

# SILVERCREST®



## DUAL BASKET AIR FRYER SHLFDD 2400 A1

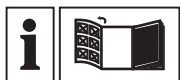
**(NL)**  
**HETELUCHTFRITEUSE MET DUBBELE  
ZONES**

Gebruiksaanwijzing

**(DE) (AT) (CH)**  
**DOPPELZONEN-HEIßLUFTFRITTEUSE**  
Bedienungsanleitung

IAN 428599\_2301

(NL)



(NL)

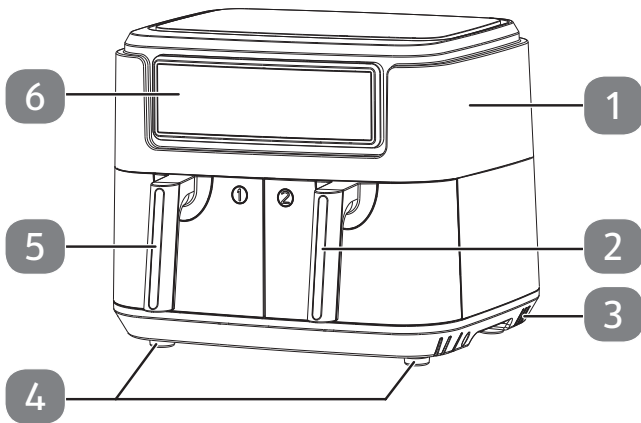
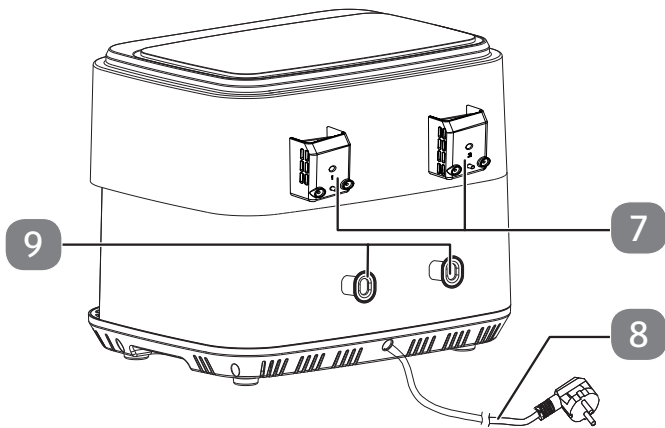
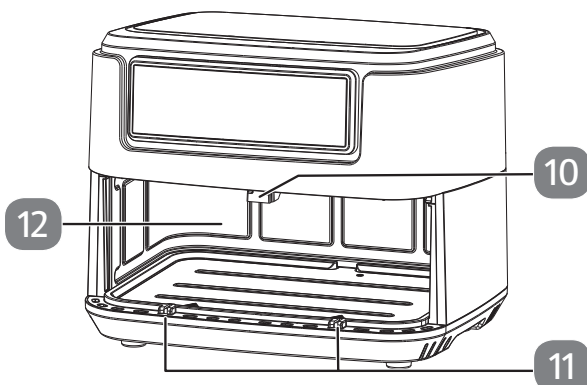
Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

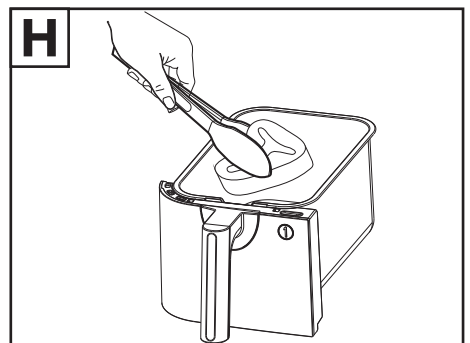
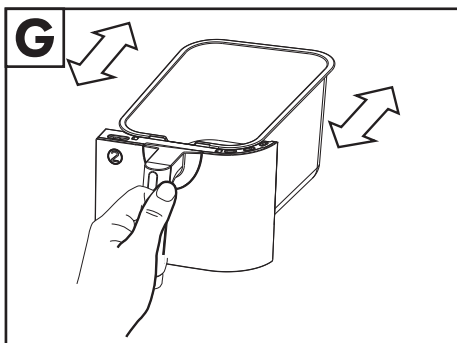
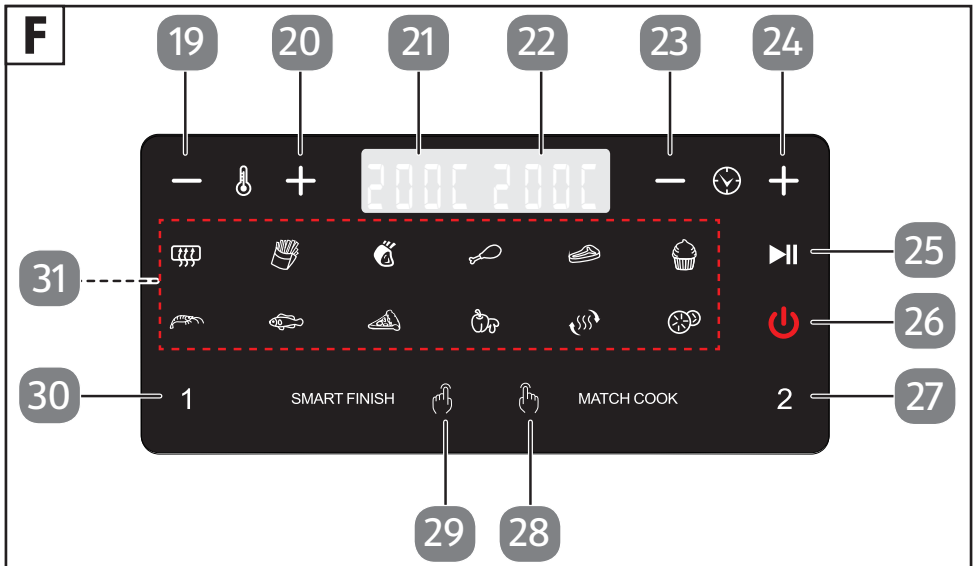
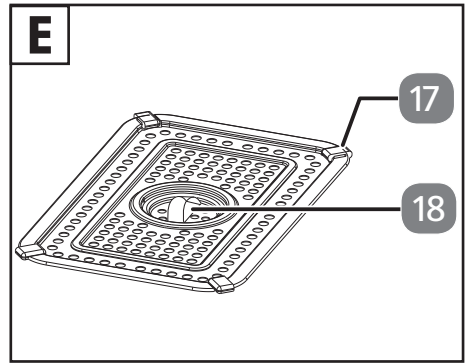
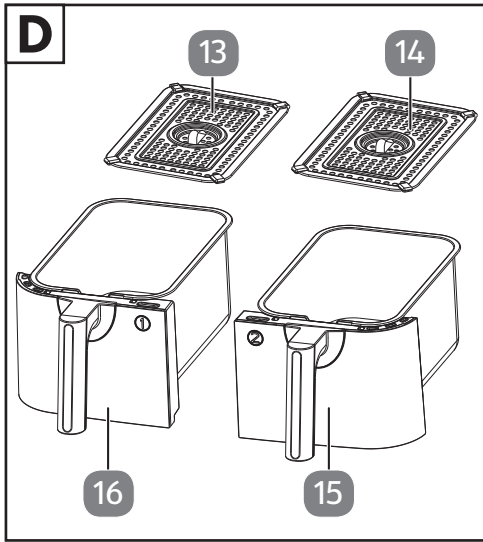
---

(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**



# Inhoudsopgave

|            |  |           |
|------------|--|-----------|
| <b>1.</b>  | <b>Informatie over deze gebruiksaanwijzing .....</b>       | <b>6</b>  |
| 1.1.       | Betekenis van de symbolen .....                            | 6         |
| <b>2.</b>  | <b>Beoogd gebruik .....</b>                                | <b>8</b>  |
| <b>3.</b>  | <b>Veiligheidsvoorschriften .....</b>                      | <b>9</b>  |
| 3.1.       | Ingebruikname en gebruik.....                              | 11        |
| 3.2.       | Reiniging .....  | 14        |
| <b>4.</b>  | <b>Beschrijving van de onderdelen .....</b>                | <b>15</b> |
| <b>5.</b>  | <b>Inhoud van de levering.....</b>                         | <b>16</b> |
| <b>6.</b>  | <b>Technische gegevens.....</b>                            | <b>17</b> |
| <b>7.</b>  | <b>EU-conformiteitsinformatie .....</b>                    | <b>17</b> |
| <b>8.</b>  | <b>Heteluchtfriteuse voorbereiden .....</b>                | <b>18</b> |
| <b>9.</b>  | <b>Tips voor de bereiding .....</b>                        | <b>18</b> |
| <b>10.</b> | <b>Heteluchtfriteuse bedienen.....</b>                     | <b>19</b> |
| 10.1.      | Bereidingstijd en temperatuur instellen .....              | 20        |
| 10.2.      | Automatisch programma instellen .....                      | 21        |
| 10.3.      | Match Cook-functie selecteren .....                        | 23        |
| 10.4.      | De Smart Finish-functie gebruiken.....                     | 24        |
| 10.5.      | Aanbevolen instellingen.....                               | 24        |
| 10.6.      | Programma onderbreken.....                                 | 26        |
| 10.7.      | Programma beëindigen .....                                 | 26        |
| <b>11.</b> | <b>Drogen.....</b>   | <b>27</b> |
| 11.1.      | Levensmiddelen voorbereiden .....                          | 27        |
| 11.2.      | Instellingen bij drogen.....                               | 27        |
| <b>12.</b> | <b>De heteluchtfriteuse reinigen .....</b>                 | <b>29</b> |
| <b>13.</b> | <b>Langdurig niet-gebruik en transport .....</b>           | <b>30</b> |
| <b>14.</b> | <b>Problemen oplossen .....</b>                            | <b>31</b> |
| <b>15.</b> | <b>Afvalverwerking .....</b>                               | <b>33</b> |
| <b>16.</b> | <b>Reserveonderdelen .....</b>                             | <b>33</b> |
| <b>17.</b> | <b>Garantie van MLAP GmbH .....</b>                        | <b>33</b> |
| 17.1.      | Garantiebepalingen.....                                    | 33        |
| 17.2.      | Garantieperiode en wettelijke klachten over gebreken ..... | 34        |
| 17.3.      | Onvang van de garantie .....                               | 34        |
| 17.4.      | Afhandeling onder garantie .....                           | 34        |
| <b>18.</b> | <b>Service .....</b>                                       | <b>35</b> |
| 18.1.      | Leverancier/producent/importeur .....                      | 35        |
| <b>19.</b> | <b>Privacy statement.....</b>                              | <b>36</b> |
| <b>20.</b> | <b>Colofon .....</b>                                       | <b>37</b> |
| 20.1.      | Informatie over handelsmerken.....                         | 37        |

## 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 product in gebruik neemt. Neem de waarschuwingen op het apparaat en in de gebruiksaanwijzing in acht.

Houd de gebruiksaanwijzing altijd binnen handbereik. Als u het apparaat verkoopt of doorgeeft, geef dan 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 beschreven mogelijke gevolgen te voorkomen.



#### **GEVAAR!**

Waarschuwing voor direct levensgevaar!

- Houd u aan de instructies om situaties te voorkomen die de dood 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 en/of licht letsel!

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



#### **LET OP!**

Neem de aanwijzingen 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 aanwijzingen 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



Symbool 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:

a: aanvullende materiaal informatie

b: 1-7: kunststoffen/20-22: papier en karton/80-98: composietmaterialen



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



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



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



De frituurreservoirs en inzetroosters hebben een antiaanbaklaag.

## 2. Beoogd gebruik

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 onvoldoende kennis en ervaring, mits er iemand toezicht op hen houdt of hun is geleerd 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 enz.) 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 erop 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.
- Dek in geen geval beide ventilatie-uitlaten aan de achterkant van het apparaat af.
- Voorkom dat de ventilatie-uitlaten door verontreinigingen of het inbrengen van vreemde voorwerpen worden geblokkeerd.
- Controleer de ventilatie-uitlaten op blokkades voordat u het apparaat inschakelt.
- 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.
- Zet het hete frituurreservoir altijd op een hittebestendige ondergrond.
- Vul de frituurreservoirs niet met vet of bakolie zoals bij een traditionele oliefriteuse. Voeg, afhankelijk van het recept, slechts een kleine hoeveelheid bakolie toe aan de levensmiddelen.
- Doe de frituurreservoirs niet te vol om te voorkomen dat de etenswaren tijdens het gebruik in contact komen met de verwarmingselementen aan de binnenkant van het apparaat. Vul de frituurreservoirs slechts tot de markering **MAX**.
- Leg geen etenswaren in de frituurreservoirs die zijn verpakt in vershoudfolie, 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 frituurreservoirs 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 beide ventilatie-uitlaten aan de achterkant van het apparaat door de functie die ze hebben heet worden, mag u de ventilatie-uitlaten tijdens het gebruik niet aanraken om brandwonden te vermijden.
- Raak tijdens gebruik alleen de Cool-Touch-handgreep en de bedieningselementen van het apparaat aan!
- Grijp niet in de frituurkamer en pak de frituurreservoirs en de verwarmingselementen 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 de frituurreservoirs 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.  
Plaats de frituurreservoirs op een hittebestendige ondergrond.
- Bij gebruik worden de frituurreservoirs zeer heet. Raak deze daarom niet aan. Gebruik ovenwanten.
- De verwarmingselementen blijven 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 stoffen ontstaan die schadelijk zijn voor de gezondheid. 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 "12. De heteluchtfriteuse reinigen" op blz. 29.

## 4. Beschrijving van de onderdelen

### Afb. A – Voorzijde

1. Behuizing
2. Cool-Touch-handgreep (frituurreservoir **2**)
3. Ventilatieopeningen
4. Pootjes (4x)
5. Cool-Touch-handgreep (frituurreservoir **1**)
6. Bedieningselementen/display

### Afb. B – Achterzijde

7. Dampafvoer
8. Netsnoer met stekker
9. Afstandshouder/kabelopwikkeling

### Afb. C – Frituurkamer

10. Geleider van frituurreservoir
11. Vergrendelingen van frituurreservoir
12. Frituurkamer

### Afb. D – Frituurreservoirs

13. Inzetrooster **1**
14. Inzetrooster **2**
15. Frituurreservoir **2**
16. Frituurreservoir **1**

### Afb. E – Inzetrooster

17. Hoekbescherming
18. Handgreep

### Afb. F – Bedieningselementen/display

19. Temperatuur verlagen
20. Temperatuur verhogen
21. Aanduidingen voor temperatuur/bereidingstijd in zone **1**
22. Aanduidingen voor temperatuur/bereidingstijd in zone **2**
23. Bereidingstijd verkorten
24. Bereidingstijd verlengen
25. Verwarmingsprocedure starten/onderbreken
26. Stand-bytoets
27. Selectietoets zone **2**
28. Match Cook-functie selecteren
29. Smart Finish-functie selecteren
30. Selectietoets zone **1**
31. Selectietoetsen automatisch programma

## 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:

- Heteluchtfriteuse met twee zones
- Beknopte gebruiksaanwijzing
- Gebruiksaanwijzing, te downloaden op [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) (artikelnummer IAN 428599\_2301)




## 6. Technische gegevens

|   |  |
|---|--|
| Naam of handelsmerk van de leverancier:                                 | SilverCrest®   |
| Adres van de leverancier:   | MLAP GmbH<br>Meitnerstr. 9<br>70563 Stuttgart<br>DUITSLAND |
| Modelaanduiding:  | SHLFDD 2400 A1   |
| Voeding:  | 220 – 240 V~, 50 – 60 Hz                                   |
| Vermogen:   | 2200 – 2600 W  |
| Totale inhoud:  | 8,7 liter  |
| Netto-inhoud per frituurreservoir ( <b>MAX</b> -markering):             | 3,9 liter  |
| Temperatuurcontrole:  | 50 – 200 °C  |
| Max. instelling bereidingstijd:   | 60 minuten   |
| Afmetingen (b x h x d),<br>incl. Cool-Touch-handgreep en afstandhouder: | 40 x 34 x 40,5 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 beide frituurreservoirs (15/16) uit het apparaat.
- ▶ Spoel de beide frituurreservoirs en de inzetroosters (13/14) af met warm water. Droog de onderdelen goed af.
- ▶ Pak het inzetrooster (13/14) altijd vast bij de handgreep (18) en plaats deze horizontaal op de bodem van het frituurreservoir.
- ▶ 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.

Er klinkt een geluidssignaal en alle toetsen en symbolen branden kort en gaan weer uit. De stand-bytoets  (26) blijft rood branden.



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 verwarmen op de hoogste temperatuurstand voor beide frituurreservoirs **1** en **2**.

- ▶ Gebruik hiervoor de Match Cook-functie (zie "10.3. Match Cook-functie selecteren" op blz. 23).
- ▶ Stel met de toets  (19) of  (20) een bereidingstemperatuur van 200 °C in.
- ▶ Start de bereiding door de toets  (25) in te drukken.
- ▶ Zorg voor voldoende ventilatie.

## 9. Tips voor de bereiding

- ▶ Verdeel de etenswaren gelijkmatig over de frituurreservoirs. Overschrijd daarbij de markering **MAX** niet.
- ▶ Gebruik altijd het inzetrooster (13/14) voor een optimaal bereidingsresultaat.
- ▶ Voor een optimaal bereidingsresultaat schudt u de frituurreservoirs (15/16) (zie afb. G) of draait u de levensmiddelen om (zie afb. H) tijdens het bereiden, vooral bij levensmiddelen die op elkaar liggen.
- ▶ Controleer tijdens de bereidingstijd regelmatig of de gerechten gaar zijn om zo overmatig garen te voorkomen.
- ▶ Haal de etenswaren na de bereidingstijd direct uit het apparaat om overmatig garen te voorkomen.
- ▶ Gebruik bij verse aardappelen en verse groente een kleine hoeveelheid bakolie, zodat de etenswaren iets knapperiger worden.
- ▶ Gebruik bij gerechten die doorgaans in een heteluchtoven worden bereid een bereidingstemperatuur die 10 °C lager is dan de aangegeven temperatuur.
- ▶ Let bij kant-en-klaargerechten op de bereidingsinstructies van de fabrikant.

## 10. Heteluchtfriteuse bedienen



### **WAARSCHUWING!**

#### **Brandgevaar!**

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

- Vul de frituurreservoirs (15/16) niet met vet of bakolie zoals bij een traditionele oliefriteuse. Voeg, afhankelijk van het recept, slechts een kleine hoeveelheid bakolie toe aan de levensmiddelen.
- Doe de frituurreservoirs niet te vol. Let op de markering **MAX**. Voor een gemakkelijk gebruik adviseren we om de frituurreservoirs (15/16) slechts voor 75% te vullen.



### **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.
- ▶ Haal de frituurreservoirs (15/16) uit het apparaat.
- ▶ Vul de frituurreservoirs met de etenswaren. De geschikte vulhoeveelheden vindt u in de tabel in het hoofdstuk "10.2. Automatisch programma instellen" op blz. 21 en "10.5. Aanbevolen instellingen" op blz. 24.
- ▶ Pak de frituurreservoirs vast aan de Cool-Touch-handgreep (2/5) en schuif deze vanaf de voorkant volledig in het apparaat tot ze vastklikken.

## 10.1. Bereidingstijd en temperatuur instellen



▶ Druk op de stand-bytoets  (26) om de heteluchtfriteuse in te schakelen. Op het display (21/22) wordt "-- --" getoond. De selectietoets voor zone **1** (30) knippert.



Na ca. 5 minuten zonder bediening van de toetsen schakelt het apparaat over naar de stand-bymodus.

▶ Druk op de selectietoets voor zone **1** (30) om de instelling voor frituurreservoir **1** (16) uit te voeren.



Standaard zijn een bereidingstijd van 15 minuten en een temperatuur van 180 °C ingesteld. Afhankelijk van het recept kunt u een automatisch programma (zie de onderstaande paragraaf) of de bovengenoemde voorinstelling individueel aanpassen.

▶ Stel met de toets  (19) of  (20) de gewenste bereidingstemperatuur in stappen van 5 °C in. Houd de toets wat langer ingedrukt om de gewenste temperatuur sneller in te stellen.

Op display (21) wordt de temperatuur in °C voor frituurreservoir **1** getoond en op display (22) voor frituurreservoir **2**.

De temperatuur is opgeslagen.

U kunt de temperatuur instellen op een waarde van 50 °C tot 200 °C.

▶ Stel met de toets  (23) of  (24) de gewenste bereidingstijd in minuten in. Houd de toets wat langer ingedrukt om de gewenste bereidingstijd sneller in te stellen.

Op display (21) wordt de bereidingstijd voor frituurreservoir **1** getoond en op display (22) voor frituurreservoir **2**.

De maximale bereidingstijd is 60 minuten.


De bereidingstijd is opgeslagen.

▶ Druk op de selectietoets voor zone **2** (27) om de instelling voor frituurreservoir **2** (15) uit te voeren. Stel de juiste bereidingstijd en temperatuur in. Ga hiervoor te werk zoals hiervoor is beschreven.

▶ Start de bereiding door de toets  (25) in te drukken.



U kunt ook eerst de instellingen voor zone **2** uitvoeren.

De bereidingstijd start voor beide frituurreservoirs met de betreffende instellingen. De toets  (25) knippert tijdens het bereiden.

## 10.2. 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:




Voor een optimaal bereidingsresultaat schudt u het frituurrezervoir (15/16) (zie afb. G) of draait u de levensmiddelen om (zie afb. H) tijdens het bereiden, eventueel meerdere keren.

| Symbool | Automatisch programma | Aanbevolen gewicht (g) per frituurreservoir | Duur (min.) | °C  | Opmerking  |
|---------|-----------------------|---|-------------|-----|--|
|         | Voorverwarmen         | –   | 3           | 180 | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Voer het programma uit zonder levensmiddelen in de frituurmand.</li> <li>▶ Vul de frituurmand na het voorverwarmen met het levensmiddel en start meteen daarna het bijbehorende programma.</li> </ul> |
|         | Friet                 | 500   | 24          | 180 | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 minuten voorverwarmen</li> <li>▶ 3 - 4x schudden</li> </ul>   |
|         | Vlees (bijv. kotelet) | 340   | 12          | 200 | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 minuten voorverwarmen</li> <li>▶ 1x omdraaien</li> </ul>  |
|         | Kippendij             | 300<br>(2 stuks)                            | 20          | 200 | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 minuten voorverwarmen</li> <li>▶ Insmeren met bakolie</li> <li>▶ 1x omdraaien</li> </ul>  |
|         | Steak (medium)        | 320   | 12          | 180 | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 minuten voorverwarmen</li> <li>▶ 1x omdraaien</li> </ul>  |
|         | Klein gebak           | 400   | 25          | 160 | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Bakvorm gebruiken, ca. 6 muffins</li> <li>▶ Niet omdraaien</li> </ul>   |



Voor een optimaal bereidingsresultaat schudt u het frituurrezervoir (15/16) (zie afb. G) of draait u de levensmiddelen om (zie afb. H) tijdens het bereiden, eventueel meerdere keren.

| Symbool | Automatisch programma   | Aanbevolen gewicht (g) per frituurrezervoir | Duur (min.)                   | °C  | Opmerking  |
|---------|---|---|-------------------------------|-----|--|
|         | Garnalen (vers of ontdood)  | 300   | 8                             | 200 | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 minuten voorverwarmen</li> <li>▶ 1 eetlepel bakolie toevoegen</li> <li>▶ 1x schudden</li> </ul>   |
|         | Vis (bijv. zalmfilet, ontdood)  | 300   | 10                            | 180 | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 minuten voorverwarmen</li> <li>▶ Insmeren met bakolie</li> <li>▶ 1x omdraaien</li> </ul>  |
|         | Pizza   | 175   | 10                            | 180 | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 1/2 ingevroren pizza in 2 stukken snijden</li> <li>▶ Niet overlappend plaatsen</li> </ul>   |
|         | Groente (bijv. pan-groenten met paprika, champignons, courgette, aardappelen) | 500   | 20                            | 180 | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 minuten voorverwarmen</li> <li>▶ 2 eetlepel bakolie toevoegen</li> <li>▶ Stukken van 2,5 cm groot maken</li> <li>▶ Aardappelpartjes kleiner snijden</li> <li>▶ 1x schudden</li> </ul> |
|         | Opwarmen  | tot 600                                     | 15                            | 150 |  |
|         | Drogen  | Beladen met één laag                        | 480 (0,5 - 24 uur instelbaar) | 60  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Niet voorverwarmen</li> </ul>   |


Druk op de stand-bytoets  (26) om het apparaat in te schakelen.


- ▶ Druk op de selectietoets voor zone **1** (30) om de instelling voor frituurreservoir **1** (16) uit te voeren.

of

- ▶ Druk op de selectietoets voor zone **2** (27) om de instelling voor frituurreservoir **2** (15) uit te voeren.
- ▶ Druk de toets voor het betreffende automatische programma (31) om het gewenste automatische programma in te stellen.

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

- ▶ Start de bereiding door de toets  (25) in te drukken.


Tijdens het bereidingsproces knippen de toets  en het symbool van het geselecteerde automatische programma.

Aan het einde van de bereidingstijd schakelt het verwarmingselement uit en klinkt er een geluidssignaal.



U kunt altijd achteraf de bereidingstijd en bereidingstemperatuur aanpassen (zie "10.1. Bereidingstijd en temperatuur instellen").





Voor een optimaal bereidingsresultaat verwarmt u de heteluchtfriteuse eerst minstens 3 minuten voor met het automatische programma  **VOORVERWARMEN**.



Om warmteverlies te voorkomen, wordt aangeraden om het bereiden pas te starten wanneer beide frituurreservoirs helemaal naar binnen zijn geschoven.


## 10.3. Match Cook-functie selecteren



De Match Cook-functie dient voor het bereiden van een grotere hoeveelheid van dezelfde etenswaren of andere etenswaren met dezelfde bereidingstijd en bereidingstemperatuur.

- ▶ Druk op de stand-bytoets  (26) om de heteluchtfriteuse in te schakelen.
- ▶ Druk op de toets  **MATCH COOK** (28) om de Match Cook-functie te selecteren.

Standaard zijn een bereidingstijd van 15 minuten en een temperatuur van 180 °C ingesteld voor beide zones.




Afhankelijk van het recept kunt u een automatisch programma of de bovenstaande voorinstelling individueel en gelijktijdig aanpassen voor beide zones (zie ook "10.1. Bereidingstijd en temperatuur instellen" op blz. 20).



- ▶ Start de bereiding door de toets  (25) in te drukken.

In beide zones worden dezelfde instellingen uitgevoerd. De toetsen  en  **MATCH COOK** (28) knippen tijdens het bereidingsproces.

## 10.4. De Smart Finish-functie gebruiken

De Smart Finish-functie dient voor het bereiden van verschillende etenswaren met een andere bereidingstemperatuur en bereidingstijd. Beide gerechten zijn gelijktijdig klaar.

- ▶ Druk op de stand-bytoets  (26) om de heteluchtfriteuse in te schakelen.
- ▶ Druk op de selectietoets voor zone **1** (30) om de instelling voor frituurreservoir **1** (16) uit te voeren.
- ▶ Voer de instellingen uit voor frituurreservoir **1** (16) zoals hierboven is beschreven.
- ▶ Druk op de selectietoets voor zone **2** (27) om de instelling voor frituurreservoir **2** (15) uit te voeren.
- ▶ Stel de bereidingstijd en bereidingstemperatuur of een automatisch programma in voor frituurreservoir **2** (15) zoals hierboven is beschreven.
- ▶ Druk op de toets  **SMART FINISH** (29) om de Smart Finish-functie te selecteren.
- ▶ Start de bereiding door de toets  (25) in te drukken.

De bereidingstijd start voor beide frituurreservoirs met de betreffende instellingen. De toetsen  en  **SMART FINISH** (29) knippen tijdens het bereidingsproces.

## 10.5. Aanbevolen instellingen



De hoeveelheden of aantallen in de tabel zijn de optimale en maximale hoeveelheden.

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

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



**Voor een optimaal bereidingsresultaat schudt u het frituurreservoir (15/16) (zie afb. G) of draait u de levensmiddelen om (zie afb. H) tijdens het bereiden, eventueel meerdere keren.**

| Gerecht                      | Optimaal gewicht (g) | Duur (min.) | Temp. (°C) | Opmerking                                      |
|------------------------------|----------------------|-------------|------------|--|
|                              | Maximaal gewicht (g) |             |            |  |
| Dunne friet uit de diepvries | 500                  | 24          | 180        | ▶ 3 minuten voorverwarmen<br>▶ 3 - 4x schudden |
|                              | 640                  | 25          | 180        |  |





Voor een optimaal bereidingsresultaat schudt u het frituurrezervoir (15/16) (zie afb. G) of draait u de levensmiddelen om (zie afb. H) tijdens het bereiden, eventueel meerdere keren.

| Gerecht  | Optimaal gewicht (g) | Duur (min.) | Temp. (°C) | Opmerking  |
|--|----------------------|-------------|------------|--|
|  | Maximaal gewicht (g) |             |            |  |
| Klein gebak  | 300                  | 15          | 160        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Bakvorm gebruiken, ca. 6 muffins</li> <li>▶ Niet omdraaien</li> </ul>   |
| Kippendij  | 300<br>(ca. 2 stuks) | 20          | 200        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 minuten voorverwarmen</li> <li>▶ Insmeren met bakolie</li> <li>▶ 1x omdraaien</li> </ul>  |
|  | 600<br>(ca. 4 stuks) | 20          | 200        |  |
| (bijv. pangroenten met paprika, champignons, courgette, aardappelen) | 500                  | 20          | 180        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 minuten voorverwarmen</li> <li>▶ 2 eetlepel bakolie toevoegen</li> <li>▶ Stukken van 2,5 cm groot maken</li> <li>▶ Aardappelpartjes kleiner snijden</li> <li>▶ 1x schudden</li> </ul> |
|  | 700                  | 20          | 180        |  |



Als u de heteluchtfriteuse niet hebt voorverwarmd, laat u de etenswaren 3 minuten langer garen.



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



Tijdens de bereiding kunt u op elk gewenst moment de frituurrezervoirs (15/16) uit het apparaat halen om te controleren of de gerechten al gaar zijn. Hierbij loopt de timer van de bereidingstijd door.

Bij regelmatig uittrekken van de frituurrezervoirs treedt er warmteverlies op. Hierdoor is er mogelijk een langere bereidingstijd nodig.

## 10.6. Programma onderbreken

U kunt controleren of de etenswaren al klaar zijn door de etenswaren opnieuw te verde-  
len. Wanneer een gerecht klaar is voordat de bereidingstijd is verstreken, kunt u de berei-  
ding onderbreken.

### Programma voor een frituurreservoir onderbreken

- ▶ Druk op de selectietoets voor zone **1** (30).
- ▶ Druk daarna op de toets ►|| (25) om het bereidingsproces voor frituurreservoir **1** (16) te onderbreken.

De toets ►|| brandt continu en de selectietoets voor zone **1** knippert.

- ▶ Druk op de selectietoets voor zone **2** (27).
- ▶ Druk daarna op de toets ►|| (25) om het bereidingsproces voor frituurreservoir **2** (15) te onderbreken.

De toets ►|| brandt continu en de selectietoets voor zone **2** knippert.



Bij de Smart Finish-functie is de pauzefunctie niet beschikbaar voor een fri-  
tuurreservoir.

### Programma voor beide frituurreservoirs onderbreken

- ▶ Druk op de toets ►|| (25) om het bereidingsproces voor beide frituurreservoirs (15/16) te onderbreken.


De toets ►|| (25) stopt met knipperen en er klinkt een geluidssignaal.

- ▶ Trek het frituurreservoir (15/16) eruit om te controleren of de etenswaren gaar zijn of om de etenswaren opnieuw te verdelen.
- ▶ Schuif daarna het frituurreservoir weer volledig in het apparaat.
- ▶ Druk opnieuw op de toets ►|| (25) om het bereidingsproces te hervatten.

De tijd loopt dan automatisch verder.

## 10.7. Programma beëindigen

Aan het einde van de bereidingstijd schakelt het verwarmingselement uit en klinkt er een geluidssignaal.

- ▶ Wanneer u het bereidingsproces voor beide zones helemaal wilt stoppen, drukt u op de stand-bytoets  (26) tot het apparaat uitschakelt.
- ▶ Trek de stekker (8) uit het stopcontact.
- ▶ Trek de frituurreservoirs (15/16) aan de Cool-Touch-handgrepen (2/5) uit het apparaat. Plaats de frituurreservoirs op een hittebestendige ondergrond.
- ▶ Haal de gerechten met geschikt keukengerei uit de frituurreservoirs (15/16).

## 11. Drogen

Bij drogen worden fruit en groente ingedroogd bij een relatief lage temperatuur, zodat deze geschikt zijn om te bewaren.

### 11.1. Levensmiddelen voorbereiden

- ▶ Gebruik alleen verse levensmiddelen.
- ▶ Fruit en groente moeten rijp, maar niet te rijp zijn, en mogen geen drukplekken of bedorven plekken hebben. Snijd eventuele bedorven plekken ruim weg.
- ▶ Reinig de levensmiddelen grondig voordat u deze gaat drogen. Houd u aan de regels voor keukenhygiëne en werk alleen met schone handen en schoon keukengerei.
- ▶ Snijd levensmiddelen in gelijkmatige stukken, zodat ze gelijkmatig drogen.
- ▶ Gebruik, indien mogelijk, dezelfde levensmiddelen vanwege verschillende droogtijden.
- ▶ Houd er rekening mee dat de levensmiddelen door het drogen krimpen. Snijd de levensmiddelen niet in te kleine stukken.
- ▶ Droog de levensmiddelen direct na de voorbereiding.
- ▶ Vul de frituurreservoirs met slechts één laag, zodat de luchtstroom gelijkmatig is.

### 11.2. Instellingen bij drogen

De aangegeven droogtijden in de onderstaande tabel zijn richtlijnen. Afhankelijk van de grootte, toestand van de stukken en de gebruikte hoeveelheid kan de werkelijke droogtijd afwijken.

| Drooggoed      | Vorbereiding<br>(richtlijn) | Droogtempera-<br>tuur | Droogduur<br>in minuten<br>(richtlijn) |
|----------------|-----------------------------|-----------------------|--|
| <b>Fruit</b>   |                             |                       |  |
| Appel          | Schijven: 3 mm              | 60 °C                 | 420-480                                |
| Banaan         | Schijven: 3 mm              | 60 °C                 | 480-600                                |
| Ananas         | Schijven: 10 mm             | 60 °C                 | 360-480                                |
| Aardbeien      | Halveren                    | 60 °C                 | 360-480                                |
| <b>Groente</b> |                             |                       |  |
| Aubergine      | Schijven: 3 mm              | 60 °C                 | 360-480                                |
| Tomaten        | Schijven: 3 mm              | 60 °C                 | 360-480                                |
| Champignons    | Halveren                    | 60 °C                 | 360-480                                |

| Drooggoed               | Vorbereiding (richtlijn)                | Droogtemperatuur | Droogduur in minuten (richtlijn) |
|-------------------------|---|------------------|----------------------------------|
| <b>Vlees/vis</b>        |   |                  |                                  |
| Rundvlees<br>Kip<br>Vis | Dunne schijven (ca. 6 mm, gemarineerd)  | 70 °C            | 300-420                          |
| <b>Kruiden</b>          |   |                  |                                  |
| Verse kruiden           | Gewassen, drooggedept, steel verwijderd | 60 °C            | 240                              |

De toestand van de gedroogde levensmiddelen is afhankelijk van de droogduur en het soort levensmiddel.


Kruiden: breekbaar

Fruit: meestal zacht, buigbaar tot knapperig

Groente: buigbaar tot breekbaar

- ▶ Selecteer frituurreservoir **1** of **2**, zoals hierboven is beschreven.


Standaard zijn een droogtijd van 480 minuten en een temperatuur van 60 °C ingesteld.

- ▶ Druk op de toets  (31) om het automatische programma voor drogen te selecteren (zie "10.2. Automatisch programma instellen" op blz. 21). Stel de droogduur/droogtemperatuur handmatig naar wens in.
- ▶ Stel met de toets **—** (19) of **+** (20) de gewenste droogtemperatuur in. Op display (21) wordt de droogtemperatuur voor frituurreservoir **1** getoond en op display (22) voor frituurreservoir **2**.


De droogtemperatuur kan worden ingesteld van 30 tot 80 °C.

- ▶ Stel met de toets **—** (23) of **+** (24) de gewenste droogtijd in minuten in. Op display (21) wordt de droogtijd voor frituurreservoir **1** getoond en op display (22) voor frituurreservoir **2**.

De maximale droogtijd is 24 uur (1440 minuten).

- ▶ Start het droogproces door de toets  (25) in te drukken.

Aan het einde van de droogtijd schakelt het verwarmingselement uit en klinkt er een geluidssignaal.

- ▶ Om het droogproces voortijdig af te breken, drukt u gedurende enkele seconden op de stand-bytoets  (26) tot beide zones van het apparaat worden uitgeschakeld.
- ▶ Trek de stekker (8) uit het stopcontact.
- ▶ Trek de frituurreservoirs (15/16) aan de Cool-Touch-handgrepen (2/5) uit het apparaat. Plaats de frituurreservoirs op een hittebestendige ondergrond.
- ▶ Haal het drooggoed met geschikt keukengerei uit de frituurreservoirs.

## 12. De 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 (8) 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 uit het stopcontact.

Neem het apparaat in geen geval weer in gebruik. Laat het apparaat controleren door de fabrikant, de klantenservice of iemand met vergelijkbare kwalificaties.



### **WAARSCHUWING!**

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

Er bestaat gevaar voor brandwonden door hete oppervlakken.

- Laat het apparaat vóór het reinigen minimaal 30 minuten afkoelen. Verwijder de frituurreservoirs (15/16) zodat het apparaat sneller kan afkoelen. Plaats de frituurreservoirs op een hittebestendige ondergrond.



### **LET OP!**

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

Bij onjuist gebruik kan het apparaat beschadigd raken.

- Gebruik in geen geval bijtende, schurende of korrelige reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen die azijnzuur, soda of oplosmiddelen bevatten. Hierdoor kunnen de oppervlakken of bedrukking van het apparaat beschadigd raken.
- Reinig de heteluchtfriteuse niet in de vaatwasser.

- ▶ Verwijder de hoekbescherming (17) door deze in de richting van de korte zijde van het inzetrooster te schuiven.
- ▶ Reinig de frituurreservoirs (15/16), de hoekbescherming (17) en de inzetroosters (13/14) met een spons en een milde zeepoplossing. Spoel de onderdelen met schoon water na en droog deze daarna zorgvuldig af.
- ▶ De frituurreservoirs (15/16) en inzetroosters (13/14) zijn geschikt voor de vaatwasser. Voor voorzichtig reinigen wordt echter geadviseerd om de onderdelen met de hand af te wassen, zoals hierboven is beschreven.
- ▶ Plaats de hoekbescherming (17) weer op de hoeken van de inzetroosters door deze in de richting van de lange zijde van het inzetrooster te schuiven.
- ▶ Reinig de frituurkamer (12) met heet water en een zachte spons.
- ▶ Als de verwarmingselementen vuil zijn, reinig deze dan met een afwasborstel. Verwijder etensresten voorzichtig.
- ▶ Het bedieningspaneel en de buitenvlakken van het apparaat kunt u het best reinigen met een zachte, licht bevochtigde doek.

## 13. Langdurig niet-gebruik en transport

- ▶ Als u het apparaat niet gebruikt, trek dan de stekker (8) 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.

## 14. 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 (8) 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 op de toets (25) te drukken (zie het hoofdstuk "10. Hetelucht-friteuse bedienen").  |
| De etenswaren zijn niet gaar.                         | Het apparaat zit te vol.   | ▶ Vul de frituurreservoirs (15/16) slechts tot de markering <b>MAX</b> .                                      |
|   | De bereidingstemperatuur is te laag.   | ▶ Selecteer frituurreservoir <b>1</b> of <b>2</b> en druk op de toets (20) om de bereidingstijd te verhogen.  |
|   | De bereidingstijd is te kort.  | ▶ Selecteer frituurreservoir <b>1</b> of <b>2</b> en druk op de toets (24) om de bereidingstijd te verlengen. |
| De etenswaren zijn niet gelijkmatig gaar geworden.    | De etenswaren liggen te dicht tegen elkaar.                                    | ▶ Sommige etenswaren moeten tijdens de bereidingstijd meerdere keren worden geschud of omgedraaid.            |
|   |  | ▶ Vul de frituurreservoirs (15/16) met kleine stukken. Kleinere stukken worden gelijkmatiger gaar.            |
| De gefrituurde etenswaren zijn niet knapperig genoeg. | Er zijn etenswaren gebruikt die niet geschikt zijn voor de hetelucht-friteuse. | ▶ Gebruik voor oven geschikte of licht ingevette snacks voor knapperige resultaten.                           |

| Probleem                                       | Mogelijke oorzaak   | Problemen oplossen   |
|--|---|--|
| Het lukt niet om het apparaat te sluiten.      | Het frituurreservoir (15/16) zit te vol.                                  | ▶ Vul de frituurreservoirs (15/16) slechts tot de markering <b>MAX</b> .   |
| Ontwikkeling van witte rook in het apparaat.   | De etenswaren zijn zeer vet.  | ▶ Bij de bereiding van erg vette etenswaren druipt er vet op de bodem van het frituurreservoir (15/16). Door dit vet wordt het frituurreservoir (15/16) heter dan normaal. Dit is niet van invloed op het apparaat of het bereidingsresultaat. |
|  | Het frituurreservoir (15/16) bevat nog vetresten van de vorige bereiding. | ▶ Verbrand de vetresten. Maak de frituurreservoirs (15/16) 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 het apparaat 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 en schenk er vervolgens circa 1 eetlepel bakolie overheen.  |
|  |   | ▶ Snijd de aardappels in kleinere stukken.   |



## 15. 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.

## 16. Reserveonderdelen

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

## 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.

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, kom 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 428599\_2301 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 428599\_2301 uw gebruiksaanwijzing openen.

|   |  |
|---|--|
|  | <p><b>Service Nederlands</b></p> <p>Hotline</p> <p>☎ +31 77 7999006</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> |
|   | <p>IAN 428599_2301</p>   |

### 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

## 19. Privacy statement

Beste klant,

Wij delen u mee dat wij, MLAP GmbH, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Duitsland als verwerkingsverantwoordelijke uw persoonsgegevens verwerken.

In aangelegenheden die te maken hebben met het recht op gegevensbescherming, worden wij bijgestaan door de functionaris voor gegevensbescherming van onze onderneming, die bereikbaar is onder MLAP GmbH, Datenschutz, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Duitsland, [datenschutz@mlap.info](mailto:datenschutz@mlap.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 gesloten.

Wij zullen uw gegevens voor de garantieafwikkeling en daarmee samenhangende processen (bijv. reparaties) doorgeven aan de dienstverleners die de reparaties in opdracht van ons uitvoeren. Wij slaan uw persoonsgegevens gewoonlijk op voor de duur van drie jaar om ervoor te zorgen dat uw wettelijke garantieaanspraken kunnen worden vervuld.

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

Ten aanzien van het recht op informatie en wissing gelden evenwel beperkingen volgens § 34 en § 35 van de Duitse wet bescherming persoonsgegevens (BDSG) (art. 23 AVG). Bovendien hebt u het recht om een klacht in te dienen bij een toezichhoudende autoriteit (art. 77 AVG juncto § 19 BDSG). Voor MLAP is dat de Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Baden-Württemberg, Postfach 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 dat de vereiste gegevens beschikbaar worden gesteld, is het niet mogelijk om de garantie af te wikkelen.

## 20. Colofon

Copyright © 2023

Alle rechten voorbehouden.

Deze gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd.

Verveelvoudiging in mechanische, elektronische of welke andere vorm dan ook zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant is verboden.

Het copyright berust bij de firma:

**MLAP GmbH**

**Meitnerstr. 9**

**70563 Stuttgart**

**DUITSLAND**

### 20.1. Informatie over handelsmerken

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

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

**MLAP GMBH**

Meitnerstr. 9  
70563 Stuttgart  
GERMANY

Model no.: SHLFDD 2400 A1  
Version: V1.0

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

Update: 06/2023 · Ident.-No.: 50072905-11670-48/2023-NL

IAN 428599\_2301