

# SILVERCREST®



## DIGITAL AIR FRYER / DIGITALE HEISSLUFT-FRITTEUSE / FRITEUSE À AIR CHAUD NUMÉRIQUE SHFD 1500 B1

(GB) (IE)

### DIGITAL AIR FRYER

Operating instructions

(FR) (BE)

### FRITEUSE À AIR CHAUD NUMÉRIQUE

Mode d'emploi

(CZ)

### DIGITÁLNÍ HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA

Návod k obsluze

(SK)

### DIGITÁLNA TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA

Návod na obsluhu

(DE) (AT) (CH)

### DIGITALE HEISSLUFT-FRITTEUSE

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

### DIGITALE HETELUCHT-FRITTEUSE

Gebruiksaanwijzing

(PL)

### CYFROWA FRYTKOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE

Instrukcja obsługi

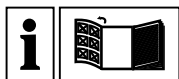
(ES)

### FREIDORA DIGITAL DE AIRE CALIENTE

Instrucciones de uso

IAN 406267\_2207





**GB IE**

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

---

**DE AT CH**

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

---

**FR BE**

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

---

**NL BE**

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

---

**CZ**

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

---

**PL**

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

---

**SK**

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

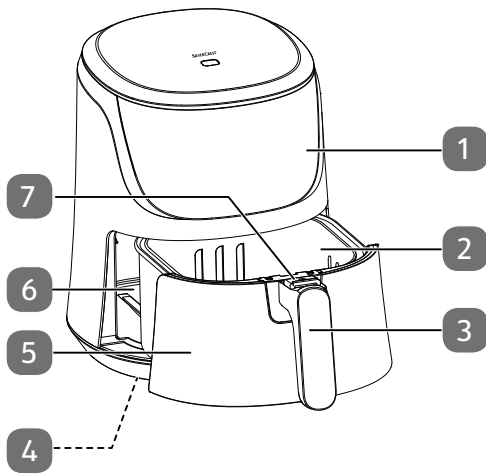
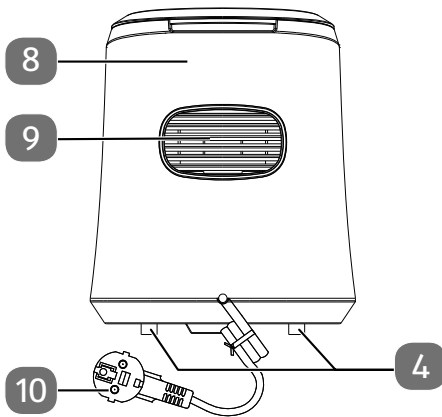
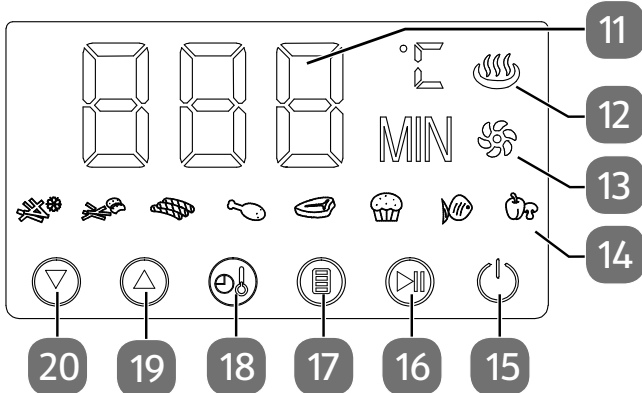
---

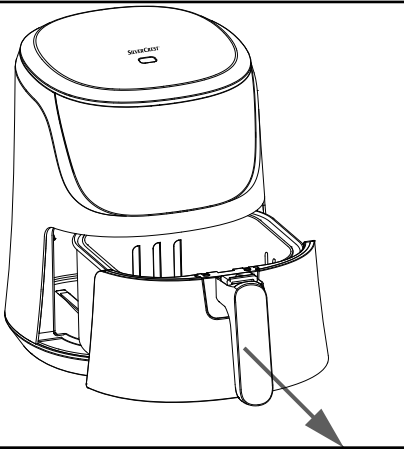
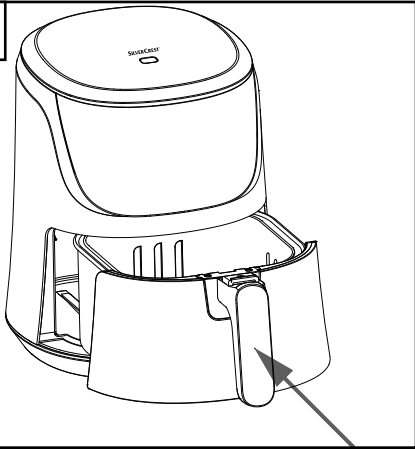
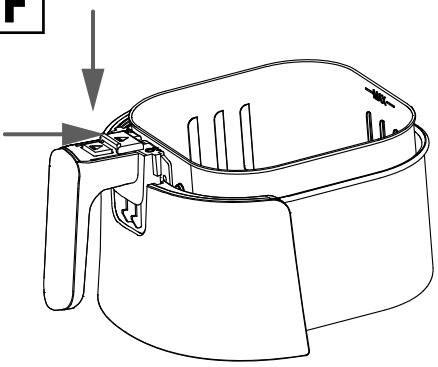
**ES**

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

---

GB/IE	Operating Instruction	Page	5
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	29
FR/BE	Mode d'emploi	Page	55
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	85
CZ	Návod k obsluze	Strona	111
PL	Instrukcja obsługi	Strona	135
SK	Návod na obsluhu	Strana	161
ES	Instrucciones de uso	Página	185

**A****B****C**

**D****E****F**

## Table of Contents

<b>1.</b>	<b>Information about this user manual .....</b>	<b>6</b>
1.1.	Explanation of symbols .....	6
<b>2.</b>	<b>Proper use .....</b>	<b>8</b>
<b>3.</b>	<b>Safety instructions .....</b>	<b>8</b>
3.1.	Initial operation and use .....	11
3.2.	Cleaning.....	13
<b>4.</b>	<b>Description of components.....</b>	<b>13</b>
<b>5.</b>	<b>Package contents .....</b>	<b>14</b>
<b>6.</b>	<b>Technical specifications .....</b>	<b>14</b>
<b>7.</b>	<b>EU declaration of conformity .....</b>	<b>15</b>
<b>8.</b>	<b>Preparing the air fryer.....</b>	<b>15</b>
<b>9.</b>	<b>Operating the air fryer .....</b>	<b>16</b>
9.1.	Setting the cooking time and temperature.....	16
9.2.	Procedure during the cooking process .....	17
9.3.	Recommended settings .....	18
9.4.	Setting an automatic programme.....	19
<b>10.</b>	<b>Cleaning the air fryer .....</b>	<b>20</b>
<b>11.</b>	<b>Prolonged non-use and transport .....</b>	<b>21</b>
<b>12.</b>	<b>Troubleshooting .....</b>	<b>21</b>
<b>13.</b>	<b>Disposal .....</b>	<b>24</b>
<b>14.</b>	<b>Spare parts .....</b>	<b>24</b>
<b>15.</b>	<b>Privacy statement.....</b>	<b>24</b>
<b>16.</b>	<b>Information on trademarks .....</b>	<b>25</b>
<b>17.</b>	<b>MLAP GmbH Warranty .....</b>	<b>25</b>
17.1.	Conditions of warranty .....	25
17.2.	Warranty period and legal claims for defects .....	25
17.3.	Scope of warranty.....	25
17.4.	Processing of warranty claims.....	26
<b>18.</b>	<b>Service .....</b>	<b>26</b>
18.1.	Supplier/Producer/Importer .....	27

## 1. Information about this user manual



Thank you for choosing our product. We hope you enjoy using this appliance. Read the safety instructions carefully before using the appliance for the first time. Note the warnings on the appliance and in the user manual.

Always keep the user manual close to hand. If you sell the appliance or give it away, please ensure that you also pass on this user manual. It is an essential component of the product.

### 1.1. Explanation of symbols

If a block of text is marked with one of the warning symbols listed below, the hazard described in that text must be avoided to prevent the potential consequences described there from occurring.



#### **DANGER!**

Warning: risk of fatal injury!

- Follow the instructions to avoid situations that will lead to fatal or serious injuries.



#### **WARNING!**

Warning: risk of possible fatal injury and/or serious irreversible injuries!

- Follow the instructions to avoid situations that may lead to fatal or serious injuries.



#### **CAUTION!**

Warning: risk of minor and/or moderate injuries!

- Follow the instructions to avoid situations that may lead to moderate or minor injuries.



#### **NOTICE!**

Follow the instructions to avoid property damage.

- Follow the instructions to avoid situations that may damage the appliance.



Warning: risk of electric shock!



Warning: danger due to hot surfaces!



Notes regarding assembly or operation



Follow the instructions in the user manual!

- Bullet point/information on steps during operation
- ▶ Instruction to be carried out
- Instruction to be carried out to prevent hazards



Symbol for alternating current (AC)



Declaration of Conformity (see “EU Declaration of conformity” section):  
Products that feature this symbol meet the requirements of the EU directives.



### Tested safety

Products that feature this symbol meet the requirements of the German Product Safety Act.



**Packaging material label regarding waste separation includes abbreviations (a) and numbers (b) with the following meaning:**  
1–7: plastics/20–22: paper and cardboard/80–98: composite materials.



Dispose of packaging in compliance with environmental regulations (see section “Disposal”).



Dispose of packaging in compliance with environmental regulations (see section “Disposal”).



Dispose of the appliance in compliance with environmental regulations (see section “Disposal”).



The “Triman” symbol tells the consumer that the product can be recycled, is covered by an extended system of manufacturer’s responsibility and must be sorted by material type, in France.



Symbol used in the EU to indicate materials that come into contact with food, such as packaging or appliance surfaces.



The frying basket and the fryer pan have an ILAG non-stick coating.

## 2. Proper use

This appliance is suitable for baking, cooking and grilling food such as vegetables, chips and potato wedges (home made or oven-ready), as well as for the preparation of fish, meat and poultry. This appliance is designed for use in private households and similar household applications, such as

- in shops, offices and other similar working environments
- in agricultural holdings
- by customers in hotels, motels and other accommodation facilities
- in bed-and-breakfast establishments.

The appliance is only intended for private use and not for industrial/commercial use.

Please note that we shall not be liable in cases of improper use:

- Do not modify the appliance without our consent and do not use any accessories that we have not approved or supplied.
- Comply with all the information in this user manual, especially the safety instructions. Any other use is considered improper and can cause personal injury or property damage.

## 3. Safety instructions

**IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS – READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE!**

- Keep the appliance and its accessories out of the reach of children.
- This appliance may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or by those with limited experience and/or knowledge, provided that they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the associated risks.



- Children must not be allowed to play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are supervised.
- Children younger than 8 should be kept away from the appliance and the mains cable.



## **DANGER!**

### **Risk of injury!**

There is a risk of choking and suffocation due to swallowing or inhaling small parts or plastic wrap.

- Keep all packaging materials used (bag, pieces of polystyrene etc.) out of the reach of children.
- Do not let children play with the packaging material.



## **WARNING!**

### **Risk of electric shock/short circuit!**

There is a risk of electric shock/short circuit from live parts.

- Only connect the appliance to a properly installed, earthed and easily accessible socket that is close to where you are using the appliance. The local mains voltage must correspond to the technical specifications for the appliance.
- The power socket must be easily accessible so that you can unplug the appliance from the mains quickly if necessary.
- Always hold the plug to pull it out and never pull the cable.
- Do not allow the mains cable to come into contact with hot objects or surfaces (e.g. cooker hob).
- Check the appliance and the mains cable for damage before using the appliance for the first time and after each use.
- Do not use if the appliance or the mains cable is visibly damaged or if the appliance has been dropped.
- Contact our Service team without delay if the appliance has been damaged during transport.
- Do not, under any circumstances, make any unauthorised modifications to the appliance or try to open and/or repair a component yourself.

# SILVERCREST®

- Never open the housing or slide objects into the ventilation slots.
- If there is damage to the mains connection cable on this appliance, it must be replaced by the manufacturer, its customer service department or another suitably qualified person. This is necessary to avoid hazards.
- Completely unwind the mains cable.
- Do not kink or crush the mains cable.
- Unplug the appliance from the socket:
  - when you are cleaning or maintaining the appliance
  - when you are assembling or disassembling the appliance
  - if the appliance is damp or wet
  - if you are no longer using the appliance
  - when the appliance is unattended
  - during thunderstorms.

Do not immerse the appliance in water or other liquids, or hold it under running water or use it in damp environments, as this may result in an electric shock.

- Do not allow the appliance to come into contact with water or other liquids. Keep the appliance, the mains cable and the mains plug away from wash basins, sinks or similar.
- Do not place any objects filled with liquid (e.g. vases or drinks) on or near the appliance.
- Do not operate the appliance on wet surfaces.
- Never touch the appliance or the mains cable/mains plug with damp or wet hands.
- Use the appliance indoors only.
- Do not expose the appliance to extreme conditions. Avoid:
  - high humidity or wet conditions
  - extremely high or low temperatures
  - direct sunlight
  - naked flames.

## 3.1. Initial operation and use



### **WARNING!** **Risk of fire!**

Hot surfaces pose a risk of fire.

- To avoid hazards resulting from an unintentional reset of the safety temperature limiter, the appliance must not be supplied via an external contactor such as a timer or connected to an electrical circuit that is regularly switched on and off via a device.
- Place the appliance on a heat-resistant, dry and level surface.
- Do not place the appliance on surfaces that can become hot (e.g. on hotplates, naked flames).
- Ensure that the appliance does not come into contact with any other objects during operation. Maintain a distance of at least 10 cm to other objects. Above all, do not set up the appliance near easily flammable materials (curtains, drapes, paper etc.).
- Do not operate the appliance beneath wall cupboards or other objects that could hinder the free upwards flow of steam.
- Do not cover the appliance.
- Do not place any objects on the appliance.
- Never leave the appliance unattended while it is in use.
- Never use the appliance near explosive or highly flammable steam.
- When preparing food, always use the frying basket in the fryer pan to prevent the food from burning.
- Always place the hot frying basket on a heat-resistant surface.
- Do not fill the frying basket with fat or oil as you would with a conventional fryer. Add only the appropriate amount of cooking oil to the food, depending on the recipe.
- Do not overfill the frying basket. Ensure that the food does not touch the heating element inside the appliance when the appliance is in use. Fill the frying basket to the MAX marking.
- Do not place foods wrapped in cling film, plastic wrap or other flammable materials into the frying basket.

# SILVERCREST®

- If the appliance starts to give off dark smoke, pull the mains plug out of the socket immediately. Wait until the appliance has stopped smoking before removing the frying basket from the appliance.
- In case of fire, disconnect the appliance from the power supply first. Do not use water to extinguish the fire. Use a fire blanket or a suitable fire extinguisher to extinguish the flames.



## **WARNING!**

### **Risk of injury!**

There is a risk of injury due to burning on hot surfaces.

The touchable surfaces on the appliance and accessories may become hot during operation.

- As the ventilation grille on the side of the appliance becomes hot during operation, do not touch ventilation grille when the appliance is in use in order to prevent burns.
- During operation, touch the appliance only by the frying basket handle and control elements.
- Do not touch the frying chamber, the frying basket or the heating element.
- Do not move the appliance while it is in use.
- Do not move the appliance while it is hot, instead allow the appliance to cool down completely first.
- Risk of burns from steam escaping when you remove the frying basket during or after food preparation. Do not position your head directly above the appliance and do not touch the steam. Place the frying basket/fryer pan on a heat-resistant surface if necessary.
- The frying basket becomes extremely hot during use. Do not touch it. Use oven gloves.
- The heating element remains hot for some time after the appliance is switched off. Make sure that no one touches the frying chamber.



## **CAUTION!**

### **Risk to health!**

Baking, cooking or grilling at excessive temperatures may produce substances harmful to health. Acrylamide, which forms in charred or burnt food residues, can cause cancer.

- Remove burnt residues from the food.
- Do not overbrown the food when baking or grilling.



## **NOTICE!**

### **Risk of damage!**

Chemical additives in furniture coatings may corrode the material of the appliance feet and cause residue on the furniture surface.

- Place the appliance on a heat-resistant surface if necessary.

## **3.2. Cleaning**

- Follow the additional instructions for cleaning and clean surfaces that come into contact with food as described in the "10. Cleaning the air fryer" on page 20 section.

## **4. Description of components**

### **Fig. A – Front**

- 1) Controls/display
- 2) Frying basket
- 3) Frying basket handle
- 4) Feet (4x)
- 5) Fryer pan
- 6) Frying chamber
- 7) Frying basket release button with protective flap

### **Fig. B – Back**

- 8) Housing
- 9) Steam outlet
- 10) Mains cable with mains plug

## Fig. C – Controls/display

- 11) Display for temperature/cooking time
- 12) Heating process running
- 13) Fan active
- 14) Automatic programme active
- 15) Standby button
- 16) Start/pause the heating process
- 17) Programme selection
- 18) Switch the display between cooking time/temperature
- 19) Increase cooking time/temperature
- 20) Decrease cooking time/temperature

## 5. Package contents



### **DANGER!**

### **Risk of choking and suffocation!**

There is a risk of choking and suffocation due to swallowing or inhaling small parts or plastic wrap.

- Keep the plastic packaging out of the reach of children.

- ▶ Please check your purchase to ensure that all items are included and in perfect condition. If anything is missing or damaged, contact us within 14 days of purchase.

The following items are supplied with your product:

- Digital air fryer
- Short manual
- The user manual is available for download at [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) (article number IAN 406267\_2207)


## 6. Technical specifications

Supplier's name or trademark:	SilverCrest®
Supplier's address:	MLAP GmbH Meitnerstr. 9 70563 Stuttgart GERMANY
Model identifier:	SHFD 1500 B1
Power supply:	220–240 V~, 50–60 Hz
Output:	1300–1500 W

Frying basket capacity:	2.5 litre
Frying basket useful capacity (MAX marking):	2.2 litre
Temperature control:	60–200°C
Max. cooking time:	60 minutes
Dimensions (W × H × D), incl. frying basket handle and cable bend protection:	25 x 31 x 35.5 cm




## 7. EU declaration of conformity

 MLAP GmbH hereby declares that the product conforms to the following requirements of the European Union:

- EMC Directive 2014/30/EU
- Low Voltage Directive 2014/35/EU
- Ecodesign Directive 2009/125/EC
- RoHS Directive 2011/65/EU

## 8. Preparing the air fryer

- ▶ Remove all packaging, stickers and plastic wrap from the appliance.
- ▶ Place the appliance on a heat-resistant, dry and level surface.
- ▶ Pull the fryer pan (5) out of the appliance. Slide the protective flap on the frying basket handle (3) forwards first and then press the frying basket release button (7) to remove the frying basket (2) (see **Fig. F**). The protective flap prevents the frying basket from unintentionally detaching from the fryer pan.
- ▶ Rinse the frying basket (2) and the fryer pan (5) with hot water. Dry both parts thoroughly.
- ▶ Place the frying basket (2) into the fryer pan (5) so that the handle catch fits into the recess on the fryer pan (5) and clicks into place.
- ▶ Wipe the housing (8) using a damp cloth.
- ▶ Only connect the air fryer to a properly installed, earthed and fused socket. The local mains voltage must correspond to the technical specifications for the appliance.

The air fryer emits an acoustic signal and the standby button  (15) lights up.



When using the appliance for the first time, odour or smoke may develop due to manufacturing residues. However, this is not dangerous and will quickly disappear. Run the appliance for 30 minutes at the highest temperature setting before using it for the first time (see "9.1. Setting the cooking time and temperature" on page 16) and ensure adequate ventilation.

## 9. Operating the air fryer



### **WARNING!**






#### **Risk of fire!**

Oil and other liquids can catch fire as a result of the high temperatures.






- Do not fill the frying basket (2) with fat or oil as you would with a conventional fryer. Add only the appropriate amount of cooking oil to the food, depending on the recipe.
- Do not overfill the frying basket (2). Observe the MAX marking. However, we recommend filling the frying basket (2) 3/4 full for ease of use.

- ▶ Pull the frying basket (2) out of the appliance (see **Fig. D**).
- ▶ Fill the frying basket (2) with the food. For more information on the recommended fill levels, see the table in section "9.3. Recommended settings" on page 18.
- ▶ Hold the frying basket (2) by the frying basket handle (3) firmly and push it from the front until it is completely inside the appliance (see **Fig. E**).

### 9.1. Setting the cooking time and temperature

- ▶ Press the standby button  (15) to switch on the air fryer. The temperature is initially preset to 180°C and the cooking time to 15 minutes.
- ▶ Use the  (19) and  (20) buttons to set the cooking temperature you require in 5°C increments. The temperature °C is shown on the display (11).
- ▶ Press and hold the  (19) or  (20) button longer to set the required temperature more quickly.

Cooking temperatures of between 60°C and 200°C can be set.


- ▶ Press the  (18) button and then use the  (19) or  (20) buttons to set the cooking time you require in minutes increments. The cooking time MIN is shown on the display (11).
- ▶ Press and hold the  (19) or  (20) button longer to set the required cooking more quickly.



It is possible to set a total cooking time of 60 minutes.



To ensure that food is cooked to perfection, pre-heat the air fryer for at least 3 minutes beforehand.

- ▶ Start the cooking process by pressing the  button (16).

## 9.2. Procedure during the cooking process

The cooking temperature and remaining cooking time are shown when the appliance is in use.

You can remove the frying basket (2) from the appliance at any time during preparation to avoid burning the food. The appliance switches off automatically.



### **WARNING!**

#### **Risk of injury!**



There is a risk of injury due to burning on hot surfaces.

The touchable surfaces on the appliance and accessories may become hot during operation.


- Use oven gloves.

- ▶ Shake the frying basket (2) several times during the cooking time to redistribute the food. This helps to ensure that the food is evenly cooked.
- ▶ Use the frying basket handle (3) to pull the frying basket (2) out of the appliance. Shake the food carefully and push the frying basket (2) back into the appliance.

The time continues automatically.

- ▶ If you would like to replenish the food, press the  button (16) to pause the cooking process.
- ▶ Use the frying basket handle (3) to pull the frying basket (2) out of the appliance.
- ▶ Replenish the food carefully and push the frying basket (2) back into the appliance.
- ▶ Press the  button (16) again to continue the cooking process.

Once the cooking time has elapsed, a tone will sound and the appliance switches itself off. The fan will continue to run for a few minutes.

- ▶ To stop the cooking process early, press the standby button  (15) for a few seconds until the appliance switches off.
- ▶ Pull the mains plug (10) out of the mains socket.
- ▶ Use the frying basket handle (3) to pull the fryer pan (5) out of the appliance. Place the fryer pan (5) on a heat-resistant surface and remove the frying basket (2). Slide the protective flap on the frying basket handle (3) forwards first and then press the frying basket release button (7) (see **Fig. F**). Remove the food from the frying basket.

## 9.3. Recommended settings



The quantities or numbers of pieces in the table below represent the optimum quantity.

Refer to the table for the corresponding settings for the respective food. The settings may vary by volume, by the fried food itself or by your own wishes and taste. Also observe the preparation instructions from the respective food manufacturers.

Larger quantities of food usually require a slightly longer cooking time, smaller quantities a slightly shorter cooking time.

Food	Optimum weight (g)	Time (min.)	Temp. (°C)	Shake/turn	Notice!
Thin-cut frozen chips	200 – 250 (max. 350)	13 – 18	200	Yes (2x)	Preheat for 3 minutes
Thick-cut frozen chips	200 – 250 (max. 350)	18 – 25	180	Yes (2x)	Preheat for 3 minutes
Home-made chips	200 – 250 (max. 350)	25 – 30	180–200	Yes (2x)	Add 1–2 tbsp cooking oil Preheat for 3 minutes
Mini muffins	400	15 – 18	160	No	Use baking tin, approx. 6 mini muffins
Fish fillet	150 – 250 (max. 500)	12 – 18	180	Yes (1x)	Preheat for 3 minutes
Pork chops	100 – 300 (max. 600)	10 – 15	180	Yes (1x)	Preheat for 3 minutes
Chicken thighs	100 – 300 (max. 600)	20 – 30	200	Yes (1x)	Preheat for 3 minutes
Prawns	200 – 300 (max. 500)	10 – 14	200	Yes (2x)	Add 1–2 tbsp cooking oil Preheat for 3 minutes

Food	Optimum weight (g)	Time (min.)	Temp. (°C)	Shake/turn	Notice!
Vegetables (e.g. peppers, mushrooms, courgettes, potatoes)	100 – 350 (max. 500)	13 – 30	180	Yes (2x)	Add 1–2 tbsp cooking oil 2–3 cm sized pieces



The air fryer is also suitable for heating up meals: heat up the food for 10 minutes at 150°C.



If you have not pre-heated the air fryer, leave the food to cook for an extra 3 minutes.




The baking tins for baking in the air fryer are not supplied with the appliance.


## 9.4. Setting an automatic programme

With the automatic programmes, you can cook certain foods at a preset temperature and cooking time. The following programmes are available:


Symbol	Automatic programme	Rec. weight (approx.)	Min.	°C	Shake/turn
	Frozen chips	330	16	200	Yes (2x)
	Home-made chips	300	18	180	Yes (2x)
	Sausages	100	10	200	Yes (1x)
	Chicken thighs	100	20	180	Yes (1x)
	Steak	100–500	15	180	Yes (1x)
	Cakes	300	20	160	No
	Fish	150	12	200	Yes (1x)
	Vegetables	150	15	200	Yes (2x)

# SILVERCREST®

Press the standby button  (15) to switch on the appliance.


▶ Press the  (17) button several times to set the required automatic programme.

The temperature and cooking time for the selected programme are shown alternately on the display.

▶ Start the cooking process by pressing the  button (16).

Once the cooking time has elapsed, a tone will sound and the appliance switches itself off.

The fan will continue to run for a few minutes.

▶ To stop the cooking process early, press the standby button  (15) for a few seconds until the appliance switches off.

▶ Pull the mains plug (10) out of the mains socket.

## 10. Cleaning the air fryer



### **WARNING!**

#### **Risk of electric shock!**

There is a risk of electric shock due to live parts.

- Always disconnect the mains plug (10) before cleaning.
- Never immerse the appliance in water or other liquids. If the appliance does fall into liquid, under no circumstances should you attempt to touch it. First, unplug the mains plug (10).

Do not operate the appliance again under any circumstances. Have the appliance checked by the manufacturer, its customer services department or a similarly qualified person.



### **WARNING!**

#### **Risk of injury!**

Hot surfaces pose a risk of injury from burning.

- Allow the appliance to cool down for at least 60 minutes before cleaning. Remove the frying basket (2) to enable the appliance to cool down more quickly. Place the frying basket/fryer pan on a heat-resistant surface if necessary.



## NOTICE!

### Possibility of damage to the appliance!

There is a risk of damage to the appliance if it is used improperly.


- Do not use any rough or abrasive cleaning agents on or in the housing of the appliance.
  - Do not clean the air fryer housing and accessories in the dishwasher.
  - A soft, slightly damp cloth is suitable for cleaning the control element and outer surfaces of the appliance.
- ▶ Clean the frying basket (2) using a sponge and a small amount of mild soap solution. First rinse both parts carefully and then dry them thoroughly.
  - ▶ Clean the frying chamber (6) using warm water and a damp sponge.
  - ▶ If the heating elements are dirty, use a washing-up brush. Carefully remove the food residue.





## 11. Prolonged non-use and transport

- ▶ If you are not going to use the appliance for an extended period of time, unplug the mains plug (10), clean the appliance and store the appliance in a dry, dust-free and frost-free environment that is not exposed to direct sunlight.
- ▶ To avoid damaging the product during transport, we recommend that you use the original packaging.

## 12. Troubleshooting

The product left our warehouse in perfect condition. If you do, however, discover a problem, see if you can solve it by using the solutions offered in the following table. If you do not succeed, contact our Customer Service department.

Problem	Possible cause	Troubleshooting
The appliance is not working.	The mains plug (10) is not plugged into a power socket.	▶ Only connect the appliance to a properly installed power socket.
	Incomplete entry.	▶ Start the cooking process by pressing the  button (16).

Problem	Possible cause	Troubleshooting
The food is not cooked.	The fill level is too high.	▶ Fill the frying basket (2) only up to the MAX marking.
	The cooking temperature is too low.	▶ Press the  button (18) until the temperature °C is shown on the display (11). Press  (19) to increase the required cooking temperature.
	The cooking time is too short.	▶ Press the  (18) button until the cooking time MIN is shown on the display (11). Press  (19) to extend the required cooking time.
The food is not evenly cooked.	The pieces of food are too close together.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Shake the frying basket (2) to distribute the food evenly (see 9.2 on page 17). Many foods need to be shaken after half the cooking time has elapsed.</li> <li>▶ Fill the frying basket (2) with small pieces of food. Smaller pieces cook more evenly.</li> </ul>
The fried foods are not crisp enough.	The food is unsuitable for cooking in the air fryer.	▶ Use oven-ready or lightly oiled snacks for crisper results.
The appliance cannot be closed.	The frying basket (2) is too full.	▶ Fill the frying basket (2) only up to the MAX marking.

Problem	Possible cause	Troubleshooting
White smoke comes out of the appliance.	The food is very fatty.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ During preparation, fat from these extremely fatty foods drips into the fryer pan (5). The fat causes a higher temperature than usual to develop in the fryer pan (5) – this does not impair the appliance or the cooking result.</li> </ul>
	The fryer pan (5) still contains oil/fat residue from a previous cooking process.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Oil/fat residue burns in the frying chamber. Clean the fryer pan (5) after every use.</li> </ul>
Fresh chips are not evenly fried.	The chips have not been sufficiently soaked.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Place the chips in cold water for around 30 minutes to remove the starch. Dry the chips using kitchen paper before adding to the basket.</li> </ul>
	The variety of potato is unsuitable.	
Fresh chips do not go crisp.	The potatoes are too moist.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ The crispiness is dependent on the water and starch content of the variety of potato used and the quantity of oil.</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Dry the potatoes carefully and cover them with about 1/2 tablespoon of oil.</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Cut the potatoes into smaller pieces.</li> </ul>

## 13. Disposal



### APPLIANCE

Do not dispose of old appliances in normal household waste.

In accordance with Directive 2012/19/EU, these appliances must be disposed of correctly at the end of their service life.

This involves separating the materials in the appliances for the purpose of recycling and minimising the environmental impact.

Take old appliances to a collection point for electrical scrap or a recycling centre.

Contact your local waste disposal company or your local authority for more information on this subject.

### PACKAGING

Your appliance has been packaged to protect it from damage in transit. Packaging materials are raw materials and can therefore be reused or recycled.

## 14. Spare parts

If you would like to order spare parts, please contact us using the contact form at [www.mlap.info/contact](http://www.mlap.info/contact).

## 15. Privacy statement

Dear Customer,

We wish to inform you that we, MLAP GmbH, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Germany, process your personal data as a data controller.

For matters regarding data protection, we are supported by our company data protection officer who can be contacted at MLAP GmbH, Datenschutz, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Germany, [datenschutz@mlap.info](mailto:datenschutz@mlap.info). We process your data for the purpose of warranty processing and associated processes (e.g. repairs) and rely on the sales contract concluded with us when processing your data.

Your data will be provided to repair service providers contracted by us for the purpose of warranty processing and associated processes (e.g. repairs). We generally store your personal data for a period of three years in order to fulfil your legal warranty rights.

You have the right to be informed of the personal data concerned as well as the right to rectification, the right to erasure, the right to restrict processing, the right to object to processing and the right to data portability.

In the case of the right to be informed and the right to erasure, restrictions apply according to Sections 34 and 35 of the BDSG (Federal Data Protection Act) (Article 23 of the GDPR).

You also have the right to lodge a complaint with a supervisory authority (Article 77 of the GDPR in conjunction with Section 19 of the BDSG). For MLAP, this is the state official for data protection and freedom of information Baden-Württemberg, PO box 10 29 32, 70025 Stuttgart, Germany. [www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de](http://www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de).



The processing of your data is necessary for warranty processing since it is not possible to process the warranty without the provision of the required data.

## 16. Information on trademarks

SilverCrest® is a registered trademark of Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Germany.

All other names and products are trademarks or registered trademarks of their respective owners.

## 17. MLAP GmbH Warranty

Dear customer,

The warranty on this product is 3 years from the date of purchase. In the event of defects in this product, you have legal rights against the product vendor. These legal rights are in no way limited by the warranty described below.

### 17.1. Conditions of warranty

The warranty period begins on the date of purchase. Please take care to keep the original purchase receipt. This document will serve as a proof of purchase.

If, within three years of the date of purchase of this product, any defect in material or manufacture should become evident, the product will – as we choose – be repaired free of charge or replaced. This warranty is subject to presentation, within the three-year term, of the defective product and the proof of purchase (receipt) and a brief, written description of what constitutes the defect and when it became evident.

If the defect is covered by our warranty, you will receive back the repaired product or a new replacement. Repair or exchange of the product does not lead to a renewed warranty period.

### 17.2. Warranty period and legal claims for defects

The warranty period is not prolonged by the above fulfilment. This also applies for replaced and repaired parts. Any damage or defects present at the time of purchase must be notified immediately after unpacking. Repairs that are carried out after the expiration of the warranty period are subject to a charge.

### 17.3. Scope of warranty

The product is manufactured in accordance with strict quality guidelines and thoroughly tested before dispatch.

The warranty applies for defects in materials or manufacture. This warranty does not extend to product parts that are subject to normal wear and can therefore be regarded as wearing parts or to damage to fragile parts, e.g. switches, batteries or parts made of glass.

# SILVERCREST®

This warranty is void if the product has been damaged or not properly used or serviced. For proper use of the product, exact compliance with all instructions listed in the user manual is required. It is essential to avoid procedures and use for purposes against which the user manual advises or warns.

The product is intended for private use only and not for industrial/commercial use. Improper handling and usage not in accordance with the intended purpose, use of force and any interventions that are not carried out by our authorised service centre will render the warranty null and void.

## 17.4. Processing of warranty claims

For speedy processing of your request, please observe the following instructions:

- For all enquiries, please keep the receipt and the article number IAN 406267\_2207 to hand as proof of purchase.
- The article number is to be found on the type plate, an engraving, on the title page of your instructions (bottom left) or on an adhesive label on the rear or underside.
- If functional or other defects occur, first contact the service department named below by telephone or via our contact form.


## 18. Service



You can download this user manual and many other manuals, product videos and installation software from [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

Scan this QR code to be directed straight to the Lidl Service website ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) where you can open your user manual by entering the article number IAN 406267\_2207.

<b>IE</b>	<b>Service Ireland</b> Hotline ☎ +353 1 6533859 🕒 Mon - Fri: 09:00 - 17:00 Please use the contact form at <a href="http://www.mlapp.info/contact">www.mlapp.info/contact</a>
<b>MT</b>	<b>Service Malta</b> Hotline ☎ 800 62713 🕒 Mon - Fri: 09:00 - 17:00 Please use the contact form at <a href="http://www.mlapp.info/contact">www.mlapp.info/contact</a>

	<p><b>Service Cyprus</b> Hotline ☎ +357 2 2008081 🕒 Mon - Fri: 09:00 - 17:00 Please use the contact form at <a href="http://www.mlap.info/contact">www.mlap.info/contact</a></p>
	<p>IAN 406267_2207</p>

## 18.1. Supplier/Producer/Importer

Please note that you cannot use the address below for returns. Please contact the Service Centre mentioned above.

MLAP GmbH  
Meitnerstr. 9  
70563 Stuttgart  
GERMANY



# Inhaltsverzeichnis

<b>1.</b>	<b>Informationen zu dieser Bedienungsanleitung .....</b>	<b>30</b>
1.1.	Zeichenerklärung.....	30
<b>2.</b>	<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....</b>	<b>32</b>
<b>3.</b>	<b>Sicherheitshinweise .....</b>	<b>33</b>
3.1.	Inbetriebnahme und Gebrauch.....	35
3.2.	Reinigung .....	38
<b>4.</b>	<b>Teilebeschreibung.....</b>	<b>38</b>
<b>5.</b>	<b>Lieferumfang.....</b>	<b>39</b>
<b>6.</b>	<b>Technische Daten .....</b>	<b>40</b>
<b>7.</b>	<b>EU-Konformitätsinformation .....</b>	<b>40</b>
<b>8.</b>	<b>Heißluft-Fritteuse vorbereiten.....</b>	<b>41</b>
<b>9.</b>	<b>Heißluft-Fritteuse bedienen .....</b>	<b>41</b>
9.1.	Garzeit und Temperatur einstellen .....	42
9.2.	Vorgehensweise während des Garvorgangs.....	42
9.3.	Empfohlene Einstellungen .....	43
9.4.	Automatikprogramm einstellen.....	45
<b>10.</b>	<b>Heißluft-Fritteuse reinigen .....</b>	<b>46</b>
<b>11.</b>	<b>Längerer Nichtgebrauch und Transport.....</b>	<b>47</b>
<b>12.</b>	<b>Fehlerbehebung .....</b>	<b>47</b>
<b>13.</b>	<b>Entsorgung .....</b>	<b>50</b>
<b>14.</b>	<b>Ersatzteile .....</b>	<b>50</b>
<b>15.</b>	<b>Datenschutzerklärung .....</b>	<b>51</b>
<b>16.</b>	<b>Hinweise zu Warenzeichen.....</b>	<b>51</b>
<b>17.</b>	<b>Garantie der MLAP GmbH .....</b>	<b>51</b>
17.1.	Garantiebedingungen .....	51
17.2.	Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche.....	52
17.3.	Garantieumfang .....	52
17.4.	Abwicklung im Garantiefall.....	52
<b>18.</b>	<b>Service .....</b>	<b>53</b>
18.1.	Lieferant/Produzent/Importeur .....	53

## 1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung



Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Lesen Sie vor Inbetriebnahme die Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Beachten Sie die Warnungen auf dem Gerät und in der Bedienungsanleitung.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung immer in Reichweite auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus, da sie ein wesentlicher Bestandteil des Produktes ist.

### 1.1. Zeichenerklärung

Ist ein Textabschnitt mit einem der nachfolgenden Warnsymbole gekennzeichnet, muss die im Text beschriebene Gefahr vermieden werden, um den dort beschriebenen, möglichen Konsequenzen vorzubeugen.



#### **GEFAHR!**

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!

- Folgen Sie den Anweisungen, um Situationen, die zum Tode oder zu schweren Verletzungen führen, zu vermeiden.



#### **WARNUNG!**

Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren, irreversiblen Verletzungen!

- Folgen Sie den Anweisungen, um Situationen, die zum Tode oder zu schweren Verletzungen führen können, zu vermeiden.



#### **VORSICHT!**

Warnung vor möglichen mittelschweren und/oder leichten Verletzungen!

- Folgen Sie den Anweisungen, um Situationen, die zu geringfügigen oder leichten Verletzungen führen können, zu vermeiden.



#### **HINWEIS!**

Hinweise beachten, um Sachschaden zu vermeiden!

- Folgen Sie den Anweisungen, um Situationen, die zu Sachschäden führen können, zu vermeiden.



Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



Warnung vor Gefahr durch heiße Oberflächen!



Hinweise zum Zusammenbau oder zum Betrieb



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!

- Aufzählungspunkt / Information über Ereignisse während der Bedienung
- ▶ Auszuführende Handlungsanweisung
- Auszuführende Handlungsanweisung zur Vermeidung von Gefahren
- ~ Symbol für Wechselstrom



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „EU-Konformitätsinformation“): Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der EU-Richtlinien.



### **Geprüfte Sicherheit**

Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen die Anforderungen des Produktsicherheitsgesetzes.



**Kennzeichnung von Verpackungsmaterialien bei der Mülltrennung mit den Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung:**  
1–7: Kunststoffe/20–22: Papier und Pappe/80–98: Verbundstoffe



Verpackung umweltgerecht entsorgen (siehe Kapitel „Entsorgung“)



Verpackung umweltgerecht entsorgen (siehe Kapitel „Entsorgung“)



Gerät umweltgerecht entsorgen (siehe Kapitel „Entsorgung“)



Das „Triman“-Symbol informiert den Verbraucher darüber, dass das Produkt wiederverwertbar ist, einem erweiterten System der Herstellerverantwortung und in Frankreich einer Sortieranweisung unterliegt.



In der EU verwendetes Symbol zur Kennzeichnung von Materialien mit Lebensmittelkontakt wie z. B. Verpackungen oder Geräteoberflächen.



Der Frittierkorb und der Frittierpfann sind ILAG antihafbeschichtet.

## 2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät eignet sich zum Backen, Garen und Grillen von Lebensmitteln wie z. B. Gemüse, Pommes und Kartoffelecken (selbstgemacht oder backofenfertig) sowie für die Zubereitung von Fisch, Fleisch und Geflügel.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Privathaushalt und ähnlichen Haushaltsanwendungen verwendet zu werden; beispielsweise:

- in Läden, Büros und anderen ähnlichen Arbeitsumgebungen;
- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

Das Gerät ist nur für den privaten und nicht für den industriellen/kommerziellen Gebrauch bestimmt.

Bitte beachten Sie, dass im Falle des nicht bestimmungsgemäßen Gebrauchs die Haftung erlischt:

- Bauen Sie das Gerät nicht ohne unsere Zustimmung um und verwenden Sie keine nicht von uns genehmigten oder gelieferten Zubehörteile.
- Beachten Sie alle Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise. Jede andere Bedienung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.



## 3. Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN – SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN!

- Gerät und Zubehör an einem für Kinder unerreichen Platz aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder jünger als 8 Jahre sollen vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.



### **GEFAHR!**

#### **Verletzungsgefahr!**

Es besteht Erstickungsgefahr durch Verschlucken oder Einatmen von Kleinteilen oder Folien.

- Alle verwendeten Verpackungsmaterialien (Beutel, Polystyrolstücke usw.) nicht in der Reichweite von Kindern lagern.
- Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen lassen.



### **WARNUNG!**

#### **Risiko eines Stromschlags/Kurzschlusses!**

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags/Kurzschlusses durch stromführende Teile.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte und gut erreichbare Steckdose an, die sich in der Nähe des Aufstellortes befindet. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.

# SILVERCREST®

- Für den Fall, dass Sie das Gerät schnell vom Netz nehmen müssen, muss die Steckdose frei zugänglich sein.
- Ziehen Sie immer am Stecker, nicht am Netzkabel.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Gegenständen oder Oberflächen (z. B. Herdplatte) in Berührung kommt.
- Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung überprüfen Sie das Gerät sowie das Netzkabel auf Beschädigungen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Gerät oder Netzkabel sichtbare Schäden aufweisen oder das Gerät heruntergefallen ist.
- Wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Service.
- Nehmen Sie auf keinen Fall selbstständig Veränderungen am Gerät vor oder versuchen Sie, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse oder führen Gegenstände durch die Belüftungsschlitze ein.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, lassen Sie sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose,
  - wenn Sie das Gerät reinigen oder warten,
  - wenn Sie das Gerät auf- oder abbauen,
  - wenn das Gerät feucht oder nass geworden ist,
  - wenn Sie das Gerät nicht mehr gebrauchen,
  - bei fehlender Aufsicht,
  - bei Gewitter.

Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten oder halten Sie es nicht unter fließendes Wasser oder verwenden Sie es in feuchten Räumen, da dies zu einem Stromschlag führen kann.

- Schützen Sie das Gerät vor Berührungen mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker fern von Waschbecken, Spülen oder Ähnlichem.
- Stellen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, z. B. Vasen, oder Getränke auf oder in die Nähe des Geräts.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auf nasser Stellfläche in Betrieb.
- Berühren Sie das Gerät oder das Netzkabel / den Netzstecker niemals mit feuchten oder nassen Händen.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich in Innenräumen.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
  - hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe,
  - extrem hohe oder tiefe Temperaturen,
  - direkte Sonneneinstrahlung,
  - offenes Feuer.

## 3.1. Inbetriebnahme und Gebrauch



### **WARNUNG!** **Brandgefahr!**

Es besteht Brandgefahr durch heiße Oberflächen.

- Um eine Gefährdung durch ein unbeabsichtigtes Rücksetzen des Schutztemperaturbegrenzers zu vermeiden, darf das Gerät nicht über eine externe Schaltvorrichtung wie beispielsweise eine Zeitschaltuhr versorgt werden oder mit einem Stromkreis verbunden sein, der regelmäßig durch eine Einrichtung ein- und ausgeschaltet wird.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, trockene und ebene Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf Flächen ab, die heiß werden können (z. B. Herdplatten, offene Flammen).
- Achten Sie darauf, dass das Gerät im Betrieb keine Berührung mit einem anderen Gegenstand hat. Halten Sie einen Abstand von min. 10 cm zu anderen Gegenständen ein. Stellen Sie es insbeson-

dere nicht in der Nähe von leicht brennbaren Materialien (Gardinen, Vorhänge, Papier usw.) auf.

- Stellen Sie das Gerät im Betrieb nicht unter Hängeschränke oder andere Gegenstände, die den freien Abzug des Dampfes nach oben behindern könnten.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven und/oder entzündbaren Dämpfen.
- Verwenden Sie zum Zubereiten der Lebensmittel unbedingt den Frittierkorb im Frittiertopf, damit die Speisen nicht verbrennen.
- Stellen Sie den heißen Frittierkorb immer auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
- Füllen Sie den Frittierkorb nicht mit Fett oder Öl wie bei einer herkömmlichen Fritteuse. Geben Sie, je nach Rezept, nur eine entsprechende Menge Speiseöl zum Lebensmittel hinzu.
- Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht, damit die Speisen nicht das Heizelement während des Betriebs im Geräteinneren berühren. Befüllen Sie den Frittierkorb nur bis zur MAX-Markierung.
- Legen Sie keine Speisen in den Frittierkorb, die in Frischhaltefolie, in Plastikfolie oder andere brennbare Materialien verpackt sind.
- Ziehen Sie bei dunkler Rauchentwicklung sofort den Stecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung nachgelassen hat, bevor Sie den Frittierkorb aus dem Gerät nehmen.
- Trennen Sie im Brandfall das Gerät zuerst von der Stromversorgung. Löschen Sie nicht mit Wasser. Löschen Sie die Flammen mit einer Löschdecke oder einem geeignetem Feuerlöscher.



## **WARNUNG!** **Verletzungsgefahr!**

Es besteht Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen. Während des Betriebs können die berührbaren Oberflächen des Gerätes und des Zubehörs sehr heiß werden.

- Da das Lüftungsgitter auf der Geräterückseite funktionsbedingt heiß wird, berühren Sie das Lüftungsgitter während des Betriebs nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nur am Frittierkorbgriff und den Bedienelementen!
- Fassen Sie nicht in die Frittierkammer, an den Frittierkorb oder das Heizelement.
- Bewegen Sie das Gerät niemals während des Betriebs.
- Bewegen Sie das aufgeheizte Gerät nicht, sondern lassen Sie das Gerät vorher vollständig abkühlen.
- Wenn Sie den Frittierkorb beim oder nach dem Zubereiten der Speisen entnehmen, besteht Verbrennungsgefahr durch austretenden Dampf. Halten Sie den Kopf nicht direkt über das Gerät und fassen Sie nicht in diesen Dampf.  
Stellen Sie den Frittierkorb / Frittierkopf auf eine hitzeunempfindliche Unterlage.
- Beim Betrieb wird der Frittierkorb sehr heiß, fassen Sie ihn nicht an. Verwenden Sie Topfhandschuhe.
- Das Heizelement bleibt auch nach dem Abschalten noch für eine längere Weile heiß. Stellen Sie sicher, dass niemand in die Frittierkammer greift.



## **VORSICHT!** **Gesundheitsgefährdung!**

Zu heißes Backen, Garen oder Grillen kann gesundheits-schädliche Stoffe entstehen lassen. Acrylamide, die in verkohlten oder verbrannten Speiseresten entstehen, können Krebs auslösen.

- Entfernen Sie verbrannte Speisereste.

- Lassen Sie die Speisen beim Backen oder Grillen nicht zu dunkel werden.



## **HINWEIS!**

### **Beschädigungsgefahr!**

Chemische Zusätze in Möbelbeschichtungen können das Material der Gerätefüße angreifen und Rückstände auf der Möbeloberfläche verursachen.

- Stellen Sie das Gerät ggf. auf eine hitzeunempfindliche Unterlage.

## **3.2. Reinigung**

- Beachten Sie die weiterführenden Hinweise zur Reinigung und reinigen Sie Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie im Kapitel „10. Heißluft-Fritteuse reinigen“ auf Seite 46 beschrieben.

## **4. Teilebeschreibung**

### **Abb. A – Vorderseite**

- 1) Bedienelemente/Displayanzeige
- 2) Frittierkorb
- 3) Frittierkorbgriff
- 4) Standfüße (4x)
- 5) Frittierkopf
- 6) Frittierkammer
- 7) Frittierkorb-Entriegelungstaste mit Schutzklappe

### **Abb. B – Rückseite**

- 8) Gehäuse
- 9) Dampfaustritt
- 10) Netzkabel mit Netzstecker

### **Abb. C – Bedienelemente/Displayanzeige**

- 11) Display für Temperaturanzeige/Garzeitanzeige
- 12) Heizvorgang läuft
- 13) Lüfter aktiv
- 14) Automatikprogramm aktiv
- 15) Standby-Schaltfläche
- 16) Heizvorgang starten/unterbrechen
- 17) Programmauswahl
- 18) Umschalten der Anzeige von Garzeit/Temperatur

- 19) Garzeit/Temperatur erhöhen
- 20) Garzeit/Temperatur verringern

## 5. Lieferumfang



### **GEFAHR!**

### **Erstickungsgefahr!**

Es besteht Erstickungsgefahr durch Verschlucken oder Einatmen von Kleinteilen oder Folien.

- Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.

- ▶ Bitte überprüfen Sie die Vollständigkeit und Unversehrtheit der Lieferung und benachrichtigen Sie uns innerhalb von 14 Tagen nach dem Kauf, falls die Lieferung nicht komplett oder beschädigt ist.

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

- Digitale Heißluft-Fritteuse
- Kurzanleitung
- Bedienungsanleitung (als Download verfügbar unter [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) – Artikelnummer IAN 406267\_2207)

## 6. Technische Daten

Name oder Handelsmarke des Lieferanten:	SilverCrest®
Anschrift des Lieferanten:	MLAP GmbH Meitnerstr. 9 70563 Stuttgart DEUTSCHLAND
Modellkennung:	SHFD 1500 B1
Spannungsversorgung:	220-240 V~, 50-60 Hz
Leistung:	1300-1500 W
Kapazität Frittierkorb:	2,5 Liter
Nutzzinhalt Frittierkorb (MAX-Markierung):	2,2 Liter
Temperaturkontrolle:	60–200 °C
Max. Garzeiteinstellung:	60 Minuten
Abmessungen (B × H × T), inkl. Frittierkorbgriff und Kabel-Knickschutz:	25 x 31 x 35,5 cm



## 7. EU-Konformitätsinformation




Hiermit erklärt die MLAP GmbH, dass das Produkt mit den folgenden Anforderungen der Europäischen Union übereinstimmt:

- EMV-Richtlinie 2014/30/EU
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- Ökodesign-Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU



## 8. Heißluft-Fritteuse vorbereiten

- ▶ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und Folien vom Gerät.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, trockene und ebene Oberfläche.
- ▶ Ziehen Sie den Frittiertopf (5) aus dem Gerät. Schieben Sie die Schutzklappe am Frittierkorbgriff (3) zunächst nach vorne und drücken Sie erst dann die Frittierkorb-Entriegelungstaste (7), um den Frittierkorb (2) zu entnehmen (siehe **Abb. F**). Die Schutzklappe verhindert ein versehentliches Lösen des Frittierkorbs vom Frittiertopf.
- ▶ Spülen Sie den Frittierkorb (2) und den Frittiertopf (5) mit heißem Wasser. Trocknen Sie beide Teile gut ab.
- ▶ Setzen Sie den Frittierkorb (2) in den Frittiertopf (5) ein, so dass er mit der Raste des Griffs in die Aussparung am Frittiertopf (5) passt und einrastet.
- ▶ Wischen Sie das Gehäuse (8) mit einem feuchtem Tuch ab.
- ▶ Schließen Sie die Heißluft-Fritteuse nur an eine ordnungsgemäß installierte, geerdete und elektrisch abgesicherte Steckdose an. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.

Die Heißluftfritteuse gibt einen Signalton aus, die Standby-Schaltfläche  (15) leuchtet.



Beim ersten Gebrauch kann es aufgrund von Herstellungsrückständen zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Dies ist jedoch ungefährlich und lässt schnell nach. Lassen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung ca. 30 Minuten auf der höchsten Temperaturstufe laufen (siehe „9.1. Garzeit und Temperatur einstellen“ auf Seite 42) und sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

## 9. Heißluft-Fritteuse bedienen



### **WARNUNG!** **Brandgefahr!**

Öl und andere Flüssigkeiten können durch die hohen Temperaturen der Heißluft in Brand geraten.





- Füllen Sie den Frittierkorb (2) nicht mit Fett oder Öl wie bei einer herkömmlichen Fritteuse. Geben Sie, je nach Rezept, nur eine entsprechende Menge Speiseöl zum Lebensmittel hinzu.
  - Überfüllen Sie den Frittierkorb (2) nicht. Beachten Sie die MAX-Markierung. Wir empfehlen jedoch den Frittierkorb (2) für eine einfache Handhabung nur zu 3/4 zu befüllen.
- ▶ Ziehen Sie den Frittierkorb (2) aus dem Gerät (siehe **Abb. D**).
  - ▶ Befüllen Sie den Frittierkorb (2) mit der Speise. Entnehmen Sie die geeigneten Füllmengen der Tabelle im Kapitel „9.3. Empfohlene Einstellungen“ auf Seite 43.

- ▶ Halten Sie den Frittierkorb (2) am Frittierkorbgriff (3) fest und schieben Sie ihn von vorne vollständig in das Gerät (siehe **Abb. E**).






## 9.1. Garzeit und Temperatur einstellen

- ▶ Drücken Sie die Standby-Schalfläche  (15), um die Heißluft-Fritteuse einzuschalten.

Die Temperatur ist anfangs auf 180 °C und die Garzeit auf 15 Minuten voreingestellt.

- ▶ Stellen Sie mit den Schaltflächen  (19) oder  (20) die gewünschte Gartemperatur in 5 °C-Schritten ein. In der Displayanzeige (11) wird die Temperatur °C angezeigt.
- ▶ Halten Sie die Schaltfläche  (19) oder  (20) länger gedrückt, um die gewünschte Temperatur schneller einzustellen.


Es sind Temperaturen von 60 °C bis 200 °C einstellbar.

- ▶ Betätigen Sie die Schaltfläche  (18) und stellen Sie anschließend mit den Schaltflächen  (19) oder  (20) die gewünschte Garzeit in Minuten-Schritten ein. In der Displayanzeige (11) wird die Garzeit MIN angezeigt.
- ▶ Halten Sie die Schaltfläche  (19) oder  (20) länger gedrückt, um die gewünschte Garzeit schneller einzustellen.

Es ist eine Garzeit von insgesamt 60 Minuten möglich.



Um ein optimales Garergebnis zu erreichen, heizen Sie die Heißluft-Fritteuse vorher mindestens 3 Minuten auf.

- ▶ Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Schaltfläche  (16).

## 9.2. Vorgehensweise während des Garvorgangs

Die Gartemperatur sowie die verbleibende Garzeit werden beim Betrieb angezeigt.

Während der Zubereitung können Sie jederzeit zur Kontrolle des Garzustands den Frittierkorb (2) aus dem Gerät herausziehen. Das Gerät schaltet sich automatisch ab.



### **WARNUNG!**



### **Verletzungsgefahr!**

Es besteht Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen. Während des Betriebs können die berührbaren Oberflächen des Gerätes und des Zubehörs sehr heiß werden.


■ Verwenden Sie Topfhandschuhe.

- ▶ Schütteln Sie den Frittierkorb (2) mehrfach während der Garzeit, um die Speisen neu zu verteilen. So erreichen Sie ein gleichmäßiges Garen der Speisen.
- ▶ Ziehen Sie hierfür den Frittierkorb (2) am Frittierkorbgriff (3) aus dem Gerät. Schütteln Sie die Lebensmittel vorsichtig und schieben Sie den Frittierkorb (2) zurück in das Gerät.

Die Zeit läuft automatisch weiter.

- ▶ Falls Sie Speisen nachfüllen wollen, drücken Sie die Schaltfläche  (16), um den Garvorgang zu unterbrechen.
- ▶ Ziehen Sie den Frittierkorb (2) am Frittierkorbgriff (3) aus dem Gerät.
- ▶ Füllen Sie vorsichtig die Speisen nach und schieben den Frittierkorb (2) zurück in das Gerät.
- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche  (16) erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.

Nach Ende der Garzeit ertönt ein Signal und das Gerät schaltet sich ab. Der Lüfter läuft noch einige Minuten nach.

- ▶ Um den Garvorgang vorzeitig abzubrechen, drücken Sie die Standby-Schaltfläche  (15) für einige Sekunden, bis das Gerät ausschaltet.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker (10) aus der Steckdose.
- ▶ Ziehen Sie den Frittieropf (5) am Frittierkorbgriff (3) aus dem Gerät. Stellen Sie den Frittieropf (5) auf eine hitzebeständige Unterlage und entnehmen Sie den Frittierkorb (2). Schieben Sie dazu die Schutzklappe am Frittierkorbgriff (3) zunächst nach vorne und drücken Sie dann die Frittierkorb-Entriegelungstaste (7) (siehe **Abb. F**). Entnehmen Sie die Speise aus dem Frittierkorb.

## 9.3. Empfohlene Einstellungen



Die in der Tabelle angegebenen Mengen bzw. Stückzahlen stellen die optimale Menge dar.

Die entsprechenden Einstellungen für das jeweilige Gericht entnehmen Sie der Tabelle. Die Einstellungen können Sie je nach Menge, Frittiergut oder Ihren eigenen Wünschen variieren. Bitte beachten Sie auch die Zubereitungshinweise der jeweiligen Lebensmittelhersteller.

Größere Mengen Gargut erfordern in der Regel eine etwas längere Garzeit, kleinere Mengen eine etwas kürzere Garzeit.

Gericht	Optimalgewicht (g)	Zeit (min.)	Temp. (°C)	Schütteln/Wenden	Hinweis
Dünne tiefgekühlte Pommes frites	200 – 250 (max. 350)	13 – 18	200	Ja (2x)	3 Minuten vorheizen
Dicke tiefgekühlte Pommes frites	200 – 250 (max. 350)	18 – 25	180	Ja (2x)	3 Minuten vorheizen
Hausgemachte Pommes frites	200 – 250 (max. 350)	25 – 30	180 – 200	Ja (2x)	1-2 EL Speiseöl hinzufügen 3 Minuten vorheizen

Gericht	Optimalgewicht (g)	Zeit (min.)	Temp. (°C)	Schütteln/Wenden	Hinweis
Mini-Muffins	400	15 – 18	160	Nein	Backform verwenden, ca. 6 Mini-Muffins
Fischfilet	150 – 250 (max. 500)	12 – 18	180	Ja (1x)	3 Minuten vorheizen
Schweinekoteletts	100 – 300 (max. 600)	10 – 15	180	Ja (1x)	3 Minuten vorheizen
Hähnchenschenkel	100 – 300 (max. 600)	20 – 30	200	Ja (1x)	3 Minuten vorheizen
Garnelen	200 – 300 (max. 500)	10 – 14	200	Ja (2x)	1-2 EL Speiseöl hinzufügen 3 Minuten vorheizen
Gemüse (z. B. Paprika, Champignons, Zucchini, Kartoffeln)	100 – 350 (max. 500)	13 – 30	180	Ja (2x)	1-2 EL Speiseöl hinzufügen 2-3 cm große Stücke



Die Heißluft-Fritteuse ist auch zum Aufwärmen von Speisen geeignet: Erwärmen Sie die Speisen für 10 Minuten bei 150 °C.











Wenn Sie die Heißluft-Fritteuse vorher nicht aufgeheizt haben, lassen Sie die Speisen 3 Minuten länger garen.




Die Backformen für das Backen in der Heißluft-Fritteuse sind nicht im Lieferumfang enthalten.

## 9.4. Automatikprogramm einstellen

Mit den Automatikprogrammen können Sie bestimmte Lebensmittel mit einer voreingestellten Temperatur und Garzeit garen. Ihnen stehen folgende Programme zur Verfügung:

Symbol	Automatikprogramm	Empf. Gewicht (ca.)	Min.	°C	Schütteln/Wenden
	tiefgekühlte Pommes frites	330	16	200	Ja (2x)
	selbstgemachte Pommes frites	300	18	180	Ja (2x)
	Bratwurst	100	10	200	Ja (1x)
	Hähnchenschenkel	100	20	180	Ja (1x)
	Steak	100-500	15	180	Ja (1x)
	Kuchen	300	20	160	nein
	Fisch	150	12	200	Ja (1x)
	Gemüse	150	15	200	Ja (2x)


Drücken Sie die Standby-Schaltfläche  (15), um das Gerät einzuschalten.

- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche  (17) mehrfach, um das gewünschte Automatikprogramm einzustellen.

Die Temperatur und die Garzeit des ausgewählten Programms werden im Wechsel angezeigt.

- ▶ Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Schaltfläche  (16).

Nach Ende der Garzeit ertönt ein Signal und das Gerät schaltet sich ab. Der Lüfter läuft noch einige Minuten nach.

- ▶ Um den Garvorgang vorzeitig abubrechen, drücken die Standby-Schaltfläche  (15) für einige Sekunden, bis das Gerät ausschaltet.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker (10) aus der Steckdose.

## 10. Heißluft-Fritteuse reinigen



### **WARNUNG!**

#### **Stromschlaggefahr!**

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- Ziehen Sie vor der Reinigung grundsätzlich den Netzstecker (10).
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Falls das Gerät doch in Flüssigkeit gefallen sein sollte, fassen Sie dieses unter keinen Umständen an. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker (10).

Nehmen Sie das Gerät keinesfalls erneut in Betrieb. Lassen Sie das Gerät durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person überprüfen.



### **WARNUNG!**

#### **Verletzungsgefahr!**

Es besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung mindestens 60 Minuten abkühlen. Entnehmen Sie den Frittierkorb (2), damit das Gerät schneller abkühlen kann. Stellen Sie den Frittierkorb / Frittierkopf auf eine hitzeunempfindliche Unterlage.



### **HINWEIS!**

#### **Möglicher Geräteschaden!**

Es besteht ein möglicher Geräteschaden durch unsachgemäßen Gebrauch.

- Verwenden Sie keine rauen oder reibenden Reinigungsmittel auf und in dem Gehäuse des Gerätes.
- Reinigen Sie die Heißluft-Fritteuse, sowie das Zubehör nicht in der Spülmaschine.
- Für das Bedienfeld und die Außenflächen des Gerätes eignet sich ein weiches, leicht feuchtes Tuch.


- ▶ Reinigen Sie den Frittierkorb (2) mit einem Schwamm und ein wenig milder Seifenlauge. Spülen Sie beide Teile zunächst sorgfältig ab und trocknen Sie sie anschließend sorgfältig ab.
- ▶ Reinigen Sie die Frittierkammer (6) mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- ▶ Bei Verunreinigung der Heizstäbe verwenden Sie eine Spülbürste. Entfernen Sie die Speisereste vorsichtig.





## 11. Längerer Nichtgebrauch und Transport

- ▶ Wenn Sie das Gerät über längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker (10), reinigen Sie das Gerät und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staub- und frostfreien Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung auf.
- ▶ Um Beschädigungen des Produkts bei einem Transport zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, die Originalverpackung zu nutzen.

## 12. Fehlerbehebung

Das Produkt hat unser Haus in einem einwandfreien Zustand verlassen. Sollten Sie dennoch ein Problem feststellen, versuchen Sie es zunächst anhand der folgenden Tabelle zu beheben. Sollten Sie keinen Erfolg haben, kontaktieren Sie unseren Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker (10) ist nicht mit einer Steckdose verbunden.	▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an.
	Eingabe nicht vollständig.	▶ Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der  -Schaltfläche (16).

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Die Speisen sind nicht gar.	Die Füllmenge ist zu groß.	▶ Befüllen Sie den Frittierkorb (2) nur bis zur Max-Markierung.
	Die Gartemperatur ist zu niedrig.	▶ Drücken Sie die Schaltfläche  (18), bis in der Displayanzeige (11) die Temperatur °C angezeigt wird. Drücken Sie  (19), um die gewünschte Gartemperatur zu erhöhen.
	Die Garzeit ist zu kurz.	▶ Drücken Sie die Schaltfläche  (18), bis in der Displayanzeige (11) die Garzeit MIN angezeigt wird. Drücken Sie  (19), um die gewünschte Garzeit zu verlängern.
Die Speisen sind nicht gleichmäßig gegart.	Speisen liegen zu dicht aneinander.	<p>▶ Schütteln Sie den Frittierkorb (2), um die Speisen gleichmäßig zu verteilen (siehe 9.2 auf Seite 42). Manche Speisen müssen nach ca. der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.</p> <p>▶ Befüllen Sie den Frittierkorb (2) mit kleinen Stücken. Kleinere Stücke garen gleichmäßiger.</p>
Die frittierten Speisen sind nicht knusprig genug.	Für die Heißluft-Fritteuse ungeeignete Speisen verwendet.	▶ Verwenden Sie backofengeeignete oder leicht gefettete Snacks für knusprigere Ergebnisse.
Das Gerät lässt sich nicht verschließen.	Der Frittierkorb (2) ist überfüllt.	▶ Befüllen Sie den Frittierkorb (2) nur bis zur Max-Markierung.



Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Weiße Rauchentwicklung im Gerät	Die Speisen sind sehr fettig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Bei der Zubereitung von sehr fettigen Speisen tropft Fett in den Frittier- topf (5). Durch das Fett entsteht im Frittier- topf (5) eine größere Hitze als normalerweise – dies be- einträchtigt weder das Gerät noch das Garer- gebnis.</li> </ul>
	Der Frittier- topf (5) weist noch Fettrückstände vom vorherigen Garvorgang auf.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Fettrückstände verbren- nen in der Frittier- kammer. Säubern Sie den Frittier- topf (5) nach jeder Be- nutzung.</li> </ul>
Frische Pommes frites werden nicht gleichmä- ßig frittiert.	Die Kartoffel- stifte wurden nicht ausreichend einge- weicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Legen Sie die Kartoffel- stifte ca. 1/2 Stunde in kaltes Wasser damit die Stärke entweichen kann. Trocknen Sie sie vor dem Einfüllen mit Küchenpa- pier ab.</li> </ul>
	Die Kartoffel- sorte ist unge- eignet.	
Frische Pommes frites werden nicht knusprig.	Die Kartoffeln sind zu feucht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Die Knusprigkeit hängt vom Wasser- und Stär- kegehalt der Kartoffel- sorte und von der Öl- menge ab.</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Trocknen Sie die Kartof- feln sorgfältig ab und be- decken Sie sie dann mit ca. 1/2 Esslöffel Öl.</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Schneiden Sie die Kartof- feln in kleinere Stücke.</li> </ul>

## 13. Entsorgung



### **GERÄT (GILT NUR FÜR DEUTSCHLAND)**

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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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



### **GERÄT (ANDERE DEUTSCHSPRACHIGE LÄNDER)**

Altgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

Entsprechend Richtlinie 2012/19/EU ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zuzuführen.

Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt wird vermieden.

Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab.

Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.

## **VERPACKUNG**

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung. Verpackungen sind Rohstoffe und somit wiederverwendungsfähig oder können dem Rohstoffkreislauf zurückgeführt werden.

## 14. Ersatzteile

Wenn Sie Ersatzteile nachbestellen möchten, kontaktieren Sie uns über das Kontaktformular unter [www.mlap.info/contact](http://www.mlap.info/contact).

## **15. Datenschutzerklärung**

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir teilen Ihnen mit, dass wir, die MLAP GmbH, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Deutschland als Verantwortliche Ihre personenbezogenen Daten verarbeiten.

In datenschutzrechtlichen Angelegenheiten werden wir durch unseren betrieblichen Datenschutzbeauftragten, erreichbar unter MLAP GmbH, Datenschutz, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Deutschland, [datenschutz@mlap.info](mailto:datenschutz@mlap.info) unterstützt. Wir verarbeiten Ihre Daten zum Zweck der Garantieabwicklung und damit zusammenhängender Prozesse (z. B. Reparaturen) und stützen uns bei der Verarbeitung Ihrer Daten auf den mit uns geschlossenen Kaufvertrag.

Ihre Daten werden wir zum Zweck der Garantieabwicklung und damit zusammenhängender Prozesse (z. B. Reparaturen) an die von uns beauftragten Reparaturdienstleister übermitteln. Wir speichern Ihre personenbezogenen Daten im Regelfall für die Dauer von drei Jahren, um Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu erfüllen.

Uns gegenüber haben Sie das Recht auf Auskunft über die betreffenden personenbezogenen Daten sowie auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung sowie auf Datenübertragbarkeit.

Beim Auskunfts- und beim Löschungsrecht gelten jedoch Einschränkungen nach den §§ 34 und 35 BDSG (Art. 23 DS-GVO), darüber hinaus besteht ein Beschwerderecht bei einer zuständigen Datenschutzaufsichtsbehörde (Art. 77 DS-GVO i. V. m. § 19 BDSG). Für die MLAP ist das der Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Baden-Württemberg, Postfach 10 29 32, 70025 Stuttgart, Deutschland, [www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de](http://www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de).

Die Verarbeitung Ihrer Daten ist für die Garantieabwicklung erforderlich; ohne Bereitstellung der erforderlichen Daten ist die Garantieabwicklung nicht möglich.

## **16. Hinweise zu Warenzeichen**

SilverCrest® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Deutschland.

Alle weiteren Namen und Produkte sind Warenzeichen oder eingetragene Warenzeichen ihrer jeweiligen Eigentümer.

## **17. Garantie der MLAP GmbH**

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

### **17.1. Garantiebedingungen**

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Originalkassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

## 17.2. Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

## 17.3. Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

## 17.4. Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer IAN 406267\_2207 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder einem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung telefonisch oder über unser Kontaktformular.

## 18. Service



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese Anleitung und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer IAN 406267\_2207 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

### **DE** Service Deutschland

Hotline

☎ +49 201 56579031

🕒 Mo. - Fr.: 09:00 - 17:00

Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter: [www.mlapp.info/contact](http://www.mlapp.info/contact)

### **AT** Service Österreich

Hotline

☎ +43 1 2531798

🕒 Mo. - Fr.: 09:00 - 17:00

Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter: [www.mlapp.info/contact](http://www.mlapp.info/contact)

### **CH** Service Schweiz

Hotline

☎ +41 44 2006089

🕒 Mo. - Fr.: 09:00 - 17:00

Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter: [www.mlapp.info/contact](http://www.mlapp.info/contact)

IAN 406267\_2207

## 18.1. Lieferant/Produzent/Importeur

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

MLAP GmbH  
Meitnerstr. 9  
70563 Stuttgart  
DEUTSCHLAND



## Sommaire

<b>1.</b>	<b>Informations concernant la présente notice d'utilisation .....</b>	<b>57</b>
1.1.	Explication des symboles.....	57
<b>2.</b>	<b>Utilisation conforme .....</b>	<b>59</b>
<b>3.</b>	<b>Consignes de sécurité .....</b>	<b>60</b>
3.1.	Mise en service et utilisation.....	62
3.2.	Nettoyage.....	65
<b>4.</b>	<b>Description des éléments .....</b>	<b>65</b>
<b>5.</b>	<b>Contenu de la livraison .....</b>	<b>66</b>
<b>6.</b>	<b>Caractéristiques techniques .....</b>	<b>67</b>
<b>7.</b>	<b>Information sur la conformité UE.....</b>	<b>67</b>
<b>8.</b>	<b>Préparer la friteuse à air chaud .....</b>	<b>68</b>
<b>9.</b>	<b>Utiliser la friteuse à air chaud .....</b>	<b>68</b>
9.1.	Réglage du temps de cuisson et de la température.....	69
9.2.	Procédé durant le cycle de cuisson.....	69
9.3.	Réglages recommandés.....	70
9.4.	Régler un programme automatique .....	72
<b>10.</b>	<b>Nettoyer la friteuse à air chaud .....</b>	<b>73</b>
<b>11.</b>	<b>Non-utilisation prolongée et transport.....</b>	<b>74</b>
<b>12.</b>	<b>Dépannage .....</b>	<b>74</b>
<b>13.</b>	<b>Recyclage.....</b>	<b>77</b>
<b>14.</b>	<b>Pièces détachées .....</b>	<b>77</b>
<b>15.</b>	<b>Déclaration de confidentialité .....</b>	<b>77</b>
<b>16.</b>	<b>Remarques sur les marques déposées .....</b>	<b>78</b>
<b>17.</b>	<b>Garantie de la société MLAP GmbH (FR).....</b>	<b>78</b>
17.1.	Conditions de garantie .....	78
17.2.	Article L217-16 du Code de la consommation .....	78
17.3.	Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés.....	79
17.4.	Étendue de la garantie.....	79
17.5.	Procédure en cas de garantie .....	79
17.6.	Article L217-4 du Code de la consommation .....	80
17.7.	Article L217-5 du Code de la consommation .....	80
17.8.	Article L217-12 du Code de la consommation .....	80
17.9.	Article 1641 du Code civil.....	80
17.10.	Article 1648 1er alinéa du Code civil.....	80

<b>18.</b>	<b>Garantie de la société MLAP GmbH (BE, CH) .....</b>	<b>81</b>
18.1.	Conditions de garantie .....	81
18.2.	Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés.....	81
18.3.	Étendue de la garantie.....	81
18.4.	Procédure en cas de garantie .....	82
<b>19.</b>	<b>SAV .....</b>	<b>82</b>
19.1.	Fournisseur/producteur/importateur .....	83



## 1. Informations concernant la présente notice d'utilisation



Merci d'avoir choisi notre produit. Nous vous souhaitons une bonne utilisation.

Lisez attentivement les consignes de sécurité avant de mettre l'appareil en service. Tenez compte des avertissements figurant sur l'appareil et dans la notice d'utilisation.

Conservez toujours la notice d'utilisation à portée de main. Cette notice d'utilisation fait partie intégrante du produit. Si vous vendez ou donnez le produit, remettez-la également impérativement au nouveau propriétaire.

### 1.1. Explication des symboles

Le danger décrit dans les paragraphes signalés par l'un des symboles d'avertissement suivants doit être évité, afin d'empêcher les conséquences potentielles évoquées.



#### **DANGER !**

Danger de mort imminente !

- Suivez les indications, afin d'éviter toute situation pouvant entraîner des blessures graves, voire mortelles.



#### **AVERTISSEMENT !**

Éventuel danger de mort et/ou de blessures graves irréversibles !

- Suivez les indications, afin d'éviter toute situation pouvant entraîner des blessures graves, voire mortelles.



#### **ATTENTION !**

Risque de blessures légères et/ou moyennement graves !

- Suivez les indications, afin d'éviter toute situation pouvant entraîner des blessures bénignes ou légères.



#### **AVIS !**

Respectez les consignes, afin d'éviter tout dommage matériel !

- Suivez les indications, afin d'éviter toute situation pouvant entraîner des dommages matériels.



Risque d'électrocution !



Danger dû à des surfaces chaudes !



Instructions de montage ou d'utilisation



Tenez compte des remarques contenues dans la notice d'utilisation !



Énumération/information sur des événements se produisant pendant l'utilisation



Action à exécuter



Action à exécuter afin d'éviter tout danger



Symbole de courant alternatif

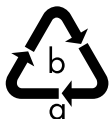


Déclaration de conformité (voir chapitre « Information relative à la conformité UE ») : Les produits portant ce symbole sont conformes aux exigences des directives européennes.



### Sécurité contrôlée

Les produits portant ce symbole répondent aux exigences de la loi sur la sécurité des produits.



Marquage des emballages pour le tri avec les abréviations (a) et numéros (b) ayant la signification suivante :

1-7 : plastiques/20-22 : papier et carton/80-98 : matériaux composites



Éliminez l'emballage de manière écologique (voir le chapitre « Recyclage »)



Éliminez l'emballage de manière écologique (voir le chapitre « Recyclage »)



Éliminez l'appareil de manière écologique (voir le chapitre « Recyclage »)



La signalétique « Triman » informe le consommateur que le produit est recyclable, qu'il est soumis à un système de responsabilité élargi du fabricant et à des consignes de tri en France.



Symbole utilisé dans l'Union européenne pour le marquage des matériaux en contact avec les aliments, tels que les emballages ou les surfaces d'appareil.



Le panier à friture et la cuve sont dotés d'un revêtement anti-adhésif ILAG.

## 2. Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour faire cuire et griller des aliments tels que les légumes, les frites, les pommes de terre en quartiers (faites maison ou prêtes à cuire au four) et pour préparer du poisson, de la viande et de la volaille.

Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à des applications ménagères similaires, p. ex. :

- dans les magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- dans les exploitations agricoles ;
- par des clients dans les hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ;
- dans les chambres d'hôtes.

Le produit est destiné exclusivement à un usage privé et non à une utilisation industrielle/commerciale.

Veillez noter qu'en cas d'utilisation non conforme, la garantie sera annulée :

- Ne transformez pas l'appareil sans notre accord et n'utilisez pas d'accessoires autres que ceux autorisés ou fournis par nos soins.
- Tenez compte de toutes les informations figurant dans cette notice d'utilisation, en particulier des consignes de sécurité. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.

## 3. Consignes de sécurité

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES – À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR UNE UTILISATION ULTÉRIEURE !

- Conservez l'appareil et les accessoires dans un endroit hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions pour pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité et ont compris les dangers en résultant.
- Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- Conservez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.



### **DANGER !**

#### **Risque de blessure !**

L'ingestion ou l'inhalation de petites pièces ou de films présente un risque de suffocation.

- Conservez tous les emballages utilisés (sachets, morceaux de polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec les emballages.



### **AVERTISSEMENT !**

#### **Risque d'électrocution/de court-circuit !**

Il existe un risque de choc électrique/court-circuit dû aux pièces sous tension.

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire et facilement accessible située à proximité du lieu d'installation de l'appareil. La tension secteur locale doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.

- La prise de courant doit rester accessible, s'il devait s'avérer nécessaire de débrancher rapidement l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil en tirant au niveau de la fiche d'alimentation, jamais sur le cordon d'alimentation.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des objets ou des surfaces chaud(e)s (p. ex. plaque de cuisson).
- Avant la première mise en service et après chaque utilisation, vérifiez que l'appareil et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.
- N'allumez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même présente des dommages visibles ou si celui-ci est tombé.
- Si vous constatez un dommage dû au transport, contactez immédiatement le SAV.
- Ne modifiez en aucun cas vous-même l'appareil et n'essayez pas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même une quelconque partie de l'appareil.
- N'ouvrez jamais le boîtier et n'introduisez aucun objet dans les fentes d'aération.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit alors être remplacé par le fabricant, son SAV ou une personne de qualification similaire pour éviter tout risque.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation.
- Veillez à ne pas plier ou écraser le cordon d'alimentation.
- Débranchez la fiche d'alimentation de l'appareil de la prise de courant,
  - lors du nettoyage ou de l'entretien de l'appareil,
  - lors du montage ou du démontage de l'appareil,
  - si l'appareil est humide ou mouillé,
  - si vous n'utilisez plus l'appareil,
  - en l'absence de surveillance,
  - en cas d'orage.

# SILVERCREST®

Ne plongez en aucun cas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides, ne le passez pas sous l'eau courante et ne l'utilisez pas dans des pièces humides, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

- Protégez l'appareil de tout contact avec l'eau ou d'autres liquides. Tenez l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation éloignés des lavabos, évier ou autres.
- Ne posez aucun récipient rempli de liquide, p. ex. un vase ou une boisson, sur ou à proximité de l'appareil.
- Ne mettez pas l'appareil en marche s'il se trouve sur une surface mouillée.
- Ne touchez jamais l'appareil, le cordon ou la fiche d'alimentation avec les mains humides ou mouillées.
- Utilisez l'appareil exclusivement en intérieur.
- N'exposez pas l'appareil à des conditions extrêmes. À éviter :
  - humidité d'air élevée ou exposition à l'eau,
  - températures extrêmement élevées ou basses,
  - rayonnement direct du soleil,
  - flamme nue.

## 3.1. Mise en service et utilisation



### **AVERTISSEMENT !** **Risque d'incendie !**

Les surfaces chaudes peuvent provoquer un incendie.

- Afin d'éviter tout risque provoqué par une réinitialisation accidentelle du limiteur de température de sécurité, l'appareil ne doit pas être alimenté via un dispositif de commutation externe tel qu'une minuterie, ni être relié à un circuit électrique qui est allumé ou éteint régulièrement par un dispositif.
- Posez l'appareil sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur.
- Ne posez pas l'appareil sur des surfaces pouvant chauffer (p. ex. plaques de cuisson, flammes nues).

- Veillez à ce que l'appareil en fonctionnement n'entre en contact avec aucun autre objet. Laissez une distance d'au moins 10 cm entre l'appareil et d'autres objets. En particulier, ne le placez pas à proximité de matériaux facilement inflammables (voilages, rideaux, papier, etc.).
- Ne placez pas l'appareil en fonctionnement sous des éléments hauts ou d'autres objets susceptibles d'empêcher la libre évacuation de la vapeur vers le haut.
- Ne recouvrez pas l'appareil.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de vapeurs explosives et/ou inflammables.
- Utilisez impérativement le panier à friture pour préparer les aliments dans la cuve, afin d'éviter qu'ils ne brûlent.
- Posez toujours le panier à friture sur une surface résistante à la chaleur.
- Ne remplissez pas le panier à friture de graisse ou d'huile comme avec une friteuse traditionnelle. Selon la recette, n'ajoutez qu'une quantité appropriée d'huile alimentaire aux aliments.
- Ne remplissez pas trop le panier à friture, afin que les aliments n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant se trouvant à l'intérieur de l'appareil pendant le fonctionnement. Remplissez le panier à friture uniquement jusqu'au repère MAX.
- Ne mettez pas d'aliments emballés dans du film alimentaire, du film plastique ou d'autres matériaux inflammables dans le panier à friture.
- En cas de dégagement de fumée noire, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation de la prise de courant. Attendez que la fumée se soit dissipée avant de retirer le panier à friture de l'appareil.
- En cas d'incendie, débranchez d'abord l'appareil de la prise de courant. Ne tentez pas d'éteindre les flammes avec de l'eau. Étei-

gnez les flammes avec une couverture anti-feu ou un extincteur approprié.



## **AVERTISSEMENT !**

### **Risque de blessure !**

Les surfaces chaudes présentent un risque de blessure.

Pendant le fonctionnement, les surfaces de contact de l'appareil et des accessoires peuvent devenir très chaudes.

- Afin d'éviter tout risque de brûlure, ne touchez pas la grille d'aération située à l'arrière de l'appareil pendant le fonctionnement, car elle chauffe fortement.
- Ne touchez l'appareil qu'au niveau de la poignée du panier à friture et des éléments de commande pendant le fonctionnement !
- Ne mettez pas les mains dans le bac à friture, sur le panier à friture ou l'élément chauffant.
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est chaud, attendez qu'il ait complètement refroidi.
- Si vous sortez le panier à friture pendant ou après la préparation des aliments, il y a un risque de brûlure dû à la vapeur. Ne placez pas votre tête directement au-dessus de l'appareil et ne mettez pas les mains dans cette vapeur.  
Posez le panier à friture/la cuve sur un support résistant à la chaleur.
- Le panier à friture chauffe fortement pendant le fonctionnement, ne le touchez pas. Utilisez des maniques.
- L'élément chauffant reste encore chaud pendant un certain temps, même après l'arrêt de l'appareil. Veillez à ce que personne ne mette les mains dans le bac à friture.





## **ATTENTION !**

### **Risques pour la santé !**

Faire cuire ou griller des aliments à des températures trop élevées peut entraîner la formation de substances nocives pour la santé. L'acrylamide présent dans les résidus alimentaires carbonisés ou brûlés peut être cancérigène.

- Éliminez les résidus alimentaires brûlés.
- Ne laissez pas les aliments trop noircir lorsque vous les faites cuire ou griller.



## **AVIS !**

### **Risque de dommage !**

Les additifs chimiques présents dans les revêtements de certains meubles peuvent attaquer le matériau des pieds de l'appareil et provoquer des résidus sur la surface du meuble.

- Si nécessaire, placez l'appareil sur un support résistant à la chaleur.

## **3.2. Nettoyage**

- Respectez les consignes de nettoyage complémentaires et nettoyez les surfaces qui entrent en contact avec les aliments comme décrit dans le chapitre « 10. Nettoyer la friteuse à air chaud » en page 73.

## **4. Description des éléments**

### **Fig. A – Face avant**

- 1) Éléments de commande/écran d'affichage
- 2) Panier à friture
- 3) Poignée du panier à friture
- 4) Pieds (4x)
- 5) Cuve
- 6) Bac à friture
- 7) Bouton de déverrouillage du panier à friture avec couvercle de protection

## Fig. B – Face arrière

- 8) Boîtier
- 9) Sortie de vapeur
- 10) Cordon d'alimentation avec fiche d'alimentation

## Fig. C – Éléments de commande/écran d'affichage

- 11) Écran pour l'affichage de la température/du temps de cuisson
- 12) Le processus de chauffe de l'appareil est en cours
- 13) Ventilateur activé
- 14) Programme automatique activé
- 15) Bouton de veille
- 16) Démarrer/interrompre le processus de chauffe
- 17) Sélection du programme
- 18) Commutation de l'affichage temps de cuisson/température
- 19) Augmenter le temps de cuisson/la température
- 20) Réduire le temps de cuisson/la température

## 5. Contenu de la livraison



### **DANGER !**

### **Risque de suffocation !**

L'ingestion ou l'inhalation de petites pièces ou de films présente un risque de suffocation.

- Conservez le film d'emballage hors de portée des enfants.

- ▶ Veuillez vérifier si la livraison est complète et intacte et informez-nous dans un délai de 14 jours à compter de la date d'achat si ce n'est pas le cas.

Le produit que vous avez acheté comprend :

- Friteuse à air chaud numérique
- Guide de démarrage rapide
- Notice d'utilisation disponible (en téléchargement sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) - référence IAN 406267\_2207)

## 6. Caractéristiques techniques

Nom ou marque commerciale du fournisseur :	SilverCrest®
Adresse du fournisseur :	MLAP GmbH Meitnerstr. 9 70563 Stuttgart ALLEMAGNE
Identifiant du modèle :	SHFD 1500 B1
Alimentation électrique :	220-240 V~, 50-60 Hz
Puissance :	1 300-1 500 W
Capacité du panier à friture :	2,5 litres
Capacité utile du panier à friture (repère MAX) :	2,2 litres
Réglage de la température :	60 – 200 °C
Réglage du temps de cuisson max. :	60 minutes
Dimensions (L x H x P), poignée du panier à friture et protection anti-torsion du câble incl. :	25 x 31 x 35,5 cm




## 7. Information sur la conformité UE



L'entreprise MLAP GmbH déclare par la présente que le produit est conforme aux exigences suivantes de l'Union européenne :

- Directive CEM 2014/30/UE
- Directive basse tension 2014/35/UE
- Directive d'écoconception 2009/125/CE
- Directive RoHS 2011/65/UE

## 8. Préparer la friteuse à air chaud

- ▶ Retirez tous les emballages, autocollants et films de l'appareil.
  - ▶ Posez l'appareil sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur.
  - ▶ Sortez la cuve (5) de l'appareil. Faites d'abord glisser le couvercle de protection de la poignée du panier à friture (3) vers l'avant et appuyez ensuite sur le bouton de déverrouillage du panier à friture (7) pour retirer le panier à friture (2) (voir **Fig. F**). Le couvercle de protection permet d'éviter que le panier à friture ne se déverrouille accidentellement de la cuve.
  - ▶ Lavez le panier à friture (2) et la cuve (5) à l'eau chaude. Séchez soigneusement les deux pièces.
  - ▶ Insérez le panier à friture (2) dans la cuve (5) de manière à ce que le cran de la poignée s'insère et s'enclenche dans l'évidement de la cuve (5).
  - ▶ Essuyez le boîtier de l'appareil (8) avec un chiffon humide.
  - ▶ Branchez la friteuse à air chaud uniquement sur une prise de courant correctement installée avec mise à la terre et protégée électriquement. La tension secteur locale doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.
- La friteuse à air chaud émet un signal sonore, le bouton de veille  (15) s'allume.



Lors de la première utilisation, un dégagement d'odeur ou de fumée dû aux résidus de fabrication de l'appareil est possible. Cela n'est cependant pas dangereux et se dissipe rapidement. Avant la première utilisation, faites fonctionner l'appareil pendant environ 30 minutes à la température la plus élevée (voir « 9.1. Réglage du temps de cuisson et de la température » en page 69) en assurant une aération suffisante.

## 9. Utiliser la friteuse à air chaud








### **AVERTISSEMENT !** **Risque d'incendie !**

L'huile et d'autres liquides peuvent s'enflammer sous l'effet des températures élevées de l'air chaud.






- Ne remplissez pas le panier à friture (2) de graisse ou d'huile comme avec une friteuse traditionnelle. Selon la recette, n'ajoutez qu'une quantité appropriée d'huile alimentaire aux aliments.
- Ne remplissez pas trop le panier à friture (2). Respectez le repère MAX. Nous recommandons toutefois de ne remplir le panier à friture (2) qu'aux 3/4 pour faciliter la manipulation.

- ▶ Sortez le panier à friture (2) de l'appareil (voir **Fig. D**).
- ▶ Remplissez le panier à friture (2) avec les aliments. Pour les quantités de remplissage appropriées, reportez-vous au tableau du chapitre « 9.3. Réglages recommandés » en page 70.
- ▶ Tenez le panier à friture (2) par la poignée du panier à friture (3) et poussez-le entièrement dans l'appareil par l'avant (voir **Fig. E**).

## 9.1. Réglage du temps de cuisson et de la température

- ▶ Appuyez sur le bouton de veille  (15) pour allumer la friteuse à air chaud. Par défaut, la température est réglée à 180 °C et le temps de cuisson à 15 minutes.
- ▶ À l'aide du bouton  (19) ou  (20), réglez la température de cuisson souhaitée par intervalles de 5 °C. La température s'affiche en degrés sur l'écran d'affichage (11).
- ▶ Appuyez plus longtemps sur le bouton  (19) ou  (20) pour régler plus rapidement la température souhaitée.

Des températures de 60 °C à 200 °C sont disponibles.

- ▶ Appuyez sur le bouton  (18) et réglez ensuite le temps de cuisson souhaité par intervalles d'une minute à l'aide des boutons  (19) et  (20). Le temps de cuisson MIN s'affiche à l'écran d'affichage (11).
- ▶ Appuyez plus longtemps sur le bouton  (19) ou  (20) pour régler plus rapidement le temps de cuisson souhaité.

Un temps de cuisson total de 60 minutes est possible.



Pour obtenir une cuisson optimale, préchauffez la friteuse à air chaud pendant au moins 3 minutes.

- ▶ Démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton  (16).

## 9.2. Procédé durant le cycle de cuisson

La température et le temps de cuisson restant sont affichés pendant le fonctionnement. Pendant la préparation, vous pouvez à tout moment sortir le panier à friture (2) de l'appareil pour contrôler l'état de cuisson. L'appareil s'éteint automatiquement.



### AVERTISSEMENT !



### Risque de blessure !

Les surfaces chaudes présentent un risque de blessure. Pendant le fonctionnement, les surfaces de contact de l'appareil et des accessoires peuvent devenir très chaudes.


- Utilisez des maniques.

- ▶ Secouez le panier à friture (2) plusieurs fois pendant la cuisson pour répartir à nouveau les aliments. Vous obtiendrez ainsi une cuisson uniforme des aliments.
- ▶ Sortez le panier à friture (2) de l'appareil à l'aide de la poignée du panier à friture (3). Secouez les aliments avec précaution et réinsérez le panier à friture (2) dans l'appareil.

Le temps de cuisson reprend automatiquement.

- ▶ Si vous souhaitez rajouter des aliments dans l'appareil, appuyez sur le bouton  (16) pour interrompre la cuisson.
- ▶ Sortez le panier à friture (2) de l'appareil à l'aide de la poignée du panier à friture (3).
- ▶ Ajoutez les aliments avec précaution et poussez à nouveau le panier à friture (2) dans l'appareil.
- ▶ Appuyez de nouveau sur le bouton  (16) pour poursuivre la cuisson.

À la fin du temps de cuisson, un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint. Le ventilateur continue à tourner pendant quelques minutes.

- ▶ Pour interrompre prématurément le processus de cuisson, appuyez quelques secondes sur le bouton de veille  (15) jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne.
- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation (10) de la prise de courant.
- ▶ Sortez la cuve (5) de l'appareil à l'aide de la poignée du panier à friture (3). Posez la cuve (5) sur une surface résistante à la chaleur et retirez le panier à friture (2). Pour ce faire, faites glisser le couvercle de protection de la poignée du panier à friture (3) vers l'avant et appuyez ensuite sur le bouton de déverrouillage du panier à friture (7) (voir **Fig. F**). Retirez les aliments du panier à friture.

## 9.3. Réglages recommandés



Les quantités ou le nombre de pièces indiqué(e)s dans le tableau représentent la quantité optimale.

Vous trouverez les réglages correspondants pour chaque plat dans le tableau. Vous pouvez modifier les réglages en fonction des quantités, des aliments à préparer ou de vos préférences. Veuillez également respecter les consignes de préparation des divers fabricants de produits alimentaires.

Les grandes quantités d'aliments à frire prolongent généralement le temps de cuisson, tandis que les petites quantités diminuent le temps de cuisson.

<b>Plat</b>	<b>Poids optimal (g)</b>	<b>Durée (min)</b>	<b>Température (°C)</b>	<b>Secouer/ retourner</b>	<b>Remarque</b>
Frites fines surgelées	200 – 250 (max. 350)	13 – 18	200	Oui (2x)	Préchauffer pendant 3 minutes
Frites épaisses surgelées	200 – 250 (max. 350)	18 – 25	180	Oui (2x)	Préchauffer pendant 3 minutes
Frites maison	200 – 250 (max. 350)	25 – 30	180-200	Oui (2x)	Ajoutez 1-2 CS d'huile alimentaire Préchauffer pendant 3 minutes
Mini muffins	400	15 – 18	160	Non	Utiliser un moule, env. 6 mini-muffins
Filet de poisson	150 – 250 (max. 500)	12 – 18	180	Oui (1x)	Préchauffer pendant 3 minutes
Côtelettes de porc	100 – 300 (max. 600)	10 – 15	180	Oui (1x)	Préchauffer pendant 3 minutes
Pilons de poulet	100 – 300 (max. 600)	20 – 30	200	Oui (1x)	Préchauffer pendant 3 minutes
Crevettes	200 – 300 (max. 500)	10 – 14	200	Oui (2x)	Ajoutez 1-2 CS d'huile alimentaire Préchauffer pendant 3 minutes
Légumes (p. ex. poivrons, champignons, courgettes, pommes de terre)	100 – 350 (max. 500)	13 – 30	180	Oui (2x)	Ajoutez 1-2 CS d'huile alimentaire Gros morceaux de 2 à 3 cm



Cette friteuse à air chaud est également conçue pour réchauffer des aliments : faites chauffer les aliments à 150 °C pendant 10 minutes.



Si vous n'avez pas préchauffé la friteuse à air chaud, laissez cuire les aliments pendant 3 minutes de plus.



Les moules adaptés à la cuisson dans la friteuse à air chaud ne sont pas compris dans la livraison.

## 9.4. Régler un programme automatique

Les programmes automatiques vous permettent de faire cuire certains aliments moyennant une température et un temps de cuisson pré-régulé(s). Les programmes suivants sont disponibles :

Symbole	Programme automatique	Poids recommandé (env.)	min	°C	Secouer/ retourner
	Frites surgelées	330	16	200	Oui (2x)
	Frites maison	300	18	180	Oui (2x)
	Saucisse grillée	100	10	200	Oui (1x)
	Pilons de poulet	100	20	180	Oui (1x)
	Steak	100-500	15	180	Oui (1x)
	Gâteaux	300	20	160	non
	Poisson	150	12	200	Oui (1x)
	Légumes	150	15	200	Oui (2x)

Appuyez sur le bouton de veille (15) pour allumer l'appareil.


- ▶ Appuyez plusieurs fois sur le bouton (17) pour régler le programme automatique souhaité.

La température et le temps de cuisson du programme sélectionné(e)s s'affichent en alternance.

- ▶ Démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton (16).

À la fin du temps de cuisson, un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint. Le ventilateur continue à tourner pendant quelques minutes.



- ▶ Pour interrompre prématurément le processus de cuisson, appuyez quelques secondes sur le bouton de veille  (15) jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne.
- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation (10) de la prise de courant.

## 10. Nettoyer la friteuse à air chaud



### **AVERTISSEMENT !**

#### **Risque d'électrocution !**

Les pièces sous tension présentent un risque de choc électrique.

- Avant le nettoyage, débranchez toujours la fiche d'alimentation (10).
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. Si l'appareil tombait néanmoins dans du liquide, il ne faut en aucun cas le toucher. Débranchez d'abord la fiche d'alimentation (10).

Ne remettez en aucun cas l'appareil en service. Faites inspecter l'appareil par le fabricant, son SAV ou une personne ayant les mêmes qualifications.



### **AVERTISSEMENT !**

#### **Risque de blessure !**

Les surfaces chaudes présentent un risque de brûlure.

- Laissez l'appareil refroidir au moins 60 minutes avant de le nettoyer. Retirez le panier à friture (2) pour que l'appareil puisse refroidir plus rapidement. Posez le panier à friture/la cuve sur un support résistant à la chaleur.



## AVIS !

### Endommagement possible de l'appareil !

Toute utilisation incorrecte de l'appareil présente un risque d'endommagement.


- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs sur et dans le boîtier de l'appareil.
  - Ne nettoyez pas la friteuse à air chaud ni les accessoires dans le lave-vaisselle.
  - Utilisez un chiffon doux légèrement humide pour le nettoyage du panneau de commande et des surfaces externes de l'appareil.
- ▶ Nettoyez le panier à friture (2) à l'aide d'une éponge et d'eau douce légèrement savonneuse. Rincez d'abord soigneusement les deux pièces et séchez-les ensuite soigneusement.
  - ▶ Nettoyez le bac à friture (6) avec de l'eau chaude et une éponge douce.
  - ▶ Si les éléments chauffants sont sales, nettoyez-les à l'aide d'une brosse à vaisselle. Enlevez avec précaution les résidus alimentaires.





## 11. Non-utilisation prolongée et transport

- ▶ Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez la fiche d'alimentation (10), nettoyez l'appareil et rangez-le dans un endroit sec, à l'abri de la poussière, du gel et non exposé aux rayons directs du soleil.
- ▶ Pour éviter tout dommage du produit lors du transport, nous vous recommandons d'utiliser l'emballage d'origine.

## 12. Dépannage

Cet appareil a quitté notre société dans un état impeccable. Si vous constatez cependant un problème avec l'appareil, essayez tout d'abord de le résoudre à l'aide du tableau suivant. Si le problème persiste, veuillez contacter notre SAV.

Problème	Cause possible	Dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche d'alimentation (10) n'est pas branchée sur une prise de courant.	▶ Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire.
	La saisie est incomplète.	▶ Démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton  (16).

Problème	Cause possible	Dépannage
Les aliments ne sont pas cuits.	Vous avez mis trop d'aliments dans le panier.	▶ Remplissez le panier à friture (2) uniquement jusqu'au repère MAX.
	La température de cuisson est trop basse.	▶ Appuyez sur le bouton  (18), jusqu'à ce que la température en degrés s'affiche sur l'écran d'affichage (11). Appuyez sur  (19) pour augmenter la température de cuisson.
	Le temps de cuisson est trop court.	▶ Appuyez sur le bouton  (18), jusqu'à ce que le temps de cuisson MIN s'affiche sur l'écran d'affichage (11). Appuyez sur  (19) pour prolonger le temps de cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	Les aliments sont trop serrés dans le panier.	<p>▶ Secouez le panier à friture (2) pour répartir uniformément les aliments (voir 9.2 en page 69). Avec certains aliments, le panier doit être secoué environ à la moitié du temps de cuisson.</p> <p>▶ Remplissez le panier à friture (2) avec des morceaux d'aliments de petite taille. Les morceaux plus petits cuisent plus uniformément.</p>
Les aliments frits ne sont pas assez croustillants.	Les aliments utilisés sont inadaptés pour la friteuse à air chaud.	▶ Utilisez des aliments pour cuisson au four ou légèrement graissés pour des résultats plus croustillants.
Impossible de fermer l'appareil.	Le panier à friture (2) est trop plein.	▶ Remplissez le panier à friture (2) uniquement jusqu'au repère MAX.

Problème	Cause possible	Dépannage
<p>Une fumée blanche s'échappe de la friteuse</p>	<p>Les aliments sont très gras.</p>	<p>▶ Lors de la préparation d'aliments très gras, la graisse de ces aliments goutte dans la cuve (5). Cette graisse génère dans la cuve (5) une chaleur plus importante qu'habituellement, ce qui n'affecte ni l'appareil ni le résultat de cuisson.</p>
	<p>La cuve (5) contient encore des résidus de graisse provenant du processus de cuisson précédent.</p>	<p>▶ Ces résidus de graisse brûlent dans le bac à friture. Nettoyez la cuve (5) après chaque utilisation.</p>
<p>Les frites fraîches ne sont pas dorées uniformément.</p>	<p>Les bâtonnets de pommes de terre n'ont pas été suffisamment ramollis.</p>	<p>▶ Placez les bâtonnets de pommes de terre dans de l'eau froide pendant environ 1/2 heure afin d'éliminer l'amidon. Séchez-les avec du papier absorbant avant de remplir l'appareil.</p>
	<p>La variété de pommes de terre utilisée ne convient pas.</p>	
<p>Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.</p>	<p>Les pommes de terre sont trop humides.</p>	<p>▶ Le croustillant dépend de la teneur en eau et en amidon de la variété de pommes de terre utilisée et de la quantité d'huile.</p>
		<p>▶ Séchez soigneusement les pommes de terre et recouvrez-les d'une demi-cuillère à soupe d'huile environ.</p>
		<p>▶ Coupez les pommes de terre en morceaux plus petits.</p>

## 13. Recyclage



### APPAREIL

Les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères normales.

Conformément à la directive 2012/19/UE, l'appareil doit être recyclé de manière réglementaire lorsqu'il arrive en fin de cycle de vie.

Les matériaux recyclables contenus dans l'appareil seront recyclés, ce qui permet de respecter l'environnement.

Déposez l'appareil usagé dans un point de collecte de déchets électriques et électroniques ou dans un centre de tri.

Pour de plus amples renseignements, adressez-vous à l'entreprise de collecte des déchets locale ou à la municipalité.

### EMBALLAGE

Votre appareil se trouve dans un emballage qui le protège des dommages pendant le transport. Les emballages sont fabriqués dans des matières premières recyclables qui peuvent être réintégrées dans le circuit des matières premières.

## 14. Pièces détachées

Si vous souhaitez commander des pièces détachées, veuillez nous contacter en utilisant le formulaire de contact disponible sur [www.mlap.info/contact](http://www.mlap.info/contact).

## 15. Déclaration de confidentialité

Chère cliente, cher client,

Nous vous informons que MLAP GmbH, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Allemagne, est responsable du traitement de vos données à caractère personnel.

En matière de protection des données, nous sommes assistés par le délégué à la protection des données personnelles de notre entreprise, que vous pouvez contacter à l'adresse MLAP GmbH, Datenschutz, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Allemagne, [datenschutz@mlap.info](mailto:datenschutz@mlap.info). Nous traitons vos données dans le cadre du traitement de la garantie et des processus connexes (p. ex. réparations) et nous nous référons au contrat d'achat que nous avons conclu.

Nous transmettons vos données aux prestataires de services de réparation que nous avons mandatés dans le cadre du traitement de la garantie et des processus connexes (p. ex. réparations). En règle générale, nous conservons vos données personnelles pendant une période de trois ans, afin de respecter vos droits de garantie légaux.

Vous avez le droit d'obtenir des informations sur les données personnelles pertinentes ainsi que sur la rectification, la suppression, la limitation du traitement, l'opposition au traitement et la portabilité des données.

Toutefois, des restrictions en matière de droits d'accès et de suppression des données s'appliquent en vertu des §§ 34 et 35 de la loi fédérale sur la protection des données (BDSG) (art. 23 RGPD). En outre, il existe un droit de recours auprès d'une autorité de contrôle compétente en matière de protection des données (art. 77 RGPD en liaison avec le § 19 du BDSG - Loi fédérale sur la protection des données). Pour MLAP, il s'agit du Commissaire d'État à la Protection des Données et à la liberté d'information du Bade-Wuerttemberg, Postfach 10 29 32, 70025 Stuttgart. [www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de](http://www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de). Le traitement de vos données est nécessaire dans le cadre du traitement de la garantie. Sans la mise à disposition des données nécessaires, le traitement de la garantie n'est pas possible.

## 16. Remarques sur les marques déposées

SilverCrest® est une marque déposée de Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Allemagne.

Tous les autres noms et produits constituent des marques ou des marques déposées de leurs propriétaires respectifs.

## 17. Garantie de la société MLAP GmbH (FR)

Chère Cliente, Cher Client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. En cas de vices de ce produit, vous disposez de droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Ces droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

### 17.1. Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez conserver précieusement le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si, dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie implique de présenter dans ce délai de trois ans l'appareil défectueux et le justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi qu'une brève description par écrit du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

### 17.2. Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

## 17.3. Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

La période de garantie se prolonge de la durée de la perte d'usage conformément aux dispositions légales suivantes. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

## 17.4. Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure ni aux détériorations de pièces fragiles, p. ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Pour une utilisation conforme du produit, toutes les instructions énumérées dans le mode d'emploi doivent être strictement respectées. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le mode d'emploi, ou dont vous êtes avertis, doivent également être impérativement évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et d'interventions non réalisées par notre centre SAV agréé.

## 17.5. Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence IAN 406267\_2207 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre mode d'emploi (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le SAV cité ci-dessous par téléphone ou via notre formulaire de contact.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

## 17.6. Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

## 17.7. Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

## 17.8. Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

## 17.9. Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

## 17.10. Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.



## **18. Garantie de la société MLAP GmbH (BE, CH)**

Chère Cliente, Cher Client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. En cas de vices de ce produit, vous disposez de droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Ces droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

### **18.1. Conditions de garantie**

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez conserver précieusement le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si, dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie implique de présenter dans ce délai de trois ans l'appareil défectueux et le justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi qu'une brève description par écrit du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

### **18.2. Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés**

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

### **18.3. Étendue de la garantie**

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure ni aux détériorations de pièces fragiles, p. ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Pour une utilisation conforme du produit, toutes les instructions énumérées dans le mode d'emploi doivent être strictement respectées. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le mode d'emploi, ou dont vous êtes avertis, doivent également être impérativement évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et d'interventions non réalisées par notre centre SAV agréé.

## 18.4. Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence IAN 406267\_2207 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre mode d'emploi (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le SAV cité ci-dessous par téléphone ou via notre formulaire de contact.


## 19. SAV



Vous pouvez télécharger cette notice d'utilisation ainsi que de nombreuses autres notices, vidéos produit et logiciels d'installation sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

Scannez le code QR ci-contre pour accéder directement au site Lidl Service ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et saisissez la référence IAN 406267\_2207 correspondante pour consulter votre notice d'utilisation.

<b>FR</b>	<b>SAV France</b> Hotline ☎ +33 1 70383158 🕒 Lun - Ven : 09h00 à 17h00 Veuillez utiliser le formulaire de contact sous : <a href="http://www.mlapp.info/contact">www.mlapp.info/contact</a>
<b>BE</b>	<b>SAV Belgique</b> Hotline ☎ +32 2 2903192 🕒 Lun - Ven : 09h00 à 17h00 Veuillez utiliser le formulaire de contact sous : <a href="http://www.mlapp.info/contact">www.mlapp.info/contact</a>

	<p><b>SAV Suisse</b> Hotline ☎ +41 44 2006089 🕒 Lun - Ven: 09h00 à 17h00 Veuillez utiliser le formulaire de contact sous : <a href="http://www.mlap.info/contact">www.mlap.info/contact</a></p>
	<input data-bbox="228 308 490 341" type="text" value="IAN 406267_2207"/>

## 19.1. Fournisseur/producteur/importateur

Veillez noter que l'adresse suivante n'est pas celle du service des retours. Contactez d'abord le service après-vente mentionné ci-dessus.

MLAP GmbH  
Meitnerstr. 9  
70563 Stuttgart  
ALLEMAGNE



# Inhoudsopgave

<b>1.</b>	<b>Informatie over deze gebruiksaanwijzing .....</b>	<b>86</b>
1.1.	Betekenis van de symbolen .....	86
<b>2.</b>	<b>Gebruiksdoel .....</b>	<b>88</b>
<b>3.</b>	<b>Veiligheidsvoorschriften .....</b>	<b>89</b>
3.1.	Ingebruikname en gebruik.....	91
3.2.	Reiniging .....	94
<b>4.</b>	<b>Beschrijving van de onderdelen .....</b>	<b>94</b>
<b>5.</b>	<b>Inhoud van de levering .....</b>	<b>95</b>
<b>6.</b>	<b>Technische gegevens.....</b>	<b>96</b>
<b>7.</b>	<b>EU-conformiteitsinformatie .....</b>	<b>96</b>
<b>8.</b>	<b>Heteluchtfriteuse voorbereiden .....</b>	<b>97</b>
<b>9.</b>	<b>Heteluchtfriteuse bedienen.....</b>	<b>97</b>
9.1.	Bereidingstijd en temperatuur instellen .....	98
9.2.	Werkwijze tijdens de bereiding.....	98
9.3.	Aanbevolen instellingen.....	99
9.4.	Automatisch programma instellen .....	101
<b>10.</b>	<b>Heteluchtfriteuse reinigen .....</b>	<b>102</b>
<b>11.</b>	<b>Langdurig niet-gebruik en transport .....</b>	<b>103</b>
<b>12.</b>	<b>Problemen oplossen .....</b>	<b>103</b>
<b>13.</b>	<b>Afvalverwerking .....</b>	<b>105</b>
<b>14.</b>	<b>Reserveonderdelen .....</b>	<b>106</b>
<b>15.</b>	<b>Privacyverklaring.....</b>	<b>106</b>
<b>16.</b>	<b>Informatie over handelsmerken.....</b>	<b>107</b>
<b>17.</b>	<b>Garantie van MLAP GmbH .....</b>	<b>107</b>
17.1.	Garantie bepalingen.....	107
17.2.	Garantieperiode en wettelijke klachten over gebreken .....	107
17.3.	Onvang van de garantie .....	107
17.4.	Afhandeling onder garantie .....	108
<b>18.</b>	<b>Service .....</b>	<b>108</b>
18.1.	Leverancier/producent/importeur .....	109

## 1. Informatie over deze gebruiksaanwijzing



Hartelijk dank dat u voor ons product hebt gekozen. Wij wensen u veel plezier met het apparaat.

Lees de veiligheidsvoorschriften aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Neem de waarschuwingen op het apparaat en in de gebruiksaanwijzing in acht.

Houd de gebruiksaanwijzing altijd binnen handbereik. Geef als u het apparaat verkoopt of doorgeeft ook altijd deze gebruiksaanwijzing mee, omdat deze een essentieel onderdeel is van het product.

### 1.1. Betekenis van de symbolen

Als een tekstgedeelte is gemarkeerd met een van de volgende waarschuwingssymbolen, moet het in de tekst beschreven gevaar worden vermeden om de daar genoemde mogelijke risico's te voorkomen.



#### **GEVAAR!**

Waarschuwing voor direct levensgevaar!

- Houd u aan de instructies om situaties te voorkomen die dodelijk of ernstig letsel tot gevolg hebben.



#### **WAARSCHUWING!**

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig blijvend letsel!

- Houd u aan de instructies om situaties te voorkomen die de dood of ernstig letsel tot gevolg kunnen hebben.



#### **VOORZICHTIG!**

Waarschuwing voor mogelijk minder ernstig of licht letsel!

- Houd u aan de instructies om situaties te voorkomen die licht letsel tot gevolg kunnen hebben.



#### **LET OP!**

Neem de instructies in acht om materiële schade te voorkomen!

- Houd u aan de instructies om situaties te voorkomen die materiële schade tot gevolg kunnen hebben.



Waarschuwing voor gevaar door een elektrische schok!



Waarschuwing voor gevaar door hete oppervlakken!



Instructies voor montage of gebruik



Neem de instructies in de gebruiksaanwijzing in acht!

•

Opsommingsteken/informatie over gebeurtenissen die zich tijdens de bediening kunnen voordoen

▶

Instructie voor een uit te voeren handeling

■

Instructie voor een uit te voeren handeling om gevaren te voorkomen



Symbol voor wisselstroom



Verklaring van overeenstemming (zie het hoofdstuk 'EU-conformiteitsinformatie'): Producten die zijn gemarkeerd met dit symbool, voldoen aan de eisen van de Europese richtlijnen.



### Geteste veiligheid

Producten die zijn gemarkeerd met dit symbool, voldoen aan de eisen van de Duitse wet op de productveiligheid.



Markering op het verpakkingsmateriaal voor het scheiden van afval met de afkortingen (a) en nummers (b) betekenen het volgende:  
1-7: kunststoffen / 20-22: papier en karton / 80-98: composietmaterialen



Verpakking op een milieuvriendelijke manier afvoeren (zie het hoofdstuk 'Afvalverwerking')



Verpakking op een milieuvriendelijke manier afvoeren (zie het hoofdstuk 'Afvalverwerking')



Apparaat op een milieuvriendelijke manier afvoeren (zie het hoofdstuk 'Afvalverwerking')



Met het 'Triman'-symbool wordt de gebruiker geïnformeerd dat het product recyclebaar is, onder een uitgebreid systeem voor producentenverantwoordelijkheid valt en dat in Frankrijk een sorteerinstructie van toepassing is.



In de EU gebruikt symbool voor de aanduiding van materialen die in contact komen met levensmiddelen, zoals verpakkingen en het oppervlak van apparaten.



De frituurmand en het frituurreservoir hebben een ILAK-antiaanbaklaag.

## 2. Gebruiksdoel

Dit apparaat is geschikt voor het bakken, garen en grillen van levensmiddelen zoals groente, friet en aardappelpartjes (zelfgemaakt of ovenklaar) en voor de bereiding van vis, vlees en gevogelte.

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in particuliere huishoudens en vergelijkbare huishoudelijke toepassingen, bijvoorbeeld:

- in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- op landbouwbedrijven;
- door klanten in hotels, motels en andere accommodaties;
- in bed and breakfasts.

Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor industrieel/commercieel gebruik.

Houd er rekening mee dat bij gebruik van het apparaat voor een ander doel dan waarvoor het is bestemd, de aansprakelijkheid vervalt:

- Bouw het apparaat zonder onze toestemming niet om en gebruik het niet met hulpapparaten die niet door ons zijn goedgekeurd of geleverd.
- Neem alle informatie in deze gebruiksaanwijzing in acht en houd u in het bijzonder aan de veiligheidsvoorschriften. Elke andere bediening geldt als niet in overeenstemming met het gebruiksdoel en kan leiden tot letsel of materiële schade.



### 3. Veiligheidsvoorschriften

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN – LEES DEZE AANDACHTIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR LATER GEBRUIK!

- Bewaar het apparaat en de accessoires buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking of met gebrek aan kennis en/of ervaring, mits iemand toezicht op hen houdt of hun instructie heeft gegeven hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken en ze hebben begrepen welke gevaren het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij er iemand toezicht op hen houdt.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat en het netsnoer.



#### **GEVAAR!**

##### **Gevaar voor letsel!**

Er bestaat verstikkingsgevaar door het inslikken of inademen van kleine onderdelen of folie.

- Bewaar al het gebruikte verpakkingsmateriaal (zakken, stukken polystyreen enzovoort) buiten het bereik van kinderen.
- Laat kinderen niet met het verpakkingsmateriaal spelen.



#### **WAARSCHUWING!**

##### **Gevaar voor elektrische schokken / kortsluiting!**

Er bestaat gevaar voor een elektrische schok of kortsluiting door onderdelen die onder spanning staan.

- Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en goed bereikbaar stopcontact in de buurt van het apparaat. De lokale netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.

# SILVERCREST®

- Zorg ervoor dat het stopcontact vrij toegankelijk is, zodat het apparaat zo nodig snel kan worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet.
- Trek altijd aan de stekker en nooit aan het netsnoer.
- Let op dat het netsnoer niet in contact komt met hete voorwerpen of oppervlakken (bijvoorbeeld kookplaten).
- Controleer het apparaat en het netsnoer vóór ingebruikname en telkens na gebruik op beschadigingen.
- Gebruik het apparaat niet als het apparaat zelf of het netsnoer zichtbaar beschadigd is of het apparaat is gevallen.
- Neem bij transportschade onmiddellijk contact op met het Service Center.
- Breng in geen geval op eigen initiatief veranderingen aan het apparaat aan en probeer niet om een onderdeel van het apparaat zelf te openen en/of te repareren.
- Maak de behuizing nooit open en steek geen voorwerpen door de ventilatieopeningen.
- Als het netsnoer van het apparaat beschadigd raakt, laat het dan door de fabrikant, de klantenservice van de fabrikant of iemand met vergelijkbare kwalificaties vervangen om risico's te voorkomen.
- Wikkel het netsnoer helemaal af.
- Voorkom dat er knikken in het netsnoer komen en dat het snoer ergens klem zit.
- Trek in de volgende situaties de stekker van het apparaat uit het stopcontact:
  - wanneer u het apparaat reinigt of onderhoudt;
  - wanneer u het apparaat monteert of demonteert;
  - wanneer het apparaat vochtig of nat is geworden;
  - wanneer u het apparaat niet meer gebruikt;
  - wanneer er niemand in de buurt is die het apparaat in het oog kan houden;
  - bij onweer.

Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof, houd het niet onder stromend water en gebruik het ook niet in vochtige ruimtes, omdat dit tot een elektrische schok kan leiden.

- Bescherm het apparaat tegen contact met water of andere vloeistoffen. Houd het apparaat, het netsnoer en de stekker uit de buurt van wastafels, gootstenen en dergelijke.
- Zet geen met vloeistof gevulde voorwerpen, zoals vazen of glazen, op of in de buurt van het apparaat.
- Schakel het apparaat niet in als het op een natte ondergrond staat.
- Raak het apparaat of het netsnoer of de stekker nooit aan met vochtige of natte handen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.
- Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden. Vermijd:
  - hoge luchtvochtigheid en vocht;
  - extreem hoge en lage temperaturen;
  - direct zonlicht;
  - open vuur.

### 3.1. Ingebruikname en gebruik



#### **WAARSCHUWING!**

#### **Brandgevaar!**

Er bestaat brandgevaar door hete oppervlakken.

- Om te voorkomen dat de beveiliging tegen oververhitting per ongeluk wordt uitgeschakeld, mag het apparaat niet van stroom worden voorzien via een extern schakelsysteem (bijvoorbeeld een schakelklok) of zijn verbonden met een stroomkring die regelmatig door een installatie wordt in- en uitgeschakeld.
- Plaats het apparaat op een hittebestendige, droge en vlakke ondergrond.
- Plaats het apparaat niet op een ondergrond die heet kan worden (bijvoorbeeld een kookplaat of open vuur).

# SILVERCREST®

- Zorg ervoor dat het apparaat tijdens gebruik niet in aanraking komt met een ander voorwerp. Plaats het apparaat op een afstand van minimaal 10 cm van andere voorwerpen. Plaats het apparaat vooral niet in de buurt van licht ontvlambare materialen (gordijnen, vitrages, papier, enzovoort).
- Plaats het apparaat tijdens gebruik niet onder een hangkast of andere voorwerpen die de vrije afvoer van de stoom naar boven kunnen belemmeren.
- Dek het apparaat niet af.
- Leg of zet geen voorwerpen op het apparaat.
- Laat het apparaat niet ingeschakeld als er niemand bij is.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van explosieve en/of ontvlambare dampen.
- Gebruik voor het bereiden van levensmiddelen altijd de frituurmand in het frituurreservoir, zodat de etenswaren niet kunnen verbranden.
- Zet de hete frituurmand altijd op een hittebestendige ondergrond.
- Vul de frituurmand niet met vet of olie zoals bij een traditionele fritteuse. Voeg, afhankelijk van het recept, slechts een kleine hoeveelheid bakolie toe aan de levensmiddelen.
- Doe de frituurmand niet te vol om te voorkomen dat de etenswaren tijdens het gebruik het verwarmingselement aan de binnenkant van het apparaat raken. Vul de frituurmand slechts tot de MAX-markering.
- Leg geen etenswaren in de frituurmand die zijn verpakt in vershoudfolie, in plastic folie of andere brandbare materialen.
- Trek als zich donkere rook ontwikkelt onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Wacht tot er minder rook zichtbaar is voordat u de frituurmand uit het apparaat haalt.
- Trek bij brand eerst de stekker uit het stopcontact. Blus niet met water. Blus de vlammen met een blusdeken of een geschikte brandblusser.



## **WAARSCHUWING!**

### **Gevaar voor letsel!**

Er bestaat gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

De oppervlakken van het apparaat en de accessoires die kunnen worden aangeraakt, kunnen tijdens het gebruik zeer heet worden.

- Omdat het ventilatierooster aan de achterkant van het apparaat door de functie die het heeft heet wordt, mag u het ventilatierooster tijdens het gebruik niet aanraken om brandwonden te vermijden.
- Raak tijdens gebruik alleen de handgreep van de frituurmand en de bedieningselementen van het apparaat aan!
- Grijp niet in de frituurkamer en pak de frituurmand en het verwarmingselement niet vast.
- Verplaats het apparaat nooit als het wordt gebruikt.
- Verplaats het apparaat niet als het warm is, maar laat het eerst helemaal afkoelen.
- Als u het frituurreservoir tijdens of na het bereiden van de etenswaren uit het apparaat haalt, bestaat er gevaar voor brandwonden door vrijkomende damp. Houd uw hoofd nooit recht boven het apparaat en zorg ervoor dat uw handen niet in aanraking komen met deze damp.  
Zet de frituurmand of het frituurreservoir op een hittebestendige ondergrond.
- Bij gebruik wordt de frituurmand zeer heet. Raak hem niet aan. Gebruik ovenwanten.
- Het verwarmingselement blijft nog enige tijd heet nadat het apparaat is uitgeschakeld. Zorg ervoor dat niemand in de frituurkamer grijpt.



## **VOORZICHTIG!**

### **Gevaar voor de gezondheid!**

Bij te heet bakken, garen of grillen kunnen er schadelijke stoffen ontstaan. Acrylamide, dat ontstaat in verkoolde of aangebrande etensresten, kan kanker veroorzaken.

- Verwijder verbrande etensresten.
- Laat de etenswaren bij bakken of grillen niet te donker worden.



## **LET OP!**

### **Gevaar voor beschadiging!**

Chemische additieven in meubelcoatings kunnen het materiaal van de pootjes van het apparaat aantasten en vlekken op het meubeloppervlak veroorzaken.

- Plaats het apparaat eventueel op een hittebestendige ondergrond.

## **3.2. Reiniging**

- Neem de uitgebreide aanwijzingen in acht en reinig oppervlakken die met levensmiddelen in aanraking komen, zoals is beschreven in het hoofdstuk "10. Heteluchtfriteuse reinigen" op blz. 102.

## **4. Beschrijving van de onderdelen**

### **Afb. A – voorzijde**

- 1) Bedieningselementen/display
- 2) Frituurmand
- 3) Handgreep frituurmand
- 4) Pootjes (4 x)
- 5) Frituurreservoir
- 6) Frituurkamer
- 7) Ontgrendelingsknop frituurmand met beschermklep

### **Afb. B – achterzijde**

- 8) Behuizing
- 9) Dampafvoer
- 10) Netsnoer met stekker

## Afb. C – bedieningselementen/display

- 11) Display voor het weergeven van de temperatuur/bereidingstijd
- 12) Bereidingsproces is bezig
- 13) Ventilator actief
- 14) Automatisch programma actief
- 15) Stand-byknop
- 16) Verwarmingsprocedure starten/onderbreken
- 17) Programma kiezen
- 18) Omschakelen van de weergave van bereidingstijd/temperatuur
- 19) Bereidingstijd/temperatuur verhogen
- 20) Bereidingstijd/temperatuur verlagen

## 5. Inhoud van de levering



### **GEVAAR!**

### **Verstikkingsgevaar!**

Er bestaat verstikkingsgevaar door het inslikken of inademen van kleine onderdelen of folie.

■ Houd verpakkingsfolie buiten het bereik van kinderen.

- ▶ Controleer of de levering volledig en onbeschadigd is en informeer ons binnen 14 dagen na aankoop wanneer de levering onvolledig of beschadigd is.

Het door u gekochte pakket moet het volgende bevatten:

- Digitale heteluchtfriteuse
- Beknopte gebruiksaanwijzing
- Gebruiksaanwijzing, te downloaden op [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) (artikelnummer IAN 406267\_2207)

## 6. Technische gegevens

Naam of handelsmerk van de leverancier:	SilverCrest®
Adres van de leverancier:	MLAP GmbH Meitnerstr. 9 70563 Stuttgart DUITSLAND
Modelaanduiding:	SHFD 1500 B1
Voeding:	220-240 V~, 50-60 Hz
Vermogen:	1300-1500 W
Inhoud frituurmand:	2,5 liter
Netto-inhoud frituurmand (MAX-marke-ring):	2,2 liter
Temperatuurcontrole:	60-200 °C
Max. instelling bereidingstijd:	60 minuten
Afmetingen (b x h x d), incl. frituurmand en kabelknikbescherming:	25 x 31 x 35,5 cm



## 7. EU-conformiteitsinformatie




Hierbij verklaart MLAP GmbH dat het product in overeenstemming is met de volgende eisen van de Europese Unie:

- EMC-richtlijn 2014/30/EU
- Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU
- Ecodesignrichtlijn 2009/125/EG
- RoHS-richtlijn 2011/65/EU



## 8. Heteluchtfriteuse voorbereiden

- ▶ Verwijder al het verpakkingsmateriaal en haal alle stickers en folie van het apparaat.
- ▶ Plaats het apparaat op een hittebestendige, droge en vlakke ondergrond.
- ▶ Haal het frituurreservoir (5) uit het apparaat. Schuif de beschermklep aan de handgreep van de frituurmand (3) eerst naar voren en druk pas dan op de ontgrendelingsknop (7) om de frituurmand (2) eruit te nemen (zie **afb. F**). De beschermklep verhindert het per ongeluk loskomen van de frituurmand van het frituurreservoir.
- ▶ Spoel de frituurmand (2) en het frituurreservoir (5) af met heet water. Droog beide onderdelen goed af.
- ▶ Plaats de frituurmand (2) zo in het frituurreservoir (5) dat de vergrendeling van de handgreep in de uitsparing van het frituurreservoir (5) valt en de frituurmand vastklikt.
- ▶ Neem de behuizing (8) af met een vochtige doek.
- ▶ Sluit de heteluchtfriteuse alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd, geaard en elektrisch beveiligd stopcontact. De lokale netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.

De heteluchtfriteuse geeft een geluidssignaal af, de stand-byknop  (15) brandt.



De eerste keer dat het apparaat wordt gebruikt, kan er door materiaalresten die bij de fabricage zijn achtergebleven, geur- en rookontwikkeling optreden. Dit is ongevaarlijk en wordt snel minder. Laat het apparaat vóór het eerste gebruik circa 30 minuten op de hoogste temperatuurstand verwarmen (zie "9.1. Bereidingstijd en temperatuur instellen" op blz. 98) en zorg voor voldoende ventilatie.

## 9. Heteluchtfriteuse bedienen



### **WAARSCHUWING!**






#### **Brandgevaar!**

Olie en andere vloeistoffen kunnen door de hoge temperaturen van de hete lucht ontbranden.






- Vul de frituurmand (2) niet met vet of olie zoals bij een traditionele friteuse. Voeg, afhankelijk van het recept, slechts een kleine hoeveelheid bakolie toe aan de levensmiddelen.
- Doe de frituurmand (2) niet te vol. Let op de MAX-markering. We adviseren voor meer gebruiksgemak de frituurmand (2) voor niet meer dan 3/4 te vullen.

- ▶ Haal de frituurmand (2) uit het apparaat (zie **afb. D**).
- ▶ Vul de frituurmand (2) met de etenswaar. De vulhoeveelheden vindt u in de tabel in hoofdstuk "9.3. Aanbevolen instellingen" op blz. 99.
- ▶ Houd de frituurmand (2) vast aan de handgreep (3) en schuif deze vanaf de voorkant helemaal in het apparaat (zie **afb. E**).

## 9.1. Bereidingstijd en temperatuur instellen

- ▶ Druk op de stand-byknop  (15) om de heteluchtfriteuse in te schakelen. De temperatuur is aan het begin op 180 °C en de bereidingstijd op 15 minuten ingesteld.
- ▶ Stel met de toetsen  (19) of  (20) in stappen van 5 °C de gewenste bereidings-temperatuur in. Op het display (11) wordt de temperatuur in °C weergegeven.
- ▶ Houd de toets  (19) of  (20) wat langer ingedrukt om de gewenste temperatuur sneller in te stellen.


U kunt de temperatuur instellen op een waarde van 60 °C tot 200 °C.

- ▶ Druk op de toets  (18) en stel vervolgens met de toetsen  (19) of  (20) de gewenste bereidingstijd in minuten in. Op het display (11) wordt de bereidingstijd MIN weergegeven.
- ▶ Houd de toets  (19) of  (20) wat langer ingedrukt om de gewenste bereidings-tijd sneller in te stellen.

Er is een bereidingstijd van maximaal 60 minuten mogelijk.



Voor een optimaal bereidingsresultaat verwarmt u de heteluchtfriteuse eerst minstens 3 minuten voor.

- ▶ Start de bereiding door de toets  (16) in te drukken.

## 9.2. Werkwijze tijdens de bereiding

Als het apparaat aanstaat, worden de bereidingstemperatuur en de resterende bereidings-tijd weergegeven.

Tijdens de bereiding kunt u op elk gewenst moment het frituurreservoir (2) uit het apparaat halen om te controleren of de etenswaren al gaar zijn. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.



### **WAARSCHUWING!**

#### **Gevaar voor letsel!**

Er bestaat gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

De oppervlakken van het apparaat en de accessoires die kunnen worden aangeraakt, kunnen tijdens het gebruik zeer heet worden.


- Gebruik ovenwanten.

- ▶ Schud de inhoud van de frituurmand (2) meerdere keren tijdens de bereidingstijd, zodat de inhoud van de mand opnieuw wordt verdeeld. Zo worden de bereide etenswaren gelijkmatig gaar.
- ▶ Haal de frituurmand (2) uit het apparaat door aan de handgreep (3) te trekken. Schud de levensmiddelen voorzichtig om en schuif het frituurreservoir (2) terug in het apparaat.

De tijd loopt automatisch door.

- ▶ Druk om etenswaren bij te vullen op de toets  (16) om het bereidingsproces te onderbreken.
- ▶ Haal de frituurmand (2) uit het apparaat door aan de handgreep (3) te trekken.
- ▶ Vul voorzichtig etenswaren bij en schuif het frituurreservoir (2) terug in het apparaat.
- ▶ Druk opnieuw op de toets  (16) om het bereidingsproces te hervatten.

Na afloop van de bereidingstijd klinkt er een geluidssignaal en wordt het apparaat uitgeschakeld. De ventilator blijft nog een paar minuten draaien.

- ▶ Om het bereidingsproces voortijdig af te breken, drukt u gedurende enkele seconden op de stand-byknop  (15) tot het apparaat wordt uitgeschakeld.
- ▶ Trek de stekker (10) uit het stopcontact.
- ▶ Haal het frituurreservoir (5) uit het apparaat door aan de handgreep (3) te trekken. Plaats het frituurreservoir (5) op een hittebestendige ondergrond en verwijder de frituurmand (2). Schuif hiervoor de beschermklep aan de handgreep van de frituurmand (3) eerst naar voren en druk pas dan op de ontgrendelingsknop (7) (zie **afb. F**). Verwijder de etenswaar uit de frituurmand.

## 9.3. Aanbevolen instellingen



De hoeveelheden of aantallen in de tabel zijn de optimale hoeveelheden. Zie de tabel voor de instellingen die bij het betreffende gerecht horen. De instellingen kunnen variëren afhankelijk van de hoeveelheid, de te frituren etenswaren of uw eigen wensen. Neem ook de bereidingsinstructies van de levensmiddelenfabrikanten in acht.

Bij grotere hoeveelheden wordt de bereidingstijd normaal gesproken iets langer en bij kleinere hoeveelheden iets korter.

Gerecht	Optimaal gewicht (g)	Tijd (min)	Temp. (°C)	Schudden/omkeren	Opmerking
Dunne friet uit de diepvries	200 – 250 (max. 350)	13 – 18	200	Ja (2 x)	3 minuten voorverwarmen
Dikke friet uit de diepvries	200 – 250 (max. 350)	18 – 25	180	Ja (2 x)	3 minuten voorverwarmen

Gerecht	Optimaal gewicht (g)	Tijd (min)	Temp. (°C)	Schud-den/om-keren	Opmerking
Huisgemaakte friet	200 – 250 (max. 350)	25 – 30	180-200	Ja (2 x)	1-2 eetlepels bakolie toevoegen 3 minuten voorverwarmen
Mini-muffins	400	15 – 18	160	Nee	Gebruik de bakvorm, ca. 6 mini-muffins
Visfilet	150 – 250 (max. 500)	12 – 18	180	Ja (1 x)	3 minuten voorverwarmen
Varkenskarbonades	100 – 300 (max. 600)	10 – 15	180	Ja (1 x)	3 minuten voorverwarmen
Kippendij	100 – 300 (max. 600)	20 – 30	200	Ja (1 x)	3 minuten voorverwarmen
Garnalen	200 – 300 (max. 500)	10 – 14	200	Ja (2 x)	1-2 eetlepels bakolie toevoegen 3 minuten voorverwarmen
Groente (bijv. paprika, champignons, courgette, aardappelen)	100 – 350 (max. 500)	13 – 30	180	Ja (2 x)	1-2 eetlepels bakolie toevoegen Stukken van 2-3 cm



De heteluchtfriteuse is ook geschikt voor het opwarmen van etenswaren: verwarm de etenswaren circa 10 minuten op 150 °C.











Laat als u de heteluchtfriteuse niet hebt voorverwarmd de etenswaren 3 minuten langer garen.





De bakvormen voor het bakken in de heteluchtfriteuse worden niet meegeleverd.

## 9.4. Automatisch programma instellen

Met de automatische programma's kunt u bepaalde levensmiddelen bereiden met een vooraf ingestelde temperatuur en bereidingstijd. U kunt kiezen uit de volgende programma's:

Symbool	Automatisch programma	Aanbev. gewicht (ca.)	Min	°C	Schudden/omkeren
	Friet uit de diepvries	330	16	200	Ja (2 x)
	Zelfgemaakte friet	300	18	180	Ja (2 x)
	Braadworst	100	10	200	Ja (1 x)
	Kippendij	100	20	180	Ja (1 x)
	Biefstuk	100-500	15	180	Ja (1 x)
	Cake/taart	300	20	160	nee
	Vis	150	12	200	Ja (1 x)
	Groente	150	15	200	Ja (2 x)


Druk op de stand-byknop  (15) om het apparaat in te schakelen.

- ▶ Druk de toets  (17) een paar keer in om het gewenste automatische programma in te stellen.

De temperatuur en de bereidingstijd van het gekozen programma worden afwisselend weergegeven.

- ▶ Start de bereiding door de toets  (16) in te drukken.

Na afloop van de bereidingstijd klinkt er een geluidssignaal en wordt het apparaat uitgeschakeld. De ventilator blijft nog een paar minuten draaien.

- ▶ Om het bereidingsproces voortijdig af te breken, drukt u gedurende enkele seconden op de stand-byknop  (15) tot het apparaat wordt uitgeschakeld.
- ▶ Trek de stekker (10) uit het stopcontact.

## 10. Heteluchtfriteuse reinigen



### **WAARSCHUWING!**

#### **Gevaar voor elektrische schok!**

Er bestaat gevaar voor een elektrische schok door onderdelen die onder spanning staan.

- Trek vóór het reinigen altijd de stekker (10) uit het stopcontact.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof. Als het apparaat toch in een vloeistof is gevallen, mag u het onder geen enkele voorwaarde aanraken. Trek eerst de stekker (10) uit het stopcontact. Neem het apparaat in geen geval weer in gebruik. Laat het apparaat door de fabrikant, de klantenservice of iemand met vergelijkbare kwalificaties controleren.



### **WAARSCHUWING!**

#### **Gevaar voor letsel!**

Er bestaat gevaar voor brandwonden door hete oppervlakken.

- Laat het apparaat vóór het reinigen minimaal 60 minuten afkoelen. Verwijder de frituurmand (2) zodat het apparaat sneller kan afkoelen. Zet de frituurmand of het frituurreservoir op een hittebestendige ondergrond.



### **LET OP!**

#### **Mogelijke beschadiging van het apparaat!**

Bij onjuist gebruik kan het apparaat beschadigd raken.

- Gebruik op en in de behuizing van het apparaat geen ruwe of schurende reinigingsmiddelen.
- Reinig de heteluchtfriteuse en de accessoires niet in de vaatwasser.
- Het bedieningspaneel en de buitenvlakken van het apparaat kunt u het best reinigen met een zachte, licht bevochtigde doek.




- ▶ Reinig de frituurmand (2) met een spons en een milde zeepoplossing. Spoel eerst beide onderdelen zorgvuldig af en droog ze daarna zorgvuldig.
- ▶ Reinig de frituurkamer (6) met heet water en een zachte spons.
- ▶ Als de verwarmingselementen vuil zijn, reinig deze dan met een afwasborstel. Verwijder etensresten voorzichtig.



## 11. Langdurig niet-gebruik en transport

- ▶ Als u het apparaat niet gebruikt, trek dan de stekker (10) uit het stopcontact, reinig het apparaat en berg het op een droge, stof- en vorstvrije plaats op, waar het niet wordt blootgesteld aan direct zonlicht.
- ▶ Om beschadigingen van het product bij het transport te voorkomen, adviseren wij u om de originele verpakking te gebruiken.

## 12. Problemen oplossen

Het product heeft ons bedrijf zonder fouten of gebreken verlaten. Mocht u desondanks een probleem vaststellen, probeer dan eerst om dit op te lossen aan de hand van de onderstaande tabel. Als dit niet lukt, neem dan contact op met onze klantenservice.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Problemen oplossen
Het apparaat werkt niet.	De stekker (10) zit niet in het stopcontact.	▶ Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact.
	Het apparaat is nog niet helemaal ingesteld.	▶ Start de bereiding door de toets  (16) in te drukken.
De etenswaren zijn niet gaar.	Het apparaat zit te vol.	▶ Vul de frituurmand (2) slechts tot de MAX-markering.
	De bereidingstemperatuur is te laag.	▶ Druk op de toets  (18) tot op het display (11) de temperatuur °C wordt weergegeven. Druk op  (19) om de gewenste bereidingstemperatuur te verhogen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Problemen oplossen
	De bereidingstijd is te kort.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Druk op de toets  (18) tot op het display (11) de bereidingstijd MIN wordt weergegeven. Druk op  (19) om de gewenste bereidingstijd te verlengen.</li> </ul>
De etenswaar is niet gelijkmatig gaar geworden.	De etenswaren liggen te dicht tegen elkaar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Schud de inhoud van frituurmand (2) om, zodat deze gelijkmatig wordt verdeeld (zie 9.2 op blz. 98). Sommige etenswaren moeten ongeveer halverwege de bereidingstijd worden omgeschud.</li> <li>▶ Vul de frituurmand (2) met kleine stukken. Kleinere stukken worden gelijkmatiger gaar.</li> </ul>
De gefrituurde etenswaren zijn niet knapperig genoeg.	Er zijn etenswaren gebruikt die niet geschikt zijn voor de heteluchtfriteuse.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Gebruik voor knapperige resultaten snacks die geschikt zijn voor de oven of snacks die licht zijn ingevet.</li> </ul>
Het lukt niet om het apparaat te sluiten.	De frituurmand (2) zit te vol.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vul de frituurmand (2) slechts tot de MAX-markering.</li> </ul>
Ontwikkeling van witte rook in het apparaat.	De etenswaren zijn zeer vet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Bij de bereiding van erg vettige etenswaren druipt er vet in het frituurrezervoir (5). Door dit vet wordt het frituurrezervoir (5) heter dan normaal, dit beïnvloedt het apparaat of het bereidingsresultaat niet.</li> </ul>



Probleem	Mogelijke oorzaak	Problemen oplossen
	Het frituurreservoir (5) bevat nog vetresten van de vorige bereiding.	▶ Vetresten verbranden in het frituurreservoir. Maak het frituurreservoir (5) na elk gebruik schoon.
Verse friet wordt niet gelijkmatig gefrituurd.	De friet heeft niet lang genoeg geweekt.	▶ Leg de friet ca. 1/2 uur in koud water, zodat het zetmeel naar buiten komt. Droog de friet met keukenpapier, voordat u ze in de frituurmand doet.
	De soort aardappel is niet geschikt.	
Verse friet wordt niet knapperig.	De aardappels zijn te vochtig.	▶ Hoe knapperig de friet wordt, hangt af van het water- en zetmeelgehalte van de aardappelsoort en van de hoeveelheid olie.
		▶ Droog de aardappels zorgvuldig af en schenk er vervolgens circa 1/2 eetlepel olie overheen.
		▶ Snijd de aardappels in kleinere stukken.

## 13. Afvalverwerking



### APPARAAT

Gebruikte apparaten mogen niet bij het gewone huishoudelijke afval worden gedeponeerd.

Volgens richtlijn 2012/19/EU moet het apparaat aan het einde van de levensduur volgens de voorschriften worden afgevoerd.

Hierbij worden voor hergebruik geschikte stoffen in het apparaat gerecycled, zodat belasting van het milieu wordt voorkomen.

Lever het apparaat in bij een inzamelpunt voor elektronisch afval of bij een afvalsorteercentrum.

Neem voor meer informatie contact op met de lokale afvalverwerkingsdienst of met uw gemeente.

## VERPAKKING

Het apparaat zit ter bescherming tegen transportschade in een verpakking. Verpakkingen zijn onbewerkte materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling.

## 14. Reserveonderdelen

Neem voor het bijbestellen van reserveonderdelen contact met ons op via het contactformulier op [www.mlapp.info/contact](http://www.mlapp.info/contact).

## 15. Privacyverklaring

Geachte klant,

We delen u mee dat wij, MLAP GmbH, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Duitsland als verantwoordelijke uw persoonlijke gegevens verwerken.

In aangelegenheden met betrekking tot de gegevensbescherming worden we bijgestaan door de functionaris voor gegevensbescherming van onze onderneming, die bereikbaar is via MLAP GmbH, Datenschutz, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Duitsland, [datenschutz@mlapp.info](mailto:datenschutz@mlapp.info). Wij verwerken uw gegevens ten behoeve van de garantieafwikkeling en de daarmee samenhangende processen (bijvoorbeeld reparaties) en baseren ons bij de verwerking van uw gegevens op de koopovereenkomst die u met ons hebt gesloten.

Wij geven uw gegevens voor de garantieafwikkeling en daarmee samenhangende processen (bijvoorbeeld reparaties) door aan de dienstverleners die reparaties in opdracht van ons uitvoeren. Wij slaan uw persoonsgegevens doorgaans op voor de duur van drie jaar om aan uw wettelijke garantieaanspraken te kunnen voldoen.

U hebt tegenover ons het recht op informatie over de betreffende persoonsgegevens en op rectificatie, verwijdering, beperking van de verwerking, bezwaar tegen de verwerking en op gegevensoverdraagbaarheid.

Ten aanzien van het recht op informatie en verwijdering gelden echter beperkingen volgens § 34 en § 35 van de Duitse wet inzake bescherming van persoonsgegevens (BDSG) (art. 23 AVG). Bovendien hebt u het recht om een klacht in te dienen bij een toezichthoudende autoriteit (art. 77 AVG juncto § 19 BDSG). Voor MLAP is dat de functionaris voor gegevensbescherming en informatievrijheid van de deelstaat Baden-Württemberg (Landesbeauftragter für Datenschutz und Informationsfreiheit Baden-Württemberg), Postbus 10 29 32, 70025 Stuttgart, Duitsland, [www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de](http://www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de).

De verwerking van uw gegevens is noodzakelijk voor de garantieafwikkeling. Zonder de vereiste gegevens is garantieafwikkeling niet mogelijk.

## 16. Informatie over handelsmerken

SilverCrest® is een gedeponeed handelsmerk van Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Duitsland.

Alle overige namen en producten zijn handelsmerken of gedeponeede handelsmerken van de respectieve eigenaren.

## 17. Garantie van MLAP GmbH

Geachte klant,

u ontvangt op dit apparaat een garantie van 3 jaar vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken aan dit product heeft u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet aangetast door onze garantie die hieronder wordt toegelicht.

### 17.1. Garantiebepalingen

De garantieperiode begint op de aankoopdatum. Berg de kassabon daarom goed op. Deze bon heeft u nodig als aankoopbewijs.

Treedt binnen een termijn van drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of productiefout op, wordt het product door ons – naar ons inzicht – kosteloos gerepareerd of vervangen. Deze garantie stelt voorop dat binnen de periode van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) worden overlegd en schriftelijk kort wordt beschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het opgetreden is.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde of een nieuw product terug. Met de reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

### 17.2. Garantieperiode en wettelijke klachten over gebreken

De garantieperiode wordt door de vrijwaring niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen of gerepareerde onderdelen. Beschadigingen of gebreken die eventueel al bij aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantietermijn worden kosten in rekening gebracht.

### 17.3. Onvang van de garantie

Het apparaat is volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen zorgvuldig geproduceerd en voor aflevering nauwgezet gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of productiefouten. Deze garantie dekt geen productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en daarom als slijtageonderdelen kunnen worden beschouwd of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars, accu's of glazen onderdelen.

# SILVERCREST®

Deze garantie vervalt wanneer het product beschadigd, onjuist gebruikt of gerepareerd is. Voor een correct gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing vermelde instructies nauwkeurig worden nagekomen. Gebruik en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten absoluut worden vermeden.

Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en is niet geschikt voor zakelijke toepassingen. Bij misbruik of onjuiste omgang, gebruik van geweld en bij ingrepen die niet door ons erkende onderhoudscentrum zijn uitgevoerd, komt de garantie te vervallen.

## 17.4. Afhandeling onder garantie

Om een snelle verwerking van uw verzoek te kunnen garanderen, dient u de volgende aanwijzingen op te volgen:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer IAN 406267\_2207 als bewijs voor de aankoop gereed.
- De artikelnummers vindt u op het typeplaatje, gegraveerd op het product, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde.
- Wanneer storingen in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst telefonisch of via ons contactformulier contact op met de hieronder vermelde onderhoudsafdeling.

## 18. Service



Op [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kunt u deze gebruiksaanwijzing en een groot aantal andere gebruiksaanwijzingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code komt u direct op de Lidl-servicepagina ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) en kunt u via het invoeren van het artikelnummer IAN 406267\_2207 uw gebruiksaanwijzing openen.




### Service Nederlands

Hotline

☎ +31 77 7999006

🕒 Ma. - Vr.: 09:00 - 17:00

Maak gebruik van het contactformulier onder: [www.mlapp.info/contact](http://www.mlapp.info/contact)

	<p><b>Service België</b></p> <p>Hotline</p> <p>☎ +32 2 2903192</p> <p>🕒 Ma. - Vr.: 09:00 - 17:00</p> <p>Maak gebruik van het contactformulier onder: <a href="http://www.mlap.info/contact">www.mlap.info/contact</a></p>
	<input data-bbox="225 300 490 331" type="text" value="IAN 406267_2207"/>

## 18.1. Leverancier/producent/importeur

Houd er rekening mee dat het onderstaande adres geen retouradres is. Neem eerst contact op met het bovengenoemde servicecentrum.

MLAP GmbH  
Meitnerstr. 9  
70563 Stuttgart  
DUITSLAND



# Obsah

<b>1.</b>	<b>Informace o tomto návodu k obsluze .....</b>	<b>112</b>
1.1.	Vysvětlení symbolů .....	112
<b>2.</b>	<b>Používání v souladu s určením .....</b>	<b>114</b>
<b>3.</b>	<b>Bezpečnostní pokyny .....</b>	<b>115</b>
3.1.	Uvedení do provozu a používání .....	117
3.2.	Čištění .....	119
<b>4.</b>	<b>Popis částí .....</b>	<b>120</b>
<b>5.</b>	<b>Obsah balení .....</b>	<b>120</b>
<b>6.</b>	<b>Technické údaje .....</b>	<b>121</b>
<b>7.</b>	<b>Informace o shodě EU .....</b>	<b>121</b>
<b>8.</b>	<b>Příprava horkovzdušné fritézy .....</b>	<b>122</b>
<b>9.</b>	<b>Obsluha horkovzdušné fritézy .....</b>	<b>122</b>
9.1.	Nastavení doby přípravy a teploty .....	123
9.2.	Postup při přípravě pokrmů .....	123
9.3.	Doporučená nastavení .....	124
9.4.	Nastavení automatického programu .....	126
<b>10.</b>	<b>Čištění horkovzdušné fritézy .....</b>	<b>127</b>
<b>11.</b>	<b>Delší doba nepoužívání přístroje a přeprava .....</b>	<b>128</b>
<b>12.</b>	<b>Odstraňování závad .....</b>	<b>128</b>
<b>13.</b>	<b>Likvidace .....</b>	<b>130</b>
<b>14.</b>	<b>Náhradní díly .....</b>	<b>131</b>
<b>15.</b>	<b>Prohlášení o ochraně osobních údajů .....</b>	<b>131</b>
<b>16.</b>	<b>Informace o ochranných známkách .....</b>	<b>131</b>
<b>17.</b>	<b>Záruka MLAP GmbH .....</b>	<b>131</b>
17.1.	Záruční podmínky .....	132
17.2.	Záruční lhůta a zákonné nároky .....	132
17.3.	Rozsah záruky .....	132
17.4.	Postup při uplatnění záruky .....	132
<b>18.</b>	<b>Servis .....</b>	<b>133</b>
18.1.	Dodavatel/Výrobce/Dovozce .....	133

## 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 přečtěte bezpečnostní pokyny. Dbejte výstrah 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 popsáno v textu, aby se předešlo možným následkům, které jsou v něm popsány.



#### **NEBEZPEČÍ!**

Varování před bezprostředním ohrožením života!

- Dodržováním těchto pokynů předejete situacím, ve kterých by hrozily těžké až smrtelné úrazy.



#### **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, dbejte uvedených pokynů!

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



Varování před nebezpečím zásahu elektrickým proudem!



Výstraha před nebezpečím způsobeným horkými povrchy!





Pokyny k montáži nebo provozu



Dbejte pokynů 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 s předpisy EU“): Výrobky označené tímto symbolem splňují požadavky směrnice EU.



### Ověřená bezpečnost

Výrobky označené tímto symbolem splňují požadavky zákona o bezpečnosti výrobků.



Značení obalových materiálů při třídění odpadu zkratkami (a) a čísly (b) s následujícím významem:

1–7: plasty / 20–22: papír a karton / 80–98: kompozitní materiály



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



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 koš a fritovací hrnec mají nepřilnavou povrchovou úpravu ILAG.

## 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.

Zařízení je určeno 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 nesmí 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 dostupné, 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.

# SILVERCREST®

- 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 nebo opravit.
- Nikdy neotevírejte kryt přístroje a nekládejte 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, nadržte 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 mokřýma rukama.
- Přístroj provozujte výhradně ve vnitřních prostorách.
- Zařízení nevystavujte extrémním podmínkám. Chraňte ho před těmito podmínkami:
  - vysoká vlhkost vzduchu nebo moko,
  - 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 k dalším předmětům min. 10 cm. Zejména ho neumísťujte 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.
- Na přístroj nic nepokládejte.
- Nikdy nenechávejte přístroj v provozu bez dohledu.
- Přístroj nepoužívejte v blízkosti výbušných anebo hořlavých par.

# SILVERCREST®

- Pro přípravu potravin bezpodmínečně používejte koš ve fritovacím hrnci, aby se pokrmy nespálily.
- Horký fritovací koš vždy pokládejte na podložku odolnou proti vysokým teplotám.
- Neplňte fritovací koš tukem ani olejem jako u běžných fritéz. V závislosti na receptuře přidejte k pokrmu pouze příslušné množství kuchyňského oleje.
- Nepřepřehňujte fritovací koš, aby se pokrmy během provozu nedotýkaly topného článku uvnitř přístroje. Plňte fritovací koš jen ke značce MAX.
- Nevkládejte do fritovacího koše 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 fritovacího koše z přístroje vyčkejte, než z přístroje přestane vycházet kouř.
- V případě požáru nejdříve přístroj odpojte od elektrického napájení. Nehaste požár vodou. Uhasťte plameny hasicí houní nebo jiným vhodným hasebním prostředkem.



## **VAROVÁNÍ!** **Nebezpečí úrazu!**

Hrozí nebezpečí zranění vlivem horkých povrchů.

Během provozu mohou být povrchy přístroje a příslušenství velmi horké.

- Jelikož se ventilační mřížka na zadní straně přístroje z funkčních důvodů velmi zahřívá, nedotýkejte se této mřížky během provozu, aby se zabránilo popálení.
- Během provozu se přístroje dotýkejte jen na rukojeti fritovacího koše a ovládacích prvcích!
- Nesahejte do fritovací komory, na fritovací koš ani na topný článek.
- Během provozu přístrojem nepohybujte.

- Zahřátým přístrojem nepohybujte, ale nechte přístroj nejprve úplně vychladnout.
- Pokud při přípravě pokrmů nebo po ní vyjmete fritovací koš, hrozí nebezpečí popálení unikající párou. Nenaklánějte hlavu přímo nad přístroj a nesahejte do míst, kde je pára. Postavte fritovací koš / fritovací hrnec na tepelně odolnou podložku.
- Za provozu se fritovací koš velmi zahřívá, nesahejte na něj. Používejte chňapky.
- Topný článok je i po vypnutí ještě nějakou chvíli horký. 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.

- Zařízení 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 „10. Čištění horkovzdušné fritézy“ na straně 127.

## 4. Popis částí

### Obr. A – přední strana

- 1) Ovládací prvky / údaje na displeji
- 2) Fritovací koš
- 3) Rukojeť fritovacího koše
- 4) Nožičky (4×)
- 5) Fritovací hrnec
- 6) Fritovací komora
- 7) Odblokovací tlačítko fritovacího koše s ochrannou záklopkou

### Obr. B – zadní strana

- 8) Kryt přístroje
- 9) Výstup páry
- 10) Síťový kabel se síťovou zástrčkou

### Obr. C – ovládací prvky / údaje na displeji

- 11) Displej s ukazatelem teploty / ukazatelem doby přípravy
- 12) Probíhá ohřev.
- 13) Ventilátor je aktivní.
- 14) Automatický program je aktivní.
- 15) Tlačítko pohotovostního režimu
- 16) Spuštění/přerušení režimu ohřevu
- 17) Výběr programu
- 18) Přepínání zobrazení doby přípravy / teploty
- 19) Zvýšení hodnoty doby přípravy / teploty
- 20) Snížení hodnoty doby přípravy / teploty

## 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:

- digitální horkovzdušná fritéza
- stručný návod
- kompletní návod k obsluze (dostupný ke stažení na adrese [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) – číslo výrobku IAN 406267\_2207)



## 6. Technické údaje

Název nebo obchodní značka dodavatele:	SilverCrest®
Adresa dodavatele:	MLAP GmbH Meitnerstr. 9 70563 Stuttgart NĚMECKO
Identifikační značka modelu:	SHFD 1500 B1
Napájení:	220–240 V~, 50–60 Hz
Výkon:	1 300–1 500 W
Kapacita fritovacího koše:	2,5 litru
Užitný obsah fritovacího koše (značka MAX):	2,2 litru
Kontrola teploty:	60–200 °C
Max. nastavitelná doba přípravy:	60 minut
Rozměry (Š × V × H), vč. rukojeti fritovacího koše a ochrany ka- belu proti přelomení:	25 × 31 × 35,5 cm




## 7. Informace o shodě EU

**C** **E** 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.
- ▶ Vyměňte fritovací hrnc (5) z přístroje. Posuňte ochrannou záklopku na rukojeti fritovacího koše (3) nejdříve dopředu a teprve poté stiskněte odblokovací tlačítko fritovacího koše (7), aby bylo možné fritovací koš (2) vyjmout (viz **obr. F**). Tato ochranná záklopka brání tomu, aby se fritovací koš nedopatřením uvolnil z fritovacího hrnce.
- ▶ Vypláchněte fritovací koš (2) a fritovací hrnc (5) horkou vodou. Oba díly dobře vysušte.
- ▶ Nasadte fritovací koš (2) do fritovacího hrnce (5) tak, aby západka rukojeti sahala a zaskočila do výřezu na fritovacím hrnci (5).
- ▶ Otřete kryt (8) přístroje vlhkou utěrkou.
- ▶ Horkovzdušnou fritézu nyní zapojte do řádně nainstalované, uzemněné a elektricky jištěné zásuvky. Síťové napětí musí odpovídat technickým údajům přístroje.

Horkovzdušná fritéza vydává zvukový signál, tlačítko pohotovostního režimu  (15) svítí.



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 naprázdno v chodu po dobu 30 minut na nejvyšší nastavitelnou teplotu (viz „9.1. Nastavení doby přípravy a teploty“ na straně 123) a zajistěte dostatečné větrání.

## 9. Obsluha horkovzdušné fritézy



### VAROVÁNÍ!


### Nebezpečí požáru!



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

- Neplňte fritovací koš (2) tukem ani olejem jako u běžných fritéz. V závislosti na receptuře přidejte k pokrmu pouze příslušné množství kuchyňského oleje.
- Nepřepĺňujte fritovací koš (2). Řiďte se značkou MAX. Kvůli snadné manipulaci však doporučujeme plnit fritovací koš (2) pouze ze 3/4.

- ▶ Vyměňte fritovací koš (2) z přístroje (viz **obr. D**).
- ▶ Naplňte fritovací koš (2) potravinami. Vhodné množství si vyhledejte v tabulce v kapitole „9.3. Doporučená nastavení“ na straně 124.
- ▶ Přidržte fritovací koš (2) za rukojeť (3) a zcela ho zasuňte zepředu do přístroje (viz **obr. E**).




## 9.1. Nastavení doby přípravy a teploty

▶ Zapněte horkovzdušnou fritézu stisknutím tlačítka pohotovostního režimu  (15). Počáteční teplota je nastavena na 180 °C a doba přípravy na 15 minut.

▶ Nastavte tlačítka  (19) nebo  (20) požadovanou dobu přípravy v krocích po 5 °C. Na displeji (11) se zobrazuje teplota ve °C.

▶ Delším podržením tlačítka  (19) nebo  (20) lze požadovanou teplotu nastavit rychleji.

Lze nastavit teploty v rozmezí od 60 °C do 200 °C.


▶ Stiskněte tlačítko  (18) a poté tlačítkem  (19) nebo  (20) Nastavte požadovanou dobu přípravy v minutových krocích. Na displeji (11) se zobrazuje doba přípravy v MIN.

▶ Delším podržením tlačítka  (19) nebo  (20) lze požadovanou dobu přípravy nastavit rychleji.

Lze nastavit celkovou dobu přípravy 60 minut.



Pro dosažení optimální úpravy pokrmů horkovzdušnou fritézu předem roze-  
hřejte po dobu nejméně 3 minut.

▶ Spusťte přípravu stisknutím tlačítka  (16).

## 9.2. Postup při přípravě pokrmů

Při provozu se zobrazuje teplota a zbývající doba přípravy.

Během přípravy můžete kdykoli pro kontrolu stavu přípravy vytáhnout fritovací koš (2) z přístroje. Přístroj se automaticky vypne.



### VAROVÁNÍ!

#### Nebezpečí úrazu!

Hrozí nebezpečí zranění vlivem horkých povrchů.


Během provozu mohou být povrchy přístroje a příslušenství velmi horké.

#### ■ Používejte chňapky.

▶ V průběhu přípravy fritovací koš (2) několikrát protřepte, aby se potraviny znovu rozprostřely. Tak dosáhnete rovnoměrné přípravy pokrmu.



▶ Vyjměte tedy fritovací koš (2) za rukojeť (3) z přístroje. Opatrně potraviny protřepte a zasuňte fritovací koš (2) zpět do přístroje.

Odpčet doby přípravy automaticky pokračuje.

▶ Pokud chcete doplnit potraviny, stisknutím tlačítka  (16) lze přípravu pokrmu přerušit.

▶ Vyjměte fritovací koš (2) za rukojeť (3) z přístroje.

▶ Opatrně doplňte potraviny a zasuňte fritovací koš (2) zpět do přístroje.

- ▶ Dalším stisknutím tlačítka  (16) lze pokračovat v přípravě pokrmu. Na konci doby přípravy zazní signál a přístroj se vypne. Ventilátor ještě několik minut dobíhá.
- ▶ Přípravu pokrmů lze předčasně přerušit stisknutím tlačítka pohotovostního režimu  (15) na několik sekund, dokud se přístroj nevypne.
- ▶ Odpojte síťovou zástrčku (10) ze zásuvky.
- ▶ Vyjměte fritovací hrnec (5) za rukojeť fritovacího koše (3) z přístroje. Postavte fritovací hrnec (5) na podložku odolnou proti vysokým teplotám a vyjměte fritovací koš (2). Při tom posuňte ochrannou zátku na rukojeti fritovacího koše (3) nejdříve dopředu a poté stiskněte odblokovací tlačítko fritovacího koše (7) (viz **obr. F**). Vyjměte pokrm z fritovacího koše.

## 9.3. Doporučená nastavení



Množství nebo počet kusů uvedený v tabulce představuje optimální hodnotu. Příslušné nastavení pro příslušný pokrm naleznete v tabulce. Nastavení se však může lišit v závislosti na množství, fritovaných 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.

Pokrm	Optimální hmotnost (g)	Čas (min)	Tepl. (°C)	Prořepávání/obracení	Upozornění
Tenké hluboce zmrazené hranolky	200 – 250 (max. 350)	13 – 18	200	Ano (2×)	Předehřívání 3 minuty
Silné hluboce zmrazené hranolky	200 – 250 (max. 350)	18 – 25	180	Ano (2×)	Předehřívání 3 minuty
Domácí hranolky	200 – 250 (max. 350)	25 – 30	180–200	Ano (2×)	Přidejte 1–2 PL kuchyňského oleje Předehřívání 3 minuty
Mini muffiny	400	15 – 18	160	Ne	Použijte formu na pečení, cca 6 mini muffinů
Rybí filé	150 – 250 (max. 500)	12 – 18	180	Ano (1×)	Předehřívání 3 minuty

<b>Pokrm</b>	<b>Optimální hmotnost (g)</b>	<b>Čas (min)</b>	<b>Tepl. (°C)</b>	<b>Protřepávání/obracení</b>	<b>Upozornění</b>
Vepřové kotlety	100 – 300 (max. 600)	10 – 15	180	Ano (1×)	Předehřívání 3 minuty
Kuřecí stehýnka	100 – 300 (max. 600)	20 – 30	200	Ano (1×)	Předehřívání 3 minuty
Krevety	200 – 300 (max. 500)	10 – 14	200	Ano (2×)	Přidejte 1–2 PL kuchyňského oleje Předehřívání 3 minuty
Zelenina (např. paprika, žampiony, cukety, brambory)	100 – 350 (max. 500)	13 – 30	180	Ano (2×)	Přidejte 1–2 PL kuchyňského oleje velikost kousků 2–3 cm



Horkovzdušná fritéza je ideálně vhodná i k ohřívání pokrmů: Ohřívejte pokrmy po dobu 10 minut při teplotě 150 °C.











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





Pečicí formy pro pečení v horkovzdušné fritéze nejsou součástí dodávky.

## 9.4. Nastavení automatického programu


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

Symbol	Automatický program	Dopor. hmotnost (cca)	min.	°C	Protřepávání/obracení
	Hluboce zmrazené hranolky	330	16	200	Ano (2×)
	Domácí hranolky	300	18	180	Ano (2×)
	Klobása	100	10	200	Ano (1×)
	Kuřecí stehýnka	100	20	180	Ano (1×)
	Steak	100–500	15	180	Ano (1×)
	Koláč	300	20	160	Ne
	Ryby	150	12	200	Ano (1×)
	Zelenina	150	15	200	Ano (2×)


Zapněte přístroj stisknutím tlačítka pohotovostního režimu  (15).

▶ Opakovaným stisknutím tlačítka  (17) zvolte požadovaný automatický program.

Začne se střídavě zobrazovat teplota a doba přípravy zvoleného programu.

▶ Spusťte přípravu stisknutím tlačítka  (16).

Na konci doby přípravy zazní signál a přístroj se vypne. Ventilátor ještě několik minut dobíhá.

▶ Přípravu pokrmů lze předčasně přerušit stisknutím tlačítka pohotovostního režimu  (15) na několik sekund, dokud se přístroj nevypne.

▶ Odpojte sířovou zástrčku (10) ze zásuvky.

## 10. Čištění horkovzdušné fritézy



### **VAROVÁNÍ!**

#### **Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem vedeným součástmi zařízení.

- Před čištěním bezpodmínečně odpojte síťovou zástrčku (10).
- Přístroj nikdy neponořujte do vody ani do jiných kapalin. Pokud přístroj přece jen spadne do nějaké kapaliny, v žádném případě se jej nedotýkejte. Nejdříve odpojte síťovou zástrčku (10).

V žádném případě neuvádějte přístroj znovu do provozu. Nechte přístroj zkontrolovat výrobcem, jeho servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou.



### **VAROVÁNÍ!**

#### **Nebezpečí úrazu!**

Hrozí nebezpečí popálení o horké povrchy.

- Před čištěním nechte přístroj minimálně 60 minut vychladnout. Vyjměte fritovací koš (2), aby přístroj mohl rychleji vychladnout. Postavte fritovací koš / fritovací hrnec na tepelně odolnou podložku.



### **OZNÁMENÍ!**

#### **Hrozí poškození přístroje!**

Může dojít k poškození přístroje v důsledku jeho nesprávného používání.

- Na kryt přístroje ani na jeho vnitřek nepoužívejte žádné drsné čisticí pomůcky.
- Nemyjte horkovzdušnou fritézu ani její příslušenství v myčce nádobí.
- K čištění ovládacího panelu a vnější plochy přístroje je vhodná měkká navlhčená utěrka.






- ▶ Fritovací koš (2) čistíte houbičkou a jemným mýdlovým roztokem. Nejdříve oba díly pečlivě omyjte a poté je pečlivě osušte.
- ▶ Fritovací komoru (6) vymyjte teplou vodou a měkkou houbičkou.
- ▶ Při znečištění topných spirál použijte mycí kartáč. Opatrně odstraňte zbytky pokrmů.

## 11. Delší doba nepoužívání přístroje a přeprava

- ▶ Pokud nebudete přístroj delší dobu používat, odpojte sířovou zástrčku (10), 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.

## 12. 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.	Sířová zástrčka (10) není zapojená do zásuvky.	▶ Zapojte přístroj do řádně instalované zásuvky.
	Nejsou zadány úplné údaje.	▶ Spusťte přípravu stisknutím tlačítka  (16).
Pokrmy nejsou dovařené.	Příliš velké množství náplně.	▶ Plňte fritovací koš (2) jen po značku MAX.
	Teplota přípravy je příliš nízká.	▶ Mačkejte tlačítko  (18), dokud se na displeji (11) nezobrazí teplota ve °C. Stisknutím tlačítka  (19) lze požadovanou teplotu přípravy zvýšit.
	Příliš krátká doba přípravy.	▶ Mačkejte tlačítko  (18), dokud se na displeji (11) nezobrazí doba přípravy v MIN. Stisknutím tlačítka  (19) lze požadovanou dobu přípravy prodloužit.



<b>Problém</b>	<b>Možná příčina</b>	<b>Odstraňování závad</b>
Pokrmu nejsou rovnoměrně provařené.	Pokrmu leží příliš těsně u sebe.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Protřepte fritovací koš (2), aby se potraviny rovnoměrně rozprostřely (viz 9.2 na straně 123). Některé pokrmy je nutné asi po polovině doby přípravy protřepat.</li><li>▶ Naplňte fritovací koš (2) menšími kousky. Menší kousky se provaří rovnoměrněji.</li></ul>
Fritované pokrmy nejsou dostatečně křupavé.	Byly použity pokrmy nevhodné pro přípravu v horkovzdušné fritéze.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Pro křupavý výsledek používejte polotovary určené pro přípravu v troubě nebo lehce potřené olejem.</li></ul>
Přístroj nelze zavřít.	Fritovací koš (2) je přeplněný.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Plňte fritovací koš (2) jen po značku MAX.</li></ul>
Z přístroje vychází bílý kouř	Pokrmu jsou velmi tučné.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Při přípravě velmi mastných pokrmů tuk odkapává do fritovacího hrnce (5). Vlivem tuku vzniká ve fritovacím hrnci (5) větší žár než normálně – to nemá negativní vliv na přístroj ani na výsledný pokrm.</li></ul>
	Ve fritovacím hrnci (5) ještě zůstaly zbytky tuku z minulého vaření.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Zbytky tuku se pálí ve fritovací komoře. Čistěte fritovací hrnec (5) po každém použití.</li></ul>

Problém	Možná příčina	Odstraňování závad
Čerstvé hranolky nejsou rovnoměrně fritované.	Kousky hranolek 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 potřete je pak asi 1/2 lžice oleje.
		▶ Nakrájejte brambory na menší kousky.

## 13. Likvidace



### ZAŘÍZENÍ

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, které přístroj obsahuje, se recyklují, aby se snížila zátěž životního prostředí.

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

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

### OBAL

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

## 14. Náhradní díly

Pokud si chcete přibjednat náhradní díly, kontaktujte nás pomocí kontaktního formuláře na adrese [www.mlap.info/contact](http://www.mlap.info/contact).

## 15. Prohlášení o ochraně osobních údajů

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

sděluje vám, že my, společnost MLAP GmbH, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Německo, jako správce zpracováváme vaše osobní údaje.

Pro záležitosti týkající se ochrany osobních údajů máme určeného pověřence pro ochranu osobních údajů v rámci podniku, kterého lze kontaktovat na adrese MLAP GmbH, Datenschutz, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Německo, [datenschutz@mlap.info](mailto:datenschutz@mlap.info). Vaše údaje zpracováváme za účelem vyřízení záruky a pro účely souvisejících postupů (např. oprav). Při zpracování vašich údajů se budeme opírat o kupní smlouvu, kterou jste s námi 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 zákonem stanovená práva ze záruky.

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

V případě práva na informace o osobních údajích a na jejich výmaz však platí omezení dle §§ 34 a 35 spolkového zákona o ochraně osobních údajů BDSG (čl. 23 obecného nařízení o ochraně osobních údajů GDPR). Kromě toho máte právo podat stížnost u příslušného orgánu pro dohled nad ochranou osobních údajů (čl. 77 GDPR a § 19 BDSG).

V případě společnosti MLAP je tímto orgánem zemský pověřenec pro ochranu osobních údajů a svobodu informací Bádenska-Württemberska, Postfach 10 29 32, 70025 Stuttgart, Německo, [www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de](http://www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de).

Zpracování vašich údajů je nezbytné pro vyřízení záruky. Bez poskytnutí potřebných údajů není možné vyřídit záruční nároky.

## 16. 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.

## 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 směrnici 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 406267\_2207) 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



Na adrese [www.lidl-service.com](http://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](http://www.lidl-service.com)) a po zadání čísla výrobku IAN 406267\_2207 můžete otevřít příslušný návod k obsluze.

	<b>Servis Česká republika</b> Hot line ☎ +420 2 96180690 🕒 Po-Pá: 9:00 - 17:00 Použijte kontaktní formulář na <a href="http://www.mlap.info/contact">www.mlap.info/contact</a>
	<input type="text" value="IAN 406267_2207"/>

### 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



## Spis treści

<b>1.</b>	<b>Informacje o niniejszej instrukcji obsługi .....</b>	<b>136</b>
1.1.	Objaśnienie znaków .....	136
<b>2.</b>	<b>Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem .....</b>	<b>138</b>
<b>3.</b>	<b>Zasady bezpieczeństwa .....</b>	<b>139</b>
3.1.	Uruchamianie i używanie .....	141
3.2.	Czyszczenie .....	144
<b>4.</b>	<b>Opis części.....</b>	<b>144</b>
<b>5.</b>	<b>Zawartość opakowania .....</b>	<b>145</b>
<b>6.</b>	<b>Dane techniczne .....</b>	<b>146</b>
<b>7.</b>	<b>Informacje dotyczące zgodności z przepisami UE.....</b>	<b>146</b>
<b>8.</b>	<b>Przygotowanie frytkownicy beztłuszczowej .....</b>	<b>147</b>
<b>9.</b>	<b>Obsługa frytkownicy beztłuszczowej.....</b>	<b>147</b>
9.1.	Ustawianie czasu i temperatury obróbki cieplnej.....	148
9.2.	Sposób postępowania podczas procesu obróbki cieplnej.....	148
9.3.	Zalecane ustawienia .....	150
9.4.	Ustawianie programu automatycznego .....	152
<b>10.</b>	<b>Czyszczenie frytkownicy beztłuszczowej.....</b>	<b>153</b>
<b>11.</b>	<b>Dłuższa przerwa w użytkowaniu i transportowanie.....</b>	<b>154</b>
<b>12.</b>	<b>Usuwanie problemów .....</b>	<b>154</b>
<b>13.</b>	<b>Utylizacja .....</b>	<b>157</b>
<b>14.</b>	<b>Części zamienne .....</b>	<b>157</b>
<b>15.</b>	<b>Polityka prywatności.....</b>	<b>158</b>
<b>16.</b>	<b>Uwagi dotyczące znaków towarowych .....</b>	<b>158</b>
<b>17.</b>	<b>Gwarancja MLAP GmbH.....</b>	<b>159</b>
17.1.	Warunki gwarancji .....	159
17.2.	Okres obowiązywania gwarancji oraz ustawowe roszczenia z tytułu wad.....	159
17.3.	Zakres gwarancji .....	159
17.4.	Usługi gwarancyjne .....	160
<b>18.</b>	<b>Serwis.....</b>	<b>160</b>
18.1.	Dostawca / producent / importer .....	160

## 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 oddając urządzenie innej osobie, koniecznie przekaż również niniejszą instrukcję obsługi, ponieważ stanowi ona istotną część produktu.

### 1.1. Objasnienie znaków

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.



#### **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, aby uniknąć 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 zdarzeniach podczas obsługi
- ▶ Instrukcja wymaganego postępowania
- Instrukcja wymaganego postępowania w celu uniknięcia niebezpieczeństw



Symbol prądu przemiennego

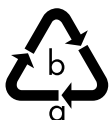


Deklaracja zgodności (patrz rozdział „Informacje dotyczące zgodności z przepisami UE”): Produkty oznaczone tym symbolem spełniają wymagania dyrektyw UE.



### **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 numerów (b) o następującym znaczeniu:

1–7: tworzywa sztuczne / 20–22: papier i tektura / 80–98: materiały kompozytowe



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



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 podać 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.



Koszyk do smażenia oraz garnek do smażenia mają powłokę zapobiegającą przywieraniu ILAG.

## 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 niniejszej instrukcji obsługi, a w szczególności do zasad bezpieczeństwa. Wszystkie inne sposoby obsługi urządzenia są uznawane za niezgodne z przeznaczeniem i mogą powodować obrażenia ciała lub szkody materialne.

### 3. Zasady bezpieczeństwa

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

- Urządzenie i akcesoria powinny być przechowywane w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Niniejsze 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.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- 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 lub folii opakowaniowych albo przedostania 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 ustawie-

nia. 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 ani 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.

- Chronić 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 działanie skrajnych warunków. Należy unikać:
  - 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).

# SILVERCREST®

- 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.
- Nie stawiaj na urządzeniu żadnych przedmiotów.
- Nigdy nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu wybuchowych lub palnych oparów.
- Aby potrawy się nie przypaliły, do przygotowywania żywności używaj koniecznie koszyka w garnku do smażenia.
- Gorący koszyk do smażenia zawsze stawiaj na żaroodpornym podłożu.
- Nie napełniaj koszyka do smażenia tłuszczem lub olejem jak w zwykłej frytkownicy. W zależności od przepisu dodawaj tylko odpowiednią ilość oleju do żywności.
- Nie dopuszczaj do przepelniania koszyka do smażenia, aby podczas pracy żywność nie dotykała elementu grzejącego wewnątrz urządzenia. Napełniaj koszyk do smażenia tylko do oznaczenia poziomu maksymalnego.
- Nie umieszczaj w koszyku 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. Oczekaj, aż dym przestanie się wydobywać, i wyjmij koszyk 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 kratki wentylacyjnej znajdującej się z tyłu urządzenia, która podczas pracy urządzenia bardzo się nagrzewa.
- Podczas pracy urządzenia dotykaj wyłącznie uchwytu przy koszyku do smażenia lub elementów obsługowych!
- Nie sięgaj do komory smażenia, nie chwytaj za kosz do smażenia ani za element grzejny.
- Nie ruszaj pracującego urządzenia.
- Nie przenoś rozgrzanego urządzenia. Pozostaw je do całkowitego wystygnięcia.
- W przypadku wyjmowania koszyka 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.  
W razie potrzeby ustaw kosz/garnek do smażenia na żaroodpornej podkładce.
- Podczas działania koszyk do smażenia będzie bardzo gorący. Nie należy go dotykać. Używaj rękawic kuchennych.
- Element grzewczy jest gorący 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.

- Usunąć 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 „10. Czyszczenie frytkownicy beztłuszczowej” na stronie 153.

## **4. Opis części**

### **Rys. A – strona przednia**

- 1) Elementy obsługowe / symbol na wyświetlaczu
- 2) Koszyk do smażenia
- 3) Uchwyt koszyka do smażenia
- 4) Nóżki (x 4)
- 5) Garnek do smażenia
- 6) Komora smażenia
- 7) Przycisk odblokowujący koszyka do smażenia z osłoną

### **Rys. B – strona tylna**

- 8) Obudowa
- 9) Wylot pary
- 10) Kabel sieciowy z wtyczką



## Rys. C – elementy obsługowe / wskazania wyświetlacza

- 11) Wyświetlacz temperatury / czasu obróbki cieplnej
- 12) Proces podgrzewania w toku
- 13) Wentylator aktywny
- 14) Program automatyczny aktywny
- 15) Przełącznik trybu uśpienia
- 16) Uruchamianie/przerywanie procesu podgrzewania
- 17) Wybór programu
- 18) Przełączanie między wskazaniem czasu obróbki cieplnej / temperatury
- 19) Zwiększanie czasu obróbki cieplnej / temperatury
- 20) Zmniejszanie czasu obróbki cieplnej / temperatury

## 5. Zawartość opakowania



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO!**

#### **Niebezpieczeństwo zadławienia się!**

Niebezpieczeństwo zadławienia się wskutek połknięcia drobnych części lub folii opakowaniowych albo przedostania się ich do dróg oddechowych.

■ Folie opakowaniową przechowuj 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.

Zakupiony komplet zawiera następujące elementy:


- Cyfrowa frytkownica beztłuszczowa
- skróconą instrukcję obsługi
- instrukcja obsługi (dostępna do pobrania na stronie [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) — nr artykułu IAN 406267\_2207)

## 6. Dane techniczne

Nazwa lub marka handlowa dostawcy:	SilverCrest®
Adres dostawcy:	MLAP GmbH Meitnerstr. 9 70563 Stuttgart NIEMCY
Oznaczenie modelu:	SHFD 1500 B1
Zasilanie:	220–240 V~, 50–60 Hz
Moc:	1300–1500 W
Pojemność koszyka do smażenia:	2,5 l
Pojemność użytkowa koszyka do smażenia (oznaczenie MAX):	2,2 l
Kontrola temperatury:	60–200°C
Ustawienie maks. czasu gotowania:	60 minuty
Wymiary (szer. × wys. × gł.), w tym uchwyt koszyka z odgiętką przewodu:	25 × 31 × 35,5 cm



## 7. Informacje dotyczące zgodności z przepisami UE

 Firma 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 (5). Przesuń osłonę na uchwycie koszyka do smażenia (3) do przodu, a dopiero następnie naciśnij przycisk odblokowujący koszyka do smażenia (7), aby wyjąć koszyk do smażenia (2) (patrz **rys. F**). Osłona zapobiega przypadkowemu odłączeniu się koszyka do smażenia od garnka do smażenia.
- ▶ Przepłucz koszyk do smażenia (2) i garnek do smażenia (5) gorącą wodą. Obie części dokładnie osusz.
- ▶ Włóż koszyk (2) do garnka do smażenia (5) w taki sposób, aby pasował do wgłębienia w garnku (5) i zatrasnął się.
- ▶ Wytrzyj obudowę (8) zwilżoną ściereczką.
- ▶ 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, przełącznik trybu uśpienia (15) świeci się.



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 30 minut przy najwyższym ustawieniu temperatury (patrz „9.1. Ustawianie czasu i temperatury obróbki cieplnej” na stronie 148) oraz zapewnij dostateczną wentylację pomieszczenia.

## 9. Obsługa frytkownicy beztłuszczowej



### **OSTRZEŻENIE!**






#### **Niebezpieczeństwo pożaru!**

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






- Nie napełniaj koszyka do smażenia (2) tłuszczem lub olejem jak w zwykłej frytkownicy. W zależności od przepisu dodawaj tylko odpowiednią ilość oleju do żywności.
- Nie dopuszczaj do przepelniania koszyka do smażenia (2). Przestrzegaj oznaczenia poziomu maksymalnego. Zalecamy jednak napełnianie koszyka do smażenia (2) tylko w 3/4, aby zapewnić łatwość korzystania.

- ▶ Wyjmij garnek do smażenia (2) z urządzenia (patrz **rys. D**).
- ▶ Napełnij koszyk do smażenia (2) składnikami potrawy. Skorzystaj przy tym z tabeli przedstawiającej ilości, które można włożyć, znajdujące się w rozdziale „9.3. Zalecane ustawienia” na stronie 150.
- ▶ Mocno przytrzymaj koszyk do smażenia (2) za uchwyt koszyka do smażenia (3) i wsuń go od przodu całkowicie do urządzenia (patrz **rys. E**).

## 9.1. Ustawianie czasu i temperatury obróbki cieplnej

- ▶ Naciśnij przełącznik trybu uśpienia  (15), aby wyłączyć frytkownicę beztłuszczową. Ustawienie domyślne to 180°C i 15 minut obróbki cieplnej.
- ▶ Za pomocą przycisku  (19) lub  (20) ustaw żądaną temperaturę obróbki cieplnej w krokach co 5°C. Na wyświetlaczu (11) wyświetla się temperatura w °C.
- ▶ Aby szybciej ustawić żądaną temperaturę, naciśnij i przytrzymaj przycisk  (19) lub  (20).

Można ustawić temperaturę w zakresie od 60°C do 200°C.

- ▶ Naciśnij przycisk  (18) i najpierw przyciskami  (19) albo  (20) ustaw żądany czas obróbki cieplnej w minutach. Na wyświetlaczu (11) wyświetla się czas obróbki cieplnej MIN.
- ▶ Aby szybciej ustawić żądany czas obróbki cieplnej, naciśnij i przytrzymaj przycisk  (19) lub  (20).

Maksymalny czas obróbki cieplnej może wynosić 60 minut.



Aby uzyskać optymalny efekt obróbki cieplnej, należy najpierw podgrzewać frytkownicę beztłuszczową przez co najmniej 3 minuty.

- ▶ Uruchom proces obróbki cieplnej przez naciśnięcie przycisku  (16).

## 9.2. Sposób postępowania podczas procesu obróbki cieplnej

Temperatura oraz pozostały czas obróbki cieplnej są wskazywane podczas pracy urządzenia.

Podczas przygotowywania potrawy można w każdej chwili wyjąć koszyk do smażenia (2) z urządzenia, aby sprawdzić stan obróbki cieplnej. Urządzenie wyłączy się automatycznie.



## 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.

- ▶ Wstrząśnij koszykiem do smażenia (2) kilka razy w trakcie obróbki cieplnej w celu zmiany ułożenia składników. Zapewnisz w ten sposób bardziej równomierną obróbkę potrawy.
- ▶ W tym celu wyjmij z urządzenia koszyk do smażenia (2) za uchwyt koszyka (3). Ostrożnie wstrząśnij potrawą i wsuń koszyk (2) z powrotem do urządzenia.

Obróbka cieplna będzie automatycznie kontynuowana.

- ▶ Aby dodać składniki do potrawy, naciśnij przycisk  (16) służący do przerywania procesu obróbki cieplnej.
- ▶ Wyjmij z urządzenia koszyk do smażenia (2) za uchwyt koszyka (3).
- ▶ Ostrożnie uzupełnij składniki potrawy i wsuń z powrotem koszyk (2) do urządzenia.
- ▶ Ponownie naciśnij przycisk , aby wznowić obróbkę cieplną.

Po upływie czasu obróbki cieplnej urządzenie wyłączy się i wyemituje sygnał dźwiękowy. Wentylator będzie działał jeszcze przez kilka minut.

- ▶ Wcześniejsze przerwanie procesu obróbki cieplnej jest możliwe przez naciśnięcie przełącznika trybu uśpienia  (15) na kilka sekund, aby wyłączyć urządzenie.
- ▶ Wyjmij wtyczkę (10) z gniazdka.
- ▶ Wyjmij z urządzenia garnek do smażenia (5) za uchwyt koszyka (3). Postaw garnek do smażenia (5) na żaroodpornym podłożu i wyjmij koszyk do smażenia (2). W tym celu przesunij osłonę na uchwycie koszyka do smażenia (3) do przodu, a dopiero następnie naciśnij przycisk odblokowujący koszyk do smażenia (7) (patrz **rys. F**). Wyjmij potrawę z koszyka do smażenia.

## 9.3. Zalecane ustawienia



Podane w tabeli ilości lub liczby sztuk przedstawiają ilość optymalną.

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

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

Potrawa	Optymalna masa (g)	Czas (min)	Temp. (°C)	Potrząsanie/obracanie	Wskazówka
Cienkie, głęboko mrożone frytki	200 – 250 (maks. 350)	13 – 18	200	Tak (× 2)	Podgrzewaj wstępnie przez 3 minuty
Grube, głęboko mrożone frytki	200 – 250 (maks. 350)	18 – 25	180	Tak (× 2)	Podgrzewaj wstępnie przez 3 minuty
Domowe frytki	200 – 250 (maks. 350)	25 – 30	180–200	Tak (× 2)	Dodaj 1 bądź 2 łyżki oleju spożywczego Podgrzewaj wstępnie przez 3 minuty
Minibabeczki	400	15 – 18	160	Nie	Z użyciem formy do pieczenia, ok. 6 babeczek
Filet rybny	150 – 250 (maks. 500)	12 – 18	180	Tak (× 1)	Podgrzewaj wstępnie przez 3 minuty
Kotlety wieprzowe	100 – 300 (maks. 600)	10 – 15	180	Tak (× 1)	Podgrzewaj wstępnie przez 3 minuty
Udka kurczaka	100 – 300 (maks. 600)	20 – 30	200	Tak (× 1)	Podgrzewaj wstępnie przez 3 minuty

Potrawa	Optymalna masa (g)	Czas (min)	Temp. (°C)	Potrząsanie/obracanie	Wskazówka
Krewetki	200 – 300 (maks. 500)	10 – 14	200	Tak (× 2)	Dodaj 1 bądź 2 łyżki oleju spożywczego Podgrzewaj wstępnie przez 3 minuty
Warzywa (np. papryka, pieczarka, cukinia, ziemniaki)	100 – 350 (maks. 500)	13 – 30	180	Tak (× 2)	Dodaj 1 bądź 2 łyżki oleju spożywczego Kawałki wielkości 2–3 cm



Frytkownica beztłuszczowa nadaje się również do podgrzewania potraw:  
Podgrzewa je do temperatury 150°C w ciągu 10 minut.



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.

## 9.4. Ustawianie programu automatycznego

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

Symbol	Program automatyczny	Zalecana masa (w przybliżeniu)	Min.	°C	Potrząsanie/obraćanie
	Głęboko mrożone frytki	330	16	200	Tak (× 2)
	Domowe frytki	300	18	180	Tak (× 2)
	Kiełbaski	100	10	200	Tak (× 1)
	Udka kurczaka	100	20	180	Tak (× 1)
	Stek	100–500	15	180	Tak (× 1)
	Ciasto	300	20	160	nie
	ryba	150	12	200	Tak (× 1)
	warzywa	150	15	200	Tak (× 2)


Naciśnij przełącznik trybu uśpienia  (15), aby wyłączyć urządzenie.

▶ Aby ustawić żądany program automatyczny, kilkakrotnie naciśnij przycisk  (17).

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

▶ Uruchom proces obróbki cieplnej, naciskając przycisk  (16).

Po upływie czasu obróbki cieplnej urządzenie wyłączy się i wyemituje sygnał dźwiękowy. Wentylator będzie działał jeszcze przez kilka minut.

▶ Wcześniejsze przerwanie procesu obróbki cieplnej jest możliwe poprzez naciśnięcie przełącznika trybu uśpienia  (15) na kilka sekund i przytrzymanie go, aż urządzenie się wyłączy.

▶ Wyjmij wtyczkę (10) z gniazdka.



## 10. Czyszczenie frytkownicy beztłuszczowej



### **OSTRZEŻENIE!**

#### **Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!**

Istnieje niebezpieczeństwo porażenia elektrycznego przez części przewodzące prąd.

- Przed rozpoczęciem czyszczenia zawsze wyjmij wtyczkę (10) z gniazdka.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach. Gdyby jednak urządzenie wpadło do cieczy, pod żadnym pozorem go nie dotykaj. Najpierw wyciągnij wtyczkę (10) z gniazdka. Pod żadnym pozorem nie uruchamiaj ponownie urządzenia. Zleć kontrolę urządzenia producentowi, swojemu serwisowi czy innemu specjalście.



### **OSTRZEŻENIE!**

#### **Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!**

Niebezpieczeństwo oparzenia na skutek dotknięcia gorących powierzchni.

- Przed czyszczeniem pozostaw urządzenie do schłodzenia na co najmniej 60 minut. Wyjmij koszyk do smażenia (2), aby urządzenie szybciej ostygło. W razie potrzeby ustaw koszyk/garnek do smażenia na żaroodpornej podkładce.



## NOTYFIKACJA!

### Możliwość uszkodzenia urządzenia!

Nieprawidłowe użycie może spowodować uszkodzenie urządzenia.


- Do czyszczenia wnętrza urządzenia i jego obudowy nie używaj szorstkich ani ściernych środków.
  - Nie myj w zmywarce frytkownicy beztłuszczowej ani jej akcesoriów.
  - Panel obsługowy i zewnętrzne powierzchnie urządzenia czyść miękką, lekko wilgotną szmatką.
- ▶ Koszyk do smażenia (2) umyj gąbką z odrobiną łagodnego roztworu mydła. Najpierw dokładnie opłucz obie części, a następnie dokładnie je wysusz.
  - ▶ Komorę smażenia (6) umyj gorącą wodą i miękką gąbką.
  - ▶ W przypadku zabrudzenia elementów grzejnych użyj szczotki do zmywania. Ostrożnie usuń resztki jedzenia.





## 11. Dłuższa przerwa w użytkowaniu i transportowanie

- ▶ Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, wyjmij wtyczkę (10) 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.

## 12. 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 (10) nie jest włożona do gniazdka.	▶ Podłączaj urządzenie tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazdka.
	Urządzenie nie zostało całkowicie uruchomione.	▶ Uruchom proces obróbki cieplnej, naciskając przycisk  (16).

<b>Problem</b>	<b>Możliwa przyczyna</b>	<b>Usuwanie problemów</b>
Potrawy są surowe.	Zbyt duża porcja.	▶ Napełnij koszyk do smażenia (2) tylko do oznaczenia poziomu maksymalnego.
	Temperatura obróbki cieplnej jest za niska.	▶ Naciskaj przycisk  (18), aż na wyświetlaczu (11) pojawi się wskazanie temperatury w °C. Naciśnij  (19), aby zwiększyć temperaturę obróbki cieplnej.
	Czas obróbki cieplnej jest za krótki.	▶ Naciskaj przycisk  (18), aż na wyświetlaczu (11) pojawi się wskazanie czasu obróbki cieplnej MIN. Naciśnij  (19), aby zwiększyć czas obróbki cieplnej.
Potrawy nie są równomiernie ugotowane.	Kawałki potrawy są ułożone zbyt ciasno.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Wstrząśnij koszykiem do smażenia (2), aby równomiernie rozłożyć kawałki potrawy (patrz 9.2 na stronie 148). Niektóre potrawy należy wstrząsnąć w połowie czasu obróbki cieplnej.</li><li>▶ Napełnij koszyk do smażenia (2) małymi kawałkami. Mniejsze kawałki gotują się równomierniej.</li></ul>
Smażone potrawy nie są wystarczająco chrupkie.	Przygotowywana potrawa jest nieodpowiednia dla frytkownicy beztuszczowej.	▶ Aby uzyskać chrupkość, używaj przekąsek odpowiednich do pieczenia w piekarniku lub lekko natuszczonych.

Problem	Możliwa przyczyna	Usuwanie problemów
Urządzenie nie chce się zamknąć.	Koszyk do smażenia (2) jest przepełniony.	▶ Napełnij koszyk do smażenia (2) tylko do oznaczenia poziomu maksymalnego.
W urządzeniu pojawia się biały dym.	Potrawy są bardzo tłuste.	▶ Podczas przygotowywania bardzo tłustych potraw tłuszcz skapuje do garnka do smażenia (5). Tłuszcz, który skapuje do garnka (5), powoduje wytworzenie większej ilości ciepła niż przy zwykłej obróbce – nie ma to wpływu na urządzenie ani efekt obróbki cieplnej.
	W garnku do smażenia (5) nadal znajdują się pozostałości tłuszczu z poprzedniego gotowania.	▶ W komorze smażenia palą się resztki tłuszczu. Wyczyść garnek do smażenia (5) 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 ciepłą 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.

Problem	Możliwa przyczyna	Usuwanie problemów
		<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="725 156 1027 284">▶ Dokładnie osusz ziemniaki, a następnie polej je olejem w ilości ok. 1/2 łyżki.</li> <li data-bbox="725 300 1027 354">▶ Potnij ziemniaki na mniejsze kawałki.</li> </ul>

## 13. Utylizacja



### URZĄDZENIE

Zużytych urządzeń nie wolno wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami komunalnymi.

Zgodnie z dyrektywą 2012/19/UE po zakończeniu okresu użytkowania urządzenie należy poddać stosownej utylizacji.

Dzięki temu surowce użyte do produkcji urządzenia mogą zostać wykorzystane ponownie, co ogranicza negatywny wpływ na środowisko.

Przeznacz użyte urządzenie do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych lub punktu skupu surowców wtórnych.

Więcej informacji uzyskasz w miejscowym przedsiębiorstwie utylizacji odpadów lub w lokalnym urzędzie.

### 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.

## 14. Części zamienne

Aby zamówić części zamienne, skontaktuj się z nami przy użyciu formularza kontaktowego znajdującego się na stronie [www.mlap.info/contact](http://www.mlap.info/contact).

## 15. Polityka prywatności

Szanowna Klientko, Szanowny Kliencie,

informujemy, że administratorem przetwarzającym Twoje dane osobowe jest spółka 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](mailto:datenschutz@mlap.info). Przetwarzamy Twoje dane w celu realizacji gwarancji i procesów z nią związanych (np. napraw), a przetwarzanie Twoich 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 dotyczących Ciebie danych osobowych, 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 unijnego ogólnego rozporządzenia o ochronie danych RODO). Ponadto istnieje prawo do odwołania się do właściwego organu nadzorczego odpowiedzialnego za ochronę danych (art. 77 rozporządzenia RODO w związku z § 19 ustawy BDSG).

W przypadku firmy MLAP takim organem nadzorczym jest Inspektor Ochrony Danych i Wolności Informacji Kraju Związkowego Badenii-Wirtembergii, skrytka pocztowa 10 29 32, 70025 Stuttgart, Niemcy, [www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de](http://www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de).

Przetwarzanie Twoich danych jest konieczne do realizacji gwarancji; bez podania niezbędnych danych realizacja roszczeń gwarancyjnych nie będzie możliwa.

## 16. 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.

## **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 obowiązywania gwarancji nie zostaje przedłużony przez rękojmię. Dotyczy to także wymienionych i naprawionych 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 wystaniem 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 406267\_2207 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



Tę i wiele innych instrukcji obsługi, filmy dotyczące produktów oraz oprogramowanie do instalacji można pobrać ze strony [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

Skanując ten kod QR, można przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) i po wprowadzeniu numeru artykułu IAN 406267\_2207 otworzyć instrukcję obsługi.

<p><b>PL</b></p>	<p><b>Serwis Polska</b> Hotline ☎ +48 22 2639048 🕒 pon. – pt.: 09:00 – 17:00 Proszę użyć formularza kontaktowego: <a href="http://www.mlap.info/contact">www.mlap.info/contact</a></p>
	<p>IAN 406267_2207</p>

### 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



# Obsah

<b>1.</b>	<b>Informácie o tomto návode na obsluhu .....</b>	<b>162</b>
1.1.	Vysvetlenie značiek .....	162
<b>2.</b>	<b>Použitie v súlade s určením .....</b>	<b>164</b>
<b>3.</b>	<b>Bezpečnostné upozornenia .....</b>	<b>165</b>
3.1.	Uvedenie do prevádzky a použitie .....	167
3.2.	Čistenie.....	169
<b>4.</b>	<b>Opis častí .....</b>	<b>170</b>
<b>5.</b>	<b>Rozsah dodávky .....</b>	<b>170</b>
<b>6.</b>	<b>Technické údaje .....</b>	<b>171</b>
<b>7.</b>	<b>Informácie o zhode s normami EÚ.....</b>	<b>171</b>
<b>8.</b>	<b>Príprava teplovzdušnej fritézy .....</b>	<b>172</b>
<b>9.</b>	<b>Obsluha teplovzdušnej fritézy .....</b>	<b>172</b>
9.1.	Nastavenie času varenia a teploty .....	173
9.2.	Postup počas varenia.....	173
9.3.	Odporúčané nastavenia.....	174
9.4.	Nastavenie automatického programu .....	175
<b>10.</b>	<b>Čistenie teplovzdušnej fritézy .....</b>	<b>177</b>
<b>11.</b>	<b>Dlhšie nepoužívanie a preprava .....</b>	<b>178</b>
<b>12.</b>	<b>Odstraňovanie porúch.....</b>	<b>178</b>
<b>13.</b>	<b>Likvidácia.....</b>	<b>180</b>
<b>14.</b>	<b>Náhradné diely .....</b>	<b>180</b>
<b>15.</b>	<b>Vyhlásenie o ochrane údajov.....</b>	<b>181</b>
<b>16.</b>	<b>Informácie o ochranných známkach.....</b>	<b>181</b>
<b>17.</b>	<b>Záruka spoločnosti MLAP GmbH.....</b>	<b>181</b>
17.1.	Záručné podmienky .....	181
17.2.	Záručná lehota a zákonné nároky za nedostatky .....	182
17.3.	Rozsah záruky .....	182
17.4.	Spôsob uplatnenia záruky.....	182
<b>18.</b>	<b>Servis.....</b>	<b>183</b>
18.1.	Dodávateľ/výrobca/importér.....	183

## 1. Informácie o tomto návode na obsluhu



Ďakujeme, že ste sa rozhodli pre náš výrobok. Veríme, že sa vám bude páčiť. 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 postúpíte inej osobe, bezpodmienečne jej odovzdajte aj tento návod na obsluhu, pretože je dôležitou 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 trvalými zraneniami!

- 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!**

Dodržiavaním pokynov predídete 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



Dbajte na upozornenia uvedené 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



Vyhlasenie 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 číslicami (b) s týmto významom:  
1 – 7: plasty/20 – 22: papier a lepenka/80 – 98: kompozitné materiály



Obal zlikvidujte ekologickým spôsobom (pozri kapitolu „Likvidácia“)



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.



Fritovací kôš a fritovací hrniec majú neprilnavý povrch ILAG.

## 2. Použitie v súlade s určením

Toto zariadenie je vhodné na pečenie, varenie a grilovanie potravín, ako je zelenina, hranolčky 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, motelloch a iných ubytovacích zariadeniach;
- v penziónoch s raňajkami.

Zariadenie je určené len na domáce, nie na priemyselné/komerčné použitie.

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

- Bez nášho súhlasu nevykonávajúte 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 uchovávajúte 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 udusenía 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!**

Pri zariadení 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.

# SILVERCREST®

- 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 a ani sa nepokúšajte sami otvoriť a/alebo opraviť niektorú časť zariadenia.
- Nikdy neotvárajte kryt ani nekladajte 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,
  - 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/sietovej 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.

# SILVERCREST®

- Neumiestňujte na zariadenie žiadne predmety.
- Zariadenie nikdy nenechávajte počas prevádzky bez dozoru.
- Nepoužívajte zariadenie v blízkosti výbušných a/alebo horľavých výparov.
- Pri príprave potravín bezpodmienečne používajte fritovací kôš vo fritovacom hrnci, aby sa jedlá nepripálili.
- Horúci fritovací kôš vždy umiestnite na tepelne odolný povrch.
- Do fritovacieho koša nedávajte tuk ani olej ako pri bežnej fritéze. K potravinám, v závislosti od receptu, pridajte iba primerané množstvo kuchynského oleja.
- Fritovací kôš nepreplňte, aby sa jedlá počas prevádzky nedotýkali ohrievacieho článku vo vnútri zariadenia. Naplňte fritovací kôš iba po značku MAX.
- Do fritovacieho koša 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 fritovací kôš zo zariadenia.
- V prípade požiaru najprv odpojte zariadenie od elektrickej siete. Nehaste požiar vodou. Plamene uhasťte 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 sa vetracia mriežka na zadnej strane zariadenia výrazne zahrieva. Nedotýkajte sa jej počas prevádzky zariadenia, aby ste predišli popáleninám.
- Počas prevádzky chytajte zariadenie iba za rukoväť fritovacieho koša a ovládacie prvky!



- Nikdy sa nedotýkajte fritovacieho priestoru, fritovacieho koša ani ohrievacieho článku.
- Nikdy nehýbte zariadením počas prevádzky.
- Nehýbte zahriatym zariadením, ale nechajte ho najprv úplne vychladnúť.
- Pri vyberaní fritovacieho koša počas alebo po ukončení prípravy jedál hrozí nebezpečenstvo popálenia unikajúcou parou. Nemajte hlavu priamo nad zariadením a nesiahajte do tejto pary. Fritovací kôš/fritovací hrniec položte na tepelne odolný povrch.
- Počas prevádzky je fritovací kôš veľmi horúci, nedotýkajte sa ho. Používajte chňapku.
- Ohrievací článok zostáva horúci 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 „10. Čistenie teplovzdušnej fritézy“ na strane 177.

## 4. Opis častí

### Obr. A – predná strana

- 1) Ovládacie prvky/displej
- 2) Fritovací kôš
- 3) Rukoväť fritovacieho koša
- 4) Nožičky (4x)
- 5) Fritovací hrniec
- 6) Fritovací priestor
- 7) Tlačidlo odblokovania fritovacieho koša s poistným uzáverom

### Obr. B – zadná strana

- 8) Kryt
- 9) Výstup pary
- 10) Napájací kábel so sieťovou zástrčkou

### Obr. C – ovládacie prvky/displej

- 11) Displej na indikáciu teploty/času varenia
- 12) Proces ohrievania beží
- 13) Ventilátor aktívny
- 14) Automatický program aktívny
- 15) Tlačidlo pohotovostného režimu
- 16) Spustenie/prerušenie procesu ohrievania
- 17) Výber programu
- 18) Prepnutie zobrazenia času varenia/teploty
- 19) Zvýšenie času varenia/teploty
- 20) Zníženie času varenia/teploty

## 5. Rozsah dodávky



### NEBEZPEČENSTVO!

#### Nebezpečenstvo udusenía!

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

■ Baliacu fóliu uchovávajúte 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:

- digitálnu teplovzdušnú fritézu
- krátky návod
- návod na obsluhu (k dispozícii na stiahnutie na adrese [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) – číslo výrobku IAN 406267\_2207)

## 6. Technické údaje

Názov alebo obchodná značka dodávateľa:	SilverCrest®
Adresa dodávateľa:	MLAP GmbH Meitnerstr. 9 70563 Stuttgart NEMECKO
Identifikačná značka modelu:	SHFD 1500 B1
Napájanie:	220 – 240 V~, 50 – 60 Hz
Výkon:	1300 – 1500 W
Kapacita fritovacieho koša:	2,5 litra
Užitočný objem fritovacieho koša (značka MAX):	2,2 litra
Kontrola teploty:	60 – 200 °C
Max. nastavenie času varenia:	60 minút
Rozmery (Š × V × H) vrát. rukoväti fritovacieho koša a ochrany proti zalomeniu kábla:	25 × 31 × 35,5 cm




## 7. Informácie o zhode s normami EÚ

**C E** 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 fritovací hrniec (5) zo zariadenia. Poistný uzáver na rukoväti fritovacieho koša (3) posuňte najprv dopredu a až potom stlačte tlačidlo odblokovania fritovacieho koša (7), aby ste fritovací kôš (2) vybrali (pozri **obr. F**). Poistný uzáver bráni neúmyselnému uvoľneniu fritovacieho koša z fritovacieho hrnca.
- ▶ Opláchnite fritovací kôš (2) a fritovací hrniec (5) horúcou vodou. Obidva diely dobre vysušte.
- ▶ Vložte fritovací kôš (2) do fritovacieho hrnca (5) tak, aby so západkou rukoväti vošiel do výrezu na fritovacom hrnci (5) a zapadol.
- ▶ Kryt (8) utrite vlhkou utierkou.
- ▶ Teplovzdušnú fritézu pripojte iba k riadne nainštalovanej, uzemnenej a elektricky zaisťovanej zásuvke. Miestne sieťové napätie musí zodpovedať technickým údajom zariadenia.

Z teplovzdušnej fritézy zaznie akustický signál, tlačidlo pohotovostného režimu  (15) svieti.



Pri prvom použití sa môže vyskytnúť určitý zápach a dym spôsobený zvyškami z výroby. Nie je to však nebezpečné a rýchlo to ustúpi. Pred prvým použitím nechajte zariadenie cca 30 minút bežať na najvyššom teplotnom stupni (pozri „9.1. Nastavenie času varenia a teploty“ na strane 173) a zabezpečte dostatočné vetranie.

## 9. Obsluha teplovzdušnej fritézy



### **VAROVANIE!**






### **Nebezpečenstvo požiaru!**

Olej a ostatné kvapaliny sa môžu v dôsledku vysokých teplôt horúceho vzduchu vznietiť.






- Do fritovacieho koša (2) nedávajte tuk ani olej ako pri bežnej fritéze. K potravinám, v závislosti od receptu, pridajte iba primerané množstvo kuchynského oleja.
  - Fritovací kôš (2) nepreplňte. Dbajte na označenie MAX. Odporúčame však naplniť fritovací kôš (2) len do 3/4, aby sa s ním jednoducho manipulovalo.
- ▶ Vytiahnite fritovací kôš (2) zo zariadenia (pozri **obr. D**).
  - ▶ Naplňte fritovací kôš (2) potravinami. Vhodné množstvá nájdete v tabuľke v kapitole „9.3. Odporúčané nastavenia“ na strane 174.

- ▶ Fritovací kôš (2) pevne držte za rukoväť fritovacieho koša (3) a spredu ho úplne zasuňte do zariadenia (pozri **obr. E**).

## 9.1. Nastavenie času varenia a teploty

- ▶ Stlačením tlačidla pohotovostného režimu  (15) zapnete teplovzdušnú fritézu. Spočiatku je teplota prednastavená na 180 °C a čas varenia na 15 minút.
- ▶ Pomocou tlačidiel  (19) alebo  (20) nastavte v krokoch po 5 °C preferovanú teplotu varenia. Na displeji (11) sa zobrazí teplota v °C.
- ▶ Dlhším stlačením tlačidla  (19) alebo  (20) nastavíte preferovanú teplotu rýchlejšie.

Máte možnosť nastaviť teploty od 60 °C do 200 °C.

- ▶ Stlačte tlačidlo  (18) a potom nastavte tlačidlami  (19) alebo  (20) preferovaný čas varenia v minútových krokoch. Na displeji (11) sa zobrazí čas varenia v MIN.
- ▶ Dlhším stlačením tlačidla  (19) alebo  (20) nastavíte preferovaný čas varenia rýchlejšie.

Je možný celkový čas varenia v trvaní 60 minút.



Na dosiahnutie optimálneho výsledku varenia zahrievajte teplovzdušnú fritézu aspoň v 3-minútovom predstihu.

- ▶ Spustíte varenie stlačením tlačidla  (16).

## 9.2. Postup počas varenia

Počas prevádzky sa zobrazujú teplota varenia a zostávajúci čas varenia.

Počas prípravy môžete na kontrolu stavu varenia kedykoľvek vytiahnuť fritovací kôš (2) zo zariadenia. Zariadenie sa automaticky vypne.



### **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.

- ▶ Počas varenia niekoľkokrát zatrasť fritovacím košom (2), aby sa potraviny znova optimálne rozložili. Tak dosiahnete rovnomerné varenie jedál.
- ▶ Fritovací kôš (2) pritom uchopením za rukoväť fritovacieho koša (3) vytiahnite zo zariadenia. Opatrne zatrasť potravinami a fritovací kôš (2) zasuňte naspäť do zariadenia.

Čas sa automaticky ďalej odpočítava.

- ▶ Ak chcete doplniť potraviny, prerušte varenie stlačením tlačidla  (16).
- ▶ Fritovací kôš (2) uchopením za rukoväť fritovacieho koša (3) vytiahnite zo zariadenia.
- ▶ Opatrne doplňte potraviny a zasuňte fritovací kôš (2) späť do zariadenia.
- ▶ Opätovným stlačením tlačidla  (16) bude varenie pokračovať.

Po uplynutí času varenia zaznie signál a zariadenie sa vypne. Ventilátor ešte niekoľko minút dobieha.

- ▶ Na predčasné ukončenie varenia niekoľko sekúnd stláčajte tlačidlo pohotovostného režimu  (15), kým sa zariadenie nevypne.
- ▶ Vytiahnite sieťovú zástrčku (10) zo zásuvky.
- ▶ Fritovací hrniec (5) uchopením za rukoväť fritovacieho koša (3) vytiahnite zo zariadenia. Fritovací hrniec (5) umiestnite na tepelne odolný povrch a vyberte fritovací kôš (2). Poistný uzáver na rukoväti fritovacieho koša (3) najprv posuňte dopredu a potom stlačte tlačidlo odblokovania fritovacieho koša (7) (pozri **obr. F**). Vyberte jedlo z fritovacieho koša.

## 9.3. Odporúčané nastavenia



Množstvá, resp. počty kusov uvedené v tabuľke predstavujú optimálne množstvo.

Optimálne nastavenia pre príslušné jedlo nájdete v tabuľke. Nastavenia sa môžu meniť v závislosti od množstva, fritovaných 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.

Hmotnosť	Optimálna hmotnosť (g)	Čas (min.)	Tepl. (°C)	Zatrásenie/obrátenie	Informácia
Tenké hlbokozmrazené hranolčeky	200 – 250 (max. 350)	13 – 18	200	áno (2x)	3 minúty predhrievajte
Hrubé hlbokozmrazené hranolčeky	200 – 250 (max. 350)	18 – 25	180	áno (2x)	3 minúty predhrievajte
Domáce hranolčeky	200 – 250 (max. 350)	25 – 30	180 – 200	áno (2x)	pridajte 1 – 2 PL kuchynského oleja 3 minúty predhrievajte

Hmotnosť	Optimálna hmotnosť (g)	Čas (min.)	Tepl. (°C)	Zatrásenie/obrátenie	Informácia
Minimafiny	400	15 – 18	160	nie	použite formu na pečenie, cca 6 minimafinov
Rybí filet	150 – 250 (max. 500)	12 – 18	180	áno (1x)	3 minúty predhrievajte
Bravčové kotlety	100 – 300 (max. 600)	10 – 15	180	áno (1x)	3 minúty predhrievajte
Kuracie stehno	100 – 300 (max. 600)	20 – 30	200	áno (1x)	3 minúty predhrievajte
Garnáty	200 – 300 (max. 500)	10 – 14	200	áno (2x)	pridajte 1 – 2 PL kuchynského oleja 3 minúty predhrievajte
Zelenina (napr. paprika, šampiňóny, cuketa, zemiaky)	100 – 350 (max. 500)	13 – 30	180	áno (2x)	pridajte 1 – 2 PL kuchynského oleja kusy veľké 2 – 3 cm



Teplovzdušná fritéza je vhodná aj na zohrievanie jedál: Ohrievajte jedlá 10 minút pri teplote 150 °C.










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





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

## 9.4. Nastavenie automatického programu


Automatické programy umožňujú variť určité potraviny s prednastavením teploty a času varenia. K dispozícii sú nasledujúce programy:

Symbol	Automatický program	Odp. hmotnosť (cca)	Min.	°C	Zatrásenie/obrátenie
	Hlbokozmrazené hranolčeky	330	16	200	áno (2x)
	Domáce hranolčeky	300	18	180	áno (2x)
	Klobása na pečenie	100	10	200	áno (1x)
	Kuracie stehno	100	20	180	áno (1x)
	Steak	100 – 500	15	180	áno (1x)
	Koláč	300	20	160	nie
	Ryby	150	12	200	áno (1x)
	Zelenina	150	15	200	áno (2x)


Stlačte tlačidlo pohotovostného režimu  (15), aby ste zariadenie zapli.

- ▶ Niekoľkokrát stlačte tlačidlo  (17), aby ste nastavili preferovaný automatický program.

Teplota a čas varenia pre zvolený program sa zobrazujú striedavo.

- ▶ Spustíte varenie stlačením tlačidla  (16).

Po uplynutí času varenia zaznie signál a zariadenie sa vypne. Ventilátor ešte niekoľko minút dobieha.

- ▶ Na predčasné ukončenie varenia niekoľko sekúnd stláčajte tlačidlo pohotovostného režimu  (15), kým sa zariadenie nevypne.
- ▶ Vytiahnite sieťovú zástrčku (10) zo zásuvky.



## 10. Čistenie teplovzdušnej fritézy



### **VAROVANIE!**

#### **Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom na vodičových častiach.

- Pred čistením vždy vytiahnite sieťovú zástrčku (10).
- Nikdy neponárajte zariadenie do vody alebo iných kvapalín. Ak zariadenie spadlo do kvapaliny, za žiadnych okolností sa ho nedotýkajte. Najprv vytiahnite sieťovú zástrčku (10).

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 60 minút vychladnúť. Vyberte fritovací kôš (2), aby sa mohlo zariadenie rýchlejšie ochladiť. Fritovací kôš/fritovací hrniec položte na tepelne odolný povrch.



### **OZNÁMENIE!**

#### **Možné poškodenie zariadenia!**

V dôsledku nesprávneho použitia môže dôjsť k poškodeniu zariadenia.

- Na vonkajšiu ani vnútornú časť zariadenia nepoužívajte drsné ani abrazívne čistiace prostriedky.
- Teplovzdušnú fritézu a príslušenstvo nečistíte v umývačke riadu.
- Na ovládací panel a vonkajšie plochy zariadenia je vhodná mäkká, jemne navlhčená utierka.






- ▶ Vyčistite fritovací kôš (2) hubkou a trochou jemného mydlového roztoku. Najprv obe časti dôkladne opláchnite a potom ich dôkladne osušte.
- ▶ Vyčistite fritovací priestor (6) teplou vodou a mäkkou hubkou.
- ▶ Pri znečistení ohrievacích tyčí použite čistiacu kefu. Opatrne odstráňte zvyšky jedla.

## 11. Dlhšie nepoužívanie a preprava

- ▶ Ak zariadenie dlhší čas nepoužívate, vyťahnite sieťovú zástrčku (10), 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.

## 12. 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 zákaznicky servis.

Problém	Možná příčina	Odstraňovanie porúch
Zariadenie nefunguje.	Sieťová zástrčka (10) nie je zapojená do zásuvky.	▶ Pripojte zariadenie len do riadne nainštalovanej zásuvky.
	Neúplné zadanie.	▶ Spustíte varenie stlačením tlačidla  (16).
Jedlá nie sú hotové.	Použilo sa príliš veľké množstvo potravín.	▶ Naplňte fritovací kôš (2) iba po označenie Max.
	Teplota varenia je príliš nízka.	▶ Stláčajte tlačidlo  (18), kým sa na displeji (11) nezobrazí teplota v °C. Stlačte tlačidlo  (19) na zvýšenie preferovanej teploty varenia.
	Čas varenia je príliš krátky.	▶ Stláčajte tlačidlo  (18), kým sa na displeji (11) nezobrazí čas varenia v MIN. Stlačte tlačidlo  (19) na predĺženie preferovaného času varenia.

<b>Problém</b>	<b>Možná příčina</b>	<b>Odstaňovanie porúch</b>
Potraviny sa nevaria rovnomerne.	Potraviny sú veľmi blízko pri sebe.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Zatraste fritovacím košom (2), aby sa potraviny rovnomerne rozložili (pozri 9.2 na strane 173). Niektorými potravinami sa musí asi po polovici času varenia zatriasť.</li><li>▶ Fritovací kôš (2) naplňte malými kúskami. Menšie kúsky sa varia rovnomernejšie.</li></ul>
Fritované jedlá nie sú dostatočne chrumkavé.	V teplovzdušnej fritéze sa používajú nevhodné potraviny.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Na dosiahnutie chrumkavejších pokrmov používajte potraviny vhodné do rúry alebo zľahka namastené potraviny.</li></ul>
Zariadenie sa nedá zatvoriť.	Fritovací kôš (2) je preplnený.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Naplňte fritovací kôš (2) iba po označenie Max.</li></ul>
Tvorba bieleho dymu v zariadení	Jedlá sú veľmi mastné.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Pri príprave veľmi mastných jedál kvapká tuk do fritovacieho hrnca (5). Tuk je príčinou vzniku väčšieho tepla, ako je bežné, vo fritovacom hrnci (5) – nemá to vplyv na zariadenie ani na výsledok varenia.</li></ul>
	Vo fritovacom hrnci (5) sú stále zvyšky tuku z predchádzajúceho varenia.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Zvyšky tuku sa spália vo fritovacom priestore. Fritovací hrniec (5) po každom použití vyčistíte.</li></ul>

Problém	Možná príčina	Odstraňovanie porúch
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.
		▶ Poriadne vysušte zemiaky a polejte ich asi 1/2 polievkovej lyžice oleja.
		▶ Nakrájajte zemiaky na menšie kúsky.

## 13. Likvidácia



### ZARIADENIE

Použité zariadenia sa nesmú likvidovať spolu s bežným domovým odpadom. V súlade so smernicou 2012/19/EÚ je nutné zariadenie na konci životnosti 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.

## 14. Náhradné diely

Keď chcete doobjednať náhradné diely, kontaktujte nás prostredníctvom kontaktného formulára [www.mlap.info/contact](http://www.mlap.info/contact).

## 15. Vyhlásenie o ochrane údajov

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

oznamujeme vám, že my, spoločnosť MLAP GmbH, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Nemecko, ako prevádzkovateľ spracúvame vaše osobné údaje.

V prípade otázok alebo pochybností v súvislosti s právom na ochranu údajov sa môžete obrátiť aj na nášho špecialistu v tejto oblasti na: MLAP GmbH, Datenschutz, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Deutschland, 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 prenášame na účely plnenia záruky a s tým súvisiacich procesov (napr. opráv) nami poverenému poskytovateľovi služieb v oblasti opráv. Vaše osobné údaje uchováva-  
me spravidla počas troch rokov, aby ste si mohli uplatniť svoje zákonné záručné práva.

Máte právo od nás požadovať informácie týkajúce sa osobných údajov, ako aj právo na opravu, vymazanie, obmedzenie spracúvania, namietať proti spracúvaniu, ako aj na prenosnosť údajov.

V prípade práva na informácie a na vymazanie však platia obmedzenia podľa §§ 34 a 35 nemeckého zákona o ochrane osobných údajov (čl. 23 GDPR), okrem toho máte právo podať sťažnosť príslušnému orgánu pre ochranu údajov (čl. 77 GDPR v súvislosti s § 19 nemeckého zákona o ochrane osobných údajov). Spoločnosť MLAP spa-  
dá pod krajinského splnomocnenca pre ochranu údajov a slobodu informácií Bá-  
denska-Württemberska na adrese Postfach 10 29 32, 70025 Stuttgart, Deutschland,  
www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de.

Spracúvanie vašich údajov je potrebné na poskytnutie záruky; bez poskytnutia potrebných údajov nie je možné plnenie záruky.

## 16. Informácie o ochranných známkach

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

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

## 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 406267\_2207, 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



Na stránke [www.lidl-service.com](http://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](http://www.lidl-service.com)) a po zadaní čísla tovaru IAN 406267\_2207 otvorí svoj návod na obsluhu.

	<p><b>Servis Slovensko</b> Hotline ☎ +421 2 333 256 33 🕒 Po – Pi: 9:00 – 17:00 Použite kontaktný formulár na <a href="http://www.mlap.info/contact">www.mlap.info/contact</a></p>
	<input data-bbox="228 687 490 724" type="text" value="IAN 406267_2207"/>

### 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





# Índice

<b>1.</b>	<b>Información acerca de este manual de instrucciones .....</b>	<b>186</b>
1.1.	Explicación de los símbolos .....	186
<b>2.</b>	<b>Uso conforme a lo previsto .....</b>	<b>188</b>
<b>3.</b>	<b>Indicaciones de seguridad .....</b>	<b>189</b>
3.1.	Puesta en marcha y uso .....	191
3.2.	Limpieza .....	194
<b>4.</b>	<b>Descripción de las piezas .....</b>	<b>194</b>
<b>5.</b>	<b>Volumen de suministro .....</b>	<b>195</b>
<b>6.</b>	<b>Datos técnicos .....</b>	<b>196</b>
<b>7.</b>	<b>Información de conformidad UE.....</b>	<b>196</b>
<b>8.</b>	<b>Preparación de la freidora de aire caliente .....</b>	<b>197</b>
<b>9.</b>	<b>Manejo de la freidora de aire caliente .....</b>	<b>197</b>
9.1.	Ajuste del tiempo de cocción y de la temperatura .....	198
9.2.	Procedimiento durante el proceso de cocción.....	198
9.3.	Ajustes recomendados.....	199
9.4.	Ajuste del programa automático.....	201
<b>10.</b>	<b>Limpieza de la freidora de aire caliente .....</b>	<b>202</b>
<b>11.</b>	<b>Periodo prolongado sin uso y transporte .....</b>	<b>203</b>
<b>12.</b>	<b>Solución de problemas .....</b>	<b>203</b>
<b>13.</b>	<b>Eliminación.....</b>	<b>206</b>
<b>14.</b>	<b>Piezas de repuesto .....</b>	<b>206</b>
<b>15.</b>	<b>Declaración de privacidad .....</b>	<b>206</b>
<b>16.</b>	<b>Indicaciones sobre marcas .....</b>	<b>207</b>
<b>17.</b>	<b>GARANTÍA de MLAP GmbH .....</b>	<b>207</b>
17.1.	Condiciones de la garantía .....	207
17.2.	Periodo de garantía y reclamaciones por defectos .....	207
17.3.	Alcance de la garantía .....	208
17.4.	Pasos a seguir en caso de garantía.....	208
<b>18.</b>	<b>Atención al cliente .....</b>	<b>209</b>
18.1.	Proveedor/fabricante/importador .....	209

## 1. Información acerca de este manual de instrucciones



Muchas gracias por haber elegido nuestro producto. Le deseamos que disfrute con este aparato.

Antes de la puesta en marcha, lea atentamente las indicaciones de seguridad. Tenga en cuenta las advertencias que aparecen en el propio aparato y en el manual de instrucciones.

Mantenga siempre a mano el manual de instrucciones. En caso de que venda o transfiera el aparato, es imprescindible que entregue también este manual de instrucciones, ya que constituye una parte esencial del producto.

### 1.1. Explicación de los símbolos

Si una parte de texto está marcada con uno de los siguientes símbolos de advertencia, deberá evitarse el peligro descrito para prevenir las posibles consecuencias indicadas en él.



#### ¡PELIGRO!

Advertencia de peligro de muerte inminente.

- Siga las instrucciones para evitar situaciones que conlleven la muerte o lesiones graves.



#### ¡ADVERTENCIA!

Advertencia de posible peligro de muerte o de lesiones graves irreversibles.

- Siga las instrucciones para evitar situaciones que puedan conllevar la muerte o lesiones graves.



#### ¡ATENCIÓN!

Advertencia de posibles lesiones de grado medio o leve.

- Siga las instrucciones para evitar situaciones que puedan conllevar lesiones menores o leves.



#### ¡AVISO!

Observe las indicaciones para evitar daños materiales.

- Siga las instrucciones para evitar situaciones que puedan conllevar daños materiales.



Advertencia de peligro por descarga eléctrica.



Advertencia de peligro por superficies calientes.



Indicaciones sobre el ensamblaje o el funcionamiento.



Respete las indicaciones del manual de instrucciones.

- Signo de enumeración/información sobre eventos durante el manejo.
- ▶ Instrucción operativa que debe ejecutarse.
- Instrucción operativa que debe ejecutarse para evitar peligros.



Símbolo de corriente alterna.

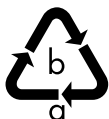


Declaración de conformidad (véase el capítulo «Información de conformidad UE»): Los productos marcados con este símbolo cumplen los requisitos de las directivas UE.



### Seguridad probada

Los productos identificados con este símbolo cumplen los requisitos de la legislación alemana sobre la seguridad de productos.



Identificación de materiales de embalaje para la clasificación de residuos con las abreviaturas (a) y números (b) con el siguiente significado: 1-7: plásticos/20-22: papel y cartón/80-98: materiales compuestos.



Eliminar el embalaje de forma respetuosa con el medioambiente (véase el capítulo «Eliminación»).



Eliminar el embalaje de forma respetuosa con el medioambiente (véase el capítulo «Eliminación»).



Eliminar el aparato de forma respetuosa con el medioambiente (véase el capítulo «Eliminación»).



El símbolo «Triman» informa al consumidor de que el producto es reutilizable, que está sujeto a un sistema ampliado de responsabilidad del fabricante y que en Francia se somete a una instrucción para la separación.



Símbolo utilizado en la UE para identificar materiales en contacto con alimentos, como embalajes o superficies de aparatos.



La cesta y el recipiente de freír poseen un revestimiento antiadherente ILAG.

## 2. Uso conforme a lo previsto

Este aparato sirve para hornear, cocer y asar alimentos como verduras, patatas fritas o en gajos (preparadas en casa o listas para hornear), así como pescado, carne y aves.

Este aparato está diseñado para uso doméstico y otras aplicaciones similares a la doméstica, por ejemplo:

- en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo similares;
- en empresas agrícolas;
- para clientes en hoteles, moteles y otras instalaciones residenciales;
- en pensiones.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no está indicado para fines comerciales/industriales.

Tenga en cuenta que cualquier uso indebido del aparato conlleva la pérdida de la garantía:

- No realice ninguna modificación en el aparato sin nuestra autorización, ni utilice ningún accesorio que no haya sido suministrado o autorizado por nosotros.
- Tenga en cuenta toda la información contenida en este manual de instrucciones, especialmente las indicaciones de seguridad. Cualquier otro uso se considerará contrario al uso previsto y puede provocar daños materiales o personales.

## 3. Indicaciones de seguridad

¡INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LÉALAS DETENIDAMENTE Y GUÁRDELAS PARA SU FUTURO USO!

- El aparato y los accesorios se deben guardar en un lugar fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales y por aquellas que no tengan la suficiente experiencia o conocimientos, siempre que sean supervisadas o hayan recibido las correspondientes instrucciones sobre el manejo seguro y hayan comprendido los peligros resultantes.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario no deben ser ejecutados por niños sin supervisión.
- Mantenga alejados del aparato y del cable de conexión a los niños menores de 8 años.



### ¡PELIGRO!

#### ¡Peligro de sufrir lesiones!

Existe peligro de asfixia por la ingestión o inhalación de piezas pequeñas o láminas de plástico.

- Guarde todos los materiales de embalaje usados (bolsas, piezas de poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con el material de embalaje.



### ¡ADVERTENCIA!

#### ¡Riesgo de descarga eléctrica/cortocircuito!

Existe riesgo de descarga eléctrica/cortocircuito debido a las piezas conductoras de electricidad.

- Conecte el aparato exclusivamente a una toma de corriente debidamente instalada y accesible que se encuentre cercana al lugar de instalación. La tensión de alimentación local debe corresponderse con los datos técnicos del aparato.

# SILVERCREST®

- Es necesario poder acceder libremente a la toma de corriente por si se necesita desenchufar con rapidez el aparato en un momento dado.
- Tire siempre de la clavija de enchufe y no del cable de alimentación.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con objetos o superficies calientes (p. ej., placas de cocina).
- Antes de utilizarlo por primera vez y después de cada uso, compruebe si hay daños en el aparato o en el cable de alimentación.
- No ponga en marcha el aparato si este o el cable de alimentación presentan daños visibles o si se ha caído el aparato.
- Si detecta daños de transporte, diríjase de inmediato al servicio técnico.
- No modifique nunca el aparato por cuenta propia ni intente abrir y/o reparar ningún componente del aparato.
- No abra nunca la carcasa ni introduzca objetos por las ranuras de ventilación.
- Si se daña el cable de conexión a la red eléctrica de este aparato, encargue la sustitución del cable al fabricante, a su servicio de atención al cliente o a una persona con una cualificación similar para evitar accidentes.
- Desenrolle el cable de alimentación por completo.
- No doble ni aplaste el cable de alimentación.
- Desenchufe la clavija de enchufe del aparato de la toma de corriente en los siguientes casos:
  - cuando limpie o realice el mantenimiento del aparato,
  - cuando monte o desmonte el aparato,
  - cuando el aparato se haya mojado o esté húmedo,
  - cuando no lo vaya a utilizar más,
  - cuando no lo esté vigilando,
  - en caso de tormenta.

No sumerja el aparato en agua u otros líquidos, no lo enjuague con agua ni lo utilice en espacios húmedos, dado que se podría producir una descarga eléctrica.

- Proteja el aparato del contacto con agua u otros líquidos. Mantenga el aparato, el cable de alimentación y la clavija de enchufe alejados de lavabos, fregaderos y lugares similares.
- No coloque objetos llenos de líquido, p. ej., jarrones o bebidas, sobre el aparato o cerca de este.
- No ponga el aparato en funcionamiento sobre una superficie de apoyo mojada.
- No toque nunca el aparato o el cable de alimentación/clavija de enchufe con las manos húmedas o mojadas.
- Utilice el aparato únicamente en interiores.
- No exponga el aparato a condiciones extremas. Se debe evitar lo siguiente:
  - una alta humedad del aire o humedad en general,
  - temperaturas extremadamente altas o bajas,
  - radiación solar directa,
  - llamas abiertas.

### 3.1. Puesta en marcha y uso



**¡ADVERTENCIA!**

**¡Peligro de incendio!**

Existe peligro de incendio debido a superficies calientes.

- Para evitar posibles peligros por restablecer sin querer el limitador de temperatura, el aparato no se debe alimentar con un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni estar conectado a un circuito eléctrico que sea activado y desactivado regularmente por un sistema de este tipo.
- Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor, seca y lisa.
- No coloque el aparato sobre superficies que puedan calentarse (p. ej., placas de cocina, llamas).

# SILVERCREST®

- Procure que el aparato no toque otros objetos cuando esté funcionando. Asegúrese de que haya una distancia mínima de 10 cm con otros objetos. Sobre todo, no coloque el aparato cerca de materiales fácilmente inflamables (visillos, cortinas, papel, etc.).
- Cuando el aparato esté funcionando, no lo coloque debajo de armarios suspendidos u otros objetos que puedan obstaculizar la salida del vapor hacia arriba.
- No cubra el aparato.
- No coloque ningún objeto sobre el aparato.
- Nunca deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- No utilice el aparato cerca de gases explosivos y/o inflamables.
- Al preparar alimentos, utilice siempre la cesta de freír en el recipiente de freír para que los alimentos no se quemen.
- Coloque siempre la cesta de freír caliente sobre una superficie resistente al calor.
- No llene la cesta de freír con grasa o aceite, como haría con una freidora convencional. Añada a los alimentos solo la cantidad de aceite correspondiente en función de la receta.
- No llene excesivamente la cesta de freír para que los alimentos no toquen durante el funcionamiento el elemento calefactor en el interior del aparato. Llene la cesta de freír solo hasta la marca MAX.
- No coloque en la cesta de freír ningún alimento envuelto en film transparente, en lámina de plástico o en otro material inflamable.
- En caso de que se produzca humo negro, desconecte de inmediato el enchufe de la toma de corriente. Espere a que el aparato deje de humear antes de sacar la cesta de freír del aparato.
- En caso de incendio, desconecte primero el aparato de la alimentación eléctrica. No apague el fuego con agua. Apague las llamas con una tapadera o con un extintor adecuado.





## ¡ADVERTENCIA!

### ¡Peligro de sufrir lesiones!

Existe peligro de sufrir lesiones debido a superficies calientes.

Durante el funcionamiento, las superficies externas del aparato y del accesorio se pueden calentar mucho.

- Para evitar quemaduras, no toque la rejilla de ventilación de la parte posterior del aparato mientras este esté en marcha, pues la rejilla se calienta durante el funcionamiento.
- Durante su funcionamiento, toque el aparato solamente por el mango de la cesta de freír o los elementos de control.
- No toque con las manos la cámara de freír, la cesta de freír ni el elemento calefactor.
- Nunca mueva el aparato cuando está funcionando.
- No mueva el aparato caliente; espere a que el aparato se enfríe completamente.
- Si se retira la cesta de freír durante o después de la preparación de algún plato, existe peligro de sufrir quemaduras a causa del vapor que sale del aparato. Evite poner la cabeza directamente sobre el aparato y mantenga las manos alejadas del vapor. Coloque la cesta/el recipiente de freír sobre una superficie resistente al calor.
- Durante el funcionamiento, la cesta de freír se calienta mucho: no la toque. Utilice manoplas de cocina.
- El elemento calefactor sigue caliente durante algún tiempo después de la desconexión. Asegúrese de que nadie pueda tocar la cámara de freír.



## ¡ATENCIÓN!

### ¡Peligro para la salud!

Hornear, cocer o asar a temperaturas demasiado altas puede producir sustancias nocivas para la salud. La acrilamida que se forma en restos de comida carbonizados o quemados es cancerígena.

- Retire los restos de alimentos quemados.
- Cuando hornee o gratine algún alimento, no deje que se tueste demasiado.



## ¡AVISO!

### ¡Peligro de daños!

Los aditivos químicos en revestimientos para muebles pueden dañar el material de las patas del aparato y dejar residuos en la superficie del mueble.

- En caso necesario, coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor.

## 3.2. Limpieza

- Tenga en cuenta otras indicaciones para la limpieza y limpie las superficies que están en contacto con los alimentos según se describe en el capítulo «10. Limpieza de la freidora de aire caliente» en la página 202.

## 4. Descripción de las piezas

### Fig. A: Parte delantera

- 1) Elementos de control/pantalla
- 2) Cesta de freír
- 3) Mango de la cesta de freír
- 4) Patas de apoyo (4)
- 5) Recipiente de freír
- 6) Cámara de freír
- 7) Tecla de desbloqueo de la cesta de freír con tapa de protección

## Fig. B: Parte trasera

- 8) Carcasa
- 9) Salida de vapor
- 10) Cable de alimentación con clavija de enchufe

## Fig. C: Elementos de control/pantalla

- 11) Pantalla para la indicación de temperatura/indicación del tiempo de cocción
- 12) Proceso de calentamiento en curso
- 13) Ventilador activo
- 14) Programa automático activo
- 15) Botón de standby
- 16) Iniciar/interrumpir el proceso de calentamiento
- 17) Selección de programa
- 18) Cambio entre la indicación de tiempo de cocción y temperatura
- 19) Aumentar tiempo de cocción/temperatura
- 20) Reducir tiempo de cocción/temperatura

## 5. Volumen de suministro



### ¡PELIGRO!

### ¡Peligro de asfixia!

Existe peligro de asfixia por la ingestión o inhalación de piezas pequeñas o láminas de plástico.

- Mantenga la lámina de plástico del embalaje alejada de los niños.

- ▶ Compruebe la integridad del suministro y avísenos en un plazo de 14 días después de su compra en caso de que presentara algún daño o estuviera incompleto.

Con el paquete que ha adquirido recibirá lo siguiente:

- Freidora de aire caliente digital
- Guía breve
- Manual de instrucciones (disponible para su descarga en [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), número de artículo IAN 406267\_2207)

## 6. Datos técnicos

Nombre o marca comercial del proveedor:	SilverCrest®
Dirección del proveedor:	MLAP GmbH Meitnerstr. 9 70563 Stuttgart ALEMANIA
Identificación del modelo:	SHFD 1500 B1
Alimentación de tensión:	220-240 V~, 50-60 Hz
Potencia:	1300-1500 W
Capacidad de la cesta de freír:	2,5 litros
Volumen útil de la cesta de freír (marca MAX):	2,2 litros
Control de la temperatura:	60–200 °C
Ajuste de tiempo de cocción máx.:	60 minutos
Dimensiones (An x Al x P) incluyendo el mango de la cesta de freír y el protector para que no se doble el cable:	25 x 31 x 35,5 cm



## 7. Información de conformidad UE




Por la presente, MLAP GmbH declara que el producto es conforme con las siguientes normas europeas:

- Directiva 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética
- Directiva 2014/35/UE sobre baja tensión
- Directiva 2009/125/CE sobre diseño ecológico
- Directiva 2011/65/UE sobre restricciones de sustancias peligrosas

## 8. Preparación de la freidora de aire caliente

- ▶ Retire todo el material de embalaje del aparato, incluidos los adhesivos y plásticos.
- ▶ Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor, seca y lisa.
- ▶ Saque el recipiente de freír (5) del aparato. Empuje hacia delante la tapa de protección situada en el mango de la cesta de freír (3) y pulse a continuación la tecla de desbloqueo (7) para extraer la cesta de freír (2) (véase **fig. F**). La tapa de protección impide soltar accidentalmente la cesta de freír del recipiente de freír.
- ▶ Lave la cesta (2) y el recipiente de freír (5) con agua caliente. Seque bien las dos piezas.
- ▶ Coloque la cesta de freír (2) en el recipiente de freír (5) de modo que el mango encaje en la ranura correspondiente del recipiente de freír (5).
- ▶ Limpie la carcasa (8) con un paño húmedo.
- ▶ Conecte la freidora de aire caliente siempre a una toma de corriente debidamente instalada, conectada a tierra y protegida eléctricamente. La tensión de alimentación local debe corresponderse con los datos técnicos del aparato.

La freidora de aire caliente emite una señal acústica y el botón de standby  (15) se ilumina.



Durante el primer uso se pueden producir olores y humos causados por restos de la fabricación. Esto no es peligroso y no durará mucho tiempo. Antes de utilizar el aparato por primera vez, póngalo en funcionamiento a temperatura máxima durante 30 minutos aprox. (véase «9.1. Ajuste del tiempo de cocción y de la temperatura» en la página 198) y asegúrese de que la habitación esté bien ventilada.

## 9. Manejo de la freidora de aire caliente



### ¡ADVERTENCIA!






### ¡Peligro de incendio!

El aceite y otros líquidos se pueden inflamar debido a las altas temperaturas del aire caliente.






- No llene la cesta de freír (2) con grasa o aceite, como haría con una freidora convencional. Añada a los alimentos solo la cantidad de aceite correspondiente en función de la receta.
- No llene la cesta de freír (2) en exceso. Observe la marca MAX. No obstante, para un fácil manejo, recomendamos llenar solo 3/4 de la cesta de freír (2).

- ▶ Saque la cesta de freír (2) del aparato (véase **fig. D**).
- ▶ Llene la cesta de freír (2) con los alimentos. Consulte la tabla en el capítulo «9.3. Ajustes recomendados» en la página 199 para averiguar las cantidades apropiadas.
- ▶ Sostenga la cesta de freír (2) por su mango (3) e introdúzcala en el aparato hasta el fondo por la parte delantera (véase **fig. E**).

## 9.1. Ajuste del tiempo de cocción y de la temperatura

- ▶ Pulse el botón de standby  (15) para encender la freidora de aire caliente. Al principio, la temperatura inicial está preconfigurada a 180 °C, y el tiempo de cocción, a 15 minutos.
- ▶ Utilice los botones  (19) o  (20) para ajustar la temperatura de cocción deseada en tramos de 5 °C. En la pantalla (11) se muestra la temperatura en °C.
- ▶ Mantenga pulsado el botón  (19) o  (20) durante más tiempo para ajustar la temperatura deseada más rápido.


Se pueden ajustar temperaturas de 60 °C a 200 °C.

- ▶ Pulse el botón  (18) y ajuste a continuación el tiempo de cocción deseado en minutos con los botones  (19) o  (20). En la pantalla (11) se muestra el tiempo de cocción en minutos.
- ▶ Mantenga pulsado el botón  (19) o  (20) durante más tiempo para ajustar el tiempo de cocción deseado más rápido.

Puede ajustar un tiempo de cocción de 60 minutos en total.



Para lograr un resultado de cocción óptimo, caliente la freidora de aire caliente previamente como mínimo 3 minutos.

- ▶ Inicie el proceso de cocción pulsando el botón  (16).

## 9.2. Procedimiento durante el proceso de cocción

La temperatura de cocción, así como el tiempo de cocción restante, se muestran durante el funcionamiento.

Durante la preparación, se puede sacar la cesta de freír (2) del aparato en cualquier momento para controlar el grado de cocción. El aparato se apaga automáticamente.



### ¡ADVERTENCIA!



### ¡Peligro de sufrir lesiones!

Existe peligro de sufrir lesiones debido a superficies calientes. Durante el funcionamiento, las superficies externas del aparato y del accesorio se pueden calentar mucho.


- Utilice manoplas de cocina.

- ▶ Durante el tiempo de cocción, agite la cesta de freír (2) varias veces para redistribuir los alimentos. De este modo, conseguirá que los alimentos se cocinen de manera uniforme.
- ▶ Para ello, saque la cesta de freír (2) del aparato tirando de su mango (3). Agite los alimentos con cuidado y vuelva a introducir la cesta de freír (2) en el aparato.

El tiempo seguirá corriendo automáticamente.

- ▶ Si quiere introducir más alimentos en la cesta, pulse el botón  (16) para interrumpir el proceso de cocción.
- ▶ Saque la cesta de freír (2) del aparato tirando de su mango (3).
- ▶ Añada los alimentos con cuidado y vuelva a introducir la cesta de freír (2) en el aparato.
- ▶ Pulse de nuevo el botón  (16) para continuar el proceso de cocción.

Una vez transcurrido el tiempo de cocción, se escucha una señal acústica y el aparato se apaga. El ventilador seguirá funcionando unos minutos.

- ▶ Para interrumpir el proceso de cocción antes de tiempo, pulse el botón de standby  (15) unos segundos hasta que el aparato se apague.
- ▶ Extraiga la clavija de enchufe (10) de la toma de corriente.
- ▶ Saque el recipiente de freír (5) del aparato sujetándolo por el mango (3). Coloque el recipiente de freír (5) sobre una superficie resistente al calor y extraiga la cesta de freír (2). Para ello, empuje hacia delante la tapa de protección situada en el mango de la cesta de freír (3) y pulse a continuación la tecla de desbloqueo de la cesta de freír (7) (véase **fig. F**). Saque los alimentos de la cesta de freír.

### 9.3. Ajustes recomendados



Las cantidades o porciones indicadas en la tabla representan la cantidad óptima.

Los ajustes correspondientes para cada plato se pueden consultar en la tabla. Estos pueden variar según la cantidad, el producto que se vaya a freír o sus propias preferencias. Tenga en cuenta también las instrucciones de preparación de los fabricantes de alimentos correspondientes.

Las grandes cantidades de alimentos suelen requerir un poco más de tiempo de cocción, y las cantidades pequeñas, un poco menos.

Plato	Peso óptimo (g)	Tiempo (min)	Temp. (°C)	Agitar/ Dar la vuelta	Aviso
Patatas fritas finas congeladas	200 – 250 (máx. 350)	13 – 18	200	Sí (2 veces)	Precalentar 3 minutos
Patatas fritas gruesas congeladas	200 – 250 (máx. 350)	18 – 25	180	Sí (2 veces)	Precalentar 3 minutos
Patatas fritas caseras	200 – 250 (máx. 350)	25 – 30	180-200	Sí (2 veces)	Añadir 1-2 cucharadas de aceite Precalentar 3 minutos
Minimagdalenas	400	15 – 18	160	No	Utilizar un molde, aprox. 6 minimagalenas
Filete de pescado	150 – 250 (máx. 500)	12 – 18	180	Sí (1 vez)	Precalentar 3 minutos
Chuleta de cerdo	100 – 300 (máx. 600)	10 – 15	180	Sí (1 vez)	Precalentar 3 minutos
Muslo de pollo	100 – 300 (máx. 600)	20 – 30	200	Sí (1 vez)	Precalentar 3 minutos
Gambas	200 – 300 (máx. 500)	10 – 14	200	Sí (2 veces)	Añadir 1-2 cucharadas de aceite Precalentar 3 minutos
Verdura (p. ej., pimiento, champiñones, calabacín, patatas)	100 – 350 (máx. 500)	13 – 30	180	Sí (2 veces)	Añadir 1-2 cucharadas de aceite Trozos de 2-3 cm de grosor



La freidora de aire caliente también es adecuada para calentar alimentos: caliente la comida durante 10 minutos a 150 °C.





En caso de que no haya calentado previamente la freidora de aire caliente, deje que los alimentos se cocinen 3 minutos más.



Los moldes para la cocción en la freidora de aire caliente no están incluidos en el volumen de suministro.

## 9.4. Ajuste del programa automático

Con los programas automáticos puede cocinar alimentos concretos con una temperatura y tiempo de cocción preajustados. Tiene a su disposición los siguientes programas:

Símbolo	Programa automático	Peso recom. (aprox.)	Min.	°C	Agitar/Dar la vuelta
	Patatas fritas congeladas	330	16	200	Sí (2 veces)
	Patatas fritas caseras	300	18	180	Sí (2 veces)
	Salchichas	100	10	200	Sí (1 vez)
	Muslo de pollo	100	20	180	Sí (1 vez)
	Filete de carne	100-500	15	180	Sí (1 vez)
	Bizcocho	300	20	160	no
	Pescado	150	12	200	Sí (1 vez)
	Verdura	150	15	200	Sí (2 veces)

Pulse el botón de standby (15) para encender el aparato.

▶ Pulse el botón (17) varias veces para ajustar el programa automático deseado.

La temperatura y el tiempo de cocción del programa seleccionado se muestran alternativamente.

▶ Inicie el proceso de cocción pulsando el botón (16).

Una vez transcurrido el tiempo de cocción, se escucha una señal acústica y el aparato se apaga. El ventilador seguirá funcionando unos minutos.

▶ Para interrumpir el proceso de cocción antes de tiempo, pulse el botón de standby (15) unos segundos hasta que el aparato se apague.

▶ Extraiga la clavija de enchufe (10) de la toma de corriente.

## 10. Limpieza de la freidora de aire caliente



### ¡ADVERTENCIA!

#### ¡Peligro de descarga eléctrica!

Existe peligro de descarga eléctrica a causa de las piezas conductoras de electricidad.

- Antes de limpiar el aparato, extraiga siempre la clavija de enchufe (10) de la toma de corriente.
- Nunca sumerja el aparato en agua ni otros líquidos. En caso de que el aparato se haya caído en algún líquido, no lo toque bajo ningún concepto. Desenchufe primero la clavija de enchufe (10).

No vuelva a poner en marcha el aparato bajo ningún concepto. Encargue la revisión del aparato al fabricante, a su servicio de atención al cliente o a una persona con una cualificación similar.



### ¡ADVERTENCIA!

#### ¡Peligro de sufrir lesiones!

Existe peligro de sufrir quemaduras debido a las superficies calientes.

- Deje que el aparato se enfríe durante 60 minutos como mínimo antes de limpiarlo. Retire la cesta de freír (2) para que el aparato se pueda enfriar más rápido. Coloque la cesta/el recipiente de freír sobre una superficie resistente al calor.



### ¡AVISO!

#### ¡Posibles daños en el aparato!

Se pueden producir daños en el aparato en caso de un uso inadecuado.

- No utilice detergentes abrasivos o agresivos ni en el exterior ni en el interior de la carcasa del aparato.
- No lave la freidora de aire caliente ni los accesorios en el lavavajillas.


- Para el panel de control y las superficies exteriores del aparato utilice un paño suave y ligeramente humedecido.
- ▶ Limpie la cesta de freír (2) con una esponja y un poco de agua jabonosa suave. Enjuague las dos piezas a fondo y séquelas a continuación por completo.
- ▶ Limpie la cámara de freír (6) con agua caliente y una esponja suave.
- ▶ Si los elementos calefactores están sucios, utilice un cepillo adecuado para limpiarlos. Retire los restos de comida con cuidado.





## 11. Periodo prolongado sin uso y transporte

- ▶ Si no va a utilizar el aparato durante un largo tiempo, extraiga la clavija de enchufe (10) de la toma de corriente y limpie y guarde el aparato en un lugar seco, sin polvo, protegido de las heladas y que no esté expuesto a radiación solar directa.
- ▶ Para evitar daños en el producto durante el transporte, le recomendamos utilizar el embalaje original.

## 12. Solución de problemas

El producto ha salido de nuestra fábrica en perfecto estado. No obstante, si detecta algún problema, trate de solucionarlo primero con ayuda de la siguiente tabla. En caso de no conseguirlo, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

Problema	Posible causa	Solución de problemas
El aparato no funciona.	La clavija de enchufe (10) no está conectada a una toma de corriente.	▶ Conecte el aparato solamente a una toma de corriente debidamente instalada.
	No se ha ejecutado bien la orden.	▶ Inicie el proceso de cocción pulsando el botón  (16).

Problema	Posible causa	Solución de problemas
Los alimentos no están cocidos.	La cantidad de alimento es demasiado grande.	▶ Llene la cesta de freír (2) hasta la marca «Max» como máximo.
	La temperatura de cocción es demasiado baja.	▶ Pulse el botón  (18) hasta que en la pantalla (11) aparezca la temperatura en °C. Pulse  (19) para aumentar la temperatura de cocción deseada.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	▶ Pulse el botón  (18) hasta que en la pantalla (11) aparezca el tiempo de cocción en minutos. Pulse  (19) para aumentar el tiempo de cocción deseado.
Los alimentos no están cocidos de forma uniforme.	Los alimentos están demasiado apretados.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Agite la cesta de freír (2) para distribuir los alimentos de manera uniforme (véase 9.2 en la página 198). Algunos alimentos se deben agitar una vez transcurrida la mitad del tiempo.</li> <li>▶ Llene la cesta de freír (2) con trozos pequeños. Los trozos pequeños se cocinan de manera más uniforme.</li> </ul>
Los alimentos «fritos» no han quedado suficientemente crujientes.	Se han usado alimentos no aptos para una freidora de aire caliente.	▶ Utilice alimentos aptos para el horno o con un poco de grasa para que queden más crujientes.
El aparato no se puede cerrar.	La cesta de freír (2) se ha llenado en exceso.	▶ Llene la cesta de freír (2) hasta la marca «Max» como máximo.

Problema	Posible causa	Solución de problemas
Se produce un humo blanco dentro del aparato.	Los alimentos tienen mucha grasa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Cuando se preparan alimentos con mucha grasa, esta gotea en el fondo del recipiente de freír (5). Esta grasa hace que la temperatura en el recipiente de freír (5) aumente más de lo normal, aunque esto no tiene un efecto negativo ni en el aparato ni en la cocción.</li> </ul>
	En el recipiente de freír (5) aún hay restos de grasa de la cocción anterior.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Los restos de grasa se queman en la cámara de freír. Limpie el recipiente de freír (5) después de cada uso.</li> </ul>
Las patatas fritas hechas de patatas frescas no se «fríen» de manera uniforme.	Las patatas cortadas no se han remojado lo suficiente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ponga las patatas cortadas a remojo en agua fría durante media hora aproximadamente para extraer el almidón. Antes de llenar la cesta, seque las patatas con papel de cocina.</li> </ul>
	La clase de patata no es adecuada para freír.	
Las patatas fritas hechas de patatas frescas no quedan crujientes.	Las patatas están demasiado húmedas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Que las patatas queden crujientes depende del contenido de agua y de almidón de la patata y de la cantidad de aceite.</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Seque las patatas detenidamente y rocíelas con media cucharada de aceite aproximadamente.</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Corte las patatas en trozos más pequeños.</li> </ul>

## 13. Eliminación



### APARATO

Los aparatos usados no deben desecharse con la basura doméstica normal. De acuerdo con la Directiva 2012/19/UE, al final de su vida útil el aparato debe llevarse a un punto de recogida de residuos adecuado.

De este modo, es posible reutilizar o reciclar los materiales y componentes reutilizables del aparato y proteger el medioambiente.

Lleve el aparato usado a un punto de reciclaje o de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos.

Para más información, diríjase a la empresa municipal de recogida de residuos o a las autoridades locales pertinentes.

### EMBALAJE

El aparato se envía embalado para protegerlo de posibles daños durante el transporte. Los embalajes son materias primas y, por ello, son reutilizables o aptos para ser devueltos al ciclo de reciclaje de materias primas.

## 14. Piezas de repuesto

Si desea pedir posteriormente piezas de repuesto, póngase en contacto con nosotros a través del formulario de contacto en [www.mlap.info/contact](http://www.mlap.info/contact).

## 15. Declaración de privacidad

Apreciada/o cliente:

Le comunicamos que nosotros, MLAP GmbH, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Alemania, tratamos sus datos personales en calidad de responsable.

En cuestiones de protección de datos, contamos con el apoyo de nuestro delegado de protección de datos empresarial, con el que puede contactar a través de MLAP GmbH, Datenschutz, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Alemania, [datenschutz@mlap.info](mailto:datenschutz@mlap.info). Por nuestra parte, tratamos sus datos para fines de ejecución de la garantía y procesos relacionados con ello (p. ej., reparaciones) basándonos para ello en el contrato de compra celebrado con nosotros.

Para fines de ejecución de la garantía y procesos relacionados con ello (p. ej., reparaciones), transferiremos sus datos al proveedor de servicios de reparación encargado por nosotros. Por lo general, almacenamos sus datos personales durante tres años para satisfacer sus derechos legales de prestación de garantía.

Frente a nosotros, tiene derecho a información sobre los datos personales que le afectan, así como a rectificación, supresión, limitación del tratamiento, oposición al tratamiento y transferibilidad de los datos.

No obstante, en el caso del derecho de información y supresión, se aplican limitaciones según los artículos 34 y 35 de la Ley Federal de Protección de Datos -BDSG- (art. 23 del RGPD); además, existe derecho a presentar una reclamación ante una autoridad de control encargada de la protección de datos (art. 77 del RGPD en combinación con el art. 19 de la BDSG). Para MLAP, es el responsable federal de protección de datos y libertad de información de Baden-Württemberg, apdo. de correos 10 29 32, 70025 Stuttgart, Alemania, [www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de](http://www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de).

El tratamiento de sus datos es necesario para la ejecución de la garantía; en caso de no facilitar los datos requeridos, no será posible la ejecución de la garantía.

## 16. Indicaciones sobre marcas

SilverCrest® es una marca registrada de Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Alemania.

El resto de nombres y productos son marcas o marcas registradas de su respectivo propietario.

## 17. GARANTÍA de MLAP GmbH

Estimado cliente:

Este aparato tiene 3 años de garantía a partir de la fecha de la compra. En caso de darse un fallo en este producto, Ud. tiene derechos legales frente al vendedor del producto. Estos derechos legales no quedarán limitados por nuestra garantía, descrita a continuación.

### 17.1. Condiciones de la garantía

El periodo de garantía comienza en la fecha de compra. Guarde cuidadosamente el recibo de compra original. Este documento se requiere como comprobante de la compra.

Si en un periodo de tres años a partir de la fecha de compra se detectara un daño de material o de producción, el producto será reparado o sustituido gratuitamente por nosotros (la decisión de si se procede a una reparación o a una sustitución nos corresponde a nosotros). Este servicio de garantía requiere que se nos presenten en este periodo de tres años el aparato defectuoso y el comprobante de la compra (recibo o tique), junto con una breve descripción por escrito del tipo de fallo y de cuándo se produjo.

Si el fallo está cubierto por nuestra garantía, recibirá de vuelta el producto reparado o uno nuevo. Con la reparación o la sustitución del producto no empieza un nuevo periodo de garantía.

### 17.2. Periodo de garantía y reclamaciones por defectos

El periodo de garantía no se prolongará por la prestación de garantía. Esto también es válido para las piezas reparadas o sustituidas. Los daños y defectos que pudieran existir ya en el momento de la compra deberán ser notificados inmediatamente después de haber desenvuelto el aparato. Una vez expirado el periodo de garantía las reparaciones no son gratuitas.

## 17.3. Alcance de la garantía

El aparato ha sido fabricado con esmero cumpliendo las más estrictas normas de calidad y ha sido controlado detenidamente antes de su expedición.

El servicio de garantía cubre los daños de material y de fabricación. Esta garantía no es aplicable a las partes del producto que están expuestas al desgaste normal, y por ello se pueden considerar piezas de desgaste, ni a daños en piezas frágiles, como interruptores, pilas o piezas de vidrio.

La garantía se extingue en caso de daños originados por influencias externas o de un uso o mantenimiento inadecuados. Para el uso adecuado del producto hay que tener en cuenta exactamente todas las indicaciones especificadas en el manual de instrucciones. Hay que evitar en todo caso aquellos usos y acciones que se recomienda evitar en el manual de instrucciones.

El producto se ha diseñado exclusivamente para su uso particular y no es apto para fines comerciales. La garantía perderá su validez en caso de una utilización abusiva o inapropiada, en caso de haber empleado la fuerza o en reparaciones que no hayan sido efectuadas por nuestro taller autorizado.

## 17.4. Pasos a seguir en caso de garantía

Para asegurar una solución rápida de su caso, rogamos siga las siguientes instrucciones:

- Para cualquier tipo de consulta, tenga a mano el recibo de compra y el número de artículo (p. ej., IAN 406267\_2207) como comprobante de compra.
- Encontrará el número de artículo en la placa de características, un grabado, en el título del manual de instrucciones (en la esquina inferior izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.
- En caso de fallos de funcionamiento u otros daños, rogamos que contacte primero con el servicio de atención al cliente indicado a continuación por teléfono o a través de nuestro formulario de contacto.



## 18. Atención al cliente



En [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) puede descargarse estas instrucciones, así como muchos otros manuales, vídeos del producto y software de instalación.

Con este código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) e introduciendo el número de artículo IAN 406267\_2207 podrá abrir su manual de instrucciones.

<b>ES</b>	<b>Atención al cliente España</b> Hotline ☎ +34 91 7879725 🕒 Lu - Vi: 9:00 - 17:00 h Utilice el formulario de contacto en: <a href="http://www.mlap.info/contact">www.mlap.info/contact</a>
	<input type="text" value="IAN 406267_2207"/>

### 18.1. Proveedor/fabricante/importador

Tenga en cuenta que la siguiente dirección no es una dirección para devoluciones. Póngase en contacto primero con la oficina de servicio técnico indicada arriba.

MLAP GmbH  
Meitnerstr. 9  
70563 Stuttgart  
ALEMANIA





**MLAP GmbH**

Meitnerstr. 9  
70563 Stuttgart  
GERMANY

Model no.: SHFD 1500 B1

Version: V1.0

Part: 1/2

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations

Stand van de informatie · Stav informací · Stan informacj · Aktuálny stav informácií

Estado de las informaciones:

Update: 11/2022 · Ident.-No.: 50072202-19193-10/2022-8

---

IAN 406267\_2207



# SILVERCREST®



## DIGITAL AIR FRYER / DIGITALE HEISSLUFT-FRITTEUSE / FRITEUSE À AIR CHAUD NUMÉRIQUE SHFD 1500 B1

DK

### DIGITAL VARMLUFTSFRITEUSE

Betjeningsvejledning

HU

### DIGITÁLIS FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ

Kezelési útmutató

HR

### DIGITALNA FRITEZA NA VRUĆI ZRAK

Upute za rukovanje

RO

### FRITEUZĂ DIGITALĂ CU AER CALD

Manual de utilizare

IT

### FRIGGITRICE DIGITALE AD ARIA CALDA

Istruzioni per l'uso

SI

### DIGITALNI CVRTNIK NA VROČI ZRAK

Navodila za uporabo

BG

### ЦИФРОВ ФРИТЮРНИК С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

Ръководство за обслужване

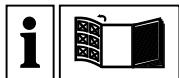
GR

### ΦΡΙΤΕΖΑ ΘΕΡΜΟΥ ΑΕΡΑ

Οδηγίες χειρισμού

IAN 406267\_2207





**DK**

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

---

**IT**

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

---

**HU**

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

---

**SI**

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.

---

**HR**

Prije čitanja otvorite stranicu sa slikama i upoznajte se sa svim funkcijama uređaja.

---

**BG**

Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

---

**RO**

Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

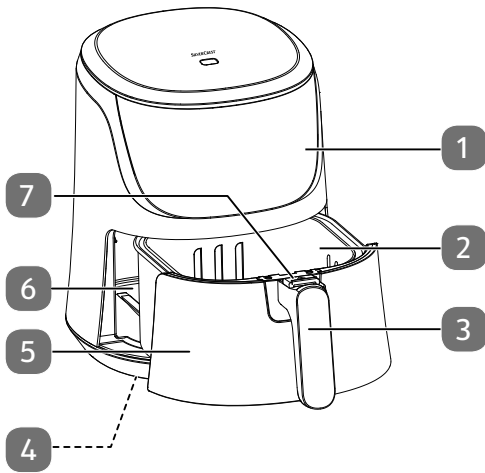
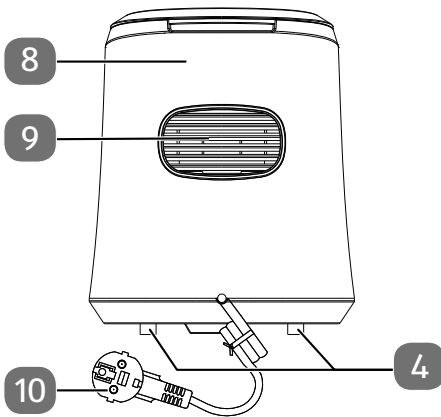
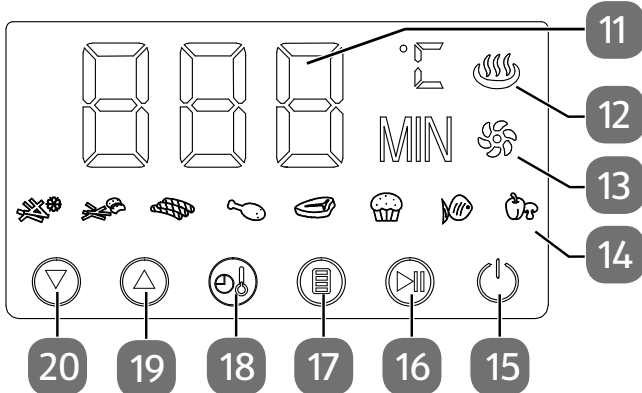
---

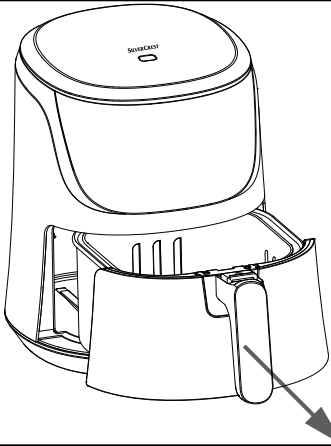
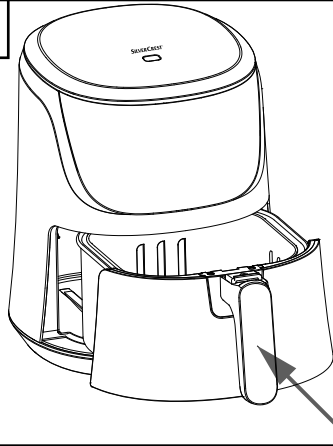
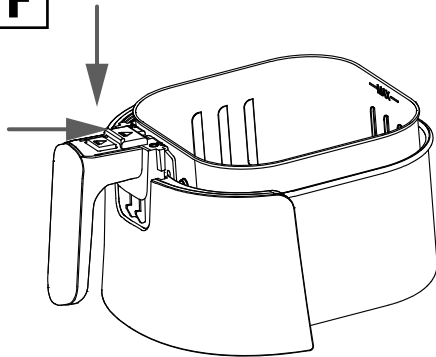
**GR**

Ξεδιπλώστε πριν την ανάγνωση την πλευρά με τις απεικονίσεις και εξοικειωθείτε κατόπιν με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

---

DK	Beijæningsvejledning	Side	5
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	29
HU	Kezelési útmutató	Oldal	55
SI	Navodila za uporabo	Stran	79
HR	Upute za rukovanje	Strana	103
BG	Ръководство за обслужване	Страни	127
RO	Manual de utilizare	Pagina	155
GR	Οδηγίες χειρισμού	Σελίδα	179

**A****B****C**

**D****E****F**

# Indhold

<b>1.</b>	<b>Informationer om denne brugsanvisning .....</b>	<b>6</b>
1.1.	Tegnforklaring .....	6
<b>2.</b>	<b>Tilsigtet brug .....</b>	<b>8</b>
<b>3.</b>	<b>Sikkerhedsanvisninger .....</b>	<b>8</b>
3.1.	Ibrugtagning og anvendelse .....	11
3.2.	Rengøring .....	13
<b>4.</b>	<b>Beskrivelse af dele .....</b>	<b>14</b>
<b>5.</b>	<b>Leveringsomfang .....</b>	<b>14</b>
<b>6.</b>	<b>Tekniske data .....</b>	<b>15</b>
<b>7.</b>	<b>Information om EU-overensstemmelse .....</b>	<b>15</b>
<b>8.</b>	<b>Klargøring af varmluftsfrituregryde .....</b>	<b>16</b>
<b>9.</b>	<b>Betjening af varmluftsfrituregryde .....</b>	<b>16</b>
9.1.	Indstilling af tilberedningstid og temperatur .....	17
9.2.	Fremgangsmåde under tilberedningen .....	17
9.3.	Anbefalede indstillinger .....	18
9.4.	Indstilling af automatikprogram .....	20
<b>10.</b>	<b>Rengøring af varmluftsfrituregryde .....</b>	<b>21</b>
<b>11.</b>	<b>Længere tids pause samt transport .....</b>	<b>22</b>
<b>12.</b>	<b>Fejlfhjælpning .....</b>	<b>22</b>
<b>13.</b>	<b>Bortskaffelse .....</b>	<b>24</b>
<b>14.</b>	<b>Reserve dele .....</b>	<b>24</b>
<b>15.</b>	<b>Databeskyttelseserklæring .....</b>	<b>25</b>
<b>16.</b>	<b>Henvisninger vedrørende varemærke .....</b>	<b>25</b>
<b>17.</b>	<b>MLAP GmbHs garanti .....</b>	<b>26</b>
17.1.	Garantibetingelser .....	26
17.2.	Garantiperiode og lovbestemte garantikrav .....	26
17.3.	Garantidækning .....	26
17.4.	Procedure for garantisager .....	26
<b>18.</b>	<b>Service .....</b>	<b>27</b>
18.1.	Leverandør/producent/importør .....	27



## 1. Informationer om denne brugsanvisning



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

Læs sikkerhedsanvisningerne grundigt før ibrugtagning. Overhold advarselerne 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 lette kvæstelser!

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



#### **BEMÆRK!**

Følg anvisningerne for at undgå tingsskader!

- 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/information 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 numrene (b) med følgende betydning:

1–7: Kunststoffer/20–22: Papir og pap/80–98: Kompositmaterialer



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



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 fødevarerkontakt, f.eks. emballage eller apparaters overflader.



Friturekurven og frituregryden har en slip-let-overflade fra ILAG.

## 2. Tilsigtet brug

Dette apparat er egnet til at bage, stege og grille levnedsmidler 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.
- Alle informationer i nærværende brugsanvisning skal iagttages, især sikkerhedsanvisningerne. Enhver anden form for anvendelse anses som ikke tilsigtet og kan medføre person- eller tingsskader.

## 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.

# SILVERCREST®

- Hvis du konstaterer transportkader, 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 sidde i klemme.
- Træk apparatets strømstik ud af stikkontakten,
  - når du rengør eller vedligeholder apparatet
  - når du pakker apparatet ud eller væk
  - når 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 og meget lave temperaturer
  - Direkte solindfald
  - 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 forsynes med spænding via en ekstern kontaktnordning 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.
- Læg ikke genstande på apparatet.
- Lad aldrig apparatet være uden opsyn, mens det er i brug.
- Brug ikke apparatet i nærheden af eksplosive og/eller antændelige dampe.
- Brug altid den medfølgende friturekurv i frituregryden, når levnedsmidler skal tilberedes, så maden ikke brænder på.
- Stil altid den varme friturekurv fra på et varmebestandigt underlag.

# SILVERCREST®

- Fyld ikke fedt eller olie i friturekurven lige som i en traditionel frituregryde. Tilsæt kun den passende mængde madolie til maden, afhængigt af opskriften.
- Undlad at overfylde friturekurven, så maden ikke kommer til at berøre varmeelementet inden i apparatet under brugen. Fyld kun friturekurven til MAX-mærket.
- Læg ikke mad, som er pakket ind i husholdningsfilm, plastfolie eller i andre brandfarlige materialer, ned i friturekurven.
- Træk straks stikket ud af stikdåsen, hvis der opstår mørk røg. Vent, indtil røgen aftager, før friturekurven 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 udluftningsgitteret bag på apparatet bliver varmt under driften, må gitteret for at undgå forbrændinger ikke berøres under driften.
- Berør kun apparatet på friturekurvens greb og på betjeningselementerne under brugen!
- Hold hænderne på afstand af friturekammeret, friturekurven og varmeelementet.
- Flyt aldrig apparatet under brugen.
- Flyt ikke det opvarmede apparat, men lad det køle helt af forinden.
- Hvis du tager friturekurven ud under eller efter tilberedningen af maden, er der fare for forbrændinger på grund af damp. Hold ikke hovedet direkte ind over apparatet, og stik ikke hænderne ind i dampen.  
Stil evt. friturekurven/frituregryden på et underlag, der ikke er varmefølsomt.

- Friturekurven bliver meget varm under brugen, undgå at røre den. Anvend grydelapper.
- Varmeelementet forbliver varmt i længere tid efter frakobling. Pas på, 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 varmfølsomt.

## **3.2. Rengøring**

- Vær opmærksom på yderligere oplysninger om rengøring, og rengør overflader, som kommer i berøring med levnedsmidler, som beskrevet i kapitel "10. Rengøring af varmlufts-frituregryde" på side 21.



## 4. Beskrivelse af dele

### Fig. A – forside

- 1) Betjeningselementer/displaysymbol
- 2) Friturekurv
- 3) Greb på friturekurv
- 4) Fødder (4 stk.)
- 5) Frituregryde
- 6) Friturekammer
- 7) Friturekurvens oplåsningsknap med beskyttelsesklap

### Fig. B – bagside

- 8) Kabinet
- 9) Dampudslip
- 10) Strømkabel med strømstik

### Fig. C – Betjeningselementer/displaysymbol

- 11) Display til temperaturvisning/visning af tilberedningstid
- 12) Opvarmning i gang
- 13) Ventilator aktiv
- 14) Automatisk program aktivt
- 15) Standby-knap
- 16) Start/afbryd opvarmning
- 17) Programvalg
- 18) Ændring af visning af tilberedningstid/temperatur
- 19) Forhøjelse af tilberedningstid/temperatur
- 20) Reducering af tilberedningstid/temperatur

## 5. Leveringsomfang



### **FARE!**

### **Kvælningfare!**

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

■ Opbevar emballagefilmen 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:

- Digital varmlufts-frituregryde
- Kort vejledning
- Brugsanvisning (kan downloades på [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) – artikelnummer IAN 406267\_2207)

## 6. Tekniske data

Leverandørens navn eller handelsmærke:	SilverCrest®
Leverandørens adresse:	MLAP GmbH Meitnerstr. 9 70563 Stuttgart DEUTSCHLAND
Modelidentifikation:	SHFD 1500 B1
Spændingsforsyning:	220-240 V~, 50-60 Hz
Effekt:	1300-1500 W
Kapacitet friturekurv:	2,5 liter
Nettorumfang friturekurv (MAX-mærke):	2,2 liter
Temperaturkontrol:	60-200 °C
Maks. tilberedningstid:	60 minutter
Mål (B x H x D), inkl. greb til friturekurv og knækbeskyttelse til kabel:	25 x 31 x 35,5 cm



## 7. Information om EU-overensstemmelse

**C** **E** 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 frituregryden (5) ud af apparatet. Skub først beskyttelsesklappen på friturekurvens greb (3) frem, og tryk derefter på friturekurvens oplåsningsknap (7) for at kunne tage friturekurven (2) ud (se **fig. F**). Beskyttelsesklappen forhindrer, at friturekurven løsnes utilsigtet fra frituregryden.
- ▶ Skyl friturekurven (2) og frituregryden (5) i varmt vand. Tør begge dele godt af.
- ▶ Sæt friturekurven (2) ned i frituregryden (5) således, at grebets hak passer ned i frituregrydens (5) udsparring og går i hak.
- ▶ Tør kabinettet (8) af med en fugtig klud.
- ▶ Tilslut kun varmluftsfrituregryden ved en korrekt installeret, jordet og elektrisk sikret stik-kontakt. Den lokale spænding skal svare til apparatets tekniske data.

Varmluftsfrituregryden afgiver en signaltone, og standby-knappen  (15) lyser.



Første gang apparatet bruges, kan der dannes lugt og røg som følge af produktionsrester. Dette er dog ikke farligt og forsvinder hurtigt. Lad apparatet være tændt på det højeste temperaturtrin i 30 minutter før første brug (se "9.1. Indstilling af tilberedningstid og temperatur" på side 17), og sørg for god ventilering.

## 9. Betjening af varmluftsfrituregryde








### **ADVARSEL!** **Brandfare!**






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

- Fyld ikke fedt eller olie i friturekurven (2) lige som i en traditionel frituregryde. Tilsæt kun den passende mængde madolie til maden, afhængigt af opskriften.
  - Overfyld ikke friturekurven (2). Overhold MAX-markeringen. Vi anbefaler dog, at friturekurven (2) kun fyldes 3/4, så den lettere kan håndteres.
- ▶ Træk friturekurven (2) ud af apparatet (se **fig. D**).
  - ▶ Fyld maden i friturekurven (2). De egnede mængder fremgår af skemaet i kapitel "9.3. Anbefalede indstillinger" på side 18.
  - ▶ Hold fast i friturekurven (2) i friturekurvens greb (3), og skub den helt ind i apparatet forfra (se **fig. E**).

## 9.1. Indstilling af tilberedningstid og temperatur

- ▶ Tryk på standby-knappen  (15) for at tænde for varmlufts-frituregryden. Temperaturen er forindstillet til 180 °C og tilberedningstiden til 15 minutter.
- ▶ Indstil den ønskede tilberedningstemperatur med knapperne  (19) eller  (20) i trin à 5 °C. Temperaturen °C ses på displaysymbolet (11).
- ▶ Hold knappen  (19) eller  (20) nede et stykke tid for hurtigere at indstille den ønskede temperatur.


Temperaturerne kan indstilles fra 60 °C til 200 °C.

- ▶ Tryk på knappen  (18), og indstil den ønskede tilberedningstid i minutter med knapperne  (19) eller  (20). Tilberedningstiden MIN ses på displaysymbolet (11).
- ▶ Hold knappen  (19) eller  (20) nede et stykke tid for hurtigere at indstille den ønskede tilberedningstid.

Tilberedningstiden kan maksimalt indstilles til 60 minutter.



For at opnå det bedste tilberedningsresultat skal du først opvarme varmlufts-fituregryden i mindst 3 minutter.

- ▶ Start tilberedningen ved at trykke på -knappen (16).

## 9.2. Fremgangsmåde under tilberedningen

Tilberedningstemperaturen samt den resterende tilberedningstid vises under brugen.

Du kan trække friturekurven (2) ud af apparatet for at kontrollere tilstanden under tilberedningen, når det ønskes. Apparatet slukker automatisk.



### 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.

- ▶ Ryst friturekurven (2) flere gange under tilberedningstiden. På den måde tilberedes maden ensartet.
- ▶ Træk friturekurven (2) ud af apparatet ved at holde i friturekurvens greb (3). Ryst forsigtigt maden, og skub friturekurven (2) på plads i apparatet.

Tiden fortsætter automatisk.

- ▶ Skal der tilsættes mere mad, skal du trykke på -knappen (16) for afbryde tilberedningen.
- ▶ Træk friturekurven (2) ud af apparatet ved at holde i friturekurvens greb (3).
- ▶ Fyld forsigtigt maden i, og skub friturekurven (2) tilbage i apparatet.
- ▶ Tryk derefter på -knappen (16) igen for at fortsætte tilberedningen.

Når tilberedningstiden er færdig, høres der et signal, og apparatet slukker. Ventilatoren kører videre i nogle minutter.

- ▶ Hvis tilberedningen skal afbrydes før tid, skal du trykke på -knappen (15) i nogle sekunder, indtil apparatet slukker.
- ▶ Træk strømstikket (10) ud af stikkontakten.
- ▶ Træk frituregryden (5) ud af apparatet ved at holde i friturekurvens greb (3). Stil frituregryden (5) på et varmebestandigt underlag, og træk friturekurven (2) ud. Skub først beskyttelsesklappen på friturekurvens greb (3) frem, og tryk derefter på friturekurvens oplåsningsknop (7) (se **fig. F**). Tag maden ud af friturekurven.

## 9.3. Anbefalede indstillinger



De mængder og styktal, der er anført i skemaet, angiver den optimale 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.

Ret	Optimal vægt (g)	Tid (min.)	Temp. (°C)	Ryst/vend	Information
Tynde, dybfrosne pommes frites	200 – 250 (max. 350)	13 – 18	200	Ja (2 gange)	Forvarmes 3 min.
Tykke, dybfrosne pommes frites	200 – 250 (max. 350)	18 – 25	180	Ja (2 gange)	Forvarmes 3 min.
Hjemmelavede pommes frites	200 – 250 (max. 350)	25 – 30	180-200	Ja (2 gange)	Tilsæt 1-2 spsk. spiseolie Forvarmes 3 min.
Mini-muffins	400	15 – 18	160	Nej	Brug bageform, ca. 6 mini-muffins
Fiskefilet	150 – 250 (max. 500)	12 – 18	180	Ja (1 gang)	Forvarmes 3 min.
Svinekoteletter	100 – 300 (max. 600)	10 – 15	180	Ja (1 gang)	Forvarmes 3 min.

Ret	Optimal vægt (g)	Tid (min.)	Temp. (°C)	Ryst/vend	Information
Kyllingelår	100 – 300 (max. 600)	20 – 30	200	Ja (1 gang)	Forvarmes 3 min.
Rejer	200 – 300 (max. 500)	10 – 14	200	Ja (2 gange)	Tilsæt 1-2 spsk. spiseolie Forvarmes 3 min.
Grøntsager (f.eks. peberfrugt, champignon, squash, kartofler)	100 – 350 (max. 500)	13 – 30	180	Ja (2 gange)	Tilføj 1-2 spsk. spiseolie 2-3 cm store stykker



Varmluftsfrituregryden er også egnet til opvarmning af mad: Varm maden op i 10 minutter ved 150 °C.











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





Bageformene til bagning i varmluftsfrituregryden medfølger ikke.

## 9.4. Indstilling af automatikprogram


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

Symbol	Automatisk program	Anbefalet Vægt (ca.)	Min.	°C	Ryst/vend
	Dybfrosne pottes frites	330	16	200	Ja (2 gange)
	Hjemmelavede pottes frites	300	18	180	Ja (2 gange)
	Grillpølse	100	10	200	Ja (1 gang)
	Kyllingelår	100	20	180	Ja (1 gang)
	Bøf	100-500	15	180	Ja (1 gang)
	Kage	300	20	160	nej
	Fisk	150	12	200	Ja (1 gang)
	Grøntsager	150	15	200	Ja (2 gange)


Tryk på standby-knappen  (15) for at tænde apparatet.

▶ Tryk på knappen  (17) flere gange for at vælge det ønskede automatikprogram.

Temperaturen og tilberedningstiden vises på skift for det valgte program.

▶ Start tilberedningen ved at trykke på -knappen (16).

Når tilberedningstiden er færdig, høres der et signal, og apparatet slukker. Ventilatoren kører videre i nogle minutter.

▶ Hvis tilberedningen skal afbrydes før tid, skal du trykke på -knappen (15) i nogle sekunder, indtil apparatet slukker.

▶ Træk strømstikket (10) ud af stikkontakten.

## 10. Rengøring af varmlufts-frituregryde



### **ADVARSEL!**

#### **Fare for elektrisk stød!**

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

- Træk altid strømstikket (10) 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 (10).

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 60 minutter, inden du gør det rent. Tag friturekurven (2) ud, så apparatet hurtigere kan køle af. Stil evt. friturekurven/frituregryden 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.

- Brug ingen skurrende eller slibende rengøringsmidler på eller i apparatets kabinet.
- Vask ikke varmlufts-frituregryden eller tilbehøret op i opvaskemaskinen.
- En blød, let fugtet klud er nok til rengøring af betjeningsfeltet samt apparatets ydersider.








- ▶ Rengør friturekurven (2) med en svamp og en smule mildt sæbevand. Skyl først begge dele grundigt, og tør dem så omhyggeligt af.
- ▶ Rengør friturekammeret (6) med varmt vand og en blød svamp.
- ▶ Er varmelegemerne snavsede, kan du bruge en opvaskebørste. Fjern forsigtigt madrester.

## 11. Længere tids pause samt transport

- ▶ Hvis apparatet ikke skal bruges i længere tid, skal stikket (10) trækkes ud. Rengør apparatet, og opbevar det et tørt, støv- og frosfrit sted uden direkte sollys.
- ▶ Den originale emballage bør bruges for at undgå skader under en transport.

## 12. Fejlafhjælpning

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

Problem	Mulig årsag	Fejlafhjælpning
Apparatet fungerer ikke.	Strømskikket (10) er ikke sat i en stikkontakt.	▶ Tilslut kun apparatet til en korrekt installeret stikkontakt.
	Indtastning ikke fuldstændig.	▶ Start tilberedningen ved at trykke på  -knappen (16).
Maden er ikke gennemstegt.	Der er for meget mad i apparatet.	▶ Fyld kun friturekurven (2) til max-mærket.
	Tilberedningstemperaturen er for lav.	▶ Tryk på knappen  (18), indtil displaysymbolet (11) viser temperaturen i °C. Tryk på  (19) for at øge den ønskede tilberedningstid.
	Tilberedningstiden er for kort.	▶ Tryk på knappen  (18), indtil displaysymbolet (11) viser tilberedningstiden MIN. Tryk på  (19) for at øge den ønskede tilberedningstid.

Problem	Mulig årsag	Fejlfaghjælpning
Maden er ikke tilberedt jævnt.	Mad er pakket for tæt i frituregryden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ryst friturekurven (2) for at fordele maden jævnt (se 9.2 på side 17). Nogle retter skal rystes efter ca. halvdelen af tilberedningstiden.</li> <li>▶ Fyld friturekurven (2) med små stykker. Små stykker tilberedes mere jævnt.</li> </ul>
Den friturestegte mad er ikke sprød nok.	Der blev brugt uegnet mad til varmluftsfrituregryden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Brug mad, der kan bages i ovnen, eller som er let fedtet for at opnå et mere sprødt resultat.</li> </ul>
Apparatet kan ikke lukkes.	Friturekurven (2) er fyldt for meget.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Fyld kun friturekurven (2) til max-mærket.</li> </ul>
Der dannes hvid røg i apparatet	Maden er meget fedtholdig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ved tilberedning af meget fedtholdig mad drypper fedtet ned i frituregryden (5) under tilberedningen. Varmen i frituregryden (5) bliver højere end normalt pga. fedtet. Dette påvirker dog hverken apparatet eller tilberedningsresultatet.</li> </ul>
	Frituregryden (5) er belagt med rester af fedt fra sidste tilberedning.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Fedtresten forbrænder i friturekammeret. Vask frituregryden (5) grundigt af efter hver brug.</li> </ul>
Friske pommes frites friteres ikke ensartet.	Kartoffelstavene har ikke ligget længe nok i vand.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Læg kartoffelstavene i koldt vand i ca. en halv time, så kartoffelstivelsen fjernes. Tør dem af i køkkenrulle, før de kommer i friturekurven.</li> </ul>
	Kartoffelsorten er uegnet.	

Problem	Mulig årsag	Fejlafhjælpning
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, tilsæt ca. 1/2 spsk. olie, og rør kartoflerne rundt heri, så olien fordeles godt.
		▶ Skær kartoflerne i mindre stykker.

## 13. Bortskaffelse



### APPARAT

Udtjent udstyr må ikke bortskaffes som husholdningsaffald.

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

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

Indlevér det kasserede apparat på et indsamlingssted for elektrisk affald eller på en genbrugsstation.

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

### EMBALLAGE

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

## 14. Reservedele

Hvis du vil bestille reservedele, skal du kontakte os via kontaktformularen på [www.mlap.info/contact](http://www.mlap.info/contact).

## **15. Databeskyttelseserklæring**

Kære kunde!

Vi informerer dig hermed om, at firmaet MLAP GmbH, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Tyskland, som dataansvarlig behandler dine personoplysninger.

I sager inden for databeskyttelseslovgivningen får vi assistance af virksomhedens databeskyttelsesrådgiver, som kan kontaktes hos MLAP GmbH, Datenschutz, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Tyskland, [datenschutz@mlap.info](mailto:datenschutz@mlap.info). Vi behandler dine data med henblik på garantiafvikling og dermed forbundne procedurer (f.eks. reparationer), idet vores købsaftale danner grundlag for behandlingen af dine data.

I forbindelse med garantiafviklingen og dermed forbundne procedurer (f.eks. reparationer) videregiver vi dine data til den reparationservicevirksomhed, som har fået tildelt opgaven. Vi gemmer normalt dine personoplysninger i tre år for at opfylde dine juridiske garantirettigheder.

Du har ret til indsigt i de pågældende personoplysninger samt ret til berigtigelse, sletning, begrænsning af behandlingen og indsigelse mod behandlingen samt dataportabilitet.

I forbindelse med informations- og sletningsretten gælder der dog begrænsninger iht.

§§ 34 og 35 i den tyske lov om databeskyttelse BDSG (art. 23 i persondataforordningen). Derudover er der ankeret ved den ansvarlige datatilsynsmyndighed (art. 77 i persondataforordningen i forbindelse med § 19 i den tyske BDSG). For MLAP er dette "Der Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Baden-Württemberg", Postfach 10 29 32, D-70025 Stuttgart, Tyskland [www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de](http://www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de).

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

## **16. 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.

## 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 erhvervs-mæssig 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 406267\_2207 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



På [www.lidl-service.com](http://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](http://www.lidl-service.com)) og kan ved at indtaste artikelnummer IAN 406267\_2207 åbne din brugsanvisning.

<b>DK</b>	<b>Service Danmark</b> ☎ +45 32 722413 🕒 mandag - fredag: 09.00-17.00 Brug venligst kontaktformularen nedenfor: <a href="http://www.mlap.info/contact">www.mlap.info/contact</a>
	<input type="text" value="IAN 406267_2207"/>

### 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



## Contenuto

<b>1.</b>	<b>Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso .....</b>	<b>30</b>
1.1.	Spiegazione dei simboli .....	30
<b>2.</b>	<b>Utilizzo conforme .....</b>	<b>32</b>
<b>3.</b>	<b>Indicazioni di sicurezza.....</b>	<b>33</b>
3.1.	Messa in funzione e utilizzo .....	35
3.2.	Pulizia .....	38
<b>4.</b>	<b>Descrizione dei componenti .....</b>	<b>38</b>
<b>5.</b>	<b>Contenuto della confezione .....</b>	<b>39</b>
<b>6.</b>	<b>Dati tecnici.....</b>	<b>40</b>
<b>7.</b>	<b>Informazioni sulla conformità UE .....</b>	<b>40</b>
<b>8.</b>	<b>Preparazione della friggitrice ad aria .....</b>	<b>41</b>
<b>9.</b>	<b>Utilizzo della friggitrice ad aria.....</b>	<b>41</b>
9.1.	Impostazione del tempo di cottura e della temperatura .....	42
9.2.	Procedura durante il ciclo di cottura .....	42
9.3.	Impostazioni consigliate .....	43
9.4.	Impostazione di un programma automatico .....	45
<b>10.</b>	<b>Pulizia della friggitrice ad aria.....</b>	<b>46</b>
<b>11.</b>	<b>Inutilizzo prolungato e trasporto .....</b>	<b>47</b>
<b>12.</b>	<b>Risoluzione dei problemi .....</b>	<b>47</b>
<b>13.</b>	<b>Smaltimento .....</b>	<b>50</b>
<b>14.</b>	<b>Ricambi .....</b>	<b>50</b>
<b>15.</b>	<b>Informativa sulla protezione dei dati personali.....</b>	<b>50</b>
<b>16.</b>	<b>Informazioni sui marchi .....</b>	<b>51</b>
<b>17.</b>	<b>Garanzia di MLAP GmbH.....</b>	<b>51</b>
17.1.	Condizioni di garanzia.....	51
17.2.	Garanzia e diritti in materia di garanzia legale .....	51
17.3.	Copertura della garanzia.....	51
17.4.	Evasione delle richieste di riparazione in garanzia .....	52
<b>18.</b>	<b>Servizio.....</b>	<b>53</b>
18.1.	Fornitore / Produttore / Importatore.....	53



## 1. Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso



Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Ci auguriamo che soddisfi le sue aspettative.

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente le indicazioni di sicurezza. Osservare le avvertenze riportate sull'apparecchio e nelle istruzioni per l'uso.

Tenere le istruzioni per l'uso sempre a portata di mano. Esse sono parte integrante dell'apparecchio e, in caso di vendita o cessione dello stesso, devono essere consegnate al nuovo proprietario.

### 1.1. Spiegazione dei simboli

Quando un paragrafo è contrassegnato da uno dei seguenti simboli di avvertenza è necessario evitare il pericolo indicato per prevenire le possibili conseguenze descritte.



#### **PERICOLO!**

Pericolo di morte immediata!

- Seguire le istruzioni per evitare situazioni che causano la morte o lesioni gravi.



#### **AVVERTENZA!**

Possibile pericolo di morte e/o di lesioni gravi irreversibili!

- Seguire le istruzioni per evitare situazioni che possono essere letali o causare lesioni gravi.



#### **ATTENZIONE!**

Possibili lesioni di media e/o lieve entità!

- Seguire le istruzioni per evitare situazioni che possono causare lesioni di lieve entità.



#### **AVVISO!**

Seguire le indicazioni al fine di evitare danni materiali!

- Seguire le istruzioni per evitare situazioni che possono causare danni materiali.



Pericolo di scosse elettriche!



Pericolo causato da superfici molto calde!



Indicazioni di montaggio o di funzionamento



Attenersi agli avvisi contenuti nelle istruzioni per l'uso!



Punto elenco / informazioni relative a eventi che si possono verificare durante l'utilizzo



Istruzioni operative da seguire



Istruzioni operative da seguire per evitare pericoli



Simbolo della corrente alternata



Dichiarazione di conformità (vedere capitolo "Informazioni sulla conformità UE"): I prodotti contrassegnati da questo simbolo soddisfano i requisiti delle direttive UE.



### **Sicurezza verificata**

I prodotti contrassegnati da questo simbolo soddisfano i requisiti della legge tedesca sulla sicurezza dei prodotti.



**Etichettatura dei materiali di imballaggio per la separazione dei rifiuti con abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato:**

1-7: plastiche / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiali compositi



Smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente (vedere il capitolo "Smaltimento")



Smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente (vedere il capitolo "Smaltimento")



Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente (vedere il capitolo "Smaltimento")



Il simbolo "Triman" informa il consumatore che il prodotto è riciclabile e soggetto a un sistema esteso di responsabilità del produttore e a disposizioni di smistamento applicabili in Francia.



Simbolo usato nell'UE per indicare materiali a contatto con gli alimenti, quali ad esempio imballaggi o superfici di apparecchi.



Il cestello e il contenitore della friggitrice hanno un rivestimento antiaderente ILAG.

## 2. Utilizzo conforme

L'apparecchio è destinato a friggere, cuocere e grigliare alimenti come ortaggi, patatine o patate a spicchi (fatti in casa o pronti per la cottura in forno) nonché a preparare pesce, carne e pollo.

L'apparecchio è destinato all'utilizzo domestico o simile, come ad esempio:

- in negozi, uffici e ambienti di lavoro simili;
- in ambienti agricoli;
- da parte dei clienti di hotel, motel e altre strutture ricettive;
- in bed & breakfast.

L'apparecchio è destinato esclusivamente all'utilizzo privato e non a quello industriale/commerciale.

L'utilizzo non conforme comporta il decadimento della garanzia:

- Non modificare l'apparecchio senza la nostra approvazione e non utilizzare nessun accessorio non approvato o non fornito da noi.
- Attenersi a tutte le informazioni fornite nelle presenti istruzioni per l'uso, in particolare alle indicazioni di sicurezza. Qualsiasi altro uso è considerato non conforme e può provocare danni a persone o cose.

### 3. Indicazioni di sicurezza

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA: LEGGERLE ATTENTAMENTE E CONSERVARLE PER OGNI FUTURA CONSULTAZIONE!

- Tenere l'apparecchio e gli accessori fuori dalla portata dei bambini.
- Il presente apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire da un'età di 8 anni e anche da persone con capacità fisiche, sensoriali o intellettive ridotte o con carenza di esperienza e/o di conoscenze, a condizione che siano sorvegliate o istruite circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i pericoli che ne derivano.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- I bambini non possono eseguire la pulizia e la manutenzione a cura dell'utilizzatore senza essere sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione elettrica fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.



#### **PERICOLO!**

##### **Pericolo di lesioni!**

Pericolo di soffocamento in caso di ingestione o inalazione di componenti piccoli o pellicole dell'imballaggio.

- Tenere tutti i materiali di imballaggio utilizzati (sacchetti, pezzi di polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.
- Non permettere ai bambini di giocare con il materiale d'imballaggio.



#### **AVVERTENZA!**

##### **Pericolo di scossa elettrica/cortocircuito!**

Pericolo di scossa elettrica/cortocircuito dovuto alla presenza di componenti sotto tensione.

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa con messa a terra, installata a norma, ben accessibile e posta in prossimità del luogo di utilizzo. La tensione di rete locale deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.

# SILVERCREST®

- La presa deve essere liberamente accessibile in modo da consentire di staccare rapidamente l'apparecchio dalla rete elettrica in caso di emergenza.
- Per estrarre la spina dalla presa elettrica tirare la spina, non il cavo di alimentazione.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con oggetti o superfici calde (ad es. fornelli).
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta e in seguito dopo ogni uso, verificare che l'apparecchio e il cavo di alimentazione non siano danneggiati.
- Non mettere in funzione l'apparecchio se l'apparecchio stesso o il cavo di alimentazione presentano danni visibili o in caso di caduta dell'apparecchio.
- Nel caso si riscontrino danni dovuti al trasporto, rivolgersi immediatamente al servizio di assistenza.
- Non apportare in nessun caso modifiche all'apparecchio e non tentare di aprire e/o riparare autonomamente un componente dell'apparecchio.
- Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio e non introdurre oggetti attraverso le fessure di aerazione.
- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione dell'apparecchio, farlo sostituire dal produttore, dal Servizio clienti o da personale tecnico qualificato in modo da escludere possibili pericoli.
- Srotolare completamente il cavo di alimentazione.
- Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione.
- Estrarre la spina di alimentazione dell'apparecchio dalla presa elettrica:
  - quando l'apparecchio viene sottoposto a pulizia o manutenzione,
  - quando si monta o smonta l'apparecchio,
  - quando l'apparecchio è umido o bagnato,
  - quando non si utilizza più l'apparecchio,

- quando l'apparecchio è incustodito,
- in caso di temporale.

Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, non tenerlo sotto l'acqua corrente né utilizzarlo in ambienti umidi poiché tali condizioni potrebbero causare scosse elettriche.

- Evitare che l'apparecchio entri in contatto con acqua o altri liquidi. Tenere l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina lontani da lavandini, lavabi e simili.
- Non collocare oggetti contenenti liquidi, per esempio vasi o bevande, sopra o in prossimità dell'apparecchio.
- Non mettere in funzione l'apparecchio su superfici d'appoggio bagnate.
- Non toccare mai l'apparecchio o il cavo/la spina di alimentazione con le mani umide o bagnate.
- Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti chiusi.
- Non esporre l'apparecchio a condizioni estreme. Occorre evitare:
  - elevata umidità dell'aria o presenza di liquidi,
  - temperature estremamente alte o basse,
  - raggi solari diretti,
  - fiamme libere.

### 3.1. Messa in funzione e utilizzo



#### **AVVERTENZA!**

#### **Pericolo d'incendio!**

Pericolo d'incendio causato da superfici molto calde.

- Per evitare il rischio dovuto a un azzeramento involontario del limitatore di temperatura di sicurezza, l'apparecchio non deve essere munito di un dispositivo di accensione esterno, come ad esempio un timer, oppure collegato a un circuito attivato o disattivato regolarmente da un dispositivo.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e resistente alle alte temperature.

# SILVERCREST®

- Non posizionare l'apparecchio su superfici che possono surriscaldarsi (ad es. piastre elettriche, fornelli).
- Assicurarsi che l'apparecchio in funzione non entri in contatto con altri oggetti. Mantenere una distanza di almeno 10 cm dagli altri oggetti. In particolare non posizionare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili (tende, carta ecc.).
- Non usare l'apparecchio sotto armadietti pensili oppure oggetti che potrebbero ostacolare la salita del vapore verso l'alto.
- Non coprire l'apparecchio.
- Non appoggiare oggetti sull'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di vapori esplosivi e/o infiammabili.
- Durante la preparazione degli alimenti, affinché questi non si brucino, utilizzare sempre il cestello all'interno del contenitore della friggitrice.
- Appoggiare il cestello caldo sempre su una superficie resistente alle alte temperature.
- Non riempire il cestello con olio o grasso come in una normale friggitrice. A seconda della ricetta, aggiungere solo la quantità di olio adeguata sugli alimenti.
- Non riempire eccessivamente il cestello affinché gli alimenti in esso contenuti non entrino in contatto con l'elemento riscaldante durante il funzionamento. Riempire il cestello fino al contrassegno MAX.
- Non inserire nel cestello alimenti avvolti con pellicola salvafreschezza, pellicola di plastica o altri materiali infiammabili.
- Qualora fuoriesca del fumo scuro dall'apparecchio, staccare immediatamente la spina dalla presa. Aspettare che il fumo si diradi prima di estrarre il cestello dall'apparecchio.
- In caso di incendio, staccare innanzitutto la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica. Non spegnere l'incendio con l'acqua.

Estinguere le fiamme con una coperta antifiama o un estintore adeguato.



## **AVVERTENZA!**

### **Pericolo di lesioni!**

Pericolo di lesioni a causa di superfici molto calde.

Durante il funzionamento, le superfici dell'apparecchio e degli accessori accessibili all'utilizzatore possono scaldarsi notevolmente.

- Poiché la griglia di ventilazione nella parte posteriore dell'apparecchio diventa molto calda, non toccarla durante il funzionamento per evitare ustioni.
- Durante il funzionamento toccare solo l'impugnatura del cestello e i comandi dell'apparecchio!
- Non afferrare la camera di frittura, il cestello o l'elemento riscaldante.
- Non spostare mai l'apparecchio durante il funzionamento.
- Non spostare mai l'apparecchio ancora caldo; attendere che si sia completamente raffreddato.
- Se si estrae il cestello durante o dopo la preparazione degli alimenti sussiste il pericolo di ustioni causate dal vapore che fuoriesce. Non tenere il viso direttamente sopra l'apparecchio e non inserire le mani nel vapore.  
Posizionare il cestello/contenitore su una superficie resistente alle alte temperature.
- Durante il funzionamento il cestello della friggitrice diventa molto caldo; non toccarlo. Utilizzare guanti da cucina.
- L'elemento riscaldante rimane molto caldo per diverso tempo dopo lo spegnimento dell'apparecchio. Assicurarsi che nessuno afferri la camera di frittura.





## **ATTENZIONE!**

### **Pericolo per la salute!**

Cuocere o grigliare a temperature troppo elevate può provocare la formazione di sostanze nocive per la salute. L'acrilammide, che si forma su pezzi di pane bruciato o carbonizzato, può causare il cancro.

- Rimuovere i resti di cibi bruciati.
- Evitare che gli alimenti diventino troppo scuri quando si cuociono o grigliano.



## **AVVISO!**

### **Pericolo di danni!**

Gli additivi chimici dei rivestimenti dei mobili possono intaccare il materiale dei piedini dell'apparecchio, che quindi possono lasciare residui sul mobile.

- Eventualmente posizionare l'apparecchio su una base resistente al calore.

## **3.2. Pulizia**

- Seguire le indicazioni aggiuntive relative alla pulizia e pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti come descritto nel capitolo "10. Pulizia della friggitrice ad aria" a pagina 46.

## **4. Descrizione dei componenti**

### **Fig. A - Lato anteriore**

- 1) Comandi/display
- 2) Cestello
- 3) Impugnatura del cestello
- 4) Piedini di appoggio (4x)
- 5) Contenitore
- 6) Camera di frittura
- 7) Tasto di sblocco del cestello con coperchio di sicurezza

### **Fig. B - Lato posteriore**

- 8) Involucro dell'apparecchio
- 9) Apertura per la fuoriuscita del vapore
- 10) Cavo di alimentazione con spina

## Fig. C – Comandi/display

- 11) Display per l'indicazione della temperatura e del tempo di cottura
- 12) Ciclo di riscaldamento in corso
- 13) Ventilatore attivo
- 14) Programma automatico attivo
- 15) Pulsante standby
- 16) Avvio/interruzione del ciclo di riscaldamento
- 17) Selezione del programma
- 18) Commutazione della visualizzazione del tempo di cottura/della temperatura
- 19) Aumento del tempo di cottura/della temperatura
- 20) Riduzione del tempo di cottura/della temperatura

## 5. Contenuto della confezione



### **PERICOLO!**

### **Pericolo di soffocamento!**

Pericolo di soffocamento in caso di ingestione o inalazione di componenti piccoli o pellicole dell'imballaggio.

- Tenere la pellicola dell'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

- ▶ Verificare la completezza e l'integrità della fornitura e comunicarne l'eventuale incompletezza o danneggiamento entro 14 giorni dall'acquisto.

La confezione acquistata include:

- Friggitrice ad aria digitale
- Guida rapida
- Istruzioni per l'uso (scaricabili alla pagina [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) – codice articolo IAN 406267\_2207)

## 6. Dati tecnici

Nome o marchio commerciale del fornitore:	SilverCrest®
Indirizzo del fornitore:	MLAP GmbH Meitnerstr. 9 70563 Stuttgart GERMANIA
Modello:	SHFD 1500 B1
Alimentazione di tensione:	220-240 V~, 50-60 Hz
Potenza:	1300-1500 W
Capacità del cestello:	2,5 litri
Contenuto utile del cestello (indicazione MAX):	2,2 litri
Controllo della temperatura:	60–200 °C
Impostazione max. tempo di cottura:	60 minuti
Dimensioni (L x A x P), incl. impugnatura e protezione antipiega del cavo:	25 x 31 x 35,5 cm



## 7. Informazioni sulla conformità UE




MLAP GmbH dichiara che il prodotto è conforme ai seguenti requisiti dell'Unione europea:

- Direttiva EMC 2014/30/UE
- Direttiva Bassa tensione 2014/35/UE
- Direttiva sulla progettazione ecocompatibile 2009/125/CE
- Direttiva RoHS 2011/65/UE

## 8. Preparazione della friggitrice ad aria

- ▶ Rimuovere dall'apparecchio tutto il materiale dell'imballaggio, gli adesivi e le pellicole.
- ▶ Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e resistente alle alte temperature.
- ▶ Estrarre il contenitore (5) dalla friggitrice. Spingere in avanti il coperchio di sicurezza sull'impugnatura del cestello (3) e premere il tasto di sblocco del cestello (7) per estrarre il cestello (2) (vedere **Fig. F**). Il coperchio di sicurezza impedisce che il cestello si stacchi accidentalmente dal contenitore.
- ▶ Lavare il cestello (2) e il contenitore (5) con acqua calda. Asciugare bene entrambi i componenti.
- ▶ Inserire il cestello (2) nel contenitore (5) in modo che il gancio dell'impugnatura entri perfettamente nell'apposita fessura del contenitore (5) e scatti in posizione.
- ▶ Pulire l'involucro della friggitrice (8) con un panno umido.
- ▶ Collegare la friggitrice esclusivamente a una presa installata, messa a terra e protetta a regola d'arte. La tensione di rete locale deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.

La friggitrice ad aria emette un segnale acustico e il pulsante di standby  (15) si accende.



Durante il primo utilizzo potrebbero svilupparsi odori e fumo causati da residui di produzione. Questo fenomeno è innocuo e scompare velocemente. Prima del primo utilizzo, fare funzionare l'apparecchio per circa 30 minuti alla temperatura massima (vedere il capitolo "9.1. Impostazione del tempo di cottura e della temperatura" a pagina 42) assicurando un'aerazione sufficiente.

## 9. Utilizzo della friggitrice ad aria








### **AVVERTENZA!** **Pericolo d'incendio!**

Olio e altri liquidi possono infiammarsi velocemente a causa delle alte temperature dell'aria calda.






- Non riempire il cestello (2) con olio o grasso come in una normale friggitrice. A seconda della ricetta, aggiungere solo la quantità di olio adeguata sugli alimenti.
- Non riempire eccessivamente il cestello (2). Non superare il contrassegno MAX. Tuttavia, per un uso più agevole dell'apparecchio, consigliamo di riempire il cestello (2) solo per tre quarti.

- ▶ Estrarre il cestello dalla friggitrice (2) (vedere **Fig. D**).
- ▶ Riempire il cestello (2) con gli alimenti. Le giuste quantità sono riportate nella tabella al capitolo "9.3. Impostazioni consigliate" a pagina 43.
- ▶ Afferrare il cestello (2) dall'impugnatura (3) e inserirlo completamente nell'apparecchio spingendolo avanti (vedere **Fig. E**).

## 9.1. Impostazione del tempo di cottura e della temperatura

- ▶ Premere il pulsante di standby  (15) per accendere la friggitrice ad aria. La temperatura è inizialmente impostata su 180 °C, mentre il tempo di cottura su 15 minuti.
- ▶ Impostare la temperatura di cottura desiderata a intervalli di 5 °C premendo il pulsante  (19) oppure  (20). Sul display (11) viene visualizzata la temperatura in °C.
- ▶ Tenere premuto più a lungo il pulsante  (19) oppure  (20) per impostare più velocemente la temperatura desiderata.


È possibile impostare una temperatura compresa tra 60 °C e 200 °C.

- ▶ Premere il pulsante  (18) e impostare la temperatura di cottura desiderata a intervalli di un minuto premendo il pulsante  (19) oppure  (20). Sul display (11) viene visualizzata il tempo di cottura in MIN.
- ▶ Tenere premuto più a lungo il pulsante  (19) oppure  (20) per impostare più velocemente il tempo di cottura desiderato.

È possibile impostare un tempo di cottura massimo di 60 minuti.



Per ottenere un risultato di cottura ottimale, preriscaldare la friggitrice ad aria per almeno 3 minuti.

- ▶ Avviare il ciclo di cottura premendo il pulsante  (16).

## 9.2. Procedura durante il ciclo di cottura

La temperatura e il tempo di cottura residuo vengono visualizzati durante il funzionamento.

Durante la preparazione è possibile estrarre il cestello (2) dalla friggitrice per controllare il punto di cottura. L'apparecchio si spegne automaticamente.



### AVVERTENZA!

#### Pericolo di lesioni!



Pericolo di lesioni a causa di superfici molto calde.

Durante il funzionamento, le superfici dell'apparecchio e degli accessori accessibili all'utilizzatore possono scaldarsi notevolmente.


- Utilizzare guanti da cucina.

- ▶ Agitare il cestello (2) più volte durante la cottura per ridistribuire gli alimenti. In tal modo si ottiene una cottura uniforme degli alimenti.
- ▶ Estrarre il cestello (2) dalla friggitrice afferrandolo dall'impugnatura (3). Agitare con cautela gli alimenti e riposizionare il cestello (2) nell'apparecchio.

Il tempo riprende a scorrere automaticamente.

- ▶ Se si vogliono inserire ulteriori alimenti nel contenitore, premere il pulsante  (16) per interrompere il ciclo di cottura.
- ▶ Estrarre il cestello (2) dalla friggitrice afferrandolo dall'impugnatura (3).
- ▶ Aggiungere con cautela gli alimenti e riposizionare il cestello (2) nell'apparecchio.
- ▶ Premere di nuovo il pulsante  (16) per proseguire il ciclo di cottura.

Una volta trascorso il tempo di cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico e si spegne. La ventola continua a girare per alcuni minuti.

- ▶ Per interrompere anticipatamente il ciclo di cottura, premere il pulsante di standby  (15) per alcuni secondi finché l'apparecchio non si spegne.
- ▶ Scollegare la spina (10) dalla presa elettrica.
- ▶ Estrarre il cestello (5) dalla friggitrice afferrandolo dall'impugnatura (3). Appoggiare il contenitore (5) su una superficie resistente alle alte temperature ed estrarre il cestello (2). A tal fine, spingere in avanti il coperchio di sicurezza sull'impugnatura (3) e premere il tasto di sblocco del cestello (7) (vedere **Fig. F**). Estrarre gli alimenti dal cestello.

## 9.3. Impostazioni consigliate



Le quantità o il numero di pezzi indicati nella tabella rappresentano le quantità ottimali.

Fare riferimento alla tabella per le impostazioni idonee per ogni pietanza. Le impostazioni possono essere modificate a seconda della quantità, del tipo di alimento o dei propri gusti. Osservare anche le istruzioni di preparazione dei rispettivi produttori degli alimenti.

Quantità maggiori di alimenti richiedono di solito un tempo di cottura più lungo, mentre quantità minori richiedono un tempo di cottura leggermente inferiore.

Pietanza	Peso ottimale (g)	Tempo (min.)	Temp. (°C)	Agitare/ruotare	Nota
Patatine fritte sottili surgelate	200 – 250 (max. 350)	13 – 18	200	Sì (2x)	Preriscaldamento 3 minuti
Patatine fritte spesse surgelate	200 – 250 (max. 350)	18 – 25	180	Sì (2x)	Preriscaldamento 3 minuti
Patatine fritte fatte in casa	200 – 250 (max. 350)	25 – 30	180–200	Sì (2x)	Aggiungere 1-2 cucchiaino/i di olio Preriscaldamento 3 minuti
Mini muffin	400	15 – 18	160	No	Utilizzare uno stampo da forno, circa 6 mini muffin
Filetto di pesce	150 – 250 (max. 500)	12 – 18	180	Sì (1x)	Preriscaldamento 3 minuti
Braciola di maiale	100 – 300 (max. 600)	10 – 15	180	Sì (1x)	Preriscaldamento 3 minuti
Coscia di pollo	100 – 300 (max. 600)	20 – 30	200	Sì (1x)	Preriscaldamento 3 minuti
Mazzancolle	200 – 300 (max. 500)	10 – 14	200	Sì (2x)	Aggiungere 1-2 cucchiaino/i di olio Preriscaldamento 3 minuti
Verdure (ad es. peperoni, funghi, zucchine, patate)	100 – 350 (max. 500)	13 – 30	180	Sì (2x)	Aggiungere 1-2 cucchiaino/i di olio Pezzi della grandezza di 2-3 cm



La friggitrice ad aria è ideale anche per riscaldare le pietanze: riscaldare le pietanze per 10 minuti a 150 °C.



Se il ciclo di cottura è iniziato a friggitrice fredda, prolungare il tempo di cottura di 3 minuti.



Gli stampi per la preparazione di dolci nella friggitrice ad aria non sono compresi nella fornitura.

## 9.4. Impostazione di un programma automatico

Con i programmi automatici si possono preparare determinati alimenti con una temperatura e un tempo di cottura preimpostati. Sono disponibili i seguenti programmi:

Simbolo	Programma automatico	Peso cons. (ca.)	Min.	°C	Agitare/ruotare
	Patatine fritte surgelate	330	16	200	Si (2x)
	Patatine fritte fatte in casa	300	18	180	Si (2x)
	Wurstel	100	10	200	Si (1x)
	Coscia di pollo	100	20	180	Si (1x)
	Bistecca	100-500	15	180	Si (1x)
	Torta	300	20	160	No
	Pesce	150	12	200	Si (1x)
	Verdura	150	15	200	Si (2x)

Premere il pulsante di standby (15) per accendere l'apparecchio.

- ▶ Premere ripetutamente il pulsante (17) per impostare il programma automatico desiderato.

Vengono visualizzati alternativamente la temperatura e il tempo di cottura del programma selezionato.

- ▶ Avviare il ciclo di cottura premendo il pulsante (16).

Una volta trascorso il tempo di cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico e si spegne. La ventola continua a girare per alcuni minuti.

- ▶ Per interrompere anticipatamente il ciclo di cottura, premere il pulsante di standby (15) per alcuni secondi finché l'apparecchio non si spegne.
- ▶ Scollegare la spina (10) dalla presa elettrica.



## 10. Pulizia della friggitrice ad aria



### **AVVERTENZA!**

#### **Pericolo di scossa elettrica!**

Pericolo di scossa elettrica dovuto alla presenza di componenti sotto tensione.

- Prima di pulire l'apparecchio, estrarre sempre la spina dalla presa elettrica (10).
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Qualora l'apparecchio fosse caduto in acqua o in altri liquidi, non toccarlo in nessun caso. Estrarre prima la spina di alimentazione dalla presa elettrica (10).  
Non rimettere in funzione l'apparecchio in nessun caso. Fare controllare l'apparecchio dal produttore, dal suo Servizio clienti o da personale tecnico qualificato.



### **AVVERTENZA!**

#### **Pericolo di lesioni!**

Pericolo di ustioni a causa di superfici molto calde.

- Fare raffreddare l'apparecchio per almeno 60 minuti prima di pulirlo. Estrarre il cestello (2) in modo che l'apparecchio si raffreddi più velocemente. Posizionare il cestello/contenitore su una superficie resistente alle alte temperature.



### **AVVISO!**

#### **Possibili danni all'apparecchio!**

Possibili danni all'apparecchio in caso di utilizzo improprio dello stesso.

- Non utilizzare spugne ruvide o detergenti abrasivi per pulire la parte esterna e il vano interno dell'apparecchio.
- Non lavare la friggitrice ad aria e i suoi accessori in lavastoviglie.
- Per pulire il pannello di comando e le superfici esterne dell'apparecchio utilizzare un panno morbido leggermente inumidito.




- ▶ Pulire il cestello (2) con una spugna e un po' di acqua e sapone neutro. Prima sciacquare bene entrambe le parti e poi asciugarle accuratamente.
- ▶ Pulire la camera di frittura (6) con acqua tiepida e una spugna morbida.
- ▶ Nel caso in cui le resistenze fossero sporche, pulirle con una spazzola per i piatti. Rimuovere con cautela eventuali residui di cibo.



## 11. Inutilizzo prolungato e trasporto

- ▶ Quando non si utilizza l'apparecchio per tanto tempo, staccare la spina (10), pulire l'apparecchio e riporlo in un luogo asciutto, al riparo da polvere, gelo e raggi diretti del sole.
- ▶ Per evitare danni al prodotto durante il trasporto, si consiglia di utilizzare l'imballaggio originale.

## 12. Risoluzione dei problemi

Al momento della spedizione il prodotto è in condizioni perfette. Se nonostante ciò si dovesse riscontrare un problema, provare innanzitutto a risolverlo con l'ausilio della tabella seguente. Qualora tale tentativo risultasse infruttuoso, contattare il nostro servizio clienti.

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	La spina di alimentazione (10) non è collegata a una presa elettrica.	▶ Collegare l'apparecchio solo a una presa elettrica installata a regola d'arte.
	Immissione incompleta.	▶ Avviare il ciclo di cottura premendo il pulsante  (16).
Gli alimenti non sono cotti.	La quantità di alimenti è eccessiva.	▶ Riempire il cestello (2) solo fino al contrassegno Max.
	La temperatura di cottura è troppo bassa.	▶ Premere il pulsante  (18) fino a quando sul display (11) non viene visualizzata la temperatura in °C. Premere  (19) per aumentare la temperatura di cottura.

Problema	Possibile causa	Soluzione
	Il tempo di cottura è troppo breve.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Premere il pulsante  (18) fino a quando sul display (11) non viene visualizzato il tempo di cottura in MIN. Premere  (19) per prolungare il tempo di cottura.</li></ul>
Gli alimenti non sono cotti in maniera uniforme.	Gli alimenti sono troppo vicini l'uno all'altro.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Agitare il cestello (2) per distribuire gli alimenti in maniera uniforme (vedere il capitolo 9.2 a pagina 42). Alcuni alimenti devono essere mescolati circa a metà cottura.</li><li>▶ Riempire il cestello (2) con pezzi piccoli. I pezzi più piccoli si cuociono in modo più uniforme.</li></ul>
I cibi fritti non sono sufficientemente croccanti.	I cibi utilizzati non sono adatti a essere preparati nella friggitrice ad aria.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Per ottenere un risultato più croccante, utilizzare snack idonei alla cottura in forno o leggermente unti.</li></ul>
L'apparecchio non si chiude.	Il cestello (2) è troppo pieno.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Riempire il cestello (2) solo fino al contrassegno Max.</li></ul>
Fumo bianco nell'apparecchio.	Gli alimenti sono molto grassi.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Durante la preparazione di alimenti molto grassi, il grasso cola nel cestello (5) della friggitrice, causando un aumento della temperatura. Tuttavia, ciò non compromette né l'apparecchio né il risultato di cottura.</li></ul>

<b>Problema</b>	<b>Possibile causa</b>	<b>Soluzione</b>
	Nel contenitore (5) vi sono residui di grasso del ciclo di cottura precedente.	▶ I residui di grasso si bruciano all'interno della camera di frittura. Pulire il contenitore della friggitrice (5) dopo ogni utilizzo.
Le patatine non si friggono in maniera uniforme.	I bastoncini di patate non sono stati lasciati sufficientemente a mollo.	▶ Lasciare i bastoncini a mollo in acqua fredda per circa mezz'ora in modo che perdano l'amido. Asciugarli con carta da cucina prima di inserirli nel cestello.
	La varietà di patate non è adatta.	
Le patatine fritte fatte in casa non diventano croccanti.	Le patate sono troppo umide.	▶ La croccantezza dipende dal contenuto di acqua e di amido della varietà di patate e dalla quantità di olio utilizzato.
		▶ Asciugare accuratamente le patate e ungerle con circa mezzo cucchiaino d'olio.
		▶ Tagliare le patate in pezzi più piccoli.

## 13. Smaltimento



### APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

Gli apparecchi usati non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici. Come previsto dalla direttiva 2012/19/UE, al termine della sua vita utile l'apparecchio deve essere smaltito correttamente.

In questo modo i materiali contenuti nell'apparecchio verranno riciclati e si ridurrà l'impatto ambientale.

Consegnare l'apparecchio dismesso a un punto di raccolta per rifiuti elettronici o a un centro di riciclaggio.

Per ulteriori informazioni, rivolgersi all'azienda locale di smaltimento o all'amministrazione comunale.

## IMBALLAGGIO

L'imballaggio protegge l'apparecchio da eventuali danni durante il trasporto. Gli imballaggi sono costituiti da materiali grezzi, quindi sono riutilizzabili oppure riciclabili.

## 14. Ricambi

Per ordinare i ricambi è necessario mettersi in contatto con noi tramite l'apposito modulo disponibile all'indirizzo [www.mlapp.info/contact](http://www.mlapp.info/contact).

## 15. Informativa sulla protezione dei dati personali

Gentile cliente,

La informiamo che noi, MLAP GmbH, Meitnerstr. 9, 70563 Stoccarda, Germania, siamo responsabili del trattamento dei suoi dati personali.

In materia di protezione dei dati siamo supportati dal nostro responsabile aziendale del trattamento dati che può essere contattato all'indirizzo MLAP GmbH, Datenschutz, Meitnerstr. 9, 70563 Stoccarda, Germania, [datenschutz@mlapp.info](mailto:datenschutz@mlapp.info). Elaboriamo i suoi dati ai fini della gestione della garanzia e dei processi a essa collegati (ad es. riparazioni) e basiamo il trattamento di tali dati sul contratto di acquisto con noi stipulato.

Trasmetteremo i suoi dati ai fornitori di servizi di riparazione da noi incaricati ai fini della gestione della garanzia e dei relativi processi (ad es. riparazioni). Di norma, conserviamo i suoi dati personali per un periodo di tre anni al fine di rispettare i suoi diritti di garanzia previsti dalla legge.

Nei nostri confronti ha il diritto di ottenere informazioni sui dati personali di cui sopra, di ottenerne la rettifica e la cancellazione, di limitarne il trattamento, di opporsi al trattamento nonché il diritto alla portabilità dei dati.

I diritti di accesso e di cancellazione sono tuttavia soggetti a restrizioni ai sensi degli §§ 34 e 35 della Legge federale tedesca sulla protezione dei dati (Bundesdatenschutzgesetz, BDSG) (art. 23 GDPR). Sussiste inoltre il diritto di ricorso presso un'autorità di controllo competente per la protezione dei dati (art. 77 GDPR in combinato disposto con § 19

BDSG). Per MLAP si tratta dell'incaricato regionale per la protezione dei dati e la libertà d'informazione del Baden-Württemberg: Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Baden-Württemberg, Postfach 10 29 32, 70025 Stoccarda, Germania. [www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de](http://www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de).

Il trattamento dei suoi dati è necessario ai fini della gestione della garanzia; senza i dati necessari non è possibile evadere la procedura di garanzia.

## 16. Informazioni sui marchi

SilverCrest® è un marchio registrato di Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Germania.

Tutti gli altri nomi e prodotti sono marchi o marchi registrati dei rispettivi proprietari.

## 17. Garanzia di MLAP GmbH

Gentile cliente,

il presente apparecchio è coperto da una garanzia di 3 anni a partire dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto Le vengono riconosciuti tutti i diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. Tali diritti legali non si limitano alla nostra garanzia esposta di seguito.

### 17.1. Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare con cura lo scontrino fiscale originale, in quanto verrà richiesto come prova di acquisto.

Qualora, entro tre anni dalla data di acquisto di questo prodotto, Lei dovesse riscontrare un difetto del materiale o di fabbricazione, noi provvederemo, gratuitamente e a nostra discrezione, alla riparazione o alla sostituzione del prodotto. Requisiti per l'esercizio di questa garanzia entro il periodo di tre anni sono la presentazione dell'apparecchio difettoso e della prova di acquisto insieme ad una breve descrizione scritta del difetto con indicazione delle circostanze in cui si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, Le verrà restituito il prodotto riparato o Le verrà consegnato un prodotto nuovo. Alla riparazione o sostituzione del prodotto non è legato l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

### 17.2. Garanzia e diritti in materia di garanzia legale

La durata della garanzia non può essere prolungata. Questo vale anche per le parti sostituite e riparate. Eventuali danni e difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione. Una volta decorso il periodo di garanzia, eventuali riparazioni necessarie saranno a pagamento.

### 17.3. Copertura della garanzia

L'apparecchio è stato fabbricato secondo rigorosi criteri di qualità e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garan-

zia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

La presente garanzia decade se il prodotto è danneggiato o in caso di utilizzo o manutenzione impropri. Per garantire il corretto uso del prodotto è necessario osservare scrupolosamente tutte le istruzioni riportate nel manuale. Evitare assolutamente usi e azioni sconsigliati nel manuale o per cui è presente un avvertimento.

Il prodotto è destinato solo per uso privato e non per uso commerciale. In caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata, la garanzia decade.

## **17.4. Evasione delle richieste di riparazione in garanzia**

Per garantire un'elaborazione rapida della Sua richiesta, La preghiamo di attenersi alle seguenti istruzioni:

- per tutte le richieste tenga a portata di mano lo scontrino fiscale e il codice articolo IAN 406267\_2207 come prova di acquisto.
- Il codice articolo è riportato sulla targhetta, sull'incisione, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o come adesivo sul retro o sul fondo del prodotto.
- In caso di malfunzionamento o altri difetti contatti per prima cosa, telefonicamente o tramite il nostro modulo di contatto, il servizio di assistenza indicato di seguito.

## 18. Servizio



All'indirizzo [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) è possibile scaricare questo e numerosi altri manuali, video dei prodotti e software di installazione.

Questo codice QR conduce direttamente alla pagina di assistenza Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), dove si possono aprire le istruzioni per l'uso inserendo il numero di articolo IAN 406267\_2207.

<b>IT</b>	<p><b>Assistenza in Italia</b></p> <p>Hotline</p> <p>☎ +39 02 30310002</p> <p>🕒 Lun. - Ven.: 9:00 - 17:00</p> <p>Utilizzare il modulo di contatto sottostante: <a href="http://www.mlap.info/contact">www.mlap.info/contact</a></p>
<b>MT</b>	<p><b>Assistenza in Malta</b></p> <p>Hotline</p> <p>☎ 800 62713</p> <p>🕒 Lun. - Ven.: 9:00 - 17:00</p> <p>Utilizzare il modulo di contatto sottostante: <a href="http://www.mlap.info/contact">www.mlap.info/contact</a></p>
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">IAN 406267_2207</div>

### 18.1. Fornitore / Produttore / Importatore

L'indirizzo riportato di seguito non è quello a cui spedire la merce resa. Per prima cosa contatti il centro di assistenza indicato sopra.

MLAP GmbH  
 Meitnerstr. 9  
 70563 Stuttgart  
 GERMANIA





## Tartalom

<b>1.</b>	<b>Jelen használati útmutató ismertetése .....</b>	<b>56</b>
1.1.	Jelmagyarázat .....	56
<b>2.</b>	<b>Rendeltetésszerű használat .....</b>	<b>58</b>
<b>3.</b>	<b>Biztonsági utasítások .....</b>	<b>59</b>
3.1.	Üzembe helyezés és használat .....	61
3.2.	Tisztítás .....	64
<b>4.</b>	<b>Az alkatrészek leírása .....</b>	<b>64</b>
<b>5.</b>	<b>A csomag tartalma .....</b>	<b>65</b>
<b>6.</b>	<b>Műszaki adatok .....</b>	<b>65</b>
<b>7.</b>	<b>EU megfelelési nyilatkozat .....</b>	<b>66</b>
<b>8.</b>	<b>A forrólevegős fritőz előkészítése .....</b>	<b>66</b>
<b>9.</b>	<b>A forrólevegős fritőz kezelése .....</b>	<b>67</b>
9.1.	Sütési idő és hőmérséklet beállítása .....	67
9.2.	Eljárás a sütési folyamat során .....	68
9.3.	Ajánlott beállítások.....	69
9.4.	Automata program beállítása .....	70
<b>10.</b>	<b>A forrólevegős fritőz tisztítása .....</b>	<b>71</b>
<b>11.</b>	<b>Hosszan tartó használaton kívüli időszak és szállítás.....</b>	<b>72</b>
<b>12.</b>	<b>Hibaelhárítás .....</b>	<b>72</b>
<b>13.</b>	<b>Ártalmatlanítás .....</b>	<b>75</b>
<b>14.</b>	<b>Pótalkatrészek .....</b>	<b>75</b>
<b>15.</b>	<b>Adatvédelmi nyilatkozat .....</b>	<b>75</b>
<b>16.</b>	<b>A márkajelzésekkel kapcsolatos megjegyzések .....</b>	<b>76</b>
<b>17.</b>	<b>Jótállási Tájékoztató .....</b>	<b>76</b>

## 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!



Felsorolást jelző pont / Információ a kezelés során előforduló eseményekre vonatkozóan



Utasítás végrehajtandó műveletre



Utasítás végrehajtandó műveletre a veszélyek elkerülése érdekében



Váltakozó áramot jelölő szimbólum

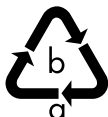


Megfelelőségi nyilatkozat (lásd „EU Megfelelőségi információ” c. fejezet): Az ilyen szimbólummal jelölt termékek teljesítik az EU-irányelvek követelményeit.



### **Ellenőrzött biztonság**

A jelen szimbólummal megjelölt termékek teljesítik a termékbiztonsági törvény követelményeit.



A hulladék szétválasztása során a csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számokkal (b) történő jelölése a következőt jelenti:

1–7: műanyagok/20–22: papír és kartonpapír/80–98: Kompozitok



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



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



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



A „Triman” szimbólum arról tájékoztatja a fogyasztót, hogy a termék újrahasznosítható, továbbá kiterjesztett gyártói felelősségi rendszer, Franciaországban pedig szétválogatási utasítás vonatkozik rá.



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



A sütőkosár és a sütőedény ILAG tapadásmentes bevonattal van ellátva.

## 2. Rendeltetészerű használat

Ez a készülék alkalmas házilag előkészített vagy sütésre kész élelmiszerek – például zöldségek, hasábburgonya és burgonyagerezdek – sütésére, főzésére és grillezésére, továbbá hal- és húskételek, 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 rendeltetészerű használat esetén érvényét veszti a jótállás:

- Hozzájárulásunk nélkül ne alakítsa át a készüléket, és ne használjon általunk nem engedélyezett vagy nem általunk szállított alkatrészeket.
- Vegye figyelembe a jelen használati útmutatóban szereplő összes információt, különösképpen a biztonsági utasításokat. Minden más használat nem rendeltetészerűnek 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 csatlakozóvezetékétől.



#### **VESZÉLY!**

#### **Sérülésveszély!**

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

- Minden felhasznált csomagolóanyagot (zacskók, polisztirol darabok 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.

# SILVERCREST®

- Arra az esetre, ha a készüléket gyorsan le kell választani a hálózatról, a dugaszolóaljzatnak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.
- A csatlakozódugót mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki az aljzataból, 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 csatlakozóaljzataból,
  - 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.



# SILVERCREST®

- Ne helyezze a készüléket függőszekrények vagy más tárgyak alá, amelyek akadályozhatják a gőz felfelé történő szabad távozását.
- Ne takarja le a készüléket.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülékre.
- Üzemelés közben sohase hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Ne használja a készüléket robbanó és/vagy gyúlékony gázok közelében.
- Az élelmiszerek elkészítéséhez feltétlenül használja a sütőedényben lévő sütőkosarat, hogy ne égjen meg az étel.
- A forró sütőkosarat mindig hőálló alátétre tegye.
- A sütőkosarat ne töltsen meg zsírral vagy olajjal a hagyományos fritőzhöz hasonlóan. A receptnek megfelelő mennyiségű ételajatot adjon az élelmiszerhez.
- Ne töltsen túl a sütőkosarat, hogy az étel üzem közben ne érjen hozzá a fűtőelemhez a készülék belsejében. Csak a MAX jelzésig töltsen meg a sütőkosarat.
- A sütőkosárba 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 sütőkosarat 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 szellőzőrácsot, mert az működés közben átforrósodik.

- A készüléket üzem közben csak a sütőkosár fogantyújánál és a kezelőelemeknél érintse meg!
- Ne nyúljon a sütőkamrába, a sütőkosárhoz vagy a fűtőelemhez.
- Üzemelés közben sohasem 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 sütőkosarat, a kilépő gőz égési sérüléseket okozhat. Ne hajoljon közvetlenül a készülék fölé, és ne nyúljon a gőzbe. Helyezze a sütőkosarat/sütőedényt hőálló alátételre.
- Üzem közben a sütőkosár nagyon átforrósodik, ezért ne fogja meg. Használjon edényfogó kesztyűt.
- A fűtőelem kikapcsolás után is hosszabb ideig forró marad. 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.



## ÉRTEŚÍTÉS!

### Károsodás veszélye!

A bútorbevonatok vegyi adalékai kárt tehetnek a készülék-talpak anyagában és maradványokat hagyhatnak a bútorfelületen.

- Szükség esetén helyezze a készüléket hőálló alátételre.

## 3.2. Tisztítás

- Tartsa be a tisztításra vonatkozó részletes utasításokat, és az élelmiszerral érintkező felületeket tisztítsa meg a „10. A forrólevegős fritőz tisztítása” az 71. oldalon fejezetben foglaltaknak megfelelően.

## 4. Az alkatrészek leírása

### A ábra - elülső oldal

- 1) Kezelőelemek/kijelző
- 2) Sütőkosár
- 3) Sütőkosár fogantyúja
- 4) Tartólábak (4x)
- 5) Sütőedény
- 6) Sütőkamra
- 7) Sütőkosár-kireteszelő gomb védőfedéllel

### B ábra - hátoldal

- 8) Ház
- 9) Gőzkimenet
- 10) Hálózati kábel csatlakozódugóval

### C ábra - kezelőelemek/kijelző

- 11) Hőmérséklet/sütésidő-kijelző
- 12) Folyamatban a fűtés
- 13) Működik a ventilátor
- 14) Működik az automata program
- 15) Készenléti állapot gombja
- 16) Fűtési folyamat indítása/megszakítása
- 17) Programválasztás
- 18) Sütési idő / hőmérséklet kijelzése közötti váltás
- 19) Sütési idő / hőmérséklet növelése
- 20) Sütési idő / hőmérséklet csökkentése

## 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:

- Digitális forrólevegős fritőz
- Rövid útmutató
- A használati útmutató letölthető a [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) (cikkszám: IAN 406267\_2207) oldalról

## 6. Műszaki adatok

A beszállító neve vagy védjegye:	SilverCrest®
Beszállító címe:	MLAP GmbH Meitnerstr. 9 70563 Stuttgart DEUTSCHLAND
Modellazonosító:	SHFD 1500 B1
Tápfeszültség:	220-240 V~, 50-60 Hz
Teljesítmény:	1300–1500 W
Sütőkosár kapacitása:	2,5 liter
Sütőkosár nettó űrtartalma (MAX-jelzés):	2,2 liter
Hőmérséklet-ellenőrzés	60–200 °C
Max. sütési idő beállítása:	60 perc
Méretek (szé × ma × mé), a sütőkosár fogantyújával és a kábeltörés- védővel:	25 x 31 x 35,5 cm



## 7. EU megfelelési 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. A forrólevegős fritőz előkészítése

- ▶ Távolítsa el minden csomagolóanyagot, matricát és fóliát a készülékről.
- ▶ A készüléket hőálló, száraz és sík felületre helyezze.
- ▶ Húzza ki a sütőedényt (5) a készülékből. Csúsztassa először előre a sütőkosár fogantyúján (3) lévő védőfedelelet, és csak utána nyomja meg a sütőkosár-kireteszelő gombot (7) a sütőkosár (2) kivételéhez (lásd: **F ábra**). A védőfedél megakadályozza a sütőkosár véletlen kivételét a sütőedényből.
- ▶ Öblítse ki a sütőkosarat (2) és a sütőedényt (5) forró vízzel. Jól szárítsa meg mindkét elemet.
- ▶ Helyezze be a sütőkosarat (2) a sütőedénybe (5) úgy, hogy a fogantyú retesze beleillesszkedjen és bekattanjon a sütőedényen (5) lévő mélyedésbe.
- ▶ Törölje le a házat (8) nedves ronggyal.
- ▶ Csak szakszerűen felszerelt, földelt és elektromosan biztosított dugaszolóaljzathoz csatlakoztassa a forrólevegős fritőzt. A helyi hálózati feszültségnek meg kell felelnie a készülék műszaki adatainak.

A forrólevegős fritőz hangjelzést hallat, a készenléti állapot gombja  (15) pedig világít.



Az első üzembe helyezéskor a gyártás során visszamaradt anyagok szag- és füstképződéshez vezethetnek. Ez azonban ártalmatlan és gyorsan megszűnik. A készülék első használatba vétele előtt működtesse azt kb. 30 percig a legmagasabb hőmérséklet-fokozaton (lásd: „9.1. Sütési idő és hőmérséklet beállítás” az 67. oldalon), és gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.

## 9. A forrólevegős fritőz kezelése



### FIGYELMEZTETÉS!

#### Tűzveszély!

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





- A sütőkosarat (2) ne töltsse meg zsírral vagy olajjal a hagyományos fritőzhez hasonlóan. A receptnek megfelelő mennyiségű étolajat adjon az élelmiszerhez.
- Ne töltsse meg túlzottan a sütőkosarat (2). Vegye figyelembe a MAX jelzést. Ugyanakkor a könnyű kezelés érdekében azt javasoljuk, hogy csak 3/4 részben töltsse meg a sütőkosarat (2).

- ▶ Húzza ki a sütőkosarat (2) a készülékből (lásd **D ábra**).
- ▶ Helyezze az ételt a sütőkosárba (2). A megfelelő töltési mennyiségek a „9.3. Ajánlott beállítások” az 69. oldalon fejezet táblázatában található.
- ▶ Tartsa erősen a sütőkosarat (2) a sütőkosár fogantyújánál (3) fogva, és tolja be előlről teljesen a készülékbe (lásd **E ábra**).






### 9.1. Sütési idő és hőmérséklet beállítása

- ▶ Nyomja meg a készenléti állapot gombját  (15) a forrólevegős fritőz bekapcsolásához.

Kezddéskor a hőmérséklet 180 °C-ra, a sütési idő pedig 15 percre van beállítva.

- ▶ A  (19) vagy a  (20) gomb segítségével állítsa be a kívánt sütési hőmérsékletet 5 °C-os lépésekben. A kijelzőn (11) °C-ban jelenik meg a hőmérséklet.
- ▶ Tartsa hosszabban megnyomva a  (19) vagy a  gombot (20) a kívánt hőmérséklet gyorsabb beállításához.

60 °C és 200 °C közötti hőmérséklet állítható be.

- ▶ Nyomja meg a  gombot (18), majd állítsa be a  (19) vagy a  gombbal (20) a kívánt sütési időt percenkénti lépésekben. A kijelzőn (11) percben jelenik meg a sütési idő.
- ▶ Tartsa hosszabban megnyomva a  (19) vagy a  gombot (20) a kívánt sütési idő gyorsabb beállításához.

Maximum 60 perces sütési idő állítható be.



Az optimális sütési eredmény eléréséhez melegítse elő legalább 3 perccig a forrólevegős fritőzt.

- ▶ Indítsa el a sütési folyamatot a  gomb (16) megnyomásával.

## 9.2. Eljárás a sütési folyamat során

Üzem közben megjelenik a kijelzőn a sütési hőmérséklet és a hátralévő sütési idő.

Elkészítés közben bármikor kihúzhatja a sütőkiosarat (2) a készülékből a sütési állapot ellenőrzése céljából. A készülék automatikusan kikapcsol.



### FIGYELMEZTETÉS!

#### Sérülésveszély!



A forró felületek miatt sérülésveszély áll fenn.

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


■ Használjon edényfogó kesztyűt.

- ▶ A sütési idő alatt rázza meg többször is a sütőkiosarat (2) az ételek újbóli elrendezéséhez. Így érheti el, hogy az ételek egyenletesen süljenek át.
- ▶ Húzza ki a sütőkiosarat (2) a sütőkiosár fogantyújánál (3) fogva a készülékből. Óvatosan rázza meg az ételeket, majd tolja vissza a sütőkiosarat (2) a készülékbe.

Az idő visszaszámlálása automatikusan folytatódik.

- ▶ Ha további ételt szeretne betenni, nyomja meg a  gombot (16) a sütési folyamat megszakításához.
- ▶ Húzza ki a sütőkiosarat (2) a sütőkiosár fogantyújánál (3) fogva a készülékből.
- ▶ Óvatosan tegye be az ételeket, majd tolja vissza a sütőkiosarat (2) a készülékbe.
- ▶ A sütés folytatásához nyomja meg ismét a  gombot (16).

A sütési idő leteltével hangjelzés hallható, és a készülék kikapcsol. A ventilátor még néhány percig jár.

- ▶ Ha korábban szeretné befejezni a sütési folyamatot, akkor tartsa lenyomva néhány másodpercig a készenléti állapot gombját  (15) a készülék kikapcsolásához.
- ▶ Húzza ki a hálózati csatlakozódugót (10) a konnektorból.
- ▶ Húzza ki a sütőedényt (5) a sütőkiosár fogantyújánál (3) fogva a készülékből. Helyezze a sütőedényt (5) hőálló alátétre, és vegye ki a sütőkiosarat (2). Ehhez csúsztassa először előre a sütőkiosár fogantyúján (3) lévő védőfedelelet, majd nyomja meg a sütőkiosár-kireteszelő gombot (7) (lásd: **F ábra**). Vegye ki az ételt a sütőkiosárból.

## 9.3. Ajánlott beállítások



A táblázatban megadott mennyiségek ill. darabszámok az optimális 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.

Étel	Optimális tömeg (g)	Idő (perc)	Hőm. (°C)	Rázogatás/megfordítás	Értesítés
Vékony, mélyhűtött hasáburgonya	200 – 250 (max. 350)	13 – 18	200	Igen (2x)	3 perc előmelegítés
Vastag, mélyhűtött hasáburgonya	200 – 250 (max. 350)	18 – 25	180	Igen (2x)	3 perc előmelegítés
Házi készítésű hasáburgonya	200 – 250 (max. 350)	25 – 30	180-200	Igen (2x)	1–2 ek étolaj hozzáadása 3 perc előmelegítés
Mini muffinok	400	15 – 18	160	Nem	Használjon sütőformát, kb. 6 mini muffin
Halfilé	150 – 250 (max. 500)	12 – 18	180	Igen (1x)	3 perc előmelegítés
Sertéskaraj	100 – 300 (max. 600)	10 – 15	180	Igen (1x)	3 perc előmelegítés
Csirkecomb	100 – 300 (max. 600)	20 – 30	200	Igen (1x)	3 perc előmelegítés
Garnélarák	200 – 300 (max. 500)	10 – 14	200	Igen (2x)	1–2 ek étolaj hozzáadása 3 perc előmelegítés



Étel	Optimális tömeg (g)	Idő (perc)	Hőm. (°C)	Rázogatás/megfordítás	Értesítés
Zöldség (pl. paprika, gomba, cukkini, burgonya)	100 – 350 (max. 500)	13 – 30	180	Igen (2x)	1–2 ek étolaj hozzáadása 2–3 cm nagyságú darabok



A forrólevegős fritőz ételek felmelegítésére is használható: Melegítse az ételeket 10 percre 150 °C-on.



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




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

## 9.4. Automata program beállítása

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

Jel	Automata program	Ajánl. súly (kb.)	Min.	°C	Rázogatás/megfordítás
	mélyhűtött hasábburgonya	330	16	200	Igen (2x)
	házi készítésű hasábburgonya	300	18	180	Igen (2x)
	sült kolbász	100	10	200	Igen (1x)
	Csirkecomb	100	20	180	Igen (1x)
	Steak	100-500	15	180	Igen (1x)
	Sütemény	300	20	160	nem
	hal	150	12	200	Igen (1x)
	zöldségek	150	15	200	Igen (2x)


A készülék bekapcsolásához nyomja meg a készenléti állapot gombját  (15).

- ▶ Nyomja meg többször a  gombot (17) a kívánt automatikus program beállításához.

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

- ▶ Indítsa el a sütési folyamatot a gomb  (16) megnyomásával.

A sütési idő leteltével hangjelzés hallható, és a készülék kikapcsol. A ventilátor még néhány percig jár.

- ▶ Ha korábban szeretné befejezni a sütési folyamatot, akkor nyomja meg néhány másodpercre a készenléti állapot gombját  (15), amíg a készülék kikapcsol.
- ▶ Húzza ki a hálózati csatlakozódugót (10) a konnektorból.

## 10. A forrólevegős fritőz tisztítása



### FIGYELMEZTETÉS!

#### Áramütés veszélye!

Az áramvezető alkatrészek miatt fennáll az áramütés veszélye.

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót (10).

- 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 csatlakozódugót (10).

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 60 percen keresztül. Távolítsa el a sütőkosarat (2), hogy gyorsabban le tudjon hűlni a készülék. Helyezze a sütőkosarat/sütőedényt hőálló alátételre.



## ÉRTESÍTÉS!

### A készülék károsodhat!

A nem rendeltetésszerű használat a készülék károsodásához vezethet.


- Ne használjon durva vagy súroló hatású tisztítószereket a készülékház külsejének, ill. belsejének tisztításához.
  - A forrólevegős fritőzt és tartozékait ne tisztítsa mosogatógépben.
  - A készülék kezelőmezőjének és külső felületeinek tisztítására egy puha, enyhén nedves törlőkendő alkalmas.
- ▶ A sütőkosarat (2) szivaccsal és kevés, enyhén szappanos vízzel tisztítsa. Ezt követően mindkét alkatrészt alaposan öblítse le és gondosan szárítsa meg.
  - ▶ A sütőkamrát (6) meleg vízzel és egy puha szivaccsal tisztítsa.
  - ▶ A fűtőszálak tisztításához használjon mosókefét. Óvatosan távolítsa el az ételmaradékokat.





## 11. Hosszan tartó használaton kívüli időszak és szállítás

- ▶ Ha hosszabb ideig nem használja a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozódugót (10), 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.

## 12. 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 (10) nincs bedugva a dugaszolóaljzatba.	▶ Csak szakszerűen felszerelt dugaszolóaljzathoz csatlakoztassa a készüléket.
	A bevitel nem teljes.	▶ Indítsa el a sütési folyamatot a  gomb (16) megnyomásával.

Probléma	Lehetséges ok	Hibaelhárítás
Az ételek nem sülték meg.	A betöltött mennyiség túl nagy.	▶ Csak a MAX jelzésig töltse meg a sütőkosarat (2).
	A sütési hőmérséklet túl alacsony.	▶ Nyomja addig a  gombot (18), amíg a kijelzőn (11) meg nem jelenik a hőmérséklet (°C). Nyomja meg a  gombot (19) a kívánt sütési hőmérséklet megnöveléséhez.
	A sütési idő túl rövid.	▶ Nyomja addig a  gombot (18), míg a kijelzőn (11) meg nem jelenik a sütési idő (perc). Nyomja meg a  gombot (19) a kívánt sütési idő megnöveléséhez.
Az ételek nem egyenletesen sülték meg.	Az ételek túl szorosan vannak elhelyezve.	▶ Rázza meg a sütőkosarat (2) az ételek egyenletes eloszlásához (lásd: 9.2 az 68. oldalon). Bizonyos ételeket kb. az elkészítési idő felénél meg kell rázogatni. ▶ Töltse meg a sütőkosarat (2) kis darabokkal. A kisebb darabok egyenletesebben sültnek.
A kisütött ételek nem elég ropogósak.	Forrólevegős fritőzzel való elkészítésre nem alkalmas ételeket használt.	▶ Használjon sütőben elkészíthető vagy enyhén olajos harapnivalókat a ropogósabb eredményért.
A készüléket nem lehet lezárni.	A sütőkosár (2) túl van töltve.	▶ Csak a MAX jelzésig töltse meg a sütőkosarat (2).

Probléma	Lehetséges ok	Hibaelhárítás
Fehér füstképződés a készülékben	Az ételek nagyon zsírosak.	▶ A nagyon zsíros ételek elkészítésekor zsír csöpög a sütőedénybe (5). A zsír miatt nagyobb hő keletkezik a sütőedényben (5), mint normál esetben – ez nem befolyásolja negatívan sem a készülék működését, sem a sütési eredményt.
	A sütőedényben (5) még zsírmaradványok találhatóak az előző sütési folyamatból.	▶ A zsírmaradványok megégnek a sütőkamrában. Minden használat után tisztítsa meg a sütőedényt (5).
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 fel 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 burgonyákat, majd öntsön rá kb. 1/2 evőkanálnyi olajat.
		▶ Vágja a burgonyákat kisebb darabokra.

## 13. Ártalmatlanítás



### KÉSZÜLÉK

Az elhasznált készüléket nem szabad a háztartási hulladékba dobni.

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

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

Az elhasznált készüléket elektronikai hulladékok gyűjtőhelyén vagy hulladékgyűjtő udvarban adja le.

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

### CSOMAGOLÁS

A szállítás során keletkező sérülések elleni védelem érdekében a készülék csomagolásban található. A csomagolóanyagok újrahasznosítható nyersanyagok, ezért szelektív gyűjtéssel visszavezethetők az újrahasznosításba.

## 14. Pótalkatrészek

Ha pótalkatrészeket szeretne rendelni, kérjük, lépjen kapcsolatba velünk a [www.mlapp.com](http://www.mlapp.com) info/contact oldalon található kapcsolatfelvételi űrlapon keresztül.

## 15. Adatvédelmi nyilatkozat

Tisztelt Ügyfelünk!

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

Adatvédelmi kérdésekben cégünk adatvédelmi tisztviselője segít minket, akit az MLAP GmbH, Datenschutz, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Németország postai címen, illetve a [datenschutz@mlapp.com](mailto:datenschutz@mlapp.com) e-mail-címen érhet el. Az Ön adatait garanciális feldolgozás és kapcsolódó folyamatok (pl. javítás) céljából kezeljük, és az Ön adatainak feldolgozását a velünk kötött adásvételi szerződés alapján végezzük.

Az Ön adatait az általunk megbízott javítási szolgáltatóknak továbbítjuk a garanciális feldolgozás és a kapcsolódó folyamatok (pl. javítások) céljából. Személyes adatait általánosságban három évig tároljuk azzal a 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 szövetségi adatvédelmi törvény (BDSG) 34. és 35. §-a (ÁAR 23. cikke) értelmében. Ezenkívül fennáll a felügyeleti hatóságnál történő panasztételhez való jog (ÁAR 77. cikke, összefüggésben a BDSG 19. §-ával). Az MLAP esetében ez a Landesbeauftragte für

Datenschutz und Informationsfreiheit Baden-Württemberg (Baden-Württemberg adatvédelemmel és információszabadsággal foglalkozó regionális biztosa), Postfach 10 29 32, 70025 Stuttgart, Németország, [www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de](http://www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de).

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

## 16. 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.

## 17. JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ

A termék megnevezése: Digitális forrólevegős fritőz	Gyártási szám: IAN 406267_2207
A termék típusa: SHFD 1500 B1	
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 jegyét 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, áruszállítást 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 kezeléssel, 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:
Kicserelés időpontja:
A cserélő bolt bélyegzője, kelt és aláírás:

## Kazalo

<b>1.</b>	<b>Informacije o teh navodilih za uporabo .....</b>	<b>80</b>
1.1.	Pomen znakov .....	80
<b>2.</b>	<b>Namenska uporaba .....</b>	<b>82</b>
<b>3.</b>	<b>Varnostna navodila .....</b>	<b>83</b>
3.1.	Prvi zagon in uporaba .....	85
3.2.	Čiščenje.....	87
<b>4.</b>	<b>Opis delov .....</b>	<b>88</b>
<b>5.</b>	<b>Obseg dobave.....</b>	<b>88</b>
<b>6.</b>	<b>Tehnični podatki .....</b>	<b>89</b>
<b>7.</b>	<b>Informacije o skladnosti za EU .....</b>	<b>89</b>
<b>8.</b>	<b>Priprava cvrtnika na vroč zrak .....</b>	<b>90</b>
<b>9.</b>	<b>Upravljanje cvrtnika na vroč zrak.....</b>	<b>90</b>
9.1.	Nastavitev časa priprave in temperature .....	91
9.2.	Ravnanje z napravo med pripravo hrane .....	91
9.3.	Priporočene nastavitve.....	92
9.4.	Nastavitev samodejnega programa.....	93
<b>10.</b>	<b>Čiščenje cvrtnika na vroč zrak.....</b>	<b>95</b>
<b>11.</b>	<b>Daljša neuporaba in prevoz .....</b>	<b>96</b>
<b>12.</b>	<b>Odpravljanje težav .....</b>	<b>96</b>
<b>13.</b>	<b>Odlaganje naprave med odpadke.....</b>	<b>98</b>
<b>14.</b>	<b>Nadomestni deli .....</b>	<b>99</b>
<b>15.</b>	<b>Izjava o varstvu podatkov.....</b>	<b>99</b>
<b>16.</b>	<b>Obvestila glede blagovnih znamk .....</b>	<b>99</b>
<b>17.</b>	<b>Dobavitelj .....</b>	<b>100</b>
17.1.	Pooblaščen serviser:.....	100
<b>18.</b>	<b>Garancijski list.....</b>	<b>100</b>

## 1. Informacije o teh navodilih za uporabo



Zahvaljujemo se vam, ker ste se odločili za naš izdelek. Želimo vam veliko veselja ob uporabi naprave.

Pred prvo uporabo pozorno preberite varnostna navodila. Upoštevajte opozorila na napravi in v navodilih za uporabo.

Navodila za uporabo vedno hranite na dosegljivem mestu. Če napravo prodate ali izročite drugi osebi, ji hkrati z napravo obvezno izročite tudi ta navodila za uporabo, saj so pomemben sestavni del izdelka.

### 1.1. Pomen znakov

Če je del besedila označen z enim od naslednjih opozorilnih simbolov, se morate izogibati nevarnosti, ki je opisana v besedilu, da ne bi prišlo do navedenih morebitnih posledic.



#### **NEVARNOST!**

Opozorilo na neposredno smrtno nevarnost!

- Upoštevajte navodila, da se izognete situacijam, ki bi lahko povzročile smrt ali hude telesne poškodbe.



#### **OPOZORILO!**

Opozorilo na morebitno smrtno nevarnost in/ali hude, nepopravljive telesne poškodbe!

- Upoštevajte navodila, da se izognete situacijam, ki bi lahko povzročile smrt ali hude telesne poškodbe.



#### **POZOR!**

Opozorilo na morebitne srednje hude in/ali lažje telesne poškodbe!

- Upoštevajte navodila, da se izognete situacijam, ki bi lahko povzročile zmerne ali lažje telesne poškodbe.



#### **OBVESTILO!**

Upoštevajte napotke, da se izognete materialni škodi!

- Upoštevajte navodila, da se izognete situacijam, ki bi lahko povzročile materialno škodo.



Opozorilo na nevarnost zaradi električnega udara!



Opozorilo na nevarnost zaradi vročih površin!



Navodila za sestavljanje ali uporabo



Upoštevajte obvestila v navodilih za uporabo!

- Alineja/informacija o dogodkih med uporabo naprave
- ▶ Navodilo glede ravnanja, ki ga je treba opraviti
- Navodilo glede ravnanja, ki ga morate upoštevati, da se izognete nevarnostim



Simbol za izmenični tok



Izjava o skladnosti (glejte poglavje »Informacije o skladnosti za EU«): Izdelki, označeni s tem simbolom, izpolnjujejo zahteve iz direktiv EU.



### Preverjena varnost

S tem simbolom označeni izdelki izpolnjujejo zahteve nemškega Zakona o varnosti izdelkov.



Oznake embalažnega materiala za ločevanje odpadkov s kraticami (a) in številkami (b) imajo naslednji pomen:

1–7: umetne mase/20–22: papir in karton/80–98: sestavljeni materiali.



Embalažo zavržite na okolju prijazen način (glejte poglavje »Odlaganje med odpadke«).



Embalažo zavržite na okolju prijazen način (glejte poglavje »Odlaganje med odpadke«).



Napravo zavržite na okolju prijazen način (glejte poglavje »Odlaganje med odpadke«).





Simbol »Triman« obvešča uporabnika, da je izdelek mogoče reciklirati, da je upoštevan koncept razširjene odgovornosti proizvajalcev, v Franciji pa vključuje tudi navodila za ločevanje odpadkov.



Simbol, ki se v EU uporablja za označevanje materialov v stiku z živili, na primer embalaže ali površin naprav.



Košara in posoda za cvrtje imata premaz ILAG proti sprijemanju.

## 2. Namenska uporaba

Ta naprava je primerna za peko, kuhanje in pripravo živil na žaru, npr. zelenjave, pomfrita, krompirja v rezinah (domačega ali pripravljenga za peko) ter za pripravo rib, mesa in perutnine.

Ta naprava je namenjena zasebni uporabi v gospodinjstvu in pri opravih, podobnih gospodinjstvom, na primer:

- v prodajalnah, pisarnah in podobnih delovnih okoljih;
- v kmetijskih obratih;
- za stranke v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih objektih;
- v prenočiščih z zajtrkom.

Naprava je namenjena le za zasebno uporabo in ni primerna za industrijsko/poslovno uporabo.

Upoštevajte, da zaradi nenamenske uporabe preneha veljati garancija:

- Naprave ne spreminjajte brez našega dovoljenja in ne uporabljajte nobene dodatne opreme, ki je ni odobrilo ali dobavilo naše podjetje.
- Upoštevajte vse informacije v teh navodilih za uporabo, zlasti varnostna navodila. Vsaka drugačna uporaba velja za nenamensko in lahko povzroči telesne poškodbe ali materialno škodo.

### 3. Varnostna navodila

POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA – POZORNO PREBERITE IN SHRANITE ZA NADALJNJO UPORABO!

- Napravo in dodatno opremo hranite nedosegljivo otrokom.
- To napravo smejo uporabljati otroci, stari 8 let ali več, in osebe z zmanjšanimi telesnimi, zaznavnimi ali umskimi sposobnostmi, ali osebe s pomanjkanjem izkušenj in/ali znanja, če so pod nadzorom ali če so bili poučeni o varni uporabi naprave ter razumejo posledične nevarnosti.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Otroci naprave ne smejo čistiti in izvajati uporabniškega vzdrževanja brez nadzora.
- Otrokom, mlajšim od 8 let, onemogočite dostop do naprave in električnega kabla.



#### **NEVARNOST!**

##### **Nevarnost telesnih poškodb!**

Če kdo pogoltne ali vdihne majhne dele ali folije, obstaja nevarnost zadušitve.

- Ves uporabljeni embalažni material (vrečke, kose polistirena itd.) hranite zunaj dosega otrok.
- Ne dovolite, da se otroci igrajo z embalažnim materialom.



#### **OPOZORILO!**

##### **Nevarnost električnega udara/kratkega stika!**

Zaradi delov, ki so pod napetostjo, obstaja nevarnost električnega udara/kratkega stika.

- Napravo priklopite samo v pravilno nameščeno in zlahka dosegljivo električno vtičnico, ki je v bližini mesta postavitve naprave. Napetost električnega omrežja na kraju uporabe mora biti v skladu s tehničnimi podatki naprave.

# SILVERCREST®

- Vtičnica mora biti prosto dostopna, saj se lahko zgodi, da boste morali napravo hitro odklopiti iz električnega omrežja.
- Vedno potegnite električni vtič in ne električnega kabla.
- Pazite, da električni kabel ne pride v stik z vročimi predmeti ali površinami (npr. s kuhalno ploščo).
- Pred prvo uporabo in po vsaki uporabi preverite napravo ter električni kabel glede poškodb.
- Naprave ne začnite uporabljati, če so na njej oz. na električnem kablu vidne poškodbe ali če je naprava padla na tla.
- Če odkrijete poškodbe, ki so nastale med prevozom, se takoj obrnite na servis.
- V nobenem primeru ne spreminjajte naprave sami ali poskušajte sami odpreti in/ali popraviti katerega koli dela naprave.
- Nikoli ne odpirajte ohišja in ne potiskajte nobenih predmetov skozi prezračevalne reže.
- Če je priključni električni kabel te naprave poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova služba za pomoč strankam, ali druga pooblaščen oseba, da preprečite nevarnosti.
- Električni kabel odvijte do konca.
- Električni kabel ne sme biti prepognjen ali ukleščen.
- Električni vtič naprave izvlecite iz vtičnice,
  - ko napravo čistite ali vzdržujete,
  - ko napravo sestavljate ali razstavljate,
  - če je naprava vlažna ali mokra,
  - ko naprave ne uporabljate več,
  - ko naprava ni nadzorovana,
  - med nevihto.

Naprave ne potaplajte v vodo ali druge tekočine, ne držite je pod tekočo vodo in je ne uporabljajte v vlažnih prostorih, saj lahko to povzroči električni udar.

- Napravo zaščitite pred stikom z vodo ali drugimi tekočinami. Naprava, električni kabel in električni vtič ne smejo biti v bližini umivalnikov, odtokov in podobnega.

- V bližino naprave ali nanjo ne postavljajte posod, napolnjenih z vodo, npr. vaz ali pijač.
- Naprave ne uporabljajte na mokri površini.
- Naprave ali električnega kabla/električnega vtiča se nikoli ne dotikajte z vlažnimi ali mokrimi rokami.
- Napravo uporabljajte izključno v zaprtih prostorih.
- Naprave ne izpostavljajte skrajnim razmeram. Izogibati se morate:
  - visoki vlažnosti zraka ali mokroti;
  - izjemno visokim ali nizkim temperaturam;
  - neposredni sončni svetlobi;
  - odprtemu ognju.

### 3.1. Prvi zagon in uporaba



#### **OPOZORILO!**

#### **Nevarnost požara!**

Zaradi vročih površin obstaja nevarnost požara.

- Za preprečitev nevarnosti, ki bi nastala zaradi nenamerne ponastavitve zaščitne pred pregrevanjem, naprava ne sme biti priključena na električno napajanje prek zunanje stikalne naprave, na primer programske ure, ali biti povezana v električni tokokrog, ki ga stalno vklaplja in izklaplja druga naprava.
- Napravo postavite na površino, ki je odporna proti vročini, suha in ravna.
- Naprave ne polagajte na površine, ki se lahko segrejejo (na primer na plošče štedilnika ali odprt ogenj).
- Pazite, da se naprava med delovanjem ne dotika nobenega drugega predmeta. Naprava mora biti od drugih predmetov odmaknjena najmanj 10 cm. Zlasti naprave ne postavljajte v bližino lahko vnetljivih materialov (zaves, papirja itd.).
- Delujoče naprave ne postavljajte pod viseče omarice ali druge predmete, ki bi lahko ovirali prosto odvajanje pare navzgor.
- Naprave ne pokrivajte.
- Na napravo ne polagajte nobenih predmetov.



# SILVERCREST®

- Naprave med delovanjem nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Naprave ne uporabljajte v bližini eksplozivnih in/ali vnetljivih hlappov.
- Za pripravo živil obvezno uporabljajte košaro za cvrtje v posodi za cvrtje, da se živila ne bodo zažgala.
- Vročo košaro za cvrtje vedno odlagajte na podlago, ki je odporna na vročino.
- Košare za cvrtje ne polnite z maščobo ali oljem, kot pri običajnih cvrtnikih. Glede na recept živilom dodajte samo ustrezno količino jedilnega olja.
- Košare za cvrtje ne napolnite čezmerno, da se jedi med delovanjem ne bodo dotikale grelnega elementa v notranjosti naprave. Košaro za cvrtje napolnite samo do oznake MAX.
- V košaro za cvrtje ne polagajte živil, ki so zavita v folijo za živila, plastično folijo, ali druge gorljive materiale.
- Če se pojavi temen dim, takoj izvlecite električni vtič iz vtičnice. Počakajte, da se dim poleže, preden vzamete košaro za cvrtje iz naprave.
- V primeru požara napravo najprej izklopite iz električnega omrežja. Ne gasite z vodo. Plamene pogasite s požarno odejo ali primernim gasilnim aparatom.



## **OPOZORILO!**

### **Nevarnost telesnih poškodb!**

Obstaja nevarnost telesnih poškodb zaradi vročih površin. Med delovanjem se lahko površine naprave in dodatne opreme zelo segrejejo.

- Prezračevalna rešetka na zadnji strani naprave se zaradi delovanja naprave segreje, zato se je med delovanjem naprave ne smete dotikati, da preprečite opekline.
- Med delovanjem se na napravi dotikajte le ročaja košare za cvrtje in upravljalnih elementov!
- Ne segajte v komoro za cvrtje ter ne prijemajte košare za cvrtje ali grelnega elementa.

- Nikoli ne premikajte naprave med delovanjem.
- Ne premikajte segrete naprave, temveč počakajte, da se prej popolnoma ohladi.
- Če med pripravo jedi ali po njej vzamete košaro za cvrtje iz naprave, se lahko opečete zaradi izhajajoče pare. Glave ne držite neposredno nad napravo in ne segajte v paro.  
Košaro za cvrtje/posodo za cvrtje odložite na podlago, ki ni občutljiva na vročino.
- Med delovanjem naprave se košara za cvrtje zelo segreje, zato je ne prijemajte. Uporabljajte rokavice za prijemanje vroče posode.
- Grelni element ostane vroč še dalj časa po izklopu. Zagotovite, da nihče ne bo segal v komoro za cvrtje.



## **POZOR!**

### **Nevarnost za zdravje!**

Zaradi prevroče peke, kuhanja ali priprave na žaru lahko nastanejo zdravju škodljive snovi. Akrilamidi, ki nastanejo v zoglenelih ali zažganih ostankih jedi, lahko povzročijo raka.

- Odstranite prismojene ostanke jedi.
- Jedi med cvrtjem ali pripravo na žaru ne smete preveč zapeči.



## **OBVESTILO!**

### **Nevarnost poškodb!**

Kemični dodatki v prevlekah pohištva lahko reagirajo z materialom na nogah naprave, kar povzroči ostanke na površini pohištva.

- Po možnosti postavite napravo na podlago, ki ni občutljiva na vročino.

## **3.2. Čiščenje**

- Upoštevajte dodatna navodila za čiščenje in očistite površine, ki prihajajo v stik z živili, kot je opisano v poglavju »10. Čiščenje cvrtnika na vroč zrak« na strani 95.

## 4. Opis delov

### Sl. A – sprednja stran

- 1) Upravljalni elementi/prikazovalnik
- 2) Košara za cvrtje
- 3) Ročaj košare za cvrtje
- 4) Noge (4x)
- 5) Posoda za cvrtje
- 6) Komora za cvrtje
- 7) Tipka za sprostitev košare za cvrtje z zaščitnim pokrovom

### Sl. B – hrbtina stran

- 8) Ohišje
- 9) Izhod za paro
- 10) Električni kabel z vtičem

### Sl. C – upravljalni elementi/prikazovalnik

- 11) Zaslona za prikaz temperature/časa priprave
- 12) Vključeno segrevanje
- 13) Ventilator je vključen
- 14) Samodejni program je vključen
- 15) Gumb za stanje pripravljenosti
- 16) Začetek/prekinitev segrevanja
- 17) Izbira programa
- 18) Preklop prikaza za čas priprave/temperaturo
- 19) Podaljšanje časa priprave/dvig temperature
- 20) Skrajšanje časa priprave/zmanjšanje temperature

## 5. Obseg dobave



### NEVARNOST!

#### Nevarnost zadušitve!

Če kdo pogoltne ali vdihne majhne dele ali folije, obstaja nevarnost zadušitve.

■ Embalažno folijo hranite nedostopno otrokom.

- ▶ Preverite popolnost in celovitost dobave ter nas v 14 dneh od nakupa obvestite, če dobava ni popolna ali če je poškodovana.

V vašem kompletu so:

- digitalni cvrtnik na vroč zrak,
- kratka navodila,
- navodila za uporabo (za prenos so na voljo na spletnem mestu [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) – št. artikla IAN 406267\_2207).

## 6. Tehnični podatki

Ime ali blagovna znamka dobavitelja:	SilverCrest®
Naslov dobavitelja:	MLAP GmbH Meitnerstr. 9 70563 Stuttgart NEMČIJA
Oznaka modela:	SHFD 1500 B1
Električno napajanje:	220–240 V~, 50–60 Hz
Moč:	1300–1500 W
Prostornina košare za cvrtje:	2,5 litra
Uporabna prostornina košare za cvrtje (oznaka MAX):	2,2 litra
Nadzor temperature:	60–200 °C
Najdaljša nastavitvev časa priprave:	60 minut
Mere (Š × V × G), vklj. s košaro za cvrtje in zaščito pred pre- banjem kabla:	25 × 31 × 35,5 cm




## 7. Informacije o skladnosti za EU

**C** **E** Družba MLAP GmbH izjavlja, da je izdelek skladen z naslednjimi zahtevami Evropske unije:

- Direktiva 2014/30/EU o elektromagnetni združljivosti
- Direktiva 2014/35/EU o nizki napetosti
- Direktiva 2009/125/ES o okoljsko primerni zasnovi izdelkov
- Direktiva 2011/65/EU o omejevanju uporabe nekaterih nevarnih snovi v električni in elektronski opremi (RoHS)

## 8. Priprava cvrtnika na vroč zrak

- ▶ Z naprave odstranite ves embalažni material, nalepke in folije.
- ▶ Napravo postavite na površino, ki je odporna proti vročini, suha in ravna.
- ▶ Posodo za cvrtje (5) izvlecite iz naprave. Zaščitni pokrov na ročaju košare za cvrtje (3) najprej potisnite naprej in šele nato pritisnite tipko za sprostitve košare za cvrtje (7), da odstranite košaro za cvrtje (2) (glejte **sl. F**). Zaščitni pokrov preprečuje nenamerno snemanje košare za cvrtje s posode za cvrtje.
- ▶ Košaro za cvrtje (2) in posodo za cvrtje (5) splaknite z vročo vodo. Oba dela dobro posušite.
- ▶ Košaro za cvrtje (2) položite v posodo za cvrtje (5) tako, da se z zarezo na ročaju prilaga utoru na posodi za cvrtje (5) in se vanj zaskoči.
- ▶ Ohišje (8) obrišite z vlažno krpo.
- ▶ Cvrtnik na vroč zrak priklopite le na pravilno nameščeno, ozemljeno in z električno varovalko zaščiteno vtičnico. Napetost električnega omrežja na kraju uporabe mora biti v skladu s tehničnimi podatki naprave.

Cvrtnik na vroč zrak odda zvočni signal, gumb za stanje pripravljenost  (15) sveti.



Med prvo uporabo se lahko zaradi ostankov proizvodnje pojavita vonj in dim. To ni nevarno in kmalu izgine. Pred prvo uporabo pustite napravo pribl. 30 minut delovati pri najvišji temperaturi (glejte »9.1. Nastavitev časa priprave in temperature« na strani 91) in poskrbite za zadostno prezračevanje.

## 9. Upravljanje cvrtnika na vroč zrak



### **OPOZORILO!** **Nevarnost požara!**

Olje in druge tekočine lahko zagorijo zaradi visokih temperatur vročega zraka.

- Košare za cvrtje (2) ne polnite z maščobo ali oljem, kot pri običajnih cvrtnikih. Glede na recept živilom dodajte samo ustrezno količino jedilnega olja.
  - Košare za cvrtje (2) ne napolnite čezmerno. Upoštevajte oznako MAX. Za preprostejšo uporabo pa vseeno priporočamo, da košaro za cvrtje (2) napolnite samo do 3/4.
- ▶ Košaro za cvrtje (2) izvlecite iz naprave (glejte **sl. D**).
  - ▶ Košaro za cvrtje (2) napolnite z živili. Glede primernih količin glejte razpredelnico v poglavju »9.3. Priporočene nastavitve« na strani 92.
  - ▶ Košaro za cvrtje (2) trdno držite za ročaj košare za cvrtje (3) in jo od spredaj potisnite do konca v napravo (glejte **sl. E**).

## 9.1. Nastavitev časa priprave in temperature

- ▶ Pritisnite gumb za stanje pripravljenosti (⏻) (15), da vklopite cvrtnik na vroč zrak. Temperatura je vnaprej nastavljena na 180 °C in čas priprave na 15 minut.
- ▶ Z gumboma (⬆) (19) ali (⬇) (20) nastavite želeno temperaturo v korakih po 5 °C. Na prikazovalniku (11) je prikazana temperatura v °C.
- ▶ Gumb (⬆) (19) ali (⬇) (20) držite pritisnjen dlje časa, če želite želeno temperaturo nastaviti hitreje.

Nastavite lahko temperature od 60 °C do 200 °C.

- ▶ Pritisnite gumb (⌚) (18) in nato z gumboma (⬆) (19) ali (⬇) (20) nastavite želeni čas priprave v korakih po eno minuto. Na prikazovalniku (11) je prikazan čas priprave v MIN.
- ▶ Gumb (⬆) (19) ali (⬇) (20) držite pritisnjen dlje časa, če želite želeni čas priprave nastaviti hitreje.

Najdaljši možni čas priprave je 60 minut.



Za optimalno pripravo jedi predhodno segrevajte cvrtnik na vroč zrak najmanj 3 minute.

- ▶ Vključite postopek priprave s pritiskom tipke (▶||) (16).

## 9.2. Ravnanje z napravo med pripravo hrane

Med delovanjem sta prikazana temperatura in preostali čas priprave.

Če želite med pripravo preveriti stanje živil, lahko košaro za cvrtje (2) kadar koli izvlčete iz naprave. Naprava se samodejno izklopi.



### OPOZORILO!

#### Nevarnost telesnih poškodb!

Obstaja nevarnost telesnih poškodb zaradi vročih površin.

Med delovanjem se lahko površine naprave in dodatne opreme zelo segrejejo.


■ Uporabljajte rokavice za prijemanje vroče posode.

- ▶ Košaro za cvrtje (2) med kuhanjem večkrat stresite, da na novo porazdelite živila. Tako bodo živila enakomerno pripravljena.
- ▶ V ta namen košaro za cvrtje (2) primite za ročaj košare za cvrtje (3) in jo izvlčite iz naprave. Previdno pretresite živila in košaro za cvrtje (2) potisnite nazaj v napravo.

Čas samodejno teče naprej.

- ▶ Če želite dodati živila, pritisnite gumb (▶||) (16), da prekinete postopek priprave.
- ▶ Košaro za cvrtje (2) primite za ročaj košare za cvrtje (3) in jo izvlčite iz naprave.
- ▶ Košaro za cvrtje (2) previdno napolnite s hrano in jo potisnite nazaj v napravo.
- ▶ Ponovno pritisnite gumb (▶||) (16) za nadaljevanje priprave.

Po končanem času priprave se sproži zvočni signal in naprava se izklopi. Ventilator deluje še nekaj minut po izklopu naprave.

- ▶ Če želite predčasno prekiniti postopek priprave, gumb za stanje pripravljenosti  (15) držite pritisnjen za nekaj sekund, da izklopite napravo.
- ▶ Električni vtič (10) izvlecite iz vtičnice.
- ▶ Posodo za cvrtje (5) primate za ročaj košare za cvrtje (3) in jo izvlecite iz naprave. Posodo za cvrtje (5) postavite na površino, odporno na vročino, in odstranite košaro za cvrtje (2). Zaščitni pokrov na ročaju košare za cvrtje (3) pri tem najprej potisnite naprej in nato pritisnite tipko za sprostitvev košare za cvrtje (7) (glejte **sl. F**). Živila vzemite iz košare za cvrtje.

## 9.3. Priporočene nastavitve



V tabeli navedene količine oziroma število kosov predstavljajo optimalno količino.

Ustrezne nastavitve za posamezne jedi so navedene v tabeli. Nastavitve lahko prilagodite glede na količino in vrsto jedi oziroma po svojih željah. Upoštevajte tudi napotke za pripravo, ki jih priporočajo posamezni proizvajalci živil.

Za pripravo večjih količin živil je čas priprave praviloma daljši, za manjše količine pa nekoliko krajši.

Vrsta jedi	Optimalna teža (g)	Čas (najm.)	Temp. (°C)	Pretrese/obrnite	Opomba
Tanek, globoko zamrznjen ocvrt krompir	200 – 250 (najv. 350)	13 – 18	200	Da (2x)	Predhodno segrevajte 3 minute
Debel, globoko zamrznjen ocvrt krompir	200 – 250 (najv. 350)	18 – 25	180	Da (2x)	Predhodno segrevajte 3 minute
Domač ocvrt krompir	200 – 250 (najv. 350)	25 – 30	180–200	Da (2x)	Dodajte 1 do 2 jedilni žlici jedilnega olja Predhodno segrevajte 3 minute
Mini muffini	400	15 – 18	160	Ne	Uporabite pekač, pribl. 6 mini muffinov

Vrsta jedi	Optimalna teža (g)	Čas (najm.)	Temp. (°C)	Pretresi-te/obrnite	Opomba
Ribji file	150 – 250 (najv. 500)	12 – 18	180	Da (1x)	Predhodno segrevajte 3 minute
Svinjski kotleti	100 – 300 (najv. 600)	10 – 15	180	Da (1x)	Predhodno segrevajte 3 minute
Piščančja bedra	100 – 300 (najv. 600)	20 – 30	200	Da (1x)	Predhodno segrevajte 3 minute
Kozice	200 – 300 (najv. 500)	10 – 14	200	Da (2x)	Dodajte 1 do 2 jedilni žlici jedilnega olja Predhodno segrevajte 3 minute
Zelenjava (npr. paprika, šampinjoni, bučke, krompir)	100 – 350 (najv. 500)	13 – 30	180	Da (2x)	Dodajte 1 do 2 jedilni žlici jedilnega olja, 2–3 cm veliki kosi



Cvrtnik na vroč zrak je primeren tudi za pogrevanje jedi: Posamezno jed pogrevajte 10 minut pri 150 °C.



Če cvrtnika na vroč zrak niste predhodno segreti, podaljšajte čas priprave za 3 minute.











Pekači za peko v cvrtniku na vroč zrak niso vključeni v obseg dobave.


## 9.4. Nastavitev samodejnega programa

Samodejni programi vam omogočajo, da določeno živilo pripravite pri predhodno nastavljeni temperaturi in času priprave. Na voljo so vam naslednji programi:




Simbol	Samodejni program	Prip. teža (pribl.)	Min.	°C	Pretresite/ obrnite
	Globo-ko zamrznjen ocvrt krompir	330	16	200	Da (2x)
	Domač ocvrt krompir	300	18	180	Da (2x)
	Pečenica	100	10	200	Da (1x)
	Piščanjca bedra	100	20	180	Da (1x)
	Zrezek	100–500	15	180	Da (1x)
	Kolači	300	20	160	ne
	Ribe	150	12	200	Da (1x)
	Zelenjava	150	15	200	Da (2x)


Pritisnite gumb za stanje pripravljenosti  (15), da vklopite napravo.

▶ Večkrat pritisnite gumb  (17), da nastavite zeleni samodejni program.

Izmenično se prikazujeta temperatura in čas priprave izbranega programa.

▶ Vključite postopek priprave s pritiskom gumba  (16).

Po končanem času priprave se sproži zvočni signal in naprava se izklopi. Ventilator deluje še nekaj minut po izklopu naprave.

▶ Če želite predčasno prekiniti postopek priprave, gumb za stanje pripravljenosti  (15) držite pritisnjen za nekaj sekund, da izklopite napravo.

▶ Električni vtič (10) izvlecite iz vtičnice.

## 10. Čiščenje cvrtnika na vroč zrak



### **OPOZORILO!**

#### **Nevarnost električnega udara!**

Zaradi delov, ki prevajajo električno napetost, obstaja nevarnost električnega udara.

- Pred čiščenjem vedno izvlecite električni vtič (10) iz vtičnice.
- Naprave nikoli ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Če naprava kljub temu pade v tekočino, se je pod nobenim pogojem ne dotikajte. Najprej izvlecite električni vtič (10) iz vtičnice.

Naprave nikakor ne smete znova vklopiti. Napravo mora pregledati proizvajalec, njegova služba za stranke ali podobno kvalificirana oseba.



### **OPOZORILO!**

#### **Nevarnost telesnih poškodb!**

Obstaja nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

- Pred čiščenjem počakajte najmanj 60 minut, da se naprava ohladi. Da se bo naprava lahko hitreje ohladila, iz nje odstranite košaro za cvrtje (2). Košaro za cvrtje/posodo za cvrtje odložite na podlago, ki ni občutljiva na vročino.



### **OBVESTILO!**

#### **Nevarnost poškodb naprave!**

V primeru nepravilne uporabe naprave obstaja možnost poškodovanja naprave.

- Na ohišju naprave in v njeni notranjosti ne uporabljajte grobih ali abrazivnih čistilnih sredstev.
- Cvrtnika na vroč zrak in dodatne opreme ne pomivajte v pomivalnem stroju.
- Za čiščenje upravljalne plošče in zunanjih površin naprave uporabite mehko, rahlo vlažno krpo.




- ▶ Košaro za cvrtje (2) očistite z gobico in malo blage milnice. Oba dela najprej skrbno sperite in ju nato skrbno posušite.
- ▶ Komoro za cvrtje (6) očistite s toplo vodo in mehko gobico.
- ▶ Umazane grelne palice očistite s ščetko za pomivanje. Ostanke jedi odstranite previdno.



## 11. Daljša neuporaba in prevoz

- ▶ Ko naprave dlje časa ne uporabljate, izvlecite električni vtič (10) iz vtičnice, očistite napravo in jo shranite na suhem mestu brez prahu, možnosti zmrzali ali neposredne sončne svetlobe.
- ▶ Za preprečitev poškodb izdelka med prevozom priporočamo, da uporabite originalno embalažo.

## 12. Odpravljanje težav

Izdelek je naše podjetje zapustil v brezhibnem stanju. Če kljub temu naletite na težavo, jo poskusite najprej odpraviti s pomočjo naslednje razpredelnice. Če ne boste uspešni, se obrnite na našo službo za stranke.

Težava	Možen vzrok	Odpravljanje težav
Naprava ne deluje.	Električni vtič (10) ni vtičen v električno vtičnico.	▶ Napravo priklopite samo v pravilno nameščeno električno vtičnico.
	Vnos ni popoln.	▶ Vklonite postopek priprave s pritiskom gumba  (16).
Jedi niso dovolj pripravljene.	V posodi je prevelika količina živil.	▶ Košaro za cvrtje (2) napolnite samo do oznake MAX.
	Temperatura za pripravo je prenizka.	▶ Pritisčajte gumb  (18), dokler prikazovalnik (11) ne prikazuje temperature v °C. Pritisnite  (19), da povečate temperaturo.

Težava	Možen vzrok	Odpravljanje težav
	Čas priprave je prekratek.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pritisčajte gumb  (18), dokler prikazovalnik (11) ne prikazuje časa priprave MIN. Pritisnite  (19), da podaljšate želeni čas priprave.</li> </ul>
Jedi niso pripravljene enakomerno.	Živila so zložena pretesno skupaj.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pretresite košaro za cvrtje (2), da enakomerno porazdelite živila (glejte 9.2 na strani 91). Nekatera živila je treba pretresti po približno polovici časa priprave.</li> <li>▶ Košaro za cvrtje (2) napolnite z manjšimi kosi. Manjši kosi se pripravijo enakomerneje.</li> </ul>
Ocvrte jedi niso dovolj hrustljave.	Uporabljena so živila, ki niso primerna za cvrtnik na vroč zrak.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Za hrustljave rezultate uporabite prigrizke, primerne za peko v pečici, ali rahlo namaščene prigrizke.</li> </ul>
Naprave ni mogoče zapreti.	Košara za cvrtje (2) je preveč polna.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Košaro za cvrtje (2) napolnite samo do oznake MAX.</li> </ul>
V napravi nastaja bel dim.	Živila so zelo mastna.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Med pripravo zelo mastnih živil kaplja maščoba v posodo za cvrtje (5). Zaradi maščobe v posodi za cvrtje (5) nastaja večja vročina kot običajno, kar pa nima negativnega vpliva na napravo ali rezultat priprave.</li> </ul>
	V posodi za cvrtje (5) so še ostanki maščobe od predhodne uporabe.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ostanki maščobe zgorejo v komori za cvrtje. Posodo za cvrtje (5) očistite po vsaki uporabi.</li> </ul>

Težava	Možen vzrok	Odpravljanje težav
Svež krompirček se ne ocvre enakomerno.	Narezan krompir ni bil dovolj namočen.	▶ Narezan krompir za približno 1/2 ure položite v hladno vodo, da se sprosti škrob. Preden ga dodate v napravo, ga posušite s kuhinjsko papirnato brisačo.
	Sorta krompirja ni primerna.	
Svež ocvrt krompirček se ne speče hrustljivo.	Krompir je prevlažen.	▶ Hrustljivost je odvisna od količine olja ter vsebnosti vode in škroba, ki se razlikuje glede na sorto krompirja.
		▶ Skrbno osušite krompir in ga nato premažite s približno 1/2 jedilne žlice olja.
		▶ Krompir narežite na manjše kose.

## 13. Odlaganje naprave med odpadke



### NAPRAVA

Odpadnih naprav ni dovoljeno odlagati med običajne gospodinjske odpadke.

Skladno z Direktivo 2012/19/EU morate napravo ob koncu njene življenjske dobe oddati na ustreznem zbirnem mestu.

Materiali, ki so uporabljeni v napravi in jih je mogoče reciklirati, bodo reciklirani, da se prepreči obremenitev okolja.

Odpadno napravo oddajte na zbirnem mestu za električne odpadke ali reciklažnem centru.

Dodatne informacije lahko dobite pri lokalnem podjetju za zbiranje odpadkov ali komunalni upravi.

### EMBALAŽA

Naprava je zaradi zaščite pred poškodbami med prevozom v embalaži. Embalaža je izdelana iz surovin, ki jih je mogoče znova uporabiti ali reciklirati.

## 14. Nadomestni deli

Če želite naknadno naročiti nadomestne dele, se na nas obrnite prek kontaktnega obrazca na povezavi [www.mlap.info/contact](http://www.mlap.info/contact).

## 15. Izjava o varstvu podatkov

Spoštovani,

sporočamo vam, da mi, podjetje MLAP GmbH, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Nemčija, kot odgovorna oseba obdelujemo vaše osebne podatke.

Pri zadevah v zvezi z zaščito podatkov nas podpira naš pooblaščenec za zaščito podatkov, ki je dosegljiv na naslovu MLAP GmbH, Datenschutz, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Nemčija, [datenschutz@mlap.info](mailto:datenschutz@mlap.info). Vaše podatke obdelujemo za namen izvajanja garancije in z njo povezanih postopkov (npr. popravil), pri obdelavi vaših podatkov pa se opiramo na kupno pogodbo, ki je sklenjena z nami.

Za izvajanje garancije in z njo povezanih postopkov (npr. popravil) bomo vaše podatke posredovali našim pooblaščenim ponudnikom servisnih storitev. Vaše osebne podatke praviloma hranimo za obdobje treh let, da bi izpolnili vaše zakonite garancijske pravice. V zvezi z nami imate pravico do obveščeniosti o zadevnih osebnih podatkih in do popravkov, izbrisa, omejitve obdelave, ugovora zoper obdelavo ter do prenosljivosti podatkov. Pri pravici do obveščanja in brisanja veljajo omejitve po 34. ter 35. členu nemškega zveznega zakona o varstvu osebnih podatkov (BDSG) (23. člen Splošne uredbe o varstvu podatkov (SUVP)). Poleg tega imate pravico do pritožbe pri pristojnem organu za nadzor varstva osebnih podatkov (77. člen SUVP v povezavi z 19. členom nemškega zveznega zakona o varstvu osebnih podatkov BDSG). Za podjetje MLAP je ta organ nemški deželni pooblaščenec za varstvo podatkov in informacijsko svobodo – Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Baden-Württemberg, Postfach 10 29 32, 70025 Stuttgart, Nemčija, [www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de](http://www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de).

Obdelava vaših podatkov je nujna za opravljanje garancije; brez posredovanja zahtevanih podatkov garancija ni mogoča.

## 16. Obvestila glede blagovnih znamk

SilverCrest® je registrirana blagovna znamka družbe Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Nemčija.

Vsa druga imena in izdelki so blagovne znamke ali registrirane blagovne znamke svojih lastnikov.

## 17. Dobavitelj

Upoštevajte, da naslednji naslov ni povratni naslov. Najprej se obrnite na spodnji servisni center.

MLAP GmbH  
Meitnerstr. 9  
70563 Stuttgart  
NEMČIJA

### 17.1. Pooblaščenih serviser:

Hotline

☎ 01 - 777 29 70

Ⓢ Od ponedeljka do petka od 08.00 do 18.00

Prosimo, uporabite kontaktni obrazec na: [www.mlap.info/contact](http://www.mlap.info/contact)

## 18. Garancijski list

1. S tem garancijskim listom MLAP GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnilo kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrjuje in dokazuje o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.

10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

**Prodajalec:**

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda





## Sadržaj

<b>1.</b>	<b>Informacije o ovim uputama za upotrebu .....</b>	<b>104</b>
1.1.	Objašnjenje znakova .....	104
<b>2.</b>	<b>Namjenska upotreba .....</b>	<b>106</b>
<b>3.</b>	<b>Sigurnosne napomene.....</b>	<b>107</b>
3.1.	Pokretanje i upotreba .....	109
3.2.	Čišćenje.....	111
<b>4.</b>	<b>Opis dijelova .....</b>	<b>112</b>
<b>5.</b>	<b>Opseg isporuke .....</b>	<b>112</b>
<b>6.</b>	<b>Tehnički podaci.....</b>	<b>113</b>
<b>7.</b>	<b>EU izjava o sukladnosti.....</b>	<b>113</b>
<b>8.</b>	<b>Priprema friteze na vrući zrak .....</b>	<b>114</b>
<b>9.</b>	<b>Rukovanje fritezom na vrući zrak .....</b>	<b>114</b>
9.1.	Namještanje vremena obrade i temperature .....	115
9.2.	Način postupanja tijekom postupka pečenja .....	115
9.3.	Preporučene postavke.....	116
9.4.	Namještanje automatskog programa .....	117
<b>10.</b>	<b>Rukovanje fritezom na vrući zrak .....</b>	<b>119</b>
<b>11.</b>	<b>Dulje razdoblje neupotrebe i transport .....</b>	<b>120</b>
<b>12.</b>	<b>Uklanjanje problema.....</b>	<b>120</b>
<b>13.</b>	<b>Zbrinjavanje .....</b>	<b>122</b>
<b>14.</b>	<b>Rezervni dijelovi.....</b>	<b>123</b>
<b>15.</b>	<b>Izjava o zaštiti podataka .....</b>	<b>123</b>
<b>16.</b>	<b>Napomena o zaštitnim znakovima .....</b>	<b>123</b>
<b>17.</b>	<b>Jamstvo društva MLAP GmbH .....</b>	<b>124</b>
17.1.	Jamstveni uvjeti .....	124
17.2.	Jamstveni rok i zakonska potraživanja zbog nedostataka .....	124
17.3.	Opseg jamstva .....	124
17.4.	Tijek postupka u slučaju primjene jamstva .....	124
<b>18.</b>	<b>Servis.....</b>	<b>125</b>
18.1.	Dobavljač/proizvođač/uvoznik.....	125

## 1. Informacije o ovim uputama za upotrebu



Zahvaljujemo na odabiru našeg proizvoda. Nadamo se da ćete uživati u ovome uređaju.

Prije pokretanja uređaja pažljivo pročitajte sigurnosne napomene. Obratite pozornost na upozorenja na uređaju i u uputama za upotrebu.

Upute za upotrebu uvijek čuvajte nadohvat ruke. Ako namjeravate prodati uređaj ili ga proslijediti nekome drugome, obavezno priložite ove upute za upotrebu jer su one važan sastavni dio proizvoda.

### 1.1. Objašnjenje znakova

Ako je neki odlomak teksta označen jednim od sljedećih simbola upozorenja, potrebno je izbjegavati opasnost koja je opisana u tom tekstu radi sprečavanja mogućih posljedica opisanih na istom mjestu.



#### **OPASNOST!**

Upozorenje na izravnu životnu opasnost!

- Slijedite upute kako biste izbjegli situacije koje mogu prouzročiti smrt ili teške ozljede.



#### **UPOZORENJE!**

Upozorenje na moguću opasnost za život i/ili teške nepovratne ozljede!

- Slijedite upute kako biste izbjegli situacije koje mogu prouzročiti smrt ili teške ozljede.



#### **POZOR!**

Upozorenje na moguće umjerene i/ili lakše ozljede!

- Slijedite upute kako biste izbjegli situacije koje mogu prouzročiti umjerene ili lakše ozljede.



#### **NAPOMENA!**

Pridržavajte se napomena kako biste izbjegli materijalnu štetu!

- Slijedite upute kako biste izbjegli situacije koje mogu prouzročiti materijalnu štetu.



Upozorenje na opasnost od strujnog udara!



Upozorenje na opasnost zbog vrućih površina!



Napomene za montažu i rad



Pridržavajte se napomena u uputama za upotrebu!

- Točka u nabrojanju / informacije o događajima tijekom rukovanja
- ▶ Upute za rukovanje kojih se treba pridržavati
- Upute za rukovanje koje treba slijediti radi izbjegavanja opasnosti
- ~ Simbol za izmjeničnu struju



Izjava o sukladnosti (pogledajte poglavlje „Informacije o sukladnosti“):  
Proizvodi označeni ovim simbolom udovoljavaju zahtjevima EU direktiva.



### **Sigurnost je provjerena**

Proizvodi na kojima se nalazi ova oznaka usklađeni su sa zahtjevima Zakona o općoj sigurnosti proizvoda.



Označavanje ambalažnog materijala prilikom razvrstavanja otpada pomoću kratica (a) i brojki (b) sa sljedećim značenjem:  
1 – 7: plastika / 20 – 22: papir i karton / 80 – 98: kompozitni materijal



Zbrinite ambalažu na ekološki prihvatljiv način (pogledajte poglavlje „Zbrinjavanje“)



Zbrinite ambalažu na ekološki prihvatljiv način (pogledajte poglavlje „Zbrinjavanje“)



Zbrinite uređaj na ekološki prihvatljiv način (pogledajte poglavlje „Zbrinjavanje“)



Simbol „Triman“ obavještava korisnika o tome da se proizvod može reciklirati i da podliježe proširenom sustavu odgovornosti proizvođača, a u Francuskoj uputi o razvrstavanju.



Simbol koji se upotrebljava u EU-u za označavanje materijala koji dolaze u dodir s hranom, npr. ambalaža ili površine uređaja.



Košara za prženje i zdjela za prženje imaju ILAG premaz koji sprečava prljanjanje.

## 2. Namjenska upotreba

Ovaj je proizvod prikladan za pečenje, obradu i roštiljanje namirnica kao što su povrće, pomfrit, pekarski krumpir (koji ste sami izrezali ili koji ste kupili kao gotov proizvod), kao i za pripremu ribe, mesa i peradi.

Ovaj je uređaj namijenjen za upotrebu u kućanstvu i za slične kućanske primjene, primjerice:

- u trgovinama, uredima i sličnim radnim okruženjima
- poljoprivrednim gospodarstvima
- u hotelima, motelima i drugim stambenim prostorima
- u prenoćistima.

Uređaj je namijenjen samo za osobnu upotrebu, a ne za industrijsku/komercijalnu upotrebu.

Imajte na umu da jamstvo prestaje vrijediti u slučaju nenamjenske upotrebe:

- Ne radite preinake na uređaju bez našeg odobrenja i ne upotrebljavajte dodatne dijelove pribora koje nije odobrila ili isporučila naša tvrtka.
- Pridržavajte se svih informacija u ovim uputama za upotrebu, a posebno sigurnosnih napomena. Svaka druga upotreba smatra se nenamjenskom i može dovesti do ozljeda ili materijalne štete.

### 3. Sigurnosne napomene

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE – PAŽLJIVO PROČITAJTE I SAČUVAJTE ZA PONOVNUPOTREBU!

- Uređaj i pribor držite na mjestu koje je izvan dohvata djece.
- Ovaj uređaj smiju upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili psihičkim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja ako su pod nadzorom ili ako su upoznati sa sigurnom upotrebom uređaja i opasnostima koje se mogu pojaviti zbog upotrebe.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Djeca ne smiju provoditi čišćenje ni korisničko održavanje bez nadzora.
- Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje od uređaja i priključnog kabela.



#### **OPASNOST!**

##### **Opasnost od ozljeda!**

Postoji opasnost od gušenja zbog gutanja ili udisanja sitnih dijelova ili folija.

- Sav ambalažni materijal (vrećice, komadiće polistirena itd.) spremite izvan dohvata djece.
- Nemojte dopustiti djeci da se igraju ambalažnim materijalom.



#### **UPOZORENJE!**

##### **Rizik od strujnog udara / kratkog spoja!**

Postoji opasnost od strujnog udara / kratkog spoja zbog dijelova koji vode struju.

- Priključite uređaj samo na ispravno instaliranu i lako dostupnu utičnicu koja se nalazi u blizini mjesta postavljanja. Lokalni mrežni napon mora biti u skladu s tehničkim podacima uređaja.
- Utičnica mora biti lako dostupna za slučaj da uređaj morate brzo odvojiti od mreže.
- Uvijek povlačite za utikač, a ne za mrežni kabel.

# SILVERCREST®

- Pazite na to da mrežni kabel ne dođe u kontakt s vrućim predmetima ni površinama (npr. s pločom štednjaka).
- Prije prve i nakon svake upotrebe provjerite ima li oštećenja na uređaju ili mrežnom kabelu.
- Ne pokrećite uređaj ako na njemu ili mrežnom kabelu ima vidljivih oštećenja ili ako vam je uređaj ispao iz ruku.
- Ako primijetite da je tijekom transporta došlo do oštećenja, odmah se obratite servisu.
- Nipošto nemojte samostalno izvoditi preinake na uređaju ili pokušavati sami otvoriti i/ili popraviti dijelove uređaja.
- Nikada ne otvarajte kućište i ne gurajte predmete kroz otvore za prozračivanje.
- Ako se ošteti mrežni priključak uređaja, proizvođač ili njegova služba za korisnike ili slično kvalificirana osoba moraju ga zamijeniti da bi se izbjegle opasnosti.
- Potpuno odmotajte mrežni kabel.
- Ne savijajte i ne gnječite mrežni kabel.
- Izvucite mrežni utikač uređaja iz utičnice
  - kada čistite ili održavate uređaj
  - kada sastavljate ili rastavljate uređaj
  - ako se uređaj navlažio ili smočio
  - ako više ne upotrebljavate uređaj
  - se rad uređaja ne nadzire
  - ako očekujete grmljavinsku oluju.

Uređaj ne uranjajte u vodu ni druge tekućine, ne držite ga pod tekućom vodom i ne upotrebljavajte ga u vlažnim prostorijama jer to može dovesti do strujnog udara.

- Uređaj zaštitite od kontakata s vodom ili drugim tekućinama. Uređaj, mrežni kabel i mrežni utikač držite podalje od umivaonika, sudopera ili sličnog.
- Ne stavljajte predmete napunjene vodom, npr. vaze ili posude s pićem, na uređaj ni u njegovu blizinu.
- Nemojte pokretati uređaj na mokroj podlozi.

- Uređaj ni mrežni kabel / mrežni utikač nikad ne dodirujte vlažnim ili mokrim rukama.
- Uređaj upotrebljavajte isključivo u zatvorenim prostorima.
- Ne izlažite uređaj ekstremnim uvjetima. Potrebno je izbjegavati sljedeće uvjete:
  - visoku vlažnost zraka ili vlagu
  - izrazito visoke ili niske temperature
  - izravnu sunčevu svjetlost
  - otvoreni plamen.

## 3.1. Pokretanje i upotreba



### UPOZORENJE!

#### Opasnost od požara!

Postoji opasnost od požara zbog vrućih površina.

- Da biste izbjegli opasnost zbog slučajnog ponovnog postavljanja zaštitnog ograničavača temperature, uređaj se ne smije napajati putem vanjske uklopno/isklopne naprave, kao npr. vremenskog programatora ili spajati na strujni krug koji neka naprava redovito uključuje i isključuje.
- Uređaj postavite na suhu i ravnu površinu otpornu na toplinu.
- Ne odlažite uređaj na površine koje se mogu zagrijati (npr. ploče za kuhanje, otvoreni plamen).
- Pazite na to da uređaj tijekom rada ne bude u kontaktu s drugim predmetima. Održavajte razmak od najmanje 10 cm od drugih predmeta. Posebno ga ne ostavljajte u blizini lakozapaljivih materijala (zastora, zavjesa, papira itd.).
- Uređaj za vrijeme rada ne postavljajte ispod visećih ormara ili drugih predmeta koji bi mogli ometati slobodan odvod pare prema gore.
- Ne prekrivajte uređaj.
- Ne ostavljajte nikakve predmete na uređaju.
- Za vrijeme rada uređaj nikad nemojte ostavljati bez nadzora.



- Uređaj ne upotrebljavajte u blizini eksplozivnih i/ili zapaljivih para.
- Za pripremu namirnica obavezno upotrebljavajte košaru za prženje u zdjeli za prženje kako jela ne bi izgorjela.
- Vruću košaru za prženje uvijek odložite na podlogu otpornu na toplinu.
- Ne puniti košaru za prženje mašću ili uljem kao uobičajenu fritezu. Ovisno o receptu, namirnicama dodajte samo odgovarajuću količinu jestivog ulja.
- Nemojte previše napuniti košaru za prženje kako namirnice ne bi dodirivale grijaći element u unutrašnjosti uređaja. Napunite košaru za prženje samo do oznake MAX.
- U košaru za prženje ne stavljajte hranu zapakiranu u foliju za održavanje svježine, plastičnu foliju ili u druge zapaljive materijale.
- Ako se stvori tamni dim, odmah izvucite utikač iz utičnice. Pričekajte da dim počne jenjavati prije nego što izvadite košaru za prženje iz uređaja.
- U slučaju požara najprije isključite napajanje uređaja električnom energijom. Ne gasite ga vodom. Požar gasite dekom za gašenje požara ili prikladnim aparatom za gašenje požara.



## **UPOZORENJE!**

### **Opasnost od ozljeda!**

Postoji opasnost od ozljeda zbog vrućih površina.

Tijekom rada dostupne površine uređaja i pribora mogu postati vrlo vruće.

- Budući da rešetka za prozračivanje na stražnjoj strani uređaja postaje vruća tijekom rada, ona se tijekom pripreme namirnice ne smije dodirivati kako bi se izbjegle opekline.
- Tijekom rada dodirujte uređaj samo za ručku košare za prženje i upravljačke elemente uređaja!
- Ne posežite u komoru za prženje, u košaru za prženje ili grijaći element.
- Nikada ne pomičite uređaj tijekom rada.

- Nemojte pomicati zagrijani uređaj, nego ga ostavite da se prethodno u potpunosti ohladi.
- Ako izvadite košaru za prženje tijekom ili nakon pripreme jela, postoji opasnost od opekline parom koja izlazi. Nemojte držati glavu iznad uređaja, a ruke držite podalje od pare.  
Prema potrebi postavite košaru za prženje / zdjelu za prženje na podlogu otpornu na toplinu.
- Ne dodirujte košaru za prženje jer ona tijekom rada postaje vrlo vruća. Upotrijebite rukavice za pećnicu.
- Grijaći element ostaje dulje vremena vruć, čak i nakon isključivanja. Vodite računa o tome da nitko ne poseže u komoru za prženje.



## **POZOR!**

### **Opasnost za zdravlje!**

Pečenje, kuhanje ili roštiljanje na previsokoj temperaturi može dovesti do pojave štetnih tvari. Akrilamidi koji nastaju u pougljenjenim ili izgorjelim ostacima hrane mogu izazvati rak.

- Uklonite zagorjele ostatke hrane.
- Ne ostavljajte jela tijekom pečenja ili roštiljanja da previše potamne.



## **NAPOMENA!**

### **Opasnost od oštećenja!**

Kemijski dodaci u vanjskom sloju namještaja mogu zahvatiti materijal nožica uređaja i dovesti do pojave ostataka na površini namještaja.

- Po potrebi postavite uređaj na podlogu otpornu na toplinu.

## **3.2. Čišćenje**

- Obratite pozornost na dodatne napomene o čišćenju i očistite površine koje dolaze u dodir s hranom, kao što je to opisano u „10. Rukovanje fritezom na vrući zrak“ na stranici 119.

## 4. Opis dijelova

### Slika A – Prednja strana

- 1) Upravljački elementi / prikazi na zaslonu
- 2) Košara za prženje
- 3) Ručka košare za prženje
- 4) Nožice (4 x)
- 5) Zdjela za prženje
- 6) Komora za prženje
- 7) Košara za prženje – tipka za deblokadu sa zaštitnim poklopcem

### Slika B – Stražnja strana

- 8) Kućište
- 9) Otvor za ispuštanje pare
- 10) Mrežni kabel s mrežnim utikačem

### Slika C – Upravljački elementi / prikazi na zaslonu

- 11) Zaslon za prikaz temperature / prikaz vremena pečenja
- 12) Postupak zagrijavanja u tijeku
- 13) Indikator rada ventilatora je aktivan
- 14) Automatski program je aktivan
- 15) Gumb za stanje pripravnosti
- 16) Pokretanje/prekid postupka zagrijavanja
- 17) Odabir programa
- 18) Prebacivanje prikaza s vremena pečenja na temperaturu
- 19) Povećanje vremena pečenja / temperature
- 20) Smanjenje vremena pečenja / temperature

## 5. Opseg isporuke



### **OPASNOST!**

#### **Opasnost od gušenja!**

Postoji opasnost od gušenja zbog gutanja ili udisanja sitnih dijelova ili folija.

■ Ambalažnu foliju držite izvan dohvata djece.

► Provjerite je li isporuka potpuna i ima li kakvih oštećenja. Ako nisu isporučeni svi dijelovi ili ako postoje dijelovi koji su oštećeni, obratite nam se u roku od 14 dana od kupnje.

Uz kupljeni paket dobili ste sljedeće:

- Digitalnu fritezu na vrući zrak
- Kratke upute
- Upute za upotrebu (dostupne za preuzimanje na web-mjestu [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) – broj artikla IAN 406267\_2207)

## 6. Tehnički podaci

Naziv ili zaštićeno ime dobavljača:	SilverCrest®
Adresa dobavljača:	MLAP GmbH Meitnerstr. 9 70563 Stuttgart NJEMAČKA
Oznaka modela:	SHFD 1500 B1
Napajanje:	220 – 240 V~, 50 – 60 Hz
Snaga:	1300 W – 1500 W
Kapacitet košare za prženje:	2,5 litara
Korisna zapremnina košare za prženje (oznaka MAX):	2,2 litara
Provjera temperature:	60 – 200 °C
Namještanje maks. vremena obrade:	60 minuta
Dimenzije (Š × V × D): uklj. ručka košare za prženje i zaštita od savijanja kabela:	25 x 31 x 35,5 cm




## 7. EU izjava o sukladnosti

**C** **E** MLAP GmbH ovim izjavljuje da je proizvod u skladu sa sljedećim europskim zahtjevima i direktivama:

- Direktiva o elektromagnetskoj kompatibilnosti 2014/30/EU
- Direktiva o niskom naponu 2014/35/EU
- Direktiva o ekološkom dizajnu 2009/125/EC
- Direktiva 2011/65/EU o ograničenju upotrebe određenih opasnih tvari u električnoj i elektroničkoj opremi

## 8. Priprema friteze na vrući zrak

- ▶ Uklonite svu ambalažu, naljepnice i folije s uređaja.
- ▶ Uređaj postavite na suhu i ravnu površinu otpornu na toplinu.
- ▶ Izvucite zdjelu za prženje (5) iz uređaja. Najprije pomaknite prema naprijed zaštitni poklopac na ručki košare za prženje (3) i tek onda pritisnite tipku za deblokadu košare za prženje (7) kako biste izvadili košaru za prženje (2) (pogledajte **Sl. F**). Zaštitni poklopac sprečava slučajno otpuštanje košare za prženje sa zdjele za prženje.
- ▶ Košaru za prženje (2) i zdjelu za prženje (5) isperite vrućom vodom. Dobro osušite oba dijela.
- ▶ Košaru za prženje (2) postavite u zdjelu za prženje (5) tako da urez na ručki uđe u udubljenje na zdjeli za prženje (5) i uglavi se.
- ▶ Kućište (8) obrišite vlažnom krpom.
- ▶ Fritezu na vrući zrak priključujte jedino na ispravno instaliranu, uzemljenu i električki osiguranu utičnicu. Lokalni mrežni napon mora biti u skladu s tehničkim podacima uređaja.

Na fritezi na vrući znak oglašava se zvučni signal, svijetli gumb za stanje pripravnosti  (15).



Pri prvoj upotrebi zbog ostataka zaostalih nakon proizvodnje može doći do stvaranja neugodnih mirisa i dima. Oni nisu opasni i brzo će se raspršiti. Prije prve upotrebe ostavite uređaj da radi na najvišoj temperaturi približno 30 minuta (pogledajte „9.1. Namještanje vremena obrade i temperature“ na stranici 115) i osigurajte dostatno prozračivanje.

## 9. Rukovanje fritezom na vrući zrak



### UPOZORENJE!

#### Opasnost od požara!

Ulje i druge tekućine mogu se zapaliti zbog visokih temperatura vrućeg zraka.

- Ne puniti košaru za prženje (2) mašću ili uljem kao uobičajenu fritezu. Ovisno o receptu, namirnicama dodajte samo odgovarajuću količinu jestivog ulja.
  - Nemojte previše napuniti košaru za prženje (2). Pridržavajte se oznake MAX. Preporučujemo da košaru za prženje (2) radi lakšeg rukovanja napunite samo do 3/4.
- ▶ Košaru za prženje (2) izvucite iz uređaja (pogledajte **Sl. D**).
  - ▶ Košaru za prženje (2) napunite namirnicom. Odgovarajuće količine punjenja možete pronaći u tablici u poglavlju „9.3. Preporučene postavke“ na stranici 116.

- ▶ Košaru za prženje (2) čvrsto držite za njezinu ručku (3) te je, okrenutu prema naprijed, ugurajte do kraja u uređaj (pogledajte **Sl. E**).

## 9.1. Namještanje vremena obrade i temperature

- ▶ Pritisnite gumb za stanje pripravnosti (⏻) (15) kako biste uključili fritezu na vrući zrak. Na početku je temperatura već namještena na 180 °C, a vrijeme pečenja na 15 minuta.
- ▶ Gumbima (▲) (19) ili (▼) (20) namjestite željenu temperaturu pečenja u koracima od 5 °C. Na prikazu na zaslonu (11) prikazuje se temperatura u °C.
- ▶ Pritisnite i dulje držite pritisnutima gumb (▲) (19) ili (▼) (20) kako biste brže namjestili željenu temperaturu.

Moguće je namjestiti temperature od 60 °C do 200 °C.

- ▶ Pritisnite gumb (⏻) (18) i zatim gumbima (▲) (19) ili (▼) (20) namjestite željeno vrijeme pečenja u minutnim koracima. Na prikazu na zaslonu (11) prikazuje se vrijeme pečenja MIN.
- ▶ Pritisnite i dulje držite pritisnutima gumb (▲) (19) ili (▼) (20) kako biste brže namjestili željeno vrijeme pečenja.

Moguće je vrijeme pečenja od ukupno 60 minuta.



Za postizanje optimalnog rezultata pečenja, unaprijed zagrijte fritezu na vrući zrak u trajanju od najmanje 3 minute.

- ▶ Pokrenite postupak pečenja pritiskom na gumb (▶||) (16).

## 9.2. Način postupanja tijekom postupka pečenja

Temperatura pečenja i preostalo vrijeme pečenja prikazuju se tijekom rada uređaja.

Tijekom pripreme možete u svakom trenutku izvući košaru za prženje (2) iz uređaja kako biste provjerili napredak. Uređaj se automatski isključuje.



### UPOZORENJE!

#### Opasnost od ozljeda!

Postoji opasnost od ozljeda zbog vrućih površina.


Tijekom rada dostupne površine uređaja i pribora mogu postati vrlo vruće.

■ Upotrijebite rukavice za pećnicu.


- ▶ Protresite košaru za prženje (2) nekoliko puta tijekom pečenja kako biste ponovno rasporedili hranu. Tako ćete postići ravnomjerno pečenje.
- ▶ U tu svrhu izvucite košaru za prženje (2) za ručku košare za prženje (3) iz uređaja. Pažljivo protresite namirnice i gurnite košaru za prženje (2) natrag u uređaj.

Vrijeme se automatski nastavlja.

- ▶ Ako želite dodati namirnice, pritisnite gumb (▶||) (16) kako biste prekinuli postupak pečenja.

- ▶ Košaru za prženje (2) izvucite iz uređaja za ručku košare za prženje (3).
- ▶ Pažljivo dodajte namirnice i vratite košaru za prženje (2) u uređaj.
- ▶ Ponovno pritisnite gumb  (16) kako biste nastavili s postupkom pečenja.

Nakon isteka vremena pečenja oglašava se signal i uređaj se isključuje. Ventilator će raditi još nekoliko minuta.

- ▶ Za prijevremeni prekid postupka pečenja držite pritisnutim gumb  (15) nekoliko sekundi sve dok se uređaj ne isključi.
- ▶ Izvucite mrežni utikač (10) iz utičnice.
- ▶ Zdjelu za prženje (5) izvucite iz uređaja za ručku košare za prženje (3). Zdjelu za prženje (5) stavite na podlogu otpornu na toplinu i izvadite košaru za prženje (2). Za to najprije pomaknite prema naprijed zaštitni poklopac na ručki košare za prženje (3) i tek onda pritisnite tipku za deblokadu košare za prženje (7) (pogledajte **Sl. F**). Izvadite jelo iz košare za prženje.

## 9.3. Preporučene postavke



Količine odnosno brojevi komada navedeni u tablici predstavljaju optimalne količine.

U tablici možete pronaći odgovarajuće postavke jela. Postavke se mogu razlikovati ovisno o količini, prženoj namirnici ili vašim željama. Također obratite pozornost i na napomene o pripremi odgovarajućeg proizvođača namirnice.

Veće količine namirnica za prženje u pravilu zahtijevaju ponešto dulje vrijeme za pečenje, a manje količine kraće vrijeme.

Jelo	Optimalna težina (g)	Vrijeme (min.)	Temp. (°C)	Protresanje/okretanje	Napomena
Tanko narezani duboko smrznuti pomfrit	200 – 250 (maks. 350)	13 – 18	200	da (2 x)	3 minute zagrijavanja
Debelo narezani duboko smrznuti pomfrit	200 – 250 (maks. 350)	18 – 25	180	da (2 x)	3 minute zagrijavanja
Ručno rađeni pomfrit	200 – 250 (maks. 350)	25 – 30	180 – 200	da (2 x)	Dodajte 1 do 2 jušne žlice jestivog ulja 3 minute zagrijavanja
Mini muffini	400	15 – 18	160	ne	Koristite kalup, cca 6 mini muffina

Jelo	Optimalna težina (g)	Vrijeme (min.)	Temp. (°C)	Protresanje/okretanje	Napomena
Filet ribe	150 – 250 (maks. 500)	12 – 18	180	da (1 x)	3 minute zagrijavanja
Svinjski kotleti	100 – 300 (maks. 600)	10 – 15	180	da (1 x)	3 minute zagrijavanja
Pileći batak	100 – 300 (maks. 600)	20 – 30	200	da (1 x)	3 minute zagrijavanja
Škamp	200 – 300 (maks. 500)	10 – 14	200	da (2 x)	Dodajte 1 do 2 jušne žlice jestivog ulja 3 minute zagrijavanja
Povrće (npr. paprika, šampinjoni, tikvice, krumpir)	100 – 350 (maks. 500)	13 – 30	180	da (2 x)	Dodajte 1 do 2 jušne žlice jestivog ulja Veliki komadi 2 – 3 cm



Friteza na vrući zrak prikladna je i za podgrijavanje jela: Zagrijte jela 10 minuta pri 150 °C.



Ako niste unaprijed zagrijali fritezu na vrući zrak, pustite da se jela zagrijavaju 3 minute dulje.




Kalupi za pečenje u fritezi na vrući zrak nisu uključeni u sadržaj isporuke.


## 9.4. Namještanje automatskog programa

S pomoću automatskih programa možete peći određene namirnice s unaprijed namještenom temperaturom i vremenom. Na raspolaganju su vam sljedeći programi:




Simbol	Automatski programi	Prep. težina (približno)	min.	°C	Protresanje/okretanje
	duboko smrznuti pomfrit	330	16	200	da (2 x)
	ručno rađeni pomfrit	300	18	180	da (2 x)
	Kobasica za pečenje	100	10	200	da (1 x)
	Pileći batak	100	20	180	da (1 x)
	Odrezak	100 – 500	15	180	da (1 x)
	Kolač	300	20	160	ne
	Riba	150	12	200	da (1 x)
	Povrće	150	15	200	da (2 x)


Pritisnite gumb za stanje pripravnosti  (15) kako biste uključili uređaj.

▶ Pritisnite gumb  (17) više puta kako biste namjestili željeni automatski program.

Temperatura i vrijeme pečenja odabranog programa prikazuju se naizmjenično.

▶ Pokrenite postupak pečenja pritiskom na gumb  (16).

Nakon isteka vremena pečenja oglašava se signal i uređaj se isključuje. Ventilator će raditi još nekoliko minuta.

▶ Za prijevremeni prekid postupka pečenja držite pritisnutim gumb  (15) nekoliko sekundi sve dok se uređaj ne isključi.

▶ Izvucite mrežni utikač (10) iz utičnice.

## 10. Rukovanje fritezom na vrući zrak



### **UPOZORENJE!**

#### **Opasnost od strujnog udara!**

Postoji opasnost od strujnog udara zbog dijelova koji vode struju.

- Prije čišćenja najprije izvucite mrežni utikač (10).
- Uređaj nikad ne uranjajte u vodu ni druge tekućine. Ako uređaj dođe u kontakt s tekućinom, nemojte ga ni pod kojim okolnostima dodirivati. Prvo izvucite mrežni utikač (10).

Nipošto ne puštajte uređaj ponovno u rad. Uređaj treba provjeriti isključivo proizvođač, njegova korisnička služba ili osoba sa sličnim kvalifikacijama.



### **UPOZORENJE!**

#### **Opasnost od ozljeda!**

Postoji opasnost od opekline zbog vrućih površina.

- Prije čišćenja ostavite uređaj da se hladi barem 60 minuta. Izvadite košaru za prženje (2) kako bi se uređaj brže ohladio. Prema potrebi postavite košaru za prženje / zdjelu za prženje na podlogu otpornu na toplinu.



### **NAPOMENA!**

#### **Moguće oštećenje uređaja!**

Postoji mogućnost oštećenja uređaja uzrokovanih nepravilnom upotrebom.

- Na kućištu uređaja ni u njemu nemojte upotrebljavati gruba sredstva za čišćenje ni ona koja se trljaju.
- Fritezu na vrući zrak i pribor nemojte čistiti u perilici posuđa.
- Upravljačku ploču i vanjske površine uređaja čistite mekom, blago navlaženom krpom.




- ▶ Košaru za prženje (2) čistite spužvom s malo blage sapunice. Najprije pažljivo operite oba dijela te ih zatim pažljivo osušite.
- ▶ Komoru za prženje (6) očistite toplom vodom i mekanom spužvom.
- ▶ U slučaju onečišćenja grijača upotrijebite četkicu za čišćenje. Pažljivo uklonite ostatke namirnica.



## 11. Dulje razdoblje neupotrebe i transport

- ▶ Ako uređaj ne upotrebljavate duže vrijeme, izvucite mrežni utikač (10), očistite uređaj i čuvajte ga na suhom mjestu zaštićenom od prašine i mraza i izravnog sunčevog svjetla.
- ▶ Kako biste izbjegli oštećenja prilikom transporta, preporučujemo vam da upotrebljavate originalnu ambalažu.

## 12. Uklanjanje problema

Proizvod je iz tvornice isporučen u ispravnom stanju. Ako unatoč tome otkrijete problem, najprije ga pokušajte riješiti pomoću tablice u nastavku. Ako ne uspijete, obratite se našoj službi za korisnike.

Problem	Mogući uzrok	Uklanjanje problema
Uređaj ne radi.	Mrežni utikač (10) nije priključen na utičnicu.	▶ Uređaj priključujte isključivo na propisno instaliranu utičnicu.
	Unos nije potpun.	▶ Pokrenite postupak pečenja pritiskom na gumb  (16).
Jela nisu pečena.	Količina punjenja je prevelika.	▶ Napunite košaru za prženje (2) samo do oznake Max.
	Temperatura pečenja je preniska.	▶ Pritišćite gumb  (18) sve dok prikaz na zaslonu (11) ne pokazuje temperaturu °C. Pritisnite  (19) kako biste povećali željenu temperaturu pečenja.

<b>Problem</b>	<b>Mogući uzrok</b>	<b>Uklanjanje problema</b>
	Vrijeme pečenje je prekratko.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Pritišćite gumb  (18) sve dok prikaz na zaslonu (11) ne pokazuje vrijeme pečenja MIN. Pritisnite  (19) kako biste produžili željeno vrijeme pečenja.</li></ul>
Namirnice se ne peku ravnomjerno.	Namirnice su poredane previše blizu jedna drugoj.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Protresite košaru za punjenje (2) kako biste ravnomjerno rasporedili namirnice (pogledajte 9.2 na stranici 115). Neke namirnice treba protresti nakon otprilike polovine vremena pečenja.</li><li>▶ Košaru za prženje (2) napunite manjim komadima. Manji se komadi ravnomjernije peku.</li></ul>
Pržene namirnice nisu dovoljno hrskave.	Upotrijebili ste namirnice koje nisu prikladne za fritezu na vrući zrak.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Kako biste dobili hrskave namirnice, upotrijebite zalogačiče prikladne za pećnicu ili lagano namašćene zalogačiče.</li></ul>
Uređaj se ne može zatvoriti.	Košara za prženje je prepunjena (2).	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Napunite košaru za prženje (2) samo do oznake Max.</li></ul>
U uređaju nastaje bijeli dim	Namirnice su premasne.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Tijekom pripreme vrlo masnih namirnica mast kapa u zdjelu za prženje (5). Zbog masti u zdjeli za prženje (5) nastaje veća toplina od uobičajene – to ne utječe na uređaj ni na rezultat pečenja.</li></ul>

Problem	Mogući uzrok	Uklanjanje problema
	U zdjeli za prženje (5) ostalo je još masti od prethodnog postupka pečenja.	▶ Ostaci masti izgaraju u komori za prženje. Nakon svakog korištenja očistite zdjelu za prženje (5).
Svježi pomfrit ne peče se ravnomjerno.	Štapići krumpira nisu dovoljno omekšani.	▶ Ostavite štapiće krumpira oko 1/2 sata u hladnoj vodi kako bi se izdvojio škrob. Prije stavljanja u uređaj osušite namirnice kuhinjskim papirom.
	Vrsta krumpira nije prikladna.	
Svježi pomfrit ne postaje hrskav.	Krumpir je premokar.	▶ Hrsravost ovisi o udjelu vode, udjelu škrobi u vrsti krumpira i količini ulja.
		▶ Pažljivo osušite krumpir pa ga premažite uljem (oko 1/2 žlice).
		▶ Izrežite krumpir na manje komade.

## 13. Zbrinjavanje



### UREĐAJ

Otpadni uređaji ne smiju se odlagati u obični kućanski otpad.

U skladu s Direktivom 2012/19/EU uređaj je na kraju životnog vijeka potrebno zbrinuti na pravilan način.

Pritom se recikliraju materijali i smanjuje se onečišćenje okoliša.

Otpadni uređaj odnesite na sabirno mjesto za elektronički otpad ili u reciklažno dvorište.

Detaljnije informacije zatražite od lokalnog poduzeća za zbrinjavanje otpada ili svoje općinske uprave.

### AMBALAŽA

Radi zaštite od oštećenja tijekom transporta uređaj se nalazi u ambalaži. Ambalaže su sirovine pa se mogu ponovno upotrijebiti ili vratiti u ciklus reciklaže.

## 14. Rezervni dijelovi

Ako želite ponovno naručiti rezervne dijelove, obratite nam se putem obrasca za kontakt na [www.mlap.info/contact](http://www.mlap.info/contact).

## 15. Izjava o zaštiti podataka

Poštovana korisnice, poštovani korisniče,

obavještavam vas da mi, tvrtka MLAP GmbH, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Njemačka, obrađujemo vaše osobne podatke kao voditelj obrade.

U pitanjima zaštite podataka podršku nam pruža naš službenik za zaštitu podataka s kojim se može stupiti u kontakt putem tvrtke MLAP GmbH, Datenschutz, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Njemačka, [datenschutz@mlap.info](mailto:datenschutz@mlap.info). Vaše podatke radi obrade jamstva i povezanih procesa (npr. popravci) prosljeđujemo pružateljima usluge popravaka koje smo angažirali. Prilikom obrade tih podataka oslanjamo se na kupoprodajni ugovor koji ste sklopili s nama.

Vaše podatke radi obrade jamstva i povezanih procesa (npr. popravci) prosljeđujemo pružateljima usluge popravaka koje smo angažirali. Vaše osobne podatke u pravilu čuvamo tri godine da bismo ispunili vaša zakonska jamstvena prava.

U vezi s nama imate pravo na primanje informacija o relevantnim osobnim podacima te na ispravak, brisanje, ograničavanje obrade, prigovor na obradu i na prijenos podataka. Međutim, kod prava na pristup i brisanje vrijede ograničenja u skladu s člankom 34. i 35. BDSG-a (članak 23. OUZP-a). Pored toga postoji pravo na žalbu nadležnom nadzornom tijelu za zaštitu podataka (članak 77. OUZP-a u vezi s člankom 19. BDSG-a). Za tvrtku MLAP to je službenik za zaštitu podataka i slobodu informacija pokrajine Baden-Württemberg, Postfach 10 29 32, 70025 Stuttgart, Njemačka, [www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de](http://www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de).

Obrada vaših podataka potrebna je za obradu jamstva; bez pružanja potrebnih podataka obrada jamstva nije moguća.

## 16. Napomena o zaštitnim znakovima

SilverCrest® je registrirani zaštitni znak tvrtke Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Njemačka.

Svi ostali nazivi i proizvodi zaštitni su znakovi ili registrirani zaštitni znakovi odgovarajućih vlasnika.

## 17. Jamstvo društva MLAP GmbH

Poštovani kupci,

ovaj uređaj ima jamstvo od 3 godine koje počinje teći od datuma kupnje. Ukoliko se na ovom proizvodu ukažu nedostaci, protiv prodavatelja proizvoda možete ostvariti zakonska prava. Ta zakonska prava nisu ograničena jamstvom koje se nalazi u nastavku.

### 17.1. Jamstveni uvjeti

Jamstveni rok počinje teći od datuma kupnje. Spremite originalni račun. Račun je potreban kao dokaz o kupnji.

Ako se u roku od tri godine od datuma kupnje na ovom proizvodu pojavi greška u materijalu ili proizvodnji, prema vlastitom ćemo odabiru besplatno popraviti ili zamijeniti proizvod. Preduvjet jamstva je da u jamstvenom roku od tri godine predočite pokvareni uređaj i dokaz o kupnji (račun) i u pisanom obliku kratko navedete o kojem se nedostatku radi i kada se on pojavio.

Ako je kvar obuhvaćen jamstvom, proizvod će se popraviti ili ćete dobiti novi. Po popravku ili zamjeni proizvoda jamstveni rok ne teče iz početka.

### 17.2. Jamstveni rok i zakonska potraživanja zbog nedostataka

Jamstveni rok ne produljuje se jamstvom. Isto vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Oštećenja i nedostaci koji su postojali u trenutku kupnje moraju se prijaviti odmah nakon otvaranja. Popravci nakon isteka jamstvenog roka se naplaćuju.

### 17.3. Opseg jamstva

Uređaj je pažljivo proizveden u skladu sa smjernicama za kvalitetu i savjesno ispitan prije isporuke.

Jamstvo obuhvaća greške u materijalu ili proizvodnji. Ovim jamstvom nisu obuhvaćeni dijelovi proizvoda izložene uobičajenom trošenju, odnosno oni koji se mogu smatrati potrošnim dijelovima ili oštećenja na lomljivim dijelovima, npr. sklopkama, akumulatorima ili staklenim dijelovima.

Ovo jamstvo je nevažeće ako je proizvod oštećen, na neodgovarajući način korišten ili održavan. Kako bi se proizvod koristio na odgovarajući način, morate se pridržavati svih uputa navedenih u ovim uputama za uporabu. Svakako izbjegavajte upotrebu i radnje koji se ne savjetuju u uputama za uporabu ili o kojima se upozorava u njima.

Proizvod je prikladan za privatnu, a ne za komercijalnu uporabu. Jamstvo prestaje vrijediti u slučaju zlouporabe i neodgovarajuće upotrebe, primjene sile i intervencija koje nije obavio ovlaštenu servis.

### 17.4. Tijek postupka u slučaju primjene jamstva

Kako bi se osigurala brza obradu predmeta, slijedite ove napomene:

- Za sve upite pripremite račun i broj artikla IAN 406267\_2207 kao dokaz o kupnji.

- Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici, urezu, na naslovnoj stranici uputa (dolje lijevo) ili kao naljepnicu na stražnjoj ili donjoj strani.
- Ako se pojave greške u radu ili drugi nedostaci, prvo se telefonski ili putem našeg obrasca za kontakt obratite servisnom odjelu koji je naveden u nastavku.

## 18. Servis



Na internetskoj stranici [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) možete preuzeti ove upute i mnoge druge priručnike, videozapise o proizvodima i instalacijski softver.

Ovaj QR kôd vodi vas izravno na stranicu Lidl-Service ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) gdje možete otvoriti upute za uporabu unosom broja artikla IAN 406267\_2207.

	<p><b>Servis u Republika Hrvatska</b></p> <p>Hotline</p> <p>☎ +385 800 200 630</p> <p>🕒 Pon. - Pet.: 9:00 - 17:00 h</p> <p>Upotrijebite obrazac za kontakt na adresi <a href="http://www.mlap.info/contact">www.mlap.info/contact</a></p>
	<p>IAN 406267_2207</p>

### 18.1. Dobavljač/proizvođač/uvoznik

Imajte na umu da sljedeća adresa nije adresa za povrat. Najprije se obratite prethodno navedenom servisnom centru.

MLAP GmbH  
Meitnerstr. 9  
70563 Stuttgart  
NJEMAČKA





## Съдържание

<b>1.</b>	<b>Информация за настоящото ръководство за експлоатация.....</b>	<b>128</b>
1.1.	Легенда .....	128
<b>2.</b>	<b>Употреба по предназначение .....</b>	<b>130</b>
<b>3.</b>	<b>Указания за безопасност.....</b>	<b>131</b>
3.1.	Въвеждане в експлоатация и употреба.....	133
3.2.	Почистване .....	136
<b>4.</b>	<b>Описание на частите .....</b>	<b>136</b>
<b>5.</b>	<b>Съдържание на доставката.....</b>	<b>137</b>
<b>6.</b>	<b>Технически данни.....</b>	<b>138</b>
<b>7.</b>	<b>Информация за съответствие с нормите на ЕС.....</b>	<b>138</b>
<b>8.</b>	<b>Подготовка на фритюрника с горещ въздух .....</b>	<b>139</b>
<b>9.</b>	<b>Работа с фритюрника с горещ въздух .....</b>	<b>139</b>
9.1.	Настройване на времето и температурата на приготвяне .....	140
9.2.	Начин на процедиране в процеса на приготвяне.....	140
9.3.	Препоръчителни настройки .....	142
9.4.	Задаване на автоматична програма .....	143
<b>10.</b>	<b>Почистване на фритюрника с горещ въздух .....</b>	<b>144</b>
<b>11.</b>	<b>Продължително неизползване и транспортиране .....</b>	<b>146</b>
<b>12.</b>	<b>Отстраняване на неизправности .....</b>	<b>146</b>
<b>13.</b>	<b>Изхвърляне .....</b>	<b>148</b>
<b>14.</b>	<b>Резервни части .....</b>	<b>149</b>
<b>15.</b>	<b>Декларация за защита на данните .....</b>	<b>149</b>
<b>16.</b>	<b>Информация за търговските марки.....</b>	<b>150</b>
<b>17.</b>	<b>Гаранция .....</b>	<b>150</b>
17.1.	Уважаеми клиенти, .....	150
17.2.	Гаранционни условия .....	150
17.3.	Гаранционен срок и законови претенции при дефекти .....	150
17.4.	Обхват на гаранцията .....	150
17.5.	Процедура при гаранционен случай.....	151
17.6.	Ремонтен сервиз/ извънгаранционно обслужване.....	151
17.7.	Сервизно обслужване .....	151

## 1. Информация за настоящото ръководство за експлоатация



Благодарим Ви, че избрахте да закупите продукт от нас. Желаем Ви приятно използване.

Преди пускането в експлоатация внимателно прочетете указанията за безопасност. Съблюдавайте предупрежденията върху уреда и в ръководството за експлоатация.

Винаги съхранявайте това ръководство за експлоатация в непосредствена близост. В случай че продадете или преотстъпите за ползване уреда на друго лице, непременно трябва да му предоставите и това ръководство за експлоатация, тъй като то е съществена неразделна част от продукта.

### 1.1. Легенда

Ако даден абзац е обозначен с някой от следните предупредителни символи, посочената в текста опасност трябва да бъде избегната, за да се предотвратят описаните възможни последици.



#### **ОПАСНОСТ!**

Предупреждение за непосредствена опасност за живота!

- Следвайте указанията, за да предотвратите ситуации, които водят до смърт или тежки наранявания.



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Предупреждение за възможна опасност за живота и/или тежки, необратими наранявания!

- Следвайте указанията, за да предотвратите ситуации, които биха могли да доведат до смърт или тежки наранявания.



#### **ПРЕДПАЗЛИВОСТ!**

Предупреждение за възможни среднотезки и/или леки наранявания!

- Следвайте указанията, за да предотвратите ситуации, които биха могли да доведат до умерени или леки наранявания.



#### **УКАЗАНИЕ!**

Спазвайте указанията, за да предотвратите материални щети!

- Следвайте указанията, за да предотвратите ситуации, които биха довели до материални щети.



Предупреждение за опасност от токов удар!



Предупреждение за опасност от горещи повърхности!



Указания за монтаж или употреба



Сълюдавайте указанията в ръководството за експлоатация!

- Изброяване/ информация за събития по време на експлоатация
- ▶ Инструкция за изпълнение на действие, която трябва да се спазва
- Инструкция за изпълнение на действие, която трябва да се спазва, за да се избегнат опасности



Символ за променлив ток



Декларация за съответствие (виж глава „ЕС Декларация за съответствие“): Маркираните с този символ продукти изпълняват изискванията на директивите на ЕС.



### Проверена безопасност

Обозначените с този символ продукти отговарят на изискванията на Закона за безопасност на продуктите.



Обозначаване на опаковъчните материали при разделно събиране на отпадъците със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение: 1–7: Пластмаси / 20–22: Хартия и картон / 80–98: Композитни материали



Изхвърлете опаковката по екологосъобразен начин (виж глава „Изхвърляне“)



Изхвърлете опаковката по екологосъобразен начин (виж глава „Изхвърляне“)



Изхвърлете уреда по начин, който не замърсява околната среда (виж глава „Изхвърляне“)



Логото на „Triman“ информира потребителя, че продуктът може да се ползва повторно и подлежи на разширена система за отговорност на производителя и на указание за сортиране във Франция.



Използван в ЕС символ за обозначение на материали в контакт с хранителни продукти, като напр. опаковки или повърхности на уреди.



Кошницата и съдът за фритиране имат незалепващо покритие на фирма ILAG.

## 2. Употреба по предназначение

Този уред е подходящ за печене, варене и гриловане на хранителни продукти като зеленчуци, картофи за пържене и картофи „Уеджис“ – домашно приготвени или полуфабрикати, както и за приготвянето на риба, червено месо и птиче месо.

Този уред е предназначен за използване в частни домакинства и подобни домакински приложения, като напр.:

- в магазини, офиси и друга подобна работна среда;
- в селскостопански предприятия;
- от клиенти на хотели, мотели и други сгради за жилищни цели;
- при настаняване в пансиони със закуска.

Уредът е предназначен за лична, а не за промишлена/търговска употреба.

Моля, обърнете внимание, че в случай на използване не по предназначение отпада отговорността на производителя:

- Не модифицирайте уреда без наше съгласие и не използвайте принадлежности, които не са одобрени или доставени от нас.
- Обърнете внимание на цялата информация в това ръководство за експлоатация и по-специално на указанията за безопасност. Всеки друг вид експлоатация се смята за нерегламен-

тирана и може да доведе до материални щети и наранявания на хора.

## 3. Указания за безопасност

**ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ – ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ЗАПАЗЕТЕ ЗА ПО-НАТАТЪШНА УПОТРЕБА!**

- Съхранявайте уреда и принадлежностите на недостъпно за деца място.
- Този уред може да се използва от деца над 8 години и от възрастни с намалени физически, сензорни или ментални способности, или хора без опит и/или знания само когато са под надзор от други лица или са съответно инструктирани за безопасното ползване на уреда и са разбрали евентуалните опасности, свързани с неговото използване.
- Не трябва да се разрешава на деца да си играят с уреда.
- Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца без надзор.
- Деца под 8 години трябва да се държат далеч от уреда и охраняващия кабел.



### **ОПАСНОСТ!**

#### **Опасност от нараняване!**

Съществува опасност от задушаване вследствие на поглъщане или вдишване на малки части или фолио.

- Всички използвани опаковъчни материали (плик, парчета полистирол и др.) трябва да се съхраняват извън обсега на деца.
- Не разрешавайте на деца да си играят с опаковките.



### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

#### **Опасност от токов удар/късо съединение!**

Съществува опасност от токов удар/късо съединение поради наличие на токопроводящи части.

- Свързвайте уреда само към правилно инсталиран и лесно достъпен контакт, разположен в близост до мястото на уреда.

Местното напрежение на мрежата трябва да отговаря на техническите данни на уреда.

- В случай че се наложи бързо да изключите уреда от мрежата, контактът трябва да е леснодостъпен.
- Винаги издърпвайте щепсела, а не захранващия кабел.
- Уверете се, че захранващият кабел не влиза в контакт с горещи предмети или повърхности (напр. котлон).
- Преди първоначална употреба, както и след всяка следваща, проверявайте уреда и захранващия кабел за евентуални повреди.
- Не включвайте уреда, ако той или захранващият кабел са видимо повредени или ако уредът е бил изпускан.
- Ако установите транспортни щети, се обърнете незабавно към сервизния център.
- В никакъв случай не предприемайте самостоятелно промени по уреда и не се опитвайте сами да отворите и/или ремонтирате негови части.
- Никога не отваряйте корпуса и не вкарвайте предмети през вентилационните отвори.
- Ако захранващият кабел на уреда се повреди, той трябва да бъде сменен от производителя, Центъра за обслужване на клиенти или от лице със съответна квалификация, за да се избегнат опасности.
- Развийте изцяло захранващия кабел.
- Не прегъвайте и не притискайте захранващия кабел.
- Изваждайте щепсела на уреда от контакта,
  - когато почиствате уреда,
  - когато монтирате или демонтирате уреда,
  - когато уредът е влажен или мокър,
  - когато вече няма да използвате уреда,
  - при липса на надзор,
  - при буря.

Не потапяйте уреда във вода или други течности, не го дръжте под течаща вода и не го използвайте във влажни помещения, тъй като това може да доведе до токов удар.

- Предпазвайте уреда от контакт с вода или други течности. Дръжте уреда, хранящия кабел и щепсела далеч от умивалници, кухненски мивки и други подобни.
- Не поставяйте предмети, пълни с течности, напр. вази или чаши с напитки, върху или в близост до уреда.
- Не работете с уреда върху мокра повърхност.
- Никога не докосвайте уреда или хранящия кабел/щепсела с влажни или мокри ръце.
- Използвайте уреда само в затворени помещения.
- Не излагайте уреда на екстремни условия. Необходимо е да избягвате:
  - висока влажност на въздуха,
  - екстремно високи или ниски температури,
  - директна слънчева светлина,
  - открит огън.

### 3.1. Въвеждане в експлоатация и употреба



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

#### **Опасност от пожар!**

Съществува опасност от пожар поради горещи повърхности.

- За да се избегне риск от неволно нулиране на защитния ограничител за температурата, уредът не трябва да се хранва чрез външно комутационно устройство, напр. часовников прекъсвач, или да се свързва към електрическа верига, която периодично се включва и изключва от устройство.
- Поставете уреда върху топлоустойчива, суха и равна повърхност.
- Не поставяйте уреда върху повърхности, които могат да се нагорещат (напр. котлони, открит пламък).



- Уверете се, че докато работи, уредът не влиза в контакт с други предмети. Спазвайте разстояние от мин. 10 cm до други предмети. По-специално, не го поставяйте в близост до леснозапалими материали (пердета, завеси, хартия и т.н.).
- Не поставяйте уреда по време на работа под стенни шкафове или други обекти, които биха могли да възпрепятстват свободното отвеждане на парата нагоре.
- Не покривайте уреда.
- Не поставяйте никакви предмети върху уреда.
- Никога не оставайте уреда без наблюдение, когато работи.
- Не използвайте уреда в близост до експлозивни и/или запалими пари.
- За приготвянето на храната винаги използвайте кошницата в съда за фритиране, за да не загорят ястията.
- Винаги поставяйте горещата кошница върху топлоустойчива повърхност.
- Не напълвайте кошницата с мазнина или олио както в обикновен фритюрник. В зависимост от рецептата, добавяйте само необходимото количество олио за готвене към хранителните продукти.
- Не препълвайте кошницата, така че по време на работа ястията да не докосват нагревателния елемент, намиращ се вътре в уреда. Пълнете кошницата само до маркировката „MAX“.
- Не поставяйте в кошницата храни, опаковани в найлоново или пластмасово фолио или в други запалими материали.
- При образуване на тъмен дим веднага издърпайте щепсела от контакта. Изчакайте, докато димът изчезне, преди да извадите кошницата от уреда.
- В случай на пожар първо изключете уреда от електрическата мрежа. Не го гасете с вода. Угасете пламъците с противопожарно одеяло или с подходящ пожарогасител.



## **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

### **Опасност от нараняване!**

Съществува опасност от нараняване поради горещите повърхности.

Докосваните повърхности на уреда и на принадлежностите могат да станат много горещи по време на работа.

- Тъй като вентилационната решетка на задната страна на уреда се нагрива, за да избегнете изгаряния, не докосвайте решетката, докато уредът работи.
- Докато уредът работи, докосвайте само ръкохватката на кошницата и елементите за управление!
- Не посягайте към камерата за фритиране, кошницата или нагревателния елемент.
- Никога не местете уреда по време на работа.
- Не местете нагрятия уред, преди да се е охладил напълно.
- Ако извадите кошницата по време или непосредствено след приготвянето на ястията, съществува опасност от изгаряне поради излизащата пара. Не дръжте главата си директно над уреда и не посягайте към парата.  
Поставете кошницата/съда за фритиране върху топлоустойчива основа.
- Кошницата става много гореща по време на работа – не я пипайте. Използвайте готварски ръкавици.
- Нагревателният елемент остава горещ още дълго време след като изключите уреда. Уверете се, че никой не посяга към камерата за фритиране.



## **ПРЕДПАЗЛИВОСТ!**

### **Опасност за здравето!**

Печенето, варенето или гриловането на твърде висока температура може да предизвика образуването на вредни за здравето вещества. Акриламидите, които се образуват в овъглените или прегорелите остатъци от храна, могат да причинят рак.

- Отстранете прегорелите остатъци от храна.
- При печене или гриловане не оставяйте ястията да потъмнеят твърде много.



## **УКАЗАНИЕ!**

### **Опасност от повреда!**

Химическите добавки в мебелните покрития могат да повредят материала на крачетата на уреда и да предизвикат наслявяване върху мебелните повърхности.

- Поради тази причина е препоръчително да поставите уреда върху топлоустойчива основа.

## **3.2. Почистване**

- Съблюдавайте допълнителните указания за почистване и почиствайте повърхностите, до които се допират хранителните продукти, по описания в глава „10. Почистване на фритюрника с горещ въздух“ на страница 144 начин.

## **4. Описание на частите**

### **Фиг. А – Предна страна**

- 1) Елементи за управление/дисплей
- 2) Кошница
- 3) Ръкохватка на кошницата
- 4) Крачета (4x)
- 5) Съд за фритиране
- 6) Камера за фритиране
- 7) Бутон за освобождаване на кошницата със защитна пластина

## Фиг. В – Задна страна

- 8) Корпус
- 9) Отвори за отвеждане на парата
- 10) Захранващ кабел с щепсел

## Фиг. С – Елементи за управление/дисплей

- 11) Дисплей за индикация на температурата/индикация на времето за приготвяне
- 12) Извършва се процес на загряване
- 13) Вентилаторът работи
- 14) Автоматичната програма се изпълнява
- 15) Бутон за режим на готовност
- 16) Стартване/прекъсване на процеса на загряване
- 17) Избор на програма
- 18) Превключване на индикацията на времето за приготвяне/температурата
- 19) Увеличаване на времето за приготвяне/температурата
- 20) Намалване на времето за приготвяне/температурата

## 5. Съдържание на доставката



### ОПАСНОСТ!

#### Опасност от задушаване!

Съществува опасност от задушаване вследствие на поглъщане или вдишване на малки части или фолио.

■ Дръжте опаковъчното фолио на място, недостъпно за деца.

► Проверете окомплектоваността и невредимостта на доставката и ни уведомете в рамките на 14 дни след покупката, ако доставката не е пълна или е повредена.

Със закупения от Вас комплект получавате:

- Дигитален фритюрник с горещ въздух
- Кратко ръководство
- Ръководство за експлоатация (налично за изтегляне на [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) – номер на артикула IAN 406267\_2207)

## 6. Технически данни

Наименование или търговска марка на доставчика:	SilverCrest®
Адрес на доставчика:	MLAP GmbH Meitnerstr. 9 70563 Stuttgart DEUTSCHLAND
Идентификационен номер на модела:	SHFD 1500 B1
Електрозахранване:	220-240 V~, 50-60 Hz
Мощност:	1300-1500 W
Капацитет на кошницата:	2,5 литра
Полезен обем на кошницата (до маркировка „MAX“):	2,2 литра
Контрол на температурата:	60–200 °C
Макс. настройка на времето за приготвяне:	60 минути
Размери (Ш × В × Д), вкл. ръкохватка на кошницата и предпазител срещу огъване на кабела:	25 x 31 x 35,5 cm



## 7. Информация за съответствие с нормите на ЕС




С настоящото MLAP GmbH декларира, че продуктът отговаря на следните изисквания на Европейския съюз:

- Директива 2014/30/ЕС относно електромагнитната съвместимост
- Директива 2014/35/ЕС за ниско напрежение
- Директива 2009/125/ЕО за създаване на рамка за определяне на изискванията за екодизайн към продукти, свързани с енергопотреблението
- Директива 2011/65/ЕС относно ограничението за употребата на определени опасни вещества в електрическото и електронното оборудване

## 8. Подготовка на фритюрника с горещ въздух

- ▶ Отстранете всички опаковки, стикери и фолия от уреда.
- ▶ Поставете уреда върху топлоустойчива, суха и равна повърхност.
- ▶ Извадете съда за фритиране (5) от уреда. Първо избутайте напред защитната пластина на ръкохватката на кошницата (3) и едва след това натиснете бутона за освобождаване на кошницата (7), за да извадите кошницата (2) (виж **фиг. F**). Защитната пластина предотвратява случайното освобождаване на кошницата от съда за фритиране.
- ▶ Измийте кошницата (2) и съда за фритиране (5) с гореща вода. Подсушете ги добре.
- ▶ Поставете кошницата (2) в съда за фритиране (5) така, че палецът на ръкохватката да влезе във вдлъбнатината на съда за фритиране (5) и да щракне.
- ▶ Изтрийте корпуса (8) с влажна кърпа.
- ▶ Свързвайте фритюрника с горещ въздух само към инсталиран съобразно изискванията, заземен и електрически обезопасен контакт. Местното напрежение на мрежата трябва да отговаря на техническите данни на уреда.

Фритюрникът с горещ въздух издава звуков сигнал и бутонът за режим на готовност  (15) светва.



Когато уредът се използва за първи път, могат да се появят миризми или дим поради фабричните остатъци. Това е безопасно и изчезва бързо. Преди първата употреба пуснете уреда на най-високата температура за 30 прибл. минути (виж „9.1. Настройване на времето и температурата на приготвяне“ на страница 140) и осигурете достатъчна вентилация.

## 9. Работа с фритюрника с горещ въздух



### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

#### **Опасност от пожар!**

Поради високите температури на горещия въздух олиото и други течности могат да се запалят.





- Не напълвайте кошницата (2) с мазнина или олио както при обикновен фритюрник. В зависимост от рецептата, добавяйте само необходимото количество олио за готвене към хранителните продукти.
- Не препълвайте кошницата (2). Спазвайте маркировката „MAX“. Въпреки това препоръчваме да пълните кошницата (2) само до 3/4 от обема, за да е по-лесна работата с нея.

- ▶ Извадете кошницата (2) от уреда (виж **фиг. D**).
- ▶ Напълнете кошницата (2) с хранителните продукти. Вижте съответните количества на пълнене от таблицата в глава „9.3. Препоръчителни настройки“ на страница 142.
- ▶ Дръжте здраво кошницата (2) за ръкохватката (3) и я пхнете отпред докрай в уреда (виж **фиг. E**).






## 9.1. Настройване на времето и температурата на приготвяне

- ▶ Натиснете бутона за режим на готовност  (15), за да включите фритюрника с горещ въздух.

Първоначално са зададени температура 180 °C и време за приготвяне 15 минути.

- ▶ С бутони  (19) или  (20) настройте желаната температура за приготвяне на стъпки от 5 °C. Температурата °C се показва на дисплея (11).
- ▶ Натиснете и задръжте по-дълго бутона  (19) или  (20), за да настроите по-бързо желаната температура.


Могат да се задават температури от 60 °C до 200 °C.

- ▶ Натиснете бутона  (18) и след това използвайте бутони  (19) или  (20), за да зададете желаното време за приготвяне чрез отделни стъпки от минути. Времето за приготвяне MIN се показва на дисплея (11).
- ▶ Натиснете и задръжте по-дълго бутона  (19) или  (20), за да настроите по-бързо желаното време за приготвяне.

Общото време за приготвяне е 60 минути.



За да постигнете най-добър резултат от приготвянето, предварително загрейте фритюрника с горещ въздух за поне 3 минути.

- ▶ Стартирайте процеса на приготвяне, като натиснете бутона  (16).

## 9.2. Начин на процедиране в процеса на приготвяне

По време на работа се показват температурата и оставащото време за приготвяне.

По време на приготвянето по всяко време можете да извадите кошницата (2) от уреда, за да проверите състоянието на храната. Уредът се изключва автоматично.



## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

### Опасност от нараняване!



Съществува опасност от нараняване поради горещите повърхности.

Докосваните повърхности на уреда и на принадлежностите могат да станат много горещи по време на работа.


#### ■ Използвайте готварски ръкавици.

- ▶ Разклащайте кошницата за фритиране (2) неколккратно по време на готвенето, за да можете така да разпределяте продуктите отново. Така ще постигнете равномерно приготвяне на ястията.
- ▶ За целта извадете кошницата (2) от уреда, като я хванете за ръкохватката (3). Разклатете внимателно хранителните продукти и върнете кошницата (2) обратно в уреда.

Времето автоматично продължава да тече.

- ▶ Ако искате да допълните още продукти в храната, натиснете бутона  (16), за да прекъснете процеса на приготвяне.
- ▶ Извадете кошницата (2) от уреда, като я хванете за ръкохватката (3).
- ▶ Внимателно допълнете храната с продукти и вкарайте кошницата (2) обратно в уреда.
- ▶ Натиснете отново бутона  (16), за да продължите приготвянето.

След края на времето за приготвяне се чува сигнал и уредът се изключва. Вентилаторът продължава да работи още няколко минути.

- ▶ За да спрете процеса на приготвяне преждевременно, натиснете бутона за режим на готовност  (15) за няколко секунди, докато уредът се изключи.
- ▶ Извадете щепсела (10) от контакта.
- ▶ Извадете съда за фритиране (5) от уреда, като го хванете за ръкохватката (3). Поставете съда за фритиране (5) върху топлоустойчива повърхност и извадете кошницата (2). За целта първо избутайте напред защитната пластина на ръкохватката на кошницата (3) и след това натиснете бутона за освобождаване на кошницата (7) (виж **фиг. F**). Извадете ястието от кошницата за фритиране.



## 9.3. Препоръчителни настройки



Посочените в таблицата количества или бройки представляват оптималното количество.

В таблицата ще намерите настройките за съответните ястия. Настройките варират в зависимост от количеството, фритирания продукт или собствените Ви желания. Моля, съблюдавайте също така инструкциите за приготвяне на съответните производители на хранителни продукти.

По-големите количества храна обикновено изискват малко по-дълго време за приготвяне, а по-малките количества - малко по-кратко време за приготвяне.

Ястие	Оптимално тегло (g)	Време (мин.)	Темп. (°C)	Разклащане/обръщане	Указание
Тънко нарязани дълбоко замразени картофи за пържене	200 – 250 (макс. 350)	13 – 18	200	Да (2x)	Подгрейте предварително за 3 минути
Дебело нарязани дълбоко замразени картофи за пържене	200 – 250 (макс. 350)	18 – 25	180	Да (2x)	Подгрейте предварително за 3 минути
Домашни пържени картофи	200 – 250 (макс. 350)	25 – 30	180–200	Да (2x)	Добавете 1-2 с.л. олио Подгрейте предварително за 3 минути
Мини мъфини	400	15 – 18	160	не	Използвайте форма за печене, припл. 6 мини мъфина
Филе от риба	150 – 250 (макс. 500)	12 – 18	180	Да (1x)	Подгрейте предварително за 3 минути

Ястие	Оптимално тегло (g)	Време (мин.)	Темп. (°C)	Разклащане/обръщане	Указание
Свински котлети	100 – 300 (макс. 600)	10 – 15	180	Да (1x)	Подгрейте предварително за 3 минути
Пилешки бутчета	100 – 300 (макс. 600)	20 – 30	200	Да (1x)	Подгрейте предварително за 3 минути
Скариди	200 – 300 (макс. 500)	10 – 14	200	Да (2x)	Добавете 1-2 с. л. олио Подгрейте предварително за 3 минути
Зеленчуци (напр. чушки, гъби, тиквички, картофи)	100 – 350 (макс. 500)	13 – 30	180	Да (2x)	Добавете 1-2 с. л. олио Парчета по 2-3 cm



Фритюрникът с горещ въздух е подходящ и за претопляне на храна: За-топляйте ястията при 150 °C в продължение на 10 минути.



Ако не сте загрели фритюрника с горещ въздух предварително, оставете ястията да се готвят 3 минути по-дълго.





Формите за печене, предназначени за печене във фритюрника с горещ въздух, не са включени в съдържанието на доставката.

## 9.4. Задаване на автоматична програма


Автоматичните програми позволяват да пригответе определени храни при предварително зададена температура и време на приготвяне. Можете да се ползвате следните програми:

Символ	Автоматична програма	Препоръч. тегло (прибл.)	мин.	°C	Разклащане/обръщане
	Дълбоко замразени картофи за пържене	330	16	200	Да (2x)
	Домашни пържени картофи	300	18	180	Да (2x)
	Наденица	100	10	200	Да (1x)
	Пилешки бутчета	100	20	180	Да (1x)
	Стек	100-500	15	180	Да (1x)
	Сладкиш	300	20	160	не
	Риба	150	12	200	Да (1x)
	Зеленчуци	150	15	200	Да (2x)


Натиснете бутона за режим на готовност  (15), за да включите уреда.

- ▶ Натиснете няколко пъти бутона  (17), за да зададете желаната автоматична програма.

Температурата и времето за приготвяне на избраната програма се показват последователно.

- ▶ Стартирайте процеса на приготвяне, като натиснете бутона  (16).

След края на времето за приготвяне се чува сигнал и уредът се изключва. Вентилаторът продължава да работи още няколко минути.

- ▶ За да спрете процеса на приготвяне преждевременно, натиснете бутона за режим на готовност  (15) за няколко секунди, докато уредът се изключи.
- ▶ Извадете щепсела (10) от контакта.

## 10. Почистване на фритюрника с горещ въздух



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

#### Опасност от токов удар!

Съществува опасност от токов удар поради наличие на токопроводящи части.

- Преди почистване извадете щепсела от контакта (10).

- Никога не потапяйте уреда във вода или други течности. Ако все пак се случи уредът да попадне във вода, при никакви обстоятелства не го докосвайте. Първо извадете щепсела (10).

В никакъв случай не използвайте уреда отново. Оставете уреда да бъде проверен от производителя, неговия Център за обслужване на клиенти или от лице с подобна квалификация.



## **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

### **Опасност от нараняване!**

Съществува опасност от изгаряне поради горещите повърхности.

- Преди почистване оставете уреда да изстине най-малко за 60 минути. Извадете кошницата (2), за да може уредът да се охлади по-бързо. Поставете кошницата/съда за фритиране върху топлоустойчива основа.



## **УКАЗАНИЕ!**

### **Възможна повреда на уреда!**

Съществува риск от повреда на уреда поради неправилна употреба.

- Не използвайте груби или абразивни почистващи средства върху и в корпуса на уреда.
  - Не почиствайте фритюрника с горещ въздух, както и неговите аксесоари, в съдомиялната машина.
  - За панела за управление и външните повърхности на уреда е подходящо използването на мека, леко навлажнена кърпа.
- ▶ Почиствайте кошницата (2) с гъба и малко количество мек сапунен разтвор. Първо внимателно измийте двете части, а след това внимателно ги подсушете.
  - ▶ Почиствайте камерата за фритиране (6) с топла вода и мека гъба.
  - ▶ Ако нагревателните елементи са замърсени, използвайте четка за миене на съдове. Отстранете внимателно остатъците от храна.

## 11. Продължително неизползване и транспортиране

- ▶ Ако не използвате уреда дълго време, извадете щепсела (10), почистете уреда и го съхранявайте на място без влага, прах или опасност от замръзване, както и без пряка слънчева светлина.
- ▶ С цел избягване на повреди на продукта при транспортиране, Ви препоръчваме да използвате оригиналната опаковка.

## 12. Отстраняване на неизправности

Продуктът е напуснал склада ни в изправно състояние. Ако въпреки това установите проблем, опитайте се първо да го отстраните, като използвате следната таблица. Ако не успеете, свържете се с нашия отдел за обслужване на клиенти.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване на неизправности
Уредът не работи.	Щепселът (10) не е свързан към електрически контакт.	▶ Свързвайте уреда само към правилно инсталиран контакт.
	Въведените данни са непълни.	▶ Стартирайте процеса на приготвяне, като натиснете бутона  (16).
Ястията не са готови.	Количеството на пълнене е твърде голямо.	▶ Пълнете кошницата (2) само до маркировката „Max“.
	Температурата на приготвяне е твърде ниска.	▶ Натиснете бутона  (18), докато на дисплея (11) се покаже температурата °C. Натиснете  (19), за да увеличите желаната температура на приготвяне.
	Времето на приготвяне е твърде кратко.	▶ Натиснете бутона  (18), докато на дисплея (11) се покаже времето за приготвяне MIN. Натиснете  (19), за да увеличите желаното време за приготвяне.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване на неизправности
Храната не е приготвена равномерно.	Продуктите са разположени много плътно един до друг.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Разклатете кошницата (2), за да разпределите храната равномерно (виж 9.2 на страница 140). Някои ястия трябва да се разклатят след около половината време на приготвяне.</li> <li>▶ Напълнете кошницата (2) с по-малки парчета. По-малките парчета се приготвят по-равномерно.</li> </ul>
Пържените ястия не са достатъчно хрупкави.	Използвани са продукти, неподходящи за готвене във фритюрник с горещ въздух.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ За получаване на хрупкави ястия използвайте храни, подходящи за фурна, или леко намазани парчета.</li> </ul>
Уредът не може да се затвори.	Кошницата (2) е препълнена.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Пълнете кошницата (2) само до маркировката „Max“.</li> </ul>
Образуване на бял дим в уреда	Ястието е много мазно.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ При приготвянето на много мазни храни в съда за фритиране (5) капе мазнина. Мазнината генерира в съда за фритиране (5) по-високи температури от нормалното – това не се отразява нито на уреда, нито на резултата от готвенето.</li> </ul>
	В съда за фритиране (5) има остатъци от мазнина от предишно готвене.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Остатъците от мазнина прегарят в съда за фритиране. Почиствайте съда за фритиране (5) след всяка употреба.</li> </ul>

Проблем	Възможна причина	Отстраняване на неизправности
Пресните пържени картофи не са равномерно изпържени.	Картофените пръчици не са били накиснати достатъчно време.	▶ Поставете картофените пръчици за припл. 1/2 час в студена вода, за да може нишестето да се отдели. Подсушете ги с домакинска хартия, преди да ги поставите в съда за готвене.
	Картофите са неподходящ сорт.	
Пресните пържени картофи не стават хрупкави.	Картофите са твърде влажни.	▶ Хрупкавостта зависи от съдържанието на вода и нишесте в сорта картофи, както и от количеството олио.
		▶ Подсушете картофите внимателно и след това ги полейте с припл. 1/2 супена лъжица олио.
		▶ Нарезете картофите на по-малки парчета.

## 13. Изхвърляне



### УСТРОЙСТВО

Използваните уреди не трябва да се изхвърлят в контейнерите, предназначени за битови отпадъци.

В съответствие с Директива 2012/19/ЕС в края на своя експлоатационен живот уредът трябва да бъде изхвърлен по подходящ начин.

Съдържащите се в уреда ценни материали се подлагат на рециклиране и така се предотвратява замърсяването на околната среда.

Предайте използвания уред в събирателен пункт за електронни отпадъци или в пункт за приемане на вторични суровини.

За повече информация се обърнете към Вашата местна фирма за събиране на отпадъци или общинската администрация.

## ОПАКОВКА

Уредът е поставен в опаковка с цел предпазване от повреди, причинени по време на транспорт. Опаковките представляват суровини, поради което могат да се използват отново или да се рециклират.

## 14. Резервни части

Ако искате да поръчате резервни части, свържете се с нас чрез формата за контакт на адрес [www.mlap.info/contact](http://www.mlap.info/contact).

## 15. Декларация за защита на данните

Уважаеми клиенти,

Уведомяваме Ви, че ние, MLAP GmbH, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Германия, в ролята си на отговорно лице обработваме Вашите лични данни.

По въпроси, свързани със защита на личните данни, можете да се свържете с нас чрез нашето длъжностно лице по защита на данните на адрес MLAP GmbH, Datenschutz, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Deutschland, [datenschutz@mlap.info](mailto:datenschutz@mlap.info). Ние обработваме Вашите данни с цел изпълнение на гаранцията и свързаните с това процеси (напр. ремонти) и при обработката на данните Ви се основаваме на сключения с нас договор за покупко-продажба.

Данните Ви ще бъдат предадени на упълномощените от нас доставчици на услуги за ремонт с цел изпълнение на гаранцията и свързаните с това процеси (напр. ремонти). По правило съхраняваме личните Ви данни за срок от три години, за да изпълним Вашите законови гаранционни права.

Вие имате право да получите от нас информация относно съответните лични данни, както и право на поправка, изтриване, ограничаване на обработката, възражение срещу обработката, както и на прехвърляне на данни.

Въпреки това относно правото на информация и правото за изтриване важат ограниченията на §34 и §35 от BDSG (Федерален закон за защита на данните)(чл. 23 от DS-GVO (Общ регламент за защита на данните)), освен това съществува правото на подаване на жалба при отговорния Надзорен орган по защита на данните (чл. 77 от DS-GVO (Общ регламент за защита на данните) във връзка с §19 от BDSG (Федерален закон за защита на данните)). За MLAP GmbH отговаря федералното упълномощено лице за защита на данните и свобода на информацията на адрес Baden-Württemberg, Postfach 10 29 32, 70025 Stuttgart, Deutschland, [www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de](http://www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de).

Обработването на Вашите данни е необходимо за изпълнение на гаранцията; без предоставянето на необходимите данни изпълнението на гаранцията е невъзможно.



## 16. Информация за търговските марки

SilverCrest® е регистрирана търговска марка на Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Deutschland.

Всички други имена и продукти са търговски марки или регистрирани търговски марки на съответните техни собственици.

## 17. Гаранция

### 17.1. Уважаеми клиенти,

за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в чл.112-115\* от Закона за защита на потребителите. Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно Закона за защита на потребителите.

### 17.2. Гаранционни условия

Гаранционният срок започва да тече от датата на покупката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен – по наш избор. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред и касовата бележка (касовият бон) и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. С ремонта или смяната на продукта не започва да тече нов гаранционен срок.

### 17.3. Гаранционен срок и законови претенции при дефекти

Гаранционната услуга не удължава гаранционния срок. Това важи също и за сменените и ремонтирани части. За евентуално наличните повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

### 17.4. Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като

бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване - не или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за обслужване. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за стопанска употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

## 17.5. Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 406267\_2207) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез нашата форма за контакт с долупосочения сервизен отдел.

## 17.6. Ремонтен сервиз/ извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

**Внимание:** Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

## 17.7. Сервизно обслужване

### България

Тел.: +359 2 4486399

Моля, използвайте формата за контакт на [www.mlap.info/contact](http://www.mlap.info/contact)

IAN 406267\_2207

## Вносител

Обърнете внимание, че следният адрес не е адрес за връщане на продукти.

Свържете се първо с посочения по-горе център за обслужване.

MLAP GmbH

Meitnerstr. 9

70563 Stuttgart

ГЕРМАНИЯ

[www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)

- \* Чл. 112. (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба потребителят има право да предяви рекламация, като поиска от продавача да приведе стоката в съответствие с договора за продажба. В този случай потребителят може да избира между извършване на ремонт на стоката или замяната ѝ с нова, освен ако това е невъзможно или изборният от него начин за обезщетение е непропорционален в сравнение с другия.
- (2) Смята се, че даден начин за обезщетяване на потребителя е непропорционален, ако неговото използване налага разходи на продавача, които в сравнение с другия начин на обезщетяване са неразумни, като се вземат предвид:
1. стойността на потребителската стока, ако нямаше липса на несъответствие;
  2. значимостта на несъответствието;
  3. възможността да се предложи на потребителя друг начин на обезщетяване, който не е свързан със значителни неудобства за него.

Чл. 113. (1) Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.

- (2) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на рекламацията от потребителя.
- (3) След изтичането на срока по ал. 2 потребителят има право да развали договора и да му бъде възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стока съгласно чл. 114 .
- (4) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е безплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с ремонта ѝ, и не трябва да понася значителни неудобства.
- (5) Потребителят може да иска и обезщетение за претърпените вследствие на несъответствието вреди.

Чл. 114. (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба и когато потребителят не е удовлетворен от решаването на рекламацията по чл. 113 , той има право на избор между една от следните възможности: 1. разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума; 2. намаляване на цената.

- (2) Потребителят не може да претендира за възстановяване на заплатената сума или за намаляване на цената на стоката, когато търговецът се съгласи да бъде

извършена замяна на потребителската стока с нова или да се поправи стоката в рамките на един месец от предявяване на рекламацията от потребителя.

- (3) Търговецът е длъжен да удовлетвори искане за разваляне на договора и да възстанови заплатената от потребителя сума, когато след като е удовлетворил три рекламации на потребителя чрез извършване на ремонт на една и съща стока, в рамките на срока на гаранцията по чл. 115, е налице следваща поява на несъответствие на стоката с договора за продажба. (4) (Предишна ал. 3 - ДВ, бр. 61 от 2014 г., в сила от 25.07.2014 г.) Потребителят не може да претендира за разваляне на договора, ако несъответствието на потребителската стока с договора е незначително.

Чл. 115. (1) Потребителят може да упражни правото си по този раздел в срок до две години, считано от доставянето на потребителската стока.

- (2) Срокът по ал. 1 спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на потребителската стока или за постигане на споразумение между продавача и потребителя за решаване на спора.
- (3) Упражняването на правото на потребителя по ал. 1 не е обвързано с никакъв друг срок за предявяване на иск, различен от срока по ал. 1.



## Tablă de materii

<b>1.</b>	<b>Informații referitoare la acest manual de utilizare .....</b>	<b>156</b>
1.1.	Explicația simbolurilor.....	156
<b>2.</b>	<b>Utilizarea conformă cu destinația .....</b>	<b>158</b>
<b>3.</b>	<b>Instrucțiuni de siguranță .....</b>	<b>159</b>
3.1.	Punerea în funcțiune și utilizarea .....	161
3.2.	Curățarea .....	164
<b>4.</b>	<b>Descrierea componentelor.....</b>	<b>164</b>
<b>5.</b>	<b>Furnitura .....</b>	<b>165</b>
<b>6.</b>	<b>Date tehnice .....</b>	<b>165</b>
<b>7.</b>	<b>Informații privind conformitatea UE.....</b>	<b>166</b>
<b>8.</b>	<b>Pregătirea friteuzei cu aer cald .....</b>	<b>166</b>
<b>9.</b>	<b>Utilizarea friteuzei cu aer cald .....</b>	<b>167</b>
9.1.	Setarea timpului și a temperaturii de gătire.....	167
9.2.	Procedura în timpul procesului de gătire .....	168
9.3.	Setări recomandate.....	169
9.4.	Setarea programului automat.....	170
<b>10.</b>	<b>Curățarea friteuzei cu aer cald.....</b>	<b>171</b>
<b>11.</b>	<b>Transport și neutilizare pe termen lung .....</b>	<b>172</b>
<b>12.</b>	<b>Remediarea defecțiunilor .....</b>	<b>172</b>
<b>13.</b>	<b>Eliminarea.....</b>	<b>175</b>
<b>14.</b>	<b>Piese de schimb .....</b>	<b>175</b>
<b>15.</b>	<b>Declarația privind protecția datelor .....</b>	<b>175</b>
<b>16.</b>	<b>Note privind mărcile comerciale .....</b>	<b>176</b>
<b>17.</b>	<b>Garanția firmei MLAP GmbH .....</b>	<b>176</b>
17.1.	Condiții de garanție .....	176
17.2.	Perioada de garanție și drepturile legale care decurg din constatarea unei defecțiuni.....	177
17.3.	Volumul garanției.....	177
17.4.	Cum se procedează în caz de garanție .....	177
<b>18.</b>	<b>Service .....</b>	<b>178</b>
18.1.	Furnizor/producător/importator.....	178

## 1. Informații referitoare la acest manual de utilizare



Vă mulțumim pentru alegerea produsului nostru. Sperăm să vă bucurați de aparat.

Înainte de punerea în funcțiune, citiți cu atenție instrucțiunile de siguranță. Respectați avertismentele inscripționate pe aparat și pe cele din manualul de utilizare.

Păstrați întotdeauna la îndemână acest manual de utilizare. Dacă vindeți sau înstrăinați aparatul, predați neapărat și acest manual de utilizare, deoarece acesta este o parte esențială a produsului.

### 1.1. Explicația simbolurilor

Dacă o secțiune de text este marcată cu unul dintre următoarele simboluri de avertizare, pericolul descris în text trebuie evitat, pentru a preveni posibilele consecințe descrise.



#### **PERICOL!**

Avertizare de pericol de moarte iminent!

- Urmați instrucțiunile pentru a evita situațiile care duc la deces sau vătămări corporale grave.



#### **AVERTIZARE!**

Avertizare privind un posibil pericol de moarte și/sau vătămări corporale grave, ireversibile!

- Urmați instrucțiunile pentru a evita situațiile care pot duce la deces sau vătămări corporale grave.



#### **PRECAUȚIE!**

Avertizare privind posibile vătămări corporale de gravitate medie sau ușoare!

- Urmați instrucțiunile, pentru a evita situațiile care pot duce la vătămări corporale minore sau ușoare.



#### **ATENȚIE!**

Urmați instrucțiunile pentru a evita daune materiale!

- Urmați instrucțiunile pentru a evita situațiile care pot duce la daune materiale.



Avertizare cu privire la pericolul de electrocutare!



Avertizare cu privire la pericol din cauza suprafețelor fierbinți!



Instrucțiuni pentru asamblare sau punerea în funcțiune



Respectați indicațiile din manualul de utilizare!

- Marcator/informație cu privire la evenimente în timpul utilizării
- ▶ Instrucțiune de operare care trebuie executată
- Instrucțiune de operare care trebuie executată în vederea evitării pericolelor



Simbol pentru curent alternativ



Declarația de conformitate (a se vedea capitolul „Informații legate de conformitatea UE”): Produsele marcate cu acest simbol îndeplinesc cerințele directivelor UE.



### **Siguranță verificată**

Produsele etichetate cu această pictogramă îndeplinesc cerințele legislației privind siguranța produselor.



Marcajul materialelor de ambalare la separarea deșeurilor cu următoarele prescurtări (a) și numere (b) cu următoarea semnificație:  
1–7: materiale plastice/20–22: hârtie și carton/80–98: compozite



Eliminați ambalajul în mod ecologic (a se vedea capitolul „Eliminarea”)



Eliminați ambalajul în mod ecologic (a se vedea capitolul „Eliminarea”)





Eliminați echipamentul conform normelor de mediu (a se vedea capitolul „Eliminarea”)



Simbolul „Triman” îi informează pe utilizatori despre faptul că produsul este reciclabil, că se supune unui sistem extins privind responsabilitatea producătorului, iar în Franța unor instrucțiuni de sortare.



Simbol utilizat în UE pentru etichetarea materialelor care vin în contact cu alimentele, ca de exemplu, ambalajele sau suprafețele aparatului.



Coșul friteuzei și vasul friteuzei sunt acoperite cu un strat antiaderent ILAG.

## 2. Utilizarea conformă cu destinația

Acest aparat este potrivit pentru gătitul prin coacere, înăbușire și sub formă de grătar a alimentelor precum legume, cartofi pai și cartofi wedges (pregătite în casă sau semipreparate), precum și pentru prepararea de pește, carne și carne de pasăre.

Acest aparat este destinat uzului casnic și pentru utilizări casnice similare, ca de exemplu:

- în magazine, birouri și alte medii de lucru similare;
- în unități agricole;
- de către clienții din hoteluri, moteluri și alte facilități rezidențiale;
- în pensiuni cu mic dejun.

Aparatul este conceput exclusiv pentru uz privat și nu pentru uz industrial/comercial.

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că utilizarea neconformă cu destinația anulează răspunderea asumată:

- Nu modificați aparatul fără aprobarea noastră și nu utilizați accesorii care nu sunt autorizate sau furnizate de noi.
- Respectați toate informațiile din acest manual de utilizare, în special instrucțiunile de siguranță. Orice altă utilizare este considerată a fi neconformă cu destinația și poate duce la vătămări corporale sau daune materiale.

### 3. Instrucțiuni de siguranță

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ – CITIȚI CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI-LE PENTRU UTILIZAREA ULTERIOARĂ!

- Nu lăsați aparatul și accesoriile la îndemâna copiilor.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copii începând cu vârsta de 8 ani și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și/sau cunoștințe, în cazul în care aceștia sunt supravegheați sau dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles riscurile care intervin.
- Copiii nu au voie să se joace cu aparatul.
- Curățarea și întreținerea realizată de utilizator nu trebuie efectuate de către copii nesupravegheați.
- Nu lăsați aparatul și cablul de conectare la îndemâna copiilor mai mici de 8 ani.



#### **PERICOL!**

##### **Pericol de rănire!**

Există pericol de asfixiere prin ingerarea sau inhalarea pieselor de mici dimensiuni sau a foliilor.

- Nu depozitați niciunul dintre materialele de ambalare (pungi, bucăți de polistiren etc.) la îndemâna copiilor.
- Nu lăsați copiii să se joace cu materialul de ambalare.



#### **AVERTIZARE!**

##### **Risc de electrocutare/ scurtcircuitare!**

Există pericol de electrocutare/ scurtcircuitare din cauza pieselor conductoare de curent electric.

- Conectați aparatul numai la o priză instalată corespunzător și ușor accesibilă, aflată în apropierea locului de amplasare. Tensiunea locală a rețelei trebuie să corespundă datelor tehnice ale aparatului.

# SILVERCREST®

- Priza trebuie să fie ușor accesibilă pentru cazul în care aparatul trebuie deconectat rapid.
- Trageți întotdeauna de ștecăr, nu de cablul de alimentare.
- Aveți grijă ca obiecte sau suprafețe fierbinți să nu ajungă în contact cu cablul de alimentare (de exemplu, plite).
- Înainte de prima utilizare și după fiecare folosire a aparatului, verificați cablul de alimentare și aparatul cu privire la deteriorări.
- Nu puneți aparatul în funcțiune dacă acesta sau cablul de alimentare prezintă defecte vizibile sau dacă aparatul a căzut.
- Dacă observați orice deteriorare cauzată de transport, contactați imediat centrul de service.
- În niciun caz nu efectuați singuri modificări la aparat și nici nu încercați să deschideți singuri o parte a aparatului și/sau să îl reparați.
- Nu deschideți niciodată carcasa și nu introduceți obiecte prin fanțele de aerisire.
- În cazul în care cablul de conectare la rețea al acestui aparat este deteriorat, dispuneți înlocuirea acestuia de către producător sau serviciul pentru clienți al acestuia sau de către o altă persoană cu o calificare similară, în vederea evitării pericolelor.
- Desfășurați complet cablul de alimentare.
- Nu îndoțiți și nu striviți cablul de alimentare.
- Scoateți ștecărul aparatului din priză
  - când curățați aparatul sau în timpul mentenanței acestuia,
  - la montarea sau demontarea lui,
  - când aparatul este umed sau ud,
  - când nu mai folosiți aparatul,
  - când nu îl supravegheați,
  - în timpul unei furtuni.

Nu imersați aparatul în apă sau în alte lichide, nu îl țineți sub jet de apă și nu îl utilizați în spații umede, deoarece aceasta poate cauza electrocutare.

- Protejați aparatul de contactul cu apa sau alte lichide. Țineți aparatul, cablul de alimentare și ștecărul departe de chiuvete sau alte obiecte asemănătoare.
- Nu așezați obiecte pline cu lichide, de exemplu, vase sau băuturi, pe sau în apropierea aparatului.
- Nu puneți aparatul în funcțiune pe o suprafață de așezare umedă.
- Nu atingeți niciodată aparatul sau cablul de alimentare/ștecărul cu mâinile ude sau umezite.
- Utilizați aparatul numai în spații interioare.
- Nu expuneți aparatul la condiții extreme. Se vor evita:
  - umiditatea ridicată sau umezeala,
  - temperaturile extrem de ridicate sau de scăzute,
  - lumina directă a soarelui,
  - focul deschis.

### 3.1. Punerea în funcțiune și utilizarea



#### **AVERTIZARE!**

#### **Pericol de incendiu!**

Există pericol de incendiu cauzat de suprafețele fierbinți.

- În vederea evitării pericolului cauzat de resetarea neintenționată a limitatorului de temperatură cu funcție de protecție, nu este permisă alimentarea aparatului prin intermediul unui dispozitiv de conectare extern, precum un temporizator extern sau prin intermediul unui circuit electric pornit și oprit regulat de un dispozitiv.
- Așezați aparatul pe o suprafață termorezistentă, uscată și plană.
- Nu așezați aparatul pe suprafețe care se pot încinge (de exemplu, plite, flăcări deschise).
- Aveți grijă ca aparatul aflat în funcțiune să nu intre în contact cu un alt obiect. Păstrați o distanță de minimum 10 cm față de alte obiecte. În special, nu așezați aparatul în apropierea materialelor ușor inflamabile (perdele, draperii, hârtie etc.).
- Nu puneți în funcțiune aparatul sub dulapuri suspendate sau alte obiecte care pot împiedica evacuarea vaporilor în partea de sus.

# SILVERCREST®

- Nu acoperiți aparatul.
- Nu așezați niciun obiect pe aparat.
- Nu lăsați aparatul niciodată nesupravegheat în timpul funcționării.
- Nu utilizați aparatul în apropierea vaporilor explozivi și/sau ușor inflamabili.
- Pentru prepararea alimentelor utilizați întotdeauna coșul friteuzei în vasul friteuzei, astfel încât preparatele să nu se ardă.
- Așezați întotdeauna coșul friteuzei pe un suport rezistent la căldură atunci când este fierbinte.
- Nu umpleți coșul friteuzei cu ulei sau grăsime, ca la o friteuză obișnuită. Adăugați la alimente doar cantitatea de ulei recomandată, în funcție de rețetă.
- Nu umpleți excesiv coșul friteuzei, astfel încât preparatele să nu intre în contact cu elementul de încălzire din interiorul aparatului în timpul funcționării. Umpleți coșul friteuzei numai până la marcajul MAX.
- Nu puneți în coșul friteuzei alimente aflate în folie de protecție, în folie de plastic sau în alte materiale inflamabile.
- În cazul formării unui fum negru scoateți imediat ștecărul din priză. Așteptați diminuarea cantității de fum înainte de a scoate coșul friteuzei din aparat.
- În caz de incendiu, deconectați mai întâi aparatul de la sursa de alimentare. Nu stingeți incendiul cu apă. Stingeți flăcările cu o pătură de incendiu sau cu un extingtor adecvat.



## **AVERTIZARE!**

### **Pericol de rănire!**

Există pericol de rănire cauzat de suprafețele fierbinți.

Suprafețele aparatului și ale accesoriilor cu care se poate intra în contact se pot încinge foarte tare în timpul funcționării.

- Deoarece grilajul de aerisire situat pe partea din spate a aparatului se încinge atunci când aparatul este în funcțiune, nu atingeți grilajul de aerisire în timpul funcționării, în vederea evitării arsurilor.

- Atingeți doar mânerul coșului friteuzei și elementele de operare ale aparatului în timpul funcționării!
- Nu atingeți și nu introduceți mâinile în compartimentul friteuzei, coșul friteuzei sau elementul de încălzire.
- Nu mișcați niciodată aparatul în timpul funcționării.
- Nu mișcați aparatul încălzit, așteptați mai întâi ca aparatul să se răcească complet.
- Există pericol de arsuri cauzate de vapori la scoaterea coșului friteuzei în timpul sau după pregătirea preparatelor. Nu stați cu capul direct deasupra aparatului și nu atingeți vaporii. Așezați coșul friteuzei/vasul friteuzei pe o suprafață termorezistentă.
- Coșul friteuzei se încinge în timpul funcționării, nu îl atingeți. Folosiți mănuși de bucătărie.
- Elementul de încălzire rămâne fierbinte o perioadă mai lungă și după oprirea aparatului. Asigurați-vă că nimeni nu introduce mâinile în compartimentul friteuzei.



## **PRECAUȚIE!**

### **Pericol pentru sănătate!**

Coacerea, înăbușirea sau pregătirea sub formă de grătar la temperaturi prea ridicate poate cauza formarea de substanțe nocive. Acrilamida, care se formează în resturile de alimente carbonizate sau arse, poate declanșa cancer.

- Îndepărtați resturile de mâncare arsă.
- Atunci când coaceți sau preparați la grătar alimente, nu le lăsați până capătă o culoare prea închisă.



## **ATENȚIE!**

### **Pericol de deteriorare!**

Aditivii chimici din stratul mobilierului pot afecta materialul din care sunt compuse picioarele aparatului și pot cauza urme pe suprafața mobilei.

- Dacă este necesar, așezați aparatul pe o suprafață termorezistentă.

## 3.2. Curățarea

- Respectați indicațiile suplimentare privind curățarea și curățați suprafețele care intră în contact cu alimentele așa cum se descrie în capitolul „10. Curățarea friteuzei cu aer cald” la pagina 171.

## 4. Descrierea componentelor

### Fig. A – Partea din față

- 1) Elemente de operare/afișajul ecranului
- 2) Coș friteuză
- 3) Mâner coș friteuză
- 4) Picioare suport (4x)
- 5) Vas friteuză
- 6) Compartimentul friteuzei
- 7) Tastă de deblocare coș friteuză cu clapetă de protecție

### Fig. B – Partea din spate

- 8) Carcasă
- 9) Evacuare aburi
- 10) Cablu de alimentare cu ștecă

### Fig. C – Elemente de operare/afișajul ecranului

- 11) Ecran pentru afișajul temperaturii/afișajul timpului de gătire
- 12) Proces de încălzire în curs
- 13) Ventilator activ
- 14) Program automat activ
- 15) Buton Standby
- 16) Pornirea/întreruperea procesului de încălzire
- 17) Selectarea programului
- 18) Comutarea afișajului timp de gătire/temperatură
- 19) Mărire timp de gătire/temperatură
- 20) Reducere timp de gătire/temperatură

## 5. Furnitura



### **PERICOLI!**

#### **Pericol de asfixiere!**

Există pericol de asfixiere prin ingerarea sau inhalarea pieselor de mici dimensiuni sau a foliilor.

■ Nu lăsați folia de ambalare la îndemâna copiilor.

- Vă rugăm să verificați integralitatea și integritatea livrării și să ne anunțați, în termen de 14 zile de la achiziție, dacă livrarea este incompletă sau deteriorată.

Pachetul achiziționat de dumneavoastră include următoarele:

- Friteuză digitală cu aer cald
- Ghid rapid
- Manual de utilizare extins (disponibil pentru descărcare pe [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) – număr articol IAN 406267\_2207)

## 6. Date tehnice

Numele sau marca comercială a furnizorului:	SilverCrest®
Adresa furnizorului:	MLAP GmbH Meitnerstr. 9 70563 Stuttgart GERMANIA
Identificarea modelului:	SHFD 1500 B1
Alimentare cu tensiune:	220-240 V~, 50-60 Hz
Putere:	1300-1500 W
Capacitate coș friteuză:	2,5 litri
Volum util coș friteuză (marcaj MAX):	2,2 litri
Controlul temperaturii:	60–200 °C
Timp max. de gătire:	60 minute
Dimensiuni (l × Î × A), inclusiv mânerul coșului friteuzei și protecția antiîndoire a cablului:	25 x 31 x 35,5 cm





## 7. Informații privind conformitatea UE




Prin prezenta, MLAP GmbH declară că produsul corespunde următoarelor cerințe ale Uniunii Europene:

- Directiva CEM 2014/30/UE
- Directiva privind joasa tensiune 2014/35/UE
- Directiva privind proiectarea ecologică 2009/125/CE
- Directiva RoHS 2011/65/UE

## 8. Pregătirea friteuzei cu aer cald

- ▶ Îndepărtați toate materialele în care a fost ambalat aparatul, autocolantele și foliile.
- ▶ Așezați aparatul pe o suprafață termorezistentă, uscată și plană.
- ▶ Scoateți vasul friteuzei (5) din aparat. Mai întâi împingeți în față clapeta de protecție de la mânerul coșului friteuzei (3) și abia apoi apăsați tasta de deblocare a coșului friteuzei (7) pentru a scoate coșul friteuzei (2) (a se vedea **fig. F**). Clapeta de protecție previne desprinderea accidentală a coșului friteuzei de vasul friteuzei.
- ▶ Clătiți coșul friteuzei (2) și vasul friteuzei (5) cu apă fierbinte. Uscați bine ambele componente.
- ▶ Așezați coșul friteuzei (2) în vasul friteuzei (5) astfel încât opritorul mânerului să se potrivească în locașul de pe vasul friteuzei (5) și să se fixeze.
- ▶ Ștergeți carcasa (8) cu o lavetă umedă.
- ▶ Conectați friteuza cu aer cald numai la o priză electrică sigură, corect instalată, cu împământare. Tensiunea locală a rețelei trebuie să corespundă datelor tehnice ale aparatului.

Friteuza cu aer cald emite un semnal sonor, butonul Standby  (15) se aprinde.



Resturile de fabricație pot genera mirosuri sau fum la prima utilizare. Acestea sunt însă inofensive și se reduc rapid. Înaintea primei utilizări, lăsați aparatul să funcționeze la cea mai mare treaptă de temperatură pentru cca 30 de minute (a se vedea „9.1. Setarea timpului și a temperaturii de gătire” la pagina 167) și asigurați o ventilație suficientă.

## 9. Utilizarea friteuzei cu aer cald



### AVERTIZARE!

#### Pericol de incendiu!

Uleiul și alte lichide se pot aprinde din cauza temperaturii ridicate a aerului fierbinte.

- Nu umpleți coșul friteuzei (2) cu ulei sau grăsimi, ca la o friteuză obișnuită. Adăugați la alimente doar cantitatea de ulei recomandată, în funcție de rețetă.
  - Nu umpleți excesiv coșul friteuzei (2). Respectați marcajul MAX. Cu toate acestea, pentru o manipulare simplă, vă recomandăm să umpleți coșul friteuzei (2) numai pe trei sferturi.
- ▶ Scoateți coșul friteuzei (2) din aparat (a se vedea **fig. D**).
  - ▶ Puneți alimentele în coșul friteuzei (2). Cantitățile de umplere potrivite se regăsesc în tabelul din capitolul „9.3. Setări recomandate” la pagina 169.
  - ▶ Țineți bine coșul friteuzei (2) de mânerul coșului friteuzei (3) și împingeți-l din față până când intră complet în aparat (a se vedea **fig. E**).

### 9.1. Setarea timpului și a temperaturii de gătire

- ▶ Apăsăți butonul Standby (⏻) (15) pentru a porni friteuza cu aer cald. Inițial, temperatura este presetată la 180 °C, iar timpul de gătire la 15 minute.
- ▶ Setăți temperatura de gătire dorită în intervale de 5 °C cu ajutorul butoanelor (⬆) (19) sau (⬇) (20). Pe afișajul ecranului (11) este indicată temperatura în °C.
- ▶ Mențineți apăsat butonul (⬆) (19) sau (⬇) (20) mai mult timp pentru a seta mai rapid temperatura dorită.

Pot fi setate temperaturi între 60 °C și 200 °C.

- ▶ Apăsăți butonul (⌚) (18) și apoi, cu ajutorul butoanelor (⬆) (19) sau (⬇) (20), setați timpul de gătire dorit în intervale de minute. Pe afișajul ecranului (11) este indicat timpul de gătire în MIN.
- ▶ Mențineți apăsat butonul (⬆) (19) sau (⬇) (20) mai mult timp pentru a seta mai rapid timpul de gătire dorit.

Este posibil un timp total de gătire de 60 de minute.



Pentru obținerea unui rezultat optim de gătire, încălziți în prealabil friteuza cu aer cald timp de cel puțin 3 minute.

- ▶ Porniți procesul de gătire prin apăsarea butonului (▶||) (16).

## 9.2. Procedura în timpul procesului de gătire

Temperatura de gătire și timpul de gătire rămas sunt afișate pe durata funcționării.

În timpul preparării, puteți scoate oricând coșul friteuzei (2) din aparat pentru a controla gradul de gătire. Aparatul se oprește automat.



### AVERTIZARE!

#### Pericol de rănire!



Există pericol de rănire cauzat de suprafețele fierbinți.

Suprafețele aparatului și ale accesoriilor cu care se poate intra în contact se pot încinge foarte tare în timpul funcționării.


■ Folosiți mănuși de bucătărie.

- ▶ Agitați coșul friteuzei (2) de mai multe ori pe parcursul timpului de gătire, pentru a redistribui preparatele. Veți realiza astfel o prăjire uniformă a preparatelor.
- ▶ Pentru aceasta scoateți coșul friteuzei (2) din aparat ținând de mânerul coșului friteuzei (3). Agitați cu atenție alimentele și împingeți coșul friteuzei (2) înapoi în aparat.

Timpul continuă să se scurgă automat.

- ▶ Dacă doriți să adăugați preparate, apăsați butonul  (16) pentru a întrerupe procesul de gătire.
- ▶ Scoateți coșul friteuzei (2) din aparat ținând de mânerul coșului friteuzei (3).
- ▶ Adăugați cu atenție preparate și împingeți coșul friteuzei (2) înapoi în aparat.
- ▶ Apăsați din nou butonul  (16) pentru a continua procesul de gătire.

La sfârșitul timpului de gătire este emis un semnal sonor, iar aparatul se oprește. Ventilatorul continuă să mai funcționeze câteva minute.

- ▶ Pentru întreruperea anticipată a procesului de gătire apăsați butonul Standby  (15) timp de câteva secunde până la oprirea aparatului.
- ▶ Scoateți ștecărul (10) din priză.
- ▶ Scoateți vasul friteuzei (5) din aparat ținând de mânerul coșului friteuzei (3). Puneți vasul friteuzei (5) pe o suprafață termorezistentă și scoateți coșul friteuzei (2). În acest scop, mai întâi împingeți în față clapeta de protecție de la mânerul coșului friteuzei (3) și apoi apăsați tasta de deblocare a coșului friteuzei (7) (a se vedea **fig. F**). Scoateți preparatele din coșul friteuzei.

### 9.3. Setări recomandate



În tabel se regăsesc numărul de bucăți, respectiv cantitățile considerate optime.

În tabel regăsiți setările corespunzătoare pentru respectivul fel de mâncare. Setările pot varia în funcție de cantitate, produsul din friteuză sau propriile dumneavoastră preferințe. De asemenea, respectați indicațiile de preparare furnizate de producătorii alimentelor respective.

De regulă, cantitățile mai mari de alimente necesită un timp de gătire puțin mai lung, iar cantitățile mai mici necesită un timp de gătire puțin mai scurt.

Felul de mâncare	Greutatea optimă (g)	Durata (min.)	Temp. (°C)	Agitați/în-toarceți	Atenție
Cartofi pai subțiri congelați	200 – 250 (max. 350)	13 – 18	200	Da (2x)	Preîncălzire 3 minute
Cartofi pai lați congelați	200 – 250 (max. 350)	18 – 25	180	Da (2x)	Preîncălzire 3 minute
Cartofi pai făcuți în casă	200 – 250 (max. 350)	25 – 30	180-200	Da (2x)	Adăugați 1-2 linguri de ulei alimentar Preîncălzire 3 minute
Minibrioșe	400	15 – 18	160	Nu	Utilizați forma de copt, cca 6 minibrioșe
File de pește	150 – 250 (max. 500)	12 – 18	180	Da (1x)	Preîncălzire 3 minute
Cotlet de porc	100 – 300 (max. 600)	10 – 15	180	Da (1x)	Preîncălzire 3 minute
Pulpe de pui	100 – 300 (max. 600)	20 – 30	200	Da (1x)	Preîncălzire 3 minute
Creveți	200 – 300 (max. 500)	10 – 14	200	Da (2x)	Adăugați 1-2 linguri de ulei alimentar Preîncălzire 3 minute

Felul de mâncare	Greutate optimă (g)	Durata (min.)	Temp. (°C)	Agitați/întoarceți	Atenție
Legume (de exemplu, ardei, ciuperci, dovlecei, cartofi)	100 – 350 (max. 500)	13 – 30	180	Da (2x)	Adăugați 1-2 linguri de ulei alimentar bucăți groase de 2-3 cm



Friteaza cu aer cald este adecvată și pentru încălzirea preparatelor: încălziți preparatele timp de 10 minute la 150 °C.



Dacă nu ați încălzit în prealabil friteaza cu aer cald, lăsați preparatele la prăjit cu 3 minute în plus.





Formele de copt pentru cocerea în friteaza cu aer cald nu sunt incluse în furnitură.

## 9.4. Setarea programului automat


Cu ajutorul programelor automate puteți prepara anumite alimente cu temperatură și timp de gătire presetate. Următoarele programe vă stau la dispoziție:

Simbol	Programul automat	Greutate recomandată (cca)	Min.	°C	Agitați/întoarceți
	Cartofi pai congelați	330	16	200	Da (2x)
	Cartofi pai făcuți în casă	300	18	180	Da (2x)
	Cârnași	100	10	200	Da (1x)
	Pulpe de pui	100	20	180	Da (1x)
	Friptură	100-500	15	180	Da (1x)
	Prăjituri	300	20	160	nu
	Pește	150	12	200	Da (1x)
	Legume	150	15	200	Da (2x)


Apăsați butonul Standby  (15) pentru a porni aparatul.

▶ Apăsați butonul  (17) de mai multe ori pentru a seta programul automat dorit.

Temperatura și timpul de gătire aferente programului selectat sunt afișate alternativ.

▶ Porniți procesul de gătire prin apăsarea butonului  (16).

La sfârșitul timpului de gătire este emis un semnal sonor, iar aparatul se oprește. Ventilatorul continuă să mai funcționeze câteva minute.

▶ Pentru întreruperea anticipată a procesului de gătire, apăsați butonul Standby  (15) timp de câteva secunde până la oprirea aparatului.

▶ Scoateți ștecărul (10) din priză.

## 10. Curățarea friteuzei cu aer cald



### AVERTIZARE!

#### Pericol de electrocutare!

Există pericol de electrocutare din cauza pieselor conductoare de curent.

■ Scoateți ștecărul din priză (10) întotdeauna înainte de curățare.

■ Nu imersați niciodată aparatul în apă sau în alte lichide. Dacă aparatul a căzut totuși în lichid, sub nicio formă nu trebuie să îl atingeți. Scoateți mai întâi ștecărul (10) din priză.

Nu repuneți în niciun caz aparatul în funcțiune. Dispuneți verificarea aparatului de către producător, de către serviciul pentru clienți al acestuia sau de către o persoană cu calificare similară.



### AVERTIZARE!

#### Pericol de rănire!

Există pericol de arsuri cauzat de suprafețele fierbinți.

■ Lăsați aparatul să se răcească timp de minimum 60 de minute înainte de curățare. Pentru ca aparatul să se poată răci mai repede, scoateți coșul friteuzei (2). Așezați coșul friteuzei/vasul friteuzei pe o suprafață termorezistentă.



## ATENȚIE!

### Posibilă deteriorare a aparatului!

Există posibilitatea deteriorării aparatului din cauza utilizării necorespunzătoare.


- Nu folosiți detergenți duri sau abrazivi pe și în carcasa aparatului.
  - Nu curățați friteuza cu aer cald și nici accesoriile în mașina de spălat vase.
  - Folosiți o lavetă moale, umedă pentru câmpul de comandă și pentru suprafețele exterioare ale aparatului.
- ▶ Curățați coșul friteuzei (2) cu un burete și puțină apă cu detergent delicat. Clătiți mai întâi ambele componente cu grijă și uscați-le apoi cu grijă.
  - ▶ Curățați compartimentul friteuzei (6) cu apă caldă și cu un burete moale.
  - ▶ Folosiți o perie de vase pentru murdăria de pe elementele de încălzire. Îndepărtați cu atenție resturile de preparate.





## 11. Transport și neutilizare pe termen lung

- ▶ Dacă nu folosiți aparatul pentru un timp mai îndelungat, scoateți ștecărul (10) din priză, curățați aparatul și păstrați-l într-un loc uscat, fără praf, ferit de îngheț și de lumina directă a soarelui.
- ▶ Pentru a evita deteriorarea produsului în timpul transportului, vă recomandăm să utilizați ambalajul original.

## 12. Remedierea defecțiunilor

Produsul este furnizat de noi într-o stare impecabilă. În cazul în care totuși veți constata o problemă, încercați mai întâi să o remediați cu ajutorul următorului tabel. Dacă nu reușiți, contactați serviciul nostru pentru clienți.

Problemă	Cauză posibilă	Remedierea defecțiunilor
Aparatul nu funcționează.	Ștecărul (10) nu este introdus într-o priză.	▶ Conectați aparatul doar la o priză instalată corespunzător.
	Introducere incompletă.	▶ Porniți procesul de gătire prin apăsarea butonului  (16).

<b>Problemă</b>	<b>Cauză posibilă</b>	<b>Remedierea defecțiunilor</b>
Preparatele nu sunt gătitе.	Cantitatea de umplere este prea mare.	▶ Umpleți coșul friteuzei (2) numai până la marcajul MAX.
	Temperatura de gătire este prea mică.	▶ Apăsați butonul  (18) până când pe afișajul ecranului (11) este indicată temperatura în °C. Apăsați  (19) pentru a mări temperatura de gătire.
	Timpul de gătire este prea scurt.	▶ Apăsați butonul  (18) până când pe afișajul ecranului (11) este indicat timpul de gătire în MIN. Apăsați  (19) pentru a prelungi timpul de gătire dorit.
Preparatele nu sunt gătite uniform.	Preparatele sunt înghesuite.	<p>▶ Agitați coșul friteuzei (2) pentru a distribui uniform preparatele (a se vedea 9.2 la pagina 168). Anumite preparate trebuie agitate după cca jumătate din timpul de gătire.</p> <p>▶ Umpleți coșul friteuzei (2) cu bucăți mici. Bucățile mai mici se gătesc mai uniform.</p>
Preparatele prăjite nu sunt suficient de crocante.	Ați folosit preparate nepotrivite pentru friteuza cu aer cald.	▶ Folosiți gustări potrivite pentru cuptor sau cu un conținut redus de grăsime pentru rezultate mai crocante.
Aparatul nu se închide.	Coșul friteuzei (2) este supraîncărcat.	▶ Umpleți coșul friteuzei (2) numai până la marcajul MAX.



Problemă	Cauză posibilă	Remedierea defecțiunilor
Aparatul generează un fum alb	Preparatele sunt foarte grase.	▶ În timpul gătirii preparatelor foarte grase, picături de grăsime cad în vasul friteuzei (5). Din cauza grăsimii se formează o temperatură mult mai ridicată decât cea normală în vasul friteuzei (5) – acest lucru nu afectează nici aparatul, nici gătitura.
	Vasul friteuzei (5) încă prezintă resturi de grăsime de la ultimul proces de gătit.	▶ Resturile de grăsime se ard în compartimentul friteuzei. Curățați vasul friteuzei (5) după fiecare utilizare.
Cartofii pai proaspeți nu sunt prăjiți uniform.	Cartofii nu s-au muiat suficient.	▶ Puneți cartofii în apă rece timp de cca 1/2 de oră, pentru eliminarea amidonului. Uscați cartofii cu un prosop de hârtie înainte de a-i pune în aparat.
	Tipul de cartofi este nepotrivit.	
Cartofii pai proaspeți nu devin crocanți.	Cartofii sunt prea umezi.	▶ Aspectul crocant depinde de conținutul de apă și de amidon al tipului de cartofi și de cantitatea de ulei.
		▶ Uscați bine cartofii și acoperiți-i apoi cu cca 1/2 de lingură de ulei.
		▶ Tăiați cartofii în bucăți mai mici.

## 13. Eliminarea



### APARATUL

Aparatele vechi nu trebuie aruncate împreună cu gunoiul menajer obișnuit. La sfârșitul duratei sale de utilizare, aparatul trebuie eliminat corespunzător în conformitate cu Directiva 2012/19/UE.

Materialele reciclabile conținute de aparat sunt revalorificate și astfel se previne impactul asupra mediului.

Eliminați aparatul vechi la un punct de colectare pentru deșeuri electronice sau la un centru de reciclare.

Pentru informații suplimentare, contactați compania dumneavoastră locală de eliminare a deșeurilor sau administrația locală.

### AMBALAJUL

Aparatul dumneavoastră este ambalat pentru a fi protejat împotriva deteriorării în timpul transportului. Ambalajele sunt materii prime și, prin urmare, sunt refolosibile și pot fi reintroduse în circuitul de materii prime.

## 14. Piese de schimb

Dacă doriți să comandați ulterior piese de schimb, contactați-ne prin formularul de contact de pe [www.mlap.info/contact](http://www.mlap.info/contact).

## 15. Declarația privind protecția datelor

Stimați clienți,

vă informăm că noi, MLAP GmbH, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Germania, în calitate de operator, prelucrăm datele dumneavoastră cu caracter personal.

În ceea ce privește chestiunile legate de protecția datelor suntem asistați de responsabilul nostru cu protecția datelor care poate fi contactat la MLAP GmbH, Datenschutz, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Germania, [datenschutz@mlap.info](mailto:datenschutz@mlap.info). Prelucrăm datele dumneavoastră în scopul derulării garanției și a proceselor conexe (precum reparațiile) și ne bazăm, în ceea ce privește prelucrarea datelor dumneavoastră, pe contractul de achiziție încheiat cu noi.

Vom transmite datele dumneavoastră furnizorilor de servicii de reparații autorizați de noi, în scopul derulării garanției și proceselor conexe (precum reparațiile). De regulă, stocăm datele dumneavoastră cu caracter personal pe o perioadă de trei ani pentru a vă respecta drepturile legale de garanție.

Aveți drept de acces la datele dumneavoastră cu caracter personal, precum și de rectificare, ștergere, restricționarea prelucrării, opoziție față de prelucrare și portabilitatea datelor. Cu toate acestea, sunt aplicabile limitări privind dreptul de acces și dreptul de ștergere în conformitate cu articolele 34 și 35 din BDSG (Legea germană federală privind protecția datelor) (art. 23 din RGPD). În plus, aveți dreptul de a depune o plângere în fața unei autorități de supraveghere competente pentru protecția datelor (articolul 77 din RGPD

coroborat cu articolul 19 din BDSG). În cazul MLAP, acest drept se exercită în fața Comisariatului pentru protecția datelor și libertatea informației Baden-Württemberg (Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Baden-Württemberg), căsuța poștală 10 29 32, 70025 Stuttgart, Germania [www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de](http://www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de).

Prelucrarea datelor dumneavoastră este necesară pentru derularea garanției; fără furnizarea datelor necesare, derularea garanției nu este posibilă.

## 16. Note privind mărcile comerciale

SilverCrest® este o marcă înregistrată a Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Germania.

Toate celelalte nume și produse sunt mărci comerciale sau mărci înregistrate ale proprietarilor respectivi.

## 17. Garanția firmei MLAP GmbH

Stimată clientă, stimat client,

Acest aparat este însoțit de o garanție de 3 ani de la data cumpărării. Dacă produsul prezintă deficiențe, dispuneți de drepturi legale în fața vânzătorului produsului. Drepturile legale nu sunt limitate de condițiile noastre de garanție prezentate în cele ce urmează.

### 17.1. Condiții de garanție

Termenul de garanție începe cu data cumpărării. Vă rugăm să păstrați bine bonul de casă original. Acesta este necesar ca dovadă a cumpărării.

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs intervine o eroare de material sau de producție, noi vom repara sau înlocui produsul - la alegerea noastră - în mod gratuit. Această prestație de garanție se acordă cu condiția prezentării aparatului defect și chitanței (bonului de casă) în termenul de trei ani, însoțite de o scurtă descriere a naturii defecțiunii și cu precizarea momentului apariției acesteia.

Dacă defecțiunea este acoperită de garanția noastră, veți primi produsul reparat sau un nou produs.

Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungeste termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

## 17.2. Perioada de garanție și drepturile legale care decurg din constatarea unei defecțiuni

Perioada de garanție nu se prelungește la îndeplinirea prestației de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele defecțiuni și deficiențe, existente deja la vânzarea produsului, trebuie anunțate imediat după despachetarea acestuia. Reparațiile devenite necesare după expirarea perioadei de garanție se execută contra cost.

## 17.3. Volumul garanției

Aparatul a fost produs cu atenție, conform celor mai stricte directive de calitate și a fost verificat în detaliu înainte de livrare.

Garanția se acordă pentru erori de material și fabricație. Această garanție nu se extinde și asupra pieselor produsului expuse uzurii normale și considerate prin urmare consumabile și nici asupra deteriorărilor apărute la piesele fragile, cum sunt comutatoarele, acumulatorii sau piesele din sticlă.

Garanția se anulează dacă produsul a fost deteriorat sau dacă nu a fost utilizat ori întreținut corect. Pentru o utilizare corectă a produsului trebuie respectate toate instrucțiunile enumerate în manualul de utilizare. Acțiunile și utilizarea în scopuri nerecomandate sau descrise drept periculoase în manualul de utilizare trebuie neapărat evitate.

Produsul este destinat exclusiv utilizării private, nefiind conceput pentru utilizare industrială. În caz de manevrarea abuzivă și incorectă, de utilizare a forței, precum și în cazul intervențiilor efectuate de alte entități în afară de filiala noastră de service autorizată, garanția se anulează.

## 17.4. Cum se procedează în caz de garanție

Pentru a garanta o soluționare rapidă a cererii dvs., vă rugăm să respectați următoarele indicații:

- Pentru eventuale întrebări, vă rugăm să aveți la îndemână bonul de casă și numărul articolului IAN 406267\_2207, ca dovadă a cumpărării.
- Numărul de articol este gravat pe plăcuța de identificare a produsului, pe foaia de titlu a manualului dvs. (în stânga jos) sau pe autocolantul de pe verso ori din partea inferioară.
- Dacă intervin defecțiuni sau alte deficiențe, contactați mai întâi departamentul de service numit mai jos, telefonic sau prin formularul nostru de contact.

## 18. Service



Pe pagina [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) puteți descărca aceste instrucțiuni și multe alte manuale, videoclipuri cu produse și software-uri pentru instalare.

Prin intermediul acestui cod QR ajungeți direct pe pagina de service Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) și prin introducerea numărului de articol IAN 406267\_2207 puteți să deschideți instrucțiunile dumneavoastră de utilizare.

<b>RO</b>	<b>Service România</b> Hotline ☎ +40 31 2295805 🕒 Luni-vineri: 9:00 - 17:00 Vă rugăm să folosiți formularul de contact de la adresa <a href="http://www.mlap.info/contact">www.mlap.info/contact</a>
	IAN 406267_2207

### 18.1. Furnizor/producător/importator

Vă rugăm să țineți cont de faptul că adresa de mai jos nu este o adresă de retur. Contactați mai întâi centrul de service menționat mai sus.

MLAP GmbH  
Meitnerstr. 9  
70563 Stuttgart  
GERMANIA

## **Πίνακας περιεχομένων**

<b>1.</b>	<b>Πληροφορίες για αυτές τις οδηγίες χρήσης .....</b>	<b>180</b>
1.1.	Επεξήγηση συμβόλων .....	180
<b>2.</b>	<b>Προβλεπόμενη χρήση .....</b>	<b>182</b>
<b>3.</b>	<b>Υποδείξεις ασφαλείας .....</b>	<b>183</b>
3.1.	Θέση σε λειτουργία και χρήση .....	186
3.2.	Καθαρισμός .....	189
<b>4.</b>	<b>Περιγραφή εξαρτημάτων .....</b>	<b>190</b>
<b>5.</b>	<b>Περιεχόμενο συσκευασίας .....</b>	<b>190</b>
<b>6.</b>	<b>Τεχνικά χαρακτηριστικά .....</b>	<b>191</b>
<b>7.</b>	<b>Πληροφορίες συμμόρφωσης ΕΕ .....</b>	<b>191</b>
<b>8.</b>	<b>Προετοιμασία φριτέζας θερμού αέρα .....</b>	<b>192</b>
<b>9.</b>	<b>Χειρισμός φριτέζας θερμού αέρα .....</b>	<b>193</b>
9.1.	Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος και θερμοκρασίας .....	193
9.2.	Διαδικασία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος .....	194
9.3.	Συνιστώμενες ρυθμίσεις .....	195
9.4.	Ρύθμιση αυτόματου προγράμματος .....	197
<b>10.</b>	<b>Καθαρισμός φριτέζας θερμού αέρα .....</b>	<b>198</b>
<b>11.</b>	<b>Παροπλισμός και μεταφορά .....</b>	<b>199</b>
<b>12.</b>	<b>Αντιμετώπιση .....</b>	<b>199</b>
<b>13.</b>	<b>Απόρριψη .....</b>	<b>202</b>
<b>14.</b>	<b>Ανταλλακτικά .....</b>	<b>202</b>
<b>15.</b>	<b>Δήλωση προστασίας δεδομένων .....</b>	<b>203</b>
<b>16.</b>	<b>Υποδείξεις για τα εμπορικά σήματα .....</b>	<b>203</b>
<b>17.</b>	<b>ΕΓΓΥΗΣΗ της MLAP GmbH .....</b>	<b>204</b>
17.1.	Προϋποθέσεις εγγύησης .....	204
17.2.	Διάρκεια εγγύησης και νομικές αξιώσεις για ελαττώματα .....	204
17.3.	Έκταση εγγύησης .....	204
17.4.	Διεκπεραίωση σε περίπτωση εγγύησης .....	205
<b>18.</b>	<b>Σέρβις .....</b>	<b>205</b>
18.1.	Προμηθευτής/Παραγωγός/Εισαγωγέας .....	206

## 1. Πληροφορίες για αυτές τις οδηγίες χρήσης



Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε το προϊόν μας. Ευχόμαστε να απολαύσετε τη συσκευή.

Πριν από τη θέση σε λειτουργία διαβάστε προσεκτικά τις υποδείξεις ασφαλείας. Προσέξτε τις προειδοποιήσεις στη συσκευή και στις οδηγίες χρήσης.

Φυλάσσετε πάντα τις οδηγίες χρήσης σε εύκολα προσβάσιμο σημείο. Εάν πουλήσετε ή παραχωρήσετε τη συσκευή, παραδώστε οπωσδήποτε και αυτές τις οδηγίες χρήσης, επειδή είναι ένα σημαντικό τμήμα του προϊόντος.

### 1.1. Επεξήγηση συμβόλων

Όταν ένα απόσπασμα κειμένου επισημαίνεται με ένα από τα ακόλουθα προειδοποιητικά σύμβολα, πρέπει να αποφευχθεί ο κίνδυνος που περιγράφεται στο κείμενο για την πρόληψη των πιθανών συνεπειών που περιγράφονται σε αυτό.



#### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ!**

Προειδοποίηση για άμεσο κίνδυνο θανάτου!

- Τηρείτε τις οδηγίες, για την αποφυγή καταστάσεων που οδηγούν σε θάνατο ή σοβαρούς τραυματισμούς.



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Προειδοποίηση για πιθανό κίνδυνο θανάτου ή/και σοβαρούς, ανεπανόρθωτους τραυματισμούς!

- Τηρείτε τις οδηγίες, για την αποφυγή καταστάσεων που μπορούν να οδηγήσουν σε θάνατο ή σοβαρούς τραυματισμούς.



#### **ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Προειδοποίηση για πιθανούς μέτριους ή/και ελαφρούς τραυματισμούς!

- Τηρείτε τις οδηγίες, για την αποφυγή καταστάσεων που μπορούν να οδηγήσουν σε ασήμαντους ή ελαφρούς τραυματισμούς.



#### **ΥΠΟΔΕΙΞΗ!**

Λαμβάνετε υπόψη τις υποδείξεις, για την αποφυγή υλικών ζημιών!

- Τηρείτε τις οδηγίες για την αποφυγή καταστάσεων, οι οποίες μπορούν να οδηγήσουν σε υλικές ζημιές.



Προειδοποίηση για κίνδυνο ηλεκτροπληξίας!



Προειδοποίηση για κίνδυνο από καυτές επιφάνειες!



Υποδείξεις για τη συναρμολόγηση ή τη λειτουργία



Προσέξτε τις υποδείξεις στις οδηγίες χρήσης!

- Σημείο απαρίθμησης / πληροφορία για συμβάντα κατά τον χειρισμό
- ▶ Οδηγίες ενεργειών προς εκτέλεση
- Οδηγίες ενεργειών προς εκτέλεση για την αποφυγή κινδύνων



Σύμβολο εναλλασσόμενου ρεύματος



Δήλωση συμμόρφωσης (βλ. κεφάλαιο «Πληροφορίες συμμόρφωσης ΕΕ»): Τα προϊόντα που επισημαίνονται με αυτό το σύμβολο πληρούν τις απαιτήσεις των οδηγιών της ΕΕ.



### Ελεγμένη ασφάλεια

Τα προϊόντα που φέρουν αυτό το σήμα πληρούν τις απαιτήσεις της νομοθεσίας περί ασφάλειας προϊόντων.



Σήμανση υλικών συσκευασίας για διαχωρισμό των απορριμμάτων με συντομεύσεις (α) και αριθμούς (β) με την ακόλουθη επεξήγηση:  
1-7: Πλαστικά/20-22: Χαρτί και χαρτόνι/80-98: Σύνθετα υλικά



Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον (βλ. κεφάλαιο «Απόρριψη»)



Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον (βλ. κεφάλαιο «Απόρριψη»)





Απορρίψτετε τη συσκευή με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον (βλ. κεφάλαιο «Απόρριψη»)



Το σύμβολο «Triman» πληροφορεί τον καταναλωτή ότι το προϊόν είναι ανακυκλώσιμο και υπόκειται σε ένα εκτεταμένο σύστημα ευθύνης των κατασκευαστών και σε μία ειδική οδηγία διαλογής στη Γαλλία.



Σύμβολο που χρησιμοποιείται στην ΕΕ για τη σήμανση υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, όπως π.χ. συσκευασίες ή επιφάνειες συσκευών.



Το καλάθι της φριτέζας και το σκεύος τηγανίσματος έχουν αντικολητική επίστρωση ILAG.

## 2. Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η συσκευή είναι κατάλληλη για το ψήσιμο, το μαγείρεμα και το ψήσιμο στη σχάρα τροφίμων, όπως π.χ. λαχανικά, τηγανητές πατάτες και κυδωνάτες πατάτες (χειροποίητες ή προψημένες), καθώς και για παρασκευή ψαριών, κρεάτων και πουλερικών. Η συσκευή αυτή προορίζεται για χρήση σε νοικοκυριά και για παρεμφερείς οικιακές χρήσεις, για παράδειγμα:

- σε καταστήματα, γραφεία και παρόμοιους χώρους εργασίας,
- σε αγροτικές εγκαταστάσεις,
- για πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ και άλλων χώρων διαμονής,
- σε πανσιόν που προσφέρουν πρωινό.

Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για ιδιωτική και όχι για βιομηχανική/εμπορική χρήση.

Λάβετε υπόψη, ότι η εγγύηση παύει να ισχύει σε περίπτωση μη προβλεπόμενης χρήσης:

- Μην προβαίνετε σε τροποποιήσεις της συσκευής χωρίς την έγκρισή μας και μην χρησιμοποιείτε πρόσθετα εξαρτήματα που δεν έχουν εγκριθεί ή παραδοθεί από εμάς.

- Λαμβάνετε υπόψη όλες τις πληροφορίες που θα βρείτε στις παρούσες οδηγίες χρήσης και ιδίως τις υποδείξεις ασφαλείας. Κάθε άλλος χειρισμός θεωρείται ως μη προβλεπόμενος και μπορεί να προκαλέσει σωματικές βλάβες ή υλικές ζημιές.

### 3. Υποδείξεις ασφαλείας

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ – ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΙΣ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ!

- Φυλάσσετε τη συσκευή και τα πρόσθετα εξαρτήματα σε μέρος, στο οποίο δεν έχουν πρόσβαση παιδιά.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω, καθώς και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες ή ελλιπή εμπειρία ή/και γνώση, εφόσον επιβλέπονται ή έχουν ενημερωθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που απορρέουν από αυτή.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Απαγορεύεται ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο ρεύματος.



#### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ!**

#### **Κίνδυνος τραυματισμού!**

Κίνδυνος ασφυξίας σε περίπτωση κατάποσης ή εισπνοής μικρών αντικειμένων ή μεμβρανών.

- Μην αποθηκεύετε κανένα από τα υλικά συσκευασίας (σακούλες, φελιζόλ κτλ.) που χρησιμοποιούνται σε μέρη στα οποία έχουν πρόσβαση παιδιά.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας.



## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

### Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας/βραχυκυκλώματος!

Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας/βραχυκυκλώματος από εξαρτήματα από τα οποία διέρχεται ρεύμα.

- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε μια σωστά εγκατεστημένη και καλά προσβάσιμη πρίζα, η οποία βρίσκεται κοντά στο σημείο τοποθέτησης. Η τοπική τάση τροφοδοσίας πρέπει να αντιστοιχεί στα τεχνικά χαρακτηριστικά της συσκευής.
- Πρέπει να υπάρχει ελεύθερη πρόσβαση στην πρίζα για την περίπτωση που θα απαιτηθεί να αποσυνδέσετε τη συσκευή γρήγορα από το ηλεκτρικό δίκτυο τροφοδοσίας.
- Τραβάτε πάντα το φις, όχι το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Φροντίζετε ώστε το καλώδιο τροφοδοσίας να μην έρχεται σε επαφή με καυτά αντικείμενα ή καυτές επιφάνειες (π.χ. εστία κουζίνας).
- Πριν από την πρώτη χρήση και μετά από κάθε χρήση, ελέγχετε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας για ζημιές.
- Μην θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία, όταν η συσκευή ή το καλώδιο τροφοδοσίας παρουσιάζει ορατές ζημιές ή εάν η συσκευή έχει πέσει κάτω.
- Εάν διαπιστώσετε ζημιά από τη μεταφορά, απευθυνθείτε αμέσως στο σέρβις.
- Σε καμία περίπτωση μην προβαίνετε μόνοι σας σε τροποποιήσεις της συσκευής και μην επιχειρείτε να ανοίξετε κάποιο εξάρτημα της συσκευής ή/και να το επισκευάσετε.
- Μην ανοίγετε ποτέ το περίβλημα και μην εισάγετε αντικείμενα στις σχισμές αερισμού.
- Εάν καταστραφεί το καλώδιο ρεύματος αυτής της συσκευής, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή το σέρβις του ή από παρόμοια καταρτισμένο πρόσωπο, για την αποφυγή κινδύνων.
- Ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Μην τσακίζετε και μην συνθλίβετε το καλώδιο τροφοδοσίας.

- Αποσυνδέετε το φικς τροφοδοσίας της συσκευής από την πρίζα,
  - όταν καθαρίζετε ή συντηρείτε τη συσκευή,
  - όταν συναρμολογείτε ή αποσυναρμολογείτε τη συσκευή,
  - όταν η συσκευή έχει υγρασία ή έχει βραχεί,
  - όταν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε πλέον τη συσκευή,
  - όταν δεν υπάρχει επιτήρηση,
  - κατά τη διάρκεια καταιγίδας.

Ποτέ μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά, μην την κρατάτε κάτω από τρεχούμενο νερό και μην τη χρησιμοποιείτε σε υγρούς χώρους διότι μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία.

- Προστατέψτε τη συσκευή από επαφή με νερό ή άλλα υγρά. Διατηρείτε τη συσκευή, το καλώδιο τροφοδοσίας και το φικς τροφοδοσίας μακριά από νιπτήρες, νεροχύτες ή παρεμφερή.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα γεμάτα με υγρά, π.χ. βάζα ή ποτά, επάνω ή κοντά στη συσκευή.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή σε βρεγμένη επιφάνεια τοποθέτησης.
- Ποτέ μην ακουμπάτε τη συσκευή ή το καλώδιο τροφοδοσίας / το φικς με υγρά ή βρεγμένα χέρια.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά σε εσωτερικούς χώρους.
- Μην εκθέτετε τη συσκευή σε ακραίες συνθήκες. Πρέπει να αποφεύγονται τα εξής:
  - υψηλή ατμοσφαιρική υγρασία ή υγρασία,
  - ακραία υψηλές ή χαμηλές θερμοκρασίες,
  - απευθείας ηλιακή ακτινοβολία,
  - γυμνή φλόγα.

## 3.1. Θέση σε λειτουργία και χρήση



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

#### Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς από καυτές επιφάνειες.

- Για να αποφεύγονται οι κίνδυνοι λόγω ακούσιας επαναφοράς του θερμοστάτη ασφαλείας, η συσκευή δεν επιτρέπεται να τροφοδοτείται μέσω μιας εξωτερικής διακοπτικής διάταξης, όπως για παράδειγμα μέσω ενός χρονοδιακόπτη, ή να είναι συνδεδεμένη με ένα κύκλωμα ρεύματος που ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά από μια διάταξη.
- Τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε μια θερμοάντοχη, στεγνή και επίπεδη επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε επιφάνειες στις οποίες μπορεί να αναπτυχθούν υψηλές θερμοκρασίες (π.χ. εστίες μαγειρέματος, γυμνές φλόγες).
- Φροντίζετε, ώστε η συσκευή να μην έρχεται κατά τη λειτουργία σε επαφή με άλλα αντικείμενα. Διατηρείτε μια απόσταση τουλάχιστον 10 cm από άλλα αντικείμενα. Μην τοποθετείτε τη συσκευή ιδίως κοντά σε εύφλεκτα υλικά (κουρτίνες, παραπετάσματα, χαρτιά, κτλ.).
- Κατά τη λειτουργία μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από κρεμαστά ντουλάπια ή άλλα αντικείμενα, τα οποία θα μπορούσαν να εμποδίσουν την ελεύθερη απαγωγή του ατμού προς τα πάνω.
- Μην καλύπτετε τη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στη συσκευή.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη λειτουργία.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε εκρήξιμους και/ή εύφλεκτους ατμούς.
- Χρησιμοποιείτε για την ετοιμασία των τροφίμων οπωσδήποτε το καλάθι της φριτέζας μέσα στο σκεύος τηγανίσματος, για να μην καίγονται τα φαγητά.

- Αποθέτετε το καλάθι της φριτέζας πάντα πάνω σε μια θερμοάντοχη επιφάνεια.
- Μην γεμίζετε το καλάθι της φριτέζας με μαγειρικό λίπος ή λάδι όπως σε μια κοινή φριτέζα. Ανάλογα με τη συνταγή, προσθέστε μόνο μια κατάλληλη ποσότητα μαγειρικού λαδιού στο φαγητό.
- Μην γεμίζετε υπερβολικά το καλάθι της φριτέζας, ώστε τα φαγητά να μην ακουμπούν κατά τη λειτουργία το θερμαντικό στοιχείο στο εσωτερικό της συσκευής. Γεμίζετε το καλάθι της φριτέζας μόνο μέχρι το σημάδι MAX.
- Μην τοποθετείτε στο καλάθι της φριτέζας τρόφιμα τυλιγμένα σε σελοφάν, πλαστική μεμβράνη ή άλλα εύφλεκτα υλικά.
- Σε περίπτωση ανάπτυξης σκουρόχρωμου καπνού, αποσυνδέστε αμέσως το φιν από την πρίζα. Περιμένετε μέχρι να μειωθεί ο καπνός προτού αφαιρέσετε το καλάθι της φριτέζας από τη συσκευή.
- Σε περίπτωση φωτιάς, αποσυνδέστε πρώτα τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος. Μην σβήνετε τη φωτιά με νερό. Σβήστε τις φλόγες με αντιπυρική κουβέρτα ή κατάλληλο πυροσβεστήρα.



## **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

### **Κίνδυνος τραυματισμού!**

Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού από καυτές επιφάνειες.

Στις επιφάνειες της συσκευής και των πρόσθετων εξαρτημάτων με τις οποίες μπορεί να έρθετε σε επαφή μπορεί να αναπτυχθούν κατά τη λειτουργία υψηλές θερμοκρασίες.

- Επειδή το πλέγμα αερισμού στην πίσω πλευρά της συσκευής καίει λόγω της λειτουργίας, μην ακουμπάτε το πλέγμα αερισμού κατά τη λειτουργία για να αποφύγετε τα εγκαύματα.
- Ακουμπάτε τη συσκευή κατά τη λειτουργία μόνο στη λαβή του καλάθιου της φριτέζας και στα στοιχεία χειρισμού!

# SILVERCREST®

- Μην ακουμπάτε τον θάλαμο τηγανίσματος, το καλάθι της φριτέζας ή το θερμαντικό στοιχείο.
- Μην μετακινείτε ποτέ τη συσκευή κατά τη λειτουργία.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή όσο είναι ζεστή, αλλά αφήστε τη πρώτα να κρυώσει τελείως.
- Όταν αφαιρείτε το καλάθι της φριτέζας κατά την παρασκευή των φαγητών ή μετά από αυτή, υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων από εξερχόμενο ατμό. Μην βάζετε το κεφάλι σας ακριβώς πάνω από τη συσκευή και μην πλησιάζετε τα χέρια σας σε αυτόν τον ατμό.  
Τοποθετήστε το καλάθι της φριτέζας / το σκεύος τηγανίσματος επάνω σε μια θερμοάντοχη επιφάνεια.
- Το καλάθι της φριτέζας καίει κατά τη λειτουργία, μην το πιάνετε. Χρησιμοποιείτε γάντια κουζίνας.
- Το θερμαντικό στοιχείο εξακολουθεί να καίει για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα μετά την απενεργοποίηση. Βεβαιωθείτε ότι κανείς δεν θα βάλει τα χέρια του στον θάλαμο τηγανίσματος.



## **ΠΡΟΣΟΧΗ!**

### **Κίνδυνος για την υγεία!**

Με το ψήσιμο, το μαγείρεμα και το ψήσιμο στη σχάρα σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να δημιουργηθούν ουσίες επιβλαβείς για την υγεία. Τα ακρυλαμίδια που δημιουργούνται σε καρβουνιασμένα ή καμένα υπολείμματα φαγητού μπορεί να προκαλέσουν καρκίνο.

- Αφαιρείτε τα καμμένα υπολείμματα φαγητού.
- Μην αφήνετε τα τρόφιμα να σκουραίνουν έντονα κατά το ψήσιμο στον φούρνο ή στη σχάρα.



## **ΥΠΟΔΕΙΞΗ!**

### **Κίνδυνος ζημιάς!**

Τα χημικά πρόσθετα στην επίστρωση επίπλων ενδέχεται να διαβρώσουν το υλικό των πελμάτων της συσκευής και να αφήσουν υπολείμματα στην επιφάνεια των επίπλων.

- Τοποθετήστε ενδεχομένως τη συσκευή επάνω σε μια θερμοάντοχη επιφάνεια.

## **3.2. Καθαρισμός**

- Τηρείτε τις περαιτέρω υποδείξεις για τον καθαρισμό και καθαρίζετε τις επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «10. Καθαρισμός φριτέζας θερμού αέρα» στη σελίδα 198.



## 4. Περιγραφή εξαρτημάτων

### Εικ. Α – Μπροστινή πλευρά

- 1) Στοιχεία χειρισμού/ένδειξη οθόνης
- 2) Καλάθι φριτέζας
- 3) Λαβή καλαθιού φριτέζας
- 4) Πέλματα στήριξης (4x)
- 5) Σκεύος τηγανίσματος
- 6) Θάλαμος τηγανίσματος
- 7) Πλήκτρο απασφάλισης καλαθιού φριτέζας με προστατευτικό καπάκι

### Εικ. Β – Πίσω πλευρά

- 8) Περίβλημα
- 9) Έξοδος ατμού
- 10) Καλώδιο τροφοδοσίας με φικ

### Εικ. C – Στοιχεία χειρισμού/ένδειξη οθόνης

- 11) Οθόνη για ένδειξη θερμοκρασίας/ένδειξη χρόνου μαγειρέματος
- 12) Διαδικασία θέρμανσης σε εξέλιξη
- 13) Ανεμιστήρας ενεργός
- 14) Αυτόματο πρόγραμμα ενεργό
- 15) Κουμπί αναμονής
- 16) Έναρξη/διακοπή διαδικασίας θέρμανσης
- 17) Επιλογή προγράμματος
- 18) Εναλλαγή της ένδειξης χρόνου μαγειρέματος/θερμοκρασίας
- 19) Αύξηση χρόνου μαγειρέματος/θερμοκρασίας
- 20) Μείωση χρόνου μαγειρέματος/θερμοκρασίας

## 5. Περιεχόμενο συσκευασίας



### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ!**

### **Κίνδυνος ασφυξίας!**

Κίνδυνος ασφυξίας σε περίπτωση κατάποσης ή εισπνοής μικρών αντικειμένων ή μεμβρανών.

- Κρατήστε τη μεμβράνη συσκευασίας μακριά από παιδιά.

- ▶ Ελέγξτε την πληρότητα και την ακεραιότητα της παράδοσης και ενημερώστε μας εντός 14 ημερών από την αγορά σε περίπτωση που το περιεχόμενο δεν είναι πλήρες ή έχει υποστεί ζημιές.

Με το προϊόν που αγοράσατε, παραλάβετε τα ακόλουθα:

- Ψηφιακή φριτέζα θερμού αέρα
- Σύντομες οδηγίες

- Οδηγίες χρήσης (διαθέσιμες για λήψη από τη διεύθυνση [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) – αριθμός προϊόντος IAN 406267\_2207)

## 6. Τεχνικά χαρακτηριστικά

Όνομα ή εμπορικό σήμα του προμηθευτή:	SilverCrest®
Διεύθυνση του προμηθευτή:	MLAP GmbH Meitnerstr. 9 70563 Stuttgart ΓΕΡΜΑΝΙΑ
Αναγνωριστικό μοντέλου:	SHFD 1500 B1
Τροφοδοσία τάσης:	220-240 V~, 50-60 Hz
Ισχύς:	1300-1500 W
Χωρητικότητα καλαθιού φριτέζας:	2,5 λίτρα
Ωφέλιμη χωρητικότητα καλαθιού φριτέζας (σημάδι MAX):	2,2 λίτρα
Έλεγχος θερμοκρασίας:	60–200 °C
Μέγ. ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος:	60 λεπτά
Διαστάσεις (Μ × Υ × Β), συμπεριλαμβανομένης της λαβής του καλαθιού της φριτέζας και του προστατευτικού του καλωδίου από τσάκισμα:	25 x 31 x 35,5 cm




## 7. Πληροφορίες συμμόρφωσης ΕΕ

**C E** Με την παρούσα, η MLAP GmbH δηλώνει ότι το προϊόν συμμορφώνεται με τις ακόλουθες απαιτήσεις την Ευρωπαϊκής Ένωσης:

- Οδηγία ΗΜΣ 2014/30/ΕΕ
- Οδηγία για τη χαμηλή τάση 2014/35/ΕΕ
- Οδηγία οικολογικού σχεδιασμού 2009/125/ΕΚ
- Οδηγία για τον περιορισμό της χρήσης επικίνδυνων ουσιών 2011/65/ΕΕ

## 8. Προετοιμασία φριτέζας θερμού αέρα

- ▶ Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τα αυτοκόλλητα και τις μεμβράνες από τη συσκευή.
- ▶ Τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε μια θερμομόντοχη, στεγνή και επίπεδη επιφάνεια.
- ▶ Αφαιρέστε το σκεύος τηγανίσματος (5) από τη συσκευή. Σπρώξτε πρώτα το προστατευτικό καπάκι στη λαβή του καλάθιού της φριτέζας (3) προς τα εμπρός και στη συνέχεια πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης του καλάθιού της φριτέζας (7) για να αφαιρέσετε το καλάθι της φριτέζας (2) (βλ. **εικ. F**). Το προστατευτικό καπάκι αποτρέπει την ακούσια αποσύνδεση του καλάθιού της φριτέζας από το σκεύος τηγανίσματος.
- ▶ Πλύνετε με καυτό νερό το καλάθι της φριτέζας (2) και το σκεύος τηγανίσματος (5). Στεγνώστε καλά και τα δύο εξαρτήματα.
- ▶ Τοποθετήστε το καλάθι της φριτέζας (2) στο σκεύος τηγανίσματος (5) έτσι ώστε να εφαρμόσει και να κουμπώσει με την προεξοχή της λαβής στην εγκοπή του σκεύους τηγανίσματος (5).
- ▶ Σκουπίστε το περίβλημα (8) με ένα βρεγμένο πανί.
- ▶ Συνδέετε τη φριτέζα θερμού αέρα μόνο σε μία σωστά εγκατεστημένη, γειωμένη και ηλεκτρικά ασφαλισμένη πρίζα. Η τοπική τάση τροφοδοσίας πρέπει να αντιστοιχεί στα τεχνικά χαρακτηριστικά της συσκευής.

Από τη φριτέζα θερμού αέρα ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και το κουμπί αναμονής  (15) ανάβει.



Κατά την πρώτη χρήση μπορεί να προκύψουν οσμές και καπνός λόγω καταλοίπων από την κατασκευή. Αυτό είναι ωστόσο ακίνδυνο και υποχωρεί γρήγορα. Πριν την πρώτη χρήση αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για περ. 30 λεπτά στην υψηλότερη θερμοκρασία (βλ. «9.1. Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος και θερμοκρασίας» στη σελίδα 193) και φροντίστε να υπάρχει επαρκής αερισμός.

## 9. Χειρισμός φριτέζας θερμού αέρα



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

#### Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Το λάδι και άλλα υγρά μπορεί να πάρουν φωτιά λόγω των υψηλών θερμοκρασιών του καυτού αέρα.

- Μην γεμίζετε το καλάθι της φριτέζας (2) με μαγειρικό λίπος ή λάδι όπως σε μια κοινή φριτέζα. Ανάλογα με τη συνταγή, προσθέστε μόνο μια κατάλληλη ποσότητα μαγειρικού λαδιού στο φαγητό.
- Μην γεμίζετε υπερβολικά το καλάθι της φριτέζας (2). Λάβετε υπόψη σας το σημάδι MAX. Συνιστούμε ωστόσο για εύκολο χειρισμό να γεμίζετε το καλάθι της φριτέζας (2) μόνο κατά τα 3/4.

- ▶ Αφαιρέστε το καλάθι της φριτέζας (2) από τη συσκευή (βλ. **εικ. D**).
- ▶ Γεμίστε το καλάθι της φριτέζας (2) με το φαγητό. Για τις κατάλληλες ποσότητες πλήρωσης ανατρέξτε στον πίνακα στο κεφάλαιο «9.3. Συνιστώμενες ρυθμίσεις» στη σελίδα 195.
- ▶ Συγκρατήστε το καλάθι της φριτέζας (2) από τη λαβή του (3) και σπρώξτε το από μπροστά μέχρι τέρμα στη συσκευή (βλ. **εικ. E**).

### 9.1. Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος και θερμοκρασίας

- ▶ Πατήστε το κουμπί αναμονής (⏻) (15) για να ενεργοποιήσετε τη φριτέζα θερμού αέρα.

Η θερμοκρασία είναι αρχικά προρυθμισμένη στους 180 °C και ο χρόνος μαγειρέματος στα 15 λεπτά.

- ▶ Ρυθμίστε με τα κουμπιά (⬆) (19) ή (⬇) (20) την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος σε βήματα των 5 °C. Η θερμοκρασία °C εμφανίζεται στην ένδειξη της οθόνης (11).
- ▶ Κρατήστε παρατεταμένα πατημένο το κουμπί (⬆) (19) ή (⬇) (20) για να ρυθμίσετε πιο γρήγορα την επιθυμητή θερμοκρασία.


Υπάρχει η δυνατότητα ρύθμισης θερμοκρασιών από 60 °C έως 200 °C.

- ▶ Πατήστε το κουμπί (⌚) (18) και στη συνέχεια ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος με τα κουμπιά (⬆) (19) ή (⬇) (20) σε βήματα του ενός λεπτού. Στην ένδειξη της οθόνης (11) εμφανίζεται ο χρόνος μαγειρέματος MIN.
- ▶ Κρατήστε παρατεταμένα πατημένο το κουμπί (⬆) (19) ή (⬇) (20) για να ρυθμίσετε πιο γρήγορα τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.

Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί συνολικά να ρυθμιστεί σε 60 λεπτά.



Για ένα ιδανικό αποτέλεσμα μαγειρέματος, προθερμάνετε τη φριτέζα θερμού αέρα για τουλάχιστον 3 λεπτά.

- ▶ Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος πατώντας το κουμπί  (16).

## 9.2. Διαδικασία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος

Η θερμοκρασία μαγειρέματος καθώς και ο υπολειπόμενος χρόνος μαγειρέματος εμφανίζονται κατά τη λειτουργία.

Κατά την παρασκευή μπορείτε οποιαδήποτε στιγμή να αφαιρέσετε το καλάθι της φριτέζας (2) από τη συσκευή για να ελέγξετε την κατάσταση μαγειρέματος. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

#### Κίνδυνος τραυματισμού!



Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού από καυτές επιφάνειες.

Στις επιφάνειες της συσκευής και των πρόσθετων εξαρτημάτων με τις οποίες μπορεί να έρθετε σε επαφή μπορεί να αναπτυχθούν κατά τη λειτουργία υψηλές θερμοκρασίες.


#### ■ Χρησιμοποιείτε γάντια κουζίνας.

- ▶ Ανακινήστε το καλάθι της φριτέζας (2) πολλές φορές κατά τον χρόνο μαγειρέματος για να ανακατανεμηθεί το φαγητό. Με αυτόν τον τρόπο επιτυγχάνετε ομοιόμορφο μαγείρεμα των φαγητών.
- ▶ Αφαιρέστε για αυτόν τον σκοπό το καλάθι της φριτέζας (2) από τη συσκευή κρατώντας το από τη λαβή του (3). Ανακινήστε προσεκτικά τα τρόφιμα και επανατοποθετήστε το καλάθι της φριτέζας (2) μέσα στη συσκευή.

Ο χρόνος συνεχίζεται αυτόματα.

- ▶ Εάν θέλετε να προσθέσετε φαγητό, πατήστε το κουμπί  (16) για να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος.
- ▶ Αφαιρέστε το καλάθι της φριτέζας (2) από τη συσκευή κρατώντας το από τη λαβή του (3).
- ▶ Προσθέστε προσεκτικά το φαγητό και επανατοποθετήστε το καλάθι της φριτέζας (2) μέσα στη συσκευή.
- ▶ Πατήστε ξανά το κουμπί  (16) για να συνεχίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και η συσκευή απενεργοποιείται. Ο ανεμιστήρας εξακολουθεί να λειτουργεί για μερικά λεπτά.

- ▶ Για να διακόψετε πρόωρα τη διαδικασία μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί αναμονής  (15) για μερικά δευτερόλεπτα μέχρι να απενεργοποιηθεί η συσκευή.

- ▶ Αποσυνδέστε το φινις τροφοδοσίας (10) από την πρίζα.
- ▶ Αφαιρέστε το σκεύος τηγανίσματος (5) από τη συσκευή κρατώντας το από τη λαβή του καλαθιού της φριτέζας (3). Τοποθετήστε το σκεύος τηγανίσματος (5) σε μια θερμοάντοχη επιφάνεια και αφαιρέστε το καλάθι της φριτέζας (2). Σπρώξτε πρώτα το προστατευτικό καπάκι στη λαβή του καλαθιού της φριτέζας (3) προς τα εμπρός και στη συνέχεια πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης του καλαθιού της φριτέζας (7) (βλ. **εικ. F**). Αφαιρέστε το φαγητό από το καλάθι της φριτέζας.

## 9.3. Συνιστώμενες ρυθμίσεις



Οι ποσότητες ή/και οι αριθμοί των τεμαχίων που αναφέρονται στον πίνακα αντιπροσωπεύουν την ιδανική ποσότητα.

Ανατρέξτε στον πίνακα για τις σχετικές ρυθμίσεις για το εκάστοτε φαγητό. Μπορείτε να αλλάζετε τις ρυθμίσεις ανάλογα με την ποσότητα, το φαγητό ή τις προτιμήσεις σας. Λάβετε επίσης υπόψη τις υποδείξεις παρασκευής των εκάστοτε παραγωγών τροφίμων.

Για μεγαλύτερες ποσότητες φαγητού απαιτείται κατά κανόνα λίγο μεγαλύτερος χρόνος μαγειρέματος, ενώ για μικρές ποσότητες λίγο μικρότερος χρόνος μαγειρέματος.

Φαγητό	Ιδανικό βάρος (g)	Χρόνος (ελάχ.)	Θερμ. (°C)	Ανακίνηση/Γύρισμα	Υπόδειξη
Λεπτοκομμένες κατεψυγμένες πατάτες για τηγάνισμα	200 – 250 (μέγ. 350)	13 – 18	200	Ναι (2x)	Προθέρμανση 3 λεπτά
Χοντροκομμένες κατεψυγμένες πατάτες για τηγάνισμα	200 – 250 (μέγ. 350)	18 – 25	180	Ναι (2x)	Προθέρμανση 3 λεπτά
Χειροποίητες πατάτες για τηγάνισμα	200 – 250 (μέγ. 350)	25 – 30	180-200	Ναι (2x)	Προσθήκη 1-2 κ.σ. μαγειρικό λάδι Προθέρμανση 3 λεπτά
Μίνι muffin	400	15 – 18	160	Όχι	Χρησιμοποιήστε φόρμα, περ. 6 μίνι muffin
Φιλέτο ψαριού	150 – 250 (μέγ. 500)	12 – 18	180	Ναι (1x)	Προθέρμανση 3 λεπτά

Φαγητό	Ιδανικό βάρος (g)	Χρόνος (ελάχ.)	Θερμ. (°C)	Ανακίνηση/Γύρισμα	Υπόδειξη
Χοιρινές μπριζόλες	100 – 300 (μέγ. 600)	10 – 15	180	Ναι (1x)	Προθέρμανση 3 λεπτά
Μπούτια κοτόπουλου	100 – 300 (μέγ. 600)	20 – 30	200	Ναι (1x)	Προθέρμανση 3 λεπτά
Γαρίδες	200 – 300 (μέγ. 500)	10 – 14	200	Ναι (2x)	Προσθήκη 1-2 κ.σ. μαγειρικό λάδι Προθέρμανση 3 λεπτά
Λαχανικά (π.χ. πιπεριές, μανιτάρια, κολοκυθάκια, πατάτες)	100 – 350 (μέγ. 500)	13 – 30	180	Ναι (2x)	Προσθήκη 1-2 κ.σ. μαγειρικό λάδι Μεγάλα κομμάτια 2-3 cm



Η φριτέζα θερμού αέρα είναι κατάλληλη και για το ζέσταμα φαγητών: Ζεστάνετε τα φαγητά για 10 λεπτά στους 150 °C.



Αφήστε τα φαγητά 3 λεπτά περισσότερο εάν δεν έχετε προηγουμένως προθερμάνει τη φριτέζα θερμού αέρα.





Οι φόρμες για ψήσιμο στη φριτέζα θερμού αέρα δεν περιλαμβάνονται στην παράδοση.

## 9.4. Ρύθμιση αυτόματου προγράμματος

Με τα αυτόματα προγράμματα μπορείτε να μαγειρέψετε συγκεκριμένα φαγητά με προρυθμισμένη θερμοκρασία και χρόνο μαγειρέματος. Στη διάθεσή σας έχετε τα παρακάτω προγράμματα:

Σύμβολο	Αυτόματο πρόγραμμα	Συνιστ. βάρος (περ.)	Ελάχ.	°C	Ανακίνηση/Γύρισμα
	Κατεψυγμένες πατάτες για τηγάνισμα	330	16	200	Ναι (2x)
	Χειροποίητες πατάτες για τηγάνισμα	300	18	180	Ναι (2x)
	Λουκάνικο	100	10	200	Ναι (1x)
	Μπούτια κοτόπουλου	100	20	180	Ναι (1x)
	Μπριζόλα	100-500	15	180	Ναι (1x)
	Κέικ	300	20	160	Όχι
	Ψάρι	150	12	200	Ναι (1x)
	Λαχανικά	150	15	200	Ναι (2x)


Πατήστε το κουμπί αναμονής  (15) για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

- ▶ Πατήστε διαδοχικά το κουμπί  (17) για να ρυθμίσετε το επιθυμητό αυτόματο πρόγραμμα.

Η θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος του επιλεγμένου προγράμματος εμφανίζονται εναλλάξ.

- ▶ Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος πατώντας το κουμπί  (16).

Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και η συσκευή απενεργοποιείται. Ο ανεμιστήρας εξακολουθεί να λειτουργεί για μερικά λεπτά.

- ▶ Για να διακόψετε πρόωρα τη διαδικασία μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί αναμονής  (15) για μερικά δευτερόλεπτα μέχρι να απενεργοποιηθεί η συσκευή.
- ▶ Αποσυνδέστε το φιν τροφοδοσίας (10) από την πρίζα.



## 10. Καθαρισμός φριτέζας θερμού αέρα



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

#### Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας από εξαρτήματα από τα οποία διέρχεται τάση.

- Αποσυνδέετε πριν από τον καθαρισμό κατά κανόνα το φιντς τροφοδοσίας (10).
- Ποτέ μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά. Αν παρόλα αυτά η συσκευή πέσει μέσα σε υγρό, μην την ακουμπάτε σε καμία περίπτωση. Αποσυνδέστε πρώτα το φιντς τροφοδοσίας (10). Σε καμία περίπτωση μην θέτετε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία. Αναθέστε τον έλεγχο της συσκευής στον κατασκευαστή ή στο σέρβις του ή σε παρόμοια καταρτισμένο πρόσωπο.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

#### Κίνδυνος τραυματισμού!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων από καυτές επιφάνειες.

- Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει τουλάχιστον 60 λεπτά. Αφαιρέστε το καλάθι της φριτέζας (2), για να μπορεί να κρυώσει πιο γρήγορα η συσκευή. Τοποθετήστε το καλάθι της φριτέζας / το σκεύος τηγανίσματος επάνω σε μια θερμομόντοχη επιφάνεια.



### ΥΠΟΔΕΙΞΗ!

#### Πιθανή ζημιά της συσκευής!

Υπάρχει η πιθανότητα πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή από ακατάλληλη χρήση.

- Μην χρησιμοποιείτε τραχιά ή άγρια μέσα καθαρισμού στο εξωτερικό και στο εσωτερικό του περιβλήματος της συσκευής.


- Μην πλένετε τη φριτέζα θερμού αέρα καθώς και τα πρόσθετα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων.
  - Για το πεδίο χειρισμού και τις εξωτερικές επιφάνειες της συσκευής ενδείκνυται ένα μαλακό, ελαφρά βρεγμένο πανί.
- ▶ Καθαρίστε το καλάθι της φριτέζας (2) με σφουγγάρι και λίγη ήπια σαπουνάδα. Ξεπλύνετε αρχικά σχολαστικά τα δύο μέρη και στη συνέχεια στεγνώστε τα σχολαστικά.
  - ▶ Καθαρίστε τον θάλαμο τηγανίσματος (6) με ζεστό νερό και ένα μαλακό σφουγγάρι.
  - ▶ Σε περίπτωση ρύπανσης των θερμαντικών ράβδων, χρησιμοποιήστε μια βούρτσα καθαρισμού πιάτων. Αφαιρέστε προσεκτικά τα κατάλοιπα του φαγητού.





## 11. Παροπλισμός και μεταφορά

- ▶ Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για μεγάλο χρονικό διάστημα, αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας (10), καθαρίστε τη συσκευή και αποθηκεύστε τη σε στεγνό μέρος, χωρίς σκόνη, χωρίς παγετό και χωρίς απευθείας έκθεση στην ηλιακή ακτινοβολία.
- ▶ Για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιών στο προϊόν κατά τη μεταφορά, συνιστούμε τη χρήση της αρχικής συσκευασίας.

## 12. Αντιμετώπιση

Το προϊόν έφυγε από εμάς σε άριστη κατάσταση. Αν παρόλα αυτά διαπιστώσετε κάποιο πρόβλημα, προσπαθήστε πρώτα να το αντιμετωπίσετε βάσει του παρακάτω πίνακα. Αν δεν λυθεί το πρόβλημα, επικοινωνήστε με το σέρβις μας.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Το φις τροφοδοσίας (10) δεν είναι συνδεδεμένο σε πρίζα.	▶ Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε μια σωστά εγκατεστημένη πρίζα.
	Η καταχώριση δεν είναι πλήρης.	▶ Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος πατώντας το κουμπί  (16).

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Το φαγητό δεν είναι μαγειρεμένο.	Η ποσότητα πλήρωσης είναι πολύ μεγάλη.	▶ Γεμίζετε το καλάθι της φριτέζας (2) μόνο μέχρι το σημάδι Max.
	Η θερμοκρασία μαγειρέματος είναι πολύ χαμηλή.	▶ Πατήστε το κουμπί  (18) μέχρι να εμφανιστεί η θερμοκρασία °C στην ένδειξη της οθόνης (11). Πατήστε το κουμπί  (19) για να αυξήσετε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος.
	Ο χρόνος μαγειρέματος είναι πολύ σύντομος.	▶ Πατήστε το κουμπί  (18) μέχρι να εμφανιστεί ο χρόνος μαγειρέματος MIN στην ένδειξη της οθόνης (11). Πατήστε το κουμπί  (19) για να αυξήσετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.
Τα φαγητά δεν είναι μαγειρεμένα ομοιόμορφα.	Τα φαγητά είναι πολύ κοντά μεταξύ τους.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Ανακινήστε το καλάθι της φριτέζας (2) για να κατανεμηθεί ομοιόμορφα το φαγητό (βλ. 9.2 στη σελίδα 194). Πρέπει να ανακινείτε κάποια φαγητά μετά τον μισό περίπου χρόνο μαγειρέματος.</li><li>▶ Γεμίστε το καλάθι της φριτέζας (2) με μικρά κομμάτια. Τα μικρότερα κομμάτια μαγειρεύονται πιο ομοιόμορφα.</li></ul>

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Τα τηγανισμένα φαγητά δεν είναι αρκετά τραγανά.	Έχουν χρησιμοποιηθεί ακατάλληλα τρόφιμα για τη φριτέζα θερμού αέρα.	▶ Για τραγανά αποτελέσματα χρησιμοποιήστε σνακ που είναι κατάλληλα για φούρνο ή ελαφρώς λαδωμένα.
Η συσκευή δεν κλείσει.	Το καλάθι της φριτέζας (2) είναι υπερβολικά γεμάτο.	▶ Γεμίζετε το καλάθι της φριτέζας (2) μόνο μέχρι το σημάδι Max.
Δημιουργία λευκού καπνού στη συσκευή	Το φαγητό είναι πολύ λιπαρό.	▶ Κατά την παρασκευή πολύ λιπαρών φαγητών στάζει λίπος στο σκεύος τηγανίσματος (5). Λόγω του λίπους αναπτύσσεται στο σκεύος τηγανίσματος (5) υψηλότερη θερμότητα από ό,τι κανονικά – αυτό δεν επηρεάζει ούτε τη συσκευή, ούτε το αποτέλεσμα μαγειρέματος.
	Το σκεύος τηγανίσματος (5) έχει ακόμη κατάλοιπα λίπους από την προηγούμενη διαδικασία μαγειρέματος.	▶ Τα κατάλοιπα λίπους καίγονται στον θάλαμο τηγανίσματος. Καθαρίζετε το σκεύος τηγανίσματος (5) μετά από κάθε χρήση.
Οι φρέσκες πατάτες για τηγάνισμα δεν τηγανίζονται ομοιόμορφα.	Τα μπαστούνια πατάτας δεν έχουν μουλιάσει αρκετά.	▶ Τοποθετήστε τα μπαστούνια πατάτας περ. 1/2 ώρα σε κρύο νερό για να διαφύγει το άμυλο. Πριν τα τοποθετήσετε στο σκεύος, στεγνώστε τα με χαρτί κουζίνας.
	Το είδος πατάτας είναι ακατάλληλο.	

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Οι φρέσκες πατάτες για τηγάνισμα δεν γίνονται τραγανές.	Οι πατάτες είναι πολύ υγρές.	▶ Η τραγανότητα εξαρτάται από την περιεκτικότητα του είδους της πατάτας σε νερό και άμυλο και από την ποσότητα του λαδιού.
		▶ Στεγνώστε επιμελώς τις πατάτες και μετά καλύψτε τις περίπου με 1/2 κουταλιά σούπας λάδι.
		▶ Κόψτε τις πατάτες σε μικρότερα κομμάτια.

## 13. Απόρριψη



### ΣΥΣΚΕΥΗ

Απαγορεύεται η απόρριψη των παλαιών συσκευών στα οικιακά απορρίμματα.

Σύμφωνα με την οδηγία 2012/19/ΕΕ, η συσκευή πρέπει να παραδίδεται για οργανωμένη απόρριψη στο τέλος του κύκλου ζωής της.

Τα ανακυκλώσιμα υλικά που περιέχει η συσκευή παραδίδονται για ανακύκλωση και αποφεύγεται η επιβάρυνση του περιβάλλοντος.

Παραδίδεται την παλιά συσκευή σας σε ένα κέντρο συλλογής ηλεκτρικού εξοπλισμού ή σε μια μάντρα ανακύκλωσης.

Για περισσότερες πληροφορίες, απευθυνθείτε στην επιχείρηση διάθεσης απορριμμάτων της περιοχής σας ή στις υπηρεσίες τοπικής αυτοδιοίκησης.

### ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Η συσκευή σας είναι μέσα σε μια συσκευασία, για προστασία από ζημιές κατά τη μεταφορά. Οι συσκευασίες είναι πρώτες ύλες και συνεπώς μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν ή να επαναπροωθηθούν στον κύκλο πρώτων υλών.

## 14. Ανταλλακτικά

Εάν επιθυμείτε να παραγγείλετε ανταλλακτικά, επικοινωνήστε μαζί μας χρησιμοποιώντας τη φόρμα επικοινωνίας στη διεύθυνση [www.mlap.info/contact](http://www.mlap.info/contact).

## 15. Δήλωση προστασίας δεδομένων

Αγαπητή πελάτισσα, αγαπητέ πελάτη,

σας γνωστοποιούμε ότι εμείς, η MLAP GmbH, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Γερμανία, επεξεργαζόμαστε ως υπεύθυνοι προσωπικά σας δεδομένα.

Σε ό,τι αφορά σε νομικά ζητήματα περί προστασίας δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα, εκπροσωπούμαστε από τον υπεύθυνο προστασίας δεδομένων της εταιρείας μας, με τον οποίο μπορείτε να επικοινωνείτε στη διεύθυνση MLAP GmbH, Datenschutz, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Γερμανία, [datenschutz@mlap.info](mailto:datenschutz@mlap.info). Επεξεργαζόμαστε τα δεδομένα σας με σκοπό τη διεκπεραίωση της εγγύησης και τις σχετικές διαδικασίες (π.χ. επισκευές) και η επεξεργασία των δεδομένων σας βασίζεται στη σύμβαση αγοράς που έχετε συνάψει μαζί μας.

Διαβιβάζουμε τα δεδομένα σας στους εντεταλμένους από εμάς παρόχους επισκευής με σκοπό τη διεκπεραίωση της εγγύησης και τις σχετικές διαδικασίες (π.χ. επισκευές). Αποθηκεύουμε τα δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα σας κατά κανόνα για χρονικό διάστημα τριών ετών, προκειμένου να εκπληρώσουμε τα δικά σας νόμιμα δικαιώματα εγγύησης.

Έχετε το δικαίωμα για ενημέρωση σχετικά με τα εν λόγω δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα, καθώς και το δικαίωμα διόρθωσης, διαγραφής, περιορισμού της επεξεργασίας, εναντίωσης στην επεξεργασία και φορητότητας των δεδομένων.

Ως προς το δικαίωμα ενημέρωσης και διαγραφής ισχύουν ωστόσο περιορισμοί σύμφωνα με τα §§ 34 και 35 του γερμανικού ομοσπονδιακού νόμου προστασίας δεδομένων (BDSG) (άρθρο 23 του ΓΚΠΔ), ενώ πέραν αυτού έχετε δικαίωμα υποβολής καταγγελίας σε μια αρμόδια εποπτική αρχή προστασίας δεδομένων (άρθρο 77 του ΓΚΠΔ σε συνδυασμό με το § 19 του BDSG. Για την MLAP, αυτή είναι η Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Baden-Württemberg (αρμόδια αρχή για την προστασία δεδομένων και την ελεύθερη πρόσβαση στην πληροφόρηση στη Βάδη-Βυρτεμβέργη), Postfach 10 29 32, 70025 Stuttgart, Γερμανία, [www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de](http://www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de).

Η επεξεργασία των δεδομένων σας απαιτείται για τη διεκπεραίωση της εγγύησης. Χωρίς την παροχή των απαιτούμενων δεδομένων, δεν είναι δυνατή η διεκπεραίωση της εγγύησης.

## 16. Υποδείξεις για τα εμπορικά σήματα

Η ονομασία SilverCrest® είναι εμπορικό σήμα κατατεθέν της εταιρείας Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Γερμανία.

Όλες οι άλλες ονομασίες και όλα τα άλλα προϊόντα είναι εμπορικά σήματα ή εμπορικά σήματα κατατεθέντα των εκάστοτε κατόχων τους.

## 17. ΕΓΓΥΗΣΗ της MLAP GmbH

Αξιότιμε πελάτη,

για το συγκεκριμένο προϊόν ισχύει εγγύηση 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Εάν το προϊόν παρουσιάζει ελαττώματα, έχετε το νομικό δικαίωμα να εγείρετε αξιώσεις κατά του πωλητή του προϊόντος. Τα συγκεκριμένα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται από την εγγύηση που περιγράφεται παρακάτω.

### 17.1. Προϋποθέσεις εγγύησης

Η προθεσμία της εγγύησης αρχίζει την ημερομηνία της αγοράς. Παρακαλώ φυλάξτε το πρωτότυπο παραστατικό αγοράς. Το συγκεκριμένο έγγραφο είναι απαραίτητο ως αποδεικτικό της αγοράς.

Εάν παρουσιαστεί εντός τριών χρόνων από την ημερομηνία αγοράς αυτού του προϊόντος αστοχία υλικού ή κατασκευαστικό ελάττωμα, το προϊόν επισκευάζεται ή αντικαθίσταται από εμάς -κατά την κρίση μας- δωρεάν. Προϋπόθεση για την παροχή εγγύησης είναι η προσκόμιση του ελαττωματικού προϊόντος και του παραστατικού αγοράς (απόδειξη ταμειακής) εντός τριών ετών και η σύντομη γραπτή περιγραφή του ελαττώματος και της χρονικής στιγμής που αυτό παρουσιάστηκε.

Εάν η εγγύηση καλύπτει το ελάττωμα, θα σας επιστραφεί το επισκευασμένο ή ένα καινούριο προϊόν. Σε περίπτωση επισκευής ή αντικατάστασης του προϊόντος, η διάρκεια της εγγύησης δεν ανανεώνεται.

### 17.2. Διάρκεια εγγύησης και νομικές αξιώσεις για ελαττώματα

Σε περίπτωση αντικατάστασης της συσκευής η εγγύηση ανανεώνεται σύμφωνα με τον Ν. 2251/1994. Το ίδιο ισχύει και για μέρη που έχουν αντικατασταθεί ή επισκευαστεί. Τυχόν ζημιές και ελαττώματα που υπήρχαν ήδη κατά την αγορά πρέπει να αναφέρονται αμέσως μετά την αφαίρεση της συσκευασίας. Αφού παρέλθει η διάρκεια της εγγύησης, οι τυχόν επισκευές πραγματοποιούνται επί πληρωμή.

### 17.3. Έκταση εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε προσεκτικά σύμφωνα με αυστηρά πρότυπα ποιότητας και ελέγχθηκε ενδελεχώς πριν από την παράδοση.

Η παροχή εγγύησης ισχύει για αστοχίες υλικού και κατασκευαστικά ελαττώματα. Η παρούσα εγγύηση δεν επεκτείνεται σε εξαρτήματα τα οποία υπόκεινται φυσιολογική φθορά και ως εκ τούτου θεωρούνται αναλώσιμα, ή σε ζημιές εύθραυστων εξαρτημάτων, π.χ. διακοπών, μπαταριών ή από γυαλί.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται σε περίπτωση ζημιάς του προϊόντος και μη προβλεπόμενης χρήσης ή συντήρησής του. Για την προβλεπόμενη χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται όλες οι οδηγίες που αναφέρονται στις οδηγίες χρήσης. Πρέπει να αποφεύγονται οπωσδήποτε σκοποί χρήσης και ενέργειες για τις οποίες υπάρχουν προτάσεις αποφυγής ή προειδοποιήσεις στις οδηγίες χρήσης.

Το προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση καταχρηστικού και μη ενδεδειγμένου χειρισμού, χρήσης βίας και επεμβάσεων που δεν πραγματοποιήθηκαν από το εξουσιοδοτημένο παράρτημα του σέρβις μας, παύει να ισχύει η εγγύηση.

## 17.4. Διεκπεραίωση σε περίπτωση εγγύησης

Για τη διασφάλιση της γρήγορης επεξεργασίας του αιτήματός σας, ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:



- Έχετε έτοιμο σε όλες τις ερωτήσεις σας το παραστατικό αγοράς και τον αριθμό προϊόντος IAN 406267\_2207 ως αποδεικτικά της αγοράς.
- Ο αριθμός προϊόντος υπάρχει στην πινακίδα τύπου, σε εγχάραξη, στο εξώφυλλο των οδηγιών σας (κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στο οπισθόφυλλο ή στο υποσέλιδο.
- Σε περίπτωση σφαλμάτων λειτουργίας ή άλλων ελαττωμάτων, επικοινωνήστε αρχικά με το παρακάτω τμήμα σέρβις τηλεφωνικά ή μέσω του εντύπου επικοινωνίας της εταιρείας μας.

## 18. Σέρβις



Στην τοποθεσία [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) μπορείτε να κατεβάσετε αυτές τις οδηγίες και πολλά ακόμα εγχειρίδια, βίντεο προϊόντων και λογισμικό εγκατάστασης.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα Lidl-Service ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) και μπορείτε να λάβετε τις οδηγίες χρήσης σας με την καταχώριση του αριθμού προϊόντος IAN 406267\_2207.

	<p><b>υπηρεσίας Ελλάδα</b> Γραμμή ☎ + 30 21 11988848 🕒 Δε - Πα: 09:00 - 17:00 Παρακαλούμε χρησιμοποιήστε τη φόρμα επικοινωνίας στην ιστοσελίδα <a href="http://www.mlarp.info/contact">www.mlarp.info/contact</a></p>
	<p><b>υπηρεσία Κύπρος</b> Γραμμή ☎ +357 2 2008081 🕒 Δε - Πα: 09:00 - 17:00 Παρακαλούμε χρησιμοποιήστε τη φόρμα επικοινωνίας στην ιστοσελίδα <a href="http://www.mlarp.info/contact">www.mlarp.info/contact</a></p>

IAN 406267\_2207



## **18.1. Προμηθευτής/Παραγωγός/Εισαγωγέας**

Λάβετε υπόψη ότι η παρακάτω διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση επιστροφής.  
Επικοινωνήστε πρώτα με την προαναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

MLAP GmbH  
Meitnerstr. 9  
70563 Stuttgart  
GERMANIA



**MLAP GmbH**

Meitnerstr. 9  
70563 Stuttgart  
GERMANY

Model no.: SHFD 1500 B1

Version: V1.0

Part: 2/2

Prodotto in Cina

Informationerne opdateret den · Versione delle informazioni · Információk aktualitása

Stanje podatkov · Status informacija · Stadiul informațiilor · Последна редакция

Έκδοση των πληροφοριών:

Update: 11/2022 · Ident.-No.: 50072202-10/2022-8

---

IAN 406267\_2207

