

SILVERCREST®



Hot Air Fryer SHF 1650 A1

GB

User manual and service information

NL

Gebruikershandleiding en service-informatie

DE AT

Bedienungsanleitung und Serviceinformationen

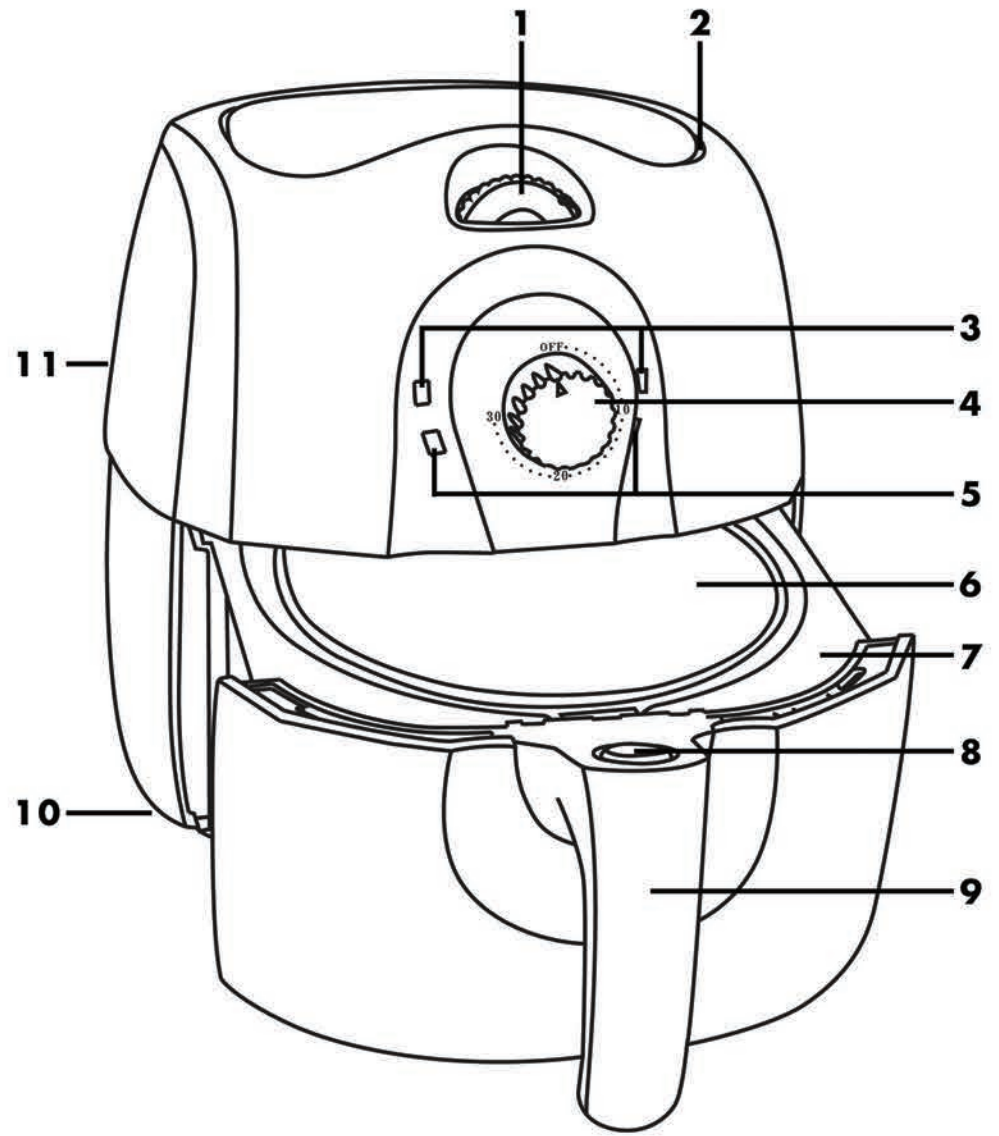
TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 SOEST
GERMANY

Last Information Update - Datum nieuwste versie
Stand der Informationen:
11 / 2014 - Ident.-No.: SHF 1650 A1 112014-1

IAN 104409

IAN 104409

NL



English.....	2
Nederlands	18
Deutsch	34

Table of contents

Introduction	3
Intended use	3
Supplied items	3
Technical data	4
Safety instructions	4
Copyright	6
Prior to use	6
First use	6
Tips for cooking food well	8
Maintenance / cleaning	10
Maintenance	10
Cleaning	10
Storage when not in use	10
Troubleshooting	11
Environmental and disposal information	11
Conformity information	11
Recipes	12
Warranty and servicing advice	16

Introduction

Thank you for purchasing a SilverCrest air fryer SHF 1650 A1, hereinafter referred to as air fryer.

The air fryer is easy to use and allows you to cook food in a healthier manner.

Intended use

This air fryer is used for cooking food such as meat, fish, side dishes and vegetables. This air fryer is not designed for commercial use or operation in a company. This air fryer may only be used for private purposes as any other use is not as intended. Furthermore, the air fryer may not be used outdoors or in tropical climates. This air fryer meets all relevant norms and standards in conjunction with CE conformity. In the event of any modification to the air fryer that was not approved by the manufacturer, compliance with these standards is no longer guaranteed. The manufacturer does not accept any liability for any resulting damage or faults in such cases.

Please observe the regulations and laws in the country of use.


Supplied items

- Air fryer
- These operating instructions

These operating instructions have a fold-out cover. The air fryer is illustrated with numbers on the inside cover. The numbers indicate the following:

- 1 Thermostat
- 2 Ventilation slots
- 3 Temperature control LED
- 4 Timer
- 5 Power LED
- 6 Basket
- 7 Pan
- 8 Release button
- 9 Handle
- 10 Ventilation slots (rear)
- 11 Ventilation slots (rear)

Technical data

Model	SHF 1650 A1
Power supply	220-240 V~, 50/60 Hz
Power consumption	1400-1650 W
Temperature range	80-200 °C (+/- 10 °C)
Timer function	up to 30 minutes
Basket volume	up to 2.3 litres
Dimensions (W x H x D)	approx. 27.5 x 33 x 32 cm
Weight	approx. 5.1 kg
Safety tested by:	

The technical data and design may be changed without notification.

Safety instructions

Before using the air fryer for the first time, read the following instructions and pay attention to all warnings, even if you are familiar with handling electronic devices. Store these operating instructions in a safe place for future reference. If you sell the air fryer or pass it on, always include these instructions. They are an integral part of the device.





WARNING! This symbol indicates important information for safe operation of the air fryer and the safety of the user.



DANGER! This symbol warns about injuries or burns associated with hot surfaces of the air fryer.












This symbol indicates other important information on the topic.






-  The air fryer is not intended to be operated with an external time switch or a separate remote control system. Never leave the air fryer unattended when it is switched on. It poses a fire hazard!
-  This device can be used by children aged 8 and older and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have

been instructed on the safe use of the device and understand the resulting risks. Children must not play with the device. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision. Always keep plastic packaging away from children. It poses a suffocation risk.

Children who are younger than 8 years of age must be kept away from the device and its mains cable.

-  If smoke is produced, or there are any unusual sounds or smells, switch off the air fryer immediately and remove the mains plug from the socket. In these cases, the air fryer should not be used until it has been inspected by authorised service personnel. Never inhale smoke from a potential device fire. If you have inhaled smoke, however, consult a doctor. The inhalation of smoke can be harmful.
-  Never touch the mains cable and the air fryer with wet hands because there is a risk of an electric shock!
-  The air fryer must not be covered to avoid overheating. It poses a fire hazard!
-  Always place the air fryer on a flat, heat-resistant surface and not in the vicinity of heat sources and flammable materials, liquids or gases. Leave at least 15cm clearance from walls because there is a risk of fire otherwise!
-  The air fryer must not become damaged in order to prevent hazards.
-  Ensure that no fire sources (e.g. burning candles) are placed on or near the air fryer. It poses a fire hazard!
-  Do not leave the air fryer unattended when it is operating. Always switch off the air fryer when it is not in use and remove the mains plug from the socket. Put away the air fryer only when it has completely cooled down. It poses a fire hazard!
-  Warning: Fire hazard! Never use the air fryer in the vicinity of flammable materials such as curtains, drapes, etc.
-  The air fryer must never be exposed to any direct heat sources (for example, heaters) or direct sunlight or bright artificial light. Also avoid contact with dripping water and splashes and corrosive liquids. Do not use the air fryer near water. In particular, the air fryer should never be submerged in liquid (do not place any items filled with liquid, e.g. vases or drinks, on the air fryer). Also ensure that the air fryer is never subjected to excessive shocks and vibrations. Furthermore, no foreign objects may penetrate the device. Otherwise, the air fryer could be damaged.

Mains cable

-  Always handle the mains cable by the mains plug and do not pull on the cable itself.
-  Do not place the air fryer, furniture or other heavy objects on the mains cable and ensure that it is not kinked.
-  Never tie a knot in the mains cable and do not tie cables together. Ensure that the mains cable is placed so that no one can trip over it and it does not cause an obstruction.
-  Make sure that the mains cable does not touch any hot surfaces of the air fryer.
-  Do not use adapter plugs or extension cables that do not comply with applicable safety standards, and do not make any alterations to the mains cable! If the mains cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service representative or a similarly qualified person to prevent any safety hazards.

Copyright




All information contained in these instructions is subject to copyright and is provided for information purposes only. It is only permitted to copy or duplicate data and information with the express and written consent of the author. This also includes commercial use of the content and data. The text and illustrations are based on the state of the art at the time of printing. Subject to change.


Prior to use


Take the air fryer out of the packaging and remove the packaging material completely. Check the air fryer for signs of damage. The air fryer must not be used if it is damaged.

Prior to its initial use, clean the air fryer as described in the section "Cleaning".

First use


-  Place the air fryer on a flat, heat-resistant surface. If the surface is sensitive, place a heat-resistant board under the air fryer.
-  There is a risk of burns! The temperature of the accessible surfaces may be very high when the device is operating. Hot steam continues to escape from the ventilation slots during operation. Hot steam may also escape when you open the air fryer. To remove the food, just touch the handle (9) and do not touch the pan (7), basket (6) or the inside of the air fryer.
-  The accessible surfaces of the air fryer can become very hot. Use pot holders or oven gloves to prevent burns. There is a risk of injury.

 The food to be fried may be placed only in the basket (6). The basket (6) may be filled up to the "MAX" marking at most.


 Fire hazard! The pan (7) and the basket (6) must never be filled with oil.


To cook food in the air fryer, proceed as follows:




- Turn the thermostat (1) and the timer (4) to the "OFF" position.
- Remove the pan (7) and the basket (6) by lifting them from the air fryer by the handle (9).
- Place the food in the basket (6).
- Insert the pan (7) and basket (6) into the air fryer.
- Insert the mains plug into a socket that is always easily accessible.
- Set the thermostat (1) to the desired temperature.
- Set the timer (4) to the desired time.
- The air fryer then switches itself on. The power LED (5) lights up in operating mode. Once the set temperature is reached, the temperature control LED (3) also lights up.
- The air fryer switches off automatically upon expiry of the time indicated by the timer (4). A beep sounds once the timer (4) has reached the "OFF" position. You can also manually turn the timer (4) back to the "OFF" position to switch off the air fryer directly.
- Then remove your food by lifting up the pan (7) by the handle (9).

 There is a risk of burns! Do not touch the pan (7), basket (6) or the inside of the air fryer directly.

- Place the pan (7) on a flat, heat-resistant surface.
- Then press the release button (8) to detach the basket (6) from the pan (7). Now place the food in a bowl or on a plate.
- After using the air fryer, turn the thermostat (1) back to the "OFF" position and remove the mains plug from the socket.
- Clean the air fryer as described in the section "Cleaning".






 Some food should be shaken halfway through the cooking time to ensure that it is cooked evenly. To do so, lift the pan (7) and basket (6) by the handle (9) from the air fryer and shake the food. Then reinsert the pan (7) and basket (6) into the air fryer. The air fryer switches itself off automatically when you remove the pan (7) and basket (6). Once the pan (7) and basket (6) are correctly reinserted, the air fryer switches itself on again automatically until the timer (4) expires.



 If you are cooking food that should be shaken halfway through the cooking time, you can also set the timer (4) to half the cooking time. Thus a beep sounds when you need to shake the food. After shaking the food, set the timer (4) to the remaining cooking time to complete the full cooking time.

-  You can also preheat the air fryer without food. The set temperature has been reached when the temperature control LED (3) lights up.
-  If the food is not fully cooked after the specified cooking time, reinsert the pan (7) and basket (6) correctly into the air fryer. Then set the timer (4) to a few extra minutes.
-  Place the food in a bowl or on a plate if you have already detached the pan (7) from the basket (6). Otherwise, the excess oil that has collected in the pan (7) will be poured over the food.

Tips for cooking food well

- Do not overfill the basket (6) with food in order to achieve better cooking results. The basket (6) may be filled up to the "MAX" marking at most.
- To avoid an excessively long cooking time, your food should be not too thick.

	Quantity	Cooking time	Temperature
Potatoes and chips			
Frozen chips (thin) ¹ 	300-700g	12-18 minutes	200 °C
Frozen chips (chunky) ¹	300-700g	11-20 minutes	200 °C
Homemade chips (8x8mm) ^{1,3} 	300-800g	18-25 minutes	180 °C
Homemade wedges ^{2,3}	300-800g	18-22 minutes	180 °C
Homemade potato cubes ^{2,3}	300-750g	12-18 minutes	180 °C
Homemade rösti ²	250g	15-18 minutes	180 °C
Gnocchi (filled or unfilled)	300-750g	16-20 minutes	200 °C
Meat and poultry			
Steak 	100-500g	8-12 minutes	180 °C
Pork chop 	100-500g	10-16 minutes	180 °C
Chicken leg 	100-500g	15-22 minutes	180 °C
Pork strips	100-500g	10-14 minutes	180 °C
Hamburger	100-500g	7-14 minutes	180 °C
Sausage roll	100-500g	13-15 minutes	200 °C
Chicken breast	100-500g	10-15 minutes	180 °C
Frozen pork ribs	400-800g	12-16 minutes	200 °C

Snacks			
Frozen spring rolls ² 	100-400g	6-12 minutes	200°C
Frozen chicken nuggets ²	100-500g	6-10 minutes	200°C
Frozen fish fingers	100-400g	6-10 minutes	200°C
Frozen cheese snacks (breaded)	100-400g	8-10 minutes	180°C
Stuffed vegetables (breaded)	100-400g	8-10 minutes	160°C
Baking			
Muffins ⁴ 	300g	15-18 minutes	200°C
Cake ⁴	300g	20-25 minutes	160°C
Quiche ⁴	400g	20-22 minutes	180°C
Sweet snacks ⁴	400g	18-22 minutes	160°C

The specified times are only guide values. They may be longer or shorter depending on the nature of the ingredients and your personal preferences.


- ¹ We recommend that you cook 500g of chips for approx. 16-18 minutes without preheating to ensure that they are cooked evenly. They should be shaken after 1/3 and 2/3 of the cooking time. When shaking, make sure that the chips are well mixed and thus cooked evenly. To do so, lift the pan (7) and basket (6) by the handle (9) from the air fryer and shake the food. The air fryer switches itself off automatically when you remove the pan (7) and basket (6). Once the pan (7) and basket (6) are correctly reinserted, the air fryer switches itself on again automatically until the timer (4) expires.
- ² This food should be shaken halfway through the cooking time to ensure that it is cooked evenly. To do so, lift the pan (7) and basket (6) by the handle (9) from the air fryer and shake the food. The air fryer switches itself off automatically when you remove the pan (7) and basket (6). Once the pan (7) and basket (6) are correctly reinserted, the air fryer switches itself on again automatically until the timer (4) expires.
- ³ These ingredients should be mixed with a ½ tablespoon of oil when preparing the food in a bowl. Never pour the oil directly into the pan (7) or basket (6)!
- ⁴ Never place the dough directly in the pan (7) or basket (6)! Place the dough only in a suitable, heat-resistant container or baking tin. Place this container or baking tin in the basket (6).



The cooking time is extended by approx. 2-3 minutes if the air fryer has not been preheated.


Maintenance / cleaning


Maintenance

 Servicing is necessary if the air fryer has been damaged or if liquids or objects have penetrated the housing, if the air fryer has been exposed to rain or moisture or if it does not work correctly or has been dropped. If smoke is produced, or there are any unusual sounds or smells, switch off the air fryer immediately and remove the mains plug from the socket. In these cases, the air fryer should not be used until it has been inspected by authorised service personnel. Only have qualified personnel carry out the servicing on the device. Never open the housing of the air fryer.

Cleaning

 Remove the mains plug from the socket before cleaning as there is a risk of an electric shock!

 Wait until the air fryer has cooled down completely. Otherwise, there is a risk of burns!

 The air fryer itself must not be immersed in water as there is a risk of an electric shock!

The pan (7) and the basket (6) can be removed for cleaning. To do so, lift the pan (7) and basket (6) by the handle (9) from the air fryer. Press the release button (8) to detach the basket (6) from the pan (7). First, remove large remaining food particles. The pan (7) and basket (6) can then be cleaned in a basin of warm water and washing-up liquid. Rinse the pan (7) and basket (6) with clear water afterwards and dry them completely before inserting them again. Never use a wire brush or other abrasive objects.

The pan (7) and basket (6) are dishwasher-proof.

Use a slightly damp cloth to clean the inner and outer surfaces and never use any solvent or cleaner that would corrode the plastic materials.

Insert the pan (7) and basket (6) again after cleaning. Proceed as follows:

1. Reinsert the basket (6) into the pan (7) until it snaps into place.
2. Insert the pan (7) and basket (6) into the air fryer until they snap into place.

Storage when not in use

If you do not want to use the air fryer, remove the mains plug from the socket. Set the thermostat (1) to the "OFF" position. Ensure that the air fryer is kept in a clean, dry location without direct sunlight.

Troubleshooting

The air fryer does not heat.

- Check whether the mains plug is inserted correctly into the mains socket.
- Check the position of the thermostat (1) and turn the thermostat (1) up to a higher temperature if necessary.
- Check the position of the timer (4) and set a time if necessary.
- Check whether the pan (7) and basket (6) are positioned correctly in the air fryer.

Environmental and disposal information



When this symbol appears on a product, this indicates that the product is subject to the European Directive 2012/19/EU. All electrical and electronic devices must be disposed of separately from household waste at designated disposal points. Disposal of old devices in this manner will prevent harm to the environment and human health hazards. For further information regarding disposal of old devices in accordance with the directive, contact your local authorities, waste disposal office or the shop where you bought the device.

Dispose of the packaging in an environmentally compatible manner. Cardboard can be put out for municipal paper collections or brought to public collection points for recycling. Films and plastic used for packaging the device are collected by your local disposal services and disposed of in an environmentally compatible manner.

Conformity information



This device meets the basic requirements and other relevant regulations of the EMC Directive 2004/108/EC, the Low Voltage Directive 2006/95/EC, the ErP Directive 2009/125/EC and the RoHS Directive 2011/65/EU. The Declaration of Conformity can be found at the end of these operating instructions.

Recipes

The air fryer works without oil! It is the healthy alternative to the conventional deep fryer. It is fast and versatile and easy to use and clean.

- A. Preheat the air fryer at the specified temperature for approx. 2-3 minutes (depending on the recipe). You can also prepare the recipes without preheating the air fryer. However, the cooking time is extended by approx. 2-3 minutes if the air fryer has not been preheated.
- B. Place the ingredients for the specified time in the air fryer.
- C. If specified in the recipe, lift the pan (7) and basket (6) by the handle (9) from the air fryer and shake the food during the operating time.

Once the recipe is complete, remove larger food from the basket (6) using cooking tongs or fill the basket contents into a bowl.

Chips with yoghurt dip

Ingredients:

500g large, waxy potatoes

½ tbsp. cooking oil (such as olive oil)

150ml yoghurt (Greek)

2 tbsp. garden herbs (we recommend flat-leaf parsley), finely chopped

2 tbsp. garden herbs (chives), finely chopped

Freshly ground black pepper

Salt

Peel the potatoes and cut into long 8mm-thick sticks (with a chip cutter).

Soak the chips (potato sticks) in water for at least 30 minutes. Then drain them thoroughly and dry them with kitchen paper.

Preheat the air fryer to 150°C. Dip the potato sticks carefully in oil in a large bowl and place them in the basket (6).

Insert the pan (7) and basket (6) into the air fryer and set the timer (4) to 5 minutes. Pre-fry the chips (potato sticks) until they are cooked and crispy; then let them cool.

Now increase the temperature of the air fryer to 200°C. Reinsert the pan (7) and basket (6) with the chips into the air fryer and set the timer (4) to 12-16 minutes. Fry the chips (potato sticks) until they are golden brown. We recommend that you shake the chips after 1/3 and 2/3 of the cooking time to ensure that they are cooked evenly.

Prepare the yoghurt dip while the chips (potato sticks) are cooking. Mix the yoghurt in a small bowl with the garden herbs (parsley and chives). Season to taste with salt and pepper.

Drain the chips in a colander lined with kitchen paper. Sprinkle with salt.

Ratatouille

Ingredients:

200g courgettes and/or eggplant

1 pepper (yellow)

2 tomatoes

1 onion, peeled

1 garlic clove (crushed)

2 tsp. Herbes de Provence (dried)

Freshly ground black pepper

1 tbsp. olive oil

½ tsp. salt

Round oven dish with a diameter of approx. 15cm

Preheat the air fryer to 200°C.

Cut the courgettes and/or eggplant, pepper, tomatoes and onion into 2cm cubes.

Mix the vegetables in an oven dish with the garlic, Herbes de Provence and ½ teaspoon of salt.

Season to taste with pepper. Also stir in the olive oil.

Place the oven dish in the basket (6), and insert the pan (7) and basket (6) into the air fryer. Set the timer (4) to 15 minutes and cook the ratatouille. Stir the vegetables once while cooking.

Serve the ratatouille with fried meat such as steak or escalopes.

Puff pastry appetisers

Ingredients:

200g (frozen or chilled) ready-made puff pastry

Filling as desired

2 tbsp. milk

Preheat the air fryer to 200°C.

Cut the dough into 16 squares of 5 x 5cm in size and place a heaped teaspoon of filling on each square.

Fold the squares into triangles and moisten the edges with a little water. Press the edges together firmly with a fork.

Place eight appetisers in the basket (6) and glaze with milk. Insert the pan (7) and basket (6) into the air fryer and set the timer (4) to 10 minutes. Fry the appetisers until they are golden brown.

Fry the remaining appetisers in the same manner. Serve the puff pastry appetisers on a platter.

Fillings:

- Ricotta and ham:

Mix 50g of ricotta with

25g of finely chopped ham and
freshly ground pepper.

- Ricotta and salmon:
Mix 50g of ricotta with
25g of smoked salmon and
1 tablespoon of finely chopped chives.

- Cheese and spring onions:
Mix 75g of grated cheese (gouda, cheddar or gruyère) with
thinly sliced spring onions.

- Prawns and dill:
Mix 75g of chopped pink prawns with
1 tablespoon of finely chopped dill and
a ½ tablespoon of lemon juice.

- Peppers and salami:
Mix 50g of salami sliced into strips with
half of a finely-diced red pepper and
1 tablespoon of finely chopped,
fresh oregano.

- Apple and cinnamon:
Mix half an apple cut into small pieces with
½ tbsp. sugar,
1 teaspoon of grated orange zest and
1 teaspoon of cinnamon.

Apples with almond filling

Ingredients:

4 small, firm apples
40g blanched almonds
25g raisins (white)
2 tbsp. sugar
2 tbsp. Calvados or rum
Custard (see tip) or whipped cream
Baking paper

Wash apples and remove the cores.

Crush the almonds in a food processor and add the raisins, sugar and Calvados. Blend the mixture for another 30 seconds in the food processor.

Preheat the air fryer to 180°C. Line the bottom of the basket (6) with baking paper.

Leave 1cm free around the edges.

Fill the apples with the raisin mixture and place them next to each other in the basket (6).

Insert the pan (7) and basket (6) into the air fryer and set the timer (4) to 10 minutes. Fry the apples until they are brown and cooked.

TIP: Custard: heat 125ml of whipped cream with the pulp of a vanilla pod and 2 tablespoons of sugar for 2-3 minutes. Stir the sugar to dissolve it. Allow the custard to cool before serving it.

TIP: Stuffed peaches with amaretti: halve two peaches and fill with a mixture of four crumbled amaretti biscuits, 1 tablespoon of flaked almonds and 1 tablespoon of finely chopped ginger. Fry in the same manner as the apples.

Spicy chicken legs with barbecue marinade

Ingredients:

1 garlic clove (crushed)
½ tbsp. mustard
2 tsp. brown sugar
1 tsp. chilli powder
Freshly ground black pepper
1 tbsp. olive oil
4 chicken legs

Preheat the air fryer to 200°C.

Mix the garlic with the mustard, brown sugar, chilli powder, a pinch of salt and freshly ground pepper. Mix with the oil.

Rub the chicken legs completely with the marinade and then marinate for 20 minutes. Place the chicken legs in the basket (6). Insert the pan (7) and basket (6) into the air fryer and set the timer (4) to 10 minutes. Then reduce the temperature to 150°C and fry the chicken legs for another 10 minutes until they are cooked.

Pork tenderloin with peppers

Ingredients:

1 red or yellow pepper, sliced into thin strips
1 red onion, sliced into thin strips
2 tsp. Herbes de Provence
Freshly ground black pepper
1 tbsp. olive oil
1 pork tenderloin, 300g
½ tbsp. mustard
Round oven dish with a diameter of approx. 15cm

Preheat the air fryer to 200°C.

Mix the strips of pepper in the dish with the onion, Herbes de Provence and some salt and pepper. Add a ½ tablespoon of olive oil to the mixture.

Cut the pork tenderloin into four pieces and rub with salt, pepper and mustard. Brush the pieces lightly with olive oil and place them upright on the pepper mixture in the dish.

Place the dish in the basket (6), and insert the pan (7) and basket (6) into the air fryer. Set the timer (4) to 15 minutes and fry the meat and vegetables. Turn the meat halfway through the cooking time and stir the strips of pepper. This is delicious with mashed potatoes and a fresh salad.

Warranty and servicing advice

Warranty of TARGA GmbH

Dear Customer,

This device is sold with three years warranty from the date of purchase. In the event of product defects, you have legal rights towards the seller. These statutory rights are not restricted by our warranty as described below.

Warranty conditions

The warranty period commences upon the date of purchase. Please keep the original receipt in a safe place as it is required as proof of purchase. If any material or manufacturing faults occur within three years of purchase of this product, we will repair or replace the product free of charge as we deem appropriate.

Warranty period and legal warranty rights

The warranty period is not extended in the event of a warranty claim. This also applies to replaced and repaired parts. Any damage or defects discovered upon purchase must be reported immediately when the product has been unpacked. Any repairs required after the warranty period will be subject to charge.

Scope of warranty

The device was carefully manufactured in compliance with stringent quality guidelines and subjected to thorough testing before it left the works. The warranty applies to material and manufacturing faults. This warranty does not cover product components which are subject to normal wear and which can therefore be regarded as wearing parts, or damage to fragile components such as switches, rechargeable batteries or components made of glass. This warranty is void if the product is damaged, incorrectly used or serviced. To ensure correct use of the product, always comply fully with all instructions contained in the user manual. The warnings and recommendations in the user manual regarding correct and incorrect use and handling of the product must always be observed and complied with. The product is solely designed for private use and is not suitable for commercial applications. The warranty is rendered void in the event of incorrect handling and misuse, if it is subjected to force, and also if any person other than our authorised service technicians interfere with the device. No new warranty period commences if the product is repaired or replaced.

Submitting warranty claims

To ensure speedy handling of your complaint, please note the following:

- Before using your product for the first time, please read the enclosed documentation carefully. Should any problems arise which cannot be solved in this way, please call our hotline.
- Always have your receipt, the product article number as well as the serial number (if available) to hand as proof of purchase.
- If it is not possible to solve the problem on the phone, our hotline support staff will initiate further servicing procedures depending on the fault.



Service



Phone: 0207 - 36 50 744

E-Mail: service.GB@targa-online.com



Phone: 01 - 242 15 83

E-Mail: service.IE@targa-online.com



Phone: 800 - 62 175

E-Mail: service.MT@targa-online.com



Phone: 800 - 92 496

E-Mail: service.CY@targa-online.com

IAN: 104409



Manufacturer

Please note that the following address is not a service address. First contact the service point stated above.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 SOEST
GERMANY

Inhoudsopgave

Inleiding	19
Bedoeld gebruik	19
Leveringsomvang.....	19
Technische gegevens	20
Veiligheidsaanwijzingen.....	20
Auteursrecht.....	22
Voor de ingebruikname	22
Ingebruikname	22
Tips voor een goed resultaat	24
Onderhoud / Reiniging	26
Onderhoud	26
Reiniging	26
Opslag bij niet-gebruik.....	27
Verhelpen van storingen	27
Milieurichtlijnen en afvoerbepalingen	27
Conformiteit	27
Recepten	28
Service en garantie	32

Inleiding

Hartelijk bedankt dat u heeft gekozen voor de heteluchtfriteuse SilverCrest SHF 1650 A1, hierna aangeduid met heteluchtfriteuse.

De heteluchtfriteuse is gemakkelijk in het gebruik en maakt het mogelijk op een gezondere manier ingrediënten te bereiden.

Bedoeld gebruik

Deze heteluchtfriteuse wordt gebruikt voor het bereiden van eten zoals vlees, vis, groente en bijgerechten. Deze heteluchtfriteuse is niet bedoeld voor gebruik binnen een bedrijf of voor commerciële doeleinden. De heteluchtfriteuse is uitsluitend bestemd voor privégebruik; elk ander gebruik geldt als niet doelmatig. Bovendien mag de heteluchtfriteuse niet buiten afgesloten ruimten en in tropische klimaatzones worden gebruikt. Deze heteluchtfriteuse voldoet aan alle voor CE-markering relevante richtlijnen en normen. Wijzigingen aan de heteluchtfriteuse die niet door de fabrikant zijn toegestaan kunnen de overeenstemming met deze richtlijnen en normen teniet doen. Voor hierdoor veroorzaakte schade of storingen wordt door de fabrikant geen enkele aansprakelijkheid aanvaard.

Gelieve de nationale voorschriften of wetgeving van het land van gebruik in acht te nemen.


Leveringsomvang

- Heteluchtfriteuse
- Deze bedieningshandleiding

Deze bedieningshandleiding is voorzien van een uitklapbare omslag. Aan de binnenzijde van de omslag is de heteluchtfriteuse afgebeeld met benummering. De cijfers hebben de volgende betekenis:

- 1 Thermostaat
- 2 Ventilatieopening
- 3 Temperatuurregeling-LED
- 4 Timer
- 5 Power-LED
- 6 Mand
- 7 Pan
- 8 Ontgrendelingsknop
- 9 Handgreep
- 10 Ventilatieopening (achterzijde)
- 11 Ventilatieopening (achterzijde)

Technische gegevens

Model	SHF 1650 A1
Voeding	220-240 V-, 50/60 Hz
Opgenomen vermogen	1400-1650 W
Temperatuurbereik	80-200 °C (+/- 10 °C)
Timerfunctie	tot 30 minuten
Volume mand	tot 2,3 liter
Afmetingen (b x h x d)	ca. 27,5 x 33 x 32 cm
Gewicht	ca. 5,1 kg
Veiligheidskeuring:	

Wijzigingen aan de technische specificaties en het ontwerp kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden uitgevoerd.

Veiligheidsaanwijzingen

Lees onderstaande aanwijzingen grondig door voordat u de heteluchtfriteuse voor de eerste keer gebruikt en neem alle waarschuwingen in acht, zelfs wanneer u ervaren bent in de omgang met elektronische apparatuur. Bewaar deze handleiding goed om er ook later op terug te kunnen vallen. Wanneer u de heteluchtfriteuse verkoopt of doorgeeft, geef dan in ieder geval ook deze bedieningshandleiding erbij. Deze maakt deel uit van het apparaat.




WAARSCHUWING! Dit symbool duidt op belangrijke instructies voor een veilig gebruik van de heteluchtfriteuse en ter bescherming van de gebruiker.




GEVAAR! Dit symbool waarschuwt voor letsel / brandwonden in verband met hete oppervlakken van de heteluchtfriteuse.





Dit symbool duidt op nadere informatie of aanwijzingen over het onderwerp.


-  De heteluchtfriteuse is niet bedoeld voor gebruik met een externe timer of afzonderlijke afstandsbediening. Laat de heteluchtfriteuse wanneer deze aan staat niet onbeheerd. Er bestaat brandgevaar!


 Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar of ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilig gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de eruit voortvloeiende risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging of onderhoud mag door kinderen niet zonder toezicht worden uitgevoerd. Houd ook verpakkingsmateriaal, met name plastic zakken, buiten bereik van kinderen. Er bestaat gevaar voor verstikking.


Kinderen onder de 8 jaar dienen uit de buurt van het apparaat en het netsnoer te worden gehouden.


 Als u merkt dat het apparaat rook, geur of vreemde geluiden produceert, schakel de heteluchtfriteuse dan onmiddellijk uit en trek de stekker uit het stopcontact. In dit geval mag de heteluchtfriteuse niet verder worden gebruikt en dient deze te worden nagekeken door een bevoegd onderhoudstechnicus. Adem in geen geval rook in van een eventuele brand in het apparaat. Als u toch rook heeft ingeademd, raadpleeg dan onmiddellijk een arts. Het inademen van rook kan schadelijk zijn voor de gezondheid.


 Pak het netsnoer en de heteluchtfriteuse nooit met natte handen vast; er bestaat gevaar op een elektrische schok!


 De heteluchtfriteuse mag om oververhitting te voorkomen niet worden afgedekt. Er bestaat brandgevaar!


 Plaats de heteluchtfriteuse altijd op een vlakke, hittebestendige ondergrond en niet in de buurt van warmtebronnen en brandbare materialen, vloeistoffen of gassen. Laat ten minste 15 cm afstand tot muren, anders bestaat er brandgevaar!

 De heteluchtfriteuse mag om gevaar te voorkomen niet worden beschadigd.






 Let op dat er zich geen brandende voorwerpen (zoals kaarsen) op of in de buurt van de heteluchtfriteuse bevinden. Er bestaat brandgevaar!

 Gebruik de heteluchtfriteuse niet onbeheerd. Zet de heteluchtfriteuse altijd uit als deze niet in gebruik is en trek de stekker uit het stopcontact. Zet de heteluchtfriteuse pas weg als deze volledig is afgekoeld. Er bestaat brandgevaar!

 Let op: Brandgevaar! Gebruik de heteluchtfriteuse nooit in de buurt van licht ontvlambaar materiaal, zoals vitrages of gordijnen.

 De heteluchtfriteuse mag niet worden blootgesteld aan directe warmtebronnen (bijv. radiatoren), direct zonlicht of sterk kunstlicht. Vermijd ook enig contact met waternevel, waterdruppels en agressieve vloeistoffen. Gebruik de heteluchtfriteuse niet in de buurt van water. De heteluchtfriteuse mag vooral nooit worden ondergedompeld (plaats geen met vloeistof gevulde voorwerpen, zoals een vaas of een glas op de heteluchtfriteuse). Zorg er tevens voor dat de heteluchtfriteuse niet wordt blootgesteld aan hevige schokken of trillingen. Bovendien mogen er geen vreemde voorwerpen in terecht komen. De heteluchtfriteuse kan anders beschadigd raken.

Netsnoer

-  Pak het netsnoer altijd vast bij de stekker en trek nooit aan de kabel zelf.
-  Plaats noch de heteluchtfriteuse, noch meubels of andere zware voorwerpen op het netsnoer en let erop dat het niet knikt.
-  Maak nooit een knoop in het netsnoer en bind het niet samen met andere kabels. Het netsnoer dient zo te worden gelegd dat niemand erop kan gaan staan en dat het niemand in de weg ligt.
-  Zorg ervoor dat het netsnoer niet met de hete delen van de heteluchtfriteuse in aanraking komt.
-  Gebruik geen verloopstekker of verlengkabel die niet voldoet aan de geldende veiligheidsnormen en voer geen ingrepen uit aan het netsnoer! Als het netsnoer beschadigd raakt, dient het om gevaar te voorkomen te worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon.

Auteursrecht



De inhoud van deze bedieningshandleiding is auteursrechtelijk beschermd en dient uitsluitend als bron van informatie voor de lezer. Het kopiëren of reproduceren van gegevens en informatie is verboden zonder uitdrukkelijke schriftelijke toestemming van de auteur. Dit geldt ook voor het commerciële gebruik van de inhoud en de gegevens. Tekst en afbeeldingen voldoen aan de stand der techniek op het moment van drukken. Wijzigingen voorbehouden.

Voor de ingebruikname

Neem de heteluchtfriteuse uit de verpakking en verwijder al het verpakkingsmateriaal. Controleer de heteluchtfriteuse op beschadigingen. Bij beschadigingen mag de heteluchtfriteuse niet in gebruik worden genomen.

Reinig de heteluchtfriteuse vóór het eerste gebruik, zoals beschreven in het hoofdstuk 'Reiniging'.

Ingebruikname

-  Plaats de heteluchtfriteuse op een vlakke, hittebestendige ondergrond. Leg bij een kwetsbaar oppervlak een hittebestendige plaat onder de heteluchtfriteuse.
-  Gevaar voor verbranding! Tijdens het gebruik kan de temperatuur ook aan de buitenkant van het apparaat erg hoog zijn. Bovendien komt er tijdens het gebruik hete stoom vrij uit de

ventilatieopeningen. Ook bij het openen van de heteluchtfriteuse kan er hete stoom vrijkomen. Pak bij het verwijderen van de ingrediënten alleen de handgreep (9) vast en vermijd het contact met de pan (7), de mand (6) of de binnenkant van de heteluchtfriteuse.



Ook de buitenkant van de heteluchtfriteuse kan erg heet worden. Gebruik pannelappen of ovenwanten om verbranding te voorkomen. Er bestaat gevaar voor letsel.









De te frituren ingrediënten mogen alleen in de mand (6) worden geplaatst. De mand (6) mag maximaal tot aan de markering 'MAX' worden gevuld.



Brandgevaar! De pan (7) en de mand (6) mogen nooit worden gevuld met olie.



Voor het bereiden van ingrediënten met de heteluchtfriteuse gaat u als volgt te werk:






- Draai de thermostaat (1) en de timer (4) in de stand 'OFF'.
 - Haal de pan (7) met mand (6) uit de heteluchtfriteuse, door deze er aan de handgreep (9) uit te trekken.
 - Doe de ingrediënten in de mand (6).
 - Plaats de pan (7) met mand (6) terug in de heteluchtfriteuse.
 - Steek de stekker in een altijd gemakkelijk bereikbaar stopcontact.
 - Stel met de thermostaat (1) de gewenste temperatuur in.
 - Stel met de timer (4) de gewenste tijd in.
 - De heteluchtfriteuse gaat aan. De power-LED (5) brandt tijdens gebruik. Als de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat ook de temperatuurregeling-LED (3) branden.
 - De heteluchtfriteuse schakelt automatisch uit nadat de met de timer (4) ingestelde tijd is verstreken. Zodra de timer (4) weer in de 'OFF'-stand terug is, klinkt er een pieptoon. U kunt de timer (4) ook handmatig in de 'OFF'-stand terugzetten, om de heteluchtfriteuse onmiddellijk uit te schakelen.
 - Neem nu uw ingrediënten eruit, door de pan (7) er aan de handgreep (9) uit te trekken.
-  Gevaar voor verbranding! Vermijd elk rechtstreeks contact met de pan (7), de mand (6) of de binnenkant van de heteluchtfriteuse.
- Plaats de pan (7) op een vlakke, hittebestendige ondergrond.
 - Druk nu op de ontgrendelingsknop (8) om de mand (6) los te koppelen van de pan (7). Doe de ingrediënten in een schaal of op een bord.
 - Draai na het gebruik van de heteluchtfriteuse de thermostaat (1) in de 'OFF'-stand terug en trek de stekker uit het stopcontact.
 - Reinig de heteluchtfriteuse zoals beschreven in het hoofdstuk 'Reiniging'.

-  Sommige ingrediënten dienen halverwege de bereidingstijd te worden omgeschud, zodat ze gelijkmatig gaar worden. Trek daartoe de pan (7) met mand (6) aan de handgreep (9) uit de heteluchtfriteuse en schud de ingrediënten om. Plaats de pan (7) met mand (6) dan weer terug in de heteluchtfriteuse. De heteluchtfriteuse gaat automatisch uit wanneer u de pan (7) met mand (6) eruit trekt. Zodra de pan (7) met mand (6) er weer juist in is gezet, gaat de heteluchtfriteuse automatisch weer aan totdat de timer (4) is afgelopen.
-  Bij het bereiden van ingrediënten die halverwege de bereidingstijd dienen te worden omgeschud, kunt u de timer (4) ook op de helft van de bereidingstijd instellen. Dan klinkt er een pieptoon wanneer u de ingrediënten dient om te schudden. Stel de timer (4) na het omschudden in op de resterende bereidingstijd om de bereiding te voltooien.
-  U kunt de heteluchtfriteuse ook zonder ingrediënten voorverwarmen. Wanneer de temperatuurregeling-LED (3) gaat branden, is de ingestelde temperatuur bereikt.
-  Als uw ingrediënten na de opgegeven bereidingstijd nog niet gaar zijn, plaats dan de pan (7) met mand (6) weer terug in de heteluchtfriteuse. Stel nu de timer (4) in op een aantal extra minuten.
-  Doe de ingrediënten alleen dan in een schaal of op een bord, als u van tevoren de pan (7) van de mand (6) heeft losgekoppeld. Anders wordt de overtollige olie, die zich in de pan (7) heeft verzameld, uitgegoten over de ingrediënten.

Tips voor een goed resultaat

- Doe voor een beter resultaat de mand (6) niet al te vol met ingrediënten. De mand (6) mag maximaal tot aan de markering 'MAX' worden gevuld.
- Om te voorkomen dat het te lang duurt voor het eten gaar is, is het beter wanneer de ingrediënten niet al te dik zijn.

	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Temperatuur
Aardappelen en patat			
diepgevroren patat (dun) ¹ 	300-700g	12-18 min.	200°C
diepgevroren patat (dik) ¹	300-700g	11-20 min.	200°C
zelfgemaakte patat (8x8 mm) ^{1,3} 	300-800g	18-25 min.	180°C
zelfgemaakte aardappelpartjes ^{2,3}	300-800g	18-22 min.	180°C
zelfgemaakte aardappelblokjes ^{2,3}	300-750g	12-18 min.	180°C
zelfgemaakte rösti ²	250g	15-18 min.	180°C
gnocchi (gevuld of ongevuld)	300-750g	16-20 min.	200°C

Vlees en gevogelte			
biefstuk 	100-500g	8-12 min.	180°C
varkenskarbonade 	100-500g	10-16 min.	180°C
kippenbout 	100-500g	15-22 min.	180°C
varkensvleesreepjes	100-500g	10-14 min.	180°C
hamburger	100-500g	7-14 min.	180°C
bladerdeeg met worstvulling	100-500g	13-15 min.	200°C
kipfilet	100-500g	10-15 min.	180°C
bevroren ribbetjes	400-800g	12-16 min.	200°C
Snacks			
bevroren loempia's ² 	100-400g	6-12 min.	200°C
bevroren kipnuggets ²	100-500g	6-10 min.	200°C
bevroren vissticks	100-400g	6-10 min.	200°C
bevroren kaassnacks (gepaneerd)	100-400g	8-10 min.	180°C
gevulde groente (gepaneerd)	100-400g	8-10 min.	160°C
Bakken			
muffins ⁴ 	300g	15-18 min.	200°C
gebak ⁴	300g	20-25 min.	160°C
quiche ⁴	400g	20-22 min.	180°C
zoete snacks ⁴	400g	18-22 min.	160°C


De vermelde tijden dienen slechts als leidraad. Het kan ook langer of korter zijn, afhankelijk van het soort eten en uw persoonlijke voorkeur.

¹ Voor een gelijkmatig resultaat raden we aan om 500 g patat ca. 16 tot 18 minuten zonder voorverwarmen te frituren. Het dient op 1/3 en 2/3 van de bereidingstijd te worden omgeschud. Zorg er bij het omschudden voor dat de patat goed gemengd wordt en daarbij van de binnenaar de buitenkant gaat. Trek daartoe de pan (7) met mand (6) aan de handgreep (9) uit de heteluchtfriteuse en schud de ingrediënten om. De heteluchtfriteuse gaat automatisch uit wanneer u de pan (7) met mand (6) eruit trekt. Zodra de pan (7) met mand (6) er weer juist in is gezet, gaat de heteluchtfriteuse automatisch weer aan totdat de timer (4) is afgelopen.

² Deze ingrediënten dienen halverwege de bereidingstijd te worden omgeschud, zodat ze gelijkmatig gaar worden. Trek daartoe de pan (7) met mand (6) aan de handgreep (9) uit de heteluchtfriteuse en schud de ingrediënten om. De heteluchtfriteuse gaat automatisch uit wanneer u de pan (7) met mand (6) eruit trekt. Zodra de pan (7) met mand (6) er weer juist in is gezet, gaat de heteluchtfriteuse automatisch weer aan totdat de timer (4) is afgelopen.


³ Deze ingrediënten dienen bij de bereiding in een schaal in ½ eetlepel olie te worden gewenteld. Doe de olie in geen geval rechtstreeks in de pan (7) of de mand (6)!

⁴ Doe het deeg in geen geval rechtstreeks in de pan (7) of de mand (6)! Doe het deeg uitsluitend in een geschikte hittebestendige schaal of bakvorm. Plaats deze schaal of bakvorm in de mand (6).


 De bereidingstijd dient bij een koude heteluchtfriteuse met ca. 2-3 minuten te worden verlengd.


Onderhoud / Reiniging


Onderhoud

 Onderhoudswerkzaamheden zijn vereist als de heteluchtfriteuse beschadigd is, er vloeistof of voorwerpen in de behuizing terecht zijn gekomen, het aan regen of vochtigheid is blootgesteld, het is gevallen of niet naar behoren functioneert. Als u merkt dat het apparaat rook, geur of vreemde geluiden produceert, schakel de heteluchtfriteuse dan onmiddellijk uit en trek de stekker uit het stopcontact. In dit geval mag de heteluchtfriteuse niet verder worden gebruikt en dient deze te worden nagekeken door een bevoegd onderhoudstechnicus. Neem contact op met een gekwalificeerd vakman als er onderhoudswerkzaamheden nodig zijn. Open in geen geval de behuizing van de heteluchtfriteuse.

Reiniging

 Trek de stekker voor het reinigen uit het stopcontact. Er bestaat gevaar op een elektrische schok!

 Wacht tot de heteluchtfriteuse volledig is afgekoeld. Er bestaat verbrandingsgevaar!

 De heteluchtfriteuse zelf mag niet worden ondergedompeld in water. Er bestaat gevaar op een elektrische schok!

De pan (7) en de mand (6) kunnen ter reiniging worden verwijderd. Trek daartoe de pan (7) met mand (6) aan de handgreep (9) uit de heteluchtfriteuse. Druk op de ontgrendelingsknop (8) om de mand (6) los te koppelen van de pan (7). Verwijder eerst de grove etensresten. De pan (7) en de mand (6) kunnen vervolgens in een sopje met wat warm water en zeep worden gereinigd. Spoel de pan (7) en de mand (6) met schoon water af en maak ze helemaal droog voordat u ze weer gebruikt. Gebruik in geen geval een draadborstel of andere schurende voorwerpen.

De pan (7) en de mand (6) zijn vaatwasmachinebestendig.

Gebruik voor het reinigen van de binnen- en buitenkant een enigszins vochtige doek en in geen geval oplos- of reinigingsmiddelen die kunststof aantasten.

Plaats na het reinigen de pan (7) en de mand (6) weer terug. U gaat als volgt te werk:

1. Plaats de mand (6) terug in de pan (7) totdat deze vastklikt.
2. Plaats de pan (7) met mand (6) terug in de heteluchtfriteuse, totdat deze vastklikt.

Opslag bij niet-gebruik

Trek als u de heteluchtfriteuse niet gebruikt de stekker uit het stopcontact. Zet de thermostaat (1) in de stand 'OFF'. Zorg ervoor dat de heteluchtfriteuse op een schone, droge plaats uit direct zonlicht wordt opgeslagen.

Verhelpen van storingen

De heteluchtfriteuse wordt niet warm.

- Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Controleer de stand van de thermostaat (1) en draai de thermostaat (1) eventueel op een hogere temperatuur.
- Controleer de stand van de timer (4) en stel de timer (4) eventueel in op een bepaalde tijd.
- Controleer of de pan (7) met mand (6) goed in de heteluchtfriteuse zit.

Milieurichtlijnen en afvoerbepalingen



De met dit symbool gemarkeerde apparaten voldoen aan de Europese Richtlijn 2012/19/EU. Alle elektrische en elektronische apparatuur dient gescheiden van het huisvuil via daarvoor aangewezen inzamelpunten te worden afgevoerd. Door een juiste afvoer van oude apparatuur voorkomt u schade aan het milieu en uw gezondheid. Informatie over het op juiste wijze afvoeren van oude apparatuur is te verkrijgen bij uw gemeente en bij de winkel waar u het apparaat heeft aangeschaft.

Voer ook de verpakking op een milieuvriendelijke manier af. Karton kan ter recycling worden verzameld als oud papier of gedeponeerd bij openbare inzamelpunten. Meegeleverde folie en plastic kan via uw gemeente worden ingezameld en milieuvriendelijk worden afgevoerd.

Conformiteit



Dit apparaat beantwoordt aan de essentiële eisen en overige relevante voorschriften van de EMC-richtlijn 2004/108/EC, de laagspanningsrichtlijn 2006/95/EC, de ErP-richtlijn 2009/125/EC en de RoHS-richtlijn 2011/65/EU. De bijbehorende conformiteitsverklaring vindt u aan het einde van deze bedieningshandleiding.

Recepten

De heteluchtfriteuse werkt zonder olie! Het is het gezonde alternatief voor conventionele friteuses. Het is snel en veelzijdig te gebruiken, en gemakkelijk te bedienen en schoon te maken.

- A. Verwarm de heteluchtfriteuse op de aangegeven temperatuur ca. 2-3 minuten lang voor (afhankelijk van het recept). U kunt de recepten ook bereiden zonder de heteluchtfriteuse voor te verwarmen. De bereidingstijd dient bij een koude heteluchtfriteuse echter met ca. 2-3 minuten te worden verlengd.
- B. Doe de ingrediënten voor de aangegeven tijd in de heteluchtfriteuse.
- C. Trek tijdens de bereidingstijd, indien in het recept vermeld, tussendoor de pan (7) met mand (6) aan de handgreep (9) uit de heteluchtfriteuse en schud de ingrediënten om.

Haal zodra het eten klaar is grotere ingrediënten met een tang uit de mand (6) of gooi de inhoud ervan over in een schaal.

Patat met yoghurt dip

Ingrediënten:

500 g grote, vastkokende aardappelen

½ el bakolie (bijv. olijfolie)

150 ml yoghurt (Grieks)

2 el tuinkruiden (wij adviseren bladpeterselie), fijngehakt

2 el tuinkruiden (bieslook), fijngehakt

versgemalen zwarte peper

zout

Schil de aardappelen en snij ze (met een patatsnijder) in lange, 8 mm dikke reepjes.

Leg de aardappelreepjes min. 30 min. lang onder water. Laat ze dan goed uitlekken en droog ze af met keukenpapier.

Verwarm de heteluchtfriteuse tot op 150 °C voor. Wentel de aardappelreepjes in een grote schaal om in olie en doe ze in de mand (6).

Schuif de pan (7) met mand (6) in de heteluchtfriteuse en stel de timer (4) in op 5 minuten. Bak de aardappelreepjes voor totdat ze gaar en krokant zijn; laat ze dan afkoelen.

Verhoog de temperatuur van de heteluchtfriteuse nu tot op 200 °C. Schuif de pan (7) met de patat in de mand (6) in de heteluchtfriteuse en stel de timer (4) in op 12-16 minuten. Frituur de aardappelreepjes tot ze goudbruin zijn. Voor een gelijkmatig resultaat raden we aan om de patat op 1/3 en 2/3 van de bereidingstijd om te schudden.

Bereid de yoghurt dip, terwijl de patat (aardappelreepjes) wordt gebakken. Meng de yoghurt in een kleine kom met de tuinkruiden (peterselie en bieslook). Breng het op smaak met zout en peper.

Laat de patat uitlekken in een met keukenpapier belegde zeef. Strooi er zout over.

Ratatouille

Ingrediënten:

200 g courgette en/of aubergine
1 paprika (geel)
2 tomaten
1 ui, gepeld
1 teentje knoflook (pletten)
2 tl Provençaalse kruiden (gedroogd)
versgemalen zwarte peper
1 el olijfolie
½ theelepel zout
ronde ovenschaal met diameter van ca. 15 cm

Verwarm de heteluchtfriteuse tot op 200 °C voor.

Snij de courgette en/of aubergine, paprika, tomaten en ui in stukken van 2 cm.

Meng de groenten in een ovenschaal met de knoflook, de Provençaalse kruiden en ½ theelepel zout. Breng het geheel op smaak met peper. Roer ook de olijfolie erdoor.

Plaats de ovenschaal in de mand (6) en schuif de pan (7) met mand (6) in de heteluchtfriteuse. Stel de timer (4) in op 15 minuten en laat de ratatouille koken. Roer de groenten tijdens het koken één keer om.

Serveer de ratatouille met gebakken vlees, zoals biefstuk of schnitzel.

Bladerdeeghapjes

Ingrediënten:

200 g (bevroren of gekoeld) kant-en-klaar bladerdeeg
vulling naar wens
2 el melk

Verwarm de heteluchtfriteuse tot op 200 °C voor.

Snij het deeg in 16 vierkantjes van 5 x 5 cm en leg op elk vierkantje een volle theelepel vulling.

Vouw de vierkantjes om tot driehoekige kussentjes en bevochtig de randen met een beetje water.

Druk de randen met een vork stevig tegen elkaar.

Leg acht kussentjes in de mand (6) en bestrijk ze met melk. Schuif de pan (7) met mand (6) in de heteluchtfriteuse en stel de timer (4) in op 10 minuten. Bak de tussendoortjes tot ze goudbruin zijn.

Bak de resterende kussentjes op gelijke wijze. Serveer de bladerdeeghapjes op een schaal.

Vullingen:

- Ricotta en ham:
meng 50 g ricotta met
25 g fijngesneden ham en
versgemalen peper.

- Ricotta en zalm:
meng 50 g ricotta met
25 g gerookte zalm en
1 eetlepel fijngehakte bieslook.
- Kaas en bosuitjes:
meng 75 g geraspte kaas (Goudse, Cheddar of Gruyère) met
fijngesneden bosuitjes.
- Garnalen en dille:
meng 75 g gehakte garnalen met
1 eetlepel fijngehakte dille en
½ eetlepel citroensap.
- Paprika en salami:
meng 50 g in reepjes gesneden salami met
een halve rode, in kleine blokjes gesneden paprika en
1 eetlepel fijngehakte,
verse oregano.
- Appel en kaneel:
meng een halve, in kleine stukjes gesneden appel met
½ eetlepel suiker,
1 theelepel geraspte sinaasappelschil en
1 theelepel kaneel.

Appels met amandelvulling

Ingrediënten:

4 kleine, stevige appels
40 g gepelde amandelen
25 g rozijnen (wit)
2 el suiker
2 el Calvados of rum
vanillesaus (zie tip) of slagroom
bakpapier

Was de appels en verwijder het klokhuis.

Maal de amandelen in een keukenmachine en voeg de rozijnen, suiker en Calvados eraan toe.
Roer het mengsel dan nog 30 seconden in de keukenmachine om.

Verwarm de heteluchtfriteuse tot op 180 °C voor. Bekleed de bodem van de mand (6) met bakpapier.

Laat langs de rand 1 cm vrij.

Vul de appels met het rozijnenmengsel en leg ze naast elkaar in de mand (6).

Schuif de pan (7) met mand (6) in de heteluchtfriteuse en stel de timer (4) in op 10 minuten. Bak de appels tot ze bruin en gaar zijn.

TIP: vanillesaus; verwarm 2 tot 3 minuten lang 125 ml slagroom met een vanillestokje en 2 eetlepels suiker. Door het geheel om te roeren lost de suiker zich op. Laat de saus voor het serveren afkoelen.

TIP: gevulde perziken met amaretti; halveer twee perziken en vul ze met een mengsel van vier verkruimelde amarettikoekjes, 1 eetlepel geschaafde amandelen en 1 eetlepel fijngehakte gember. Bak ze op dezelfde wijze als de appels.

Pikant gemarineerde kippenpootjes

Ingrediënten:

1 teentje knoflook (geplet)

½ el mosterd

2 tl bruine suiker

1 tl chilipoeder

versgemalen zwarte peper

1 el olijfolie

4 kippenpootjes

Verwarm de heteluchtfriteuse tot op 200 °C voor.

Meng de knoflook met de mosterd, bruine suiker, chilipoeder, een snufje zout en versgemalen peper. Meng de olie er doorheen.

Bestrijk de kippenpootjes overal met de marinade en laat ze 20 minuten marineren. Leg de kippenpootjes in de mand (6). Schuif de pan (7) met mand (6) in de heteluchtfriteuse en stel de timer (4) in op 10 minuten. Verlaag dan de temperatuur tot op 150 °C en bak de kippenpootjes nog 10 minuten lang totdat ze gaar zijn.

Varkenslapje met paprika

Ingrediënten:

1 rode of gele paprika, in dunne reepjes

1 rode ui, in dunne schijfjes

2 tl Provençaalse kruiden

versgemalen zwarte peper

1 el olijfolie

1 varkenshaasje, 300 g

½ el mosterd

ronde ovenschaal met diameter van ca. 15 cm

Verwarm de heteluchtfriteuse tot op 200 °C voor.

Meng de reepjes paprika in de schaal met de ui, de Provençaalse kruiden en wat zout en peper. Voeg aan het mengsel ½ eetlepel olijfolie toe.

Snij het varkenshaasje in vier stukken en wrijf het in met zout, peper en mosterd. Bestrijk de stukken licht met olijfolie en zet ze rechtop op het paprikamengsel in de ovenschaal.

Plaats de ovenschaal in de mand (6), en schuif de pan (7) met mand (6) in de heteluchtfriteuse. Stel de timer (4) in op 15 minuten en laat het vlees en de groente gaar worden. Draai het vlees halverwege om en roer de paprika om. Heerlijk met aardappelpuree en een verse salade.

Service en 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.



Service



Telefoon: 020 - 201 39 89

E-Mail: service.NL@targa-online.com



Telefoon: 02 - 700 16 43

E-Mail: service.BE@targa-online.com



Telefoon: 800 - 24 14 3

E-Mail: service.LU@targa-online.com

IAN: 104409



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
GERMANY

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	35
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	35
Lieferumfang.....	35
Technische Daten	36
Sicherheitshinweise.....	36
Urheberrecht.....	38
Vor der Inbetriebnahme.....	38
Inbetriebnahme	38
Tipps zum guten Gelingen Ihrer Zutaten.....	40
Wartung / Reinigung.....	42
Wartung.....	42
Reinigung.....	42
Lagerung bei Nichtbenutzung	43
Fehlerbehebung	43
Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	43
Konformitätsvermerke.....	43
Rezepte.....	44
Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung	48

Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für die Heißluftfritteuse SilverCrest SHF 1650 A1, nachfolgend als Heißluftfritteuse bezeichnet, entschieden haben.

Die Heißluftfritteuse ist einfach in der Handhabung und ermöglicht auf gesündere Art und Weise Zutaten zu garen.

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des Einsatzlandes.


Lieferumfang

- Heißluftfritteuse
- Diese Bedienungsanleitung

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

- 1 Thermostat
- 2 Lüftungsschlitze
- 3 Temperatur-Kontroll-LED
- 4 Timer
- 5 Power-LED
- 6 Korb
- 7 Pfanne
- 8 Entriegelungstaste
- 9 Griff
- 10 Lüftungsschlitze (Rückseite)
- 11 Lüftungsschlitze (Rückseite)

Technische Daten

Modell	SHF 1650 A1
Spannungsversorgung	220-240 V~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	1400-1650 W
Temperaturbereich	80-200 °C (+/- 10 °C)
Timerfunktion	bis zu 30 Minuten
Korbvolumen	bis zu 2,3 Liter
Abmessungen (B x H x T)	ca. 27,5 x 33 x 32 cm
Gewicht	ca. 5,1 kg
Sicherheit geprüft:	

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

Sicherheitshinweise

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




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




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












Dieses Symbol kennzeichnet weitere informative Hinweise zum Thema.

 Die Heißluftfritteuse ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden. Lassen Sie die eingeschaltete Heißluftfritteuse nicht unbeaufsichtigt. Es besteht Brandgefahr!






 Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten

physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden. Halten Sie auch die Verpackungsfolien von Kindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr.

Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und dem Netzkabel fernzuhalten.

-  Falls Sie Rauchentwicklung, ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche feststellen, schalten Sie die Heißluftfritteuse sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. In diesen Fällen darf die Heißluftfritteuse nicht weiter verwendet werden, bevor eine Überprüfung durch einen Fachmann durchgeführt wurde. Atmen Sie keinesfalls Rauch aus einem möglichen Gerätebrand ein. Sollten Sie dennoch Rauch eingeatmet haben, suchen Sie einen Arzt auf. Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein.
-  Fassen Sie das Netzkabel und die Heißluftfritteuse nie mit nassen Händen an, es besteht Stromschlaggefahr!
-  Die Heißluftfritteuse darf nicht abgedeckt werden, um eine Überhitzung zu vermeiden. Es besteht Brandgefahr!
-  Stellen Sie die Heißluftfritteuse immer auf einem ebenen, wärmebeständigen Untergrund und nicht in der Nähe von Wärmequellen und brennbaren Materialien, Flüssigkeiten oder Gasen auf. Lassen Sie mindestens 15 cm Abstand zu Wänden, sonst besteht Brandgefahr!
-  Die Heißluftfritteuse darf nicht beschädigt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
-  Achten Sie darauf, dass keine offenen Brandquellen (z. B. brennende Kerzen) auf oder neben der Heißluftfritteuse stehen. Es besteht Brandgefahr!
-  Betreiben Sie die Heißluftfritteuse nicht unbeaufsichtigt. Schalten Sie die Heißluftfritteuse immer aus, wenn Sie diese nicht benutzen und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Stellen Sie die Heißluftfritteuse erst weg, wenn sie vollständig abgekühlt ist. Es besteht Brandgefahr!
-  Achtung: Brandgefahr! Verwenden Sie die Heißluftfritteuse niemals in der Nähe von leicht entzündbaren Materialien, wie zum Beispiel Gardinen, Vorhängen etc.
-  Die Heißluftfritteuse darf keinen direkten Wärmequellen (z. B. Heizungen) oder keinem direkten Sonnenlicht oder starkem Kunstlicht ausgesetzt werden. Vermeiden Sie auch den Kontakt mit Spritz- und Tropfwasser und aggressiven Flüssigkeiten. Betreiben Sie die Heißluftfritteuse nicht in der Nähe von Wasser. Die Heißluftfritteuse darf insbesondere niemals untergetaucht werden (stellen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, z. B. Vasen oder Getränke auf die Heißluftfritteuse). Achten Sie weiterhin darauf, dass die Heißluftfritteuse keinen übermäßigen Erschütterungen und Vibrationen ausgesetzt wird. Außerdem dürfen keine Fremdkörper eindringen. Andernfalls könnte die Heißluftfritteuse beschädigt werden.

Netzkabel

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

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.

Vor der Inbetriebnahme


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


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

Inbetriebnahme

-  Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine ebene, wärmebeständige Oberfläche. Legen Sie bei einer empfindlichen Oberfläche eine hitzebeständige Platte unter die Heißluftfritteuse.
-  Verbrennungsgefahr! Im Betrieb kann die Temperatur der berührbaren Flächen sehr hoch sein. Weiterhin entweicht im Betrieb heißer Dampf aus den Lüftungsschlitzen. Auch beim Öffnen der

Heißluftfritteuse kann heißer Dampf entweichen. Fassen Sie zur Entnahme der Zutaten nur den Griff (9) an und berühren Sie nicht die Pfanne (7), den Korb (6) oder die Innenseite der Heißluftfritteuse.


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

 Die zu frittierenden Zutaten dürfen nur in den Korb (6) gelegt werden. Der Korb (6) darf maximal bis zur Markierung „MAX“ gefüllt werden.






 Brandgefahr! Die Pfanne (7) und der Korb (6) dürfen niemals mit Öl befüllt werden.

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

- Drehen Sie den Thermostat (1) und den Timer (4) auf die Stellung „OFF“.
- Entnehmen Sie die Pfanne (7) inkl. Korb (6), indem Sie diese am Griff (9) aus der Heißluftfritteuse ziehen.
- Legen Sie die Zutaten in den Korb (6).
- Führen Sie die Pfanne (7) inkl. Korb (6) in der Heißluftfritteuse ein.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine immer leicht zugängliche Netzsteckdose.
- Stellen Sie am Thermostat (1) die gewünschte Temperatur ein.
- Stellen Sie den Timer (4) auf die gewünschte Zeit ein.
- Die Heißluftfritteuse schaltet nun ein. Die Power-LED (5) leuchtet im Betrieb. Wurde die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet die Temperatur-Kontroll-LED (3) zusätzlich.
- Die Heißluftfritteuse schaltet nach der eingestellten Zeit des Timers (4) automatisch ab. Wenn der Timer (4) die Stellung „OFF“ erreicht hat, ertönt ein Signalton. Sie können den Timer (4) auch manuell auf die Stellung „OFF“ zurück stellen, um die Heißluftfritteuse direkt auszuschalten.
- Entnehmen Sie nun Ihre Zutaten, indem Sie die Pfanne (7) am Griff (9) herausziehen.



 Verbrennungsgefahr! Berühren Sie nicht direkt die Pfanne (7), den Korb (6) oder die Innenseite der Heißluftfritteuse.


- Stellen Sie die Pfanne (7) auf eine ebene, wärmebeständige Oberfläche.
- Drücken Sie nun auf die Entriegelungstaste (8), um den Korb (6) von der Pfanne (7) zu lösen. Geben Sie nun die Zutaten in eine Schüssel oder auf einen Teller.
- Drehen Sie den Thermostat (1) nach der Verwendung der Heißluftfritteuse auf die Stellung „OFF“ zurück und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Reinigen Sie die Heißluftfritteuse wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

-  Einige Zutaten sollten nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten. Ziehen Sie dazu die Pfanne (7) inkl. Korb (6) am Griff (9) aus der Heißluftfritteuse und schütteln Sie die Zutaten. Setzen Sie danach wieder die Pfanne (7) inkl. Korb (6) in der Heißluftfritteuse ein. Die Heißluftfritteuse schaltet beim Herausnehmen der Pfanne (7) inkl. Korb (6) automatisch ab. Sobald die Pfanne (7) inkl. Korb (6) wieder ordnungsgemäß eingesetzt wurde, schaltet die Heißluftfritteuse bis zum Ablauf des Timers (4) automatisch wieder ein.
-  Wenn Sie Zutaten garen, die nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden sollten, können Sie den Timer (4) auch auf die Hälfte der Garzeit einstellen. So ertönt ein Signalton, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Stellen Sie den Timer (4) nach dem Schütteln auf die verbliebene Garzeit ein, um die vollständige Garzeit zu erreichen.
-  Sie können die Heißluftfritteuse auch ohne Zutaten vorheizen. Leuchtet die Temperatur-Kontroll-LED (3), wurde die eingestellte Temperatur erreicht.
-  Sollen Ihre Zutaten nach der angegebenen Garzeit noch nicht fertig sein, setzen Sie die Pfanne (7) inkl. Korb (6) wieder ordnungsgemäß in der Heißluftfritteuse ein. Stellen Sie nun den Timer (4) auf ein paar zusätzliche Minuten ein.
-  Geben Sie die Zutaten nur in eine Schüssel oder auf einen Teller, wenn Sie zuvor die Pfanne (7) vom Korb (6) gelöst haben. Andernfalls wird das überschüssige Öl, das sich in der Pfanne (7) gesammelt hat, über die Zutaten gegossen.

Tipps zum guten Gelingen Ihrer Zutaten

- Überfüllen Sie den Korb (6) nicht mit Zutaten, um ein besseres Garergebnis zu bekommen. Der Korb (6) darf maximal bis zur Markierung „MAX“ gefüllt werden.
- Um eine zu lange Garzeit zu vermeiden, sollten Ihre Zutaten nicht zu dick sein.

	Menge	Garzeit	Temperatur
Kartoffeln und Pommes frites			
gefrorene Pommes Frites (dünn) ¹ 	300-700g	12-18 Min.	200°C
gefrorene Pommes Frites (dick) ¹	300-700g	11-20 Min.	200°C
selbstgemachte Pommes Frites (8x8 mm) ^{1, 3} 	300-800g	18-25 Min.	180°C
selbstgemachte Kartoffelecken ^{2, 3}	300-800g	18-22 Min.	180°C
selbstgemachte Kartoffelwürfel ^{2, 3}	300-750g	12-18 Min.	180°C
selbstgemachte Rösti ²	250g	15-18 Min.	180°C
Gnochi (gefüllt oder ungefüllt)	300-750g	16-20 Min.	200°C

Fleisch und Geflügel			
Steak 	100-500g	8-12 Min.	180°C
Schweinekotelett 	100-500g	10-16 Min.	180°C
Hähnchenkeule 	100-500g	15-22 Min.	180°C
Schweinegeschnetzeltes	100-500g	10-14 Min.	180°C
Hamburger	100-500g	7-14 Min.	180°C
Blätterteig mit Wurstfüllung	100-500g	13-15 Min.	200°C
Hühnchenbrust	100-500g	10-15 Min.	180°C
gefrorene Rippchen	400-800g	12-16 Min.	200°C
Snacks			
gefrorene Frühlingsrollen ² 	100-400g	6-12 Min.	200°C
gefrorene Chicken-Nuggets ²	100-500g	6-10 Min.	200°C
gefrorene Fischstäbchen	100-400g	6-10 Min.	200°C
gefrorene Käsesnacks (paniert)	100-400g	8-10 Min.	180°C
gefülltes Gemüse (paniert)	100-400g	8-10 Min.	160°C
Backen			
Muffins ⁴ 	300g	15-18 Min.	200°C
Kuchen ⁴	300g	20-25 Min.	160°C
Quiche ⁴	400g	20-22 Min.	180°C
süße Snacks ⁴	400g	18-22 Min.	160°C

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

- ¹ Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten empfehlen wir 500g Pommes Frites ca. 16 bis 18 Minuten ohne vorheizen zu garen. Diese sollten nach 1/3 und 2/3 der Garzeit geschüttelt werden. Achten Sie beim Schütteln darauf, dass die Pommes Frites gut durchmischt werden und dabei von innen nach außen gelangen. Ziehen Sie dazu die Pfanne (7) inkl. Korb (6) am Griff (9) aus der Heißluftfritteuse und schütteln Sie die Zutaten. Die Heißluftfritteuse schaltet beim Herausnehmen der Pfanne (7) inkl. Korb (6) automatisch ab. Sobald die Pfanne (7) inkl. Korb (6) wieder ordnungsgemäß eingesetzt wurde, schaltet die Heißluftfritteuse bis zum Ablauf des Timers (4) automatisch wieder ein.
- ² Diese Zutaten sollten nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten. Ziehen Sie dazu die Pfanne (7) inkl. Korb (6) am Griff (9) aus der Heißluftfritteuse und schütteln Sie die Zutaten. Die Heißluftfritteuse schaltet beim Herausnehmen der Pfanne (7) inkl. Korb (6) automatisch ab. Sobald die Pfanne (7) inkl. Korb (6) wieder ordnungsgemäß eingesetzt wurde, schaltet die Heißluftfritteuse bis zum Ablauf des Timers (4) automatisch wieder ein.

³ Diese Zutaten sollten bei der Zubereitung in einer Schüssel in einem ½ Esslöffel Öl gewälzt werden. Geben Sie das Öl auf keinen Fall direkt in die Pfanne (7) bzw. den Korb (6)!


⁴ Geben Sie den Teig auf keinen Fall direkt in die Pfanne (7) bzw. den Korb (6)! Geben Sie den Teig nur in einen geeigneten, wärmebeständigen Behälter oder Backform. Stellen Sie diesen Behälter bzw. Backform in den Korb (6).




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

Wartung / Reinigung


Wartung

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

Reinigung

 Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung aus der Netzsteckdose, es besteht Stromschlaggefahr!

 Warten Sie, bis die Heißluftfritteuse abgekühlt ist. Andernfalls besteht Gefahr durch Verbrennungen!

 Die Heißluftfritteuse selbst darf nicht in Wasser getaucht werden, es besteht Stromschlaggefahr!

Die Pfanne (7) und der Korb (6) lassen sich zur Reinigung entnehmen. Ziehen Sie dazu die Pfanne (7) inkl. Korb (6) am Griff (9) aus der Heißluftfritteuse. Drücken Sie auf die Entriegelungstaste (8), um den Korb (6) von der Pfanne (7) zu trennen. Entfernen Sie zuerst grobe Speisereste. Die Pfanne (7) und der Korb (6) können anschließend im Spülbad mit Spülmittel und warmem Wasser gereinigt werden. Spülen Sie die Pfanne (7) und den Korb (6) mit klarem Wasser nach und trocknen Sie diese vollständig ab bevor Sie diese wieder einsetzen. Verwenden Sie keinesfalls eine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.

Die Pfanne (7) und der Korb (6) sind spülmaschineneeignet.

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

Setzen Sie nach der Reinigung die Pfanne (7) und den Korb (6) wieder ein. Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Setzen Sie den Korb (6) wieder in die Pfanne (7) ein, bis dieser einrastet.
2. Führen Sie Pfanne (7) inkl. Korb (6) in der Heißluftfritteuse ein, bis diese einrastet.

Lagerung bei Nichtbenutzung

Wenn Sie die Heißluftfritteuse nicht einsetzen möchten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Stellen Sie den Thermostat (1) auf die Stellung „OFF“. Achten Sie darauf, dass die Heißluftfritteuse an einem sauberen, trockenen Ort ohne direktem Sonnenlicht aufbewahrt wird.

Fehlerbehebung

Die Heißluftfritteuse heizt nicht.

- Prüfen Sie, ob der Netzstecker richtig in die Netzsteckdose eingesteckt ist.
- Prüfen Sie die Stellung des Thermostats (1) und drehen Sie den Thermostat (1) ggf. auf eine höhere Temperatur.
- Prüfen Sie die Stellung des Timers (4) und stellen Sie am Timer (4) ggf. eine Zeit ein.
- Prüfen Sie, ob die Pfanne (7) inkl. Korb (6) richtig in der Heißluftfritteuse sitzt.

Umwelthinweise und Entsorgungsangaben



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

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

Konformitätsvermerke



Dieses Gerät entspricht den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der EMV-Richtlinie 2004/108/EC, der Richtlinie für Niederspannungsgeräte 2006/95/EC, der ERP-Richtlinie 2009/125/EC sowie der RoHS Richtlinie 2011/65/EU. Die dazugehörige Konformitätserklärung finden Sie am Ende dieser Bedienungsanleitung.

Rezepte

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

- A. Heizen Sie die Heißluftfritteuse mit der vorgegebenen Temperatur ca. 2-3 Minuten (je nach Rezept) vor. Sie können die Rezepte auch ohne die Heißluftfritteuse vorzuheizen zubereiten. Die Garzeit verlängert sich bei einer kalten Heißluftfritteuse jedoch um ca. 2-3 Minuten.
- B. Geben Sie die Zutaten für die angegebene Zeit in die Heißluftfritteuse.
- C. Falls im Rezept angegeben, entnehmen Sie die Pfanne (7) inkl. Korb (6) am Griff (9) aus der Heißluftfritteuse und schütteln Sie die Zutaten während der Laufzeit.

Wenn das Rezept fertiggestellt ist, entnehmen Sie größere Lebensmittel mit einer Zange aus dem Korb (6) oder füllen den Korbinhalt in eine Schüssel um.

Pommes Frites mit Joghurdip

Zutaten:

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

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

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

Die Heißluftfritteuse auf 150 °C vorheizen. Die Kartoffelstäbchen in einer großen Schüssel sorgfältig in Öl wenden und in den Korb (6) geben.

Die Pfanne (7) inkl. Korb (6) in die Heißluftfritteuse schieben und den Timer (4) auf 5 Minuten einstellen. Die Pommes Frites (Kartoffelstäbchen) vorbacken, bis sie gar und knusprig sind; dann abkühlen lassen.

Die Temperatur der Heißluftfritteuse jetzt auf 200 °C erhöhen. Die Pfanne (7) inkl. Korb (6) mit den Pommes Frites wieder in die Heißluftfritteuse schieben und den Timer (4) auf 12-16 Minuten einstellen. Die Pommes Frites (Kartoffelstäbchen) goldbraun backen. Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten empfehlen wir die Pommes Frites nach 1/3 und 2/3 der Garzeit zu schütteln.

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

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

Ratatouille

Zutaten:

200 g Zucchini und/oder Aubergine
1 Paprika (gelb)
2 Tomaten
1 Zwiebel, geschält
1 Knoblauchzehe (zerdrücken)
2 TL Kräuter der Provence (getrocknete)
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 EL Olivenöl
½ Teelöffel Salz
Runde Ofenform mit ca. 15 cm Durchmesser

Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen.

Die Zucchini und/oder Aubergine, Paprika, Tomaten und Zwiebel in 2 cm große Würfel schneiden. Das Gemüse in einer Ofenform mit dem Knoblauch, den Kräutern der Provence und ½ Teelöffel Salz vermengen. Mit Pfeffer abschmecken. Das Olivenöl ebenfalls unterrühren.

Die Ofenform in den Korb (6) stellen, und die Pfanne (7) inkl. Korb (6) in die Heißluftfritteuse schieben. Den Timer (4) auf 15 Minuten einstellen und das Ratatouille garen. Das Gemüse beim Garen einmal umrühren.

Das Ratatouille mit gebratenem Fleisch wie einem Steak oder Schnitzel servieren.

Blätterteighäppchen

Zutaten:

200 g (tiefgefrorener oder gekühlter) Fertigblätterteig
Füllung nach Wunsch
2 EL Milch

Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen.

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

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

Acht Päckchen in den Korb (6) geben und mit Milch bestreichen. Die Pfanne (7) inkl. Korb (6) in die Heißluftfritteuse schieben und den Timer (4) auf 10 Minuten einstellen. Appetithappen goldbraun backen.

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

Füllungen:

- Ricotta und Schinken:
50 g Ricotta mit
25 g fein gehacktem Schinken und
frisch gemahlenem Pfeffer vermengen.

- Ricotta und Lachs:
50 g Ricotta mit
25 g geräuchertem Lachs und
1 Esslöffel fein gehacktem Schnittlauch vermengen.

- Käse und Frühlingszwiebeln:
75 g geriebenen Käse (Gouda, Cheddar oder Greyerzer) mit
dünn geschnittenen Frühlingszwiebeln vermengen.

- Garnelen und Dill:
75 g gehackte rosa Garnelen mit
1 Esslöffel fein gehacktem Dill und
einem ½ Esslöffel Zitronensaft vermengen.

- Paprika und Salami:
50 g in Streifen geschnittene Salami mit
einer halben roten, klein gewürfelten Paprika und
1 Esslöffel fein gehacktem,
frischem Oregano vermengen.

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

Äpfel mit Mandelfüllung

Zutaten:

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

Äpfel waschen und die Kerngehäuse entfernen.

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

Die Heißluftfritteuse auf 180 °C vorheizen. Den Boden des Korbs (6) mit Backpapier auslegen.

1 cm am Rand freilassen.

Die Äpfel mit der Rosinenmischung füllen und nebeneinander in den Korb (6) geben.

Die Pfanne (7) inkl. Korb (6) in die Heißluftfritteuse schieben und den Timer (4) auf 10 Minuten einstellen. Die Äpfel backen, bis sie braun und gar sind.

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

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

Pikante Hähnchen-Unterschenkel mit Grillmarinade

Zutaten:

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

Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen.

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

Die Hähnchenschenkel mit der Marinade vollständig einreiben und 20 Minuten marinieren. Die Hähnchenschenkel in den Korb (6) geben. Die Pfanne (7) inkl. Korb (6) in die Heißluftfritteuse schieben und den Timer (4) auf 10 Minuten einstellen. Dann die Temperatur auf 150 °C verringern und die Hähnchenschenkel weitere 10 Minuten braten, bis sie gar sind.

Schweinefilet mit Paprika

Zutaten:

1 rote oder gelbe Paprika, in dünnen Streifen
1 rote Zwiebel, in dünnen Scheiben
2 TL Kräuter der Provence
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 EL Olivenöl
1 Schweinefilet, 300 g
½ EL Senf
Runde Ofenform mit ca. 15 cm Durchmesser

Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen.

Die Paprikastreifen in der Form mit der Zwiebel, den Kräutern der Provence und etwas Salz und Pfeffer vermengen. ½ Esslöffel Olivenöl zur Mischung geben.

Das Schweinefilet in vier Stücke schneiden und mit Salz, Pfeffer und Senf einreiben. Die Stücke dünn mit Olivenöl bestreichen und hochkant in die Form auf die Paprikamischung setzen. Die Form in den Korb (6) stellen und die Pfanne (7) inkl. Korb (6) in der Heißluftfritteuse schieben. Den Timer (4) auf 15 Minuten einstellen und das Fleisch und Gemüse braten. Das Fleisch nach halber Garzeit umdrehen und die Paprika umrühren. Köstlich mit Kartoffelpüree und frischem Salat.

Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Abwicklung im Garantiefall

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

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



Service



Telefon: 0049 (0) 211 - 547 69 93
E-Mail: service.DE@targa-online.com



Telefon: 0043 (0) 1 - 79 57 60 09
E-Mail: service.AT@targa-online.com



Telefon: 0041 (0) 44 - 511 82 91
E-Mail: service.CH@targa-online.com

IAN: 104409



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 / GERMANY



EU Declaration of Conformity

We, **Targa GmbH, Coesterweg 45, 59494 Soest**, declare on our own responsibility that

Product: Air Fryer
Model: SilverCrest SHF 1650 A1
Identification number: IAN 104409

meets all the provisions of the governing EU regulations which applies to it.

2004/108/EC Electromagnetic Compatibility
2006/95/EC Low Voltage
2009/125/EC Energy Related Products

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer

The object of the declaration described above is in conformity with Directive **2011/65/EU** of the European Parliament and of the Council of 8 June 2011 on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment

Compliance was proved by the application of the following standards:

EMC: EN 55014-1: 2006 +A1: 2009 +A2: 2011
EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 +A2: 2008
EN 61000-3-2: 2006 +A1: 2009 + A2: 2009
EN 61000-3-3: 2008

Safety: EN 60335-2-9: 2003 +A1: 2004 + A2:2006
+A12: 2007 +A13: 2010
EN 60335-1: 2012
EN 62233: 2008

ErP: Regulation 1275/2008

RoHS: EN 62321: 2009

Year of CE marking: 2014

Soest, 5th of December 2014

Matthias Klauke, Managing Director