



Hot Air Fryer SHFD 1650 B1

CZ

Návod k obsluze a bezpečnostní pokyny

DE

AT

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

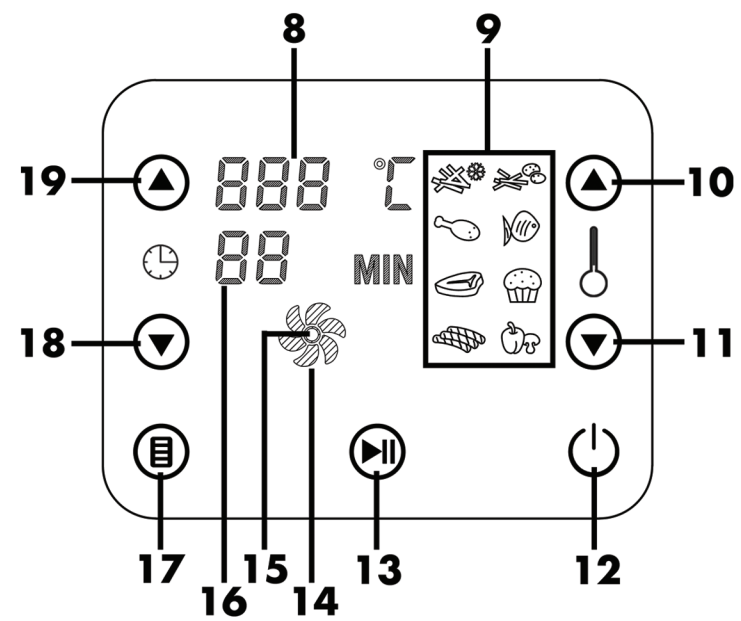
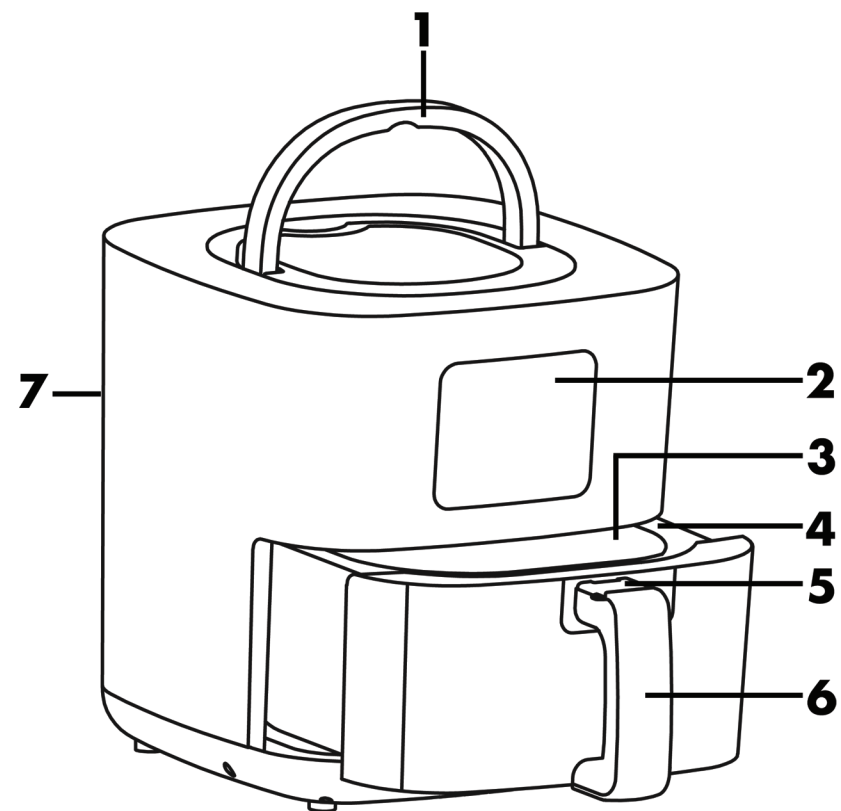
TARGA GMBH
Coesterweg 45
DE-59494 Soest
GERMANY

Aktualizace na základě nejnovějších informací
Stand der Informationen:
04 / 2018 - Ident.-No.: SHFD 1650 B1 042018-1

IAN 304255

IAN 304255

CZ



Česky	2
Deutsch	22

Obsah

1. Používání výrobku v souladu s jeho určením.....	3
2. Rozsah dodávky	4
3. Displej	4
4. Technické údaje	5
5. Bezpečnostní pokyny	5
6. Autorské právo	9
7. Před uvedením do provozu	9
8. Uvedení do provozu	10
8.1 Automatický program	12
9. Tipy pro úspěšné fritování	13
10. Údržba/čištění.....	15
10.1 Údržba	15
10.2 Čištění	15
11. Skladování nepoužívaného přístroje.....	16
12. Odstraňování chyb.....	16
13. Ekologické pokyny a údaje o likvidaci	16
14. Poznámky ke shodě s předpisy EU	16
15. Recepty	17
16. Certifikace pro styk s potravinami.....	20
17. Informace k záruce a servisu	20

Srdečně blahopřejeme!

Zakoupením horkovzdušné fritézy SilverCrest SHFD 1650 B1, dále označované jako horkovzdušná fritéza, jste se rozhodli pro vysoce kvalitní výrobek.

Před prvním uvedením do provozu se s horkovzdušnou fritézou seznámte a pozorně si přečtěte tento návod k obsluze. Dodržujte především bezpečnostní pokyny a používejte horkovzdušnou fritézu jen tak, jak je popsáno v tomto návodu k obsluze, a jen pro uvedené oblasti použití.

Tento návod k obsluze dobře uschovejte. Při předání horkovzdušné fritézy dalším osobám nezapomeňte předat i veškeré podklady.

1. Používání výrobku v souladu s jeho určením

Tato horkovzdušná fritéza je určena pro fritování potravin, např. masa, ryb, příloh a zeleniny. Tato horkovzdušná fritéza není určena pro komerční ani průmyslové použití. Používejte horkovzdušnou fritézu výhradně pro soukromé účely, jakékoli jiné použití je považováno za použití v rozporu s určením. Horkovzdušná fritéza se dále nesmí používat mimo uzavřené prostory a v tropických klimatických oblastech. Tato horkovzdušná fritéza splňuje všechny normy a směrnice relevantní v souvislosti s CE prohlášením o shodě. Při změně horkovzdušné fritézy neodsouhlasené výrobcem nelze dodržení těchto norem nadále zaručit. Za takto vzniklé škody nebo poruchy výrobce žádným způsobem neručí.

Dodržujte předpisy resp. zákony země, v níž je výrobek používán.

2. Rozsah dodávky

- Horkovzdušná fritéza
- Tento návod k obsluze

Součástí tohoto návodu k obsluze je také odklápěcí záložka. Na vnitřní straně záložky je zobrazena horkovzdušná fritéza s číslovanými částmi. Jednotlivé číslice mají tento význam:

- 1 Držadlo
- 2 Displej (vč. dotykového ovládání)
- 3 Koš
- 4 Pánev
- 5 Uvolňovací tlačítko ▲ (vč. krytu)
- 6 Držadlo
- 7 Ventilační otvory (zadní strana)

3. Displej

Znázornění displeje (2) s dotykovým ovládáním najdete rovněž na vnitřní straně záložky. Jednotlivé číslice mají tento význam:

- 8 Teplota
- 9 Automatické programy
- 10 Zvýšení teploty
- 11 Snížení teploty
- 12 Zap./Standby
- 13 Start/Pauza
- 14 Ventilátor
- 15 Ohřev
- 16 Časovač
- 17 Výběr programu
- 18 Snížení minutového času
- 19 Zvýšení minutového času

4. Technické údaje

Model	SHFD 1650 B1
Napájecí napětí	220–240 V~, 50/60 Hz
Příkon	1400–1650 W
Teplotní rozsah	60–200 °C (+/- 15 °C)
Časovač	až 60 minut
Objem koše	až 2,3 litru (po značku „MAX“)
Rozměry (š x v x h)	cca 28,6 x 30,6 x 34 cm
Hmotnost	cca 5 kg

Změny v technických údajích a designu jsou vyhrazeny bez předchozího upozornění.

5. Bezpečnostní pokyny

Před prvním použitím horkovzdušné fritézy si pozorně přečtěte následující pokyny a dodržujte všechna výstražná upozornění, a to i tehdy, pokud jste se zacházením s elektronickými přístroji obeznámeni. Pečlivě tento návod k obsluze uschovejte pro pozdější použití. Pokud byste horkovzdušnou fritézu prodávali nebo předávali jiné osobě, nezapomeňte předat rovněž tento návod k obsluze. Je nedílnou součástí výrobku.

Použité symboly a jejich význam



VAROVÁNÍ! Tento symbol označuje důležitá upozornění k bezpečnému provozu horkovzdušné fritézy a k ochraně uživatele.



NEBEZPEČÍ! Pozor, horké povrchy! Tento symbol varuje před zraněním/popálením při kontaktu s horkým povrchem horkovzdušné fritézy.



Tento symbol označuje další informativní upozornění k danému tématu.

⚠ Horkovzdušná fritéza není určena pro provoz s externími spínacími hodinami ani jinými samostatnými dálkovými řídicími systémy. Zapnutou horkovzdušnou fritézu nenechávejte bez dozoru. Hrozí nebezpečí požáru!

⚠ Tuto horkovzdušnou fritézu mohou používat děti od 8 let věku, jakož i osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo s nedostatečnými znalostmi, pokud jsou pod dozorem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost, anebo od této osoby dostaly pokyny, jak přístroj bezpečně používat, a chápou související nebezpečí. Děti si s horkovzdušnou fritézou nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti mladší 8 let, starší děti jediné pod dozorem. Obalové fólie uchovávejte mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí udušení.

Horkovzdušnou fritézu a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

⚠ Pokud si všimnete kouře, neobvyklého zvuku nebo zápachu, okamžitě horkovzdušnou fritézu vypněte a vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky. V takovém případě se horkovzdušná fritéza nesmí nadále používat, dokud ji nekontroluje odborník. V žádném případě nevdechujte kouř vznikající při případném požáru přístroje. Pokud se kouře

přesto nadýcháte, vyhledejte lékaře. Vdechování kouře může být zdraví škodlivé.

- ⚠ Napájecí kabel ani horkovzdušnou fritézu nikdy neberte do vlhkých resp. mokrých rukou, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- ⚠ Horkovzdušná fritéza nesmí být zakrytá, jinak může dojít k jejímu přehřátí. Hrozí nebezpečí požáru!
- ⚠ Horkovzdušnou fritézu postavte vždy na rovný podklad odolný teple, dostatečně daleko od zdrojů tepla a hořlavých materiálů, kapalin a plynů. Okolo horkovzdušné fritézy zachovejte minimálně 50cm odstup od snadno zápalných a hořlavých materiálů, jinak hrozí nebezpečí požáru!
- ⚠ Horkovzdušná fritéza nesmí být poškozená, jinak může dojít k ohrožením.
- ⚠ Dbejte na to, aby na horkovzdušné fritéze ani vedle ní nestály žádné zdroje otevřeného ohně (např. hořící svíčky). Hrozí nebezpečí požáru!
- ⚠ Horkovzdušnou fritézu nenechávejte během provozu bez dozoru. Nepoužívanou horkovzdušnou fritézu vždy vypněte a vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky. Horkovzdušnou fritézu odstavte/uložte až po jejím úplném vychladnutí. Hrozí nebezpečí požáru!
- ⚠ Pozor: Nebezpečí požáru! Horkovzdušnou fritézu nikdy nepoužívejte v blízkosti snadno hořlavých materiálů, jako jsou např. záclony, závěsy atd.

-  Pro úplné odpojení horkovzdušné fritézy od elektrické sítě vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky.
-  Horkovzdušná fritéza nesmí být vystavena působení přímých zdrojů tepla (např. topení) ani přímému slunečnímu záření nebo silnému umělému světlu. Zabraňte také kontaktu se stříkající a kapající vodou a agresivními kapalinami. Neprovozujte horkovzdušnou fritézu v blízkosti vody. V žádném případě nesmí dojít k políti/ponoření horkovzdušné fritézy (nestavte na horkovzdušnou fritézu předměty naplněné vodou, např. vázy, nápoje). Dbejte dále na to, aby horkovzdušná fritéza nebyla vystavena nadměrným otřesům a vibracím. Kromě toho nesmí dovnitř proniknout žádné cizí předměty. V opačném případě by mohlo dojít k poškození horkovzdušné fritézy.

Napájecí kabel

-  Napájecí kabel chyťte vždy za zástrčku, nikdy netahejte za samotný kabel.
-  Na napájecí kabel nestavte horkovzdušnou fritézu, nábytek ani jiné těžké předměty a dbejte na to, aby nedošlo ke zlomení kabelu.
-  Na napájecím kabelu nikdy nedělejte uzly ani ho nesvazujte s ostatními kabely. Napájecí kabel by měl být položen tak, aby na něj nikdo nešlapal a aby nikomu nepřekážel.

-  Dbejte na to, aby se napájecí kabel nedotýkal horkých ploch horkovzdušné fritézy.
-  Nepoužívejte žádné adaptéry ani prodlužovací kabely, které neodpovídají platným bezpečnostním normám, napájecí kabel žádným způsobem neupravujte! Je-li napájecí kabel poškozený, musí jeho výměnu provést výrobce resp. jeho zákaznický servis, nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo možným nebezpečím.

6. Autorské právo

Veškerý obsah tohoto návodu k obsluze podléhá autorskému právu a čtenáři jej poskytujeme výhradně jako zdroj informací. Jakékoli kopírování nebo rozmnožování údajů a informací je bez výslovného písemného souhlasu autora zakázáno. To se týká i užívání obsahu a údajů ke komerčním účelům. Text a obrázky odpovídají technickému stavu v době tisku. Změny jsou vyhrazeny.

7. Před uvedením do provozu

Vyjměte horkovzdušnou fritézu z obalu a odstraňte veškerý obalový materiál. Zkontrolujte, zda není horkovzdušná fritéza poškozená. V případě poškození nesmí být horkovzdušná fritéza uvedena do provozu.

Před prvním použitím horkovzdušnou fritézu vyčistěte podle popisu v kapitole „Čištění“.

8. Uvedení do provozu

-  Postavte horkovzdušnou fritézu na rovný povrch odolný teple. U citlivých povrchů podložte horkovzdušnou fritézu tepluodolnou deskou.
-  Nebezpečí popálení! Během provozu může být teplota přístupných povrchových ploch velmi vysoká. Kromě toho uniká během provozu z ventilačních otvorů (7) horká pára. Horká pára může uniknout také při otvírání horkovzdušné fritézy. Při vyjímání potravin uchopte vždy jen držadlo (6), nikdy se nedotýkejte pánve (4), koše (3) ani vnitřní strany horkovzdušné fritézy.
-  Přístupné povrchové plochy horkovzdušné fritézy se mohou silně zahřívát. Používejte kuchyňské utěrky nebo rukavice/chňapky chránící před popálením. Hrozí nebezpečí zranění.
-  Fritované potraviny je dovoleno vkládat jen do koše (3). Koš (3) je dovoleno plnit jen po značku „MAX“.
-  Nebezpečí požáru! Pánev (4) a koš (3) je výslovně zakázáno plnit olejem.

Při fritování potravin v horkovzdušné fritéze postupujte následujícím způsobem:

- Vyjměte pánev (4) včetně koše (3) z horkovzdušné fritézy, a to vytažením za držadlo (6).
- Vložte do koše (3) potraviny.
- Zasuňte pánev (4) včetně koše (3) do horkovzdušné fritézy.

- Zastrčte zástrčku do vždy snadno přístupné elektrické zásuvky. Ozvou se dva zvukové signály a všechny ikony se krátce rozblíkají.
- Stiskněte tlačítko Zap./Standby (12), horkovzdušná fritéza se zapne. Pokaždé, když se dotknete displeje, zazní pro potvrzení signální tón.
- Teplota (8) je přednastavená na 180 °C. Nastavte požadovanou teplotu (8) v krocích po 5 °C, a to pomocí tlačítek pro zvýšení teploty (10) resp. pro snížení teploty (11). Chcete-li, aby se číslice na displeji rozběhly, podržte prst na tlačítku pro zvýšení teploty (10) resp. pro snížení teploty (11) delší dobu.
- Časovač (16) je přednastavený na 15 minut. Stisknutím tlačítka pro snížení minutového času (18) resp. pro zvýšení minutového času (19) nastavte požadovaný čas. Chcete-li, aby se číslice na displeji rozběhly, podržte prst na tlačítku pro snížení minutového času (18) resp. pro zvýšení minutového času (19) delší dobu.
- Pro zahájení ohřevu stiskněte tlačítko Start/Pauza (13). Časovač (16) přitom ukazuje zbývajících čas v minutách. Symbol ventilátoru (14) je během provozu animovaný. Po dosažení nastavené teploty (8) symbol ohřevu (15) zhasne. Ohřev můžete stisknutím tlačítka Start/Pauza (13) pozastavit a dalším stisknutím opět spustit.
- Po uplynutí času nastaveného na časovači (16) se horkovzdušná fritéza automaticky vypne a současně zazní několikanásobný signální tón.
- Pro vyjmutí potravin vytáhněte pánev (4) za držadlo (6) ven.

Nebezpečí popálení! Nedotýkejte se přímo pánve (4), koše (3) ani vnitřní strany horkovzdušné fritézy.

- Postavte pánev (4) na rovný povrch odolný teple.
- Odklopte kryt uvolňovacího tlačítka a stiskněte uvolňovací tlačítko  (5), koš (3) se oddělí od pánve (4). Nyní můžete potraviny vyndat do mísy nebo na talíř.
- Po krátké době se horkovzdušná fritéza automaticky přepne do pohotovostního režimu (standby). Horkovzdušnou fritézu můžete do pohotovostního režimu přepnout i stisknutím tlačítka Zap./Standby (12).
- Vyčistěte horkovzdušnou fritézu podle popisu v kapitole „Čištění“.

 Pro rovnoměrné propečení je některé potraviny vhodné v polovině doby přípravy protřepat. Za tím účelem vytáhněte pánev (4) včetně koše (3) za držadlo (6) z horkovzdušné fritézy a potraviny protřepejte. Poté pánev (4) včetně koše (3) nasadte zpět do horkovzdušné fritézy. Při vytažení pánve (4) včetně koše (3) se horkovzdušná fritéza automaticky vypne. Po řádném nasazení pánve (4) včetně koše (3) zpět do horkovzdušné fritézy se fritéza automaticky znovu zapne a dokončí přípravu podle časovače (16).

-  Při přípravě potravin vyžadujících protřepání v polovině doby přípravy je také možné nastavit časovač (16) na poloviční dobu. V tom případě zazní signální tón v okamžiku, kdy je potraviny nutné protřepat. Po protřepání nastavte časovač (16) na zbývající dobu přípravy a přípravu dokončete.
-  Horkovzdušnou fritézu je možné předehtřívát i bez potravin.
-  Nejsou-li potraviny po uplynutí nastavené doby přípravy hotové, nasadte pánev (4) včetně koše (3) řádně zpět do horkovzdušné fritézy. Poté nastavte na časovači (16) několik minut navíc.
-  Potraviny vyndejte do mísy nebo na talíř až poté, co jste oddělili pánev (4) od koše (3). Jinak potraviny polijete olejem, který se v pánvi (4) nashromáždil během přípravy.
-  Potraviny je rovněž možné přihřívát (funkce udržování teploty), jestliže nastavíte nižší teplotu (např. 60 °C).

8.1 Automatický program

Horkovzdušnou fritézu můžete používat také s automatickým programem (9). V automatickém programu (9) jsou teplota (8) a časovač (16) již přednastavené. Pro spuštění automatického programu (9) postupujte následujícím způsobem:

- Stiskněte tlačítko Zap./Standby (12), horkovzdušná fritéza se zapne.
- Opakovaným stisknutím tlačítka pro výběr programu (17) můžete procházet automatické programy (9). Můžete vybírat z těchto automatických programů (9):

		Množství	Doba přípravy	Teplota
	mražené hranolky	500g	16 min	200 °C
	domácí hranolky*	500g	18 min	180 °C
	kuřecí stehno*	100-500g	20 min	180 °C
	ryba (rybí prsty)	100-400g	12 min	200 °C
	steak/kotleta*	100-500g	15 min	180 °C
	muffiny	300g	20 min	160 °C
	párky*	100-500g	10 min	200 °C
	paprika/žampiony*	100-400g	15 min	200 °C

* čerstvé

- Pro zahájení ohřevu se zvoleným automatickým programem (9) stiskněte tlačítko Start/Pauza (13). Časovač (16) přitom ukazuje zbývající čas v minutách. Symbol ventilátoru (14) je během provozu animovaný. Ohřev můžete stisknutím tlačítka Start/Pauza (13) pozastavit a dalším stisknutím opět spustit.

- Po dokončení automatického programu (9) se horkovzdušná fritéza automaticky vypne, současně zazní signální tón.

9. Tipy pro úspěšné fritování

- Pro dosažení lepších fritovacích výsledků koš (3) nepřepĺňujte potravinami. Koš (3) je dovoleno plnit jen po značku „MAX“.
- Abyste zkrátili dobu fritování, nekrájte potraviny na příliš silné plátky.

	Množství	Doba přípravy	Teplota
Brambory a hranolky			
mražené hranolky ¹ 	500g	16 min	200 °C
domácí hranolky ^{1, 3} 	500g	18 min	180 °C
domácí bramborové čtvrtky ^{2, 3}	300-800g	18-22 min	180 °C
domácí bramborové kostky ^{2, 3}	300-750g	12-18 min	180 °C
domácí růsti ²	250g	15-18 min	180 °C
gnocchi (plněné nebo neplněné)	300-750g	16-20 min	200 °C
Maso a drůbež			
steak/kotleta 	100-500g	15 min	180 °C
kuřecí stehno 	100-500g	20 min	180 °C
párky 	100-500g	10 min	200 °C
vepř. nudličky	100-500g	10-14 min	180 °C
hamburger	100-500g	7-14 min	180 °C
listové těsto s uzeninou	100-500g	13-15 min	200 °C
kuřecí prsa	100-500g	10-15 min	180 °C
mražená žebra	400-800g	12-16 min	200 °C
Zelenina, ryby, snacks			
paprika/žampiony 	100-400g	15 min	200 °C
ryba (rybí prsty) 	100-400g	12 min	200 °C
mražené jarní závitky ²	100-400g	6-12 min	200 °C
mražené kuřecí nugety ²	100-500g	6-10 min	200 °C
mražené rybí prsty	100-400g	6-10 min	200 °C
mražené sýrové kousky (obalované)	100-400g	8-10 min	180 °C
plněná zelenina (obalovaná)	100-400g	8-10 min	160 °C
Pečivo			
muffiny ⁴ 	300g	20 min	160 °C

koláče ⁴	300g	20-25 min	160 °C
quiche ⁴	400g	20-22 min	180 °C
sladké snacky ⁴	400g	18-22 min	160 °C

Uvedené doby jsou orientační. Mohou být delší/kratší v závislosti na vlastnostech připravovaných potravin a osobních preferencích uživatele.

¹ Pro rovnoměrné propečení doporučujeme fritovat 400 g hranolků cca 16 až 18 minut bez předeřhívání, až dosáhnete požadovaného stupně zhnědnutí. Hranolky je ve 2/3 doby přípravy vhodné protřepat. Při protřepávání dbejte na to, aby se hranolky dobře promíchaly a aby se vnitřní nehotové hranolky přesunuly k vnějšímu okraji. Za tím účelem vytáhněte pánev (4) včetně koše (3) za držadlo (6) z horkovzdušné fritézy a potraviny protřepejte. Při vytažení pánve (4) včetně koše (3) se horkovzdušná fritéza automaticky vypne. Po řádném nasazení pánve (4) včetně koše (3) zpět do horkovzdušné fritézy se fritéza automaticky znovu zapne a dokončí přípravu podle časovače (16).

Není-li výsledné propečení rovnoměrné, protřepávejte hranolky každé 3 minuty.



Vlnité hranolky jsou velmi vhodné pro přípravu v horkovzdušné fritéze.

² Tyto potraviny je pro rovnoměrné propečení vhodné v polovině doby přípravy protřepat. Za tím účelem vytáhněte pánev (4) včetně koše (3) za držadlo (6) z horkovzdušné fritézy a potraviny protřepejte. Při vytažení pánve (4) včetně koše (3) se horkovzdušná fritéza automaticky vypne. Po řádném nasazení pánve (4) včetně koše (3) zpět do horkovzdušné fritézy se fritéza automaticky znovu zapne a dokončí přípravu podle časovače (16).

³ Před fritováním doporučujeme tyto ingredience v míse smíchat s 1/2 lžící oleje. Olej v žádném případě nelijte přímo do pánve (4) resp. koše (3)!

⁴ Těsto v žádném případě nepokládejte přímo na pánev (4) resp. koš (3)! Vložte těsto jen do vhodné, tepluodolné nádoby nebo do vhodné pečicí formy (např. pro muffiny). Nádoby resp. pečicí formu poté postavte do koše (3). Vhodnou pečicí formu (kulatou, max. průměru 17 cm a max. výšky 8,5 cm) můžete jednoduše zakoupit přes internet nebo v obchodě s domácími potřebami.



U vrstvených potravin (např. hranolků) častěji kontrolujte stupeň zhnědnutí, dokud neodpovídá vašim představám.



Je-li horkovzdušná fritéza studená, prodlužuje se doba přípravy o 2 až 3 minuty.

10. Údržba/čištění

10.1 Údržba

 Údržbu je nutné provést v případě, že došlo k poškození horkovzdušné fritézy, do horkovzdušné fritézy pronikla kapalina nebo cizí předmět, horkovzdušná fritéza byla vystavena dešti/vlhku, horkovzdušná fritéza spadla nebo řádně nefunguje. Pokud si všimnete kouře, neobvyklého zvuku nebo zápachu, okamžitě horkovzdušnou fritézu vypněte a vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky. V takovém případě se horkovzdušná fritéza nesmí nadále používat, dokud ji nekontroluje odborník. Veškeré údržbové práce smí provádět pouze kvalifikovaný odborný personál. Nikdy neotvírejte plášť horkovzdušné fritézy.

10.2 Čištění

 Před zahájením čištění vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

 Počkejte, než horkovzdušná fritéza vychladne. Jinak hrozí nebezpečí popálení!

 Samotná horkovzdušná fritéza nesmí být ponořena do vody, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Pánev (4) a koš (3) je pro účely čištění možné vyjmout. Za tím účelem vytáhněte pánev (4) včetně koše (3) za držadlo (6) z horkovzdušné fritézy. Odklopte kryt uvolňovacího tlačítka a stiskněte uvolňovací tlačítko  (5), koš (3) se oddělí od pánve (4). Nejprve odstraňte hrubé zbytky potravin. Poté je pánev (4) a koš (3) možné umýt teplou vodou s jemným mycím prostředkem. Pánev (4) a koš (3) opláchněte čistou vodou a před opětovným nasazením je zcela osušte. V žádném případě nepoužívejte drátěné kartáče ani jiná škrabadla.



Pánev (4) i koš (3) je možné mýt v myčce.

K čištění vnitřních i vnějších ploch použijte lehce navlhčený hadřík, případně s trochou mycího prostředku, v žádném případě nepoužívejte rozpouštědla ani čisticí prostředky, které poškozují plasty.

Po vyčištění pánve (4) a koš (3) nasadíte zpět. Postupujte následujícím způsobem:

1. Nasadíte koš (3) zpět do pánve (4), až slyšitelně zaskočí.
2. Nasadíte pánve (4) včetně koše (3) do horkovzdušné fritézy, až slyšitelně zaskočí.

11. Skladování nepoužívaného přístroje

Nebudete-li horkovzdušnou fritézu používat, vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky. Napájecí kabel můžete uložit do schránky pro kabel, kabel jednoduše zastrčte do schránky. Horkovzdušnou fritézu přenášejte za držadlo (1). Dbejte na to, aby byla horkovzdušná fritéza uložena na čistém, suchém místě bez přímého slunečního světla.

12. Odstraňování chyb

Horkovzdušná fritéza se nezahřívá.

- Zkontrolujte, zda je zástrčka správně zastrčená do elektrické zásuvky.
- Spusíte ohřev stisknutím tlačítka Start/Pauza (13).
- Zkontrolujte, zda je pánve (4) včetně koše (3) správně zasunutá do horkovzdušné fritézy.

13. Ekologické pokyny a údaje o likvidaci



Na tímto symbolem označené přístroje se vztahuje evropská směrnice 2012/19/EU. Veškeré vysloužilé elektrické a elektronické přístroje se musí likvidovat odděleně od domovního odpadu prostřednictvím příslušných států stanovených subjektů. Řádnou likvidaci starého přístroje zamezíte ekologickým škodám a neohrozíte své zdraví. Další informace k předepsané likvidaci vysloužilého přístroje získáte na obecním úřadě, ve sběrném dvoře nebo v obchodě, ve kterém jste přístroj zakoupili.



Ekologicky zlikvidujte i obal. Kartony můžete odevzdat k recyklaci do starého papíru nebo na veřejných sběrných místech. Fólie a plasty, které jsou součástí dodávky, shromažďuje a ekologicky likviduje váš místní podnik pověřený likvidací odpadů.

14. Poznámky ke shodě s předpisy EU



Tento přístroj odpovídá základním požadavkům a ostatním relevantním předpisům směrnice pro elektromagnetickou kompatibilitu 2014/30/EU, směrnice pro nízkonapěťová zařízení 2014/35/EU, směrnice pro ekodesign výrobků spojených se spotřebou energie 2009/125/EC a směrnice pro omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních 2011/65/EU.

Kompletní EU prohlášení o shodě si můžete stáhnout pod uvedeným odkazem: www.targa.de/downloads/conformity/304255.pdf

15. Recepty

Tato horkovzdušná fritéza funguje bez oleje! Představuje zdravou alternativu k běžným fritézám. Nabízí rychlé a všestranné použití, jednoduchou obsluhu a snadné čištění.

- A. Předehřejte horkovzdušnou fritézu 2 až 3 minuty s předepsanou teplotou (dle receptu). Potraviny je samozřejmě možné připravovat i bez předehřátí horkovzdušné fritézy. Je-li však horkovzdušná fritéza studená, prodlužuje se doba přípravy o 2 až 3 minuty.
- B. Vložte potraviny na předepsanou dobu do horkovzdušné fritézy.
- C. Je-li to v receptu uvedeno, vytáhněte pánev (4) včetně koše (3) za držadlo (6) z horkovzdušné fritézy a potraviny během fritování protřepejte.

Po dokončení přípravy podle receptu vyjměte větší potraviny z koše (3) kleštěmi, nebo obsah koše vyklopte do mísy.

Hranolky s jogurtovým dipem

Suroviny:

500 g velkých, tvrdých brambor

½ lžice jedlého oleje (např. olivový)

150 ml jogurtu (řecký)

2 lžice bylinek (doporučujeme hladkou petržel), jemně nasekané

2 lžice bylinek (pažitka), jemně nasekané

čerstvě mletý černý pepř

sůl

Brambory oloupejte a nakrájejte na dlouhé, 8 mm silné hranolky (použijte hranolkovač).

Vložte hranolky na min. 30 minut do vody. Poté je nechte okapat a důkladně je osušte papírovou utěrkou.

Předehřejte horkovzdušnou fritézu na 150 °C. Hranolky pečlivě proházejte ve velké míse s olejem a nasypete je do koše (3).

Zasuňte pánev (4) včetně koše (3) do horkovzdušné fritézy a nastavte časovač (16) na 5 minut. Předpečte hranolky tak, aby byly dopečené a křupavé; poté je nechte vychladnout.

Nyní zvýšte teplotu horkovzdušné fritézy na 200 °C. Zasuňte pánev (4) včetně koše (3) znovu do horkovzdušné fritézy a nastavte časovač (16) na 12-16 minut. Upečte hranolky do zlatohněda. Pro rovnoměrné propečení doporučujeme hranolky ve 1/3 a ve 2/3 doby přípravy protřepat.

Během fritování hranolků si připravte jogurtový dip. V malé misce smíchejte jogurt a bylinky (petržel a pažitku). Dochutěte solí a pepřem.

Nechte hranolky okapat v sítu vyloženém papírovou utěrkou. Posypete solí.

Taštičky z listového těsta

Suroviny:

200 g (zmraženého nebo chlazeného) listového těsta

náplň dle přání

2 lžíce mléka

Přehřejte horkovzdušnou fritézu na 200 °C.

Rozkrájejte těsto na 16 čtverečků o velikosti 5x5 cm, na každý čtvereček naneste vrchovatou lžičku náplně.

Přeložte čtverečky na trojúhelníky, okraje zvlhčete trochou vody. Zmáčkněte okraje vidličkou pevně k sobě.

Vložte do koše (3) osm taštiček a potřete je mlékem. Zasuňte pánev (4) včetně koše (3) do horkovzdušné fritézy a nastavte časovač (16) na 10 minut. Upečte taštičky do zlatohněda.

Zbývající taštičky upečte stejným způsobem. Taštičky z listového těsta podávejte na servírovacím talíři.

Náplně:

- Ricotta a šunka:
50 g ricotty
25 g jemně nasekané šunky
čerstvě mletý černý pepř
- Ricotta a losos:
50 g ricotty
25 g uzeného lososa
1 lžíce jemně nasekané pažitky.
- Sýr a jarní cibulka:
75 g nastrouhaného sýra (gouda, cheddar nebo gruyere)
na tenko nakrájená jarní cibulka
- Krevety a kopr:
75 g nasekaných růžových krevet
1 lžíce jemně nasekaného kopru
½ lžíce citronové šťávy
- Paprika a salám:
50 g na proužky nakrájeného salámu
půlka červené, na kostičky nakrájené papriky
1 lžíce jemně nasekaného
čerstvého oregana

- Jablko a skořice:
půlka na malé kousky nakrájeného jablka
½ lžice cukru
1 lžička nastrouhané pomerančové kůry
1 lžička skořice

Jablka s mandlovou náplní

Suroviny:

4 malá, pevná jablka
40 g blanširovaných mandlí
25 g rozinek (bílé)
2 lžice cukru
2 lžice kalvadosu nebo rumu
vanilková omáčka (viz tip) nebo šlehačka
pečicí papír

Jablka omyjte a odstraňte jádřince.

Mandle rozemelte v kuchyňském robotu a přidejte rozinky, cukr a kalvados. Celou směs v kuchyňském robotu dalších 30 sekund míchejte.

Přehřejte horkovzdušnou fritézu na 180 °C. Vyložte dno koše (3) pečicím papírem.

Na kraji ponechte 1 cm volný.

Naplňte jablka rozinkovou směsí a rozložte je vedle sebe do koše (3).

Zasuňte pánev (4) včetně koše (3) do horkovzdušné fritézy a nastavte časovač (16) na 10 minut.

Jablka pečte, dokud nejsou hnědá a dopečená.

TIP: Vanilková omáčka: Do 125 ml šlehačky přidejte dřeň z jednoho vanilkového lusku a 2 lžice cukru a zahřívejte 2 až 3 minuty. Cukr rozpustíte za stálého míchání. Před podáváním nechte omáčku vychladnout.

TIP: Broskve plněné sušenkami Amaretti: Rozpulte dvě broskve a naplňte je směsí ze čtyř rozdrobených sušenek Amaretti, 1 lžice mandlových plátků a 1 lžice jemně nasekaného zázvoru. Pečte stejným způsobem jako jablka.

Pikantní kuřecí stehna s grilovací marinádou

Suroviny:

1 stroužek česneku, rozdrcený
½ lžice hořčice
2 lžičky hnědého cukru
1 lžička chilli prášku
čerstvě mletý černý pepř
1 lžice olivového oleje
4 kuřecí stehna

Předehejte horkovzdušnou fritézu na 200 °C.

Česnek smíchejte s hořčicí, hnědým cukrem, chilli práškem, špetkou soli a čerstvě mletým pepřem. Smíchejte s olejem.

Potřete kuřecí stehna důkladně marinádou a nechte 20 minut marinovat. Vložte kuřecí stehna do koše (3). Zasuňte pánev (4) včetně koše (3) do horkovzdušné fritézy a nastavte časovač (16) na 10 minut. Poté teplotu snižte na 150 °C a pečte kuřecí stehna dalších 10 minut, dokud nejsou dopečená.

16. Certifikace pro styk s potravinami



Tento symbol označuje výrobky, jejichž složení bylo fyzikálně a chemicky testováno a které byly dle požadavku nařízení EC 1935/2004 shledány jako zdravotně nezávadné pro styk s potravinami.

17. Informace k záruce a servisu

Záruka TARGA GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

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

Záruční podmínky

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

Záruční lhůta a zákonné nároky z vad

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

Rozsah záruky

Přístroj byl pečlivě vyroben dle nejpřísnějších kvalitativních směrnic a před dodáním svědomitě zkontrolován. Záruční plnění platí pro materiálové a výrobní vady. tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny normálnímu užívání a mohou být roto považovány za opotřebované součástky, nebo jsou zhotoveny pro poškození na rozbitných částech, např. spínačích, akumulátorech nebo ze skla. Záruku není možno uplatnit, je-li výrobek poškozen,

neodborně používán nebo udržován. Pro řádné užívání výrobku musí být přesně dodrženy všechny pokyny uvedené v návodech. Účelům použití a postupům, které návod k použití nedoporučuje nebo před nimiž varuje, je třeba se vyhnout. Výrobek je určen pouze pro soukromé a ne pro průmyslové využití. Záruční plnění zaniká při zneužití nebo neodborném použití, použití síly při zásahu, který nebyl proveden naším autorizovaným servisem. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční doba.

Vyřizování záručního plnění

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

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



Servis



Telefon: 800 143 873

E-mailový: targa@idl.cz

IAN: 304255



Výrobce:

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
DE-59494 Soest
NĚMECKO

Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung..... 23

2. Lieferumfang 24

3. Display 24

4. Technische Daten 25

5. Sicherheitshinweise 25

6. Urheberrecht 29

7. Vor der Inbetriebnahme 29

8. Inbetriebnahme..... 30

 8.1 Automatik-Programm..... 32

9. Tipps zum guten Gelingen Ihrer Zutaten 33

10. Wartung / Reinigung..... 34

 10.1 Wartung 34

 10.2 Reinigung..... 35

11. Lagerung bei Nichtbenutzung 36

12. Fehlerbehebung 36

13. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben..... 36

14. Konformitätsvermerke 36

15. Rezepte 37

16. Lebensmittelechtheit..... 40

17. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung 40

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf der SilverCrest SHFD 1650 B1 Heißluftfritteuse, nachfolgend als Heißluftfritteuse bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges 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

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

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des Einsatzlandes.

2. Lieferumfang

- Heißluftfritteuse
- Diese Bedienungsanleitung

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

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

3. Display

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

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

4. Technische Daten

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

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

5. Sicherheitshinweise

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

Verwendete Symbole und ihre Bedeutung



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



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



Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.

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

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

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

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

Netzkabel

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

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

6. Urheberrecht

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

7. Vor der Inbetriebnahme

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

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

8. Inbetriebnahme

-  Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine ebene, wärmebeständige Oberfläche. Legen Sie bei einer empfindlichen Oberfläche eine hitzebeständige Platte unter die Heißluftfritteuse.
-  Verbrennungsgefahr! Im Betrieb kann die Temperatur der berührbaren Flächen sehr hoch sein. Weiterhin entweicht im Betrieb heißer Dampf aus den Lüftungsschlitzen (7). Auch beim Öffnen der Heißluftfritteuse kann heißer Dampf entweichen. Fassen Sie zur Entnahme der Zutaten nur den Griff (6) an und berühren Sie nicht die Pfanne (4), den Korb (3) oder die Innenseite der Heißluftfritteuse.
-  Die berührbaren Flächen der Heißluftfritteuse können sich stark erhitzen. Benutzen Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, um Verbrennungen vorzubeugen. Es besteht Verletzungsgefahr.
-  Die zu frittierenden Zutaten dürfen nur in den Korb (3) gelegt werden. Der Korb (3) darf maximal bis zur Markierung „MAX“ gefüllt werden.
-  Brandgefahr! Die Pfanne (4) und der Korb (3) dürfen niemals mit Öl befüllt werden.

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

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

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

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

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

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



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



Sie können die Heißluftfritteuse auch ohne Zutaten vorheizen.



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



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



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

8.1 Automatik-Programm

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

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

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

*frisch

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

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

9. Tipps zum guten Gelingen Ihrer Zutaten

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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



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



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

10. Wartung / Reinigung

10.1 Wartung



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

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

10.2 Reinigung

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

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



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

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

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

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

11. Lagerung bei Nichtbenutzung

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

12. Fehlerbehebung

Die Heißluftfritteuse heizt nicht.

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

13. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



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



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

14. Konformitätsvermerke



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

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

15. Rezepte

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

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

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

Pommes frites mit Joghurt dip

Zutaten:

500 g große, festkochende Kartoffeln

½ EL Speiseöl (z. B. Oliven-Öl)

150 ml Joghurt (griechischer)

2 EL Gartenkräuter (wir empfehlen glatte Petersilie), fein gehackt

2 EL Gartenkräuter (Schnittlauch), fein gehackt

Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Salz

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

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

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

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

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

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

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

Blätterteighäppchen

Zutaten:

200 g (tiefgefrorener oder gekühlter) Fertigblätterteig

Füllung nach Wunsch

2 EL Milch

Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen.

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

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

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

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

Füllungen:

- Ricotta und Schinken:

50 g Ricotta mit

25 g fein gehacktem Schinken und

frisch gemahlenem Pfeffer vermengen.

- Ricotta und Lachs:

50 g Ricotta mit

25 g geräuchertem Lachs und

1 Esslöffel fein gehacktem Schnittlauch vermengen.

- Käse und Frühlingszwiebeln:

75 g geriebenen Käse (Gouda, Cheddar oder Greyerzer) mit

dünn geschnittenen Frühlingszwiebeln vermengen.

- Garnelen und Dill:

75 g gehackte rosa Garnelen mit

1 Esslöffel fein gehacktem Dill und

einem ½ Esslöffel Zitronensaft vermengen.

- Paprika und Salami:

50 g in Streifen geschnittene Salami mit

einer halben roten, klein gewürfelten Paprika und

1 Esslöffel fein gehacktem,

frischem Oregano vermengen.

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

Äpfel mit Mandelfüllung

Zutaten:

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

Äpfel waschen und die Kerngehäuse entfernen.

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

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

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

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

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

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

Pikante Hähnchen-Unterschenkel mit Grillmarinade

Zutaten:

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

Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen.

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

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

16. Lebensmittelechtheit



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

17. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten.

Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Abwicklung im Garantiefall

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

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



Service



Telefon: 0800 5435111

E-Mail: targa@lidl.de



Telefon: 0820 201222

E-Mail: targa@lidl.at



Telefon: 0842 665 566

E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 304255



Hersteller

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
DE-59494 Soest
DEUTSCHLAND

