SILVERCREST®

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

DUAL BASKET AIR FRYER / DOPPELZONEN-HEIßLUFTFRITTEUSE / FRITEUSE À AIR CHAUD DOUBLE ZONE SHLFDD 2400 A1

CZ

DVOUZÓNOVÁ HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA

Návod k obsluze

HU

DUPLA ZÓNÁS FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ

Kezelési útmutató

DK

VARMLUFT FRITUREGRYDE MED DOBBELTZONER

Betjeningsvejledning

SK

DVOJZÓNOVÁ TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA

Návod na obsluhu

PL

DWUSTREFOWA FRYTKOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE

Instrukcja obsługi

IAN 428599_2301

DE FR NL
CZ PL SK
BE

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznamte se všemi funkcemi přístroje.

SK

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

HU

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

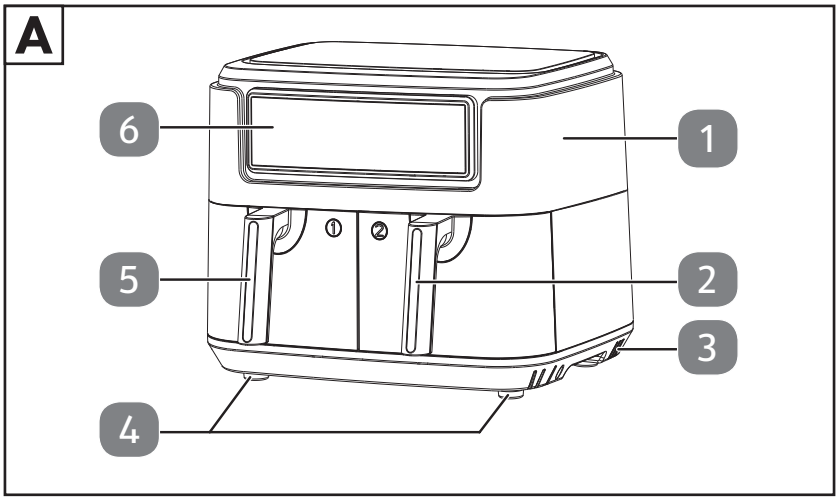
PL

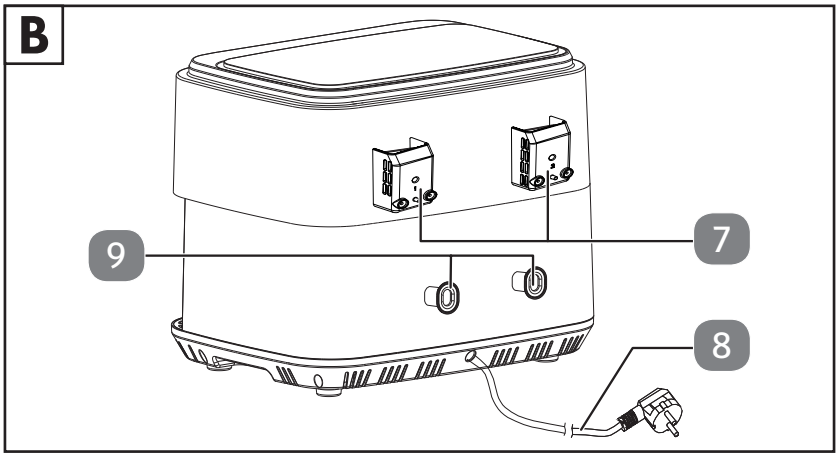
Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

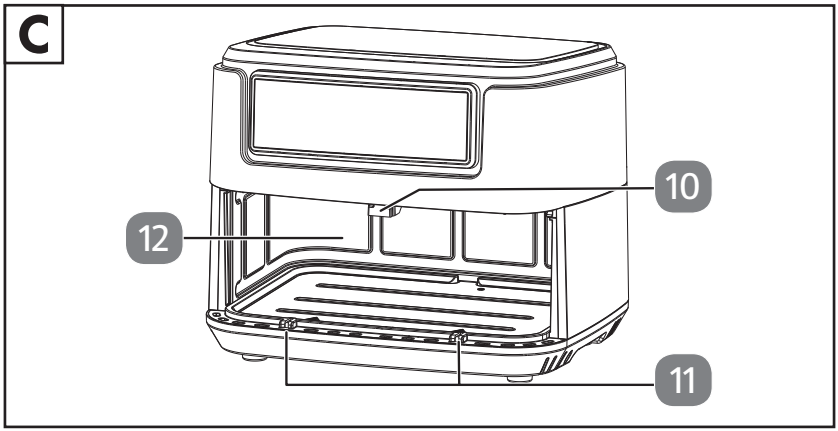
DK

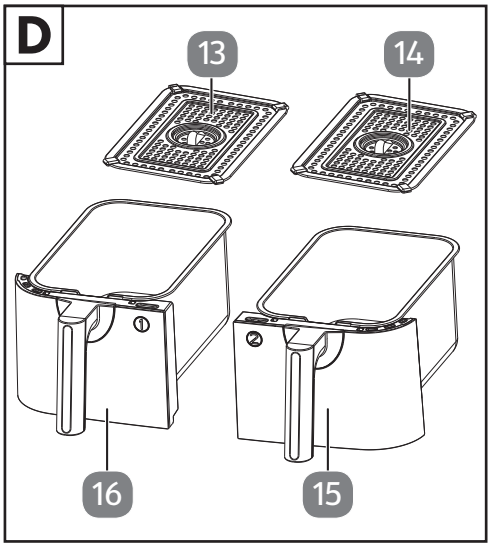
Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

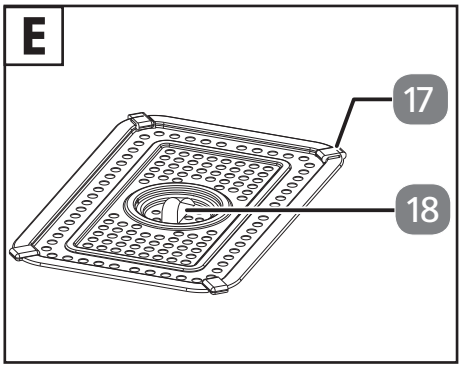
CZ	Návod k obsluze	Strana	5
SK	Návod na obsluhu	Strana	35
HU	Kezelési útmutató	Oldal	67
PL	Instrukcja obsługi	Strona	97
DK	Betjeningsvejledning	Side	129

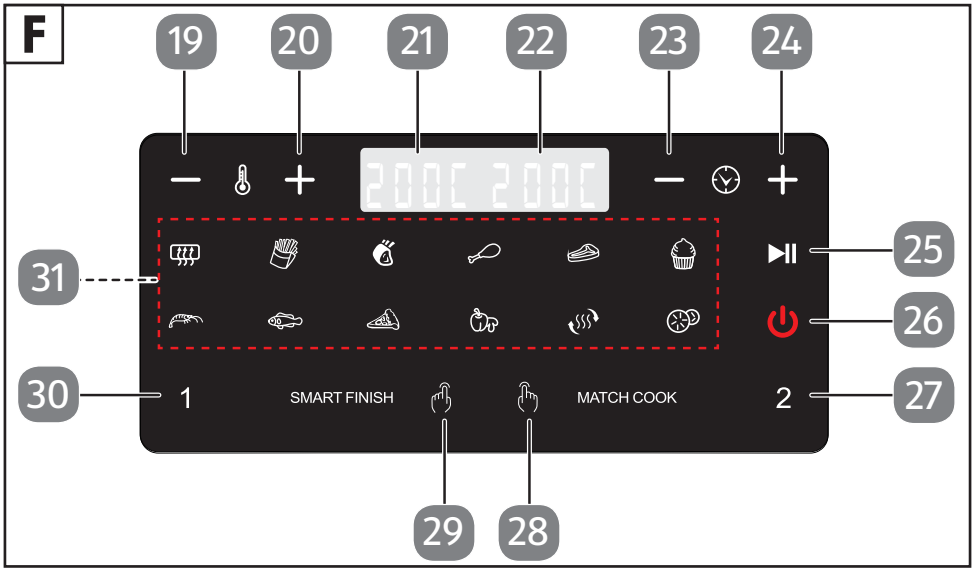

A
6
1
5
2
3
4

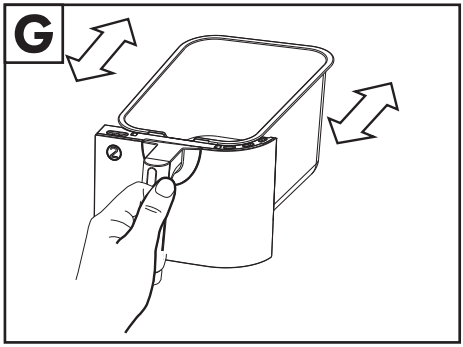

B
9
7
8

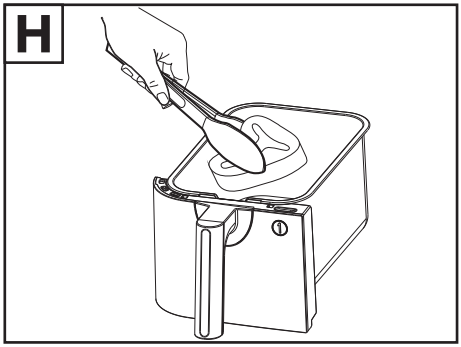

C
10
12
11


D
13
14
16
15


E
17
18


F
19
20
21
22
23
24
200C 200C
25
26
31
30
1
SMART FINISH
MATCH COOK
2
27
29
28


G


H

Obsah

1. Informace o tomto návodu k obsluze 6
1.1. Vysvětlení symbolů 6
2. Používání v souladu s určením 8
3. Bezpečnostní pokyny 9
3.1. Uvedení do provozu a používání 11
3.2. Čištění 14
4. Popis částí 14
5. Obsah balení 15
6. Technické údaje 16
7. Informace o shodě EU 16
8. Příprava horkovzdušné fritézy 17
9. Pokyny pro přípravu 17
10. Ovládání horkovzdušné fritézy 18
10.1. Nastavení doby přípravy a teploty 19
10.2. Nastavení automatického programu 20
10.3. Použití funkce Match Cook 22
10.4. Použití funkce Smart Finish 22
10.5. Doporučená nastavení 23
10.6. Přerušení programu 24
10.7. Ukončení programu 25
11. Sušení 25
11.1. Příprava potravin 25
11.2. Nastavení při sušení 26
12. Čištění horkovzdušné fritézy 27
13. Delší doba nepoužívání přístroje a přeprava 28
14. Odstraňování závad 29
15. Likvidace 31
16. Náhradní díly 31
17. Záruka MLAP GmbH 31
17.1. Záruční podmínky 31
17.2. Záruční lhůta a zákonné nároky 32
17.3. Rozsah záruky 32
17.4. Postup při uplatnění záruky 32
18. Servis 33
18.1. Dodavatel/Výrobce/Dovozce 33
19. Prohlášení o ochraně osobních údajů 34
20. Tiráž 34
20.1. Informace o ochranných známkách 34

1. Informace o tomto návodu k obsluze

Děkujeme, že jste si pořídili náš výrobek. Přejeme vám mnoho radosti při jeho používání.

Před uvedením do provozu si pozorně pročtěte bezpečnostní pokyny. Dbejte varování uvedených na přístroji a v návodu k obsluze.

Návod k obsluze uchovávejte tak, abyste jej vždy měli po ruce. Pokud budete přístroj prodávat nebo předávat dál, bezpodmínečně s ním předejte i tento návod k obsluze, protože je důležitou součástí výrobku.

1.1. Vysvětlení symbolů

Je-li oddíl textu označen jedním z následujících výstražných symbolů, je nutné se vyvarovat nebezpečí, které je popsané v textu, aby se předešlo možným následkům, které jsou v něm popsány.

NEBEZPEČÍ!

Varování před bezprostředním nebezpečím ohrožení života!

- Dodržujte pokyny, abyste předešli situacím, které vedou k vážným až smrtelným úrazům.

VAROVÁNÍ!

Varování před možným nebezpečím ohrožení života a/nebo poraněním s trvalými následky!

- Dodržujte pokyny, abyste předešli situacím, které mohou vést k vážným až smrtelným úrazům.

UPOZORNĚNÍ!

Varování před možnými středně vážnými a/nebo lehkými zraněními!

- Dodržujte pokyny, abyste předešli situacím, které mohou vést k drobným nebo lehkým poraněním.

OZNÁMENÍ!

Chcete-li předejít hmotným škodám, řiďte se uvedenými upozorněními!

- Dodržujte pokyny, abyste předešli situacím, které mohou vést ke hmotným škodám.

Varování před nebezpečím zásahu elektrickým proudem!

Varování před nebezpečím způsobeným horkými povrchy!

Pokyny k montáži nebo provozu

Dbejte upozornění uvedených v návodu k obsluze!

• Položka seznamu / informace o událostech během obsluhy

▸ Pracovní postup, který je třeba provést

■ Pracovní postup, který je třeba provést, aby se předešlo nebezpečí

Symbol střídavého proudu

Prohlášení o shodě (Viz kapitolu „Informace o shodě EU“.): Výrobky označené tímto symbolem splňují požadavky směrnic EU.

Ověřená bezpečnost
Výrobky označené tímto symbolem splňují požadavky zákona o bezpečnosti výrobků.

Značení obalových materiálů při třídění odpadu zkratkami (a) a č. kódu (b) s následujícím významem:
a: doplňující údaj o materiálu
b: 1–7: plasty / 20–22: papír a karton / 80–98: kompozitní materiály

Likvidaci obalu proveďte ekologickým způsobem. (Viz kapitolu „Likvidace“.)

Likvidaci přístroje proveďte ekologickým způsobem. (Viz kapitolu „Likvidace“.)

Symbol „Triman“ informuje spotřebitele o tom, že je výrobek recyklovatelný, podléhá rozšířenému systému odpovědnosti výrobce a ve Francii pokynům ke třídění.

Symbol, který se používá v EU k označení materiálů s kontaktem s potravinami, jako jsou např. obaly nebo povrch přístrojů.

Fritovací hrnce a fritovací vložky mají nepřilnavý povrch.

2. Používání v souladu s určením

Tento přístroj je vhodný na pečení, vaření a grilování potravin, jako např. zeleniny, hranolků a amerických brambor (připravených doma nebo z polotovaru), a rovněž pro přípravu ryb, masa a drůbeže.

Tento přístroj je určen pro používání v domácnostech a podobných prostředích, například:

- v obchodech, kancelářích a podobném pracovním prostředí;
- v zemědělských podnicích;
- pro hosty v hotelech, motelech a podobných ubytovacích zařízeních;
- v penzionech se snídaní.

Přístroj je určen jen k soukromému, nikoli průmyslovému či komerčnímu použití.

Mějte na paměti, že v případě používání v rozporu s určením zaniká záruka:

- Neupravujte přístroj bez našeho souhlasu a nepoužívejte příslušenství, které jsme neschválili nebo nedodali.
- Řiďte se všemi informacemi uvedenými v tomto návodu k obsluze, zejména bezpečnostními pokyny. Jakýkoli jiný způsob obsluhy se považuje za použití v rozporu s určením a může způsobit poškození zdraví osob nebo hmotné škody.

3. Bezpečnostní pokyny

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY – PEČLIVĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE PRO POZDĚJŠÍ POUŽITÍ!

- Přístroj a příslušenství ukládejte mimo dosah dětí.
- Děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi smějí toto zařízení používat jen pod dozorem, nebo pokud byly poučeny o jeho bezpečném používání a souvisejících nebezpečích a tomuto poučení porozuměly.
- Děti si s přístrojem nesmějí hrát.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
- Zařízení a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

NEBEZPEČÍ!

Nebezpečí úrazu!

Při spolknutí nebo vdechnutí drobných součástí nebo fólií hrozí nebezpečí udušení.

- Veškeré použité obalové materiály (sáčky, kousky polystyrenu atd.) uchovávejte mimo dosah dětí.
- Nenechávejte děti, aby si s obalovými materiály hrály.

VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem / zkratu!

Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem / zkratu vodivými součástmi.

- Přístroj připojujte pouze do dobře přístupné, řádně instalované zásuvky, která se nachází v blízkosti místa instalace přístroje. Síťové napětí musí odpovídat technickým údajům přístroje.
- Zásuvka musí být volně přístupná pro případ, že byste museli přístroj rychle odpojit od sítě.
- Při vytahování zástrčky ze zásuvky tahejte vždy za zástrčku, nikoli za síťový kabel.

- Zajistěte, aby síťový kabel nepřišel do styku s horkými předměty nebo plochami (např. deskou sporáku).
- Před prvním použitím a po každém dalším použití zkontrolujte přístroj i síťový kabel, zda nejsou poškozené.
- Neuvádějte přístroj do provozu, pokud je přístroj nebo síťový kabel viditelným způsobem poškozený nebo přístroj utrpěl pád.
- Pokud zjistíte, že došlo k poškození při přepravě, ihned kontaktujte servis.
- V žádném případě neprovádějte na přístroji sami žádné úpravy ani se nepokoušejte kteroukoli jeho část otevřít a/nebo opravit.
- Nikdy neotevírejte kryt přístroje a nevkládejte žádné předměty do větracích otvorů.
- Pokud se poškodí síťový kabel tohoto přístroje, nechte ho vyměnit u výrobce nebo v jeho zákaznickém servisu nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo vzniku rizik.
- Odviňte celý napájecí kabel.
- Dbejte na to, aby síťový kabel nebyl nikde zlomený nebo skřípnutý.
- Odpojte síťovou zástrčku přístroje ze zásuvky,
  - když přístroj čistíte nebo provádíte jeho údržbu,
  - když provádíte montáž nebo demontáž přístroje,
  - pokud je přístroj vlhký nebo se namočil,
  - pokud už přístroj nebudete používat,
  - pokud přístroj není pod dohledem,
  - při bouřce.

Neponořujte přístroj do vody ani do jiných kapalin, nedržte jej pod tekoucí vodou ani jej nepoužívejte ve vlhkých místnostech, protože by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.

- Chraňte přístroj před kontaktem s vodou nebo jinými kapalinami. Zařízení, napájecí kabel a zástrčku napájecího kabelu udržujte v bezpečné vzdálenosti od umyvadel, dřezů apod.

- Na přístroj ani v jeho blízkosti neumísťujte žádné předměty naplněné kapalinami, např. vázy nebo nápoje.
- Neuvádějte přístroj do provozu na mokrém povrchu.
- Nikdy se přístroje ani síťového kabelu / síťové zástrčky nedotýkejte vlhkýma nebo mokrýma rukama.
- Přístroj provozujte výhradně ve vnitřních prostorách.
- Zařízení nevystavujte extrémním podmínkám. Chraňte ho před těmito podmínkami:
  - vysoká vlhkost vzduchu nebo mokro,
  - velmi vysoké nebo nízké teploty,
  - přímé sluneční záření,
  - otevřený oheň.

3.1. Uvedení do provozu a používání

VAROVÁNÍ!

Nebezpečí požáru!

Hrozí nebezpečí požáru vlivem horkých povrchů.

- Aby se zabránilo riziku v důsledku neúmyslného vynulování ochranného omezovače teploty, nesmí být přístroj napájen přes externí spínací zařízení jako například spínací hodiny nebo spojen s elektrickým obvodem, který je pravidelně zapínán a vypínán zařízením.
- Postavte přístroj na žáruvzdorný, suchý a rovný povrch.
- Nestavte přístroj na plochy, které mohou být horké (např. plotýnky sporáků, otevřený oheň).
- Dbejte na to, aby přístroj během provozu nepřišel do kontaktu s jinými předměty. Dodržujte vzdálenost min. 10 cm od dalších předmětů. Zejména ho neumisťujte do blízkosti vysoce hořlavých materiálů (záclon, závěsů, papíru apod.).
- Přístroj v provozu neumísťujte pod závěsné skříňky ani jiné předměty, které by mohly bránit volnému odvádění páry směrem nahoru.
- Přístroj nezakrývejte.

- V žádném případě nezakrývejte oba ventilační otvory na zadní straně přístroje.
- Zabraňte ucpání ventilačních otvorů znečištěním nebo zasunutím cizích předmětů.
- Před zapnutím přístroje zkontrolujte, zda nejsou ventilační otvory ucpané.
- V žádném případě nezakrývejte oba ventilační otvory na zadní straně přístroje.
- Zabraňte ucpání ventilačních otvorů znečištěním nebo zasunutím cizích předmětů.
- Před zapnutím přístroje zkontrolujte, zda nejsou ventilační otvory ucpané.
- Na přístroj nic nepokládejte.
- Nikdy nenechávejte přístroj v provozu bez dohledu.
- Přístroj nepoužívejte v blízkosti výbušných a/nebo hořlavých par.
- Horké fritovací hrnce vždy odkládejte na podložku odolnou proti vysokým teplotám.
- Neplňte fritovací hrnce tukem ani stolním olejem jako u běžných olejových fritéz. V závislosti na receptuře přidejte k pokrmu pouze odpovídající malé množství stolního oleje.
- Fritovací hrnce nepřeplňujte, aby se pokrmy během provozu nedotýkaly topných článků uvnitř přístroje. Plňte fritovací hrnce jen ke značce **MAX**.
- Nevkládejte do fritovacích hrnců potraviny, které jsou zabaleny v potravinářské nebo plastové fólii nebo v jiném hořlavém materiálu.
- V případě, že z přístroje vychází tmavý kouř, ihned odpojte zástrčku ze zásuvky. Před vyjmutím fritovacích hrnců z přístroje vyčkejte, než z přístroje přestane vycházet kouř.
- V případě požáru nejdříve přístroj odpojte od elektrického napájení. Nehaste požár vodou. Uhaste plameny hasicí dekou nebo jiným vhodným hasicím přístrojem.

VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu!

Hrozí nebezpečí zranění vlivem horkých povrchů.

Během provozu mohou být povrchy přístroje a příslušenství velmi horké.

- Protože se oba ventilační otvory na zadní straně přístroje z konstrukčních důvodů silně zahřívají, nedotýkejte se jich během provozu, aby se zabránilo popálení.
- Během provozu se dotýkejte jen rukojeti přístroje Cool-Touch a ovládacích prvků!
- Nesahejte do fritovací komory, na fritovací hrnce ani na topné články.
- Během provozu přístrojem nepohybujte.
- Zahřátým přístrojem nepohybujte, ale nechte přístroj nejprve úplně vychladnout.
- Při vyjímání fritovacích hrnců během přípravy pokrmů nebo po ní hrozí nebezpečí popálení unikající párou. Nenaklánějte hlavu přímo nad přístroj a nesahejte do míst s unikající párou.
  Fritovací hrnce odkládejte na tepelně odolnou podložku.
- Za provozu se fritovací hrnce silně zahřívají, nesahejte na ně. Používejte chňapky.
- Topné články zůstávají delší dobu horké i po vypnutí. Zabraňte tomu, aby do fritovací komory někdo sahal.

UPOZORNĚNÍ!

Ohrožení zdraví!

Při příliš vysokých teplotách pečení, vaření nebo grilování mohou vznikat zdraví škodlivé látky. Akrylamidy, které vznikají v ohořelých nebo spálených zbytcích pokrmů, mohou být rakovinotvorné.

- Odstraňte spálené zbytky pokrmů.
- Nenechte potraviny při pečení nebo grilování příliš ztmavnout.

OZNÁMENÍ!

Nebezpečí poškození!

Chemické přísady v povrchových vrstvách nábytku mohou poškodit materiál nožek zařízení a vytvářet stopy na povrchu nábytku.

- Přístroj případně postavte na tepelně odolnou podložku.

3.2. Čištění

- Řiďte se podrobnými pokyny pro čištění a čistěte povrchy, které přicházejí do styku s potravinami, podle popisu v kapitole „12. Čištění horkovzdušné fritézy“ na straně 27.

4. Popis částí

Obr. A – přední strana

1. Kryt přístroje
2. Rukojeť Cool-Touch (fritovací hrnec **2**)
3. Větrací otvory
4. Nožičky (4×)
5. Rukojeť Cool-Touch (fritovací hrnec **1**)
6. Ovládací prvky / indikační panel

Obr. B – Zadní strana

7. Výstup páry
8. Síťový kabel se síťovou zástrčkou
9. Rozpěrný díl / navíjení kabelu

Obr. C – Fritovací komora

10. Vedení fritovacího hrnce
11. Aretace fritovacího hrnce
12. Fritovací komora

Obr. D – Fritovací hrnce

13. Fritovací vložka **1**
14. Fritovací vložka **2**
15. Fritovací hrnec **2**
16. Fritovací hrnec **1**

Obr. E – Fritovací vložka

17. Rohové vložky
18. Rukojeť

Obr. F – Ovládací prvky / indikační panel

19. Snížení teploty
20. Zvýšení teploty
21. Zobrazení teploty / doba přípravy Zóna **1**
22. Zobrazení teploty / doba přípravy Zóna **2**
23. Zkrácení doby přípravy
24. Prodloužení doby přípravy
25. Spuštění/přerušení režimu ohřevu
26. Tlačítko pohotovostního režimu
27. Tlačítko výběru Zóna **2**
28. Volba funkce Match Cook
29. Volba funkce Smart Finish
30. Tlačítko výběru Zóna **1**
31. Tlačítka volby Automatický program

5. Obsah balení

NEBEZPEČÍ!

Nebezpečí udušení!

Při spolknutí nebo vdechnutí drobných součástí nebo fólií hrozí nebezpečí udušení.

■ Obalovou fólii uchovávejte mimo dosah dětí.

▶ Zkontrolujte úplnost a nepoškozenost dodávky. Není-li dodávka kompletní nebo je-li poškozená, informujte nás o tom do 14 dnů od zakoupení.

Součástí balení jsou tyto položky:

- dvouzónová horkovzdušná fritéza
- stručný návod
- návod k obsluze (dostupný ke stažení na adrese www.lidl-service.com – číslo výrobku IAN 428599_2301)

6. Technické údaje

Název nebo obchodní značka dodavatele:	SilverCrest®
Adresa dodavatele:	MLAP GmbH Meitnerstr. 9 70563 Stuttgart NĚMECKO
Identifikační značka modelu:	SHLFDD 2400 A1
Napájení:	220 – 240 V~, 50 – 60 Hz
Výkon:	2200–2600 W
Celková kapacita:	8,7 litru
Užitný obsah jednoho fritovacího hrnce (značka **MAX**):	3,9 litru
Kontrola teploty:	50–200 °C
Max. nastavitelná doba přípravy:	60 minut
Rozměry (Š × V × H), vč. rukojeti Cool-Touch a rozpěrného dílu:	40 × 34 × 40,5 cm

7. Informace o shodě EU

Společnost MLAP GmbH tímto prohlašuje, že výrobek splňuje požadavky následujících evropských směrnic:

- směrnice 2014/30/EU o elektromagnetické kompatibilitě
- směrnice 2014/35/EU o zařízeních nízkého napětí
- směrnice 2009/125/ES o ekodesignu
- směrnice 2011/65/EU o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních

8. Příprava horkovzdušné fritézy

- Odstraňte z přístroje veškerý obalový materiál, nálepky a fólie.
- Postavte přístroj na žáruvzdorný, suchý a rovný povrch.
- Vysuňte oba fritovací hrnce (15/16) z přístroje.
- Opláchněte oba fritovací hrnce a fritovací vložky (13/14) horkou vodou. Díly dobře osušte.
- Fritovací vložku (13/14) vždy uchopujte za rukojeť (18) a vkládejte ji do fritovacího hrnce vodorovně na dno hrnce.
- Zapojte horkovzdušnou fritézu výhradně do řádně instalované, uzemněné a elektricky jištěné zásuvky. Síťové napětí musí odpovídat technickým údajům přístroje.

Horkovzdušná fritéza vydá zvukový signál, všechna tlačítka a symboly se krátce rozsvítí a opět zhasnou. Tlačítko pohotovostního režimu ⏻ (26) dále svítí červeně.

Při prvním použití může kvůli zbytkům z výroby vznikat zápach a kouř. To ovšem není nebezpečné a brzy to přejde. Před prvním použitím nechte přístroj v chodu naprázdno po dobu asi 30 minut na nejvyšší teplotní stupeň pro oba fritovací hrnce **1** a **2**.

- Použijte k tomu funkci Match Cook. (Viz „10.3. Použití funkce Match Cook“ na straně 22.)
- Nastavte tlačítky — (19) nebo + (20) teplotu přípravy 200 °C.
- Spusťte přípravu stisknutím tlačítka ▶II (25).
- Zajistěte dostatečné větrání.

9. Pokyny pro přípravu

- Rozmístěte pokrm rovnoměrně do fritovacích hrnců. Nepřekračujte přitom značku **MAX**.
- K docílení optimálních výsledků úpravy pokrmů vždy používejte filtrační vložku (13/14).
- Pro optimální výsledky úpravy pokrmů fritovacími hrnci (15/16) zatřeste (viz obr. G) nebo potraviny během doby přípravy obraťte (viz obr. H) – především pokud se potraviny překrývají.
- Během doby přípravy pravidelně kontrolujte stav přípravy, aby se zabránilo převaření.
- Po uplynutí doby přípravy pokrmy neprodleně vyjměte, aby se zabránilo převaření.
- Při přípravě čerstvých brambor nebo čerstvé zeleniny použijte k dosažení větší křupavosti malé množství oleje.
- U pokrmů určených pro standardní horkovzdušné trouby použijte teplotu přípravy o 10 °C nižší, než je uvedeno.
- U hotových pokrmů se řiďte pokyny výrobce pro přípravu.

10. Ovládání horkovzdušné fritézy

VAROVÁNÍ!

Nebezpečí požáru!

Stolní olej a další kapaliny se mohou při vysokých teplotách horkého vzduchu vznítit.

- Neplňte fritovací hrnce (15/16) tukem ani stolním olejem jako u běžných olejových fritéz. V závislosti na receptuře přidejte k pokrmu pouze odpovídající malé množství stolního oleje.
- Fritovací hrnce nepřeplňujte. Řiďte se značkou **MAX**. Kvůli snadné manipulaci však doporučujeme plnit fritovací hrnce (15/16) pouze ze 3/4.

VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu!

Hrozí nebezpečí zranění vlivem horkých povrchů.

Během provozu mohou být povrchy přístroje a příslušenství velmi horké.

- Používejte chňapky.

▶ Vysuňte fritovací hrnce (15/16) z přístroje.

▶ Naplňte fritovací hrnce potravinami. Vhodné množství si vyhledejte v tabulce v kapitole „10.2. Nastavení automatického programu“ na straně 20 a „10.5. Doporučená nastavení“ na straně 23.

▶ Držte pevně fritovací hrnce za rukojeti Cool-Touch (2/5) a zasuňte je zepředu celé do přístroje, až zaskočí.

10.1. Nastavení doby přípravy a teploty

- Zapněte horkovzdušnou fritézu stisknutím tlačítka pohotovostního režimu ⏻ (26).

Na indikačním panelu (21/22) se zobrazí „**-- --**“. Bliká tlačítko výběru Zóna **1** (30).

Asi po 5 minutách bez ovládání tlačítek se přístroj přepne do pohotovostního režimu.

- Stiskněte tlačítko výběru Zóna **1** (30) k provedení nastavení pro fritovací hrnec **1** (16).

Doba přípravy je standardně nastavena na 15 minut a teplotu 180 °C.

Podle své receptury můžete individuálně přizpůsobit automatický program (viz následující část) nebo výše uvedené přednastavení.

- Nastavte tlačítky — (19) nebo + (20) požadovanou dobu přípravy v krocích po 5 °C. K rychlejšímu nastavení požadované teploty nechte tlačítko stisknuté delší dobu.

Na indikačním panelu (21) se zobrazuje teplota ve °C pro fritovací hrnec **1**, na indikačním panelu (22) pro fritovací hrnec **2**.

Teplota je uložena.

Lze nastavit teploty v rozmezí od 50 °C do 200 °C.

- Tlačítky — (23) nebo + (24) nastavte požadovanou dobu přípravy v minutách. K rychlejšímu nastavení požadované doby přípravy nechte tlačítko stisknuté delší dobu.

Na indikačním panelu (21) se zobrazuje doba přípravy pro fritovací hrnec **1**, na indikačním panelu (22) pro fritovací hrnec **2**.

Lze nastavit dobu přípravy v délce maximálně 60 minut.

Doba přípravy je uložena.

- Stiskněte tlačítko výběru Zóna **2** (27) k provedení nastavení pro fritovací hrnec **2** (15). Nyní nastavte dobu přípravy a teplotu. Postupujte výše popsaným způsobem.
- Spusťte přípravu stisknutím tlačítka ▶|| (25).

Můžete také nejdříve provést nastavení pro zónu **2**.

Příprava se u obou fritovacích hrnců spustí s příslušným nastavením. Během přípravy bliká tlačítko ▶|| (25).

10.2. Nastavení automatického programu

Určité potraviny lze připravovat pomocí automatických programů s přednastavenou teplotou a dobou přípravy. K dispozici jsou následující programy:

Pro optimální výsledky přípravy pokrmů fritovacím hrncem (15/16) zatřeste (viz obr. G) nebo potraviny během doby přípravy podle potřeby několikrát obraťte (viz obr. H).

Symbol	Automatický program	Dopor. hmotnost (g) / fritovací hrnec	Doba (min.)	°C	Upozornění
	Předehřátí	–	3	180	▶ Nechte program proběhnout bez potravin ve fritovacím hrnci. ▶ Do fritovacího hrnce vložte po předehřátí potraviny a bezprostředně poté spusťte vhodný program.
	Hranolky	500	24	180	▶ Předehřívání 3 minuty ▶ 3–4x protřeste
	Maso (např. kotlety)	340	12	200	▶ Předehřívání 3 minuty ▶ 1x obraťte
	Kuřecí stehýnka	300 (2 ks)	20	200	▶ Předehřívání 3 minuty ▶ Potřete stolním olejem ▶ 1x obraťte
	Steak (medium)	320	12	180	▶ Předehřívání 3 minuty ▶ 1x obraťte
	Malý koláč	400	25	160	▶ Použijte formu na pečení, cca 6 muffinů ▶ Neotáčejte/neobracejte
	Krevety (čerstvé nebo rozmrazené)	300	8	200	▶ Předehřívání 3 minuty ▶ Přidejte 1 PL kuchyňského oleje ▶ 1x protřeste

Pro optimální výsledky přípravy pokrmů fritovacím hrncem (15/16) zatřeste (viz obr. G) nebo potraviny během doby přípravy podle potřeby několikrát obraťte (viz obr. H).

Symbol	Automatický program	Dopor. hmotnost (g) / fritovací hrnec	Doba (min.)	°C	Upozornění
	Ryby (např. filet z lososa, rozmrazený)	300	10	180	▶ Předehřívání 3 minuty ▶ Potřete stolním olejem ▶ 1x obraťte
	Pizza	175	10	180	▶ 1/2 zmrazené pizzy rozkrojené na 2 čtvrtiny ▶ Nevkládejte vzájemně překryté
	Zelenina (např. zelenina na pánev s paprikou, žampiony, cuketami, bramborami)	500	20	180	▶ Předehřívání 3 minuty ▶ Přidejte 2 PL kuchyňského oleje ▶ Nakrájejte na kousky o velikosti 2,5 cm ▶ Kusy brambor nakrájejte menší ▶ 1x protřeste
	Ohřev	až 600	15	150	
	Sušení	pokládejte v jedné vrstvě	480 (nastavení na 0,5–24 hod)	60	▶ nepředehřívejte

Zapněte přístroj stisknutím tlačítka pohotovostního režimu ⏻ (26).

▶ Stiskněte tlačítko výběru Zóna **1** (30) k provedení nastavení pro fritovací hrnec **1** (16).

nebo

▶ Stiskněte tlačítko výběru Zóna **2** (27) k provedení nastavení pro fritovací hrnec **2** (15).

▶ K nastavení požadovaného automatického programu stiskněte tlačítko Automatický program (31).

Začne se střídavě zobrazovat teplota a doba přípravy zvoleného programu.

▶ Spusťte přípravu stisknutím tlačítka ▶|| (25).

Během přípravy pokrmů bliká tlačítko ▶|| a symbol zvoleného automatického programu. Na konci doby přípravy se topný článek vypne a zazní zvukové signály.

Můžete kdykoliv dodatečně přizpůsobit dobu a teplotu přípravy. (Viz „10.1. Nastavení doby přípravy a teploty“.)

Pro dosažení optimální úpravy pokrmů horkovzdušnou fritézu předem zahřívejte v automatickém programu **PŘEDEHŘÁTÍ** po dobu nejméně 3 minut.

Aby se zamezilo tepelným ztrátám, doporučuje se spustit přípravu teprve tehdy, až budou oba fritovací hrnce úplně zasunuté.

10.3. Použití funkce Match Cook

Funkce Match Cook slouží k přípravě většího množství stejného pokrmu nebo různých pokrmů se stejnou dobou i teplotou přípravy.

- Zapněte horkovzdušnou fritézu stisknutím tlačítka pohotovostního režimu ⏻ (26).
- K navolení funkce Match Cook stiskněte tlačítko **MATCH COOK** (28).

Doba přípravy je standardně nastavena pro obě zóny na 15 minut a teplotu 180 °C.

Podle své receptury můžete individuálně přizpůsobit automatický program nebo výše uvedené přednastavení pro obě zóny současně (viz také „10.1. Nastavení doby přípravy a teploty“ na straně 19).

- Spusťte přípravu stisknutím tlačítka ▶|| (25).

V obou zónách budou provedena stejná nastavení. Během přípravy blikají tlačítka ▶|| a **MATCH COOK** (28).

10.4. Použití funkce Smart Finish

Funkce Smart Finish slouží k přípravě různých pokrmů s různou teplotou a dobou přípravy. Oba pokrmy budou hotové současně.

- Zapněte horkovzdušnou fritézu stisknutím tlačítka pohotovostního režimu ⏻ (26).
- Stiskněte tlačítko výběru Zóna **1** (30) k provedení nastavení pro fritovací hrnec **1** (16).
- Proveďte výše popsaná nastavení pro fritovací hrnec **1** (16).
- Stiskněte tlačítko výběru Zóna **2** (27) k provedení nastavení pro fritovací hrnec **2** (15).
- Nastavte dobu a teplotu přípravy pro fritovací hrnec **2** (15) výše popsaným způsobem nebo v automatickém programu.
- K navolení funkce Smart Finish stiskněte tlačítko **SMART FINISH** (29).
- Spusťte přípravu stisknutím tlačítka ▶|| (25).

Příprava se u obou fritovacích hrnců spustí s příslušným nastavením. Během přípravy blikají tlačítka ▶|| a **SMART FINISH** (29).

10.5. Doporučená nastavení

Množství nebo počet kusů uvedené v tabulce představují optimální a maximální množství.

Příslušné nastavení pro příslušný pokrm naleznete v tabulce. Nastavení se však může lišit v závislosti na množství, připravovaných pokrmech nebo vašich preferencích. Řiďte se rovněž pokyny k přípravě od příslušných výrobců potravin.

Větší množství pokrmů zpravidla vyžaduje poněkud delší dobu přípravy, menší množství vyžaduje kratší dobu.

Pro optimální výsledky přípravy pokrmů fritovacím hrncem (15/16) zatřeste (viz obr. G) nebo potraviny během doby přípravy podle potřeby několikrát obraťte (viz obr. H).

Pokrm	Optimální hmotnost (g) / Maximální hmotnost (g)	Doba (min.)	Tepl. (°C)	Upozornění
Tenké, hluboce zmrazené hranolky	500	24	180	▶ Předehřívání 3 minuty ▶ 3–4x protřeste
	640	25	180	
Malý koláč	300	15	160	▶ Použijte formu na pečení, cca 6 muffinů ▶ Neotáčejte/neobracejte
Kuřecí stehýnka	300 (asi 2 kusy)	20	200	▶ Předehřívání 3 minuty ▶ Potřete stolním olejem ▶ 1x obraťte
	600 (asi 4 kusy)	20	200	
(např. zelenina na pánev s paprikou, žampiony, cuketami, bramborami)	500	20	180	▶ Předehřívání 3 minuty ▶ Přidejte 2 PL kuchyňského oleje ▶ Nakrájejte na kousky o velikosti 2,5 cm ▶ Kusy brambor nakrájejte menší ▶ 1x protřeste
	700	20	180	

Pokud jste horkovzdušnou fritézu předem nezahřáli, nechte pokrmy připravovat o 3 minuty déle.

Pečicí formy pro pečení v horkovzdušné fritéze nejsou součástí dodávky.

Během přípravy můžete pro kontrolu stavu přípravy fritovací hrnce (15/16) kdykoliv vysunout z přístroje. Odpočet časovačem doby přípravy přitom pokračuje.
Častým vysouváním fritovacích hrnců dochází k tepelným ztrátám. Z tohoto důvodu může být potřebné prodloužení doby přípravy.

10.6. Přerušení programu

Chcete-li zkontrolovat stav přípravy, změnit rozmístění pokrmů, nebo pokud je pokrm hotový před uplynutím doby přípravy, můžete přípravu přerušit.

Přerušení programu jednoho fritovacího hrnce

- Stiskněte tlačítko výběru Zóna **1** (30).
- Následně stiskněte tlačítko ▶|| (25) k přerušení přípravy u fritovacího hrnce **1** (16).

Tlačítko ▶|| svítí trvale a bliká tlačítko výběru Zóna **1**.

- Stiskněte tlačítko výběru Zóna **2** (27).
- Následně stiskněte tlačítko ▶|| (25) k přerušení přípravy u fritovacího hrnce **2** (15).

Tlačítko ▶|| svítí trvale a bliká tlačítko výběru Zóna **2**.

U funkce Smart Finish není k dispozici funkce přestávky pro jeden fritovací hrnec.

Přerušení programu obou fritovacích hrnců

- Stiskněte tlačítko ▶|| (25) k přerušení přípravy obou fritovacích hrnců (15/16).

Tlačítko ▶|| (25) přestane blikat a zazní zvukový signál.

- Chcete-li zkontrolovat stav přípravy pokrmu nebo pokrmy přerovnat, fritovací hrnec (15/16) vysuňte.
- Fritovací hrnec opět úplně zasuňte do přístroje.
- Dalším stisknutím tlačítka ▶|| (25) lze pokračovat v přípravě pokrmu.

Odpočet času následně automaticky pokračuje.

10.7. Ukončení programu

Na konci doby přípravy se topný článek vypne a zazní zvukové signály.

- Pokud chcete úplně přerušit proces přípravy v obou zónách, držte tlačítko pohotovostního režimu ⏻ (26) stisknuté tak dlouho, než se přístroj vypne.
- Odpojte síťovou zástrčku (8) ze zásuvky.
- Vysuňte oba fritovací hrnce (15/16) za rukojeti Cool-Touch (2/5) z přístroje. Fritovací hrnce odkládejte na tepelně odolnou podložku.
- Vyjměte pokrmy z fritovacích hrnců (15/16) vhodným nástrojem.

11. Sušení

Při sušení jsou ovoce a zelenina za účelem uskladnění sušeny při relativně nízkých teplotách.

11.1. Příprava potravin

- Používejte výhradně čerstvé potraviny.
- U ovoce a zeleniny dbejte na to, aby byly zralé, ale ne přezrálé, a aby nebyly otlačené nebo nahnilé. Nahnilé části případně v dostatečném rozsahu vykrojte.
- Potraviny před sušením důkladně očistěte. Dodržujte pravidla kuchyňské hygieny a pracujte jen čistýma rukama a s čistými kuchyňskými utěrkami.
- Nakrájejte potraviny na stejně velké kusy, aby bylo zajištěno rovnoměrné sušení.
- Používejte pokud možno stejné potraviny z důvodu rozdílných dob sušení.
- Pamatujte na to, že se při sušení potraviny scvrknou. Nekrájejte proto potraviny na příliš malé kousky.
- Potraviny usušte bezprostředně po přípravě.
- Vložte potraviny do fritovacích hrnců jen v jedné vrstvě, aby byl zajištěn rovnoměrný proud vzduchu.

11.2. Nastavení při sušení

Uvedené doby sušení v následující tabulce jsou orientační. V závislosti na velikosti, vlastnostech kusů potravin a použitém množství se může skutečná doba sušení lišit.

Sušená potravina	Příprava (orientační hodnoty)	Teplota sušení	Doba sušení v minutách (orientační hodnoty)
Ovoce			
Jablka	Plátky: 3 mm	60 °C	420–480
Banány	Plátky: 3 mm	60 °C	480–600
Ananas	Plátky: 10 mm	60 °C	360–480
Jahody	rozpůlené	60 °C	360–480
Zelenina			
Lilek	Plátky: 3 mm	60 °C	360–480
Rajčata	Plátky: 3 mm	60 °C	360–480
Žampiony	rozpůlené	60 °C	360–480
Maso/ryby			
Hovězí maso Kuřecí Ryby	tenké plátky (cca 6 mm, marinované)	70 °C	300–420
Bylinky			
Čerstvé bylinky	Omyté, osušené, bez stonků	60 °C	240

Vlastnosti sušených potravin závisí na době sušení a druhu potravin.

Bylinky: křehké

Ovoce: většinou měkké, pružné až křupavé

Zelenina: pružná až křehká

- Výše popsaným způsobem zvolte fritovací hrnec **1** nebo fritovací hrnec **2**.

Doba sušení je standardně nastavena na 480 minut a teplotu 60 °C.

- Stiskněte tlačítko (31) k výběru automatického programu Sušení (viz „10.2. Nastavení automatického programu“ na straně 20). Podle potřeby ručně nastavte dobu/teplotu sušení.

- Tlačítky — (19) nebo + (20) nastavte požadovanou teplotu sušení. Na indikačním panelu (21) se zobrazuje teplota sušení pro fritovací hrnec **1**, na indikačním panelu (22) pro fritovací hrnec **2**.

Teplotu sušení lze nastavit v rozmezí 30–80 °C.

- Tlačítky — (23) nebo + (24) nastavte požadovanou dobu sušení v krocích po minutách. Na indikačním panelu (21) se zobrazuje doba sušení pro fritovací hrnec **1**, na indikačním panelu (22) pro fritovací hrnec **2**.

Lze nastavit dobu sušení v délce maximálně 24 hodin (1440 minut).

- Spusťte proces sušení stisknutím tlačítka ▶|| (25).

Na konci doby sušení se topný článek vypne a zazní zvukové signály.

- Proces sušení lze předčasně přerušit stisknutím tlačítka pohotovostního režimu ⏻ (26) na několik sekund, dokud se nevypnou obě zóny přístroje.
- Odpojte síťovou zástrčku (8) ze zásuvky.
- Vysuňte oba fritovací hrnce (15/16) za rukojeti Cool-Touch (2/5) z přístroje. Fritovací hrnce odkládejte na tepelně odolnou podložku.
- Vyjměte sušené pokrmy z fritovacích hrnců vhodným nástrojem.

12. Čištění horkovzdušné fritézy

VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem vedeným součástmi zařízení.

- Před čištěním bezpodmínečně odpojte síťovou zástrčku (8).
- Přístroj nikdy neponořujte do vody ani do jiných kapalin. Pokud přístroj přece jen spadne do nějaké kapaliny, v žádném případě se jej nedotýkejte. Nejprve odpojte síťovou zástrčku ze zásuvky.
  V žádném případě neuvádějte přístroj znovu do provozu. Nechte přístroj zkontrolovat výrobcem, jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou.

VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu!

Hrozí nebezpečí popálení o horké povrchy.

- Před čištěním nechte přístroj minimálně 30 minut vychladnout. Vyjměte fritovací hrnce (15/16), aby mohl přístroj rychleji vychladnout. Fritovací hrnce odkládejte na tepelně odolnou podložku.

OZNÁMENÍ!

Hrozí poškození přístroje!

Může dojít k poškození přístroje v důsledku jeho nesprávného používání.

- V žádném případě nepoužívejte čisticí prostředky, které jsou ostré, abrazivní nebo zrnité, na bázi kyseliny octové nebo které obsahují sodu či rozpouštědla. Ty mohou poškodit povrchy nebo potisk přístroje.
- Nemyjte horkovzdušnou fritézu v myčce nádobí.

- Vyjměte rohové vložky (17) jejich odsunutím ke krátké straně fritovací vložky.
- Fritovací hrnce (15/16), rohové vložky (17) a fritovací vložky (13/14) čistěte houbičkou a jemným mýdlovým roztokem. Díly důkladně opláchněte čistou vodou a následně je pečlivě osušte.
- Fritovací hrnce (15/16) a fritovací vložky (13/14) lze mýt v myčce na nádobí. Doporučuje se ovšem šetrné čištění, a to opláchnutí dílů ručně výše popsaným způsobem.
- Nasaďte opět rohové vložky (17) na fritovací vložky jejich nasunutím směrem k dlouhé straně fritovací vložky.
- Fritovací komoru (12) vymyjte teplou vodou a měkkou houbičkou.
- Při znečištění topných spirál použijte mycí kartáč. Opatrně odstraňte zbytky pokrmů.
- K čištění ovládacího panelu a vnějších ploch přístroje je vhodná měkká navlhčená utěrka.

13. Delší doba nepoužívání přístroje a přeprava

- Pokud nebudete přístroj delší dobu používat, odpojte síťovou zástrčku (8), očistěte přístroj a uložte ho na suchém, bezprašném místě bez přímého slunečního záření a mrazu.
- Aby se předešlo poškození výrobku při přepravě, doporučujeme použít originální obal.

14. Odstraňování závad

Výrobek opustil naši firmu v bezvadném stavu. Pokud byste přesto zjistili problémy, pokuste se je nejprve vyřešit sami podle níže uvedené tabulky. Nebudete-li úspěšní, kontaktujte náš zákaznický servis.

Problém	Možná příčina	Odstraňování závad
Přístroj nefunguje.	Síťová zástrčka (8) není zapojená do zásuvky.	▶ Zapojte přístroj do řádně instalované zásuvky.
	Nejsou zadány úplné údaje.	▶ Spusťte přípravu stisknutím tlačítka ▶II (25). (Viz kapitola „10. Ovládání horkovzdušné fritézy“.)
Pokrmy nejsou dovařené.	Příliš velké množství náplně.	▶ Plňte fritovací hrnce (15/16) jen ke značce **MAX**.
	Teplota přípravy je příliš nízká.	▶ Ke zvýšení teploty přípravy zvolte fritovací hrnec **1** nebo fritovací hrnec **2** a stiskněte tlačítko + (20).
	Příliš krátká doba přípravy.	▶ K prodloužení teploty přípravy zvolte fritovací hrnec **1** nebo fritovací hrnec **2** a stiskněte tlačítko + (24).
Pokrmy nejsou rovnoměrně provařené.	Pokrmy leží příliš těsně u sebe.	▶ Některé potraviny je nutné během doby přípravy několikrát protřást/obrátit.
		▶ Naplňte fritovací hrnce (15/16) malými kousky. Menší kousky se provaří rovnoměrněji.
Fritované pokrmy nejsou dostatečně křupavé.	Byly připraveny pokrmy nevhodné pro přípravu v horkovzdušné fritéze.	▶ Aby byl pokrm křupavější, používejte polotovary určené pro přípravu v troubě nebo pokrmy lehce potřené olejem.

Problém	Možná příčina	Odstraňování závad
Přístroj nelze zavřít.	Fritovací hrnec (15/16) je přeplněný.	▶ Plňte fritovací hrnce (15/16) jen ke značce **MAX**.
Z přístroje vychází bílý kouř	Pokrmy jsou velmi tučné.	▶ Při přípravě pokrmů s vysokým obsahem tuku tuk odkapává na dno fritovacího hrnce (15/16). Vlivem tuku vzniká ve fritovacím hrnci (15/16) větší žár než obvykle – to nemá negativní vliv na přístroj ani na výsledek přípravy pokrmů.
	Ve fritovacím hrnci (15/16) ještě zůstaly zbytky tuku z předchozího vaření.	▶ Zbytky tuku se připalují. Vyčistěte fritovací hrnce (15/16) po každém použití.
Čerstvé hranolky nejsou rovnoměrně fritované.	Kousky hranolků nebyly dostatečně namočené.	▶ Vložte hranolky přibližně na 1/2 hodiny do studené vody, aby došlo k dostatečnému vyloučení škrobu. Před vložením do horkovzdušné fritézy je osušte kuchyňskou utěrkou.
	Daný druh brambor není vhodný.	
Čerstvé hranolky nejsou křupavé.	Brambory jsou příliš vlhké.	▶ Křupavost závisí na obsahu vody a škrobu daného druhu brambor a na množství oleje.
		▶ Brambory pečlivě osušte a poté potřete asi 1 polévkovou lžící stolního oleje.
		▶ Nakrájejte brambory na menší kousky.

15. Likvidace

PŘÍSTROJ

Vyřazené přístroje se nesmí vyhazovat do běžného domovního odpadu.

Podle směrnice 2012/19/EU je nutné přístroj po uplynutí jeho životnosti odevzdat k řádné likvidaci.

Druhotné suroviny obsažené v přístroji se za účelem snížení zatížení životního prostředí odevzdávají k recyklaci.

Vyřazený přístroj odevzdejte do sběrny elektrického odpadu nebo do sběrného dvora.

Bližší informace získáte od firem zajišťujících sběr odpadů nebo od místních úřadů.

Obal

Přístroj je proti poškození při přepravě chráněn obalem. Obaly jsou suroviny, které lze opětovně využít nebo recyklovat.

16. Náhradní díly

Pokud si chcete přiobjednat náhradní díly, kontaktujte nás pomocí kontaktního formuláře na adrese www.mlap.info/contact.

17. Záruka MLAP GmbH

Vážení zákazníci,

na tento přístroj získáváte 3letou záruku od data nákupu. V případě závad výrobku můžete uplatňovat zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena níže popsanou zárukou.

17.1. Záruční podmínky

Záruční lhůta začíná dnem uskutečnění nákupu. Uschovejte si prosím originál stvrzenky. Slouží jako doklad o nákupu.

Pokud se během tří let od data nákupu výrobku objeví závada daná chybou materiálu nebo chybným výrobním postupem, pak vám výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme, a to podle našeho uvážení. Tato záruka předpokládá, že závadný přístroj bude předložen během tříleté lhůty spolu s dokladem o nákupu (stvrzenkou) a stručným popisem závady a udáním doby vzniku závady.

Pokud se na závadu vztahuje záruka, obdržíte od nás opravený nebo nový výrobek. Opravou ani výměnou výrobku nezačíná nová záruční lhůta.

17.2. Záruční lhůta a zákonné nároky

Záruční lhůta se odpovědností za vady neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené části. Případné škody a závady zjevné již při nákupu musí být oznámeny ihned po vybalení. Opravy po uplynutí záruční lhůty budou zpoplatněny.

17.3. Rozsah záruky

Přístroj byl pečlivě vyroben v souladu s přísnými kvalitativními směrnicemi a před dodáním byl svědomitě testován.

Záruka platí na závady dané chybou materiálu nebo chybným výrobním postupem. Tato záruka se nevztahuje na díly produktu, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a tudíž se mohou považovat za opotřebitelné díly, ani na poškození rozbitných dílů, například spínačů, baterií nebo dílů ze skla.

Tato záruka zaniká, když je produkt poškozený, není řádně užívaný nebo udržovaný. Řádné užívání je takové užívání, kdy jsou přesně dodrženy všechny pokyny v návodu. Vyvarujte se takovému užívání a takovým úkonům, které se v návodu nedoporučují nebo před kterými návod varuje.

Výrobek je určen výhradně k soukromému, nikoliv komerčnímu užívání. Záruka zaniká v případě nesprávného užívání, při použití síly a v případě zásahů neprovedených naším autorizovaným servisem.

17.4. Postup při uplatnění záruky

Pro rychlé vyřízení dodržujte prosím tyto pokyny:

- Mějte prosím připravenou stvrzenku a číslo zboží (např. IAN 428599_2301) jako doklad o nákupu.
- Číslo zboží najdete na typovém štítku, na rytině, na úvodní straně návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se objevily funkční závady nebo jiné nedostatky, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení telefonicky nebo prostřednictvím našeho kontaktního formuláře.

18. Servis

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Na adrese www.lidl-service.com si můžete stáhnout tento návod a mnoho dalších příruček, produktová videa a instalační software. Pomocí tohoto QR kódu se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a po zadání čísla výrobku IAN 428599_2301 můžete otevřít příslušný návod k obsluze.

CZ	**Servis Česká republika** Hot line ✆ +420 2 96180690 ⏲ Po-Pá: 9:00 - 17:00 Použijte kontaktní formulář na www.mlap.info/contact
	IAN 428599_2301

18.1. Dodavatel/Výrobce/Dovozce

Upozorňujeme, že následující adresa není adresou pro vrácení zboží. Kontaktujte nejprve servisní středisko uvedené výše.

MLAP GmbH
Meitnerstr. 9
70563 Stuttgart
NĚMECKO

19. Prohlášení o ochraně osobních údajů

Vážený zákazníku / vážená zákaznice,

sdělujeme Vám, že my, společnost MLAP GmbH, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Německo, jako správce zpracujeme Vaše osobní údaje.

V záležitostech týkajících se ochrany osobních údajů máme odpovědnou osobu pověřenou ochranou osobních údajů v rámci podniku, kterou lze kontaktovat na adrese MLAP GmbH, Datenschutz, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Německo, datenschutz@mlap.info.

Vaše údaje zpracováváme za účelem vyřízení záruky a souvisejících procesů (např. oprav). Při zpracování vašich údajů se řídíme kupní smlouvou, kterou jste uzavřeli.

Vaše údaje předáme za účelem vyřízení záruky a souvisejících postupů (např. oprav) námi pověřené opravně. Vaše osobní údaje u nás budou zpravidla uloženy po dobu tří let, abychom mohli plnit Vaše zákonná záruční práva.

Vy máte vůči nám právo na informace o příslušných osobních údajích a také na opravu, vymazání, omezení zpracování, námitku proti zpracování, jakož i na přenositelnost údajů.

V případě práva na informace a vymazání však platí omezení dle §§ 34 a 35 spolkového zákona o ochraně údajů (BDSG) (čl. 23 obecného nařízení o ochraně údajů (GDPR)). Kromě toho máte právo podat stížnost u příslušného orgánu pro dohled nad ochranou údajů (čl. 77 obecného nařízení o ochraně údajů (GDPR) a § 19 spolkového zákona o ochraně údajů (BDSG)). V případě společnosti MLAP je tímto orgánem Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Baden-Württemberg, Postfach 10 29 32, 70025 Stuttgart, Německo, www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de.

Zpracování Vašich údajů je pro vyřízení záruky nezbytné. Bez poskytnutí potřebných údajů není možné záruku vyřídit.

20. Tiráž

Copyright © 2023

Všechna práva vyhrazena.

Tento návod k obsluze je chráněn autorským právem.

Bez písemného souhlasu výrobce je zakázáno ho mechanicky, elektronicky i jakkoli jinak rozmnožovat.

Držitel autorských práv:

MLAP GmbH
Meitnerstr. 9
70563 Stuttgart
NĚMECKO

20.1. Informace o ochranných známkách

SilverCrest® je registrovaná ochranná známka společnosti Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Německo.

Všechny ostatní názvy a výrobky jsou ochrannými známkami nebo registrovanými ochrannými známkami příslušných vlastníků.

Tartalom

1. Jelen használati útmutató ismertetése 36
1.1. Jelmagyarázat 36
2. Rendeltetésszerű használat 38
3. Biztonsági utasítások 39
3.1. Üzembe helyezés és használat 41
3.2. Tisztítás 44
4. Az alkatrészek leírása 45
5. A csomag tartalma 46
6. Műszaki adatok 47
7. EU megfelelőségi nyilatkozat 47
8. Forrólevegős fritőz előkészítése 48
9. Megjegyzések az előkészítéshez 48
10. Forrólevegős fritőz működtetése 49
10.1. Sütési idő és hőmérséklet beállítása 49
10.2. Automata program beállítása 51
10.3. A Match Cook funkció használata 53
10.4. A Smart Finish funkció használata 54
10.5. Ajánlott beállítások 54
10.6. Program megszakítása 56
10.7. Program befejezése 56
11. Aszalás 57
11.1. Élelmiszer előkészítése 57
11.2. Beállítások aszaláshoz 57
12. Forrólevegős fritőz tisztítása 59
13. Hosszan tartó használaton kívüli időszak és szállítás 60
14. Hibaelhárítás 61
15. Ártalmatlanítás 63
16. Pótalkatrészek 63
17. Jótállási Tájékoztató 63
18. Adatvédelmi nyilatkozat 65
19. Impresszum 66
19.1. A márkajelzésekkel kapcsolatos megjegyzések 66

1. Jelen használati útmutató ismertetése

Köszönjük, hogy termékünket választotta. Reméljük, sok örömét leli majd a készülékben.

Mielőtt használni kezdené a készüléket, figyelmesen olvassa végig a biztonsági utasításokat. Tartsa be a készüléken és a használati útmutatóban olvasható figyelmeztetéseket.

Tartsa mindig keze ügyében a használati útmutatót. Ha valakinek eladja vagy odaadja a készüléket, okvetlenül adja át ezt a használati útmutatót is, mivel az a termék fontos része.

1.1. Jelmagyarázat

Ha egy szövegrészt az alábbi figyelmeztető szimbólumok valamelyike jelöl, akkor fel kell lépni a szövegben leírt veszélyek ellen az ott leírt lehetséges következmények elkerülése érdekében.

VESZÉLY!

Közvetlenül fenyegető életveszélyre való figyelmeztetés!

- A halálos vagy súlyos sérüléseket okozó helyzetek elkerüléséhez kövesse az utasításokat.

FIGYELMEZTETÉS!

Figyelmeztetés lehetséges életveszélyre és/vagy súlyos, visszafordíthatatlan sérülésekre!

- Az esetlegesen halálos vagy súlyos sérüléseket okozó helyzetek elkerüléséhez kövesse az utasításokat.

VIGYÁZAT!

Figyelmeztetés közepesen súlyos és/vagy enyhe sérülésekre!

- Az esetlegesen enyhe vagy könnyebb sérüléseket okozó helyzetek elkerüléséhez kövesse az utasításokat.

ÉRTESÍTÉS!

Az anyagi károk elkerüléséhez vegye figyelembe a megjegyzéseket!

- Az esetlegesen anyagi károkat okozó helyzetek elkerüléséhez kövesse az utasításokat.

Áramütésre való figyelmeztetés!

Figyelmeztetés forró felületek okozta veszélyre!

Összeszereléssel vagy működéssel kapcsolatos megjegyzések

Vegye figyelembe a használati útmutatóban található megjegyzéseket!

• Listaelem / információ a kezelés során előforduló eseményekre vonatkozóan

▸ Utasítás végrehajtandó műveletre

■ Utasítás végrehajtandó műveletre a veszélyek elkerülése érdekében

Váltakozó áramot jelölő szimbólum

Megfelelőségi nyilatkozat (lásd „EU Megfelelőségi információ" c. fejezet): A jelen szimbólummal megjelölt termékek teljesítik az EU-irányelvek követelményeit.

Ellenőrzött biztonság

A jelen szimbólummal megjelölt termékek teljesítik a termékbiztonsági törvény követelményeit.

A szelektív hulladékgyűjtés során a csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és kódszámokkal (b) történő jelölése a következőt jelenti:
a: kiegészítő anyagspecifikáció
b: 1–7: műanyagok/20–22: papír és kartonpapír/80–98: kompozitok

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa (lásd az „Ártalmatlanítás" c. fejezetet)

A készüléket környezetbarát módon ártalmatlanítsa (lásd az „Ártalmatlanítás" c. fejezetet)

Az EU-ban használt szimbólum az élelmiszerrel érintkező anyagok, pl. csomagolások vagy készülékfelületek jelölésére.

A sütőedények és sütőbetétek tapadásmentes bevonatúak.

2. Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék alkalmas házilag előkészített vagy sütésre kész élelmiszerek – például zöldségek, hasábburgonya és burgonyagerezdek – sütésére, főzésére és grillezésére, továbbá hal- és húsételek, valamint szárnyasok elkészítésére.

Ez a készülék otthoni háztartási és hasonló háztartási alkalmazásra készült, például:

- boltokban, irodákban és egyéb munkahelyi környezetben;
- mezőgazdasági üzemekben;
- szállodákban, motelekben és egyéb lakóegységekben a vendégek által;
- vagy panziókban való használatra.

A készülék kizárólag magáncélú használatra, és nem ipari vagy üzleti célú felhasználásra készült.

Vegye figyelembe, hogy nem rendeltetésszerű használat esetén érvényét veszti a jótállás.

- Hozzájárulásunk nélkül ne alakítsa át a készüléket, és ne használjon általunk nem engedélyezett vagy nem általunk szállított tartozékokat.
- Vegye figyelembe a jelen használati útmutatóban szereplő összes információt, különösképpen a biztonsági utasításokat. Minden más használat nem rendeltetésszerűnek minősül, és személyi sérülésekhez vagy anyagi károkhoz vezethet.

3. Biztonsági utasítások

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK – FIGYELMESEN OLVASSA EL ÉS ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁS CÉLJÁBÓL!

- A készüléket és tartozékait gyermekek számára nem elérhető helyen tárolja.
- 8 éven felüli gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve kellő tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják a készüléket, amennyiben ez felügyelet mellett történik, vagy ha betanították őket a készülék biztonságos használatára, és megértették a használatból fakadó veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Gyermekek felügyelet nélkül ne végezzenek tisztítást és felhasználói karbantartást.
- Nyolc év alatti gyermekeket távol kell tartani a készüléktől és a csatlakozóvezetéktől.

VESZÉLY!

Sérülésveszély!

Apróbb alkatrészek vagy fólia lenyelése, illetve belélegzése következtében fennálló fulladásveszély.

- Minden felhasznált csomagolóanyagot (zacskók, polisztiroldarabok stb.) tartson távol a gyermekektől.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a csomagolóanyaggal.

FIGYELMEZTETÉS!

Áramütés/rövidzárlat veszélye!

Az áramvezető alkatrészek miatt áramütés/rövidzárlat veszélye áll fenn.

- A készüléket kizárólag szakszerűen felszerelt, jól elérhető, a felállítás helyéhez közel található dugaszolóaljzathoz csatlakoztassa. A helyi hálózati feszültségnek meg kell felelnie a készülék műszaki adatainak.

- Arra az esetre, ha a készüléket gyorsan le kell választani a hálózatról, a csatlakozóaljzatnak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.
- A csatlakozódugót mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki az aljzatból, soha ne a hálózati kábelnél fogva.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne érintkezzen forró tárgyakkal vagy felületekkel (pl. a tűzhely lapjával).
- Az első használat előtt és minden használat után ellenőrizze a készüléket és a hálózati kábelt, hogy nincs-e rajtuk sérülés.
- Ne helyezze üzembe a készüléket, ha látható sérülések vannak a készüléken vagy a hálózati kábelen, illetve ha a készülék leesett.
- Ha a szállítás során keletkezett sérüléseket észlel, azonnal forduljon a szervizhez.
- Semmi esetre se hajtson végre önállóan változtatásokat a készüléken, illetve ne próbálja meg felnyitni és/vagy megjavítani a készülék részeit.
- Soha ne nyissa fel a házat, és ne vezessen be tárgyakat a szellőzőnyílásokon.
- Ha a készülék hálózati csatlakozókábele megsérült, cseréltesse ki a gyártóval, az ügyfélszolgálattal vagy más, hasonlóan képzett szakemberrel a veszélyek elkerülése érdekében.
- Csévélje le teljesen a hálózati kábelt.
- Ne törje meg és ne nyomja össze a hálózati kábelt.
- Húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugóját a dugaszolóaljzatból
  - ha tisztítja vagy karbantartja a készüléket,
  - ha összeszereli vagy szétszereli a készüléket,
  - ha a készülék nedves vagy vizes lett,
  - már nem használja a készüléket,
  - ha a készülék nincs felügyelet alatt,
  - zivatar esetén.

Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba, illetve ne tartsa folyó víz alá és ne használja nedves helyiségekben, mivel ez áramütést okozhat.

- Óvja a készüléket a vízzel vagy egyéb folyadékkal való érintkezéstől. Tartsa távol a készüléket, a hálózati kábelt és a hálózati csatlakozót mosdókagylóktól, mosogatótálcáktól és hasonlóktól.
- Ne helyezzen folyadékkal teli edényeket (pl. vázát vagy italokat) a készülékre vagy annak közelébe.
- Ne helyezze üzembe a készüléket nedves felületen.
- Tilos nedves vagy vizes kézzel megérinteni a készüléket vagy a hálózati kábelt / hálózati csatlakozódugót.
- A készülék kizárólag beltérben üzemeltethető.
- Ne tegye ki a készüléket szélsőséges körülményeknek. Kerülje a következőket:
  - magas páratartalom vagy nedvesség,
  - rendkívül magas vagy alacsony hőmérsékletek,
  - közvetlen napsugárzás,
  - nyílt láng.

3.1. Üzembe helyezés és használat

FIGYELMEZTETÉS!

Tűzveszély!

A forró felületek miatt tűzveszély áll fenn.

- A biztonsági hőmérséklet-korlátozó véletlenszerű visszaállításából adódó veszélyek elkerülése érdekében tilos a készüléket külső kapcsolószerkezettel – például időkapcsolóval – ellátni, vagy olyan áramkörhöz kötni, amely egy berendezés miatt rendszeresen be- és kikapcsol.
- A készüléket hőálló, száraz és sík felületre helyezze.
- Ne állítsa a készüléket olyan felületre, amely felforrósodhat (pl. tűzhelylapra, nyílt lángra).

- Ügyeljen arra, hogy a készülék üzem közben ne érintkezzen más tárggyal. Tartson legalább 10 cm-es távolságot más tárgyaktól. Semmiképpen ne állítsa a készüléket könnyen gyulladó anyagok (vitrázsok, függönyök, papír stb.) közelébe.
- Ne helyezze a készüléket függőszekrények vagy más tárgyak alá, amelyek akadályozhatják a gőz felfelé történő szabad távozását.
- Ne takarja le a készüléket.
- Semmi esetre se takarja le a készülék hátulján található két szellőzőnyílást.
- Vigyázzon, hogy szennyeződés vagy idegen tárgyak ne zárják el a szellőzőnyílásokat.
- A készülék bekapcsolása előtt ellenőrizze nincsenek-e eltömődve a szellőzőnyílások.
- Semmi esetre se takarja le a készülék hátulján található két szellőzőnyílást.
- Vigyázzon, hogy szennyeződés vagy idegen tárgyak ne zárják el a szellőzőnyílásokat.
- A készülék bekapcsolása előtt ellenőrizze nincsenek-e eltömődve a szellőzőnyílások.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülékre.
- Üzemelés közben sohase hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Ne használja a készüléket robbanásveszélyes és/vagy gyúlékony gőzök közelében.
- A forró sütőedényeket mindig hőálló alátétre tegye.
- A sütőedényeket ne töltse meg zsírral vagy étolajjal, mint az olajos fritőznél. Adjon a receptnek megfelelő kis mennyiségű étolajat az élelmiszerhez.
- Ne töltse túl a sütőedényeket, hogy az étel üzem közben ne érjen hozzá a fűtőelemekhez a készülék belsejében. Csak a **MAX** jelzésig töltse meg a sütőedényeket.
- A sütőedényekbe ne helyezzen frissentartó vagy műanyag fóliába, illetve más gyúlékony anyagba csomagolt ételt.

- Sötét füst képződése esetén azonnal húzza ki a csatlakozót a dugaszolóaljzatból. Várjon, amíg a füstképződés alábbhagy, mielőtt a sütőedényeket kivenné a készülékből.
- Tűz esetén először válassza le a készüléket az áramellátásról. Ne oltsa vízzel a tüzet. A lángokat tűzoltó paplannal vagy megfelelő tűzoltó készülékkel oltsa el.

FIGYELMEZTETÉS!
Sérülésveszély!

A forró felületek miatt sérülésveszély áll fenn.

A készülék és a tartozékok megérinthető felületei üzem közben erősen átforrósodhatnak.

- Az égési sérülések elkerülése érdekében üzem közben ne érintse meg a készülék hátoldalán található szellőzőnyílásokat, mert azok működés közben átforrósodnak.
- A készüléket üzem közben csak a cool-touch fogantyúknál és a kezelőelemeknél érintse meg!
- Ne nyúljon a sütőkamrába, a sütőedényekhez vagy a fűtőelemekhez.
- Üzemelés közben sohase mozgassa a készüléket.
- Ne mozgassa a felforrósodott készüléket, hanem előbb hagyja, hogy a készülék teljesen lehűljön.
- Amikor az ételek elkészítése közben vagy után kiveszi a sütőedényeket, a kilépő gőz égési sérüléseket okozhat. Ne tartsa a fejét közvetlenül a készülék fölé, és ne nyúljon a gőzbe.
  Helyezze a sütőedényeket hőálló alátétre.
- Üzem közben a sütőedények nagyon átforrósodnak, ezért ne fogja meg őket. Használjon edényfogó kesztyűt.
- A fűtőelemek kikapcsolás után is hosszabb ideig forróak maradnak. Gondoskodjon róla, hogy senki ne nyúljon a sütőkamrába.

VIGYÁZAT!

Egészségkárosodás veszélye!

Túl magas hőmérsékleten történő sütés, főzés vagy grillezés esetén egészségre káros hatású anyagok keletkezhetnek. Az elszenesedett vagy elégetett ételmaradékokban képződő akrilamidok rákot okozhatnak.

- Távolítsa el az odaégett ételmaradékokat.
- Sütéskor vagy grillezéskor ne várja meg, hogy az ételek nagyon sötét színűek legyenek.

ÉRTESÍTÉS!

Károsodás veszélye!

A bútorbevonatok vegyi adalékai kárt tehetnek a készüléktalpak anyagában és maradványokat hagyhatnak a bútorfelületen.

- Szükség esetén helyezze a készüléket hőálló alátétre.

3.2. Tisztítás

- Tartsa be a tisztításra vonatkozó részletes utasításokat, és az élelmiszerrel érintkező felületeket tisztítsa meg a „12. Forrólevegős fritőz tisztítása“ az 59. oldalon fejezetben foglaltaknak megfelelően.

4. Az alkatrészek leírása

A ábra – elülső oldal

1. Ház
2. Cool-touch fogantyú (**2** sütőedény)
3. Szellőzőnyílások
4. Tartólábak (4x)
5. Cool-touch fogantyú (**1** sütőedény)
6. Kezelőelemek/kijelzőmező

B ábra – hátoldal

7. Gőzkimenet
8. Hálózati kábel csatlakozódugóval
9. Távtartó/kábelfelcsévélő

C ábra – Sütőkamra

10. Sütőedény-vezető
11. Sütőedénytartók
12. Sütőkamra

D ábra – Sütőedények

13. Sütőbetét **1**
14. Sütőbetét **2**
15. Sütőedény **2**
16. Sütőedény **1**

E ábra - Sütőbetét

17. Sarokbetét
18. Fogantyú

F ábra – Kezelőelemek/kijelzőmező

19. Hőmérséklet csökkentése
20. Hőmérséklet növelése
21. Hőmérséklet/sütési időtartam kijelző **1** zóna
22. Hőmérséklet/sütési időtartam kijelző **2** zóna
23. Sütési időtartam csökkentése
24. Sütési időtartam növelése
25. Fűtési folyamat indítása/megszakítása
26. Készenléti állapot gombja
27. **2** zóna kiválasztó gomb
28. Match Cook funkció kiválasztása
29. Smart Finish funkció kiválasztása
30. **1** zóna kiválasztó gomb
31. Automata programot kiválasztó gombok

5. A csomag tartalma

VESZÉLY!

Fulladásveszély!

Apróbb alkatrészek vagy fólia lenyelése, illetve belélegzése következtében fennálló fulladásveszély.

■ Gyermekektől tartsa távol a csomagolófóliát.

▶ Kérjük, ellenőrizze a csomag teljességét és sértetlenségét, és hiány vagy sérülés esetén a vásárlástól számított 14 napon belül értesítsen minket.

Az Ön tulajdonába került csomag a következőket tartalmazza:

- Kétzónás forrólevegős fritőz
- Rövid útmutató
- A használati útmutató letölthető a www.lidl-service.com (cikkszám: IAN 428599_2301) oldalról

6. Műszaki adatok

A beszállító neve vagy védjegye:	SilverCrest®
Beszállító címe:	MLAP GmbH Meitnerstr. 9 70563 Stuttgart DEUTSCHLAND
Modellazonosító:	SHLFDD 2400 A1
Tápfeszültség:	220 – 240 V~, 50 – 60 Hz
Teljesítmény:	2200 – 2600 W
Kapacitás összesen:	8,7 liter
Sütőedényenkénti hasznos kapacitás (**MAX**-jelölés):	3,9 liter
Hőmérséklet-ellenőrzés	50 – 200 °C
Max. sütési idő beállítása:	60 perc
Méretek (szé × ma × mé), cool-touch fogantyúval és távtartóval:	40 x 34 x 40,5 cm

7. EU megfelelőségi nyilatkozat

Az MLAP GmbH ezennel kijelenti, hogy a termék megfelel az Európai Unió következő követelményeinek:

- 2014/30/EU EMC-irányelv
- 2014/35/EU kisfeszültségű készülékekre vonatkozó irányelv
- Környezetbarát tervezésről szóló 2009/125/EK irányelv
- 2011/65/EU irányelv egyes veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezésekben való alkalmazásának korlátozásáról

8. Forrólevegős fritőz előkészítése

- Távolítson el minden csomagolóanyagot, matricát és fóliát a készülékről.
- A készüléket hőálló, száraz és sík felületre helyezze.
- Húzza ki mindkét sütőedényt (15/16) a készülékből.
- Forró vízzel öblítse ki mindkét sütőedényt, valamint a sütőbetéteket (13/14). Szárítsa meg alaposan az alkatrészeket.
- Fogja meg a sütőbetéteket (13/14) a fogantyúnál (18), és helyezze be a sütőedénybe vízszintesen az edény aljára.
- Csak megfelelően beszerelt, földelt és elektromosan védett hálózati aljzathoz csatlakoztassa a forrólevegős fritőzt. A helyi hálózati feszültségnek meg kell felelnie a készülék műszaki adatainak.

A forrólevegős fritőz hangjelzést ad ki, az összes gomb és szimbólum rövid időre kigyullad, majd ismét kialszik. A ⏻ készenléti gomb (26) továbbra is pirosan világít.

Az első üzembe helyezéskor a gyártás során visszamaradt anyagok szag- és füstképződéshez vezethetnek. Ez azonban ártalmatlan és gyorsan megszűnik. Mielőtt először használná a készüléket, működtesse kb. 30 percig a legmagasabb hőmérsékleti fokozaton mindkét sütőedényt (**1** és **2**).

- Ehhez használja a Match Cook funkciót (lásd „10.3. A Match Cook funkció használata“ az 53. oldalon).
- A — (19) vagy a + (20) gomb segítségével állítson be 200 °C-os sütési hőmérsékletet.
- Indítsa el a sütési folyamatot a ▶|| gomb (25) megnyomásával.
- Gondoskodjon megfelelő szellőzésről.

9. Megjegyzések az előkészítéshez

- Az ételeket egyenletesen ossza el a sütőedényekben. Eközben ne lépje túl a **MAX** jelzést.
- Az optimális sütési eredmény érdekében mindig használja a sütőbetétet (13/14).
- Az optimális sütési eredmény érdekében rázza meg a sütőedényeket (15/16) (lásd G ábra), vagy forgassa meg az ételt (lásd H ábra) a sütési idő alatt – különösen az egymást átfedő ételek esetében.
- A túlsütés elkerülése érdekében a sütési idő alatt rendszeresen ellenőrizze a sütési állapotot.
- A túlsütés elkerülése érdekében a sütési idő letelte után haladéktalanul vegye ki az ételeket.
- Friss burgonyához vagy friss zöldséghez, hogy ropogósabb legyen, használjon egy kevés étolajat.
- Hagyományos forrólevegős sütőben készült ételek esetén a megadottnál 10 °C-kal alacsonyabb sütési hőmérsékletet használjon.
- Készételek esetén kövesse a gyártó elkészítési utasításait.

10. Forrólevegős fritőz működtetése

FIGYELMEZTETÉS!

Tűzveszély!

Az étolaj és más folyadékok meggyulladhatnak a forró levegő magas hőmérséklete miatt.

- A sütőedényeket (15/16) ne töltse meg zsírral vagy étolajjal, mint az olajos fritőznél. Adjon a receptnek megfelelő kis mennyiségű étolajat az élelmiszerhez.
- Ne töltse túl a sütőedényeket. Vegye figyelembe a **MAX** jelzést. Ugyanakkor a könnyű kezelés érdekében azt javasoljuk, hogy csak 75%-ig töltse meg a sütőedényeket (15/16).

FIGYELMEZTETÉS!

Sérülésveszély!

A forró felületek miatt sérülésveszély áll fenn.

A készülék és a tartozékok megérinthető felületei üzem közben erősen átforrósodhatnak.

- Használjon edényfogó kesztyűt.

- Húzza ki a sütőedényeket (15/16) a készülékből.
- Helyezze az ételt a sütőedényekbe. A megfelelő töltési mennyiségek a „10.2. Automata program beállítása“ az 51. oldalonés a „10.5. Ajánlott beállítások“ az 54. oldalon fejezet táblázataiban találhatók.
- Fogja meg a sütőedényeket a cool-touch fogantyúknál (2/5), és tolja be őket teljesen a készülékbe elölről, amíg be nem kattannak a helyükre.

10.1. Sütési idő és hőmérséklet beállítása

- Nyomja meg a készenléti állapot gombját ⏻ (26) a forrólevegős fritőz bekapcsolásához.

A kijelzőmezőn (21/22) a „**-- --**“ felirat jelenik meg. Az **1** zóna kiválasztó gombja (30) villog.

Kb. 5 perc gombnyomás nélkül töltött idő után a készülék készenléti üzemmódba kapcsol.

- Nyomja meg az **1** zóna kiválasztó gombját (30) az **1** sütőedény (16) beállításához.

Az alapértelmezett sütési idő 15 perc, a hőmérséklet pedig 180 °C.

Választhat egy automata programot a receptjének megfelelően (lásd a következő fejezetet), vagy egyedi igényekhez igazíthatja a fenti előbeállítást.

- A — (19) vagy a + (20) gomb segítségével állítsa be a kívánt sütési hőmérsékletet 5 °C-os lépésekben. Tartsa hosszabban megnyomva a gombot a kívánt hőmérséklet gyorsabb beállításához.

A (21) kijelzőmező az **1** sütőedény hőmérsékletétét (°C), a (22) kijelzőmező a **2** sütőedényét mutatja.

A hőmérséklet tárolásra került.

50 °C és 200 °C közötti hőmérséklet állítható be.

- A — (23) vagy a + (24) gomb segítségével állítsa be a kívánt sütési hőmérsékletet percenkénti lépésekben. Tartsa hosszabban megnyomva a gombot a kívánt sütési idő gyorsabb beállításához.

A (21) kijelzőmező az **1** sütőedény sütési idejét, a (22) kijelzőmező a **2** sütőedényét mutatja.

Maximum 60 perces sütési idő állítható be.

A sütési idő tárolva van.

- Nyomja meg a **2** zóna kiválasztó gombját (27) a **2** sütőedény (15) beállításához. Most állítsa be a sütési időt és hőmérsékletet. A fentiek szerint járjon el:
- Indítsa el a sütési folyamatot a ▶|| gomb (25) megnyomásával.

A **2** zóna beállításai elsőként is elvégezhetők.

A sütési folyamat mindkét sütőedény esetében elindul a megfelelő beállításokkal. A ▶|| gomb (25) a sütési folyamat alatt villog.

10.2. Automata program beállítása

Az automata programmal bizonyos ételeteket előre beállított hőmérséklet és sütési idő alkalmazásával készíthet el. A következő programok állnak rendelkezésére:

Az optimális sütési eredmény érdekében a sütési idő alatt szükség szerint rázza meg többször a sütőedényeket (15/16) (lásd G ábra), vagy forgassa meg az ételt (lásd H ábra).

Jel	Automata program	Ajánlott tömeg (g)/ sütőedény	Idő-tar-tam (perc)	°C	Értesítés
	Előmelegítés	–	3	180	▶ Indítsa el a programot úgy, hogy a sütőkosárban nincs étel. ▶ Előmelegítés után töltse meg a sütőkosarat az étellel, és közvetlenül utána indítsa el a megfelelő programot.
	Hasábburgonya	500	24	180	▶ 3 perc előmelegítés ▶ 3-4-szer rázza meg az ételt
	Hús (pl. karaj)	340	12	200	▶ 3 perc előmelegítés ▶ 1-szer fordítsa meg az ételt
	Csirkecomb	300 (2 darab)	20	200	▶ 3 perc előmelegítés ▶ Kenje be étolajjal ▶ 1-szer fordítsa meg az ételt
	Steak (közepes)	320	12	180	▶ 3 perc előmelegítés ▶ 1-szer fordítsa meg az ételt
	Kis sütemények	400	25	160	▶ Használjon sütőformát, kb. 6 muffin ▶ Ne forgassa el/ne fordítsa meg

Az optimális sütési eredmény érdekében a sütési idő alatt szükség szerint rázza meg többször a sütőedényeket (15/16) (lásd G ábra), vagy forgassa meg az ételt (lásd H ábra).

Jel	Automata program	Ajánlott tömeg (g)/ sütőedény	Idő-tar-tam (perc)	°C	Értesítés
	Garnélarák (frissen vagy felolvasztva)	300	8	200	▶ 3 perc előmelegítés ▶ 1 evőkanál étolaj hozzáadása ▶ 1-szer rázza meg az ételt
	Hal (pl. lazacfilé, felolvasztva)	300	10	180	▶ 3 perc előmelegítés ▶ Kenje be étolajjal ▶ 1-szer fordítsa meg az ételt
	Pizza	175	10	180	▶ Vágjon ketté egy fél fagyasztott pizzát ▶ Helyezze el őket úgy, hogy ne fedjék át egymást
	Zöldség (pl. serpenyő-ben süthető paprika, gom-ba, cukkini, burgonya)	500	20	180	▶ 3 perc előmelegítés ▶ 2 evőkanál étolaj hozzáadása ▶ Készítsen elő 2,5 cm-es darabokat ▶ Vágja kisebbre a burgonyadara-bokat ▶ 1-szer rázza meg az ételt
	Felmelegítés	max. 600	15	150	
	Aszalás	egy rétegben betöltve	480 (0,5-24 óra állítható be)	60	▶ Nem kell előme-legíteni

A készülék bekapcsolásához nyomja meg a készenléti állapot gombját ⏻ (26).

- Nyomja meg az **1** zóna kiválasztó gombját (30) az **1** sütőedény (16) beállításához.

vagy

- Nyomja meg a **2** zóna kiválasztó gombját (27) a **2** sütőedény (15) beállításához.
- Nyomja meg a megfelelő automata program gombot (31) a kívánt automata program beállításához.

A kijelző váltakozva mutatja a kiválasztott program hőmérsékletét és sütési idejét.

- Indítsa el a sütési folyamatot a ▶II gomb (25) megnyomásával.

A ▶II gomb és a kiválasztott automata program szimbóluma villog sütés közben.

A sütési idő végén a fűtőelem kikapcsol, és hangjelzés hallható.

A sütési időt és a sütési hőmérsékletet később bármikor módosíthatja (lásd „10.1. Sütési idő és hőmérséklet beállítása").

Az optimális sütési eredmény eléréséhez melegítse elő legalább 3 percig a forrólevegős fritőzt az **ELŐMELEGÍTÉS** automata programmal.

A hőveszteség elkerülése érdekében ajánlott a sütési folyamatot csak akkor megkezdeni, ha mindkét sütőedény teljesen be van tolva.

10.3. A Match Cook funkció használata

A Match Cook funkció nagyobb mennyiségű ugyanolyan vagy különböző étel elkészítésére szolgál azonos sütési idővel és sütési hőmérséklettel.

- Nyomja meg a készenléti állapot gombját ⏻ (26) a forrólevegős fritőz bekapcsolásához.
- Nyomja meg a **MATCH COOK** gombot (28) a Match Cook funkció kiválasztásához.

Az alapértelmezett sütési idő mindkét zóna esetén 15 perc, a hőmérséklet pedig 180 °C.

Egyszerre mindkét zónára választhat egy automata programot a receptjének megfelelően, vagy egyedi igényekhez igazíthatja a fenti előbeállítást (lásd még „10.1. Sütési idő és hőmérséklet beállítása" az 49. oldalon).

- Indítsa el a sütési folyamatot a ▶II gomb (25) megnyomásával.

Mindkét zónában ugyanazokat a beállításokat kell elvégezni. A ▶II és **MATCH COOK** (28) gombok sütés közben villognak.

10.4. A Smart Finish funkció használata

A Smart Finish funkció különböző ételek különböző sütési hőmérsékletekkel és sütési időkkel történő elkészítésére szolgál. Mindkét étel egyszerre készül el.

- Nyomja meg a készenléti állapot gombját ⏻ (26) a forrólevegős fritőz bekapcsolásához.
- Nyomja meg az **1** zóna kiválasztó gombját (30) az **1** sütőedény (16) beállításához.
- Végezze el az **1** sütőedény (16) beállításait a fent leírtak szerint.
- Nyomja meg a **2** zóna kiválasztó gombját (27) a **2** sütőedény (15) beállításához.
- Állítsa be a sütési időt és a sütési hőmérsékletet vagy egy automata programot a **2** sütőedényhez (15) a fent leírtak szerint.
- Nyomja meg a **SMART FINISH** gombot (29) a Smart Finish funkció kiválasztásához.
- Indítsa el a sütési folyamatot a ▶|| gomb (25) megnyomásával.

A sütési folyamat mindkét sütőedény esetében elindul a megfelelő beállításokkal. A ▶|| és **SMART FINISH**gombok (29) sütés közben villognak.

10.5. Ajánlott beállítások

A táblázatban megadott mennyiségek, ill. darabszámok az optimális, valamint a maximális mennyiséget jelölik.

Az egyes ételeknek megfelelő beállításokat illetően tekintse meg a táblázatot. A sütni kívánt étel mennyisége, típusa vagy saját elképzelései szerint módosíthatja a beállításokat. Kérjük, hogy az adott élelmiszergyártó elkészítési utasításait is tartsa be.

Nagyobb mennyiségű étel esetében általában valamivel hosszabb sütési idő, kisebb mennyiségek esetén pedig valamivel rövidebb sütési idő szükséges.

Az optimális sütési eredmény érdekében a sütési idő alatt szükség szerint rázza meg többször a sütőedényeket (15/16) (lásd G ábra), vagy forgassa meg az ételt (lásd H ábra).

Étel	Optimális tömeg (g) / Maximális tömeg (g)	Időtartam (perc)	Hőm. (°C)	Értesítés
Vékony, mélyhűtött hasábburgonya	500	24	180	▶ 3 perc előmelegítés ▶ 3-4-szer rázza meg az ételt
	640	25	180	

Az optimális sütési eredmény érdekében a sütési idő alatt szükség szerint rázza meg többször a sütőedényeket (15/16) (lásd G ábra), vagy forgassa meg az ételt (lásd H ábra).

Étel	Optimális tömeg (g) / Maximális tömeg (g)	Időtartam (perc)	Hőm. (°C)	Értesítés
Kis sütemények	300	15	160	▶ Használjon sütőformát, kb. 6 muffin ▶ Ne forgassa el/ne fordítsa meg
Csirkecomb	300 (kb. 2 darab)	20	200	▶ 3 perc előmelegítés ▶ Kenje be étolajjal ▶ 1-szer fordítsa meg az ételt
	600 (kb. 4 darab)	20	200	
(pl. serpenyőben süthető zöldségek: paprika, gomba, cukkini, burgonya)	500	20	180	▶ 3 perc előmelegítés ▶ 2 evőkanál étolaj hozzáadása ▶ Készítsen elő 2,5 cm-es darabokat ▶ Vágja kisebbre a burgonyadarabokat ▶ 1-szer rázza meg az ételt
	700	20	180	

Ha előzőleg nem fűtötte volna fel a forrólevegős fritőzt, akkor 3 perccel tovább süsse az ételt.

A forrólevegős fritőzben történő sütéshez használandó sütőformák nem részei a szállítmánynak.

Elkészítés közben bármikor kihúzhatja a sütőedényeket (15/16) a készülékből a sütési állapot ellenőrzése céljából. A sütési időzítő eközben tovább fut.
A sütőedények gyakori kihúzása hőveszteséget okoz. Ez szükségessé teheti a sütési idő meghosszabbítását.

10.6. Program megszakítása

A sütési állapot ellenőrzéséhez, az ételek újraosztásához, vagy ha egy étel a sütési idő lejárta előtt elkészült, megszakíthatja a sütési folyamatot.

Egyik sütőedény programjának megszakítása

- Nyomja meg az **1** zóna kiválasztó gombját (30).
- Ezután nyomja meg a ▶|| gombot (25) az **1** sütőedény (16) sütési folyamatának megszakításához.

A ▶|| gomb tartósan világít, és az **1** zóna kiválasztó gombja villog.

- Nyomja meg a **2** zóna kiválasztó gombját (27).
- Ezután nyomja meg a ▶|| gombot (25) a **2** sütőedény (15) sütési folyamatának megszakításához.

A ▶|| gomb tartósan világít, és a **2** zóna kiválasztó gombja villog.

A Smart Finish funkcióban a szünet funkció egy sütőedényhez nem áll rendelkezésre.

Mindkét sütőedény programjának megszakítása

- Mindkét sütőedény (15/16) sütési folyamatának megszakításához nyomja meg a ▶|| gombot (25).

A ▶|| gomb (25) megszűnik villogni, és hangjelzés hallatszik.

- Húzza ki a sütőedényt (15/16) a sütési állapot ellenőrzéséhez vagy az ételek újraelosztásához.
- Tolja vissza teljesen a sütőedényt a készülékbe.
- A sütés folytatásához nyomja meg ismét a ▶|| gombot (25).

Ezt követően az idő visszaszámlálása automatikusan folytatódik.

10.7. Program befejezése

A sütési idő végén a fűtőelem kikapcsol, és hangjelzés hallható.

- Ha mindkét zóna sütését teljesen le szeretné állítani, nyomja meg a ⏻ készenléti gombot (26), amíg a készülék ki nem kapcsol.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót (8) a konnektorból.
- Húzza ki a sütőedényeket (15/16) a cool-touch fogantyúknál (2/5) fogva a készülékből. Helyezze a sütőedényeket hőálló alátétre.
- Vegye ki az ételt a sütőedényekből (15/16) egy megfelelő eszközzel.

11. Aszalás

Az aszalás a gyümölcsök és zöldségek viszonylag alacsony hőmérsékleten történő szárítása, hogy tárolhatóvá váljanak.

11.1. Élelmiszer előkészítése

- Kizárólag friss élelmiszereket használjon.
- Győződjön meg arról, hogy a gyümölcs és zöldség érett, de nem túlérett, és nincsen rajta zúzódás vagy romlott rész. Szükség esetén vágja ki nagyvonalúan a romlott részeket.
- Aszalás előtt alaposan tisztítsa meg az élelmiszereket. Tartsa be a konyhai higiéniai szabályokat, és csak tiszta kézzel és tiszta konyhai eszközökkel dolgozzon.
- Az egyenletes aszalás érdekében vágja az ételt egységes méretű darabokra.
- A különböző aszalási idők miatt lehetőleg azonos élelmiszereket használjon.
- Vegye figyelembe, hogy az aszalás következtében az élelmiszerek összezsugorodnak. Ezért ne vágja túl kicsi darabokra az élelmiszert.
- Közvetlenül az előkészítés után aszalja meg az élelmiszert.
- Az egyenletes légáramlás biztosítása érdekében csak egy rétegben töltse meg a sütőedényeket.

11.2. Beállítások aszaláshoz

Az alábbi táblázatban megadott aszalási idők tájékoztató jellegűek. A tényleges aszalási idő a darabok méretétől, jellegétől és a felhasznált mennyiségtől függően változhat.

Aszalandó anyag	Előkészítés (irányértékek)	Aszalási hőmérséklet	Aszalási idő percben (irányértékek)
Gyümölcs			
Alma	szeletek: 3 mm	60 °C	420 – 480
Banán	szeletek: 3 mm	60 °C	480 – 600
Ananász	szeletek: 10 mm	60 °C	360 – 480
Földieper	felezés	60 °C	360 – 480
zöldségek			
Padlizsán	szeletek: 3 mm	60 °C	360 – 480
Paradicsom	szeletek: 3 mm	60 °C	360 – 480
Gomba	felezés	60 °C	360 – 480

Aszalandó anyag	Előkészítés (irányértékek)	Aszalási hőmérséklet	Aszalási idő percben (irányértékek)
Hús/hal			
Marhahús Tyúk Hal	vékony szeletek (kb. 6 mm, marinált)	70 °C	300 – 420
Fűszernövények			
Friss fűszernövények	Megmosva, szárazra törölve, szármentesítve	60 °C	240

Az aszalt élelmiszer minősége a szárítási időtől és az élelmiszer fajtájától függ.

Fűszernövények: törékeny

Gyümölcs: többnyire puha, hajlékonytól ropogósig

Zöldség: hajlékonytól törékenyig

- Válassza ki az **1** vagy a **2** sütőedényt a fent leírtak szerint.

Az alapértelmezett aszalási idő 480 perc, a hőmérséklet pedig 60 °C.

- Válassza ki a gombot (31) az automata aszalási program kiválasztásához (lásd „10.2. Automata program beállítása“ az 51. oldalon). Állítsa be manuálisan az aszalási időt/aszalási hőmérsékletet szükség szerint.
- A — (19) vagy a + (20) gomb segítségével állítsa be a kívánt aszalási hőmérsékletet. A (21) kijelzőmező az **1** sütőedény aszalási hőmérsékletét, a (22) kijelzőmező a **2** sütőedényét mutatja.

Az aszalási hőmérséklet 30 – 80 °C között állítható be.

- A — (23) vagy a + (24) gomb segítségével állítsa be a kívánt aszalási hőmérsékletet percenkénti lépésekben. A (21) kijelzőmező az **1** sütőedény aszalási idejét, a (22) kijelzőmező a **2** sütőedényét mutatja.

Maximum 24 órás (1440 perces) aszalási idő lehetséges.

- Indítsa el az aszalási folyamatot a ▶II gomb (25) megnyomásával.

Az aszalási idő végén a fűtőelem kikapcsol, és hangjelzés hallható.

- Ha korábban szeretné befejezni az aszalási folyamatot, akkor tartsa lenyomva néhány másodpercig a ⏻ készenléti állapot (26) gombot, amíg a készülék mindkét zónája ki nem kapcsol.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót (8) a konnektorból.
- Húzza ki a sütőedényeket (15/16) a cool-touch fogantyúknál (2/5) fogva a készülékből. Helyezze a sütőedényeket hőálló alátétre.
- Vegye ki az aszalt ételt a sütőedényekből egy megfelelő eszközzel.

12. Forrólevegős fritőz tisztítása

FIGYELMEZTETÉS!

Áramütés veszélye!

Az áramvezető alkatrészek miatt fennáll az áramütés veszélye.

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót (8).
- Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba. Ha a készülék mégis folyadékba esett, semmilyen körülmények között ne nyúljon hozzá. Előbb húzza ki a hálózati csatlakozót.
  Semmi esetre se működtesse újból a készüléket. Ellenőriztesse a készüléket a gyártóval, az ügyfélszolgálattal vagy más, hasonlóan képzett szakemberrel.

FIGYELMEZTETÉS!

Sérülésveszély!

A forró felületek miatt égési sérülések veszélye áll fenn.

- Tisztítás előtt hagyja hűlni a készüléket legalább 30 percen keresztül. Távolítsa el a sütőedényeket (15/16), hogy gyorsabban le tudjon hűlni a készülék. Helyezze a sütőedényeket hőálló alátétre.

ÉRTESÍTÉS!

A készülék károsodhat!

A nem rendeltetésszerű használat a készülék károsodásához vezethet.

- Semmi esetre se használjon éles, dörzsölő hatású vagy szemcsés, ecetsav-, mosószóda- vagy oldószertartalmú tisztítószereket. Ezek károsíthatják a készülék felületeit vagy nyomtatott feliratait.
- A forrólevegős fritőzt ne tisztítsa mosogatógépben.

- Távolítsa el a sarokbetéteket (17) a sütőbetét rövid oldala felé csúsztatva.
- Tisztítsa meg szivaccsal és egy kevés enyhe szappanos vízzel a sütőedényeket (15/16), a sarokbetéteket (17) és a sütőbetéteket (13/14). Ezt követően alaposan öblítse le, majd gondosan szárítsa meg az alkatrészeket.
- A sütőedények (15/16) és a sütőbetétek (13/14) mosogatógépben moshatóak. A kíméletes tisztítás érdekében azonban ajánlott az alkatrészeket kézzel elmosni a fent leírtak szerint.
- Helyezze vissza a sarokbetéteket (17) a sütőbetétek sarkaira, a sütőbetét hosszú oldala felé feltolva.
- A sütőkamrát (12) meleg vízzel és egy puha szivaccsal tisztítsa.
- A fűtőszálak tisztításához használjon mosókefét. Óvatosan távolítsa el az ételmaradékokat.
- A készülék kezelőmezőjének és külső felületeinek tisztításához egy puha, enyhén nedves törlőkendő alkalmas.

13. Hosszan tartó használaton kívüli időszak és szállítás

- Ha hosszabb ideig nem használja a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozódugót (8), tisztítsa meg a készüléket, és tárolja száraz, por- és fagymentes helyen, közvetlen napsugárzástól védve.
- A termék szállítása során bekövetkező sérülések elkerülésére javasoljuk az eredeti csomagolás használatát.

14. Hibaelhárítás

A terméket kifogástalan állapotban adtuk át. Ha mégis problémát tapasztal, először a következő táblázat segítségével próbálja meg elhárítani azt. Ha nem jár sikerrel, vegye fel a kapcsolatot ügyfélszolgálatunkkal.

Probléma	Lehetséges ok	Hibaelhárítás
A készülék nem működik.	A hálózati csatlakozódugó (8) nincs bedugva a dugaszolóaljzatba.	▶ Csak szakszerűen felszerelt dugaszolóaljzathoz csatlakoztassa a készüléket.
	A bevitel nem teljes.	▶ Indítsa el a sütési folyamatot a ▶II gomb (25) megnyomásával (lásd „10. Forrólevegős fritőz működtetése" fejezet).
Az ételek nem sültek meg.	A betöltött mennyiség túl nagy.	▶ Csak a **MAX** jelzésig töltse meg a sütőedényeket (15/16).
	A sütési hőmérséklet túl alacsony.	▶ Válassza ki az **1** vagy **2** sütőedényt, és nyomja meg a + gombot (20) a sütési hőmérséklet növeléséhez.
	A sütési idő túl rövid.	▶ Válassza ki az **1** vagy **2** sütőedényt, és nyomja meg a + gombot (24) a sütési idő meghosszabbításához.
Az ételek nem egyenletesen sültek meg.	Az ételek túl szorosan vannak elhelyezve.	▶ Egyes ételeket a sütés során többször meg kell rázni/meg kell forgatni.
		▶ Töltse meg a sütőedényeket (15/16) kis darabokkal. A kisebb darabok egyenletesebben sülnek.
A kisütött ételek nem elég ropogósak.	Forrólevegős fritőzzel való elkészítésre nem alkalmas ételeket használt.	▶ Használjon sütőben elkészíthető vagy enyhén olajos harapnivalókat a ropogósabb eredményért.

Probléma	Lehetséges ok	Hibaelhárítás
A készüléket nem lehet lezárni.	A sütőedény (15/16) túl van töltve.	▶ Csak a **MAX** jelzésig töltse meg a sütőedényeket (15/16).
Fehér füstképződés a készülékben	Az ételek nagyon zsírosak.	▶ Nagyon zsíros ételek elkészítésekor zsír csöpög a sütőedény aljára (15/16). A zsír miatt nagyobb hő keletkezik a sütőedényben (15/16), mint normál esetben – ez nem befolyásolja negatívan sem a készülék működését, sem a sütési eredményt.
	A sütőedényben (15/16) még zsírmaradványok találhatók az előző sütési folyamatból.	▶ Zsírmaradványok elégetése. Minden használat után tisztítsa meg a sütőedényeket (15/16).
A friss hasábburgonyák nem egyenletesen sülnek meg.	A burgonyahasábokat nem áztatta be eléggé.	▶ Helyezze a burgonyahasábokat kb. 1/2 órára hideg vízbe, hogy kiázhasson belőlük a keményítő. Konyhai törlőpapírral itassa le róluk a nedvességet behelyezés előtt.
	A burgonya fajtája nem megfelelő.	
A friss hasábburgonyák nem lesznek ropogósak.	A burgonyák túl nedvesek.	▶ A ropogósság a burgonyafajta víz- és keményítőtartalmától, illetve az olajmennyiségtől függ.
		▶ Alaposan törölje szárazra a burgonyát, majd öntsön rá kb. 1 evőkanálnyi étolajat.
		▶ Vágja a burgonyákat kisebb darabokra.

15. Ártalmatlanítás

KÉSZÜLÉK

Az elhasznált készüléket nem szabad a háztartási hulladékba dobni.

A készüléket az élettartama végén a 2012/19/EU irányelvnek megfelelő módon ártalmatlanítsa.

Így a készülékben található anyagok újrahasznosulnak, és elkerülhető a környezet károsítása.

A használt készüléket elektronikai hulladékok gyűjtőhelyén vagy hulladékgyűjtő udvarban adja le.

Részletesebb információkért forduljon a helyi hulladékkezelő vállalathoz vagy a helyi önkormányzathoz.

Csomagolás

A készüléket csomagolás védi a szállítás során keletkező sérülésektől. A csomagolóanyagok újrahasznosítható nyersanyagok, ezért szelektív gyűjtéssel visszavezethetők az újrahasznosításba.

16. Pótalkatrészek

Ha pótalkatrészeket szeretne rendelni, kérjük, lépjen kapcsolatba velünk a www.mlap.info/contact oldalon található kapcsolatfelvételi űrlapon keresztül.

17. Jótállási Tájékoztató

A termék megnevezése: Dupla zónás forrólevegős fritőz	Gyártási szám: IAN 428599_2301
A termék típusa: SHLFDD 2400 A1	
A gyártó cégneve, címe és email címe: MLAP GmbH Meitnerstr. 9 70563 Stuttgart NÉMETORSZÁG	A szerviz neve, címe és telefonszáma: MLAP Service Center R.A. Trade Kft. 2040 Budaörs Törökbálinti utca 23. MAGYARORSZÁG ☎ +36 1 6777697
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe: Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt., H-1037 Budapest, Rádl árok 6.	

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 1 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel és/vagy a vásárlást igazoló blokkal érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyetés a vásárlást igazoló blokkot.
3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben. (A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)
   A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt,árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.
5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumiabroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.
   A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

Kijavítást ellenőrző szelvény:

A jótállási igény bejelentésének időpontja:	A hiba oka:
Javításra átvétel időpontja:	A hiba javításának módja:
A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:	
A szerviz bélyegzője, kelt és aláírás:	

Kicserélést ellenőrző szelvény:

A jótállási igény bejelentésének időpontja:
Kicserélés időpontja:
A cserélő bolt bélyegzője, kelt és aláírás:

18. Adatvédelmi nyilatkozat

Tisztelt Ügyfelünk,

Tájékoztatjuk, hogy cégünk, a MLAP GmbH, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Németország mint adatkezelő kezeli az Ön személyes adatait.

Adatvédelmi kérdésekben támogatónk a vállalat adatvédelmi felelőse, aki a MLAP GmbH, Datenschutz, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Németország, illetve a datenschutz@mlap.info címen érhető el. Az Ön adatait garanciális feldolgozás és kapcsolódó folyamatok (pl. javítás) céljából kezeljük, és az Ön adatainak feldolgozását a megkötött adásvételi szerződés alapján végezzük.

Adatait a garanciális szolgáltatások és az azokkal összefüggő folyamatok (pl. javítások) lebonyolítása céljából átadjuk az általunk megbízott, javítást végző szolgáltatónak. Személyes adatait általánosságban három évig tároljuk azzal céllal, hogy az Ön jogszabályból eredő jogait teljesítsük.

Önnek velünk szemben joga van a szóban forgó adatokhoz való hozzáféréshez, valamint azok helyesbítéséhez, törléséhez, a kezelés korlátozásához, a kezelés elleni tiltakozáshoz, valamint az adathordozhatósághoz.

A hozzáférési és a törlési jogra ugyanakkor korlátozások vonatkoznak a speciális német adatvédelmi jogi előírásokat magában foglaló BDSG 34. és 35. §-a (általános adatvédelmi rendelet 23. cikk) értelmében, valamint fennáll valamely illetékes adatvédelmi felügyeleti hatóságnál való fellebbezés joga (általános adatvédelmi rendelet 77. cikk, összefüggésben a speciális német adatvédelmi jogi előírásokat magában foglaló BDSG 19. §-ával). A MLAP GmbH esetében ez a Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Baden-Württemberg, Postfach 10 29 32, 70025 Stuttgart, Németország, www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de.

Az Ön adatainak kezelése a garanciális szolgáltatások lebonyolítása céljából szükséges; a szükséges adatok rendelkezésre bocsátása nélkül a garanciális szolgáltatások lebonyolítása nem lehetséges.

19. Impresszum

Copyright © 2023

Minden jog fenntartva.

A jelen használati útmutató szerzői jogi védelem alatt áll.

A gyártó írásbeli engedélye nélkül tilos a mechanikus, elektronikus vagy más formában végzett sokszorosítás.

A szerzői jog tulajdonosa:

MLAP GmbH
Meitnerstr. 9
70563 Stuttgart
DEUTSCHLAND

19.1. A márkajelzésekkel kapcsolatos megjegyzések

A SilverCrest® a Lidl Stiftung & Co. KG,
74167 Neckarsulm, Németország bejegyzett védjegye.

Minden további név vagy termék a mindenkori tulajdonosok márkajelzése vagy bejegyzett márkajelzése.

Indholdsfortegnelse

1. Informationer om denne brugsanvisning 68
1.1. Tegnforklaring 68
2. Tilsigtet brug 70
3. Sikkerhedsanvisninger 71
3.1. Ibrugtagning og anvendelse 73
3.2. Rengøring 76
4. Beskrivelse af dele 77
5. Leveringsomfang 78
6. Tekniske data 79
7. Information om EU-overensstemmelse 79
8. Klargøring af varmluftsfrituregryde 80
9. Henvisninger til tilberedning 80
10. Betjening af varmluftsfrituregryden 81
10.1. Indstilling af tilberedningstid og temperatur 82
10.2. Indstilling af automatikprogram 83
10.3. Brug af Match Cook-funktion 85
10.4. Brug af Smart Finish-funktion 85
10.5. Anbefalede indstillinger 86
10.6. Afbrydelse af programmet 87
10.7. Afslut program 88
11. Tørring af frugt og grønt 88
11.1. Forberedelse af fødevarer 88
11.2. Indstillinger under tørring 88
12. Rengøring af varmluftfrituregryde 90
13. Længere tids pause samt transport 91
14. Fejlafhjælpning 92
15. Bortskaffelse 94
16. Reservedele 94
17. MLAP GmbHs garanti 94
17.1. Garantibetingelser 94
17.2. Garantiperiode og lovbestemte garantikrav 95
17.3. Garantidækning 95
17.4. Procedure for garantisager 95
18. Service 96
18.1. Leverandør/producent/importør 96
19. Databeskyttelseserklæring 97
20. Kolofon 98
20.1. Henvisninger vedrørende varemærke 98

1. Informationer om denne brugsanvisning

Tak, fordi du valgte vores produkt. Vi ønsker dig god fornøjelse med apparatet.

Læs sikkerhedsanvisningerne grundigt før ibrugtagning. Overhold advarslerne på apparatet og i brugsanvisningen.

Opbevar altid brugsanvisningen lige i nærheden. Hvis du sælger apparatet eller giver det videre, skal du også udlevere denne brugsanvisning, da den er en vigtig bestanddel af produktet.

1.1. Tegnforklaring

Hvis et tekstafsnit er markeret med et af følgende advarselssymboler, skal faren, der beskrives i teksten, undgås for at forebygge de beskrevne mulige konsekvenser.

FARE!

Advarer om umiddelbar livsfare!

- Følg anvisningerne for at undgå situationer, der er livsfarlige eller medfører alvorlige kvæstelser.

ADVARSEL!

Advarer om mulig livsfare og/eller alvorlige, uafvendelige kvæstelser!

- Følg anvisningerne for at undgå situationer, der kan medføre død eller alvorlige kvæstelser.

FORSIGTIG!

Advarer om mulige middelsvære og/eller lettere kvæstelser!

- Følg anvisningerne for at undgå situationer, der kan medføre mindre eller lette kvæstelser.

BEMÆRK!

Følg anvisningerne for at undgå materielle skader!

- Følg anvisningerne for at undgå situationer, der kan medføre tingsskader.

Advarer om fare på grund af elektrisk stød!

Advarer om fare på grund af varme overflader!

Anvisninger vedrørende montering eller drift

Følg anvisningerne i denne brugsanvisning!

• Punktopstilling/informationer om hændelser under betjeningen

▸ Handling, der skal udføres

■ Handling, der skal udføres for at undgå farer

Symbol for vekselstrøm

Overensstemmelseserklæring (se kapitlet "EU-overensstemmelsesinformation"): Produkter, der er markeret med dette symbol, opfylder kravene i EU-direktiverne.

Kontrolleret sikkerhed

Produkter, der er markeret med dette symbol, opfylder kravene i den tyske produktsikkerhedslov.

Mærkning af emballagematerialer ved affaldssortering med forkortelserne (a) og kodenumrene (b) med følgende betydning:
a: ekstra materialeinformation
b: 1–7: Kunststoffer/20–22: Papir og pap/80–98: Kompositmaterialer

Bortskaf emballagen på en miljøvenlig måde (se kapitlet "Bortskaffelse")

Bortskaf apparatet på en miljøvenlig måde (se kapitlet "Bortskaffelse")

"Triman"-symbolet informerer forbrugeren om, at produktet kan genforarbejdes, er underlagt et udvidet system mht. producentansvar og i Frankrig er underlagt en sorteringsanvisning.

Symbol, der anvendes i EU til mærkning af materialer med fødevarekontakt, f.eks. emballage eller apparaters overflader.

Frituregryder og fritureindsatser med slip-let-overflader.

2. Tilsigtet brug

Dette apparat er egnet til at bage, stege og grille fødevarer som f.eks. grøntsager, pommes frites og kartoffelbåde (hjemmelavede eller færdigkøbte) samt til tilberedning af fisk, kød og fjerkræ.

Dette apparat er beregnet til at blive brugt i private husholdninger og til lignende private anvendelsesformål, for eksempel:

- i butikker, på kontorer og i andet lignende arbejdsmiljø
- i landbrugsvirksomheder
- af kunder på hoteller, moteller og i andre boligfaciliteter
- på morgenmadspensioner.

Apparatet er kun beregnet til privat brug og egner sig ikke til industriel/erhvervsmæssig brug.

Bemærk, at garantien bortfalder, hvis apparatet ikke bruges som tilsigtet:

- Du må ikke foretage ændringer af apparatet uden vores samtykke, og du må ikke bruge tilbehørsdele, der ikke er godkendt eller leveret af os.
- Overhold alle oplysninger i nærværende brugsanvisning, især sikkerhedsanvisningerne. Enhver anden form for anvendelse anses som ikke tilsigtet og kan medføre personskader eller materielle skader.

3. Sikkerhedsanvisninger

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER - SKAL LÆSES OMHYGGELIGT OG GEMMES TIL SENERE BRUG!

- Apparatet og tilbehøret skal opbevares et sted, der er utilgængeligt for børn.
- Dette apparat må bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i apparatets sikre brug og har forstået de dermed forbundne farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet og tilslutningsledningen.

FARE!

Fare for kvæstelser!

Der er kvælningsfare ved indtagelse eller indånding af små dele eller emballagefilm.

- Al anvendt emballage (poser, polystyrenstykker osv.) skal opbevares utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn lege med emballagen.

ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød/kortslutning!

Der er fare for elektrisk stød/kortslutning på grund af strømførende dele.

- Tilslut kun apparatet til en korrekt installeret og let tilgængelig stikkontakt, der sidder i nærheden af opstillingsstedet. Den lokale spænding skal svare til apparatets tekniske data.

- Stikkontakten skal være frit tilgængelig i tilfælde af, at strømmen til apparatet skal afbrydes hurtigt.
- Tag altid fat i selve stikket, ikke i strømkablet.
- Pas på, at strømkablet ikke kommer i berøring med varme genstande eller overflader (f.eks. en kogeplade).
- Inden apparatet tages i brug første gang og herefter hver gang, det har været i brug, skal apparatet og strømkablet kontrolleres for skader.
- Tag ikke apparatet i brug, hvis det eller strømkablet har synlige skader, eller apparatet er faldet ned.
- Hvis du konstaterer transportskader, skal du straks kontakte serviceafdelingen.
- Du må under ingen omstændigheder selv foretage ændringer på apparatet eller forsøge selv at åbne og/eller reparere dele.
- Åbn aldrig kabinettet, og stik aldrig genstande ind gennem ventilationsåbningen.
- Hvis apparatets tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- Træk strømkablet helt ud.
- Strømkablet må ikke knækkes om eller komme i klemme.
- Træk apparatets strømstik ud af stikkontakten,
  - når du rengør eller vedligeholder apparatet
  - når du pakker apparatet ud eller væk
  - hvis apparatet er blevet fugtigt eller vådt
  - når du ikke længere bruger apparatet
  - ved manglende opsyn
  - i tordenvejr.

Sænk aldrig apparatet ned i vand eller andre væsker. Det må heller ikke holdes under rindende vand eller bruges i fugtige rum. Der er risiko for elektrisk stød.

- Beskyt apparatet mod kontakt med vand eller andre væsker. Hold apparatet, strømkablet og strømstikket på afstand af håndvaske, køkkenvaske eller lignende.
- Stil ikke genstande, der er fyldt med væske, f.eks. vaser eller drikkevarer, på eller i nærheden af apparatet.
- Tag ikke apparatet i brug, hvis det står på et vådt underlag.
- Rør aldrig ved apparatet eller kablet/strømstikket med fugtige eller våde hænder.
- Brug kun apparatet indendørs.
- Udsæt ikke apparatet for ekstreme betingelser. Undgå følgende:
  - For høj luftfugtighed eller fugt
  - meget høje eller meget lave temperaturer
  - direkte sollys
  - åben ild.

3.1. Ibrugtagning og anvendelse

ADVARSEL!

Brandfare!

Brandfare på grund af varme overflader.

- For at undgå farer pga. en utilsigtet nulstilling af beskyttelsestemperaturbegrænseren må apparatet ikke påtrykkes spænding via en ekstern kontaktanordning som f.eks. en timer eller være forbundet med en strømkreds, som ofte tilsluttes eller frakobles af en anordning.
- Stil apparatet på en varmebestandig, tør og jævn overflade.
- Stil ikke apparatet på overflader, der kan blive meget varme (f.eks. på kogeplader, over åben ild).

- Sørg for, at apparatet ikke berører andre genstande under brugen. Overhold en afstand på min. 10 cm til andre genstande. Placer under ingen omstændigheder apparatet i nærheden af let antændelige materialer (gardiner, forhæng, papir osv.).
- Placer ikke det tændte apparat under hængeskabe eller andre genstande, som kan hindre dampen i at trække væk opad.
- Apparatet må ikke dækkes til.
- De to ventilationsudgange bag på apparatet må under ingen omstændigheder tildækkes.
- Undgå, at ventilationsudgangene blokeres af urenheder, og stik ikke fremmedlegemer ind i dem.
- Kontroller, at luftudblæsningsstederne ikke er blokerede, før du tænder apparatet.
- Læg ikke ting på apparatet.
- De to ventilationsudgange bag på apparatet må under ingen omstændigheder tildækkes.
- Undgå, at ventilationsudgangene blokeres af urenheder, og stik ikke fremmedlegemer ind i dem.
- Kontroller, at luftudblæsningsstederne ikke er blokerede, før du tænder apparatet.
- Lad aldrig apparatet være uden opsyn, mens det er i brug.
- Brug ikke apparatet i nærheden af eksplosive og/eller antændelige dampe.
- Stil altid de varme frituregryder fra på et varmebestandigt underlag.
- Fyld ikke fedt eller olie i frituregryderne lige som i en traditionel olie-frituregryde. Tilsæt kun den passende lille mængde madolie til maden, afhængigt af opskriften.
- Undlad at overfylde frituregryderne, så maden ikke kommer til at berøre varmeelementerne inden i apparatet under brugen. Fyld kun frituregryderne til **MAX**-mærket.
- Læg ikke mad, som er pakket ind i husholdningsfilm, plastfolie eller i andre brandfarlige materialer, ned i frituregryderne.

- Træk straks stikket ud af stikdåsen, hvis der opstår mørk røg. Vent, indtil røgen aftager, før frituregryderne tages ud af apparatet.
- Afbryd i tilfælde af brand som det første apparatets strømforsyning. Sluk ikke med vand. Sluk flammerne med et brandtæppe eller en egnet ildslukker.

ADVARSEL!

Fare for kvæstelser!

Der er fare for kvæstelser på grund af varme overflader.

Apparatets og tilbehørets overflader, der kan berøres under brugen, kan blive meget varme.

- Da de to ventilationsudgange bag på apparatet bliver varme under driften, må disse for at undgå forbrændinger ikke berøres under driften.
- Tag kun fat i apparatet i Cool Touch-grebene samt betjeningselementerne under brugen!
- Hold hænderne på afstand af friturekamrene, frituregryderne og varmeelementerne.
- Flyt aldrig apparatet under brugen.
- Flyt ikke det opvarmede apparat, men lad det køle helt af forinden.
- Hvis du tager frituregryderne ud under eller efter tilberedningen af maden, er der fare for forbrændinger på grund af udsivende damp. Hold ikke hovedet direkte ind over apparatet, og stik ikke hænderne ind i dampen.
  Stil frituregryderne på et underlag, der ikke er varmefølsomt.
- Frituregryderne bliver meget varme under brugen, rør derfor ikke ved gryderne. Anvend grydelapper.
- Varmeelementerne forbliver varme i længere tid efter frakobling. Sørg for, at ingen stikker hænderne ind i friturekammeret.

FORSIGTIG!

Sundhedsfare!

Der dannes sundhedsskadelige stoffer, hvis maden bages, tilberedes eller grilles for meget. Akrylamider, der opstår i forkullede eller forbrændte madrester, kan forårsage kræft.

- Fjern rester, der er brændt på.
- Lad ikke maden blive for mørk, når du bager eller griller.

BEMÆRK!

Fare for beskadigelse!

Kemiske tilsætningsstoffer i behandlede bordoverflader kan angribe materialet på apparatets fødder og efterlade rester på bordoverfladen.

- Stil evt. apparatet på et underlag, der ikke er varmefølsomt.

3.2. Rengøring

- Vær opmærksom på yderligere oplysninger om rengøringen, og rengør overflader, som kommer i berøring med fødevarer, som beskrevet i kapitel ”12. Rengøring af varmluftfrituregryde” på side 90.

4. Beskrivelse af dele

Fig. A – forside

1. Kabinet
2. Cool-Touch-greb (frituregryde **2**)
3. Ventilationsåbning
4. Fødder (4 stk.)
5. Cool-Touch-greb (frituregryde **1**)
6. Betjeningselementer/display

Fig. B – bagside

7. Dampudslip
8. Strømkabel med strømstik
9. Afstandsholder/kabelrulle

Fig. C – friturekammer

10. Frituregryde-føring
11. Noter på frituregryden
12. Friturekammer

Fig. D – frituregryder

13. Fritureindsats **1**
14. Fritureindsats **2**
15. Frituregryde **2**
16. Frituregryde **1**

Fig. E – fritureindsats

17. Kantpolstring
18. Greb

Fig. F – betjeningselementer/display

19. Reducer temperaturen
20. Øg temperaturen
21. Viser temperatur/tilberedningstid for zone **1**
22. Viser temperatur/tilberedningstid for zone **2**
23. Reducer tilberedningstiden
24. Forlæng tilberedningstiden
25. Start/afbryd opvarmning
26. Standby-knap
27. Valgknap for zone **2**
28. Vælg Match Cook-funktion
29. Vælg Smart Finish-funktion
30. Valgknap for zone **1**
31. Knapper til valg af automatikprogram

5. Leveringsomfang

FARE!

Kvælningsfare!

Der er kvælningsfare ved indtagelse eller indånding af små dele eller emballagefilm.

■ Opbevar emballagefilm utilgængeligt for børn.

▶ Kontrollér, at der ikke mangler noget i pakken, og at pakken er ubeskadiget. Giv os besked senest 14 dage efter købet, hvis noget mangler eller er beskadiget.

I den pakke, som du har købt, skal du have modtaget følgende:

- Dobbeltzone-varmluftsfrituregryde
- Kort vejledning
- Brugsanvisning (kan downloades på www.lidl-service.com – artikelnummer IAN 428599_2301)

6. Tekniske data

Leverandørens navn eller handelsmærke:	SilverCrest®
Leverandørens adresse:	MLAP GmbH Meitnerstr. 9 70563 Stuttgart DEUTSCHLAND
Modelidentifikation:	SHLFDD 2400 A1
Spændingsforsyning:	220 – 240 V~, 50 – 60 Hz
Effekt:	2200 – 2600 W
Kapacitet i alt:	8,7 liter
Nettorumfang pr. frituregryde (**MAX**-markering):	3,9 liter
Temperaturkontrol:	50 – 200 °C
Maks. tilberedningstid:	60 minutter
Mål (B × H × D), inkl. Cool-Touch-greb og afstandsholder:	40 x 34 x 40,5 cm

7. Information om EU-overensstemmelse

MLAP GmbH erklærer hermed, at produktet lever op til følgende krav fra Den Europæiske Union:

- EMC-direktiv 2014/30/EU
- Lavspændingsdirektiv 2014/35/EU
- ECO-designdirektivet 2009/125/EF
- RoHS-direktivet 2011/65/EU

8. Klargøring af varmluftsfrituregryde

- Fjern al emballage samt klistermærker og folier på apparatet.
- Stil apparatet på en varmebestandig, tør og jævn overflade.
- Træk begge frituregryder (15/16) ud af apparatet.
- begge frituregryder samt fritureindsatserne (13/14) af i varmt vand. Tør delene godt af.
- Tag fat i fritureindsatsen (13/14) i grebet (18) og sæt den vandret ned i bunden af frituregryden.
- Tilslut kun varmluftsfrituregryden til en korrekt installeret, jordet og elektrisk sikret stikkontakt. Den lokale spænding skal svare til apparatets tekniske data.

Varmluftsfrituregryden afgiver et signal, alle knapper og symboler lyser et øjeblik og slukker derefter igen. Standby-knappen ⏻ (26) lyser stadig rødt.

Første gang apparatet bruges, kan der dannes lugt og røg pga. produktionsrester. Dette er dog ikke farligt og forsvinder hurtigt. Lad apparatet være tændt på det højeste temperaturtrin i ca. 30 minutter, før begge frituregryder **1** og **2** bruges første gang.

- Brug hertil Match Cook-funktionen (se "10.3. Brug af Match Cook-funktion" på side 85).
- Indstil en tilberedningstemperatur på 200 °C med knapperne — (19) eller + (20).
- Start tilberedningen ved at trykke på ▶II-knappen (25).
- Sørg for god ventilering.

9. Henvisninger til tilberedning

- Fordel maden jævnt i frituregryderne. Overskrid ikke **MAX**-markeringen.
- Brug altid en fritureindsats (13/14), så tilberedningens resultater bliver optimale.
- Ryst frituregryderne (15/16) (se fig. G) for at få det bedste resultatet eller vend maden (se fig. H), mens maden tilberedes – især hvis mad er stablet oven på hinanden.
- Kontrollér jævnligt, om maden er ved at være færdig under tilberedningstiden, så den ikke tilberedes i for lang tid.
- Tag maden ud af gryderne med det samme, når maden er færdig, så den ikke tilberedes i for lang tid.
- Brug lidt madolie til friske kartofler eller friske grønsager, så de bliver mere sprøde.
- Brug en temperatur på ca. 10 °C lavere end som anført til madlavning i normale varmluftbageovne.
- Overhold producentens oplysninger til tilberedning af færdigretter.

10. Betjening af varmluftsfrituregryden

ADVARSEL!

Brandfare!

Madolie og andre væsker kan blive antændt af den varme lufts meget høje temperaturer.

- Fyld ikke fedt eller olie i frituregryderne (15/16) lige som i en traditionel olie-frituregryde. Tilsæt kun den passende lille mængde madolie til maden, afhængigt af opskriften.
- Overfyld ikke frituregryderne. Overhold **MAX**-markeringen. Vi anbefaler, at frituregryderne (15/16) fyldes maks. 75 %, så de er nemme at bruge.

ADVARSEL!

Fare for kvæstelser!

Der er fare for kvæstelser på grund af varme overflader.

Apparatets og tilbehørets overflader, der kan berøres under brugen, kan blive meget varme.

- Anvend grydelapper.

- Træk frituregryderne (15/16) ud af apparatet.
- Fyld frituregryderne med maden. De egnede mængder fremgår af skemaerne i kapitel "10.2. Indstilling af automatikprogram" på side 83 samt "10.5. Anbefalede indstillinger" på side 86.
- Hold fast i frituregryderne i Cool-Touch-grebene (2/5) og skub gryderne forfra helt ind i apparatet, til de går i hak.

10.1. Indstilling af tilberedningstid og temperatur

- Tryk på standby-knappen ⏻ (26) for at tænde for varmluftsfrituregryden.

På displayet (21/22) ses "**-- --**". Valgknappen for zone **1** (30) blinker.

Efter ca. 5 minutter, går apparatet i standby, hvis der ikke trykkes på en knap.

- Tryk på valgknappen for zone **1** (30) for at foretage en indstilling for frituregryde **1** (16).

Der er som standard indstillet en tilberedningstid på 15 minutter og en temperatur på 180 °C.

Du kan også tilpasse et automatikprogram (se næste afsnit) eller foretage en individuel indstilling afhængigt af din opskrift.

- Indstil den ønskede tilberedningstemperatur med knapperne — (19) eller + (20) i trin à 5 °C. Hold knappen trykt nede for hurtigere at indstille den ønskede temperatur.

På displayfeltet (21) ses temperaturen i °C for frituregryde **1**, på displayfeltet (22) for frituregryde **2**.

Temperaturen er gemt.

Temperaturerne kan indstilles fra 50 °C til 200 °C.

- Indstil den ønskede tilberedningstid i minutter med knapperne — (23) eller + (24). Hold knappen trykt nede for hurtigere at indstille den ønskede tilberedningstid.

På displayfeltet (21) ses tørretiden for frituregryde **1**, på displayfeltet (22) for frituregryde **2**.

Tilberedningstiden kan maksimalt indstilles til 60 minutter.

Tilberedningstiden er gemt.

- Tryk på valgknappen for zone **2** (27) for at foretage en indstilling for frituregryden **2** (15). Indstil derefter tilberedningstid og temperatur. Gør som beskrevet ovenfor.
- Start tilberedningen ved at trykke på ▶II-knappen (25).

Du kan også foretage indstillingerne for zone **2** først.

Tilberedningen starter for begge frituregryder med de valgte indstillinger. Knappen ▶II (25) blinker under tilberedningen.

10.2. Indstilling af automatikprogram

Nogle retter kan tilberedes med en forindstillet temperatur og tilberedningstid ved hjælp af automatikprogrammerne. Du har følgende programmer til rådighed:

Ryst frituregryden (15/16) (se fig. G) for at få det bedste resultatet eller vend maden (se fig. H) flere gange, mens maden tilberedes.

Symbol	Automatisk program	Anbefalet Vægt (g)/ Frituregryde	Varighed (min.)	°C	Information
	Forvarmning	–	3	180	▶ Udfør programmet uden fødevarer i frituregryden. ▶ Fyld frituregryden med fødevarer efter forvarmningen og start derefter det ønskede program med det samme.
	Pommes frites	500	24	180	▶ Forvarmes 3 min. ▶ Ryst 3 til 4 gange
	Kød (f.eks. kotelet)	340	12	200	▶ Forvarmes 3 min. ▶ Vend 1 gang
	Kyllingelår	300 (2 stk.)	20	200	▶ Forvarmes 3 min. ▶ Smør med madolie ▶ Vend 1 gang
	Steak (medium)	320	12	180	▶ Forvarmes 3 min. ▶ Vend 1 gang
	Små kager	400	25	160	▶ Brug bageform, ca. 6 muffins ▶ Må ikke rystes/ vendes
	Rejer (friske eller tøet op)	300	8	200	▶ Forvarmes 3 min. ▶ Tilsæt 1 spsk. spiseolie ▶ Ryst 1 gang

Ryst frituregryden (15/16) (se fig. G) for at få det bedste resultatet eller vend maden (se fig. H) flere gange, mens maden tilberedes.

Symbol	Automatisk program	Anbefalet Vægt (g)/ Frituregryde	Varighed (min.)	°C	Information
	Fisk (f.eks. laksefilet, tøet op)	300	10	180	▶ Forvarmes 3 min. ▶ Smør med madolie ▶ Vend 1 gang
	Pizza	175	10	180	▶ Skær en 1/2 dybfrossen pizza i 2 kvarte stykker ▶ Placer dem, så de ikke ligger på hinanden
	Grøntsager (f.eks. pandegrønsager af peberfrugt, champignon, squash, kartofler)	500	20	180	▶ Forvarmes 3 min. ▶ Tilsæt 2 spsk. spiseolie ▶ Skær dem i 2,5 cm store stykker ▶ Skær kartoflerne i små stykker ▶ Ryst 1 gang
	Opvarmning	op til 600	15	150	
	Tørring af frugt og grønt	fordel i ét lag	480 (kan indstilles til mellem 0,5 og 24 timer)	60	▶ skal ikke varmes op på forhånd

Tryk på standby-knappen ⏻ (26) for at tænde apparatet.

- ▶ Tryk på valgknappen for zone **1** (30) for at foretage en indstilling for frituregryde **1** (16).

eller

- ▶ Tryk på valgknappen for zone **2** (27) for at foretage en indstilling for frituregryde **2** (15).
- ▶ Tryk på den pågældende automatikprogramknap (31) for at vælge det ønskede automatikprogram.

Temperaturen og tilberedningstiden vises på skift for det valgte program.

- ▶ Start tilberedningen ved at trykke på ▶II-knappen (25).

Knappen ▶|| og symbolet for det valgte automatikprogram blinker under tilberedningen. Når tørretiden er færdig, slås varmeelementet fra og der høres et signal.

Tilberedningstiden og temperaturen kan ændres efterfølgende (se "10.1. Indstilling af tilberedningstid og temperatur").

For at opnå det bedste tilberedningsresultat skal du først **FORVARME** varmluftsfrituregryden i mindst 3 minutter med automatikprogrammet .

For at undgå varmetab, bør tilberedningen først startes, når begge frituregryder er skubbet helt ind.

10.3. Brug af Match Cook-funktion

Match Cook-funktionen bruges til tilberedning af en større mængde af den samme ret eller forskellige retter med den samme tilberedningstid og -temperatur.

- Tryk på standby-knappen ⏻ (26) for at tænde for varmluftsfrituregryden.
- Tryk på knappen **MATCH COOK** (28) for at vælge Match Cook-funktionen.

Der er som standard indstillet en tilberedningstid på 15 minutter og en temperatur på 180 °C for begge zoner.

Du kan tilpasse et automatikprogram eller den oven over anførte forindstilling helt efter din opskrift for begge zoner på samme tid (se også "10.1. Indstilling af tilberedningstid og temperatur" på side 82).

- Start tilberedningen ved at trykke på ▶||-knappen (25).

De samme indstillinger udføres for begge zoner. Knapperne ▶|| og **MATCH COOK** (28) blinker under tilberedningen.

10.4. Brug af Smart Finish-funktion

Smart Finish-funktionen bruges til tilberedning af forskellige retter med forskellig tilberedningstemperatur og -tid. Begge retter bliver færdig på samme tid.

- Tryk på standby-knappen ⏻ (26) for at tænde for varmluftsfrituregryden.
- Tryk på valgknappen for zone **1** (30) for at foretage en indstilling for frituregryde **1** (16).
- Foretag de oven over beskrevne indstillinger for frituregryden **1** (16).
- Tryk på valgknappen for zone **2** (27) for at foretage en indstilling for frituregryde **2** (15).
- Indstil som beskrevet oven over tilberedningstiden og -temperaturen eller indstil et automatikprogram til frituregryde **2** (15).
- Tryk på knappen **SMART FINISH** (29) for at vælge Smart Finish-funktionen.
- Start tilberedningen ved at trykke på ▶||-knappen (25).

Tilberedningen starter for begge frituregryder med de valgte indstillinger. Knapperne ▶II og **SMART FINISH** (29) blinker under tilberedningen.

10.5. Anbefalede indstillinger

Mængder og styktal i skemaet angiver den optimale samt maksimale mængde.

Indstillinger til de forskellige retter ses i skemaet. Indstillingerne kan ændre sig alt efter mængden, maden og dine ønsker. Følg også levnedsmiddelproducentens anvisninger til madlavningen.

Større mængder mad kræver som regel lidt længere tilberedningstid, små mængder noget mindre tid.

Ryst frituregryden (15/16) (se fig. G) for at få det bedste resultatet eller vend maden (se fig. H) flere gange, mens maden tilberedes.

Ret	Optimal vægt (g) / Maksimal vægt (g)	Varighed (min.)	Temp. (°C)	Information
Tynde, dybfrosne pommes frites	500	24	180	▶ Forvarmes 3 min. ▶ Ryst 3 til 4 gange
	640	25	180	
Små kager	300	15	160	▶ Brug bageform, ca. 6 muffins ▶ Må ikke rystes/vendes
Kyllingelår	300 (ca. 2 stk.)	20	200	▶ Forvarmes 3 min. ▶ Smør med madolie ▶ Vend 1 gang
	600 (4 stk.)	20	200	
(f.eks. pandegrønsager af peberfrugt, champignon, squash, kartofler)	500	20	180	▶ Forvarmes 3 min. ▶ Tilsæt 2 spsk. spiseolie ▶ Skær dem i 2,5 cm store stykker ▶ Skær kartoflerne i små stykker ▶ Ryst 1 gang
	700	20	180	

Hvis varmluftsfrituregryden ikke er varmet op på forhånd, skal maden tilberedes 3 minutter længere.

Bageforme til bagning i varmluftsfrituregryden er ikke en del af leveringsomfanget.

Du kan til hver en tid trække frituregryderne (15/16) ud af apparatet for at kontrollere tilstanden under tilberedningen. Timeren for tilberedningstiden stopper ikke her.
Trækkes frituregryderne ud ofte, medfører dette varmetab. Tilberedningstiden skal i så fald eventuelt forlænges.

10.6. Afbrydelse af programmet

Tilberedningen kan afbrydes for at kontrollere, om hvor langt tilberedningen er nået, om maden skal vendes eller om en ret er færdig før tid.

Afbryd programmet for en frituregryde

- Tryk på valgknappen for zone **1** (30).
- Tryk derefter på knappen ▶|| (25) for at afbryde tilberedningen for frituregryde **1** (16).

Knappen ▶|| lyser konstant og valgknappen for zone **1** blinker.

- Tryk på valgknappen for zone **2** (27)
- Tryk derefter på knappen ▶|| (25) for at afbryde tilberedningen for frituregryde **2** (15).

Knappen ▶|| lyser konstant og valgknappen for zone **2** blinker.

Pausefunktionen for en frituregryde er ikke til rådighed i Smart Finish-funktionen.

Afbryd programmet for begge frituregryder

- Tryk derefter på knappen ▶|| (25) for at afbryde tilberedningen for begge frituregryder (15/16).

Knappen ▶|| (25) blinker ikke længere og der lyder et signal.

- Træk frituregryden (15/16) ud for at kontrollere resultatet eller for at vende og fordele maden igen.
- Skub derefter frituregryden helt ind i apparatet igen.
- Tryk igen på knappen ▶|| (25) igen for at fortsætte tilberedningen.

Tiden fortsætter derefter automatisk.

10.7. Afslut program

Når tørretiden er færdig, slås varmeelementet fra og der høres et signal.

- Skal tilberedningen stoppes for begge zoner, skal du trykke på standby-knappen ⏻ (26), indtil apparatet slukker.
- Træk strømstikket (8) ud af stikkontakten.
- Træk frituregryderne (15/16) ud af apparatet med Cool Touch-grebene (2/5). Stil frituregryderne på et underlag, der er varmebestandigt.
- Tag maden ud af frituregryderne (15/16) med et egnet redskab.

11. Tørring af frugt og grønt

Skal frugt og grønt tørres, gøres dette ved forholdsvist lave temperaturer, så maden bliver holdbar.

11.1. Forberedelse af fødevarer

- Brug kun friske fødevarer.
- Frugt og grønt skal være modent, men ikke overmodent. De må ikke have trykmærker eller være rådne. Skær evt. rådne steder grundigt ud.
- Skyl fødevarerne grundigt før tørringen. Overhold reglerne for hygiejne i køkkenet og sørg for at have rene hænder og brug kun rene køkkenredskaber.
- Skær fødevarerne i lige store stykker for at sikre en ensartet tørring.
- Brug om muligt kun de samme fødevarer pga. forskellige tørretider.
- Du skal huske på, at fødevaren krymper, når den tørres. Skær derfor ikke fødevarerne i for små stykker.
- Fødevarerne skal tørres lige efter forberedelsen.
- Fyld kun ét lag frituregryderne, så luftstrømmen forbliver ensartet.

11.2. Indstillinger under tørring

De anførte tørretider i det nedenstående skema er vejledende værdier. Den faktiske tørretid afhænger af fødevarernes størrelse, stykkernes beskaffenhed og mængden.

Tørret fødevare	Tilberedning (vejledende værdier)	Tørretemperatur	Tørretid i minutter (vejledende værdier)
Frugt			
Æble	Skiver: 3 mm	60°C	420 - 480
Banan	Skiver: 3 mm	60°C	480 - 600
Ananas	Skiver: 10 mm	60°C	360 - 480

Tørret fødevare	Tilberedning (vejledende værdier)	Tørretemperatur	Tørretid i minutter (vejledende værdier)
Jordbær	halveret	60°C	360 - 480
Grøntsager			
Aubergine	Skiver: 3 mm	60°C	360 - 480
Tomater	Skiver: 3 mm	60°C	360 - 480
Champignon	halveret	60°C	360 - 480
Kød/fisk			
Oksekød Hønsekød Fisk	tynde skiver (ca. 6 mm, marineret)	70°C	300 - 420
Krydderurter			
friske krydderurter	Vasket, duppet tørre, uden stilk	60°C	240

De tørrede fødevarers beskaffenhed afhænger af tørretiden og fødevarens art.

Krydderurter: går nemt i stykker

Frugt: ofte bløde, kan bøjes eller være sprøde

Grønt: kan bøjes og kan gå i stykker

- Væg frituregryde **1** eller frituregryde **2** som beskrevet oven over.

Der er som standard indstillet en tørretid på 480 minutter og en temperatur på 60 °C.

- Tryk på knappen (31) for at vælge automatikprogrammet tørring (se "10.2. Indstilling af automatikprogram" på side 83). Indstil tørretiden/tørretemperaturen manuelt efter ønske.
- Indstil den ønskede tørretemperatur med knapperne — (19) eller + (20). På displayfeltet (21) ses tørretemperaturen for frituregryde **1**, på displayfeltet (22) for frituregryde **2**.

Der kan indstilles en tørretemperatur på mellem 30 og 80 °C.

- Indstil den ønskede tørretid i minutter med knapperne — (23) eller + (24). På displayfeltet (21) ses tørretiden for frituregryde **1**, på displayfeltet (22) for frituregryde **2**.

Tørretiden kan maksimalt indstilles til 24 timer (1440 minutter).

- Start tørringen med et tryk på knappen ▶|| (25).

Når tørretiden er færdig, slås varmeelementet fra og der høres et signal.

- Hvis tørringen skal afbrydes før tid, skal du trykke standby-knappen ⏻ (26) i nogle sekunder, indtil apparatet slukker begge zoner.
- Træk strømstikket (8) ud af stikkontakten.
- Træk frituregryderne (15/16) ud af apparatet med Cool Touch-grebene (2/5). Stil frituregryderne på et underlag, der er varmebestandigt.
- Tag den tørrede mad ud af frituregryderne med et egnet redskab.

12. Rengøring af varmluftfrituregryde

ADVARSEL!

Fare for elektrisk stød!

Der er fare for elektrisk stød på grund af strømførende dele.

- Træk altid strømstikket (8) ud før rengøringen.
- Sænk aldrig apparatet ned i vand eller andre væsker. Hvis apparatet falder ned i væske, må du under ingen omstændigheder tage fat i det. Træk først strømstikket ud. Tag ikke apparatet i brug igen. Få apparatet kontrolleret hos producenten, dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person.

ADVARSEL!

Fare for kvæstelser!

Der er fare for forbrændinger på grund af varme overflader.

- Lad apparatet køle af i mindst 30 minutter, inden du gør det rent. Tag frituregryderne (15/16) ud, så apparatet hurtigere kan køle af. Stil frituregryderne på et underlag, der ikke er varmefølsomt.

BEMÆRK!

Risiko for skader på apparatet!

Der er fare for evt. skader på apparatet, hvis det bruges forkert.

- Anvend under ingen omstændigheder kraftige, slibende eller grynede, eddikesyre-, soda- eller opløsningsmiddelholdige rengøringsmidler. Disse kan ødelægge apparatets overflader eller tekst.
- Vask ikke varmluftsfrituregryden op i opvaskemaskinen.

- Fjern kantpolstringen (17) ved at skubbe den mod fritureindsatsens korte side.
- Rengør frituregryderne (15/16), kantpolstringen (17) samt fritureindsatserne (13/14) med en svamp og en smule mildt sæbevand. Skyl først delene grundigt af med rent vand, og tør dem så omhyggeligt af.
- Frituregryderne (15/16) samt fritureindsatserne (13/14) kan vaskes op i opvaskemaskinen. Det anbefales dog, at delene vaskes skånsomt op i hånden.
- Sæt kantpolstringen (17) på igen på kanterne af fritureindsatserne ved at skubbe den på mod fritureindsatsens lange side.
- Rengør friturekammeret (12) med varmt vand og en blød svamp.
- Er varmelegemerne snavsede, kan du bruge en opvaskebørste. Fjern forsigtigt madrester.
- Betjeningsfeltet samt apparatets ydersider kan gøres rent med en blød, let fugtet klud.

13. Længere tids pause samt transport

- Hvis apparatet ikke skal bruges i længere tid, skal stikket (8) trækkes ud. Rengør apparatet, og opbevar det et tørt, støv- og frostfrit sted uden direkte sollys.
- Den originale emballage bør bruges for at undgå skader under en transport.

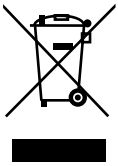
14. Fejlafhjælpning

Produktet forlod fabrikken i fejlfri stand. Hvis du alligevel støder på et problem, så prøv at afhjælpe problemet ved hjælp af det følgende skema. Hvis det ikke hjælper, så kontakt vores kundeservice.

Problem	Mulig årsag	Fejlafhjælpning
Apparatet fungerer ikke.	Strømstikket (8) er ikke sat i en stikkontakt.	▶ Tilslut kun apparatet til en korrekt installeret stikkontakt.
	Indtastning ikke fuldstændig.	▶ Start tilberedningen ved at trykke på knappen ▶II (25) (se kapitel "10. Betjening af varmluftsfrituregryden").
Maden er ikke gennemstegt.	Der er for meget mad i apparatet.	▶ Fyld kun frituregryderne (15/16) til **MAX**-mærket.
	Tilberedningstemperaturen er for lav.	▶ Væg frituregryde **1** eller frituregryde **2**, og tryk på knappen + (20) for at øge temperaturen til madlavningen.
	Tilberedningstiden er for kort.	▶ Væg frituregryde **1** eller frituregryde **2**, og tryk på knappen + (24) for at forlænge tilberedningstiden.
Maden er ikke tilberedt jævnt.	Maden er pakket for tæt i frituregryden.	▶ Nogle retter skal rystes/vendes flere gange under tilberedningen.
		▶ Fyld frituregryderne (15/16) med små stykker. Små stykker tilberedes mere jævnt.
Den friturestegte mad er ikke sprød nok.	Der blev brugt uegnet mad til varmluftsfrituregryden.	▶ Brug snacks, der kan bages i ovnen, eller som er let fedtede for at opnå et mere sprødt resultat.

Problem	Mulig årsag	Fejlafhjælpning
Apparatet kan ikke lukkes.	Frituregryden (15/16) er overfyldt.	▶ Fyld kun frituregryderne (15/16) til **MAX**-mærket.
Der dannes hvid røg i apparatet	Maden er meget fedtholdig.	▶ Ved tilberedning af meget fedtholdig mad drypper fedtet ned i bunden af frituregryden (15/16). Frituregryden (15/16) varmes mere op end normalt pga. fedtet. Dette påvirker dog hverken apparatet eller tilberedningsresultatet.
	Frituregryden (15/16) er belagt med fedtrester fra sidste tilberedning.	▶ Rester af fedt forbrænder. Vask frituregryderne (15/16) grundigt af efter hver brug.
Friske pommes frites friteres ikke ensartet.	Kartoffelstavene har ikke liget længe nok i vand.	▶ Læg kartoffelstavene i koldt vand i ca. en halv time, så kartoflernes stivelse forsvinder. Tør dem af i køkkenrulle, før de kommer i friturekurven.
	Kartoffelsorten er uegnet.	
Friske pommes frites bliver ikke sprøde.	Kartoflerne er for fugtige.	▶ Hvor sprøde kartoflerne bliver, afhænger af kartoflens vand- og stivelsesindhold samt mængden af olie.
		▶ Tør kartoflerne grundigt af, dæk dem til med ca. 1 spsk. madolie.
		▶ Skær kartoflerne i mindre stykker.

15. Bortskaffelse



APPARAT

Udtjent udstyr må ikke bortskaffes som husholdningsaffald.

Ifølge direktiv 2012/19/EU skal apparatet afleveres til korrekt bortskaffelse ved slutningen af sin brugstid.

Derved genanvendes de materialer, der er indeholdt i apparatet, og forurening af miljøet undgås.

Indlevér det gamle apparat på et indsamlingssted for affald af elektrisk og elektronisk udstyr eller på en genbrugsstation.

Du kan få yderligere oplysninger hos dit lokale renovationsselskab eller din kommunalforvaltning.

Emballage

Apparatet befinder sig i en emballage for at beskytte det mod transportskader. Emballagen er lavet af råstoffer og kan således genbruges eller tilbageføres til råstofkredsløbet.

16. Reservedele

Hvis du vil bestille reservedele, skal du kontakte os via kontaktformularen på www.mlap.info/contact.

17. MLAP GmbHs garanti

Kære kunde.

På denne enhed får du 3 års garanti fra købsdatoen. Hvis dette produkt udviser mangler, har du lovbestemte rettigheder over for sælgeren. Disse lovbestemte rettigheder indskrænkes ikke af vores garanti, som er anført nedenfor.

17.1. Garantibetingelser

Garantiperioden starter på købsdatoen. Opbevar den originale kvittering, så du kan finde den igen. Dette bilag er nødvendigt som dokumentation for købet.

Hvis der inden for tre år fra købsdatoen for dette produkt forekommer en materiale- eller fabrikationsfejl, reparerer eller erstatter vi – efter vores valg – produktet for dig uden beregning. Denne garantiydelse forudsætter, at den defekte enhed og købsbeviset (kvitteringen) stilles til rådighed inden for fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du det reparerede produkt eller et nyt produkt tilbage. Der påbegyndes ikke nogen ny garantiperiode ved reparation eller udskiftning af produktet.

17.2. Garantiperiode og lovbestemte garantikrav

Garantiperioden bliver ikke forlænget på grund af garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader, som allerede var til stede ved købet, skal rapporteres straks efter udpakningen. Reparationer, der udføres efter garantiperiodens udløb, er betalingspligtige.

17.3. Garantidækning

Enheden er produceret omhyggeligt i overensstemmelse med strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantiydelsen gælder for materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti gælder ikke for produktdele, der er udsat for normalt slid og derfor kan anses for sliddele, eller for skader på dele, der kan gå i stykker, som f.eks. knapper, batterier eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget eller ikke er blevet anvendt eller vedligeholdt korrekt. Korrekt brug af produktet forudsætter, at alle brugsanvisningens anvisninger følges. Anvendelser og handlinger, der frarådes eller advares mod i brugsanvisningen, skal undgås uden forbehold.

Produktet er kun beregnet til privat brug og egner sig ikke til erhvervsmæssig brug. Ved misbrug eller ukorrekt behandling, anvendelse af vold eller ved indgreb, der ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

17.4. Procedure for garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din sag bedes du følge disse råd:

- Ved alle henvendelser bør du sørge for at have kvitteringen og varenummeret IAN 428599_2301 parat som dokumentation for købet.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, indgraveret, på brugsanvisningens forside (nederst til venstre) eller som mærkat på bag- eller undersiden.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller andre mangler, skal du først kontakte den nedenfor anførte serviceafdeling telefonisk eller via vores kontaktformular.

18. Service

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

På www.lidl-service.com kan du downloade denne anvisning og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware. Med denne QR-code kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan ved at indtaste artikelnummer IAN 428599_2301 åbne din brugsanvisning.

DK	**Service Danmark** Kundeservice ✆ +45 32 722413 ⏲ mandag - fredag: 09.00-17.00 Brug venligst kontaktformularen nedenfor: www.mlap.info/contact
	IAN 428599_2301

18.1. Leverandør/producent/importør

Du bedes være opmærksom på, at den følgende adresse ikke er en returadresse. Du bedes henvende dig til den ovennævnte serviceafdeling.

MLAP GmbH
Meitnerstr. 9
70563 Stuttgart
TYSKLAND

19. Databeskyttelseserklæring

Kære kunde,

Vi meddeler dig hermed, at vi MLAP GmbH, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Tyskland som ansvarshavende behandler dine personrelaterede data.

I sager i forbindelse med databeskyttelseslovgivningen får vi assistance af virksomhedens databeskyttelsesbefuldmægtigede, som kan kontaktes under MLAP GmbH, Datenschutz, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Tyskland, datenschutz@mlap.info. Vi behandler dine data med henblik på garantiafvikling og dermed forbundne procedurer (f.eks. reparationer), idet købsaftalen danner grundlag for behandlingen af dine data..

Vi overdrager dine data i forbindelse med garantiafviklingen og dermed forbundne processer (f.eks. reparationer) til den reparationsservicevirksomhed, som har fået tildelt opgaven. Vi gemmer normalt dine personrelaterede data i tre år for at opfylde dine juridiske garantirettigheder.

Du har ret til at få udleveret oplysninger om de pågældende personrelaterede data samt ret til berigtigelse, sletning af data og begrænsning af behandlingen, og ret indsigelse mod behandlingen samt overførslen af data.

I forbindelse med informations- og sletningsretten gælder der dog begrænsninger iht. §§ 34 og 35 i den tyske BDSG (art. 23 i persondataforordningen). Derudover er der anke-ret ved den ansvarlige databeskyttelsesmyndighed (art. 77 i persondataforordningen i forbindelse med § 19 i den tyske BDSG). For MLAP er dette den "Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Baden-Württemberg", Postfach 10 29 32, 70025 Stuttgart, Tyskland, www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de.

Behandlingen af dine data er nødvendig i forbindelse med garantiafviklingen. Garantiafviklingen er ikke mulig uden modtagelse af de nødvendige data.

20. Kolofon

Copyright © 2023
Alle rettigheder forbeholdes.
Denne brugsanvisning er ophavsretsligt beskyttet.
Mekanisk, elektronisk eller enhver anden form for reproduktion er forbudt uden skriftlig tilladelse fra producenten.
Ophavsretten indehaves af firmaet:

MLAP GmbH
Meitnerstr. 9
70563 Stuttgart
DEUTSCHLAND

20.1. Henvisninger vedrørende varemærke

SilverCrest® er et registreret varemærke fra Lidl Stiftung & Co. KG,
74167 Neckarsulm, Tyskland.

Alle andre navne og produkter er varemærker eller registrerede varemærker fra den pågældende indehaver.

Obsah

1. Informácie o tomto návode na obsluhu 98
1.1. Vysvetlenie značiek 98
2. Použitie v súlade s určením 100
3. Bezpečnostné upozornenia 101
3.1. Uvedenie do prevádzky a použitie 103
3.2. Čistenie 106
4. Opis častí 106
5. Rozsah dodávky 107
6. Technické údaje 108
7. Informácie o zhode s normami EÚ 108
8. Príprava teplovzdušnej fritézy 109
9. Pokyny na prípravu 109
10. Obsluha teplovzdušnej fritézy 110
10.1. Nastavenie času varenia a teploty 111
10.2. Nastavenie automatického programu 112
10.3. Použitie funkcie Match Cook 114
10.4. Použitie funkcie Smart Finish 115
10.5. Odporúčané nastavenia 115
10.6. Prerušenie programu 117
10.7. Ukončenie programu 117
11. Sušenie 118
11.1. Príprava potravín 118
11.2. Nastavenia pri sušení 118
12. Čistenie teplovzdušnej fritézy 120
13. Dlhšie nepoužívanie a preprava 121
14. Odstraňovanie porúch 121
15. Likvidácia 124
16. Náhradné diely 124
17. Záruka spoločnosti MLAP GmbH 124
17.1. Záručné podmienky 124
17.2. Záručná lehota a zákonné nároky za nedostatky 125
17.3. Rozsah záruky 125
17.4. Spôsob uplatnenia záruky 125
18. Servis 126
18.1. Dodávateľ/výrobca/importér 126
19. Vyhlásenie o ochrane údajov 127
20. Tiráž 128
20.1. Informácie o ochranných známkach 128

1. Informácie o tomto návode na obsluhu

Ďakujeme, že ste sa rozhodli pre náš výrobok. Želáme vám veľa radosti zo zariadenia.

Pred uvedením do prevádzky si pozorne prečítajte bezpečnostné upozornenia. Dbajte na varovania na zariadení a v návode na obsluhu.

Tento návod na obsluhu majte vždy poruke. Ak zariadenie predáte alebo darujete inej osobe, bezpodmienečne jej odovzdajte aj tento návod na obsluhu, pretože je neoddeliteľnou súčasťou výrobku.

1.1. Vysvetlenie značiek

Ak je časť textu označená jedným z nasledujúcich výstražných symbolov, je potrebné vyhnúť sa nebezpečenstvu uvedenému v texte, aby sa predišlo opísaným následkom.

NEBEZPEČENSTVO!

Varovanie pred bezprostredným nebezpečenstvom ohrozenia života!

- Dodržiavaním pokynov predídete situáciám, ktorých následkom sú vážne poranenia alebo úmrtie.

VAROVANIE!

Varovanie pred možným nebezpečenstvom ohrozenia života a/alebo ťažkými zraneniami s trvalými následkami!

- Dodržiavaním pokynov predídete situáciám, ktorých následkom môžu byť vážne poranenia alebo úmrtie.

UPOZORNENIE!

Varovanie pred potenciálnymi stredne ťažkými a/alebo ľahkými zraneniami!

- Dodržiavaním pokynov predídete situáciám, ktorých následkom môžu byť drobné alebo ľahké poranenia.

OZNÁMENIE!

Dbajte na upozornenia, aby ste predišli materiálnym škodám!

- Dodržiavaním pokynov predídete situáciám, ktorých následkom môžu byť materiálne škody.

Varovanie pred nebezpečenstvom zásahu elektrickým prúdom!

Varovanie pred nebezpečenstvom v dôsledku horúcich povrchov!

Pokyny k montáži alebo prevádzke

Dodržujte pokyny v návode na obsluhu!

• Údaj zo zoznamu/informácia o udalostiach počas obsluhy

▸ Inštrukcia, podľa ktorej treba postupovať

■ Inštrukcia, podľa ktorej treba postupovať, aby sa predišlo nebezpečenstvám

Symbol pre striedavý prúd

Vyhlásenie o zhode (pozri kapitolu „Informácie o zhode s normami EÚ“): Výrobky označené týmto symbolom spĺňajú požiadavky smerníc EÚ.

Testovaná bezpečnosť
Výrobky označené týmto symbolom spĺňajú požiadavky zákona o bezpečnosti výrobkov.

Označenie obalových materiálov na účely triedenia odpadu skratkami (a) a číselným kódom (b) s týmto významom:
a: dodatočné údaje o materiáloch
b: 1 – 7: plasty/20 – 22: papier a lepenka/80 – 98: kompozitné materiály

Obal zlikvidujte ekologickým spôsobom (pozri kapitolu „Likvidácia“)

Zariadenie zlikvidujte ekologickým spôsobom (pozri kapitolu „Likvidácia“)

Symbol „Triman“ informuje spotrebiteľa o tom, že výrobok je recyklovateľný, je súčasťou rozšíreného systému zodpovednosti výrobcu a vo Francúzsku podlieha nariadeniu o triedení odpadu.

Symbol používaný v EÚ na označenie materiálov, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, napr. obaly alebo povrchy zariadení.

Fritovacie hrnce a fritovacie vložky majú nepriľnavý povrch.

2. Použitie v súlade s určením

Toto zariadenie je vhodné na pečenie, varenie a grilovanie potravín ako je zelenina, hranolčeky a americké zemiaky (z čerstvých alebo mrazených surovín), ako aj na prípravu rýb, mäsa a hydiny.

Toto zariadenie je určené na použitie v súkromnej domácnosti a na použitie podobné použitiu v domácnosti, napríklad:

- v predajniach, kanceláriách a ďalších podobných pracovných prostrediach;
- v poľnohospodárskych prevádzkach;
- klientmi v hoteloch, moteloch a iných ubytovacích zariadeniach;
- v penziónoch s raňajkami.

Zariadenie je určené len na súkromné a nie na priemyselné/komerčné použitie.

Vezmite na vedomie, že v prípade použitia výrobku v rozpore s určením zaniká záruka:

- Bez nášho súhlasu nevykonávajte na zariadení žiadne konštrukčné zmeny a nepoužívajte príslušenstvo, ktoré sme neschválili a nedodali.
- Venujte pozornosť všetkým informáciám uvedeným v tomto návode na obsluhu, najmä bezpečnostným upozorneniam. Akýkoľvek iný spôsob obsluhy výrobku sa považuje za použitie v rozpore s určením a môže spôsobiť ujmu na zdraví osôb alebo materiálne škody.

3. Bezpečnostné upozornenia

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY – DÔKLADNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE PRE ĎALŠIE POUŽITIE!

- Zariadenie a príslušenstvo uchovávajte mimo dosahu detí.
- Deti vo veku 8 a viac rokov a osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami smú toto zariadenie používať len pod dozorom alebo vtedy, ak boli poučené o bezpečnom používaní zariadenia a porozumeli nebezpečenstvám, ktoré vyplývajú z jeho používania.
- Deti sa s týmto zariadením nesmú hrať.
- Deti nesmú vykonávať čistenie a údržbu bez dozoru.
- Zariadenie a napájací kábel sa musia uchovávať mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

NEBEZPEČENSTVO!

Nebezpečenstvo zranenia!

Hrozí nebezpečenstvo zadusenia pri prehltnutí alebo vdýchnutí drobných častí alebo fólií.

- Všetky použité obalové materiály (vrecká, polystyrénové kusy a pod.) skladujte mimo dosahu detí.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali s obalovým materiálom.

VAROVANIE!

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom/ skratu!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom/skratu časťami pod prúdom.

- Zariadenie zapojte len do riadne nainštalovanej a dobre dostupnej zásuvky, ktorá sa nachádza v blízkosti miesta inštalácie. Miestne sieťové napätie musí zodpovedať technickým údajom zariadenia.

- Zásuvka musí byť voľne prístupná pre prípad, že by ste potrebovali zariadenie rýchlo odpojiť.
- Ťahajte vždy za zástrčku, nie za napájací kábel.
- Dbajte na to, aby sa napájací kábel nedostal do kontaktu s horúcimi predmetmi alebo povrchmi (napr. varnou doskou).
- Pred prvým použitím a po každom použití skontrolujte, či nie sú zariadenie a napájací kábel poškodené.
- Neuvádzajte zariadenie do prevádzky, ak zariadenie alebo napájací kábel vykazujú viditeľné poškodenia alebo ak zariadenie spadlo na zem.
- Ak ste zistili, že počas prepravy došlo k poškodeniam, okamžite sa obráťte na oddelenie servisu.
- V žiadnom prípade nevykonávajte na zariadení svojvoľné zmeny ani sa nepokúšajte sami otvoriť a/alebo opraviť niektorú časť zariadenia.
- Nikdy neotvárajte kryt ani nevkladajte predmety cez vetracie otvory.
- Ak sa napájací kábel tohto zariadenia poškodí, nechajte ho vymeniť výrobcom alebo jeho zákazníckym servisom, alebo osobou s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo ohrozeniam.
- Napájací kábel úplne odmotajte.
- Napájací kábel nezalamujte ani nestláčajte.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku zariadenia zo zásuvky,
  - keď zariadenie čistíte alebo vykonávate jeho údržbu,
  - pred montážou alebo demontážou zariadenia,
  - keď je zariadenie vlhké alebo mokré,
  - keď zariadenie už nepoužívate,
  - keď nie je prítomný dozor,
  - počas búrky.

Nikdy neponárajte zariadenie do vody alebo iných kvapalín, nedržte ho pod tečúcou vodou ani ho nepoužívajte vo vlhkých priestoroch, pretože by mohlo dôjsť k zásahu elektrickým prúdom.

- Chráňte zariadenie pred kontaktom s vodou alebo inými kvapalinami. Zariadenie, napájací kábel a sieťovú zástrčku uchovávajte ďaleko od umývadla, drezu atď.
- Neumiestňujte predmety naplnené tekutinami, napr. vázy alebo nádoby s nápojmi, na zariadenie alebo do jeho blízkosti.
- Zariadenie neuvádzajte do prevádzky na mokrom povrchu.
- Nikdy sa nedotýkajte zariadenia alebo napájacieho kábla/sieťovej zástrčky vlhkými alebo mokrými rukami.
- Zariadenie prevádzkujte výlučne v interiéri.
- Nevystavujte zariadenie extrémnym podmienkam. Vyhýbajte sa:
  - vysokej vlhkosti vzduchu alebo vlhkému prostrediu,
  - extrémne vysokým alebo nízkym teplotám,
  - priamemu slnečnému žiareniu,
  - otvorenému ohňu.

3.1. Uvedenie do prevádzky a použitie

VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru v dôsledku horúcich povrchov.

- Aby ste zabránili ohrozeniu spôsobenému neúmyselným resetovaním bezpečnostného obmedzovača teploty, nesmie sa zariadenie napájať externým spínacím zariadením ako sú časové spínacie hodiny, ani sa nesmie pripájať k elektrickému obvodu, ktorý sa pravidelne zapína a vypína prostredníctvom nejakého zariadenia.
- Zariadenie umiestnite na tepelne odolný, suchý a rovný povrch.
- Zariadenie neumiestňujte na povrchy, ktoré sa môžu rozpáliť (napr. varné dosky, otvorený oheň).
- Počas prevádzky dbajte na to, aby nebolo zariadenie v kontakte s iným predmetom. Udržujte vzdialenosť aspoň 10 cm od ostatných

predmetov. Neumiestňujte ho najmä do blízkosti ľahko horľavých materiálov (záclon, závesov, papiera atď.).

- Počas prevádzky neumiestňujte zariadenie pod nástenné skrinky ani iné predmety, ktoré by mohli brániť voľnému odvádzaniu pary smerom nahor.
- Zariadenie nezakrývajte.
- V žiadnom prípade nezakrývajte ani jeden z dvoch vetracích otvorov na zadnej strane zariadenia.
- Dbajte na to, aby sa vetracie otvory nezablokovali nečistotami alebo, aby sa do nich nedostali cudzie predmety.
- Skôr ako zariadenie zapnete, skontrolujte, či nie sú vetracie otvory zablokované.
- Neumiestňujte na zariadenie žiadne predmety.
- Zariadenie nikdy nenechávajte počas prevádzky bez dozoru.
- Nepoužívajte zariadenie v blízkosti výbušných a/alebo horľavých výparov.
- Horúce fritovacie hrnce vždy umiestnite na tepelne odolný povrch.
- Fritovacie hrnce neplňte tukom ani kuchynským olejom ako pri olejovej fritéze. K potravinám, v závislosti od receptu, pridajte iba primerane malé množstvo kuchynského oleja.
- Fritovacie hrnce nepreplňte, aby sa jedlá počas prevádzky nedotýkali ohrievacích prvkov vo vnútri zariadenia. Fritovacie hrnce naplňte iba po značku **MAX**.
- Do fritovacích hrncov nevkladajte jedlá zabalené v potravinovej či plastovej fólii alebo v iných horľavých materiáloch.
- Pri tvorbe tmavého dymu okamžite vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Počkajte, kým tvorba dymu neustúpi. Až potom vyberte fritovacie hrnce zo zariadenia.
- V prípade požiaru najprv odpojte zariadenie od elektrickej siete. Nehaste požiar vodou. Plamene uhaste pomocou hasiacej deky alebo vhodného hasiaceho prístroja.

VAROVANIE!

Nebezpečenstvo zranenia!

Hrozí nebezpečenstvo zranenia v dôsledku horúcich povrchov.

Počas prevádzky môžu byť povrchy zariadenia a príslušenstva, ktorých sa môžete dotýkať, veľmi horúce.

- Pri používaní zariadenia sa vetracie otvory na zadnej strane zahrievajú. Nedotýkajte sa ich počas prevádzky zariadenia, aby ste predišli popáleninám.
- Počas prevádzky sa dotýkajte zariadenia iba na rukoväti Cool-Touch a ovládacích prvkoch!
- Nikdy sa nedotýkajte fritovacieho priestoru, fritovacích hrncov ani ohrievacích prvkov.
- Nikdy nehýbte zariadením počas prevádzky.
- Nehýbte zahriatym zariadením, ale nechajte ho najprv úplne vychladnúť.
- Pri vyberaní fritovacích hrncov počas prípravy jedál alebo po jej ukončení hrozí nebezpečenstvo popálenia unikajúcou parou. Nedržte hlavu priamo nad zariadením a nesiahajte do tejto pary. Fritovacie hrnce položte na tepelne odolný povrch.
- Pri prevádzke sú fritovacie hrnce veľmi horúce. Nesiahajte na ne. Používajte chňapku.
- Ohrievacie prvky sú horúce ešte dlho po vypnutí. Zabezpečte, aby nikto nesiahal do fritovacieho priestoru.

UPOZORNENIE!

Ohrozenie zdravia!

Pri pečení, varení alebo grilovaní pri príliš vysokej teplote sa môžu tvoriť látky škodlivé pre zdravie. Akrylamidy, ktoré vznikajú na zuhoľnatených alebo spálených zvyškoch jedál, môžu spôsobiť rakovinu.

- Spálené zvyšky jedál odstráňte.
- Jedlá nepečte ani negrilujte do prílišného stmavnutia.

OZNÁMENIE!

Nebezpečenstvo poškodenia!

Chemické prísady v nábytkových náteroch môžu reagovať s materiálom nožičiek zariadenia a zanechať na povrchu nábytku zvyšky.

- Zariadenie položte na tepelne odolný povrch.

3.2. Čistenie

- Dodržiavajte ďalšie pokyny na čistenie a čistite povrchy, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, ako je opísané v kapitole „12. Čistenie teplovzdušnej fritézy“ na strane 120.

4. Opis častí

Obr. A – predná strana

1. Kryt
2. Rukoväť Cool-Touch (fritovací hrniec **2**)
3. Vetracie otvory
4. Nožičky (4x)
5. Rukoväť Cool-Touch (fritovací hrniec **1**)
6. Obslužné prvky/displej

Obr. B – zadná strana

7. Výstup pary
8. Napájací kábel so sieťovou zástrčkou
9. Dištančný prvok/navíjač kábla

Obr. C – fritovací priestor

10. Vedenie fritovacieho hrnca
11. Aretácia fritovacieho hrnca
12. Fritovací priestor

Obr. D – fritovacie hrnce

13. Fritovacia vložka **1**
14. Fritovacia vložka **2**
15. Fritovací hrniec **2**
16. Fritovací hrniec **1**

Obr. E – fritovacia vložka

17. Rohová podložka
18. Rukoväť

Obr. F – obslužné prvky/displej

19. Zníženie teploty
20. Zvýšenie teploty
21. Zobrazenie teploty/času varenia v zóne **1**
22. Zobrazenie teploty/času varenia v zóne **2**
23. Skrátenie času varenia
24. Predĺženie času varenia
25. Spustenie/prerušenie procesu ohrievania
26. Tlačidlo pohotovostného režimu
27. Tlačidlo výberu pre zónu **2**
28. Výber funkcie Match Cook
29. Výber funkcie Smart Finish
30. Tlačidlo výberu pre zónu **1**
31. Tlačidlá na výber automatického programu

5. Rozsah dodávky

NEBEZPEČENSTVO!

Nebezpečenstvo zadusenia!

Hrozí nebezpečenstvo zadusenia pri prehltnutí alebo vdýchnutí drobných častí alebo fólií.

■ Baliacu fóliu uchovávajte mimo dosahu detí.

▶ Skontrolujte úplnosť a nepoškodenosť dodávky, a ak nie je kompletná alebo ak je poškodená, informujte nás do 14 dní od kúpy.

S balíkom, ktorý ste si zakúpili, sme vám dodali:

- teplovzdušnú fritézu s dvoma varnými zónami,
- krátky návod,
- návod na obsluhu (k dispozícii na stiahnutie na adrese www.lidl-service.com – číslo výrobku IAN 428599_2301).

6. Technické údaje

Názov alebo obchodná značka dodávateľa:	SilverCrest®
Adresa dodávateľa:	MLAP GmbH Meitnerstr. 9 70563 Stuttgart NEMECKO
Identifikačná značka modelu:	SHLFDD 2400 A1
Napájanie:	220 – 240 V~, 50 – 60 Hz
Výkon:	2200 – 2600 W
Celkový objem:	8,7 litra
Užitočný obsah jedného fritovacieho hrnca (značka **MAX**):	3,9 litra
Kontrola teploty:	50 – 200 °C
Max. nastavenie času varenia:	60 minút
Rozmery (Š × V × H) vrátane rukoväti Cool-Touch a dištančného prvku:	40 x 34 x 40,5 cm

7. Informácie o zhode s normami EÚ

Spoločnosť MLAP GmbH týmto vyhlasuje, že výrobok je v súlade s nasledujúcimi požiadavkami Európskej únie:

- smernica 2014/30/EÚ o elektromagnetickej kompatibilite
- smernica 2014/35/EÚ o nízkom napätí
- smernica 2009/125/ES o ekodizajne energeticky významných výrobkov
- smernica 2011/65/EÚ o obmedzení používania určitých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach

8. Príprava teplovzdušnej fritézy

- Odstráňte zo zariadenia všetok obalový materiál, nálepky a fólie.
- Zariadenie umiestnite na tepelne odolný, suchý a rovný povrch.
- Vytiahnite oba fritovacie hrnce (15/16) zo zariadenia.
- Oba fritovacie hrnce a fritovacie vložky (13/14) umyte horúcou vodou. Diely zariadenia dobre vysušte.
- Fritovaciu vložku (13/14) vždy chytajte za rukoväť (18) a nasaďte ju vodorovne na dno fritovacieho hrnca.
- Teplovzdušnú fritézu zapájajte iba do riadne nainštalovanej, uzemnenej a elektricky chránenej zásuvky. Miestne sieťové napätie musí zodpovedať technickým údajom zariadenia.

Z teplovzdušnej fritézy zaznie akustický signál, všetky tlačidlá a symboly sa nakrátko rozsvietia a znovu zhasnú. Tlačidlo pohotovostného režimu ⏻ (26) stále svieti na červeno.

Pri prvom použití sa môže vyskytnúť určitý zápach a dym spôsobený zvyškami z výroby. Nie je to však nebezpečné a rýchlo ustúpi. Pred prvým použitím nechajte zariadenie cca 30 minút bežať na najvyššom teplotnom stupni pre oba fritovacie hrnce **1** a **2**.

- Použite pritom funkciu Match Cook (pozri „10.3. Použitie funkcie Match Cook“ na strane 114).
- Pomocou tlačidiel — (19) alebo + (20) nastavte teplotu varenia 200 °C.
- Spustite varenie stlačením tlačidla ▶II (25).
- Zabezpečte dostatočné vetranie.

9. Pokyny na prípravu

- Potraviny určené na prípravu rovnomerne rozdeľte do fritovacích hrncov. Neprekračujte pritom značku **MAX**.
- Na dosiahnutie optimálnych výsledkov varenia vždy používajte fritovaciu vložku (13/14).
- Aby sa jedlo optimálne uvarilo, počas varenia fritovacími hrncami (15/16) potraste (pozri obr. G) alebo potraviny obráťte (pozri obr. H), najmä tie, ktoré sa prekrývajú.
- Počas varenia pravidelne kontrolujte stav potravín, aby sa nerozvarili.
- Po uplynutí času varenia jedlá okamžite vyberte, aby sa nerozvarili.
- K čerstvým zemiakom alebo čerstvej zelenine pridajte trochu kuchynského oleja, aby boli chrumkavejšie.
- Pri potravinách, ktoré sa pripravujú v bežnej teplovzdušnej rúre, použite pri varení o 10 °C nižšiu teplotu ako je uvedené.
- Pri príprave hotových pokrmov dbajte na údaje výrobcu.

10. Obsluha teplovzdušnej fritézy

VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru!

Kuchynský olej a ostatné tekutiny sa môžu v dôsledku vysokých teplôt horúceho vzduchu vznietiť.

- Fritovacie hrnce (15/16) neplňte tukom ani kuchynským olejom ako pri olejovej fritéze. K potravinám, v závislosti od receptu, pridajte iba primerane malé množstvo kuchynského oleja.
- Fritovacie hrnce neprepĺňajte. Dbajte na značku **MAX**. V záujme jednoduchej manipulácie však odporúčame naplniť fritovacie hrnce (15/16) len na 75 %.

VAROVANIE!

Nebezpečenstvo zranenia!

Hrozí nebezpečenstvo zranenia v dôsledku horúcich povrchov.

Počas prevádzky môžu byť povrchy zariadenia a príslušenstva, ktorých sa môžete dotýkať, veľmi horúce.

- Používajte chňapku.

- Vytiahnite fritovacie hrnce (15/16) zo zariadenia.
- Naplňte fritovacie hrnce potravinami. Vhodné množstvá nájdete v tabuľkách v kapitole „10.2. Nastavenie automatického programu“ na strane 112 a „10.5. Odporúčané nastavenia“ na strane 115.
- Fritovacie hrnce pevne uchopte za rukoväti Cool-Touch (2/5) a spredu ich úplne zasuňte do zariadenia, až kým nezapadnú.

10.1. Nastavenie času varenia a teploty

- Stlačením tlačidla pohotovostného režimu ⏻ (26) zapnite teplovzdušnú fritézu.

Na displeji (21/22) sa zobrazí „**-- --**“. Bliká tlačidlo výberu pre zónu **1** (30).

Ak sa do cca 5 minút nestlačí žiadne tlačidlo, zariadenie sa prepne do pohotovostného režimu.

- Stlačte tlačidlo výberu pre zónu **1** (30), aby ste nastavili hodnoty pre fritovací hrniec **1** (16).

Štandardne je nastavený čas varenia 15 minút a teplota 180 °C.

V závislosti od receptu sa môžete rozhodnúť pre automatický program (pozri nasledujúcu časť) alebo si uvedené predvolené nastavenie prispôsobiť.

- Pomocou tlačidiel — (19) alebo + (20) nastavte v krokoch po 5 °C preferovanú teplotu varenia. Dlhším stlačením tlačidla nastavíte preferovanú teplotu rýchlejšie.

Na displeji (21) sa zobrazí teplota v °C pre fritovací hrniec **1** a na displeji (22) pre fritovací hrniec **2**.

Teplota sa uloží.

Máte možnosť nastaviť teploty od 50 °C do 200 °C.

- Pomocou tlačidiel — (23) alebo + (24) nastavte v minútových krokoch preferovaný čas varenia. Dlhším stlačením tlačidla nastavíte preferovaný čas varenia rýchlejšie.

Na displeji (21) sa zobrazí teplota pre fritovací hrniec **1**, na displeji (22) pre fritovací hrniec **2**.

Je možný čas varenia v trvaní maximálne 60 minút.

Čas varenia sa uloží.

- Stlačte tlačidlo výberu pre zónu **2** (27), aby ste nastavili hodnoty pre fritovací hrniec **2** (15). Teraz nastavte čas varenia a teplotu. Postupujte tak, ako bolo opísané v predchádzajúcej časti.
- Spustite varenie stlačením tlačidla ▶|| (25).

Môžete tiež najprv vykonať nastavenia pre zónu **2**.

Varenie sa spustí pre oba fritovacie hrnce s príslušnými nastaveniami. Počas varenia bliká tlačidlo ▶|| (25).

10.2. Nastavenie automatického programu

Automatické programy umožňujú variť určité potraviny pri prednastavenej teplote a čase varenia. K dispozícii sú nasledujúce programy:

Aby sa jedlo optimálne uvarilo, počas varenia fritovacím hrncom (15/16) potraste (pozri obr. G) alebo potraviny podľa potreby viackrát obráťte (pozri obr. H).

Symbol	Automatický program	Odpor. hmotnosť (g)/ fritovací hrniec	Čas (min.)	°C	Informácia
	Predhrievanie	–	3	180	▶ spustite program bez toho, aby boli vo fritovacom hrnci potraviny ▶ po predhriatí naplňte fritovací hrniec potravinami a hneď potom spustite vhodný program
	Hranolčeky	500	24	180	▶ 3 minúty predhrievajte ▶ 3 – 4x potraste
	Mäso (napr. kotleta)	340	12	200	▶ 3 minúty predhrievajte ▶ 1x obráťte
	Kuracie stehno	300 (2 kusy)	20	200	▶ 3 minúty predhrievajte ▶ potrite kuchynským olejom ▶ 1x obráťte
	Steak (medium)	320	12	180	▶ 3 minúty predhrievajte ▶ 1x obráťte
	Malý koláč	400	25	160	▶ použite formu na pečenie, cca 6 mafinov ▶ nenakláňajte, neotáčajte

Aby sa jedlo optimálne uvarilo, počas varenia fritovacím hrncom (15/16) potraste (pozri obr. G) alebo potraviny podľa potreby viackrát obráťte (pozri obr. H).

Symbol	Automatický program	Odpor. hmotnosť (g)/ fritovací hrniec	Čas (min.)	°C	Informácia
	Krevety (čerstvé alebo rozmrazené)	300	8	200	▶ 3 minúty predhrievajte ▶ pridajte 1 PL kuchynského oleja ▶ 1x potraste
	Ryba (napr. filet z lososa, rozmrazený)	300	10	180	▶ 3 minúty predhrievajte ▶ potrite kuchynským olejom ▶ 1x obráťte
	Pizza	175	10	180	▶ 1/2 hlbokozmrazenej pizze rozkrojte na 2 časti ▶ neuložte ich na seba
	Zelenina (napr. zmes papriky, šampiňónov, cukety, zemiakov)	500	20	180	▶ 3 minúty predhrievajte ▶ pridajte 2 PL kuchynského oleja ▶ pripravte kúsky veľkosti 2,5 cm ▶ zemiaky nakrájajte na menšie kúsky ▶ 1x potraste
	Zohrievanie	do 600	15	150	
	Sušenie	uložte jednu vrstvu	480 (nastavenie 0,5 – 24 h)	60	▶ nepredhrievajte

Stlačte tlačidlo pohotovostného režimu ⏻ (26), aby ste zariadenie zapli.

▶ Stlačte tlačidlo výberu pre zónu **1** (30), aby ste nastavili hodnoty pre fritovací hrniec **1** (16).

alebo

- Stlačte tlačidlo výberu pre zónu **2** (27), aby ste nastavili hodnoty pre fritovací hrniec **2** (15).
- Stlačte príslušné tlačidlo automatického programu (31), aby ste nastavili preferovaný automatický program.

Teplota a čas varenia pre zvolený program sa zobrazujú striedavo.

- Spustite varenie stlačením tlačidla ▶|| (25).

Počas varenia bliká tlačidlo ▶|| a symbol zvoleného automatického programu.

Po uplynutí času varenia sa vypne ohrievací prvok a zaznejú akustické signály.

Čas varenia a teplotu môžete kedykoľvek dodatočne prispôsobiť (pozri „10.1. Nastavenie času varenia a teploty“).

Na dosiahnutie optimálneho výsledku varenia predhrievajte teplovzdušnú fritézu aspoň 3 minúty v automatickom programe **PREDHRIEVANIE**.

Aby sa predišlo tepelným stratám, odporúčame spustiť varenie, až keď sú oba fritovacie hrnce úplne zasunuté.

10.3. Použitie funkcie Match Cook

Funkcia Match Cook sa používa na prípravu väčšieho množstva rovnakého pokrmu alebo rôznych pokrmov s rovnakými časmi a teplotami varenia.

- Stlačením tlačidla pohotovostného režimu ⏻ (26) zapnite teplovzdušnú fritézu.
- Stlačte tlačidlo **MATCH COOK** (28), aby ste zvolili funkciu Match Cook.

Štandardne je pre obe zóny nastavený čas varenia 15 minút a teplota 180 °C.

V závislosti od receptu sa môžete rozhodnúť pre automatický program alebo si uvedené predvolené nastavenie prispôsobiť pre obe zóny naraz (pozri aj „10.1. Nastavenie času varenia a teploty“ na strane 111).

- Spustite varenie stlačením tlačidla ▶|| (25).

V oboch zónach sa urobia rovnaké nastavenia. Počas varenia blikajú tlačidlá ▶|| a **MATCH COOK** (28).

10.4. Použitie funkcie Smart Finish

Funkcia Smart Finish sa využíva na prípravu rôznych pokrmov s rôznymi teplotami a časmi varenia. Oba pokrmy budú hotové naraz.

- Stlačením tlačidla pohotovostného režimu ⏻ (26) zapnite teplovzdušnú fritézu.
- Stlačte tlačidlo výberu pre zónu **1** (30), aby ste nastavili hodnoty pre fritovací hrniec **1** (16).
- Nastavte hodnoty pre fritovací hrniec **1** (16) podľa predchádzajúceho opisu.
- Stlačte tlačidlo výberu pre zónu **2** (27), aby ste nastavili hodnoty pre fritovací hrniec **2** (15).
- Pre fritovací hrniec **2** (15) nastavte čas a teplotu varenia alebo automatický program ako je uvedené v predchádzajúcej časti.
- Stlačte tlačidlo **SMART FINISH** (29), aby ste zvolili funkciu Smart Finish.
- Spustite varenie stlačením tlačidla ▶|| (25).

Varenie sa spustí pre oba fritovacie hrnce s príslušnými nastaveniami. Počas varenia blikajú tlačidlá ▶|| a **SMART FINISH** (29).

10.5. Odporúčané nastavenia

V tabuľke sú uvedené optimálne a maximálne množstvá, resp. počty kusov.

Optimálne nastavenia pre príslušné jedlo nájdete v tabuľke. Nastavenia sa môžu meniť v závislosti od množstva, potravín alebo vašich vlastných preferencií. Dodržiavajte tiež pokyny na prípravu od príslušných výrobcov potravín.

Pre väčšie množstvá varených potravín je spravidla potrebný o niečo dlhší čas varenia, pre menšie množstvá o niečo kratší čas varenia.

Aby sa jedlo optimálne uvarilo, počas varenia fritovacím hrncom (15/16) potraste (pozri obr. G) alebo potraviny podľa potreby viackrát obráťte (pozri obr. H).

Pokrm	Optimálna hmotnosť (g) / Maximálna hmotnosť (g)	Čas (min.)	Tepl. (°C)	Informácia
Tenké hlbokozmrazené hranolčeky	500	24	180	▶ 3 minúty predhrievajte ▶ 3 – 4x potraste
	640	25	180	

Aby sa jedlo optimálne uvarilo, počas varenia fritovacím hrncom (15/16) potraste (pozri obr. G) alebo potraviny podľa potreby viackrát obráťte (pozri obr. H).

Pokrm	Optimálna hmotnosť (g) / Maximálna hmotnosť (g)	Čas (min.)	Tepl. (°C)	Informácia
Malý koláč	300	15	160	▶ použite formu na pečenie, cca 6 mafinov ▶ nenakláňajte, neotáčajte
Kuracie stehno	300 (cca 2 kusy)	20	200	▶ 3 minúty predhrievajte ▶ potrite kuchynským olejom ▶ 1x obráťte
	600 (cca 4 kusy)	20	200	
(napr. zmes papriky, šampiňónov, cukety, zemiakov)	500	20	180	▶ 3 minúty predhrievajte ▶ pridajte 2 PL kuchynského oleja ▶ pripravte kúsky veľkosti 2,5 cm ▶ zemiaky nakrájajte na menšie kúsky ▶ 1x potraste
	700	20	180	

Ak teplovzdušnú fritézu vopred nezahrejete, nechajte jedlá variť o 3 minúty dlhšie.

Formy na pečenie určené do teplovzdušnej fritézy nie sú súčasťou dodávky.

Počas prípravy môžete na kontrolu stavu varenia fritovacie hrnce (15/16) kedykoľvek vytiahnuť zo zariadenia. Časovač varenia pritom beží ďalej.
Pri častom vyberaní fritovacích hrncov dochádza k tepelným stratám. Preto môže byť potrebné dlhšie varenie.

10.6. Prerušenie programu

Proces varenia môžete prerušiť, ak chcete skontrolovať priebeh varenia alebo prerozdeliť potraviny, prípadne ak je pokrm hotový pred uplynutím času varenia.

Prerušenie programu pre jeden fritovací hrniec

- Stlačte tlačidlo výberu pre zónu **1** (30).
- Následne stlačte tlačidlo ▶|| (25), aby ste prerušili varenie vo fritovacom hrnci **1** (16).

Tlačidlo ▶|| svieti nepretržite a tlačidlo výberu pre zónu **1** bliká.

- Stlačte tlačidlo výberu pre zónu **2** (27).
- Následne stlačte tlačidlo ▶|| (25), aby ste prerušili varenie vo fritovacom hrnci **2** (15).

Tlačidlo ▶|| svieti nepretržite a tlačidlo výberu pre zónu **2** bliká.

Pri funkcii Smart Finish nie je funkcia prerušenia pre jeden fritovací hrniec k dispozícii.

Prerušenie programu pre oba fritovacie hrnce

- Stlačte tlačidlo ▶|| (25), aby ste prerušili varenie v oboch fritovacích hrncoch (15/16).

Tlačidlo ▶|| (25) prestane blikať a zaznie akustický signál.

- Vyberte fritovací hrniec (15/16) a skontrolujte stav varenia alebo prerozdeľte potraviny.
- Fritovací hrniec znovu úplne zasuňte do zariadenia.
- Po opätovnom stlačení tlačidla ▶|| (25) bude varenie pokračovať.

Čas sa následne začne automaticky ďalej odpočítavať.

10.7. Ukončenie programu

Po uplynutí času varenia sa vypne ohrievací prvok a zaznejú akustické signály.

- Ak chcete úplne ukončiť varenie v oboch zónach, stlačte tlačidlo pohotovostného režimu ⏻ (26), kým sa zariadenie nevypne.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku (8) zo zásuvky.
- Uchopte fritovacie hrnce (15/16) za rukoväti Cool-Touch (2/5) a vytiahnite ich zo zariadenia. Fritovacie hrnce položte na tepelne odolný povrch.
- Pokrm vyberte z fritovacích hrncov (15/16) pomocou vhodného nástroja.

11. Sušenie

Sušenie ovocia a zeleniny prebieha pri relatívne nízkych teplotách, aby sa dali skladovať.

11.1. Príprava potravín

- Používajte výlučne čerstvé potraviny.
- Dbajte na to, aby boli ovocie a zelenina zrelé, ale nie prezreté, a aby neboli otlačené, prípadne nahnité. Nahnité miesta dôkladne vyrežte.
- Pred sušením potraviny dôkladne očistite. Dodržiavajte hygienické pravidlá pre prácu v kuchyni a majte čisté ruky a kuchynské pomôcky.
- Potraviny nakrájajte na rovnako veľké kúsky, aby sa rovnomerne vysušili.
- Vzhľadom na rôzne časy sušenia použite rovnaký druh potravín, ak je to možné.
- Pamätajte na to, že pri sušení sa potraviny zmenšia. Preto potraviny nekrájajte na príliš malé kúsky.
- Potraviny hneď po príprave usušte.
- Do fritovacích hrncov umiestnite len jednu vrstvu potravín, aby sa umožnilo rovnomerné prúdenie vzduchu.

11.2. Nastavenia pri sušení

Časy sušenia uvedené v nasledujúcej tabuľke sú orientačné. Skutočný čas sušenia sa môže líšiť v závislosti od veľkosti a vlastností potravín a od použitého množstva.

Sušená potravina	Príprava (orientačné hodnoty)	Teplota sušenia	Čas sušenia v minútach (orientačný)
Ovocie			
Jablká	plátky: 3 mm	60 °C	420 – 480
Banány	plátky: 3 mm	60 °C	480 – 600
Ananás	plátky: 10 mm	60 °C	360 – 480
Jahody	polovice	60 °C	360 – 480
Zelenina			
Baklažán	plátky: 3 mm	60 °C	360 – 480
Rajčiny	plátky: 3 mm	60 °C	360 – 480
Šampiňóny	polovice	60 °C	360 – 480

Sušená potravina	Príprava (orientačné hodnoty)	Teplota sušenia	Čas sušenia v minútach (orientačný)
Mäso, ryby			
Hovädzie mäso Kurča Ryby	tenké plátky (cca 6 mm, marinované)	70 °C	300 – 420
Bylinky			
Čerstvé bylinky	umyté, osušené, bez stoniek	60 °C	240

Vlastnosti sušených potravín závisia od času sušenia a typu potravín.

Bylinky: krehké

Ovocie: väčšinou mäkké, ohybné až chrumkavé

Zelenina: ohybná až krehká

- Vyberte si fritovací hrniec **1** alebo **2**, ako je opísané v predchádzajúcej časti.

Štandardne je nastavený čas sušenia 480 minút a teplota 60 °C.

- Tlačidlom (31) vyberte automatický program sušenia (pozri „10.2. Nastavenie automatického programu“ na strane 112). V prípade potreby nastavte čas a teplotu sušenia manuálne.
- Pomocou tlačidiel — (19) alebo + (20) nastavte preferovanú teplotu sušenia. Na displeji (21) sa zobrazí teplota sušenia pre fritovací hrniec **1**, na displeji (22) pre fritovací hrniec **2**.

Je možné nastaviť teplotu sušenia v rozsahu 30 – 80 °C.

- Pomocou tlačidiel — (23) alebo + (24) nastavte v minútových krokoch preferovaný čas sušenia. Na displeji (21) sa zobrazí čas sušenia pre fritovací hrniec **1**, na displeji (22) pre fritovací hrniec **2**.

Je možný čas sušenia v trvaní maximálne 24 hodín (1440 minút).

- Spustite sušenie stlačením tlačidla ▶|| (25).

Po uplynutí času sušenia sa vypne ohrievací prvok a zaznejú akustické signály.

- Na predčasné ukončenie sušenia na niekoľko sekúnd stlačte tlačidlo pohotovostného režimu ⏻ (26), kým sa zariadenie pre obe zóny nevypne.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku (8) zo zásuvky.
- Uchopte fritovacie hrnce (15/16) za rukoväti Cool-Touch (2/5) a vytiahnite ich zo zariadenia. Fritovacie hrnce položte na tepelne odolný povrch.
- Sušené potraviny vyberte z fritovacích hrncov vhodným nástrojom.

12. Čistenie teplovzdušnej fritézy

VAROVANIE!

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom na vodivých častiach.

- Pred čistením vždy vytiahnite sieťovú zástrčku (8).
- Nikdy neponárajte zariadenie do vody alebo iných kvapalín. Ak zariadenie spadlo do kvapaliny, za žiadnych okolností sa ho nedotýkajte. Najskôr vytiahnite sieťovú zástrčku.
  Zariadenie v žiadnom prípade znova neprevádzkujte. Zariadenie nechajte skontrolovať výrobcom, jeho zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou.

VAROVANIE!

Nebezpečenstvo zranenia!

Hrozí nebezpečenstvo popálenia v dôsledku horúcich povrchov.

- Pred čistením nechajte zariadenie aspoň 30 minút vychladnúť. Vyberte fritovacie hrnce (15/16), aby sa mohlo zariadenie rýchlejšie ochladiť. Fritovacie hrnce položte na tepelne odolný povrch.

OZNÁMENIE!

Možné poškodenie zariadenia!

V dôsledku nesprávneho použitia môže dôjsť k poškodeniu zariadenia.

- V žiadnom prípade nepoužívajte ostré, abrazívne alebo zrnité čistiace prostriedky ani čistiace prostriedky s obsahom kyseliny octovej, sódy alebo rozpúšťadiel. Môžu poškodiť povrchy zariadenia a potlač.
- Teplovzdušnú fritézu nečistite v umývačke riadu.

- Odoberte rohové podložky (17) tak, že ich posuniete v smere kratšej strany fritovacej vložky.
- Vyčistite fritovacie hrnce (15/16), rohové podložky (17) a fritovacie vložky (13/14) hubkou a trochou jemného mydlového roztoku. Diely dôkladne umyte čistou vodou a potom ich dobre vysušte.
- Fritovacie hrnce (15/16) a fritovacie vložky (13/14) je možné umývať v umývačke riadu. V záujme šetrného čistenia sa však odporúča umývať diely ručne ako je opísané v predchádzajúcej časti.
- Nasaďte rohové podložky (17) znovu na rohy fritovacích vložiek tak, že ich nasuniete v smere dlhšej strany fritovacej vložky.
- Vyčistite fritovací priestor (12) teplou vodou a mäkkou hubkou.
- Pri znečistení ohrievacích tyčí použite čistiacu kefu. Opatrne odstráňte zvyšky jedla.
- Na čistenie ovládacieho panelu a vonkajších plôch zariadenia je vhodná mäkká, jemne navlhčená utierka.

13. Dlhšie nepoužívanie a preprava

- Ak zariadenie dlhší čas nepoužívate, vytiahnite sieťovú zástrčku (8), zariadenie vyčistite a uschovajte ho na suchom, bezprašnom mieste chránenom pred mrazom a priamym slnečným žiarením.
- Aby ste predišli poškodeniu počas prepravy, odporúčame vám použiť originálne balenie.

14. Odstraňovanie porúch

Výrobok opustil našu firmu v bezchybnom stave. Ak napriek tomu zistíte problém, pokúste sa ho najskôr odstrániť pomocou nasledujúcej tabuľky. Ak sa vám nepodarí problém odstrániť, obráťte sa na náš zákaznícky servis.

Problém	Možná príčina	Odstraňovanie porúch
Zariadenie nefunguje.	Sieťová zástrčka (8) nie je zapojená do zásuvky.	▶ Pripojte zariadenie len do riadne nainštalovanej zásuvky.
	Neúplné zadanie.	▶ Spustite varenie stlačením tlačidla ▶‖ (25) (pozri kapitolu „10. Obsluha teplovzdušnej fritézy“).

Problém	Možná príčina	Odstraňovanie porúch
Jedlá nie sú hotové.	Použilo sa príliš veľké množstvo potravín.	▶ Fritovacie hrnce (15/16) naplňte iba po značku **MAX**.
	Teplota varenia je príliš nízka.	▶ Zvoľte fritovací hrniec **1** alebo **2** a stlačte tlačidlo **+** (20), aby ste zvýšili teplotu varenia.
	Čas varenia je príliš krátky.	▶ Zvoľte fritovací hrniec **1** alebo **2** a stlačte tlačidlo **+** (24), aby ste predĺžili čas varenia.
Potraviny sa nevaria rovnomerne.	Potraviny sú veľmi blízko pri sebe.	▶ Niektoré potraviny treba počas varenia niekoľkokrát potriasť alebo otočiť.
		▶ Fritovacie hrnce (15/16) naplňte malými kusmi. Menšie kúsky sa varia rovnomernejšie.
Fritované jedlá nie sú dostatočne chrumkavé.	V teplovzdušnej fritéze sa používajú nevhodné potraviny.	▶ Na dosiahnutie chrumkavejších výsledkov používajte potraviny vhodné do rúry alebo zľahka namastené potraviny.
Zariadenie sa nedá zatvoriť.	Fritovací hrniec (15/16) je preplnený.	▶ Fritovacie hrnce (15/16) naplňte iba po značku **MAX**.

Problém	Možná príčina	Odstraňovanie porúch
Tvorba bieleho dymu v zariadení.	Jedlá sú veľmi mastné.	▶ Pri príprave veľmi mastných jedál kvapká tuk na dno fritovacieho hrnca (15/16). Tuk je príčinou toho, že vo fritovacom hrnci (15/16) vzniká väčšie teplo ako je bežné, no nemá to vplyv na zariadenie ani na výsledok varenia.
	Vo fritovacom hrnci (15/16) sú zvyšky tuku z predchádzajúceho varenia.	▶ Zvyšky tuku prihárajú. Fritovacie hrnce (15/16) po každom použití vyčistite.
Čerstvé hranolčeky sa nefritujú rovnomerne.	Kúsky zemiakov neboli dostatočne namočené.	▶ Vložte kúsky zemiakov asi na 1/2 hodiny do studenej vody, aby sa uvoľnil škrob. Pred vložením ich osušte kuchynskou utierkou.
	Druh zemiakov nie je vhodný.	
Čerstvé hranolčeky nie sú chrumkavé.	Zemiaky sú príliš vlhké.	▶ Chrumkavosť závisí od obsahu vody a škrobu v danom druhu zemiakov a od množstva oleja.
		▶ Zemiaky poriadne vysušte a polejte ich asi 1 polievkovou lyžicou kuchynského oleja.
		▶ Nakrájajte zemiaky na menšie kúsky.

15. Likvidácia

ZARIADENIE

Použité zariadenia sa nesmú likvidovať spolu s bežným domovým odpadom.

Podľa smernice 2012/19/EÚ sa zariadenie na konci životnosti musí odovzdať na riadnu likvidáciu.

Cenný materiál zo zariadenia sa pritom odovzdá na recykláciu, čím sa predíde zaťaženiu životného prostredia.

Použité zariadenie odovzdajte na zbernom mieste použitých elektrospotrebičov alebo na mieste zberu druhotných surovín.

Ak máte ďalšie otázky, obráťte sa na miestnu organizáciu, ktorá zabezpečuje likvidáciu odpadu alebo na orgán miestnej samosprávy.

Obal

Vaše zariadenie sa nachádza v obale, ktorý ho počas prepravy chráni pred poškodením. Obaly sú suroviny, a preto sú recyklovateľné alebo sa môžu opäť zaradiť do obehu.

16. Náhradné diely

Keď chcete doobjednať náhradné diely, kontaktujte nás prostredníctvom kontaktného formulára www.mlap.info/contact.

17. Záruka spoločnosti MLAP GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj dostávate záruku 3 roky od dátumu kúpy. V prípade chýb tohto výrobku vám náležia voči predajcovi výrobku zákonné práva. Tieto zákonné práva nie sú obmedzované našou zárukou opísanou v ďalšom texte.

17.1. Záručné podmienky

Záručná lehota začína plynúť dátumom kúpy. Uschovajte si originálny pokladničný bloček. Tento doklad je potrebný ako dôkaz kúpy.

Ak sa v priebehu troch rokov od dátumu kúpy tohto výrobku vyskytne materiálová alebo výrobná chyba, výrobok pre vás podľa našej voľby bezplatne opravíme alebo vymeníme. Poskytnutie tejto záruky predpokladá, že v priebehu trojročnej lehoty bude predložený chybný prístroj a doklad o kúpe (pokladničný bloček) a bude stručne písomne opísané, v čom chyba spočíva a kedy sa vyskytla.

Ak bude chyba krytá našou zárukou, dostanete späť opravený alebo nový výrobok. S opravou alebo výmenou výrobku nezačína nové záručné obdobie.

17.2. Záručná lehota a zákonné nároky za nedostatky

Záručná lehota sa poskytnutím záručného plnenia nepredlžuje. Toto platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a nedostatky, ktoré sa prípadne objavia už pri kúpe, sa musia ihneď po vybalení nahlásiť. Opravy vykonané po uplynutí záručnej lehoty sú spoplatnené.

17.3. Rozsah záruky

Prístroj bol vyrobený dôkladne podľa prísnych smerníc kvality a pred dodaním bol dôkladne odskúšaný.

Poskytnutie záruky platí pre materiálové a výrobné chyby. Táto záruka neplatí pre časti výrobku, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, a preto sa na ne hľadí ako na diely podliehajúce rýchlemu opotrebeniu, alebo pre poškodenia rozbitných dielov, napríklad spínače, akumulátory alebo diely, ktoré sú vyrobené zo skla.

Táto záruka stráca platnosť, ak bol výrobok poškodený, neodborne používaný alebo udržiavaný. Pre odborné používanie výrobku musíte presne dodržiavať všetky pokyny, ktoré sú uvedené v návode na obsluhu. Použitiu a konaniu, od ktorého sa v návode na obsluhu odrádza alebo sa pred nimi varuje, sa treba bezpodmienečne vyhnúť.

Výrobok je určený len na súkromné a nie na priemyselné použitie. Pri nenáležitom a neodbornom zaobchádzaní, použití sily a pri zásahoch, ktoré nevykonal náš autorizovaný servisný podnik, záruka zaniká.

17.4. Spôsob uplatnenia záruky

Aby sa zabezpečilo rýchle spracovanie vašej žiadosti, postupujte takto:

- Pripravte si pokladničný bloček a číslo artikla IAN 428599_2301, ako dôkaz kúpy.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, gravúre, na titulnej strane vášho návodu (dole vľavo) alebo na nálepke na zadnej alebo spodnej strane.
- Ak by sa vyskytli funkčné chyby alebo iné nedostatky, kontaktujte najskôr nasledujúce servisné oddelenie, a to telefonicky alebo prostredníctvom nášho kontaktného formulára.

18. Servis

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Na stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tento ako aj mnoho ďalších návodov, videí o produktoch a inštalačný softvér.
Pomocou tohto QR kódu sa dostanete priamo na stránku služieb Lidl (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla tovaru IAN 428599_2301 otvorí svoj návod na obsluhu.

SK	**Servis Slovensko** Hotline ✆ +421 2 333 256 33 ⏲ Po – Pi: 9:00 – 17:00 Použite kontaktný formulár na www.mlap.info/contact
	IAN 428599_2301

18.1. Dodávateľ/výrobca/importér

Upozorňujeme, že nasledujúca adresa nie je adresa určená na spätné zaslanie. Kontaktujte najskôr hore uvedené servisné pracovisko.

MLAP GmbH
Meitnerstr. 9
70563 Stuttgart
NEMECKO

19. Vyhlásenie o ochrane údajov

Vážený zákazník,

Chceli by sme vás informovať, že my, spoločnosť MLAP GmbH, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Nemecko ako zodpovedný subjekt spracúvame vaše osobné údaje.

V záležitostiach týkajúcich sa ochrany osobných údajov nám pomáhajú naši podnikových zmocnenci pre ochranu údajov na adrese MLAP GmbH, Datenschutz, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Nemecko, datenschutz@mlap.info. Vaše údaje spracúvame na účely plnenia záruky a s tým súvisiacich procesov (napr. opráv). Pomáhajú nám pri spracúvaní vašich údajov z kúpnej zmluvy, ktorú ste s nami uzatvorili.

Vaše údaje sprostredkujeme na účely vybavenia záruky a s tým súvisiacich procesov (napr. opravy) nami poverenému poskytovateľovi služieb v rámci opráv. Vaše osobné údaje archivujeme spravidla počas troch rokov, aby sme tak splnili Vaše zákonom stanovené práva v rámci záruky.

Voči nám máte právo na informácie týkajúce sa osobných údajov ako aj na opravu, vymazanie, obmedzenie spracovania, odmietnutie spracovania ako aj právo na prenosnosť údajov.

V prípade práva na informácie a pri práve na vymazanie platia ale obmedzenia podľa §§ 34 a 35 zákona o ochrane osobných údajov (čl. 23 GDPR), okrem toho vzniká právo sťažovať sa na úrade zodpovednom za dozor nad ochranou údajov (čl. 77 GDPR v súvislosti s § 19 zákona o ochrane osobných údajov). Pre spoločnosť MLAP je možné sa sťažovať u Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Baden-Württemberg, Postfach 10 29 32, 70025 Stuttgart, Nemecko, www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de.

Spracovanie Vašich údajov je potrebné na poskytnutie záruky, bez prípravy potrebných údajov nie je možné záruku poskytnúť.

20. Tiráž

Copyright © 2023
Všetky práva vyhradené.
Tento návod na obsluhu je chránený autorským zákonom.
Mechanické a elektronické rozmnožovanie, ako aj akákoľvek iná forma rozmnožovania bez písomného súhlasu výrobcu sú zakázané.
Autorské práva si vyhradzuje firma:

MLAP GmbH
Meitnerstr. 9
70563 Stuttgart
NEMECKO

20.1. Informácie o ochranných známkach

SilverCrest® je zaregistrovaná ochranná známka spoločnosti Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Nemecko.

Všetky ďalšie názvy a výrobky sú ochranné známky alebo zaregistrované ochranné známky príslušných vlastníkov.

Spis treści

1. Informacje o niniejszej instrukcji obsługi 130
1.1. Objaśnienie symboli 130
2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem 132
3. Wskazówki bezpieczeństwa 133
3.1. Uruchamianie i używanie 136
3.2. Czyszczenie 139
4. Opis części 140
5. Zawartość opakowania 141
6. Dane techniczne 142
7. Informacje dotyczące zgodności z przepisami UE 142
8. Przygotowanie frytkownicy beztłuszczowej 143
9. Wskazówki dotyczące przygotowania 143
10. Obsługa frytkownicy beztłuszczowej 144
10.1. Ustawianie czasu i temperatury obróbki cieplnej 145
10.2. Ustawianie programu automatycznego 146
10.3. Używanie funkcji Match Cook 149
10.4. Używanie funkcji Smart Finish 150
10.5. Zalecane ustawienia 150
10.6. Przerywanie programu 152
10.7. Zakończenie programu 152
11. Suszenie 153
11.1. Przygotowywanie produktów spożywczych 153
11.2. Ustawienia podczas suszenia 153
12. Czyszczenie frytkownicy beztłuszczowej 155
13. Dłuższa przerwa w użytkowaniu i transportowanie 156
14. Usuwanie problemów 157
15. Utylizacja 159
16. Części zamienne 159
17. Gwarancja MLAP GmbH 159
17.1. Warunki gwarancji 159
17.2. Okres obowiązywania gwarancji oraz ustawowe roszczenia z tytułu wad 160
17.3. Zakres gwarancji 160
17.4. Usługi gwarancyjne 160
18. Serwis 161
18.1. Dostawca / producent / importer 161
19. Polityka prywatności 161
20. Stopka redakcyjna 162
20.1. Uwagi dotyczące znaków towarowych 162

1. Informacje o niniejszej instrukcji obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Życzymy wiele przyjemności podczas jego eksploatacji.

Przed uruchomieniem urządzenia uważnie przeczytaj zasady bezpieczeństwa. Stosuj się do ostrzeżeń podanych na urządzeniu i w instrukcji obsługi.

Zawsze przechowuj instrukcję obsługi w pobliżu urządzenia. Sprzedając lub przekazując urządzenie innej osobie, koniecznie przekaż również tę instrukcję obsługi, ponieważ stanowi ona istotną część produktu.

1.1. Objaśnienie symboli

Jeżeli fragment tekstu jest oznaczony jednym z poniższych symboli ostrzegawczych, należy unikać niebezpieczeństwa opisanego w tekście, aby zapobiec określonym w nim możliwym konsekwencjom.

NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ostrzeżenie przed bezpośrednim zagrożeniem życia!

- Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby uniknąć sytuacji, które prowadzą do śmierci lub poważnych obrażeń.

OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie przed możliwym zagrożeniem życia i/lub ciężkimi, nieodwracalnymi obrażeniami!

- Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby uniknąć sytuacji, które mogą prowadzić do śmierci lub poważnych obrażeń ciała.

PRZESTROGA!

Ostrzeżenie przed możliwymi średnimi i/lub lekkimi obrażeniami!

- Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby uniknąć sytuacji, które mogą prowadzić do drobnych lub lekkich obrażeń.

NOTYFIKACJA!

Przestrzegaj wskazówek w celu uniknięcia szkód materialnych!

- Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby uniknąć sytuacji, które mogą prowadzić do szkód materialnych.

Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem związanym z porażeniem prądem elektrycznym!

Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem związanym z gorącymi powierzchniami!

Wskazówki dotyczące konstrukcji lub użytkowania

Przestrzegaj wskazówek podanych w instrukcji obsługi!

• Znak wypunktowania / informacja o incydentach podczas obsługi

▸ Instrukcja wymaganego postępowania

■ Instrukcja wymaganego postępowania w celu uniknięcia niebezpieczeństw

Symbol prądu przemiennego

Deklaracja zgodności (patrz rozdział „Informacje dotyczące zgodności z przepisami UE"): Produkty oznaczone tym symbolem spełniają wymagania dyrektyw UE.

Sprawdzone bezpieczeństwo

Produkty oznaczone tym symbolem spełniają wymagania niemieckiej Ustawy o bezpieczeństwie produktów (ProdSG).

Oznakowanie materiałów opakowaniowych przy sortowaniu odpadów z wykorzystaniem skrótów (a) oraz numeru kodu (b) o następującym znaczeniu:
a: dodatkowa specyfikacja materiału
b: 1–7: tworzywa sztuczne / 20–22: papier i tektura / 80–98: materiały kompozytowe

Zutylizuj opakowanie zgodnie z wymogami ochrony środowiska (patrz rozdział „Utylizacja")

Zutylizuj urządzenie zgodnie z wymogami ochrony środowiska (patrz rozdział „Utylizacja")

Symbol „Triman" informuje konsumenta o tym, że produkt można poddać recyklingowi oraz że podlega on systemowi rozszerzonej odpowiedzialności producenta, a we Francji objęty jest instrukcją dotyczącą sortowania.

Używany w UE symbol oznaczający materiały, które mają kontakt z żywnością, np. opakowania lub powierzchnie urządzeń.

Garnki do smażenia i wkładki do smażenia mają powłokę zapobiegającą przywieraniu.

2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie służy do pieczenia, obróbki cieplnej i grillowania takich produktów jak warzywa, frytki i pieczone ziemniaki (domowej roboty lub gotowe do włożenia do piekarnika). Ponadto można w nim również przygotowywać ryby, mięso i drób.

To urządzenie jest przeznaczone do używania w gospodarstwach domowych i otoczeniu podobnym do domowego, na przykład:

- w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- w gospodarstwach rolnych;
- przez gości w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
- w pensjonatach ze śniadaniem.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego i nie należy go wykorzystywać do celów przemysłowych/komercyjnych.

Należy pamiętać, że użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem powoduje wygaśnięcie odpowiedzialności producenta:

- Nie modyfikuj urządzenia bez naszej zgody ani nie używaj niedopuszczonych lub niedostarczonych przez nas akcesoriów.
- Stosuj się do wszystkich informacji podanych w tej instrukcji obsługi, a w szczególności do wskazówek bezpieczeństwa. Wszystkie inne sposoby obsługi urządzenia są uznawane za niezgodne z przeznaczeniem i mogą powodować obrażenia ciała lub szkody materialne.

3. Wskazówki bezpieczeństwa

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA – UWAŻNIE PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ DO DALSZEGO UŻYTKU!

- Urządzenie i akcesoria powinny być przechowywane w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- To urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub osoby bez wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli znajdują się one pod nadzorem lub otrzymały wskazówki dotyczące bezpiecznego używania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego tytułu niebezpieczeństwa.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci do zabawy.
- Dzieci nie powinny czyścić urządzenia ani wykonywać przy nim prac konserwacyjnych bez nadzoru.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny zbliżać się do urządzenia ani przewodu zasilającego.

NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!

Niebezpieczeństwo zadławienia się wskutek połknięcia drobnych części i folii opakowaniowych lub dostania się ich do dróg oddechowych.

- Wszystkie zastosowane materiały opakowaniowe (worki, kawałki polistyrenu itd.) przechowuj poza zasięgiem dzieci.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się materiałami opakowaniowymi.

OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem / zwarcia!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym / zwarcia przez dotknięcie części znajdujących się pod napięciem.

- Podłącz urządzenie do prawidłowo zainstalowanego i łatwo dostępnego gniazdka znajdującego się w pobliżu miejsca ustawienia. Lokalne napięcie sieciowe musi być zgodne z danymi technicznymi urządzenia.
- Gniazdko musi być łatwo dostępne na wypadek konieczności nagłego odłączenia urządzenia od sieci.
- Zawsze ciągnij za wtyczkę, nigdy za kabel sieciowy.
- Uważaj, aby kabel sieciowy nie stykał się z gorącymi przedmiotami lub powierzchniami (np. elektrycznymi płytami kuchennymi).
- Przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu urządzenia skontroluj urządzenie i jego kabel sieciowy pod kątem uszkodzeń.
- Nie uruchamiaj urządzenia, jeżeli urządzenie lub kabel sieciowy mają widoczne uszkodzenia lub urządzenie upadło.
- W przypadku stwierdzenia uszkodzenia transportowego zwróć się niezwłocznie do serwisu.
- Pod żadnym pozorem nie modyfikuj urządzenia, ani nie próbuj go samodzielnie otwierać i/lub naprawiać.
- Pod żadnym pozorem nie otwieraj obudowy urządzenia ani nie wkładaj do niego żadnych przedmiotów przez otwory wentylacyjne.
- W celu uniknięcia zagrożeń uszkodzony kabel sieciowy urządzenia musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis bądź inną wykwalifikowaną osobę.
- Całkowicie rozwiń kabel sieciowy.
- Nie zaginaj ani nie zgniataj kabla sieciowego.

- Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka, gdy
  - trwa czyszczenie lub konserwacja urządzenia,
  - urządzenie jest montowane lub demontowane,
  - urządzenie jest wilgotne lub mokre,
  - urządzenie nie jest już używane,
  - urządzenie nie jest nadzorowane,
  - trwa burza.

Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach, nie trzymaj go pod bieżącą wodą ani nie korzystaj z niego w zawilgoconych pomieszczeniach, ponieważ mogłoby to doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym.

- Chroń urządzenie przed kontaktem z wodą i innymi płynami. Trzymaj urządzenie, kabel sieciowy i wtyczkę z dala od umywalki, zlewozmywaka itp.
- Nie stawiaj na urządzeniu ani w jego pobliżu żadnych przedmiotów wypełnionych płynami, np. wazonów lub naczyń z napojami.
- Nie uruchamiaj urządzenia na mokrej powierzchni ustawienia.
- Pod żadnym pozorem nie dotykaj kabla sieciowego/wtyczki mokrymi rękami.
- Używaj urządzenia tylko w pomieszczeniach.
- Nie narażaj urządzenia na skrajne warunki. Unikaj:
  - wysokiej wilgotności powietrza lub wilgoci,
  - bardzo wysokich lub niskich temperatur,
  - bezpośredniego nasłonecznienia,
  - otwartego ognia.

3.1. Uruchamianie i używanie

OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo pożaru!

Niebezpieczeństwo wywołania pożaru przez gorące powierzchnie.

- Aby uniknąć ryzyka przypadkowego zresetowania ochronnego ogranicznika temperatury, urządzenie nie może być zasilane za pośrednictwem zewnętrznego wyłącznika, takiego jak wyłącznik czasowy, ani podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez urządzenie.
- Ustaw urządzenie na żaroodpornej, suchej i równej powierzchni.
- Nie ustawiaj urządzenia na powierzchniach, które mogą się rozgrzać (np. elektryczne płyty kuchenne, otwarte płomienie).
- Zwróć uwagę na to, aby urządzenie podczas pracy nie dotykało innych przedmiotów. Zachowaj odległość co najmniej 10 cm od innych przedmiotów. Nie ustawiaj urządzenia zwłaszcza w pobliżu materiałów łatwopalnych (firanek, zasłon, papieru itp.).
- Nie ustawiaj działającego urządzenia pod wiszącymi szafkami ani innymi przedmiotami, które uniemożliwiałyby swobodny odpływ pary w górę.
- Nie zakrywaj urządzenia.
- Pod żadnym pozorem nie zakrywaj obu wylotów wentylacyjnych znajdujących się z tyłu urządzenia.
- Unikaj zablokowania wylotów wentylacyjnych przez zanieczyszczenia lub wkładanie do nich innych przedmiotów.
- Przed włączeniem urządzenia skontroluj wyloty wentylacyjne pod kątem ich ewentualnego zablokowania.
- Pod żadnym pozorem nie zakrywaj obu wylotów wentylacyjnych znajdujących się z tyłu urządzenia.
- Unikaj zablokowania wylotów wentylacyjnych przez zanieczyszczenia lub wkładanie do nich innych przedmiotów.

- Przed włączeniem urządzenia skontroluj wyloty wentylacyjne pod kątem ich ewentualnego zablokowania.
- Nie stawiaj na urządzeniu żadnych przedmiotów.
- Nigdy nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu wybuchowych i/lub palnych oparów.
- Gorące garnki do smażenia zawsze stawiaj na żaroodpornym podłożu.
- Nie napełniaj garnków do smażenia tłuszczem lub olejem jak w przypadku frytkownicy olejowej. W zależności od przepisu dodawaj tylko odpowiednią małą ilość oleju do żywności.
- Nie dopuszczaj do przepełniania garnków do smażenia, aby podczas pracy żywność nie dotykała elementów grzejnych wewnątrz urządzenia. Napełniaj garnki do smażenia tylko do oznaczenia poziomu **MAX**.
- Nie umieszczaj w garnkach do smażenia żadnych potraw zawiniętych w folię spożywczą, folię plastikową lub inne palne materiały.
- W przypadku pojawienia się ciemnego dymu natychmiast wyjmij wtyczkę z gniazdka. Odczekaj, aż dym przestanie się wydobywać, i wyjmij garnki do smażenia z urządzenia.
- W razie pożaru najpierw odłącz urządzenie od zasilania elektrycznego. Nie gaś go wodą. Gaś płomienie kocem gaśniczym lub odpowiednią gaśnicą.

OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!

Niebezpieczeństwo obrażeń ciała na skutek dotknięcia gorących powierzchni.

Dostępne powierzchnie urządzenia i akcesoriów mogą podczas działania urządzenia rozgrzać się do bardzo wysokich temperatur.

- Aby zapobiec poparzeniom, nie wolno dotykać obu wylotów wentylacyjnych znajdujących się z tyłu urządzenia, które podczas pracy urządzenia bardzo się nagrzewają.
- Podczas pracy urządzenia dotykaj wyłącznie uchwytu Cool Touch lub elementów obsługowych!
- Nie sięgaj do komory smażenia, nie chwytaj za garnki do smażenia ani za elementy grzejne.
- Nie ruszaj pracującego urządzenia.
- Nie przenoś rozgrzanego urządzenia. Pozostaw je do całkowitego wystygnięcia.
- W przypadku wyjmowania garnków do smażenia w trakcie lub po przygotowaniu potraw istnieje niebezpieczeństwo oparzenia przez wydobywającą się parę. Nie trzymaj głowy bezpośrednio nad urządzeniem i unikaj kontaktu z parą.
  Ustaw garnki do smażenia na żaroodpornej podkładce.
- Podczas działania garnki do smażenia są bardzo gorące. Nie należy ich dotykać. Używaj rękawic kuchennych.
- Elementy grzejne są gorące jeszcze przez dłuższy czas po wyłączeniu. Upewnij się, że nikt nie sięgnie do komory smażenia.

PRZESTROGA!

Zagrożenie dla zdrowia!

Pieczenie, obróbka cieplna lub grillowanie w zbyt wysokiej temperaturze może powodować powstawanie szkodliwych substancji. Akrylamidy powstające w zwęglonych lub spalonych resztkach potraw mogą być rakotwórcze.

- Usuwaj przypalone resztki jedzenia.
- Nie pozwól, aby jedzenie stało się zbyt ciemne podczas pieczenia lub grillowania.

NOTYFIKACJA!

Niebezpieczeństwo uszkodzenia!

Dodatki chemiczne w powłokach mebli mogą szkodliwie oddziaływać na materiał nóżek urządzenia i powodować powstawanie śladów na powierzchni mebli.

- W razie potrzeby ustaw urządzenie na żaroodpornej podkładce.

3.2. Czyszczenie

- Przestrzegaj dalszych wskazówek dotyczących czyszczenia i czyść powierzchnie mające kontakt z żywnością, jak opisano w rozdziale „12. Czyszczenie frytkownicy beztłuszczowej” na stronie 155.

4. Opis części

Rys. A – strona przednia

1. Obudowa
2. Uchwyt Cool Touch (garnek do smażenia **2**)
3. Szczeliny wentylacyjne
4. Nóżki (4x)
5. Uchwyt Cool Touch (garnek do smażenia **1**)
6. Elementy obsługowe / pole wskazań

Rys. B – strona tylna

7. Wylot pary
8. Kabel sieciowy z wtyczką
9. Podkładki dystansowe / element do nawijania kabla

Rys. C – komora smażenia

10. Prowadnica garnka do smażenia
11. Zatrzaski garnka do smażenia
12. Komora smażenia

Rys. D – garnki do smażenia

13. Wkładka do smażenia **1**
14. Wkładka do smażenia **2**
15. Garnek do smażenia **2**
16. Garnek do smażenia **1**

Rys. E – wkładka do smażenia

17. Poduszka narożna
18. Uchwyt

Rys. F – elementy obsługowe / pole wskazań

19. Zmniejszanie temperatury
20. Zwiększanie temperatury
21. Wskazanie temperatury / czasu obróbki cieplnej strefy **1**
22. Wskazanie temperatury / czasu obróbki cieplnej strefy **2**
23. Skrócenie czasu obróbki cieplnej
24. Wydłużenie czasu obróbki cieplnej
25. Uruchamianie/przerywanie procesu podgrzewania
26. Przełącznik trybu uśpienia
27. Przycisk wyboru strefy **2**
28. Wybór funkcji Match Cook
29. Wybór funkcji Smart Finish
30. Przycisk wyboru strefy **1**
31. Przyciski wyboru programu automatycznego

5. Zawartość opakowania

NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo zadławienia się!

Niebezpieczeństwo zadławienia się wskutek połknięcia drobnych części i folii opakowaniowych lub dostania się ich do dróg oddechowych.

■ Trzymaj folię opakowaniową z dala od dzieci.

▶ Sprawdź zawartość opakowania i upewnij się, że nie wystąpiły uszkodzenia. Powiadom nas w ciągu 14 dni od daty zakupu, jeżeli zawartość opakowania nie jest kompletna lub występują uszkodzenia.

Opakowanie powinno zawierać następujące elementy:

- Dwustrefowa frytkownica beztłuszczowa
- Skrócona instrukcja obsługi
- Instrukcja obsługi (dostępna do pobrania na stronie www.lidl-service.com – nr artykułu IAN 428599_2301)

6. Dane techniczne

Nazwa lub marka handlowa dostawcy:	SilverCrest®
Adres dostawcy:	MLAP GmbH Meitnerstr. 9 70563 Stuttgart NIEMCY
Oznaczenie modelu:	SHLFDD 2400 A1
Zasilanie:	220 – 240 V~, 50 – 60 Hz
Moc:	2200–2600 W
Pojemność całkowita:	8,7 l
Pojemność użytkowa na garnek do smażenia (oznaczenie poziomu **MAX**):	3,9 l
Sterowanie temperaturą:	50–200 °C
Ustawienie maks. czasu obróbki cieplnej:	60 minut
Wymiary (szer. × wys. × gł.), z uchwytem Cool Touch i podkładkami dystansowymi:	40 × 34 × 40,5 cm

7. Informacje dotyczące zgodności z przepisami UE

Spółka MLAP GmbH niniejszym oświadcza, że produkt spełnia wymogi poniższych regulacji Unii Europejskiej:

- dyrektywy 2014/30/UE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej
- dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/UE
- dyrektywy 2009/125/WE w sprawie ekoprojektu
- dyrektywy RoHS 2011/65/UE

8. Przygotowanie frytkownicy beztłuszczowej

- Usuń z urządzenia wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i folie.
- Ustaw urządzenie na żaroodpornej, suchej i równej powierzchni.
- Wyjmij z urządzenia garnki do smażenia (15/16).
- Umyj oba garnki do smażenia oraz wkładki do smażenia (13/14) gorącą wodą. Osusz dokładnie części.
- Chwytaj każdorazowo wkładkę do smażenia (13/14) za uchwyt (18); włóż ją w garnek do smażenia poziomo na dno garnka.
- Podłączaj frytkownicę beztłuszczową jedynie do prawidłowo zainstalowanego, uziemionego i zabezpieczonego elektrycznie gniazdka. Lokalne napięcie sieciowe musi być zgodne z danymi technicznymi urządzenia.

Frytkownica beztłuszczowa wydaje sygnał dźwiękowy, wszystkie przyciski i symbole zapalają się na krótko i znów gasną. Przełącznik trybu uśpienia ⏻ (26) świeci się nadal na czerwono.

Podczas pierwszego użycia ze względu na pozostałości produkcyjne mogą się wydzielać nieprzyjemne zapachy i dym. Jest to jednak nieszkodliwe i szybko ustępuje. Przed pierwszym użyciem włącz urządzenie i pozostaw je na ok. 30 minut przy najwyższym ustawieniu temperatury dla obu garnków do smażenia **1** i **2**.

- Do tego celu użyj funkcji Match Cook (patrz „10.3. Używanie funkcji Match Cook” na stronie 149).
- Za pomocą przycisku — (19) lub + (20) ustaw temperaturę obróbki cieplnej na 200°C.
- Uruchom proces obróbki cieplnej przez naciśnięcie przycisku ▶II (25).
- Zapewnij dostateczną wentylację pomieszczenia.

9. Wskazówki dotyczące przygotowania

- Podziel po równo potrawę w garnkach do smażenia. Nie przekraczaj oznaczenia poziomu **MAX**.
- Używaj zawsze wkładki do smażenia (13/14), aby uzyskać optymalny efekt obróbki cieplnej.
- W celu uzyskania optymalnych efektów obróbki cieplnej potrząśnij garnkami do smażenia (15/16) (patrz rys. G) lub odwróć produkt (patrz rys. H) podczas obróbki cieplnej – przede wszystkim w przypadku produktów zachodzących na siebie.
- Sprawdzaj regularnie stan produktów podczas obróbki cieplnej, aby zapobiec spaleniu.
- Po upływie czasu obróbki cieplnej wyjmij niezwłocznie potrawy, aby zapobiec ich spaleniu.
- W przypadku świeżych ziemniaków lub warzyw użyj trochę olej spożywczego, aby zwiększyć chrupkość.

- W przypadku tradycyjnych potraw do piekarnika zastosuj o 10 C niższą temperaturę obróbki cieplnej niż podana.
- W przypadku potraw gotowych przestrzegać informacji producenta dotyczących przygotowania.

10. Obsługa frytkownicy beztłuszczowej

OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo pożaru!

Olej spożywczy i inne płyny mogą się zapalić z powodu wysokich temperatur gorącego powietrza.

- Nie napełniaj garnków do smażenia (15/16) tłuszczem lub olejem jak w przypadku frytkownicy olejowej. W zależności od przepisu dodawaj tylko odpowiednią małą ilość oleju do żywności.
- Nie dopuszczaj do przepełniania garnków do smażenia. Przestrzegaj oznaczenia poziomu **MAX**. Zalecamy jednak napełnianie garnków do smażenia (15/16) tylko w 75%, aby zapewnić łatwość korzystania.

OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!

Niebezpieczeństwo obrażeń ciała na skutek dotknięcia gorących powierzchni.

Dostępne powierzchnie urządzenia i akcesoriów mogą podczas działania urządzenia rozgrzać się do bardzo wysokich temperatur.

- Używaj rękawic kuchennych.

- Wyjmij z urządzenia garnki do smażenia (15/16).
- Napełnij garnki do smażenia składnikami potrawy. Skorzystaj przy tym z tabel przedstawiających ilości, które zamieszczono w rozdziale „10.2. Ustawianie programu automatycznego” na stronie 146 oraz „10.5. Zalecane ustawienia” na stronie 150.
- Trzymaj garnki do smażenia za uchwyty Cool Touch (2/5) i wsuń je od przodu całkowicie w urządzenie tak, by się zatrzasnęły.

10.1. Ustawianie czasu i temperatury obróbki cieplnej

- Naciśnij przełącznik trybu uśpienia ⏻ (26), aby włączyć frytkownicę beztłuszczową.

W polu wskazań (21/22) pojawia się „**-- --**“. Przycisk wyboru strefy **1** (30) miga.

Po ok. 5 minutach bezczynności urządzenia przechodzi w tryb uśpienia.

- Naciśnij przycisk wyboru strefy **1** (30), aby dokonać ustawienia dla garnka do smażenia **1** (16).

Standardowo czas obróbki cieplnej jest ustawiony na 15 minut, a temperatura na 180°C.

Możesz dostosować indywidualnie program automatyczny (patrz kolejny punkt) lub powyższe ustawienia wstępne do swojego przepisu.

- Za pomocą przycisku — (19) lub + (20) ustaw żądaną temperaturę obróbki cieplnej w krokach co 5°C. Aby szybciej ustawić żądaną temperaturę, naciśnij i przytrzymaj przycisk.

W polu wskazań (21) wyświetla się temperatura w °C dla garnka do smażenia **1**, a w polu wskazań (22) dla garnka do smażenia **2**.

Temperatura jest zapisana w pamięci.

Można ustawić temperaturę w zakresie od 50°C do 200°C.

- Za pomocą przycisku — (23) lub + (24) ustaw żądaną temperaturę obróbki cieplnej w krokach co minutę. Aby szybciej ustawić żądany czas obróbki cieplnej, naciśnij i przytrzymaj przycisk.

W polu wskazań (21) wyświetla się czas obróbki cieplnej dla garnka do smażenia **1**, a w polu wskazań (22) dla garnka do smażenia **2**.

Maksymalny czas obróbki cieplnej może wynosić 60 minut.

Czas obróbki cieplnej jest zapisany w pamięci.

- Naciśnij przycisk wyboru strefy **2** (27), aby dokonać ustawienia dla garnka do smażenia **2** (15). Ustaw czas obróbki cieplnej i temperaturę. Wykonaj opisane powyżej czynności.
- Uruchom proces obróbki cieplnej przez naciśnięcie przycisku ▶|| (25).

Możesz również dokonać najpierw ustawień dla strefy **2**.

Proces obróbki cieplnej uruchamia się dla obu garnków do smażenia z danymi ustawieniami. Przycisk ▶|| (25) miga podczas procesu obróbki cieplnej.

10.2. Ustawianie programu automatycznego

Korzystając z programów automatycznych, można przygotować określone potrawy przy zadanej temperaturze i czasie obróbki cieplnej. Dostępne są następujące programy:

W celu uzyskania optymalnych efektów obróbki cieplnej potrząśnij garnkiem do smażenia (15/16) (patrz rys. G) lub w razie potrzeby odwróć wielokrotnie produkt (patrz rys. H) podczas obróbki cieplnej.

Symbol	Program automatyczny	Zalec. masa (g) / garnek do smażenia	Czas (min)	°C	Wskazówka
	Podgrzewanie wstępne	–	3	180	▶ Wykonaj program bez produktu w koszyku do smażenia. ▶ Po nagrzaniu napełnij koszyk do smażenia produktem i uruchom od razu odpowiedni program.
	Frytki	500	24	180	▶ Podgrzewaj wstępnie przez 3 minuty ▶ Potrząśnij 3–4x
	Mięso (np. kotlet)	340	12	200	▶ Podgrzewaj wstępnie przez 3 minuty ▶ Odwróć 1x
	Udka kurczaka	300 (2 szt.)	20	200	▶ Podgrzewaj wstępnie przez 3 minuty ▶ Posmaruj olejem spożywczym ▶ Odwróć 1x
	Stek (medium)	320	12	180	▶ Podgrzewaj wstępnie przez 3 minuty ▶ Odwróć 1x

W celu uzyskania optymalnych efektów obróbki cieplnej potrząśnij garnkiem do smażenia (15/16) (patrz rys. G) lub w razie potrzeby odwróć wielokrotnie produkt (patrz rys. H) podczas obróbki cieplnej.

Symbol	Program automatyczny	Zalec. masa (g) / garnek do smażenia	Czas (min)	°C	Wskazówka
	Małe ciasta	400	25	160	▶ Z użyciem formy do pieczenia, ok. 6 babeczek ▶ Nie przechylaj/ odwracaj
	Krewetki (świeże lub rozmrożone)	300	8	200	▶ Podgrzewaj wstępnie przez 3 minuty ▶ Dodaj 1 łyżkę oleju spożywczego ▶ Potrząśnij 1x
	Ryba (np. filet z łososia, rozmrożony)	300	10	180	▶ Podgrzewaj wstępnie przez 3 minuty ▶ Posmaruj olejem spożywczym ▶ Odwróć 1x
	Pizza	175	10	180	▶ Przetnij 1/2 mrożonej pizzy na 2 ćwiartki ▶ Nie kładź na sobie

W celu uzyskania optymalnych efektów obróbki cieplnej potrząśnij garnkiem do smażenia (15/16) (patrz rys. G) lub w razie potrzeby odwróć wielokrotnie produkt (patrz rys. H) podczas obróbki cieplnej.

Symbol	Program automatyczny	Zalec. masa (g) / garnek do smażenia	Czas (min)	°C	Wskazówka
	Warzywa (np. warzywa na patelnię takie jak papryka, pieczarki, cukinia, ziemniaki)	500	20	180	▶ Podgrzewaj wstępnie przez 3 minuty ▶ Dodaj 2 łyżki oleju spożywczego ▶ Przygotuj kawałki o rozmiarze 2,5 cm ▶ Pokrój kawałki ziemniaków na mniejsze części ▶ Potrząśnij 1x
	Podgrzewanie	do 600	15	150	
	Suszenie	Załaduj jednowarstwowo	480 (regulacja 0,5–24 godz.)	60	▶ Nie podgrzewaj wstępnie

Naciśnij przełącznik trybu uśpienia ⏻ (26), aby włączyć urządzenie.

- Naciśnij przycisk wyboru strefy **1** (30), aby dokonać ustawienia dla garnka do smażenia **1** (16).

lub

- Naciśnij przycisk wyboru strefy **2** (27), aby dokonać ustawienia dla garnka do smażenia **2** (15).
- Aby ustawić żądany program automatyczny, naciśnij odpowiedni przycisk programu automatycznego (31).

Temperatura i czas obróbki cieplnej wybranego programu wyświetlają się na zmianę.

- Uruchom proces obróbki cieplnej przez naciśnięcie przycisku ▶|| (25).

Przycisk ▶|| i symbol wybranego programu automatycznego migają podczas procesu obróbki cieplnej.

Po zakończeniu czasu obróbki cieplnej element grzejny się wyłącza i rozlegają się sygnały dźwiękowe.

Możesz w dowolnym momencie w późniejszym czasie dopasować czas i temperaturę obróbki cieplnej (patrz „10.1. Ustawianie czasu i temperatury obróbki cieplnej”).

Aby uzyskać optymalny efekt obróbki cieplnej, należy najpierw podgrzewać frytkownicę beztłuszczową przez co najmniej 3 minuty z użyciem programu automatycznego **PODGRZEWANIE**.

Aby uniknąć strat ciepła, zaleca się, by proces obróbki cieplnej uruchamiać dopiero po całkowitym wsunięciu obu garnków do smażenia.

10.3. Używanie funkcji Match Cook

Funkcja Match Cook służy do przygotowywania większej ilości tej samej potrawy lub różnych potraw o tym samym czasie i temperaturze obróbki cieplnej.

- Naciśnij przełącznik trybu uśpienia ⏻ (26), aby włączyć frytkownicę beztłuszczową.
- Naciśnij przycisk **MATCH COOK** (28), aby wybrać funkcję Match Cook.

Standardowo czas obróbki cieplnej jest ustawiony na 15 minut, a temperatura na 180°C dla obu stref.

Możesz dostosować indywidualnie program automatyczny lub powyższe ustawienia wstępne do swojego przepisu dla obu stref jednocześnie (patrz również „10.1. Ustawianie czasu i temperatury obróbki cieplnej” na stronie 145).

- Uruchom proces obróbki cieplnej przez naciśnięcie przycisku ▶|| (25).

W obu strefach obowiązują te same ustawienia. Przyciski ▶|| i **MATCH COOK** (28) migają podczas obróbki cieplnej.

10.4. Używanie funkcji Smart Finish

Funkcja Smart Finish służy do przygotowywania różnych potraw o różnej temperaturze i czasie obróbki cieplnej. Obie potrawy są gotowe o jednym czasie.

- Naciśnij przełącznik trybu uśpienia ⏻ (26), aby włączyć frytkownicę beztłuszczową.
- Naciśnij przycisk wyboru strefy **1** (30), aby dokonać ustawienia dla garnka do smażenia **1** (16).
- Dokonaj ustawień zgodnie z wcześniejszym opisem dla garnka do smażenia **1** (16).
- Naciśnij przycisk wyboru strefy **2** (27), aby dokonać ustawienia dla garnka do smażenia **2** (15).
- Ustaw zgodnie z wcześniejszym opisem czas i temperaturę obróbki cieplnej lub program automatyczny dla garnka do smażenia **2** (15).
- Naciśnij przycisk **SMART FINISH** (29), aby wybrać funkcję Smart Finish.
- Uruchom proces obróbki cieplnej przez naciśnięcie przycisku ▶|| (25).

Proces obróbki cieplnej uruchamia się dla obu garnków do smażenia z danymi ustawieniami. Przyciski ▶|| i **SMART FINISH** (29) migają podczas procesu obróbki cieplnej.

10.5. Zalecane ustawienia

Podane w tabeli ilości lub liczby sztuk przedstawiają ilość optymalną oraz maksymalną.

Odpowiednie ustawienia dla danej potrawy można znaleźć w tabeli. Ustawienia można zmieniać w zależności od ilości, rodzaju potrawy lub własnych upodobań. Przestrzegaj również wskazówek dot. przyrządzania danej potrawy określonych przez konkretnego producenta produktów spożywczych.

Większe ilości produktów spożywczych z reguły wymagają dłuższej obróbki ciepłej, natomiast mniejsze ilości – krótszej.

W celu uzyskania optymalnych efektów obróbki cieplnej potrząśnij garnkiem do smażenia (15/16) (patrz rys. G) lub w razie potrzeby odwróć wielokrotnie produkt (patrz rys. H) podczas obróbki cieplnej.

Potrawa	Optymalna masa (g) / Maksymalna masa (g)	Czas (min)	Temp. (°C)	Wskazówka
Cienkie, głęboko mrożone frytki	500	24	180	▶ Podgrzewaj wstępnie przez 3 minuty ▶ Potrząśnij 3–4x
	640	25	180	

W celu uzyskania optymalnych efektów obróbki cieplnej potrząśnij garnkiem do smażenia (15/16) (patrz rys. G) lub w razie potrzeby odwróć wielokrotnie produkt (patrz rys. H) podczas obróbki cieplnej.

Potrawa	Optymalna masa (g) / Maksymalna masa (g)	Czas (min)	Temp. (°C)	Wskazówka
Małe ciasta	300	15	160	▶ Z użyciem formy do pieczenia, ok. 6 babeczek ▶ Nie przechylaj/odwracaj
Udka kurczaka	300 (ok. 2 szt.)	20	200	▶ Podgrzewaj wstępnie przez 3 minuty ▶ Posmaruj olejem spożywczym ▶ Odwróć 1x
	600 (ok. 4 szt.)	20	200	
(np. warzywa na patelnię takie jak papryka, pieczarki, cukinia, ziemniaki)	500	20	180	▶ Podgrzewaj wstępnie przez 3 minuty ▶ Dodaj 2 łyżki oleju spożywczego ▶ Przygotuj kawałki o rozmiarze 2,5 cm ▶ Pokrój kawałki ziemniaków na mniejsze części ▶ Potrząśnij 1x
	700	20	180	

Jeśli frytkownica beztłuszczowa nie była wcześniej rozgrzana, należy wydłużyć czas podgrzewania o 3 minuty.

Formy do pieczenia nie znajdują się w zawartości opakowania frytkownicy beztłuszczowej.

Podczas przygotowywania potrawy można w każdej chwili wyjąć garnki do smażenia (15/16) z urządzenia, aby sprawdzić stan obróbki cieplnej. Timer czasu obróbki cieplnej odlicza dalej.
Częste wyciąganie garnków do smażenia powoduje straty ciepła. Może być przez to wymagane wydłużenie czasu obróbki cieplnej.

10.6. Przerywanie programu

Aby sprawdzić stan obróbki cieplnej, rozdzielić potrawy lub jeżeli potrawa jest gotowa przed upływem czasu obróbki cieplnej, można przerwać proces obróbki cieplnej.

Przerwanie programu dla garnka do smażenia

- Naciśnij przycisk wyboru strefy **1** (30).
- Następnie naciśnij przycisk ▶|| (25), aby przerwać proces obróbki cieplnej dla garnka do smażenia **1** (16).

Przycisk ▶|| świeci światłem ciągłym, a przycisk wyboru strefy **1** miga.

- Naciśnij przycisk wyboru strefy **2** (27)
- Następnie naciśnij przycisk ▶|| (25), aby przerwać proces obróbki cieplnej dla garnka do smażenia **2** (15).

Przycisk ▶|| świeci światłem ciągłym, a przycisk wyboru strefy **2** miga.

W przypadku funkcji Smart Finish funkcja przerwy dla garnka do smażenia nie jest dostępna.

Przerwanie programu dla obu garnków do smażenia

- Naciśnij przycisk ▶|| (25), aby przerwać proces obróbki cieplnej dla obu garnków do smażenia (15/16).

Przycisk ▶|| (25) przestaje migać i rozlega się sygnał dźwiękowy.

- Wyciągnij garnek do smażenia (15/16), aby sprawdzić stan obróbki cieplnej lub rozdzielić potrawy.
- Wsuń garnek do smażenia z powrotem całkowicie w urządzenie.
- Ponownie naciśnij przycisk ▶|| (25), aby wznowić obróbkę cieplną.

Czas płynie automatycznie dalej.

10.7. Zakończenie programu

Po zakończeniu czasu obróbki cieplnej element grzejny się wyłącza i rozlegają się sygnały dźwiękowe.

- Jeżeli chcesz przerwać całkowicie proces obróbki cieplnej dla obu stref, przytrzymaj przełącznik trybu uśpienia ⏻ (26), aż urządzenie się wyłączy.
- Wyjmij wtyczkę (8) z gniazdka.
- Wyciągnij garnki do smażenia (15/16) za uchwyty Cool Touch (2/5) z urządzenia. Ustaw garnki do smażenia na żaroodpornej podkładce.
- Wyjmij potrawy z garnków do smażenia (15/16) przy pomocy odpowiedniego narzędzia.

11. Suszenie

Podczas suszenia warzywa i owoce są suszone w stosunkowo niskich temperaturach, aby nadawały się co przechowywania.

11.1. Przygotowywanie produktów spożywczych

- Używaj wyłącznie świeżych produktów spożywczych.
- W przypadku owoców i warzyw zwróć uwagę, czy są dojrzałe, ale nieprzejrzałe i czy nie są obite lub zepsute w niektórych miejscach. W razie potrzeby wytnij zepsute miejsca z naddatkiem.
- Dokładnie umyj produkty przed procesem suszenia. Przestrzegaj zasad higieny w kuchni i pracuj wyłącznie czystymi dłońmi i przyborami kuchennymi.
- Pokrój produkt na kawałki równej wielkości, aby zapewnić równomierne wysuszenie.
- Używaj w miarę możliwości tych samych produktów z powodu różnego czasu suszenia.
- Pamiętaj, że w wyniku suszenia produkty się kurczą. Dlatego nie krój produktów w zbyt małe kawałki.
- Wysusz produkty od razu po przygotowaniu.
- Napełnij garnki do smażenia tylko jedną warstwą, aby zapewnić równomierny strumień powietrza.

11.2. Ustawienia podczas suszenia

Podane czasy suszenia w poniższej tabeli to czasy orientacyjne. Rzeczywisty czas suszenia może się różnić w zależności do wielkości, właściwości kawałków oraz ilości.

Suszony produkt	Przygotowanie (wartości orientacyjne)	Temperatura suszenia	Czas suszenia w minutach (wartości orientacyjne)
Owoce			
Jabłko	Plasterki: 3 mm	60°C	420–480
Banany	Plasterki: 3 mm	60°C	480–600
Ananas	Plasterki: 10 mm	60°C	360–480
Truskawki	Przepołów	60°C	360–480
Warzywa			
Bakłażan	Plasterki: 3 mm	60°C	360–480
Pomidory	Plasterki: 3 mm	60°C	360–480
Pieczarki	Przepołów	60°C	360–480

Suszony produkt	Przygotowanie (wartości orientacyjne)	Temperatura suszenia	Czas suszenia w minutach (wartości orientacyjne)
Mięso/ryby			
Wołowina Kurczak Ryba	Cienkie plastry (ok. 6 mm, marynowane)	70°C	300–420
Zioła			
Świeże zioła	Umyte, osuszone, pozbawione łodyg	60°C	240

Właściwości suszonych produktów zależą od czasu suszenia oraz rodzaju produktu.

Zioła: kruche

Owoce: przeważnie miękkie, elastyczne do chrupiących

Warzywa: elastyczne do kruchych

- Wybierz garnek do smażenia **1** lub garnek do smażenia **2** zgodnie z wcześniejszym opisem.

Standardowo czas suszenia jest ustawiony na 480 minut, a temperatura na 60°C.

- Wybierz przycisk (31), aby wybrać program automatyczny suszenie (patrz „10.2. Ustawianie programu automatycznego" na stronie 146). W razie potrzeby ustaw czas/temperaturę suszenia ręcznie.
- Za pomocą przycisku — (19) lub + (20) ustaw żądaną temperaturę suszenia. W polu wskazań (21) wyświetla się temperatura suszenia dla garnka do smażenia **1**, a w polu wskazań (22) dla garnka do smażenia **2**.

Można ustawić temperaturę w zakresie 30–80°C.

- Za pomocą przycisku — (23) lub + (24) ustaw żądany czas suszenia w krokach co minutę. W polu wskazań (21) wyświetla się czas suszenia dla garnka do smażenia **1**, a w polu wskazań (22) dla garnka do smażenia **2**.

Maksymalny czas suszenia może wynosić maksymalnie 24 godziny (1440 minut).

- Uruchom proces suszenia, naciskając przycisk ▶|| (25).

Po zakończeniu czasu suszenia element grzejny się wyłącza i rozlegają się sygnały dźwiękowe.

- Wcześniejsze przerwanie procesu suszenia jest możliwe poprzez przytrzymanie wciśniętego przełącznika trybu uśpienia ⏻ (26) przez kilka sekund, aż do wyłączenia obu stref w urządzeniu.
- Wyjmij wtyczkę (8) z gniazdka.
- Wyciągnij garnki do smażenia (15/16) za uchwyty Cool Touch (2/5) z urządzenia. Ustaw garnki do smażenia na żaroodpornej podkładce.

- Wyjmij suszony produkt z garnków do smażenia przy pomocy odpowiedniego narzędzia.

12. Czyszczenie frytkownicy beztłuszczowej

OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Istnieje niebezpieczeństwo porażenia elektrycznego przez części przewodzące prąd.

- Przed rozpoczęciem czyszczenia zawsze wyjmuj wtyczkę (8) z gniazdka.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach. Gdyby jednak urządzenie wpadło do cieczy, pod żadnym pozorem go nie dotykaj. Wcześniej wyjmij wtyczkę z gniazdka.
  Pod żadnym pozorem nie uruchamiaj ponownie urządzenia. Zleć kontrolę urządzenia producentowi, swojemu serwisowi czy innemu specjaliście.

OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!

Niebezpieczeństwo oparzenia na skutek dotknięcia gorących powierzchni.

- Przed czyszczeniem pozostaw urządzenie do schłodzenia na co najmniej 30 minut. Wyjmij garnki do smażenia (15/16), aby urządzenie szybciej ostygło. Ustaw garnki do smażenia na żaroodpornej podkładce.

NOTYFIKACJA!

Możliwość uszkodzenia urządzenia!

Nieprawidłowe użycie może spowodować uszkodzenie urządzenia.

- Pod żadnym pozorem nie używaj ostrych, wygładzających lub ziarnistych preparatów czyszczących zawierających kwas octowy, sodę lub rozpuszczalniki. Mogą one uszkodzić powierzchnie lub nadruk na urządzeniu.
- Frytkownicy beztłuszczowej nie myj w zmywarce.

- Zdejmij poduszki narożne (17), zsuwając je w kierunku krótszej strony wkładki do smażenia.
- Garnki do smażenia (15/16), poduszki narożne (17) oraz wkładki do smażenia (13/14) umyj gąbką z odrobiną łagodnego roztworu mydła. Opłucz dokładnie części czystą wodą, a następnie dokładnie je wysusz.
- Garnki do smażenia (15/16) oraz wkładki do smażenia (13/14) można myć w zmywarce. W celu delikatnego wyczyszczenia zalecane jest jednak ręczne umycie części zgodnie z wcześniejszym opisem.
- Załóż poduszki narożne (17) z powrotem na narożniki wkładek do smażenia, nasuwając je w kierunku dłuższej strony wkładki do smażenia.
- Komorę smażenia (12) umyj gorącą wodą i miękką gąbką.
- W przypadku zabrudzenia elementów grzejnych użyj szczotki do zmywania. Ostrożnie usuń resztki jedzenia.
- Do czyszczenia panelu obsługowego i zewnętrznych powierzchni urządzenia użyj miękkiej, lekko wilgotnej szmatki.

13. Dłuższa przerwa w użytkowaniu i transportowanie

- Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, wyjmij wtyczkę (8) z gniazdka, wyczyść urządzenie i przechowuj je w suchym, wolnym od pyłu miejscu zabezpieczonym przed mrozem i bezpośrednim promieniowaniem słonecznym.
- Aby zapobiec uszkodzeniu produktu podczas transportu, zaleca się używanie oryginalnego opakowania.

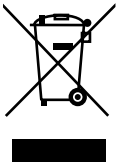
14. Usuwanie problemów

Produkt opuścił naszą firmę w nienagannym stanie. Jeżeli mimo to wystąpią problemy, spróbuj je najpierw usunąć, korzystając z poniższej tabeli. Jeżeli nie pozwoli to usunąć problemu, skontaktuj się z naszym serwisem.

Problem	Możliwa przyczyna	Usuwanie problemów
Urządzenie nie działa.	Wtyczka (8) nie jest włożona do gniazdka.	▶ Podłączaj urządzenie tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazdka.
	Urządzenie nie zostało całkowicie uruchomione.	▶ Uruchom proces obróbki cieplnej, naciskając przycisk (25) (patrz rozdział „10. Obsługa frytkownicy beztłuszczowej”).
Potrawy są surowe.	Zbyt duża porcja.	▶ Napełniaj garnki do smażenia (15/16) tylko do oznaczenia poziomu **MAX**.
	Temperatura obróbki cieplnej jest za niska.	▶ Wybierz garnek do smażenia **1** lub garnek do smażenia **2** i naciśnij przycisk (20), aby zwiększyć temperaturę.
	Czas obróbki cieplnej jest za krótki.	▶ Wybierz garnek do smażenia **1** lub garnek do smażenia **2** i naciśnij przycisk (24), aby wydłużyć czas obróbki cieplnej.
Potrawy nie są równomiernie ugotowane.	Kawałki potrawy są ułożone zbyt ciasno.	▶ Niektóre potrawy wymagają wielokrotnego potrząsania/odwracania podczas obróbki cieplnej.
		▶ Napełnij garnki do smażenia (15/16) małymi kawałkami. Mniejsze kawałki gotują się równomierniej.
Smażone potrawy nie są wystarczająco chrupkie.	Przygotowywana potrawa jest nieodpowiednia dla frytkownicy beztłuszczowej.	▶ Aby uzyskać chrupkość, używaj przekąsek odpowiednich do pieczenia w piekarniku lub lekko natłuszczonych.

Problem	Możliwa przyczyna	Usuwanie problemów
Urządzenie nie chce się zamknąć.	Garnek do smażenia (15/16) jest przepełniony.	▶ Napełniaj garnki do smażenia (15/16) tylko do oznaczenia poziomu **MAX**.
W urządzeniu pojawia się biały dym	Potrawy są bardzo tłuste.	▶ Podczas przygotowywania bardzo tłustych potraw tłuszcz skapuje na dno garnka do smażenia (15/16). Tłuszcz, który skapuje do garnka (15/16), powoduje wytworzenie większej ilości ciepła niż przy zwykłej obróbce – nie ma to wpływu na urządzenie ani efekt obróbki cieplnej.
	W garnku do smażenia (15/16) nadal znajdują się pozostałości tłuszczu z poprzedniego procesu obróbki cieplnej.	▶ Wypalić resztki tłuszczu. Wyczyść garnki do smażenia (15/16) po każdym użyciu.
Frytki ze świeżych ziemniaków nie smażą się równomiernie.	Słupki z ziemniaków nie zostały zanurzone w wodzie na wystarczający czas.	▶ Włóż słupki z ziemniaków na około 1/2 godziny do zimnej wody, aby mogła się uwolnić znajdująca się w nich skrobia. Przed obróbką cieplną osusz je ręcznikiem papierowym.
	Odmiana ziemniaków jest nieodpowiednia.	
Frytki ze świeżych ziemniaków nie są chrupiące.	Ziemniaki są za wilgotne.	▶ Chrupkość zależy od zawartości wody i skrobi w danej odmianie ziemniaków oraz od ilości oleju.
		▶ Dokładnie osusz ziemniaki, a następnie polej je ok. 1 łyżką stołową oleju spożywczego.
		▶ Potnij ziemniaki na mniejsze kawałki.

15. Utylizacja



SYMBOL SELEKTYWNEGO ZBIERANIA

Ten symbol oznacza, że zużytego sprzętu nie można umieszczać łącznie z innymi odpadami (2012/19/UE).

URZĄDZENIE

Nie wyrzucać produktu do śmieci pochodzących z gospodarstwa domowego, lecz należy oddać go do gminnego punktu zbiórki w celu przetworzenia odpadu! Informacje na temat sposobów utylizacji wysłużonego grzejnika uzyskają Państwa w swoim urzędzie gminy lub urzędzie miejskim. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Opakowanie

W celu zabezpieczenia przed uszkodzeniami transportowymi urządzenie znajduje się w opakowaniu. Opakowania to surowce nadające się do ponownego wykorzystania lub możliwe do ponownego przetworzenia.

16. Części zamienne

Aby zamówić części zamienne, skontaktuj się z nami przy użyciu formularza kontaktowego znajdującego się na stronie www.mlap.info/contact.

17. Gwarancja MLAP GmbH

Droga Klientko, drogi Kliencie,

niniejszy produkt jest objęty trzyletnim okresem gwarancyjnym począwszy od daty zakupu. W przypadku wad produktowych przysługują Ci względem sprzedawcy produktu ustawowe prawa. Te ustawowe prawa nie zostają ograniczone przez poniższą gwarancję.

17.1. Warunki gwarancji

Okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna się wraz z datą zakupu. Oryginalny paragon należy starannie przechowywać. Dokument ten będzie potrzebny jako dowód zakupu.

Jeśli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu wystąpi wada materiałowa lub produkcyjna, dokonamy nieodpłatnie – zgodnie z naszym wyborem – jego naprawy lub wymiany. Niniejsza gwarancja zakłada, że w ciągu trzyletniego okresu zostanie dostarczone niesprawne urządzenie wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i okoliczności jej wystąpienia.

Jeśli defekt jest objęty naszą gwarancją, produkt zostanie naprawiony lub wymieniony na nowy. Naprawa lub wymiana produktu nie oznacza, że okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna się na nowo.

17.2. Okres obowiązywania gwarancji oraz ustawowe roszczenia z tytułu wad

Okres gwarancji rozpoczyna się zgodnie z Kodeksem Cywilnym art. 581 §1 po wymianie urządzenia. Dotyczy to również wymienianych części. Uszkodzenia i wady ewentualnie stwierdzone już w momencie zakupu należy zgłosić zaraz po wypakowaniu. Naprawy po upływie okresu obowiązywania gwarancji są odpłatne.

17.3. Zakres gwarancji

Urządzenie wyprodukowano starannie w oparciu o restrykcyjne dyrektywy jakościowe i przed wysłaniem dokładnie je sprawdzono.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie dotyczy części produktu narażonych na normalne użytkowanie i z tego względu mogących podlegać szybszemu zużyciu, a także uszkodzeń części delikatnych, np. włączników, baterii lub elementów szklanych.

Gwarancja ustaje w przypadku uszkodzenia, niewłaściwego użytkowania lub nieprawidłowej konserwacji produktu. Właściwe użytkowanie produktu oznacza dokładne przestrzeganie wszystkich zapisów zawartych w instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowań i czynności, których odradza i przed którymi ostrzega instrukcja obsługi.

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku prywatnego i nie należy wykorzystywać go do celów komercyjnych. Niewłaściwe i nieodpowiednie obchodzenie się z produktem, stosowanie siły oraz ingerencja podmiotu innego niż nasz autoryzowany punkt serwisowy powoduje wygaśnięcie gwarancji.

17.4. Usługi gwarancyjne

Aby przyspieszyć rozpatrzenie sprawy, prosimy o przestrzeganie poniższych instrukcji:

- Przed skontaktowaniem się z serwisem należy przygotować paragon oraz numer artykułu IAN 428599_2301 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu znajduje się na tabliczce znamionowej, na grawerunku, na stronie tytułowej instrukcji (w lewym dolnym rogu) lub na nalepce umieszczonej z tyłu lub pod spodem.
- W przypadku niewłaściwego działania lub innych usterek prosimy w pierwszej kolejności skontaktować się telefonicznie lub przy użyciu naszego formularza kontaktowego z niżej wymienionym działem serwisowym.

18. Serwis

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

Tę i wiele innych instrukcji obsługi, filmy dotyczące produktów oraz oprogramowanie do instalacji można pobrać ze strony www.lidl-service.com.
Skanując ten kod QR, można przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com) i po wprowadzeniu numeru artykułu IAN 428599_2301 otworzyć instrukcję obsługi.

PL	**Serwis Polska** Hotline ✆ +48 22 2639048 ⏲ pon. – pt.: 09:00 – 17:00 Proszę użyć formularza kontaktowego: www.mlap.info/contact
	IAN 428599_2301

18.1. Dostawca / producent / importer

Poniższy adres nie jest adresem do zwrotów. W pierwszej kolejności należy skontaktować się z podanym powyżej centrum serwisowym.
MLAP GmbH
Meitnerstr. 9
70563 Stuttgart
NIEMCY

19. Polityka prywatności

Drogi kliencie,
Informujemy, że administratorem przetwarzającym Twoje dane osobowe jest firma MLAP GmbH, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Niemcy.
Wszystkimi sprawami związanymi z ochroną danych zajmuje się nasz zakładowy Inspektor ochrony danych, z którym można się skontaktować, pisząc na adres MLAP GmbH, Datenschutz, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Niemcy, datenschutz@mlap.info. Przetwarzamy Twoje dane w celu realizacji gwarancji i procesów z nią związanych (np. napraw), a przetwarzanie danych odbywa się na podstawie zawartej z nami umowy sprzedaży.
W celu realizacji gwarancji i procesów z nią związanych (np. napraw) Twoje dane zostaną przekazane usługodawcom, którym zlecimy wykonanie napraw. Z reguły przechowujemy dane osobowe przez okres trzech lat, aby wypełnić swoje zobowiązania wynikające z ustawowych przepisów dotyczących gwarancji.

Masz prawo do żądania od nas dostępu do danych osobowych, które Ciebie dotyczą, ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania oraz prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, a także prawo do przenoszenia danych.

W odniesieniu do prawa do informacji o danych i prawa do ich usunięcia obowiązują jednak ograniczenia zgodnie z §§ 34 i 35 niemieckiej ustawy o ochronie danych BDSG (art. 23 rozporządzenia RODO). Ponadto istnieje prawo do odwołania się do właściwego organu nadzorczego odpowiedzialnego za ochronę danych (art. 77 rozporządzenia RODO w powiązaniu z § 19 ustawy BDSG). W przypadku firmy MLAP takim organem nadzorczym jest Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Baden-Württemberg, Postfach 10 29 32, 70025 Stuttgart, Niemcy, www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de.

Przetwarzanie Twoich danych jest konieczne do realizacji gwarancji; bez podania niezbędnych danych realizacja gwarancji nie będzie możliwa.

20. Stopka redakcyjna

Copyright © 2023

Wszelkie prawa zastrzeżone.

Niniejsza instrukcja obsługi jest chroniona prawem autorskim.

Mechaniczne, elektroniczne lub jakiekolwiek inne powielanie niniejszego dokumentu bez pisemnego pozwolenia producenta jest zabronione.

Właścicielem praw autorskich jest spółka:

MLAP GmbH
Meitnerstr. 9
70563 Stuttgart
NIEMCY

20.1. Uwagi dotyczące znaków towarowych

SilverCrest® jest zarejestrowanym znakiem towarowym firmy Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Niemcy.

Wszystkie inne nazwy i produkty są znakami towarowymi lub zarejestrowanymi znakami towarowymi odpowiednich właścicieli.

MLAP GMBH
Meitnerstr. 9
70563 Stuttgart
GERMANY

Model no.: SHLFDD 2400 A1

Version: V1.0
Part 2/2
Prodotto in Cina

Stav informací · Aktuálny stav informácií · Információk aktualitása
Stan informacji · Informationerne opdateret den:
Update: 06/2023 · Ident.-No.: 50072906-11670-48/2023-8

IAN 428599_2301