

SILVERCREST®



DIGITAL AIR FRYER SHFD 1500 B 1

GB

DIGITAL AIR FRYER

Operating instructions

DE AT CH

DIGITALE HEISSLUFT-FRITTEUSE

Bedienungsanleitung

IAN 406267_2207

GB

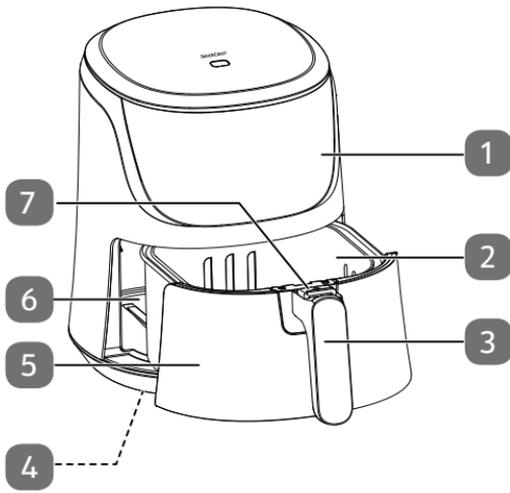
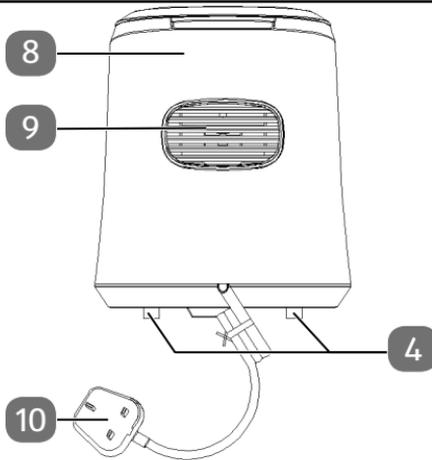
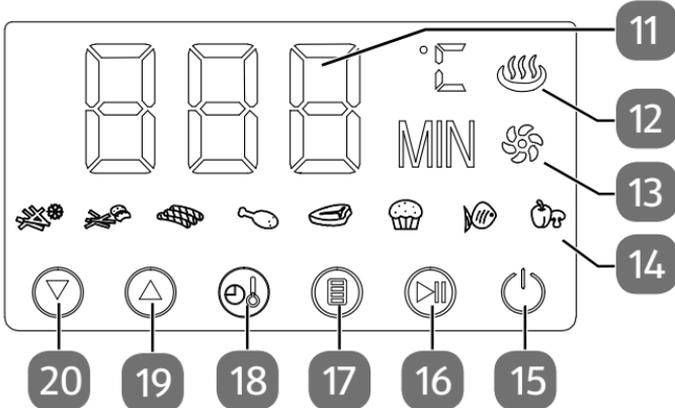


GB

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.

A**B****C**

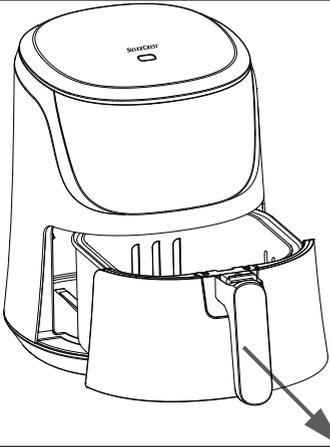
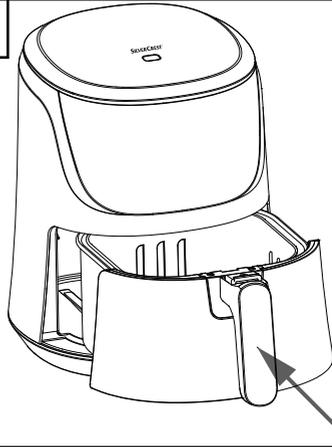
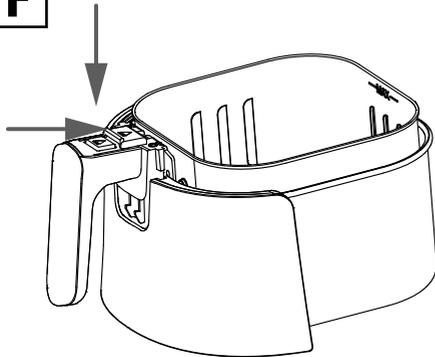
D**E****F**

Table of Contents

1.	Information about this user manual	6
1.1.	Explanation of symbols	6
2.	Proper use	8
3.	Safety instructions	9
3.1.	Initial operation and use	11
3.2.	Cleaning.....	13
4.	Description of components.....	14
5.	Package contents	15
6.	Technical specifications	15
7.	UK Declaration of conformity	16
8.	Preparing the air fryer.....	16
9.	Operating the air fryer	17
9.1.	Setting the cooking time and temperature.....	17
9.2.	Procedure during the cooking process	18
9.3.	Recommended settings	19
9.4.	Setting an automatic programme.....	20
10.	Cleaning the air fryer	21
11.	Prolonged non-use and transport	22
12.	Troubleshooting	22
13.	Disposal	25
14.	Spare parts	25
15.	Privacy statement.....	25
16.	Information on trademarks	26
17.	MLAP GmbH Warranty	26
17.1.	Conditions of warranty	26
17.2.	Warranty period and legal claims for defects	26
17.3.	Scope of warranty.....	26
17.4.	Processing of warranty claims.....	27
18.	Service	27
18.1.	Supplier/Producer/Importer	28

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)



UK conformity symbol: Products that have this symbol meet the requirements of UK product safety directives.



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").



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.

SILVERCREST®

- 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.
- 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.

SILVERCREST®

- 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.
- 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 appli-

ance 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 21 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 (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. UK Declaration of conformity



MLAP GmbH hereby declares that the product IAN 406267_2207 is conform to all relevant British requirements.

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 17) 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 19.
 - ▶ 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  (16) 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)

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"> ▶ Shake the frying basket (2) to distribute the food evenly (see 9.2 on page 18). Many foods need to be shaken after half the cooking time has elapsed. ▶ Fill the frying basket (2) with small pieces of food. Smaller pieces cook more evenly.
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"> ▶ 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.
	The fryer pan (5) still contains oil/fat residue from a previous cooking process.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Oil/fat residue burns in the frying chamber. Clean the fryer pan (5) after every use.
Fresh chips are not evenly fried.	The chips have not been sufficiently soaked.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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.
	The variety of potato is unsuitable.	
Fresh chips do not go crisp.	The potatoes are too moist.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ The crispiness is dependent on the water and starch content of the variety of potato used and the quantity of oil.
		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Dry the potatoes carefully and cover them with about 1/2 tablespoon of oil.
		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Cut the potatoes into smaller pieces.

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.

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. 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.

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.

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 man-

ual 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.

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

	<p>Service United Kingdom</p> <p>Hotline</p> <p>☎ +44 20 34811602</p> <p>🕒 Mon - Fri: 09:00 - 17:00</p> <p>Please use the contact form at www.mlapp.info/contact</p>
	<input data-bbox="232 1257 490 1289" type="text" value="IAN 406267_2207"/>

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

Importer for GB market by:
Lidl Great Britain Ltd · Lidl House
14 Kingston Road · Surbiton · KT5 9NU
GREAT BRITAIN

Inhaltsverzeichnis

1.	Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	30
1.1.	Zeichenerklärung.....	30
2.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	32
3.	Sicherheitshinweise	33
3.1.	Inbetriebnahme und Gebrauch.....	35
3.2.	Reinigung	38
4.	Teilebeschreibung.....	38
5.	Lieferumfang.....	39
6.	Technische Daten	40
7.	UK-Konformitätserklärung	40
8.	Heißluft-Fritteuse vorbereiten.....	40
9.	Heißluft-Fritteuse bedienen	41
9.1.	Garzeit und Temperatur einstellen	41
9.2.	Vorgehensweise während des Garvorgangs.....	42
9.3.	Empfohlene Einstellungen	43
9.4.	Automatikprogramm einstellen.....	44
10.	Heißluft-Fritteuse reinigen	45
11.	Längerer Nichtgebrauch und Transport.....	47
12.	Fehlerbehebung	47
13.	Entsorgung	50
14.	Ersatzteile	50
15.	Datenschutzerklärung	51
16.	Hinweise zu Warenzeichen.....	51
17.	Garantie der MLAP GmbH	51
17.1.	Garantiebedingungen	51
17.2.	Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche.....	52
17.3.	Garantieumfang	52
17.4.	Abwicklung im Garantiefall.....	52
18.	Service	53
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



UK Konformitätssymbol: Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der UK-Richtlinien zur Produktsicherheit.



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“)



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



Der Frittierkorb und der Frittierpfopf 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 45 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
- Bedienungsanleitung

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. UK-Konformitätserklärung



Die MLAP GmbH erklärt hiermit, dass das Produkt IAN 406267_2207 mit allen relevanten britischen Anforderungen konform ist.

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 Frittieropf (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 Frittieropf.
- ▶ Spülen Sie den Frittierkorb (2) und den Frittieropf (5) mit heißem Wasser. Trocknen Sie beide Teile gut ab.
- ▶ Setzen Sie den Frittierkorb (2) in den Frittieropf (5) ein, so dass er mit der Raste des Griffs in die Aussparung am Frittieropf (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 41) 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-Schaltfläche  (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 Frittierkopf (5) am Frittierkorbgriff (3) aus dem Gerät. Stellen Sie den Frittierkopf (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
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

Gericht	Optimalgewicht (g)	Zeit (min.)	Temp. (°C)	Schütteln/Wenden	Hinweis
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)

Symbol	Automatikprogramm	Empf. Gewicht (ca.)	Min.	°C	Schütteln/Wenden
	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).
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.

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Die Speisen sind nicht gleichmäßig gegart.	Speisen liegen zu dicht aneinander.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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. ▶ Befüllen Sie den Frittierkorb (2) mit kleinen Stücken. Kleinere Stücke garen gleichmäßiger.
Die frittierten Speisen sind nicht knusprig genug.	Für die Heißluft-Fritteuse ungeeignete Speisen verwendet.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Verwenden Sie backofengeeignete oder leicht gefettete Snacks für knusprigere Ergebnisse.
Das Gerät lässt sich nicht verschließen.	Der Frittierkorb (2) ist überfüllt.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Befüllen Sie den Frittierkorb (2) nur bis zur Max-Markierung.
Weiße Rauchentwicklung im Gerät	Die Speisen sind sehr fettig.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Bei der Zubereitung von sehr fettigen Speisen tropft Fett in den Frittierkopf (5). Durch das Fett entsteht im Frittierkopf (5) eine größere Hitze als normalerweise – dies beeinträchtigt weder das Gerät noch das Garergebnis.
	Der Frittierkopf (5) weist noch Fettrückstände vom vorherigen Garvorgang auf.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fettrückstände verbrennen in der Frittierkammer. Säubern Sie den Frittierkopf (5) nach jeder Benutzung.

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Frische Pommes frites werden nicht gleichmäßig frittiert.	Die Kartoffelstifte wurden nicht ausreichend eingeweicht.	▶ Legen Sie die Kartoffelstifte ca. 1/2 Stunde in kaltes Wasser damit die Stärke entweichen kann. Trocknen Sie sie vor dem Einfüllen mit Küchenpapier ab.
	Die Kartoffelsorte ist ungeeignet.	
Frische Pommes frites werden nicht knusprig.	Die Kartoffeln sind zu feucht.	▶ Die Knusprigkeit hängt vom Wasser- und Stärkegehalt der Kartoffelsorte und von der Ölmenge ab.
		▶ Trocknen Sie die Kartoffeln sorgfältig ab und bedecken Sie sie dann mit ca. 1/2 Esslöffel Öl.
		▶ Schneiden Sie die Kartoffeln in kleinere Stücke.

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.

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 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.

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 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) 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

AT Service Österreich

Hotline

☎ +43 1 2531798

🕒 Mo. - Fr.: 09:00 - 17:00

Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter: 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

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

MLAP GmbH
Meitnerstr. 9
70563 Stuttgart
GERMANY

Model no.: SHFD 1500 B1
Version: V1.0

Last Information Update · Stand der Informationen:
Update: 11/2022 · Ident.-No.: 50072200-19193-10/2022-GB

IAN 406267_2207

