

SILVERCREST®



9-IN-1 HETELUCHTFRITEUSE SHF 1800 C1

NL

9-IN-1 HETELUCHTFRITEUSE

Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

DE AT

9-IN-1-HEIBLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Datum nieuwste versie
Stand der Informationen:
09/2024 - Ident.-No.: SHF 1800 C1 092024-1

IAN 474733_2407

DS-NL

IAN 474733_2407

DS-NL

Nederlands 2

Deutsch 32

Inhoud

1. Beoogd gebruik	3
2. Veiligheidsinstructies	3
3. Inhoud van de verpakking	9
4. Technische specificaties	10
5. Copyright	11
6. Voordat u begint	11
6.1 Aanraakdisplay.....	12
6.2 De automatische modi.....	13
6.3 Accessoires en gebruik.....	14
7. Nuttige informatie over het bereiden van voedsel	15
7.1 Hoeveelheden.....	15
7.2 Temperaturen en bereidingstijden	15
7.3 Bruining.....	16
7.4 Tabel met bereidingstijden	16
8. Accessoires monteren en plaatsen	19
8.1 De ovendeur monteren/demonteren	19
8.2 Draaimand (13).....	20
8.3 Grillspies (11)	20
8.4 Kebabset (grillspies plus vasthoudschijven)	21
9. Aan de slag	22
9.1 Eerste gebruik.....	22
9.2 De voeding aansluiten.....	23
9.3 In- en uitschakelen/bediening.....	23
9.4 Binnenverlichting.....	24
9.5 De bereidingstijd en temperatuur handmatig instellen	24
9.5.1 <i>De bereidingstijd instellen</i>	24
9.5.2 <i>De temperatuur instellen</i>	24
9.6 De draaifunctie in-/uitschakelen	25
9.7 Voorgeprogrammeerde modi gebruiken.....	25
9.8 Bereidingsproces pauzeren/hervatten	25
9.9 Einde van het bereidingsproces.....	26
10. Reinigen	26
10.1 De binnenkant reinigen	26
10.2 De behuizing reinigen.....	26
10.3 De accessoires reinigen	27
11. Opslag indien niet in gebruik	27
12. Problemen oplossen	27
13. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking	28
14. Conformiteit	29
15. Garantie	30

Gefeliciteerd!

Met de aanschaf van deze SilverCrest-airfryer SHF 1800 C1, hierna 'airfryer' genoemd, hebt u gekozen voor een milieuvriendelijk kwaliteitsapparaat.

Raak vóór het eerste gebruik vertrouwd met de manier waarop de airfryer werkt en lees deze handleiding zorgvuldig door. Volg de veiligheidsinstructies zorgvuldig op en gebruik de airfryer alleen zoals beschreven in de handleiding en voor de aangegeven toepassingen. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats. Als u de airfryer aan iemand anders overdraagt, geeft u er ook alle relevante documenten bij.

1. Beoogd gebruik

Deze airfryer is ontworpen om voedsel te bereiden in hete lucht met een maximale temperatuur van 200 °C. De airfryer is bedoeld voor privéhuishoudens en mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden. Het apparaat mag alleen binnenshuis worden gebruikt.

Voorspelbaar onjuist gebruik: de airfryer is niet geschikt voor het verwarmen van vloeistoffen.

2. Veiligheidsinstructies

Voordat u dit apparaat voor het eerst gebruikt, dient u de onderstaande opmerkingen te lezen en alle waarschuwingen op te volgen, zelfs als u bekend bent met de bediening van elektronische en huishoudelijke apparatuur. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats, zodat u deze later kunt raadplegen. Als u het apparaat verkoopt of weggeeft, dient u deze handleiding erbij te geven. Deze maakt deel uit van het apparaat.

Verklaring van de gebruikte symbolen



GEVAAR! Dit signaalwoord duidt op een gevaar met een hoog risico dat tot de dood of zwaar lichamelijk letsel leidt, als het niet wordt vermeden.



WAARSCHUWING! Dit signaalwoord duidt op een gevaar met een gemiddeld risico dat tot de dood of zwaar lichamelijk letsel kan leiden, als het niet wordt vermeden.



GEVAAR! Dit symbool duidt op gevaar voor de menselijke gezondheid en het risico van overlijden en/of het risico van schade aan de eigendommen als gevolg van een elektrische schok.



Brandgevaar! Dit symbool waarschuwt dat er brand kan uitbreken als de waarschuwing wordt genegeerd.



Waarschuwing, heet oppervlak!

GEVAAR! Dit symbool duidt op de kans op letsel of brandwonden door hete oppervlakken.



De accessoires zijn vaatwasmachinebestendig.



Dit symbool duidt producten aan waarvan de fysische en chemische samenstelling is getest en niet-gevaarlijk is bevonden voor de gezondheid bij gebruik in contact met levensmiddelen in overeenstemming met de eisen van de EU-richtlijn 1935/2004.



Dit symbool staat bij nadere informatie over het onderwerp.



Adres van de fabrikant

Instructies voor veilig gebruik

- Gebruik de airfryer zoals bedoeld. Onjuist gebruik kan verwondingen veroorzaken.



Bij gebruik kunnen de oppervlakken van de airfryer heet worden. Raak de hete delen van het apparaat niet aan, zoals de luchtuitlaat aan de achterkant of het kijkvenster in de oven deur.

- Gebruik de handgreep om de hete draaimand (13)/grillspies (11) te verwijderen.

- Gebruik ovenwanten of een pannenlap om de hete delen aan te raken.
- Bij het bereiden komt hete stoom uit de luchtuitleat. Breng uw handen niet in de buurt van de stoom.
- Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet u dit laten vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere bevoegde persoon om zo mogelijk gevaar te vermijden.
- Het is niet de bedoeling dat het apparaat wordt gebruikt met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.



GEVAAR! Persoonlijke veiligheid

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of door personen met onvoldoende ervaring en/of kennis, mits er toezicht op hen wordt gehouden of ze instructies hebben gekregen voor een veilig gebruik van het apparaat en ze eventuele risico's begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Kinderen onder de leeftijd van 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en het netsnoer.



GEVAAR! Verpakkingsmateriaal is geen speelgoed. Laat kinderen niet met plastic zakken spelen. Er bestaat gevaar voor verstikking. Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.



WAARSCHUWING Huisdieren en werkdieren, vogels

- Elektrische apparaten kunnen gevaar opleveren voor huisdieren en werkdieren. Dieren kunnen het apparaat ook beschadigen. Daarom moeten alle dieren te allen tijde uit de buurt van elektrische apparaten worden gehouden.
- Vogels ademen sneller, verdelen de lucht anders over hun lichaam en zijn aanzienlijk kleiner dan mensen. Het kan dus gevaarlijk zijn voor vogels om zelfs de kleine hoeveelheden rook in te ademen die bij gebruik van dit apparaat worden geproduceerd. Er mogen zich geen vogels in dezelfde ruimte bevinden wanneer dit apparaat in gebruik is.



WAARSCHUWING! Kans op brandwonden!

- Raak de hete oppervlakken van het apparaat en de binnenkant ervan niet aan. Gebruik ovenwanten of pannelappen.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt of opbergt.
- Verplaats of vervoer de airfryer niet wanneer deze is ingeschakeld.



GEVAAR: risico op elektrische schok

- Gebruik het apparaat niet met natte handen.
- Bescherm het apparaat tegen vocht en tegen druppels of spatten water. Gebruik het niet in de buurt van een gootsteen waar het per ongeluk in zou kunnen vallen.
- Het apparaat, de voedingskabel en de netstekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.

-
- Als er vloeistof in het apparaat komt, trekt u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat door de klantenservice controleren voordat u het weer gebruikt.
 - Het apparaat mag niet worden gebruikt als het apparaat of het netsnoer (20) zichtbaar is beschadigd of als het is gevallen.
 - Als u een verlengkabel gebruikt, moet deze geschikt zijn voor de technische specificaties van dit apparaat.
 - Gebruik het apparaat niet met een stekkerdoos, omdat dit overbelasting kan veroorzaken.
 - Leg de netsnoer (20) zodanig neer dat niemand erop kan stappen, erin verstrikt kan raken of erover kan struikelen.
 - Sluit het apparaat alleen aan op een correct geïnstalleerd, geaard en gemakkelijk bereikbaar stopcontact waarvan de netspanning overeenkomt met die op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook, nadat u de stekker van het apparaat in het stopcontact hebt gestoken, gemakkelijk toegankelijk zijn.
 - Zorg ervoor dat het netsnoer (20) niet wordt beschadigd door scherpe randen of hete delen.
 - Zorg ervoor dat het netsnoer (20) niet wordt afgekneld of geplet.
 - Zelfs als het apparaat is uitgeschakeld, blijft dit aangesloten op het lichtnet zolang de stekker in het stopcontact zit. Als u het apparaat helemaal wilt loskoppelen van het lichtnet trekt u de stekker van de netvoeding uit het stopcontact.
 - Trek altijd aan de stekker en nooit aan de voedingskabel zelf als u de stekker uit het stopcontact haalt.
 - Trek altijd de stekker uit het stopcontact:
 - na elk gebruik;
 - als het apparaat niet wordt gebruikt;
 - als er zich een probleem voordoet;
 - voordat u het apparaat reinigt;
 - als het onweert.

- Breng zelf geen wijzigingen aan het apparaat aan om gevaarlijke situaties te voorkomen. Het apparaat mag alleen worden gerepareerd door een deskundige of door onze klantenservice.



BrandGEVAAR

- Er dient altijd iemand aanwezig te zijn als de het apparaat wordt gebruikt.
- Houd toezicht op de airfryer tijdens het gebruik. Zo kunt u eventuele problemen zoals ongewone geluiden of geuren snel opmerken.
- Dek het apparaat nooit af en plaats het nooit op een zachte ondergrond (zoals een handdoek of tapijt) om het te gebruiken.
- Gebruik de airfryer altijd op een stevig, stabiel, droog en onbrandbaar werkoppervlak.
- Zorg er te allen tijde voor dat er rondom het hele apparaat en erboven ruimte is. Gebruik de airfryer nooit direct onder wandkastjes, stopcontacten of in de buurt van gordijnen, papieren of andere soortgelijke brandbare voorwerpen.



WAARSCHUWING voor schade aan eigendommen

- Gebruik alleen originele accessoires.
- Zet het apparaat nooit op een heet oppervlak (bijv. een kookplaat) of in de buurt van warmtebronnen of open vuur.
- Zorg ervoor dat het oppervlak onder het apparaat droog is.
- Zorg ervoor dat het voedsel het hete verwarmingselement aan de bovenkant van de bereidingsruimte niet raakt en eraan blijft plakken.
- Overbelast de draaimand (13) of de grillspies (11) niet. Controleer de richtwaarden in deze handleiding.

- Gebruik geen scherpe of schurende voorwerpen om het apparaat te reinigen.
- Het apparaat is voorzien van kunststof antislipvoetjes. Aangezien meubilair met allerlei vernissen en kunststoffen worden bekleed en er allerlei behandelingen worden toegepast om ze te onderhouden, is het niet geheel uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten die de kunststof voetjes kunnen aantasten en weker maken. Plaats zo nodig een antislipoppervlak onder het apparaat.

3. Inhoud van de verpakking

Haal de airfryer en alle accessoires uit de verpakking. Verwijder het verpakkingsmateriaal en controleer of alle onderdelen volledig en onbeschadigd zijn. Bel de fabrikant als iets ontbreekt of beschadigd is.

- **1 airfryer**
- **1 bak/vetopvangbak**
- **3 roosterplaten**
- **1 grillspies**
- **2 kipspiesen**
- **2 vasthoudschijven**
- **8 kebabspiesen**
- **1 draaimand**
- **1 handgreep**
- **1 handleiding**
- **1 receptenboek**

Deze handleiding heeft een uitvouwbare omslag. Op de binnenkant van de omslag vindt u een afbeelding van de airfryer met alle genummerde onderdelen. U kunt deze pagina uitvouwen laten terwijl u de verschillende hoofdstukken van deze handleiding leest. Zo kunt u op elk gewenst moment de desbetreffende knoppen bekijken. Deze nummers hebben de volgende betekenis:

1	Afdekplaat
2	Luchtinlaatopeningen
3	Aanraakdisplay
4	Rails
5	Verwarmingselement (binnenin aan de bovenkant)
6	Ovendeur
7	Kijkvenster
8	Deurgreep
9	Bevestigingsschroef
10	Kipspiesen
11	Grillspies (vasthoudschijven en draaispit)
12	Handgreep (voor het vasthouden van grillspies en draaimand)
13	Draaimand
14	Kebabspiesen => 8 stuks
15	Vasthoudschijven (voor kebabspiesen)
16	Bak/vetopvangbak
17	Plateau (diep)
18	Plateau (plat)
19	Handgreep
20	Voedingskabel (met netstekker)
21	Kabelspoel (aan de achterkant)
22	Luchtuitlaat (aan de achterkant)

4. Technische specificaties

Model	SHF 1800 C1	OPMERKING: De gebruiker hoeft geen actie te ondernemen om het product op 50 of 60 Hz in te stellen. De aanpassing naar 50 Hz en 60 Hz vindt automatisch plaats.
Stroomvoorziening	220 - 240 V~, 50 - 60 Hz	
Beschermingsklasse	I	
Vermogen	1800 W	

De technische data en het ontwerp kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

5. Copyright

De volledige inhoud van deze gebruikershandleiding wordt beschermd door het auteursrecht en wordt uitsluitend ter informatie aan de lezer verstrekt. Het is strikt verboden om gegevens en informatie te kopiëren zonder voorafgaande uitdrukkelijke schriftelijke toestemming van de auteur. Dit geldt ook voor commercieel gebruik van de inhoud en informatie. Alle teksten en afbeeldingen waren actueel op het moment dat deze handleiding werd gedrukt. De inhoud kan zonder kennisgeving worden gewijzigd.

6. Voordat u begint

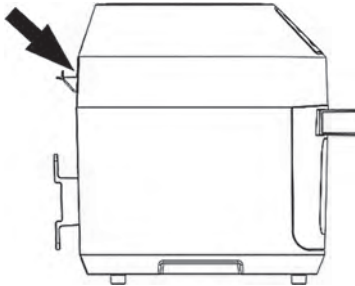
Haal de airfryer en alle accessoires uit de verpakking en controleer of de inhoud van de verpakking compleet is. Verwijder alle beschermfolie en haal alle onderdelen uit de kookruimte. Houd het verpakkingsmateriaal buiten bereik van kinderen en voer dit op de juiste wijze af.

- Reinig de airfryer en alle accessoires zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen" voordat u deze voor de eerste keer gebruikt.
- Gebruik de handgrepen (19) aan de linker- en rechterkant voor het verplaatsen.
- Plaats de airfryer op een vlakke, droge en hittebestendige ondergrond.



Let er bij het kiezen van een plaats op dat de bovenrand van de geopende ovendeur (6) niet buiten de voorste rand van het werkblad komt.

- Bedek nooit de luchtuitlaat aan de achterkant van de airfryer. Dit vormt een brandgevaar!

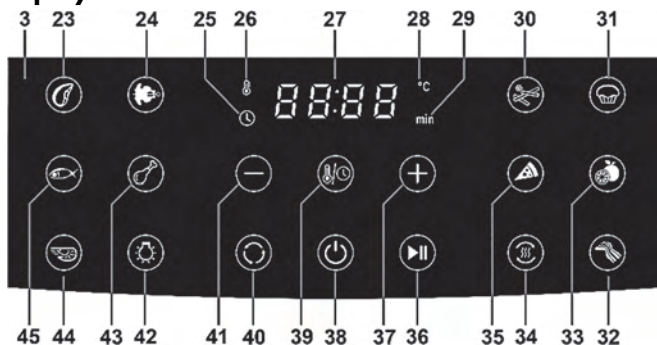


- Sluit de airfryer alleen op het lichtnet aan wanneer u deze wilt gebruiken.













Wanneer u het apparaat voor het eerst gebruikt, kunnen productiegerelateerde residuen een lichte geur en een opbouw van rook veroorzaken. Dit is normaal en gaat snel voorbij. Zorg altijd voor voldoende ventilatie. Open, indien nodig, een raam.

6.1 Aanraakdisplay







3	Aanraakdisplay
23	Modus "Biefstuk, koteletten"
24	Modus "Kip, gebraden"
25	Weergave Resterende tijd actief
26	Weergave Temperatuur actief
27	Display (toont temperatuur en resterende bereidingstijd)
28	Weergave Graden Celsius actief
29	Weergave Minuten actief
30	Modus "Friet"
31	Modus "Muffins"
32	Modus "Bacon"
33	Modus "Drogen"
34	Voorverwarmen
35	Modus "Pizza"
36	Start/Pauze/Stand-by
37	Bereidingstijd verlengen/ temperatuur verhogen
38	Aan/stand-by
39	Schakelen tussen temperatuurweergave en weergave van de resterende tijd
40	Draaifunctie voor draaimand (13) of grillspies (11) in- en uitschakelen. Het symbool knippert wanneer de draaifunctie is ingeschakeld.
41	Bereidingstijd/temperatuur verlagen
42	Led <ul style="list-style-type: none"> Binnenverlichting in- en uitschakelen. Het symbool knippert wanneer de binnenverlichting is ingeschakeld.
43	Modus "Stukjes gevogelte"
44	Modus "Garnalen"
45	Modus "Vis"

6.2 De automatische modi

Nr.	Symbool	Modus/gebruik	Voorgeprogrammeerde temperatuur (instelbaar temperatuurbereik)	Voorgeprogrammeerde tijd (instelbaar tijdsbereik)
32		Bacon	190 °C (80- 200 °C)	8 minuten (1- 60 minuten)
30		Friet	200 °C (80- 200 °C)	18 minuten (1- 60 minuten)
45		Vis	180 °C (80- 200 °C)	20 minuten (1- 60 minuten)
43		Stukjes gevogelte, bijv. drumsticks, kipfilet	200 °C (80- 200 °C)	15 minuten (1- 60 minuten)
23		Biefstuk, koteletten	180 °C (80- 200 °C)	15 minuten (1- 60 minuten)
44		Garnalen	180 °C (80- 200 °C)	10 minuten (1- 60 minuten)
35		Pizza	180 °C (80- 200 °C)	15 minuten (1- 60 minuten)
33		Groenten en fruit drogen, bijv. appelringen, plakjes tomaat	65 °C (40- 80 °C)	3:00 uur (1:00 - 24:00 uur)
31		Muffins	160 °C (80- 200 °C)	18 minuten (1- 60 minuten)
24		Grillspies (11) voor het grillen van een hele kip of kleine bout	180 °C (80- 200 °C)	25 minuten (1- 60 minuten)

6.3 Accessoires en gebruik

Nr.	Accessoires	Gebruik
16	Bak/ vetopvangbak	<ul style="list-style-type: none"> • Wordt op de onderkant van het apparaat geplaatst om druppels of kruimels op te vangen. Dit vergemakkelijkt het schoonmaken van het apparaat. • Gebruik deze als bakplaat, vooral voor voedsel dat veel druppelt en bovenwarmte nodig heeft.
17 + 18	Plateau	<ul style="list-style-type: none"> • De gaten in de plateaus (17, 18) zorgen voor een goede luchtcirculatie en een gelijkmatigere warmteverdeling. • Er kunnen meerdere plateaus (17, 18) tegelijkertijd worden gebruikt. • Bereiding van voedsel dat gelijkmatige, circulerende warmte nodig heeft, bijv. friet, stukjes gevogelte, vissticks, diepvriespizza. • Drogen
13	Draaimand	<ul style="list-style-type: none"> • Geschikt voor relatief kleine items, bijv. friet, groentestukjes, partjes, friet van zoete aardappelen. • De constante draaiing garandeert een gelijkmatige garing van alle kanten. Dit betekent dat u de draaifunctie inschakelt met de knop  (40). • Voor een perfect resultaat mag de draaimand (13) niet te vol zijn. Vul deze niet boven de markering MAX. Het maximale gewicht mag niet hoger zijn dan 1,5 kg. • Plaats en verwijder de mand met de handgreep (12). <p>Toetip: meng een beetje olie door de rauwe ingrediënten. Dit verbetert de smaak en voorkomt dat het voedsel aan de draaimand (13) blijft plakken. Dit is niet nodig voor voorgebakken producten zoals diepvriesfriet.</p>
11 + 10	Grillspies, kipspiesen	<ul style="list-style-type: none"> • Geschikt voor het braden van een hele kip of een klein gebraad. Het maximale gewicht mag niet hoger zijn dan 1,5 kg. • Gebruik de twee kipspiesen (10) om het voedsel aan de grillspies (11) te bevestigen. • Wanneer u het programma  gebruikt, wordt de draaifunctie automatisch ingeschakeld. Deze kan naar wens worden in- of uitgeschakeld door op de knop  (40) te drukken. • Gebruik de handgreep (12) om deze te verwijderen.

11 + 14 + 15	Grillspies, kebabspiesen, vasthoudschijven	<ul style="list-style-type: none"> • Geschikt voor vlees- en groentespiesen. • Bevestig de vasthoudschijven (15) aan de grillspies (11). • U kunt nu de volle kebabspiesen (14) op de vasthoudschijven (15) plaatsen. Let op het maximale gewicht van 150 g per kebabspies (14). • De constante draaiing garandeert een gelijkmatige garing van alle kanten. Dit betekent dat u de draaifunctie inschakelt met de knop  (40). • Gebruik de handgreep (12) om deze te verwijderen.
---	--	---

7. Nuttige informatie over het bereiden van voedsel

De 9-in-1-airfryer combineert verschillende bereidingsmogelijkheden in één apparaat:

- frituren met hete lucht
- pizza bakken
- vlees, vis of bacon grillen
- bevroren voedsel bereiden, bijv. vissticks, groenten uit de diepvries, kippenvleugels
- een hele kip of ander gebrad grillen op de grillspies (11)
- vlees- of groentekebabs grillen
- muffins, cupcakes, kleine cakejes en dergelijke bakken
- fruit of groenten drogen
- Gratineren

7.1 Hoeveelheden

Met de volgende tips bereikt u optimale resultaten:

- Bereid alleen kleine hoeveelheden tegelijk.
- Vul de draaimand (13) niet verder dan de **MAX**-markering, zodat het voedsel gelijkmatig bruin wordt. Overschrijd het maximale gewicht van 1,5 kg niet.
- De bakken (16) en plateaus (17, 18) mogen enkel losjes worden afgedekt om een optimale luchtcirculatie en dus optimale bereidingsresultaten te garanderen.
- Overschrijd het maximale gewicht van 1,5 kg niet.
- Let op het maximale gewicht van 150 g per kebabspies (14).
- Let er bij alle bereidingen op dat het voedsel niet in contact komt met de zijwanden, de ovendeur (6) en het verwarmingselement (5) bovenaan.

7.2 Temperaturen en bereidingstijden

- De bereidingstijden variëren afhankelijk van de grootte en de samenstelling van het te bereiden voedsel. Ook persoonlijke voorkeuren spelen een belangrijke rol. Daarom zijn de temperaturen en bereidingstijden in de bereidingstabel slechts richtlijnen die u eventueel kunt aanpassen.
- Als voedsel erg bruin wordt, kan acrylamide ontstaan. Dit is kankerverwekkend. Voor uw gezondheid is het dus het beste om te voorkomen dat voedsel te bruin wordt.
- Gebruik voor diepvriesproducten de aanbevelingen van de fabrikant voor heteluchtovens of airfryers.

7.3 Bruining

De volgende tips helpen u om uw voedsel gelijkmatig bruin te laten worden:

- Gebruik de draaifunctie bij gebruik van de grillspies (11) en de draaimand (13).
- Wanneer u de draaimand (13) gebruikt, helpt het om een beetje olie met de rauwe ingrediënten te mengen voor een gelijkmatige bruining. Vermijd ook het overvullen van de draaimand (13).
- Bij een bereiding op meerdere plateaus (17, 18) tegelijk verbetert u de bruining door de plateaus (17, 18) halverwege de bereidingstijd uit het apparaat te halen, het voedsel om te draaien of te mengen en de plateaus (17, 18) vervolgens op een andere plateauhoogte terug te plaatsen.
- Het helpt het bereidings- en bruiningsproces altijd als het voedsel van dezelfde grootte en dikte is.

7.4 Tabel met bereidingstijden


De onderstaande tabel geeft een richtlijn voor de verwerking van verschillende levensmiddelen. Onderstaande tabel geeft een richtlijn voor de verwerking van verschillende levensmiddelen.

















Pas de aangegeven tijden aan de samenstelling van het voedsel en uw persoonlijke voorkeuren aan.






Als u meer dan één plateau (17, 18) gebruikt, verwisselt u deze halverwege de kooktijd.

Ingrediënt	Opmerking	Optimale hoeveelheid (ongeveer)	Optimale tijd (minuten)	Graden °C
		max. hoeveelheid	max. tijd	
Braden	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Modus  (24) ➤ Gebruik eventueel keukentouw om de bout een gelijke vorm te geven. ➤ Bevestig deze aan de grillspies (11) met behulp van de kipspiesen (10). ➤ De draaifunctie gebruiken 	maximaal 1,5 kg	50	200 °C
		Aangezien de gekozen tijd en temperatuur sterk afhankelijk zijn van het soort vlees en de grootte en het gewicht ervan, raden wij aan een temperatuursonde te gebruiken om de kerntemperatuur te controleren. Grafieken met aanbevolen kerntemperaturen voor verschillende soorten vlees vindt u in kookboeken en online.		

Hele kip (vers)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Modus  (24) ➤ Bevestig deze aan de grillspies (11) met behulp van de kipspiesen (10). ➤ Gebruik eventueel keukentouw om de bout een gelijke vorm te geven. 	maximaal 1,5 kg	40 - 45	200 °C
		<p>Gezondheidsrisico!</p> <p>Het is zeer belangrijk dat vers gevogelte (inclusief stukken gevogelte) volledig gaar is, anders worden eventuele salmonellabacteriën niet volledig vernietigd en kunnen zij een gezondheidsrisico vormen. De bereidingstijd en temperatuur dienovereenkomstig aanpassen.</p>		
Kipdrumsticks (vers)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Modus  (43) met voorverwarmen ➤ Plateau (17, 18) gebruiken ➤ 1 tot 2 keer draaien ➤ Bereiden op niveau 3 			
Kipnuggets (bevroren)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Modus  (43) ➤ Plateau (17, 18) gebruiken 	200 g	10 - 15	200 °C
		600 g	18 - 22	
Vissticks (bevroren)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Modus  (43) ➤ Plateau (17, 18) gebruiken 	200 g	7 - 10	200 °C
		840 g	16 - 20	
Mozzarellasticks (bevroren)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Modus  (43) ➤ Plateau (17, 18) gebruiken 	200 g	4 - 6	180 °C
		700 g	5 - 7	
Friet, dun, voorgebakken	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Modus  (30) met voorverwarmen. ➤ Draaimand (13) met draaifunctie 	350 g	15 - 17	200 °C
		750 g	18 - 22	
Friet, dik, voorgebakken	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Alternatief:</u> Bereiden op een plateau (17, 18) 	350 g	15 - 20	200 °C
		750 g	18 - 22	
Friet, zelfgemaakt	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Modus  (30) ➤ Een beetje olie erdoor mengen 	400 g	18 - 22	200 °C

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Draaimand (13) met draaifunctie ➤ <u>Alternatief:</u> Bereiden op een plateau (17, 18) 	750 g	20-25	
Muffins	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Modus  (31) ➤ De bakken op het plateau plaatsn (17, 18) 	9 stuks	13 - 15	150 °C
		18 stuks	16 - 20	
Cupcakes	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Modus  (31) ➤ De bakken op het plateau plaatsn (17, 18) 	9 stuks	15 - 18	160 °C
		12 stuks	15 - 18	
Gepofte aardappelen (elk ca. 150 g, voorgekookt)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Modus  (31) ➤ 15 tot 20 minuten voorkoken ➤ Bereiden op een plateau (17, 18) ➤ Eventueel in aluminiumfolie wikkelen 	6 stuks	40	180 °C
		12 stuks	60	
Appelringen drogen	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Modus  (33) ➤ Plateaus (17, 18) gebruiken ➤ De hoogte van de plateaus (17, 18) om de 30 minuten veranderen 	500 g	150 - 180	80 °C
Pizza bakken	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Modus  (35) ➤ Plateaus (17, 18) gebruiken 	250 g	10-15	180 °C
		500 g	15 - 20	
Vis	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Modus  (45) ➤ Plateau (17, 18) gebruiken 	500 g	18 - 20	180 °C
		1000 g	20 - 25	
Garnalen	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Modus  (44) ➤ Plateau (17, 18) gebruiken 	200 g	10 - 15	180 °C
		400 g	15 - 18	

Biefstuk	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Modus  (23) ➤ Plateau (17, 18) gebruiken 	200 g	10 - 15	180 °C
		400 g	12 - 17	
Bacon	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Modus  (32) ➤ Plateau (17, 18) gebruiken 	100 g	8	190 °C
		200 g	8-10	
Groenten	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Modus  (45) ➤ Plateau (17, 18) gebruiken 	400 g	20	180 °C
		600 g	25	

8. Accessoires monteren en plaatsen

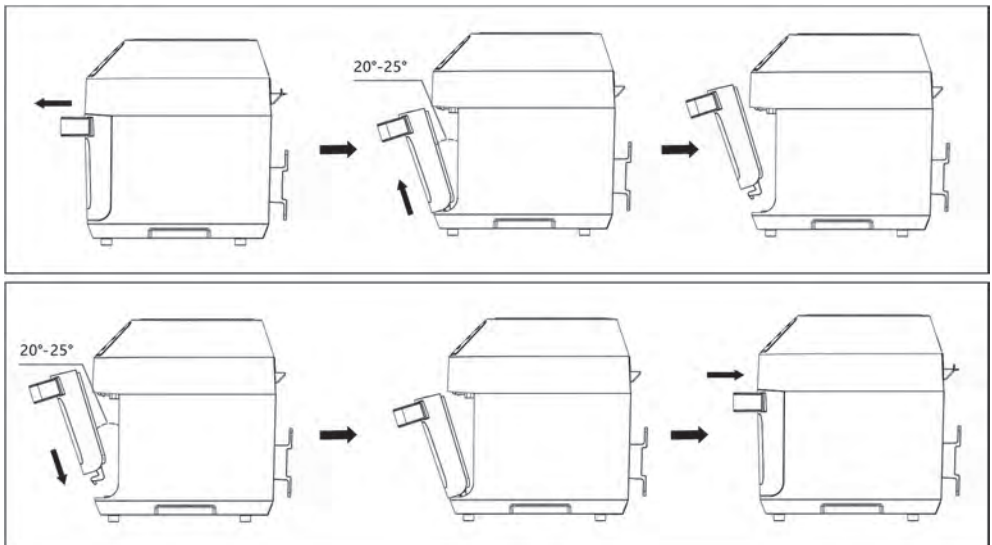


Na verloop van tijd kan de vetopvangbak (16) enigszins verkleuren door het effect van de warmte. Dit is geen reden tot bezorgdheid en geen fout in de zin van de garantie.

8.1 De oven deur monteren/demonteren

Om de binnenkant gemakkelijker schoon te kunnen maken, raden wij aan de oven deur (6) te verwijderen voordat u deze schoonmaakt.

De procedure is als volgt:



8.2 Draaimand (13)

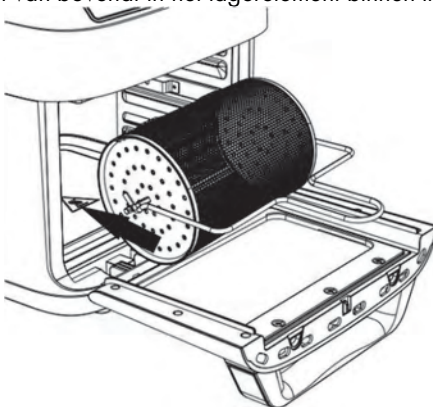
U hebt nodig:

Draaimand (13)

Bak/vetopvangbak (16)

Handgreep (12)

- Plaats de vetopvangbak (16) op de bodem van de airfryer.
- Open de klep van de draaimand (13) en vul de draaimand met de gewenste hoeveelheid voedsel (13). Houd het maximumniveau in de gaten.
- Sluit de klep van de draaimand (13).
- Plaats de draaimand (13) koud in de airfryer. Zorg ervoor dat de as van de draaimand (13) eerst in de opening van de aandrijving aan de linkerkant grijpt en druk vervolgens de as aan de rechterkant van bovenaf in het lagerement binnen in de airfryer.



8.3 Grillspies (11)

U hebt nodig:

Grillspies (11)

2 kipspiesen (10) en 2 bevestigingsschroeven (9)

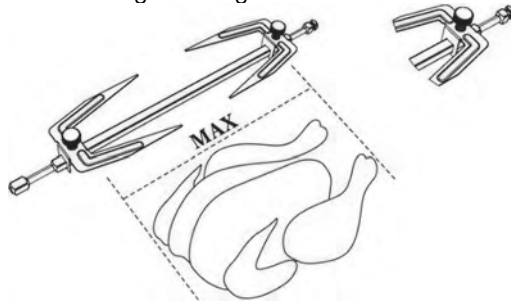
Bak/vetopvangbak (16)

Handgreep (12)

- Plaats de vetopvangbak (16) op de bodem van de airfryer.
- Schuif de kip of het braadstuk in het midden van de grillspies (11).



- Kies een kip of braadstuk van geschikte grootte.



- Steek de twee kipspiesen (10) met de twee vierkante gaten in het uiteinde van de grillspies (11).
- Duw de kipspiesen (10) ver genoeg in elkaar, zodat het vlees stevig vastzit. Draai de bevestigingsschroeven (9) op de kipspiesen (10) in deze positie vast.



- Zorg ervoor dat de kip of het braadstuk het verwarmingselement (5) aan de bovenkant van de bereidingsruimte niet kan raken als deze tijdens het bereiden draaien. Gebruik eventueel keukentouw om de vorm van het vlees aan te passen. Idealiter wordt het gelijkmatig verdeeld rond de grillspies (11).
- Steek de grillspies (11) in de airfryer als deze koud is. Zorg ervoor dat de grillspies (11) eerst in de opening van de aandrijving aan de linkerkant grijpt en steek vervolgens de as aan de rechterkant van bovenaf in het lagerelement binnen in de airfryer.

8.4 Kebabset (grillspies plus vasthoudschijven)

U hebt nodig:

Grillspies (11)

2 vasthoudschijven (15) en 2 bevestigingsschroeven (9)

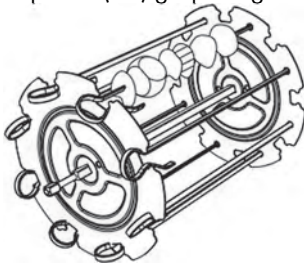
Kebabspiesen (14) naar behoefte

Bak/vetopvangbak (16)

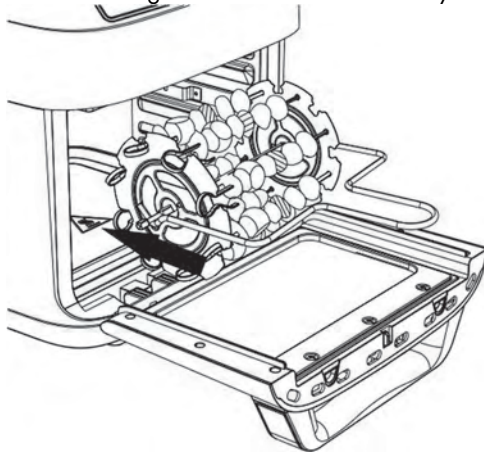
Handgreep (12)

- Plaats de vetopvangbak (16) op de bodem van de airfryer.
- Bevestig de 2 vasthoudschijven (15) aan de uiteinden van de grillspies (11).
- Snijd het door u gekozen voedsel in stukken met een diameter van maximaal 3 cm.
- Steek het bereide voedsel op de kebabspiesen (14). Maak de spiesen (14) niet te vol. Nadat u ze in de vasthoudschijven (15) hebt gestoken, moet er aan beide kanten ongeveer 2 cm ruimte zijn tussen de vasthoudschijf (15) en het voedsel.

- Steek nu de volle kebabspiesen (14) in de vasthoudschijven (15) zoals aangegeven op de afbeelding.
- Verdeel de benodigde kebabspiesen (14) gelijkmatig.







- Plaats de voorbereide kebabset koud in de airfryer. Zorg ervoor dat de grillspies (11) eerst in de opening van de aandrijving aan de linkerkant grijpt en steek vervolgens de as aan de rechterkant van bovenaf in het lagerelement binnen in de airfryer.



9. Aan de slag


9.1 Eerste gebruik

Voordat u de airfryer voor de eerste keer gebruikt, zet u deze 60 minuten zonder voedsel aan:

- Lees de volledige gebruiksaanwijzing en raak eerst vertrouwd met de bediening van de airfryer.
- Steek de stekker van de airfryer in het stopcontact en druk vervolgens op de toets  (38) om de airfryer in te schakelen.
- Start het programma  (30) en stel de bereidingstijd in op 60 minuten met de toets  (37).
- Druk nogmaals op de toets  (36) om de airfryer met de gekozen instellingen te starten.


- Nadat de 60 minuten zijn verstreken, hoort u 5 pieptonen en verschijnt "UIT" op het display (27). Het apparaat schakelt dan naar stand-by.
- De airfryer is nu klaar voor gebruik met voedsel.

9.2 De voeding aansluiten

Wanneer de airfryer klaar is voor het beoogde gebruik, steekt u de stekker in een geaard stopcontact dat altijd gemakkelijk bereikbaar is en overeenkomt met de specificaties op het typeplaatje. Alle displays lichten kort op, er klinkt een signaaltoon en de knop  (38) licht permanent op. De airfryer staat in stand-by.





Tijdens het gebruik klinkt een pieptonen telkens wanneer er op een toets wordt gedrukt.

9.3 In- en uitschakelen/bediening

- Druk op de toets  (38) om de airfryer uit stand-by te halen.
- Alle functietoetsen op het aanraakdisplay (3) lichten op. Het display (27) schakelt tussen de vooringestelde temperatuur en de resterende bereidingstijd.







Als er gedurende ca. 3 minuten geen waarden worden ingevoerd om het programma te starten, schakelt de airfryer automatisch terug naar stand-by.

- Selecteer een automatisch programma of stel de bereidingstijd en temperatuur handmatig in met de toetsen  (37) en  (41). Als u de waarden snel wilt veranderen, houdt u de toetsen  (37) en  (41) ingedrukt. Het display (27) schakelt tussen de momenteel ingestelde temperatuur en de resterende bereidingstijd.



Voor het voorverwarmen van de binnenkant drukt u op  (34) en vervolgens op  (36). De binnenkant wordt nu 3 minuten voorverwarmd. Na het voorverwarmen klinken er 5 pieptonen en wordt 'UIT' op het display (27) weergegeven. Het apparaat schakelt dan naar stand-by.



- Druk nogmaals op de toets  (36) om de airfryer met de gekozen instellingen te starten.
- Het display (27) schakelt tussen de momenteel ingestelde bereidingstemperatuur en de resterende bereidingstijd. In de handmatige modus lichten alle knoppen op, met uitzondering van de automatische programma's, en kunt u uw geselecteerde instellingen voor verlichting, de rotatiefunctie, bereidingstijd en temperatuur op elk moment aanpassen.
- Als u een automatisch programma hebt gekozen, gaat de bijbehorende programmaknop branden. Alle toetsen behalve de niet geselecteerde automatische modi branden en u kunt de door u gekozen instellingen voor draaifunctie, bereidingstijd en temperatuur op elk moment aanpassen.

- U kunt de bereidingsproces op elk moment pauzeren door op de toets  (36) te drukken. In dat geval knippen de toets van de automatische modus die u hebt gepauzeerd en de toets  (36) terwijl de modus wordt gepauzeerd.
- Druk nogmaals op de toets  (36) om het proces te hervatten. De knop voor het geselecteerde automatische programma brandt continu.





Als de ovendeur (6) tijdens het programma wordt geopend, wordt het programma onderbroken en gaat de binnenverlichting automatisch aan. Nadat de ovendeur (6) is gesloten, gaat het programma verder en gaat het lampje automatisch uit na ongeveer 1 minuut. U kunt deze ook op elk moment handmatig uitschakelen.

- Nadat het geselecteerde programma is afgelopen, hoort u 5 pieptonen en verschijnt "UIT" op het display (27). Het apparaat schakelt dan naar stand-by.

9.4 Binnenverlichting




- Druk op de toets  (42) om de binnenverlichting gedurende ca. 1 minuut in te schakelen. Druk nogmaals op de knop  (42) om de binnenverlichting uit te schakelen.

9.5 De bereidingstijd en temperatuur handmatig instellen

Als de airfryer in gebruik is, kunt u op elk moment de bereidingstijd en de temperatuur met de toetsen  (37) en  (41) instellen. Houd de toetsen  (37) en  (41) ingedrukt om de bereidingstijd of temperatuur in de snelle modus te wijzigen.

9.5.1 De bereidingstijd instellen

De bereidingstijd kan worden ingesteld tussen de 1 en 60 minuten in stappen van 1 minuut.




- De bereidingstijd kan worden ingesteld zodra het  symbool (25) links van het display (27) verschijnt en de bereidingstijd op het display (27) wordt weergegeven.
- Verhoog of verlaag de bereidingstijd met de toetsen  (37) en  (41).



In het programma "Drogen" (33) kan een bereidingstijd van 1:00 tot 24:00 uur worden ingesteld in stappen van 30 minuten.

9.5.2 De temperatuur instellen

De temperatuur kan worden ingesteld in stappen van 5 graden tussen 40 °C en 200 °C.

- De temperatuur kan worden ingesteld zodra het symbool  (26) links van het display (27) verschijnt en de temperatuur op het display (27) wordt weergegeven.
- Stel de gewenste temperatuur in met de knoppen  (37) en  (41).







In het programma "Drogen" (33) wordt de minimumtemperatuur beperkt tot 40 °C en de maximumtemperatuur tot 80 °C.

9.6 De draaifunctie in-/uitschakelen





Bij gebruik van de grillspies (11) of de draaimand (13) kunt u de draaifunctie handmatig in- of uitschakelen.

- Druk kort op de knop  (40) om de draaifunctie in te schakelen. Als de draaifunctie is ingeschakeld, knippert de toets  (40).
- Druk nogmaals kort op toets  (40) om de draaifunctie uit te schakelen. De toets  (40) stopt met knipperen.



9.7 Voorgeprogrammeerde modi gebruiken

De airfryer heeft 10 vooraf ingestelde programma's voor verschillende voedingsmiddelen. Ook als u deze modi gebruikt, kunt u op elk moment de temperatuur en de bereidingstijd wijzigen of de draaifunctie in- of uitschakelen.

- Bereid het voedsel voor en plaats het met het juiste accessoire in de airfryer.
- Kies een geschikte modus voor uw voedsel.
- Kijk zo nodig in de bereidingstabel om de temperatuur en de bereidingstijd enigszins aan te passen.
- Schakel de airfryer in via de toets  (38).
- Druk op de gewenste programmatoets om een programma te selecteren.
- Pas zo nodig de temperatuur en de bereidingstijd aan.
- Druk op de toets  (36) om de modus te starten. De betreffende modustoets brandt constant.

9.8 Bereidingsproces pauzeren/hervatten

U kunt het bereidingsproces op elk moment onderbreken om bijvoorbeeld de hoogte van de plateaus (17, 18) aan te passen of te controleren hoe gaar uw gerechten zijn.

- Druk op de toets  (36) om het bereidingsproces te pauzeren. Druk nogmaals op de toets  (36) om het bereidingsproces voort te zetten.
- U kunt ook de ovendeur (6) tijdens het bereiden openen. Hierdoor wordt het bereidingsproces gepauzeerd. De binnenverlichting wordt ingeschakeld, terwijl de ventilator en de draaifunctie stoppen.
- Sluit de ovendeur (6) om verder te gaan met de bereiding. De binnenverlichting wordt na ongeveer 1 minuut automatisch uitgeschakeld.

9.9 Einde van het bereidingsproces



Kans op brandwonden! Gebruik altijd de handgreep (12) en/of ovenwanten om het voedsel en de accessoires te verwijderen.

Als het geselecteerde programma is afgelopen, klinken er 5 lange pieptonen, verschijnt "UIT" op het display (27) en schakelt de airfryer over op stand-by.

- Houd een hittebestendig oppervlak (bord, houten plank) gereed om de hete accessoires op neer te leggen.
- Open de ovendeur (6).
- Verwijder het voedsel en de gebruikte accessoires.
- Laat de airfryer en de accessoires afkoelen voordat u ze reinigt.

10. Reinigen



Risico op elektrische schok!

Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u gaat schoonmaken!
De airfryer mag nooit worden ondergedompeld in water!



Kans op brandwonden! Laat de airfryer afkoelen voordat u deze verplaatst of reinigt.



Waarschuwing voor schade aan eigendommen! Gebruik geen schurende of chemische schoonmaakmiddelen of gereedschap die het oppervlak kunnen bekrassen (bijv. metaalsponsjes). Anders kan de airfryer of het apparaat beschadigd raken.

10.1 De binnenkant reinigen

- Verwijder indien nodig de ovendeur (6) om het reinigen van de binnenkant te vergemakkelijken.
- Gebruik een zachte spons, een beetje water en een mild reinigingsmiddel om vetresten te verwijderen.
- Reinig vervolgens nogmaals met alleen een vochtige zachte doek, bijv. een microvezeldoek, om de resten van het reinigingsmiddel volledig te verwijderen.
- Droog af met een theedoek en laat de binnenkant goed drogen.

10.2 De behuizing reinigen

- Gebruik een vochtige doek met een beetje mild reinigingsmiddel.
- Droog de behuizing vervolgens grondig af, bijv. met een theedoek.

10.3 De accessoires reinigen



Alle accessoires, behalve de airfryer en het netsnoer (20), kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd. De accessoires kunnen ook worden gereinigd in een kom met warm water en afwasmiddel.

- Verwijder grove voedselresten.
- Aangebrande etensresten kunt u eerst in water laten weken.
- Haal de accessoires waar mogelijk uit elkaar in afzonderlijke onderdelen. Verwijder bijvoorbeeld de kipspiesen (10) van de grillspies (11).
- Plaats de accessoires in de vaatwasser om ze te reinigen.
- Of reinig de accessoires in een kom met warm water en afwasmiddel. Spoel na het reinigen af met veel schoon water om resten afwasmiddel te verwijderen.

11. Opslag indien niet in gebruik

Als u de airfryer gedurende langere tijd niet meer gaat gebruiken, reinigt u deze en de accessoires zoals beschreven in het hoofdstuk hierboven. Wikkel het netsnoer (20) om de kabelspoel (21) en berg de airfryer op een schone en droge plaats op, buiten het bereik van kinderen.

12. Problemen oplossen

Als uw airfryer niet normaal werkt, volgt u de onderstaande instructies om te proberen het probleem op te lossen. Als de storing niet kan worden opgelost via de onderstaande tips, neemt u contact op met onze hotline.

De airfryer werkt niet.

- De stekker zit niet in het stopcontact. Steek de stekker in een gemakkelijk toegankelijk stopcontact waarvan de specificaties overeenkomen met de informatie op het typeplaatje.
- Het stopcontact is defect. Test het apparaat op een ander stopcontact waarvan u zeker weet dat het werkt.

Het voedsel is niet gaar na de aanbevolen tijd.

- Mogelijk is er te veel voedsel geplaatst of zijn de afzonderlijke stukken te groot. Verminder de hoeveelheid of de grootte van de afzonderlijke stukken.
- Was de temperatuur te laag of de bereidingstijd te kort? Kies eventueel een hogere temperatuur of een langere bereidingstijd.

De draaimand (13) of de grillspies (11) draait niet gelijkmatig.

- Stop de draaifunctie en controleer of het maximale gewicht is overschreden of het voedsel ongelijkmatig is verdeeld.




Het voedsel plakt vast aan de wanden van de draaimand (13).

- Meng voor het bereiden een beetje olie door het voedsel. Dit moet voorkomen dat uw friet of groenten vastplakken.

De bruiningsniveaus op de verschillende plateaus (17, 18) zijn erg verschillend.

- Het verwarmingselement (5) bevindt zich boven in de binnenkant. Daarom bruint het voedsel sneller op de bovenste stand (4). Verwissel de plateaus (17, 18) halverwege de bereidingstijd (of vaker indien nodig), zodat elk van de plateaus (17, 18) één keer bovenaan staat. Het loont ook de moeite om het voedsel af en toe op de plateaus (17, 18) te mengen.

13. Milieuregelgeving en informatie over afvalverwerking



	<p>Apparaten met dit symbool zijn onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU. Alle elektrische en elektronische apparaten moeten worden gescheiden van huishoudelijk afval en bij een officiële afvalverwerkingsinstantie worden ingeleverd. Voorkom schade aan het milieu en risico's voor uw eigen gezondheid door het apparaat op de juiste manier als afval te verwerken. Voor meer informatie over een juiste afvalverwerking neemt u contact op met de plaatselijke overheid, de afvalverwerkingsinstantie of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.</p>
	<p>Gooi al het verpakkingsmateriaal weg op een milieuvriendelijke manier. De kartonnen verpakking kan voor recycling naar de oudpapierbak of een openbaar inzamelpunt worden gebracht. Folie of plastic in de verpakking moet worden ingeleverd via een daarvoor bestemde inzamelmethode.</p>
 ES/PT	

Alleen relevant voor Frankrijk:



'Eenvoudig scheiden'

Het product, de accessoires, het drukwerk en de verpakking zijn recyclebaar. Ze vallen onder de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant en worden apart gesorteerd en ingezameld.

	<p>Let bij het verwijderen van het verpakkingsmateriaal op de aangebrachte merktekens; op het etiket staan de afkortingen (a) en (b) met de volgende betekenis:</p> <p>1-7: kunststof / 20-22: papier en karton / 80-98: samengestelde materialen.</p>
	

Alleen relevant voor Spanje en Portugal:

Scheid het verpakkingsmateriaal en gooi het weg in de relevante verzamelcontainers volgens de symbolen op de verpakking:



Symbol	Materiaal	Bevat de volgende verpakkingselementen voor dit product
	Low-density polyethyleen	Plastic zak
	Polypropeen	Plastic verzegeling
	Andere kunststoffen	Plakband, schuim, beschermhoes Bedieningspaneel
	Bordkarton	Verkoopverpakking, karton in de verkoopverpakking

14. Conformiteit



Het product voldoet aan de vereisten van de toepasselijke Europese en nationale richtlijnen. Er is bewijs van conformiteit verstrekt. De fabrikant beschikt over de relevante verklaringen en documentatie.

De volledige EU-conformiteitsverklaring en, indien van toepassing, aanvullende conformiteitsverklaringen kunnen via de volgende link worden gedownload:

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

Contactadres overeenkomstig Verordening 2023/988 inzake productveiligheid: ce@targa.de

15. Garantie

Garantie van TARGA GmbH

Geachte klant,

U krijgt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de datum van aankoop. In het geval van gebreken aan dit product heeft u ten opzichte van de verkoper van het product bepaalde wettelijke rechten. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna volgende garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de datum van aankoop. Bewaart u de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs van aankoop. Indien er binnen drie jaar vanaf de datum van aankoop van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons - naar ons goeddunken - gratis gerepareerd of vervangen.

Garantietermijn en wettelijke aanspraak bij gebreken

De garantietermijn wordt door de wettelijke aanspraak bij gebreken niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel reeds bij aankoop aanwezige schade en gebreken dienen onmiddellijk na het uitpakken te worden gemeld. Na afloop van de garantietermijn benodigde reparaties worden alleen tegen betaling uitgevoerd.

Garantiedekking

Het apparaat is zorgvuldig gefabriceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en voor de levering nauwgezet onderzocht. De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten. Deze garantie dekt geen onderdelen van het product die onderhevig zijn aan normale slijtage en daardoor kunnen worden beschouwd als slijtbare onderdelen of beschadigingen aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, batterijen of onderdelen gemaakt van glas. De garantie vervalt als het product beschadigd, niet doelmatig gebruikt of onderhouden is. Voor een doelmatig gebruik van het product dienen alle in de meegeleverde handleiding opgenomen aanwijzingen strikt te worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, dienen in elk geval te worden vermeden. Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor commercieel gebruik. In geval van misbruik of niet doelmatig gebruik, gebruik van geweld of ingrepen die niet zijn uitgevoerd door onze geautoriseerde service-afdeling, komt de garantie te vervallen. Met de reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantietermijn.

Afwikkeling van een garantieclaim

Gelieve voor een snelle verwerking van uw probleem de volgende aanwijzingen in acht te nemen:

- Lees voordat u het product in gebruik neemt de bijbehorende documentatie aandachtig door. Mocht er een probleem optreden dat op deze manier niet kan worden opgelost, neem dan contact op met onze hotline.
- Houdt u bij elke navraag de kassabon en het artikelnummer of indien beschikbaar het serienummer als bewijs van aankoop bij de hand.
- In het geval dat een oplossing per telefoon niet mogelijk is, zal onze hotline er afhankelijk van de oorzaak van het probleem voor zorgen dat het probleem op andere wijze wordt opgelost.

- Op www.lidl-service.com kunt u deze en allerlei andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden. Deze QR-code brengt u rechtstreeks naar de servicepagina van LIDL (www.lidl-service.com). Voer hier het artikelnummer (IAN) in om uw gebruiksaanwijzing te openen.



Service

NL Telefoon: 0800 0249630
E-Mail: targa@lidl.nl

BE Telefoon: 0800 12089
E-Mail: targa@lidl.be

LU Telefoon: 8002 5142
E-Mail: targa@lidl.be

IAN: 474733_2407



Fabrikant

Merk op dat het volgende adres geen service-adres is. Neem eerst contact op met de bovenvermelde service-afdeling.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DUITSLAND

Inhaltsverzeichnis

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

Herzlichen Glückwunsch!

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

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

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

2. Sicherheitshinweise

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

Erläuterung der verwendeten Symbole



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



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



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



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



Achtung, heiße Oberfläche!

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



Die Zubehörteile sind spülmaschineneeignet.



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 Zubehöreile.
- 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

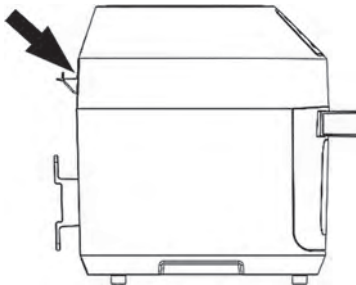
Entnehmen Sie die Heißluftfritteuse und alle Zubehörteile aus der Verpackung und überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung. Entfernen Sie alle Schutzfolien und entnehmen Sie alle Teile aus dem Garraum. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es umweltgerecht.

- 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!

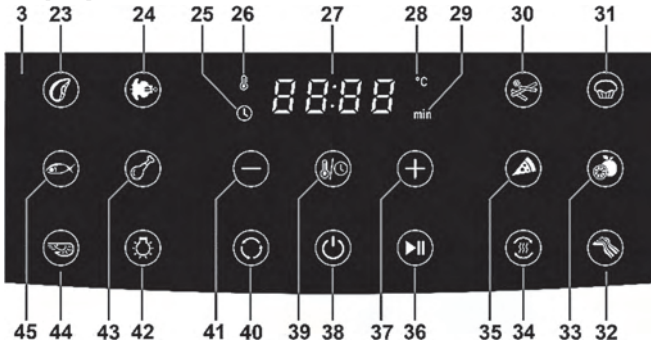


- Verbinden Sie die Heißluftfritteuse erst dann mit dem Stromnetz, wenn diese in Betrieb genommen werden soll.













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 <ul style="list-style-type: none"> • Garraumbeleuchtung ein- bzw. ausschalten. Das Symbol blinkt, wenn die Garraumbeleuchtung eingeschaltet ist.
43	Programm „Geflügelteile“
44	Programm „Shrimps“
45	Programm „Fisch“

6.2 Die Automatikprogramme

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

6.3 Zubehörteile und Einsatzbereiche

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

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

7. Wissenswertes zur Zubereitung

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

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

7.1 Mengen

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

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

7.2 Temperaturen und Garzeiten

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

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

7.3 Bräunung

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

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

7.4 Tabelle Verarbeitungszeiten




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


















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



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

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

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

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

8. Montage und Einsetzen der Zubehörteile

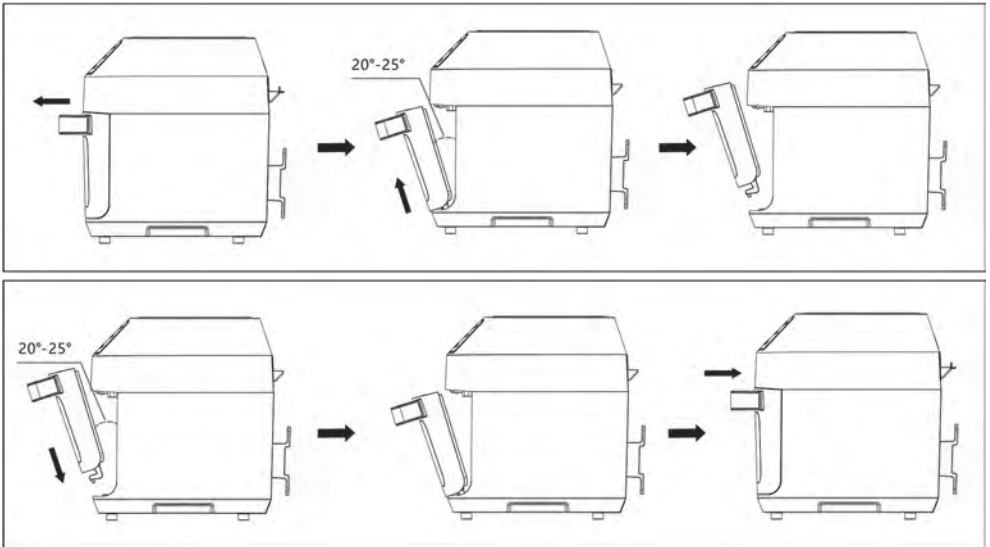


Die Fettauffangschale (16) kann sich im Laufe der Zeit durch die Hitzeeinwirkung leicht verfärben. Das ist unbedenklich und kein Mangel im Sinne der Garantie.

8.1 Montage/Demontage der Ofentür

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

Gehen Sie folgendermaßen vor:



8.2 Drehkorb (13)

Sie benötigen:

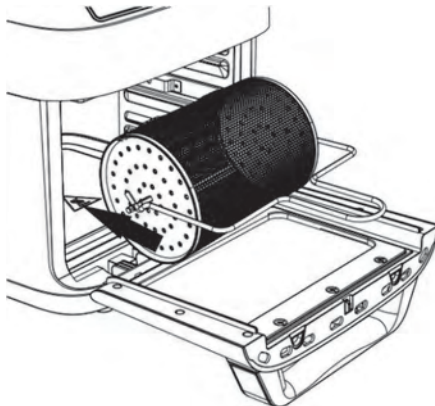
Drehkorb (13)

Blech/Fettauffangschale (16)

Griff (12)

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

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



8.3 Drehspieß (11)

Sie benötigen:

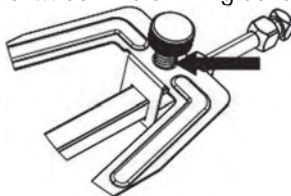
Drehspieß (11)

2 Hähnchenspieße (10) und 2 Feststellschrauben (9)

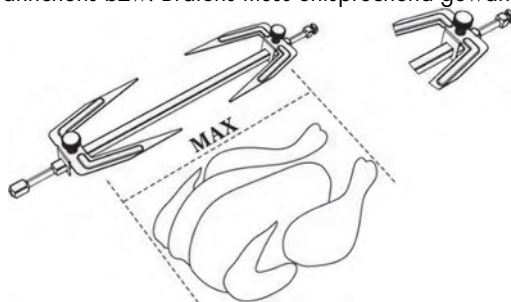
Blech/Fettauffangschale (16)

Griff (12)

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

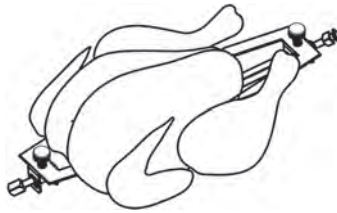


- Die Größe des Hähnchens bzw. Bratens muss entsprechend gewählt werden.



- 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)

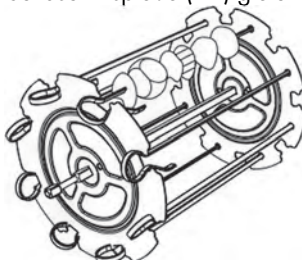
2 Haltescheiben (15) und 2 Feststellschrauben (9)

Schaschlikspieße (14) nach Bedarf

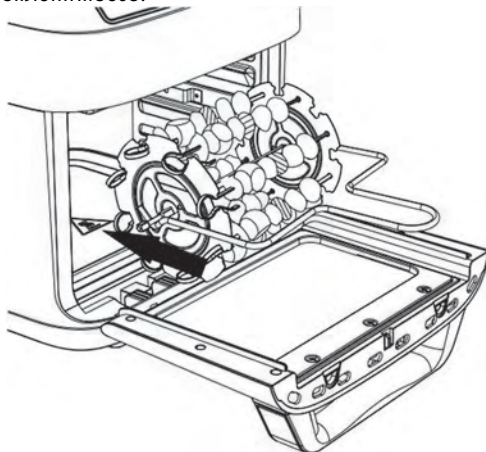
Blech/Fettauffangschale (16)

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 Drehspeiß (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 Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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



ES/PT



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

Nur relevant für Frankreich:



„Sortieren einfacher gemacht“





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

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

Nur relevant für Spanien und Portugal:

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



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

14. Konformitätsvermerke

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

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

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

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

15. Garantiehinweise

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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

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



Service

DE Telefon: 0800 5435111

E-Mail: targa@lidl.de

AT Telefon: 0820 201222

E-Mail: targa@lidl.at

CH Telefon: 0800 56 44 33

E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 474733_2407



Hersteller

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

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DEUTSCHLAND

