que de la manière décrite dans le manuel d'utilisation et pour les usages indiqués. Conservez ce mode d'emploi dans un endroit sûr. Si vous cédez la friteuse à air chaud à quelqu'un d'autre, veuillez à lui remettre également tous les documents qui s'y rapportent.

1. Utilisation prévue

Cette friteuse à air chaud est conçue pour cuire des aliments à l'air chaud à une température maximale de 200 °C. La friteuse à air chaud est destinée à un usage exclusivement privé et ne doit pas être utilisée à des fins commerciales. Elle doit être utilisée uniquement en intérieur.

Mauvaise utilisation prévisible : La friteuse à air chaud n'est pas conçue pour chauffer des liquides.

2. Instructions de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, veuillez lire attentivement les remarques de ce manuel et prendre en compte tous les avertissements qui y figurent, même si vous êtes habitué(e) à manipuler des appareils électroniques et électroménagers. Conservez ce manuel d'utilisation en lieu sûr afin de pouvoir vous y reporter à tout moment. Si vous vendez ou cédez cet appareil à une tierce personne, veuillez à lui remettre également ce manuel. Il fait partie de l'appareil.

Explication des symboles utilisés



DANGER ! Ce mot d'avertissement indique un danger impliquant un risque élevé, qui entraînera la mort ou des blessures graves s'il n'est pas évité.



AVERTISSEMENT ! Ce mot d'avertissement indique un danger impliquant un risque modéré, qui peut entraîner la mort ou des blessures graves s'il n'est pas évité.



DANGER ! Ce symbole signale un risque d'électrocution représentant un danger pour la santé des individus, un risque de mort et/ou un risque de dommages matériels.



Risque d'incendie ! Ce symbole vous avertit qu'un incendie pourrait démarrer si vous n'y prenez pas garde.



Attention, surface chaude !

DANGER ! Ce symbole signale le risque de blessures ou de brûlures dues à la présence de surfaces chaudes.



Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.



Ce symbole désigne les produits dont la composition physique et chimique a été testée et prouvée non dangereuse pour la santé en cas d'utilisation en contact avec des denrées alimentaires, conformément aux exigences du Règlement CE N° 1935/2004.



Ce symbole signale la présence d'informations supplémentaires sur le sujet.



Adresse du fabricant

Instructions pour une utilisation sécurisée

- Utilisez la friteuse à air chaud de la manière prévue. Une mauvaise utilisation du produit peut causer des blessures.



Lors de son utilisation, les surfaces de la friteuse à air chaud peuvent devenir chaudes. Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil, telles que la sortie d'air à l'arrière ou la vitre de la porte du four.

- Utilisez la poignée pour retirer le panier rotatif (13) / le tournebroche (11) chaud.

- Utilisez des gants de cuisine ou un manique porte-plats pour toucher les parties chaudes.
- La sortie d'air évacue de la vapeur chaude pendant la cuisson. Ne placez pas vos mains à proximité de la vapeur.
- Si le câble d'alimentation de cet appareil se trouve endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service client ou un technicien qualifié, afin d'éviter tout danger éventuel.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou avec un système de commande à distance séparé.



DANGER ! Sécurité des personnes

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui ne possèdent pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires, à condition d'être encadrés ou d'avoir reçu les instructions nécessaires pour l'utiliser en toute sécurité et de comprendre les risques qui en découlent.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans. Les enfants âgés de 8 ans et plus doivent être supervisés pendant ces opérations.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du câble d'alimentation.



DANGER ! L'emballage n'est pas un jouet. Ne laissez pas les enfants jouer avec les sacs en plastique. Risque d'asphyxie. Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.



AVERTISSEMENT Animaux domestiques et de travail, oiseaux

- Les appareils électriques peuvent s'avérer dangereux pour les animaux domestiques et de travail. Les animaux peuvent également endommager l'appareil. Par conséquent, veuillez systématiquement garder tous les animaux à distance des appareils électriques.
- Les oiseaux respirent plus rapidement, distribuent l'air différemment autour d'eux et sont nettement plus petits que les humains. Aussi, il peut être dangereux pour les oiseaux d'inhaler même la petite quantité de fumée produite lorsque cet appareil est utilisé. Il ne doit pas y avoir d'oiseau présent dans la pièce lors de l'utilisation de l'appareil.



AVERTISSEMENT ! Risques de brûlure !

- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil ni l'intérieur de celui-ci. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques porte-plats.
- Attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant de procéder à son nettoyage.
- Ne déplacez pas et ne transportez pas la friteuse à air chaud pendant qu'elle est en marche.



DANGER : risque d'électrocution

- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- Protégez l'appareil de l'humidité et des gouttes ou des éclaboussures d'eau. Ne l'utilisez pas près d'un évier car elle pourrait accidentellement basculer dans celui-ci.
- L'appareil, le câble d'alimentation et la fiche d'alimentation ne doivent pas être immergés dans de l'eau ou d'autres liquides.

-
- Si du liquide pénètre dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation et faites inspecter l'appareil par un centre d'assistance clientèle avant de le réutiliser.
 - L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est lui-même ou le câble d'alimentation (20) visiblement endommagé ou s'il est tombé.
 - Si vous utilisez une rallonge, elle doit correspondre aux spécifications techniques de cet appareil.
 - N'utilisez pas l'appareil avec une multiprise car cela pourrait entraîner une surcharge.
 - Installez le câble d'alimentation (20) de sorte que personne ne puisse marcher dessus, se prendre les pieds dedans ou trébucher dessus.
 - Ne branchez la fiche d'alimentation que sur une prise de courant mise à la terre, correctement installée et facile d'accès dont la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. La prise de courant doit également être facilement accessible une fois l'appareil branché.
 - Veillez à ce que le câble d'alimentation (20) ne soit pas endommagé par des arêtes tranchantes ou des points chauds.
 - Veillez à ce que le câble d'alimentation (20) ne soit pas pincé ou écrasé.
 - Même lorsqu'il est éteint, l'appareil n'est pas totalement déconnecté de l'alimentation. Pour le déconnecter entièrement, vous devez débrancher la fiche d'alimentation.
 - Pour débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche et jamais sur le câble d'alimentation lui-même.
 - Débranchez toujours la fiche d'alimentation de la prise de courant :
 - Après chaque utilisation.
 - Si l'appareil n'est pas utilisé.
 - Si un problème se produit.

- Avant de nettoyer l'appareil.
- En cas d'orage.
- Afin d'éviter tout risque, ne modifiez en aucun cas l'appareil. L'appareil doit uniquement être réparé par un expert ou par notre centre d'assistance clientèle.



RISQUE d'incendie

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Surveillez la friteuse à air chaud pendant son utilisation. Cela vous permettra de détecter rapidement tous les problèmes tels que des odeurs ou des bruits inhabituels.
- Ne couvrez jamais l'appareil et ne le placez jamais sur une surface souple (par exemple, une serviette ou un tapis) pour l'utiliser.
- Utilisez uniquement la friteuse à air chaud sur une surface solide, de niveau, antidérapante, sèche et non inflammable.
- Assurez-vous de laisser un espace suffisant tout autour de l'appareil et au-dessus de celui-ci, en permanence. N'utilisez pas la friteuse à air chaud directement sous des éléments muraux, des prises murales ou près de rideaux, de papier ou d'objets inflammables similaires.



AVERTISSEMENT relatif aux dommages matériels

- Utilisez uniquement des accessoires d'origine.
- Ne placez jamais l'appareil sur une surface chaude (par exemple, une cuisinière) ou à proximité de sources de chaleur ou du feu.
- Vérifiez que la surface sous l'appareil est sèche.
- Vérifiez que les aliments ne touchent pas et ne sont pas collés à l'élément chauffant chaud situé sur la partie supérieure de l'espace de cuisson.

- Ne surchargez pas le panier rotatif (13) ni le tournebroche (11). Vérifiez les valeurs indicatives dans les instructions.
- N'utilisez rien de tranchant ni d'abrasif pour nettoyer l'appareil.
- L'appareil est équipé de pieds en plastique antidérapant. Les meubles étant recouverts de divers vernis et substances artificielles et toutes sortes de traitements étant utilisés pour les entretenir, il n'est pas totalement impossible que certaines de ces substances contiennent des composants susceptibles de détériorer et de ramollir les pieds en plastique. Si nécessaire, placez une surface antidérapante sous l'appareil.

3. Contenu de l'emballage

Sortez la friteuse à air chaud et tous les accessoires de l'emballage. Retirez les matériaux d'emballage et vérifiez que tous les composants sont complets et intacts. Si un ou plusieurs composants sont manquants ou endommagés, veuillez contacter le fabricant.

- **1 friteuse à air chaud**
- **1 plateau/plateau collecteur de graisse**
- **3 plaques perforées**
- **1 tournebroche**
- **2 brochettes à poulet**
- **2 disques de maintien**
- **8 piques à brochettes**
- **1 panier rotatif**
- **1 poignée**
- **1 manuel d'utilisation**
- **1 livret de recettes**

Ce manuel d'utilisation inclut une couverture dépliant. Vous trouverez, à l'intérieur de la couverture, un schéma de la friteuse à air chaud avec tous ses éléments de commande numérotés. Vous pouvez garder cette page dépliée pendant la lecture des différents chapitres de ce manuel d'utilisation. Cela vous permettra de vous référer à tout moment aux différents éléments. Voici la liste des éléments auxquels correspondent les numéros :

1	Cache de protection
2	Orifices d'entrée d'air
3	Écran tactile
4	Rails d'insertion
5	Élément chauffant (sur la partie supérieure de l'espace de cuisson)
6	Porte du four
7	Vitre
8	Poignée de la porte
9	Vis de fixation
10	Brochettes à poulet
11	Tournebroche (pour les disques de maintien et les brochettes à poulet)
12	Poignée (pour attraper le tournebroche et le panier rotatif)
13	Panier rotatif
14	Piques à brochettes => 8 pièces
15	Disques de maintien (pour les piques à brochettes)
16	Plateau/plateau collecteur de graisse
17	Plaque (profonde)
18	Plaque (plate)
19	Poignée
20	Câble d'alimentation (avec fiche d'alimentation)
21	Range-cordon (à l'arrière)
22	Sortie d'air (à l'arrière)

4. Spécifications techniques

Modèle	SHF 1800 C1	REMARQUE : Aucune action de la part de l'utilisateur n'est requise pour régler le produit à 50 ou 60 Hz. Le produit s'ajuste automatiquement à 50 Hz et à 60 Hz.
Alimentation	220 - 240 V~, 50 - 60 Hz	
Classe de protection	I	
Alimentation	1 800 W	

Les informations techniques et le design peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

5. Droits d'auteur

L'ensemble du présent manuel d'utilisation est protégé par copyright et est fourni au lecteur uniquement à titre d'information. La copie des données et des informations, sans l'autorisation écrite et explicite préalable de l'auteur, est strictement interdite. Cela s'applique également à toute utilisation commerciale du contenu et des informations. Tous les textes et les illustrations sont à jour à la date d'impression. Ils peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

6. Avant de commencer

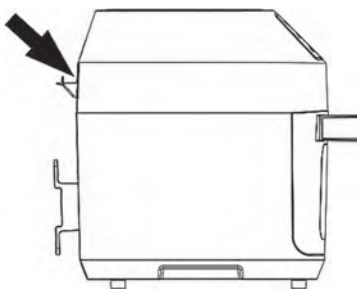
Retirez la friteuse à air chaud et tous ses accessoires de l'emballage et vérifiez que le produit livré est complet. Retirez tous les films de protection et sortez tous les éléments de l'espace de cuisson. Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants et veillez à les éliminer comme il se doit.

- Avant d'utiliser la friteuse à air chaud pour la première fois, nettoyez-la ainsi que tous les accessoires comme indiqué dans la section « Nettoyage ».
- Pour la transporter, utilisez les poignées (19) sur les côtés gauche et droit.
- Placez la friteuse à air chaud sur une surface plane, sèche, antidérapante et résistante à la chaleur.



Lors du choix de l'emplacement de l'appareil, vérifiez que le bord supérieur de la porte du four (6) une fois ouverte ne dépasse pas le bord avant du plan de travail.

- Ne couvrez jamais la sortie d'air à l'arrière de la friteuse à air chaud. Cela constitue un risque d'incendie !

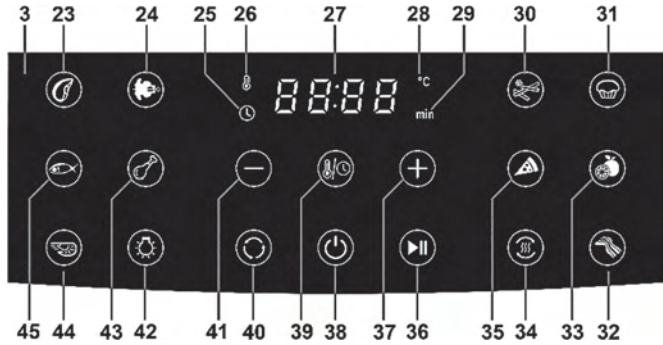


- Raccordez uniquement la friteuse à air chaud à l'alimentation secteur au moment où vous voulez l'utiliser.



Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, les résidus liés à la fabrication peuvent causer une légère odeur et la formation de fumée. Ce phénomène est normal et l'odeur disparaîtra rapidement. Assurez-vous que la ventilation est adéquate. Ouvrez une fenêtre si nécessaire.

6.1 Écran tactile



3	Écran tactile
23	Mode « Steak, côtelettes »
24	Mode « Poulet, rôti »
25	Affichage du temps restant activé
26	Affichage de la température activé
27	Écran d’affichage (affiche la température et le temps de cuisson restant)
28	Affichage des degrés Celsius activé
29	Affichage des minutes activé
30	Mode « Frites »
31	Mode « Muffins »
32	Mode « Bacon »
33	Mode « Séchage »
34	Préchauffage
35	Mode « Pizza »
36	Démarrer/Pause/Veille
37	Prolonger le temps de cuisson/Augmenter la température
38	Marche/Veille
39	Basculer entre l’affichage de la température et l’affichage du temps restant
40	Activation et désactivation de la fonction rotative pour le panier rotatif (13) ou le tournebroche (11). Le symbole clignote lorsque la fonction rotative est activée.
41	Réduire le temps de cuisson/la température
42	Voyant Allumer ou éteindre l’éclairage intérieur. Le symbole clignote lorsque l’éclairage intérieur est activé.
43	Mode « Morceaux de volaille »
44	Mode « Crevettes »
45	Mode « Poisson »

6.2 Les modes automatiques

N°	Symbole	Mode/Utilisation	Pré-régler la température (plage de température ajustable)	Pré-régler le temps (plage de temps ajustable)
32		Bacon	190 °C (80 - 200 °C)	8 minutes (1 - 60 minutes)
30		Frites	200 °C (80 - 200 °C)	18 minutes (1 - 60 minutes)
45		Poisson	180 °C (80 - 200 °C)	20 minutes (1 - 60 minutes)
43		Morceaux de volaille, par ex., cuisses, poitrine	200 °C (80 - 200 °C)	15 minutes (1 - 60 minutes)
23		Steak, côtelettes	180 °C (80 - 200 °C)	15 minutes (1 - 60 minutes)
44		Crevettes	180 °C (80 - 200 °C)	10 minutes (1 - 60 minutes)
35		Pizza	180 °C (80 - 200 °C)	15 minutes (1 - 60 minutes)
33		Séchage de fruits et légumes, par ex., rondelles de pommes, tranches de tomates	65 °C (40 - 80 °C)	3:00 heures (1:00 - 24:00 heures)
31		Muffins	160 °C (80 - 200 °C)	18 minutes (1 - 60 minutes)
24		Tournebrotte (11) pour faire rôtir un poulet entier ou une petite pièce de viande	180 °C (80 - 200 °C)	25 minutes (1 - 60 minutes)

6.3 Accessoires et utilisations

N°	Accessoire	Utilisation
16	Plateau/ plateau collecteur de graisse	- À introduire dans le bas de l'appareil pour recueillir les gouttes ou les miettes. Facilite le nettoyage de l'appareil. - Utilisez-le comme plaque de cuisson, en particulier pour les aliments qui suintent beaucoup et qui nécessitent une chaleur venant du haut.
17 + 18	Plaque perforée	- Les trous des plaques perforées (17, 18) favorisent la bonne circulation de l'air et une répartition homogène de la chaleur. - Il est possible d'utiliser plusieurs plaques perforées (17, 18) simultanément. - Préparation des aliments nécessitant une chaleur tournante et homogène, par exemple, les frites, morceaux de volaille, bâtonnets de poisson, pizza surgelée. - Séchage
13	Panier rotatif	- Convient pour des morceaux relativement petits, par exemple, des frites, des morceaux de légumes, des frites de patate douce coupées en quartiers. - La rotation constante garantit particulièrement une cuisson homogène de tous les côtés. Cela implique d'activer la fonction rotative avec le bouton  (40). - Pour obtenir un résultat parfait, ne remplissez pas le panier rotatif (13) au-delà de ce qu'il peut contenir. Ne le remplissez pas au-delà du repère MAX. Le poids maximum ne doit pas dépasser 1,5 kg. - Utilisez la poignée (12) pour le mettre en place et le retirer. Conseil : mélangez les ingrédients crus dans un peu d'huile. Cela améliore le goût et empêche les aliments de coller dans le panier rotatif (13). Ce n'est pas nécessaire pour les produits pré-frits tels que les frites surgelées.
11 + 10	Tournebroche, Brochettes à poulet	- Convient pour faire rôtir un poulet entier ou un petit rôti. Le poids maximum ne doit pas dépasser 1,5 kg. - Utilisez les deux brochettes à poulet (10) pour installer les aliments sur le tournebroche (11). - Lorsque vous utilisez le programme , la fonction rotative est automatiquement activée. Il est possible de l'activer ou de la désactiver, selon les besoins, en appuyant sur le bouton  (40). - Utilisez la poignée (12) pour la retirer.

11 + 14 + 15	Tournebroche, Piques à brochettes, Disques de maintien	• Convient pour les brochettes de viande et de légumes. • Installez les disques de maintien (15) sur le tournebroche (11). • Vous pouvez désormais installer les piques à brochettes (14) remplis sur les disques de maintien (15). Remarque : le poids maximum est de 150 g par pique à brochette (14). • La rotation constante garantit particulièrement une cuisson homogène de tous les côtés. Cela implique d'activer la fonction rotative avec le bouton  (40). • Utilisez la poignée (12) pour la retirer.
---	--	--

7. Informations utiles pour la préparation des aliments

La friteuse à air chaud 9 en 1 combine diverses options de préparation différentes en un seul appareil. Il est par exemple possible de :

- faire frire des aliments à l'air chaud
- cuire une pizza
- faire griller de la viande, du poisson ou du bacon
- préparer des aliments congelés, par exemple, des bâtonnets de poisson, des légumes surgelés, des ailes de poulet
- faire griller un poulet entier ou un rôti sur le tournebroche (11)
- faire griller des brochettes de viande ou de légumes
- cuire des muffins, des cupcakes, des petits gâteaux
- faire sécher des fruits ou des légumes
- Faire des gratins

7.1 Quantités

Les conseils suivants permettront d'obtenir des résultats optimum :

- Préparez uniquement de petites quantités à la fois.
- Ne remplissez pas le panier rotatif (13) au-delà du repère **MAX** pour garantir un brunissage homogène des aliments. Ne dépassez pas le poids maximum de 1,5 kg.
- Les plateaux (16) et les plaques perforées (17, 18) ne doivent jamais être recouverts afin de garantir une circulation optimale de l'air et, par conséquent, des résultats de cuisson optimaux.
- Ne dépassez pas le poids maximum de 1,5 kg.
- Remarque : le poids maximum est de 150 g par pique à brochette (14).
- Pour tous les types de préparation, vérifiez que les aliments n'entrent pas en contact avec les parois latérales, la porte du four (6) et l'élément chauffant (5) situé en haut.

7.2 Températures et temps de cuisson

- Les temps de cuisson varient selon la taille et la composition des aliments. Les préférences personnelles jouent également un rôle important. Aussi, les températures et les temps de cuisson indiqués dans le tableau de cuisson sont de simples recommandations que vous souhaitez peut-être adapter.
- Si les aliments brunissent trop, de l'acrylamide peut se former ; celle-ci peut être cancérigène. Pour préserver votre santé, mieux vaut donc éviter un brunissage excessif des aliments.
- Pour les produits congelés, suivez les recommandations fournies par le fabricant pour les cuissons dans des fours à chaleur tournante ou des friteuses à air chaud.

7.3 Brunissage

Les indications suivantes vous permettront de garantir un brunissage homogène de vos aliments :

- Utilisez la fonction rotative lorsque vous utilisez le tournebroche (11) et le panier rotatif (13).
- Lorsque vous utilisez le panier rotatif (13), mélangez les ingrédients crus dans un peu d'huile pour favoriser un brunissage homogène. Évitez également de trop remplir le panier rotatif (13).
- Si vous cuisinez simultanément sur plusieurs plaques perforées (17, 18), vous pouvez améliorer le brunissage en retirant les plaques perforées (17, 18) à la moitié du temps de cuisson, en retournant ou en mélangeant les aliments, puis en remplaçant les plaques perforées (17, 18) à une hauteur différente.
- Cela facilite toujours le processus de cuisson et de brunissage si les aliments ont la même taille et la même épaisseur.

7.4 Tableau des temps de cuisson

Le tableau ci-dessous fournit une indication sur la manière de traiter les différents aliments. Ajustez les temps de cuisson indiqués selon la composition des aliments et vos préférences personnelles.



Vous pouvez ajuster le temps et la température pré-réglés dans les modes que vous utilisez.



Si vous utilisez plusieurs plaques (17, 18), veuillez les échanger à la moitié du temps de cuisson.

Ingrédient	Remarque	Quantité optimale (approx.)	Durée optimale (Minutes)	Degrés °C
		quantité max.	durée max.	
Rôtissage	➤ Mode  (24) ➤ Utilisez de la ficelle de cuisine pour ficeler la pièce de viande et lui donner une forme homogène, si nécessaire. ➤ Fixez le tournebroche (11) à l'aide des brochettes à poulet (10). ➤ Utilisez la fonction rotative	maximum 1,5 kg	50	200 °C
Poulet entier (frais)	➤ Mode  (24) ➤ Fixez le tournebroche (11) à l'aide des brochettes à poulet (10). ➤ Utilisez de la ficelle de cuisine pour ficeler la pièce de viande et lui donner une forme homogène, si nécessaire.	maximum 1,5 kg	40 - 45	200 °C
Cuisses de poulet (fraîches)	➤ Mode  (43) avec préchauffage ➤ Utiliser une plaque (17, 18) ➤ Retourner 1 à 2 fois ➤ Cuire au niveau 3	Risque pour la santé ! Il est très important de s'assurer que la volaille fraîche (y compris les morceaux de volaille) est parfaitement cuite ; dans le cas contraire, les bactéries de type salmonelle ne seront pas totalement détruites et peuvent représenter un risque pour la santé. Adaptez les temps et températures de cuisson en conséquence.		

Nuggets de poulet (surgelés)	➤ Mode  (43) ➤ Utiliser une plaque (17, 18)	200 g	10 - 15	200 °C
		600 g	18 - 22	
Bâtonnets de poisson (surgelés)	➤ Mode  (43) ➤ Utiliser une plaque (17, 18)	200 g	7 - 10	200 °C
		840 g	16 - 20	
Bâtonnets de mozzarella (surgelés)	➤ Mode  (43) ➤ Utiliser une plaque (17, 18)	200 g	4 - 6	180 °C
		700 g	5 - 7	
Frites fines, préfaites	➤ Mode  (30) avec préchauffage. ➤ Panier rotatif (13)	350 g	15 - 17	200 °C
		750 g	18 - 22	
Frites épaisses, préfaites	➤ <u>Ou</u> : Préparation sur une plaque (17, 18)	350 g	15 - 20	200 °C
		750 g	18 - 22	
Frites faites maison,	➤ Mode  (30) ➤ Mélanger dans un peu d'huile ➤ Panier rotatif (13) avec fonction rotative ➤ <u>Ou</u> : Préparation sur une plaque (17, 18)	400 g	18 - 22	200 °C
		750 g	20-25	
Muffins	➤ Mode  (31) ➤ Placer les plats de cuisson sur la plaque perforée (17, 18)	9 pièces	13 - 15	150 °C
		18 pièces	16 - 20	
Cupcakes	➤ Mode  (31) ➤ Placer les plats de cuisson sur la plaque perforée (17, 18)	9 pièces	15 - 18	160 °C
		12 pièces	15 - 18	

Pommes de terre en chemise (chacune approx. 150 g pré-cuites)	➤ Mode  (31) ➤ Pré-cuire pendant 15 à 20 minutes ➤ Préparation sur une plaque (17, 18) ➤ Envelopper dans du papier aluminium, si nécessaire	6 pièces	40	180 °C
		12 pièces	60	
Séchage de rondelles de pommes	➤ Mode  (33) ➤ Utiliser les plaques (17, 18) ➤ Modifier la hauteur des plaques (17, 18) toutes les 30 minutes	500 g	150 - 180	80 °C
Cuire une pizza	➤ Mode  (35) ➤ Utiliser les plaques (17, 18)	250 g	10-15	180 °C
		500 g	15 - 20	
Poisson	➤ Mode  (45) ➤ Utiliser une plaque (17, 18)	500 g	18 - 20	180 °C
		1000 g	20 - 25	
Crevettes	➤ Mode  (44) ➤ Utiliser une plaque (17, 18)	200 g	10 - 15	180 °C
		400 g	15 - 18	
Steak	➤ Mode  (23) ➤ Utiliser une plaque (17, 18)	200 g	10 - 15	180 °C
		400 g	12 - 17	
Bacon	➤ Mode  (32) ➤ Utiliser une plaque (17, 18)	100 g	8	190 °C
		200 g	8-10	
Légumes	➤ Mode  (45) ➤ Utiliser une plaque (17, 18)	400 g	20	180 °C
		600 g	25	

8. Installation et insertion des accessoires

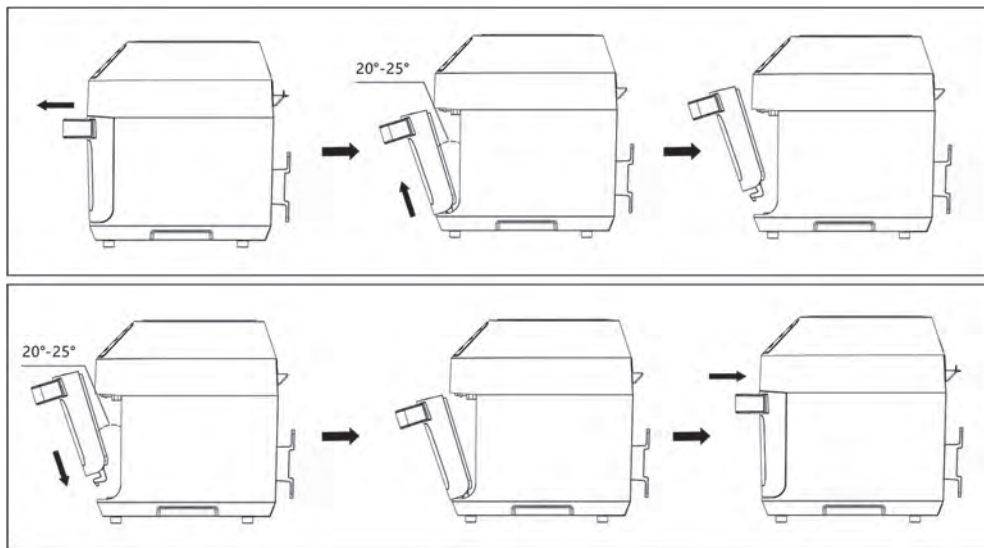


Au fil du temps, le plateau collecteur de graisse (16) peut légèrement décolorer sous l'effet de la chaleur. Ce n'est pas grave et ce n'est pas considéré comme un défaut en termes de garantie.

8.1 Pose/dépose de la porte du four

Pour faciliter le nettoyage de la partie intérieure, nous vous recommandons d'enlever la porte du four (6) avant de procéder au nettoyage.

Dans ce cas, procédez comme suit :



8.2 Panier rotatif (13)

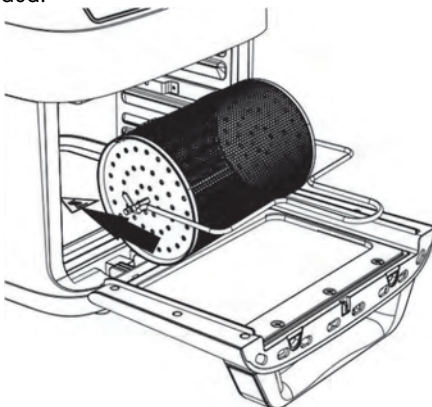
Pièces nécessaires :

Panier rotatif (13)

Plateau/plateau collecteur de graisse (16)

Poignée (12)

- Placez le plateau collecteur de graisse (16) dans le bas de la friteuse à air chaud.
- Ouvrez le couvercle du panier rotatif (13) et remplissez le panier rotatif (13) avec la quantité souhaitée d'aliments. Ne dépassez pas le niveau maximum.
- Refermez le couvercle du panier rotatif (13).
- Insérez le panier rotatif (13) dans la friteuse lorsqu'elle est froide. Vérifiez que l'axe du panier rotatif (13) s'engage d'abord dans l'ouverture sur l'arbre d'entraînement du côté gauche, puis enfoncez l'axe du côté droit vers le bas dans l'élément de support à l'intérieur de la friteuse à air chaud.



8.3 Tournebroche (11)

Pièces nécessaires :

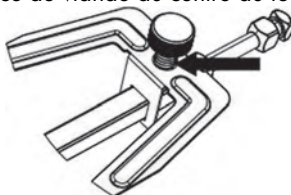
Tournebroche (11)

2 brochettes à poulet (10) et 2 vis de fixation (9)

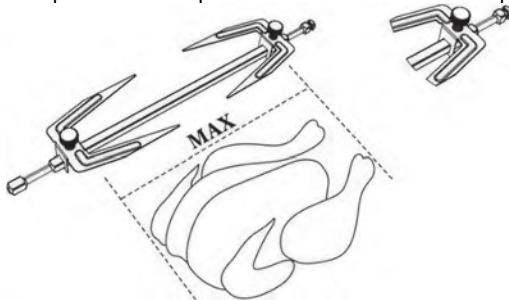
Plateau/plateau collecteur de graisse (16)

Poignée (12)

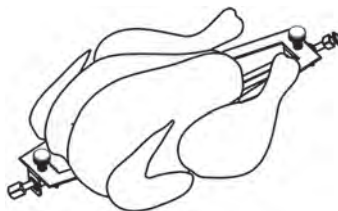
- Placez le plateau collecteur de graisse (16) dans le bas de la friteuse à air chaud.
- Enfoncez le poulet ou la pièce de viande au centre du tournebroche (11).



- Vous devez choisir un poulet ou une pièce de viande d'une taille appropriée.



- Insérez les deux brochettes à poulet (10) dans les deux orifices carrés aux extrémités du tournebroche (11).
- Enfoncez ensemble les brochettes à poulet (10) suffisamment loin pour que la viande soit bien maintenue. Vissez les vis de fixation (9) sur les brochettes à poulet (10) dans cette position.



- Vérifiez que le poulet ou la pièce de viande ne peut pas venir toucher l'élément chauffant (5) en haut de l'espace de cuisson lors de sa rotation, pendant la cuisson. Si nécessaire, utilisez de la ficelle pour adapter la forme de la viande. Idéalement, elle doit être répartie uniformément autour du tournebroche (11).
- Insérez le tournebroche (11) dans la friteuse à air chaud lorsqu'elle est froide. Vérifiez que le tournebroche (11) s'engage d'abord dans l'ouverture sur l'arbre d'entraînement du côté gauche, puis enfoncez l'axe du côté droit vers le bas dans l'élément de support dans l'espace de cuisson de la friteuse à air chaud.

8.4 Kit pour brochettes (tournebroche plus disques de maintien)

Pièces nécessaires :

Tournebroche (11)

2 disques de maintien (15) et 2 vis de fixation (9)

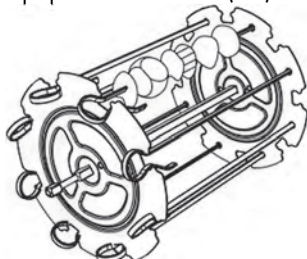
Piques à brochettes (14), si besoin

Plateau/plateau collecteur de graisse (16)

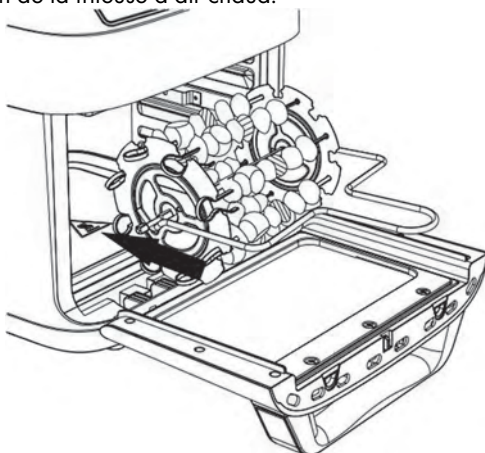
Poignée (12)

- Placez le plateau collecteur de graisse (16) dans le bas de la friteuse à air chaud.
- Fixez les 2 disques de maintien (15) aux extrémités du tournebroche (11).
- Découpez les aliments sélectionnés en morceaux ne dépassant pas 3 cm de diamètre.

- Embrochez les aliments préparés sur les piques à brochettes (14). Ne surchargez pas les piques à brochettes (14). Une fois insérés dans les disques de maintien (15), il doit y avoir environ 2 cm d'espace entre un disque de maintien (15) et les aliments, des deux côtés.
- Insérez maintenant les piques à brochettes (14) remplis dans les disques de maintien (15), comme illustré sur le schéma.
- Répartissez uniformément les piques à brochettes (14).



- Placez le kit pour brochettes préparé dans la friteuse lorsqu'elle est froide. Vérifiez que le tournebroche (11) s'engage d'abord dans l'ouverture sur l'arbre d'entraînement du côté gauche, puis enfoncez l'axe du côté droit vers le bas dans l'élément de support dans l'espace de cuisson de la friteuse à air chaud.



9. Prise en main

9.1 Première utilisation

Avant d'utiliser la friteuse à air chaud pour la première fois, faites-la fonctionner pendant 60 minutes, sans aliment :

- Veuillez d'abord lire le mode d'emploi complet et vous familiariser avec le fonctionnement de la friteuse à air chaud.
- Raccordez la friteuse à air chaud à l'alimentation secteur et appuyez sur le bouton  (38) pour allumer la friteuse à air chaud.

- Lancez le programme  (30) et réglez le temps de cuisson sur 60 minutes à l'aide du bouton  (37).
- Appuyez sur le bouton  (36) pour démarrer la friteuse à air chaud avec les réglages sélectionnés.
- Une fois les 60 minutes écoulées, 5 tonalités retentissent et l'écran (27) affiche « **OFF** ». L'appareil se met alors en veille.
- La friteuse à air chaud est maintenant prête à recevoir des aliments.

9.2 Établissement du raccordement électrique

Lorsque la friteuse à air chaud est prête pour l'utilisation prévue, branchez la fiche d'alimentation dans une prise de courant reliée à la terre et toujours facilement accessible et qui correspond aux spécifications de la plaque signalétique. Tous les écrans s'allument brièvement, un signal sonore retentit et le bouton  (38) s'allume en fixe. La friteuse à air chaud est allumée en mode veille.

Lorsque vous l'utilisez, elle émet un bip chaque fois que vous appuyez sur un bouton.

9.3 Mise en marche et arrêt/Fonctionnement

- Appuyez sur le bouton  (38) pour faire sortir la friteuse à air chaud du mode veille.
- Tous les boutons de fonctions sur l'écran tactile (3) s'allument. L'écran d'affichage (27) bascule entre la température préréglée et le temps de cuisson restant.



Si aucune saisie n'est effectuée pour démarrer le programme pendant environ 3 minutes, la friteuse se remet automatiquement en veille.

- Sélectionnez un programme automatique ou réglez manuellement le temps et la température de cuisson à l'aide des boutons  (37) et  (41). Pour modifier rapidement les valeurs, appuyez sur les boutons  (37) et  (41) et maintenez-les enfoncés. L'écran d'affichage (27) alterne entre la température actuellement définie et le temps de cuisson restant.



*Pour préchauffer l'intérieur, appuyez sur  (34), puis appuyez sur  (36). L'intérieur est maintenant préchauffé pendant 3 minutes. Après le préchauffage, 5 tonalités retentissent et « **OFF** » s'affiche sur l'écran (27). L'appareil se met alors en veille.*

- Appuyez sur le bouton  (36) pour démarrer la friteuse à air chaud avec les réglages sélectionnés.
 - L'écran d'affichage (27) alterne entre la température de cuisson actuellement sélectionnée et le temps de cuisson restant. En mode manuel, tous les boutons s'allument, à l'exception des programmes automatiques, et vous pouvez à tout moment

ajuster les paramètres sélectionnés pour l'éclairage, la fonction de rotation, le temps et la température de cuisson.

- Si vous avez sélectionné un programme automatique, le bouton du programme correspondant s'allume. Tous les boutons, sauf ceux des programmes automatiques non sélectionnés s'allument et vous pouvez ajuster vos réglages sélectionnés pour l'éclairage, la fonction rotative, le temps et la température de cuisson, à tout moment.
- Vous pouvez suspendre momentanément le processus de cuisson à tout moment en appuyant sur le bouton  (36). Dans ce cas, le bouton du mode automatique que vous avez suspendu et le bouton  (36) clignotent pendant que le mode est en pause.
- Appuyez de nouveau sur le bouton  (36) pour reprendre le processus. Le bouton du programme automatique sélectionné reste allumé en fixe.

Si la porte du four (6) est ouverte pendant le déroulement du programme, celui-ci est interrompu et l'éclairage intérieur s'allume automatiquement. Une fois la porte du four (6) fermée, le programme se poursuit et l'éclairage s'éteint automatiquement après environ 1 minute. Il est également possible de l'éteindre manuellement à tout moment.

- Une fois le programme sélectionné terminé, 5 tonalités retentissent et l'écran (27) affiche « **OFF** ». L'appareil se met alors en veille.

9.4 Éclairage

- Appuyez sur le bouton  (42) pour allumer la lumière à l'intérieur pendant environ 1 minute. Appuyez de nouveau sur le bouton  (42) pour éteindre l'éclairage.

9.5 Réglage manuel du temps et de la température de cuisson

Lorsque la friteuse à air chaud est en marche, vous pouvez modifier le temps et la température de cuisson à tout moment à l'aide des boutons  (37) et  (41). Maintenez enfoncés les boutons  (37) et  (41) pour modifier le temps ou la température de cuisson en mode « rapide ».

9.5.1 Réglage du temps de cuisson

Le temps de cuisson peut être réglé entre 1 et 60 minutes par paliers d'1 minute.

- Le temps de cuisson peut être réglé dès que le symbole  (25) apparaît à gauche de l'écran (27) et que le temps de cuisson est indiqué sur l'écran (27).
- Augmentez ou réduisez le temps de cuisson à l'aide des boutons  (37) et  (41).



Pour le programme « Séchage » (33), un temps de cuisson de 1:00 à 24:00 heures peut être réglé par paliers de 30 minutes.

9.5.2 Réglage de la température

La température peut être réglée par palier de 5 degrés entre 40 °C et 200 °C.

- La température peut être réglée dès que le symbole  (26) apparaît à gauche de l'écran (27) et que la température est indiquée sur l'écran (27).
- Réglez la température souhaitée à l'aide des boutons  (37) et  (41).



Pour le programme « Séchage » (33), la température minimale est limitée à 40 °C et la température maximale à 80 °C.

9.6 Activation/désactivation de la fonction rotative



Si vous utilisez le tournebroche (11) ou le panier rotatif (13), vous pouvez activer ou désactiver manuellement la fonction rotative.

- Appuyez brièvement sur le bouton  (40) pour activer la fonction rotative. Si la fonction rotative est activée, le bouton  (40) clignote.
- Appuyez de nouveau brièvement sur le bouton  (40) pour désactiver la fonction rotative. Le bouton  (40) cesse de clignoter.

9.7 Utilisation des modes pré-réglés

La friteuse à air chaud dispose de 10 programmes prédéfinis pour différents aliments. Même lorsque vous utilisez ces modes, vous pouvez changer la température et le temps de cuisson ou activer et désactiver la fonction rotative à tout moment.

- Préparez les aliments à cuire et placez-les dans la friteuse à air chaud avec l'accessoire approprié.
- Sélectionnez un mode adapté à vos aliments.
- Si nécessaire, consultez le tableau de cuisson pour apporter des ajustements mineurs à la température et au temps de cuisson.
- Allumez la friteuse à air chaud à l'aide du bouton  (38).
- Appuyez sur le bouton de programmation souhaité pour sélectionner un programme.
- Réglez la température et le temps de cuisson, si nécessaire.
- Appuyez sur le bouton  (36) pour lancer le mode. Le bouton du mode sélectionné reste allumé.

9.8 Suspendre/reprendre le processus de cuisson

Vous pouvez interrompre le processus de cuisson à tout moment, par exemple, pour modifier la hauteur des plaques perforées (17, 18) ou pour vérifier la cuisson de vos aliments.

- Appuyez sur le bouton  (36) pour suspendre le processus de cuisson. Appuyez de nouveau sur le bouton  (36) pour reprendre la cuisson.
- Vous pouvez aussi ouvrir la porte du four (6) pendant la cuisson. Cela interrompt le processus de cuisson. L'éclairage intérieur s'allume, le ventilateur et la fonction rotative s'arrêtent.
- Refermez la porte du four (6) pour reprendre la cuisson. L'éclairage intérieur s'éteint automatiquement après environ 1 minute.

9.9 Fin du processus de cuisson



Risques de brûlure ! Utilisez toujours la poignée (12) et/ou les gants de cuisine pour sortir les aliments et les accessoires.

Lorsque le programme sélectionné est terminé, 5 longues tonalités retentissent, « **OFF** » s'affiche sur l'écran (27) et la friteuse à air chaud se met en veille.

- Préparez une surface résistante à la chaleur (assiette, planche en bois) pour y placez les accessoires chauds.
- Ouvrez la porte du four (6).
- Sortez les aliments et les accessoires utilisés.
- Laissez la friteuse à air chaud et les accessoires refroidir avant de les nettoyer.

10. Nettoyage



Risque d'électrocution !

Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de procéder au nettoyage !

La friteuse à air chaud ne doit pas être immergée dans de l'eau !



Risques de brûlure ! Laissez la friteuse à air chaud refroidir avant de la déplacer ou de la nettoyer.



Avertissement relatif aux dommages matériels ! N'utilisez pas de détergents abrasifs ou astringents ou d'ustensiles qui pourraient rayer la surface de l'appareil (ex : éponges métalliques). Vous risqueriez d'endommager la friteuse à air chaud et ses accessoires.

10.1 Nettoyage de l'intérieur

- Si nécessaire, retirez la porte du four (6) pour faciliter le nettoyage de l'intérieur.
- Utilisez une éponge douce, un peu d'eau et un détergent doux pour éliminer les résidus de graisse.
- Nettoyez de nouveau avec simplement un tissu doux humide, par exemple, un chiffon en microfibre, pour éliminer entièrement les résidus de détergent.
- Séchez avec un torchon et laissez l'espace de cuisson sécher entièrement.

10.2 Nettoyage du corps de la friteuse

- Utilisez un chiffon humide et un peu de détergent doux.
- Séchez ensuite soigneusement le corps de la friteuse, par exemple avec un torchon.

10.3 Nettoyage des accessoires



Tous les accessoires, à l'exception de la friteuse à air chaud et du câble d'alimentation (20), peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Les accessoires peuvent également être nettoyés dans une baignoire d'eau chaude avec du liquide vaisselle.

- Éliminez les résidus d'aliments substantiels.
- Tous les résidus d'aliments brûlés peuvent d'abord être mis à tremper dans de l'eau.
- Si possible, démontez les accessoires de manière individuelle. Par exemple, retirez les brochettes à poulet (10) du tournebroche (11).
- Placez les accessoires dans le lave-vaisselle pour les laver.
- Ou nettoyez les accessoires dans une baignoire d'eau chaude avec du liquide vaisselle. Rincez ensuite abondamment à l'eau claire afin d'éliminer tous les résidus de détergent.

11. Stockage en cas de non-utilisation

Si vous n'avez pas prévu d'utiliser la friteuse à air chaud pendant une période prolongée, nettoyez-la ainsi que les accessoires en suivant les instructions du chapitre précédent. Enroulez le câble d'alimentation (20) autour du range-cordon (21) et rangez la friteuse à air chaud dans un endroit propre et sec, hors de portée des enfants.

12. Résolution des problèmes

Si votre friteuse à air chaud ne fonctionne pas normalement, suivez les instructions ci-dessous afin d'essayer de résoudre le problème. Si les conseils ci-dessous ne vous permettent pas de résoudre le problème, veuillez contacter notre service d'assistance téléphonique.

La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.

- La fiche d'alimentation n'est pas branchée. Branchez la fiche d'alimentation sur une prise de courant facile d'accès et conforme aux informations de la plaque signalétique.
- La prise de courant est défectueuse. Testez l'appareil avec une autre prise de courant qui fonctionne correctement.

Les aliments ne sont pas cuits après le temps de cuisson recommandé.

- Il y avait peut-être trop d'aliments ou les morceaux individuels étaient peut-être trop gros. Réduisez la quantité ou la taille des morceaux.
- La température était-elle trop basse ou le temps de cuisson était-il trop court ? Si nécessaire, sélectionnez une température plus élevée ou un temps de cuisson plus long.

Le panier rotatif (13) ou le tournebroche (11) ne tourne pas de manière uniforme.

- Désactivez la fonction rotative et vérifiez si le poids maximum a été dépassé ou si les aliments sont mal répartis.

Les aliments se collent sur les parois du panier rotatif (13).

- Mélangez les aliments dans un peu d'huile de cuisson avant de mettre à cuire. Ainsi, vos frites ou vos légumes ne devraient plus coller.

Les degrés de brunissage des différentes plaques perforées (17, 18) sont très différents.

- L'élément chauffant (5) se trouve en haut, à l'intérieur. C'est la raison pour laquelle les aliments brunissent plus rapidement sur la plaque supérieure (4). Échangez les plaques perforées (17, 18) à la moitié du temps de cuisson (ou plus souvent, si nécessaire) pour que chacune des plaques perforées (17, 18) se retrouve au moins une fois en haut. Il est également utile de mélanger les aliments sur les plaques perforées (17, 18), de temps en temps.

13. Réglementation environnementale et informations sur la mise au rebut

	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 avec les déchets ménagers, mais déposés dans des centres de collecte officiels. Protégez l’environnement et préservez votre santé en recyclant correctement les appareils usagés. Pour plus d’informations sur les normes de mise au rebut et de recyclage en vigueur, contactez votre mairie, vos services locaux de gestion des déchets ou le magasin où vous avez acheté l’appareil.
	Les matériaux d’emballage doivent être mis au rebut de manière respectueuse de l’environnement. Les cartons d’emballage peuvent être déposés dans des centres de recyclage du papier ou dans des points de collecte publics destinés au recyclage. Tous les films ou plastiques contenus dans l’emballage doivent être déposés dans des points de collecte publics.
 ES/PT	

Valable uniquement pour la France :







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

« Trier plus facilement »

Le produit, les accessoires, les supports imprimés et les éléments d’emballage sont recyclables. Ils sont soumis à la responsabilité accrue du fabricant et font l’objet de procédures de tri sélectif.

	Veuillez tenir compte des marquages présents sur le matériau d’emballage lors de sa mise au rebut. Il comporte des abréviations (a) et des numéros (b), qui ont la signification suivante :
	

Ne concerne que l'Espagne et le Portugal :

Veuillez séparer les matériaux d'emballage et les jeter dans les conteneurs de collecte appropriés, conformément aux symboles apposés :



Symbole	Matériau	Contenu dans les éléments d'emballage suivants pour ce produit
	Polyéthylène faible densité	Sac en plastique
	Polypropylène	Sceau en plastique
	Autres plastiques	Ruban adhésif, mousse, couvercle de protection Panneau de commande
	Carton ondulé	Emballage de vente, carton à l'intérieur de l'emballage de vente

14. Avis de conformité

Le produit est conforme aux exigences des directives européennes et nationales applicables. La preuve de la conformité a été fournie. Le fabricant possède les déclarations et la documentation correspondantes.

La déclaration de conformité UE complète et, le cas échéant, les déclarations de conformité supplémentaires peuvent être téléchargées à partir du lien suivant :

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

Coordonnées de contact conformément au règlement 2023/988 sur la sécurité des produits : ce@targa.de

15. Informations concernant la garantie

Vous pouvez télécharger ce manuel et bien d'autres ainsi que des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation sur www.lidl-service.com. Ce code QR vous permet d'arriver directement sur le site du service après-vente LIDL (www.lidl-service.com) ; vous pouvez y ouvrir votre mode d'emploi en saisissant le numéro d'article (IAN).



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.

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

IAN: 474733_2407



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
59494 Soest
ALLEMAGNE

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 écoulee, 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 : 0800 12089

E-Mail : targa@lidl.be



Téléphone : 8002 5142

E-Mail : targa@lidl.be



Téléphone : 0800 56 44 33

E-Mail : targa@lidl.ch

IAN: 474733_2407



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

59494 Soest

ALLEMAGNE

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	38
2. Sicherheitshinweise	38
3. Lieferumfang	44
4. Technische Daten	45
5. Urheberrecht	46
6. Vor der Inbetriebnahme	46
6.1 Das Touchdisplay	47
6.2 Die Automatikprogramme	48
6.3 Zubehörteile und Einsatzbereiche	49
7. Wissenswertes zur Zubereitung	50
7.1 Mengen	50
7.2 Temperaturen und Garzeiten	50
7.3 Bräunung	51
7.4 Tabelle Verarbeitungszeiten	52
8. Montage und Einsetzen der Zubehörteile	55
8.1 Montage/Demontage der Ofentür	55
8.2 Drehkorb (13)	55
8.3 Drehspeiß (11)	56
8.4 Kebab Set (Drehspeiß plus Haltescheiben)	57
9. Inbetriebnahme	58
9.1 Erste Inbetriebnahme	58
9.2 Stromanschluss herstellen	59
9.3 Einschalten/Ausschalten/Betrieb	59
9.4 Beleuchtung	60
9.5 Manuelle Einstellung von Garzeit und Temperatur	60
9.5.1 Garzeit einstellen	60
9.5.2 Temperatur einstellen	60
9.6 Drehfunktion einschalten/ausschalten	60
9.7 Voreingestellte Programme verwenden	61
9.8 Garprozess unterbrechen/fortsetzen	61
9.9 Ende des Garprozesses	61
10. Reinigung	62
10.1 Garraum reinigen	62
10.2 Gehäuse reinigen	62
10.3 Zubehörteile reinigen	62
11. Lagerung bei Nichtbenutzung	63
12. Problemlösung	64
13. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	65
14. Konformitätsvermerke	66
15. Garantiehinweise	67

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 Zubehöerteile.
- 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

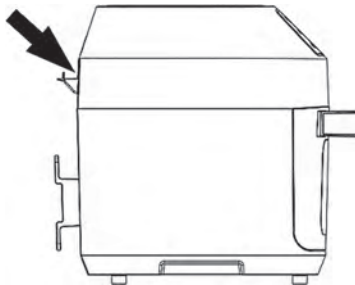
Entnehmen Sie die Heißluftfritteuse und alle Zubehörteile aus der Verpackung und überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung. Entfernen Sie alle Schutzfolien und entnehmen Sie alle Teile aus dem Garraum. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.

- 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!

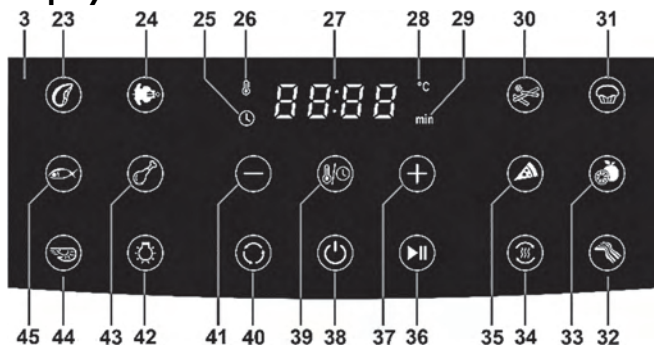


- Verbinden Sie die Heißluftfritteuse erst dann mit dem Stromnetz, wenn diese in Betrieb genommen werden soll.



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 Garraumbelichtung ein- bzw. ausschalten. Das Symbol blinkt, wenn die Garraumbelichtung eingeschaltet ist.
43	Programm „Geflügelteile“
44	Programm „Shrimps“
45	Programm „Fisch“

6.2 Die Automatikprogramme

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

6.3 Zubehörteile und Einsatzbereiche

Nr.	Zubehörteil	Verwendung
16	Blech/ Fettauffangschale	- 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	350 g	15 - 17	200° C
		750 g	18 - 22	
Pommes Frites, dick, vorfrittiert	➤ <u>Alternativ:</u> Zubereitung auf Gitterblech (17, 18)	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

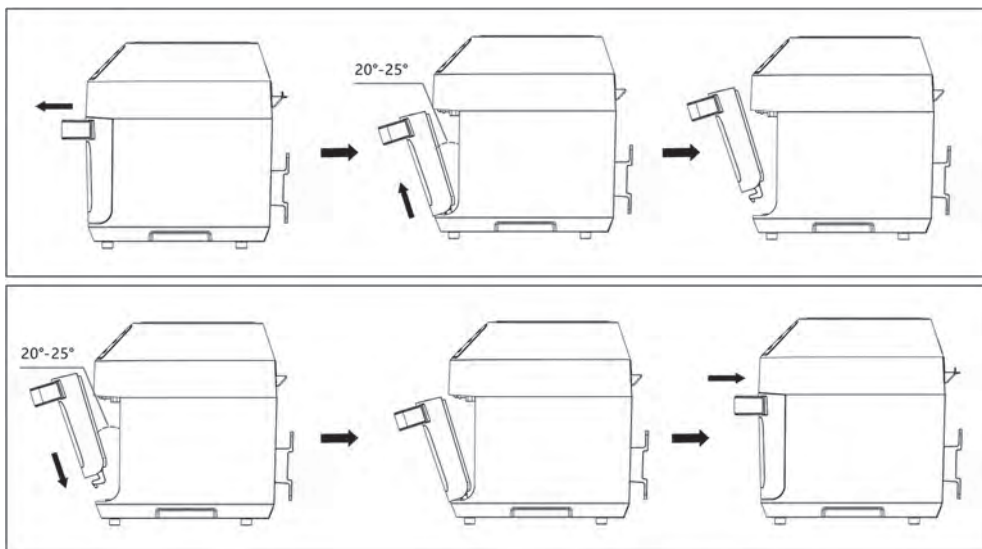


Die Fettauffangschale (16) kann sich im Laufe der Zeit durch die Hitzeeinwirkung leicht verfärben. Das ist unbedenklich und kein Mangel im Sinne der Garantie.

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:

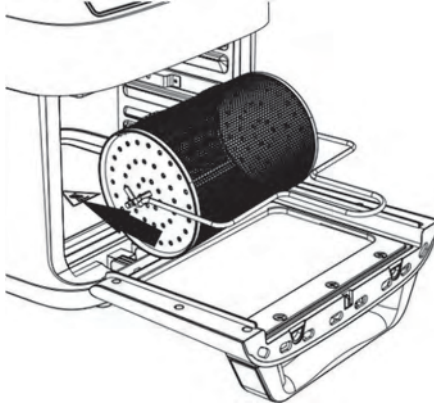
Drehkorb (13)

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:

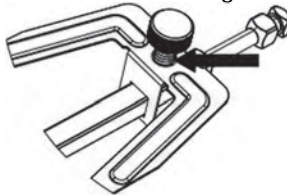
Drehspieß (11)

2 Hähnchenspieße (10) und 2 Feststellschrauben (9)

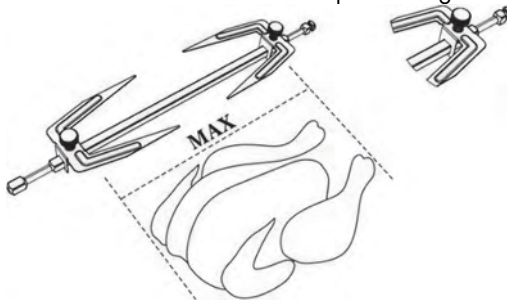
Blech/Fettauffangschale (16)

Griff (12)

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

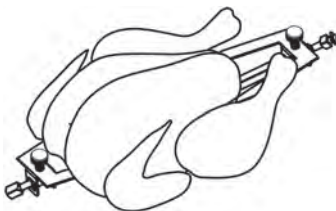


- Die Größe des Hähnchens bzw. Bratens muss entsprechend gewählt werden.



- 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)

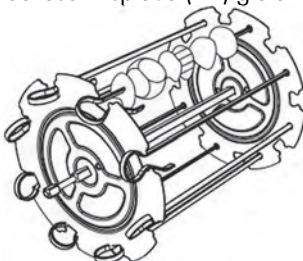
2 Haltescheiben (15) und 2 Feststellschrauben (9)

Schaschlikspieße (14) nach Bedarf

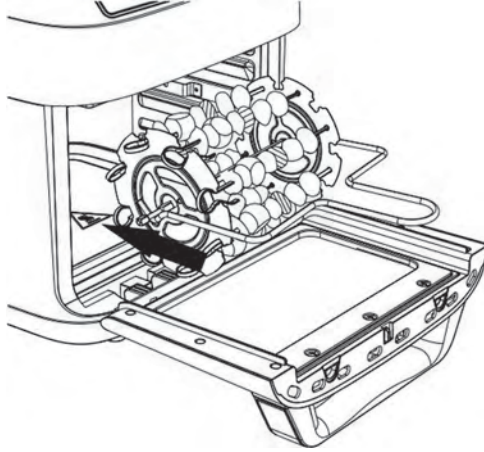
Blech/Fettauffangschale (16)

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.
- Eingebrennte Speisereste lassen Sie vorher in Wasser einweichen.

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

11. Lagerung bei Nichtbenutzung

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

12. Problemlösung

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

Die Heißluftfritteuse hat keine Funktion

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

Die Speisen sind nach der empfohlenen Zeit noch nicht gar

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

Drehkorb (13) oder Drehspieß (11) drehen ungleichmäßig

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

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

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

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

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

13. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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



ES/PT

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

Nur relevant für Frankreich:



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

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

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



Service

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

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

CH Telefon: 0800 56 44 33
E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 474733_2407



Hersteller

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DEUTSCHLAND