

# SILVERCREST®



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

(GB) (IE)

### DUAL BASKET AIR FRYER

Operating instructions

(FR) (BE)

### FRITEUSE À AIR CHAUD DOUBLE ZONE

Mode d'emploi

(ES)

### FREIDORA DE AIRE CON DOBLE CESTA

Instrucciones de uso

(DE) (AT) (CH)

### DOPPELZONEN-HEIßLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung

(NL) (BE)

### HETELUCHTFRITEUSE MET DUBBELE ZONES

Gebruiksaanwijzing

(IT)

### FRIGGITRICE AD ARIA CALDA A DOPPIA ZONA

Istruzioni per l'uso

IAN 428599\_2301

(DE) (FR) (NL)  
(CZ) (PL) (SK)  
(BE)



GB IE

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

---

DE AT CH

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

---

FR BE

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

---

NL BE

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

---

ES

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

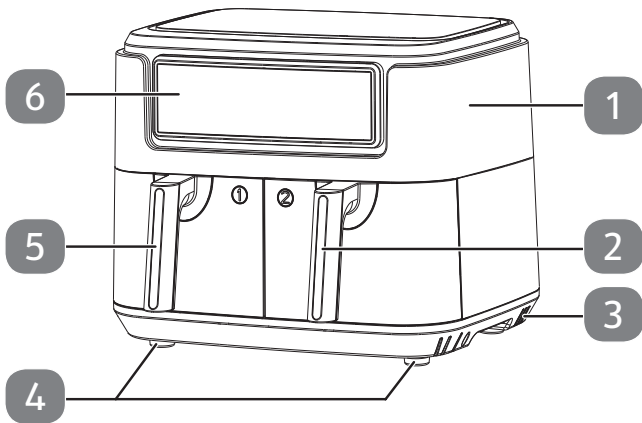
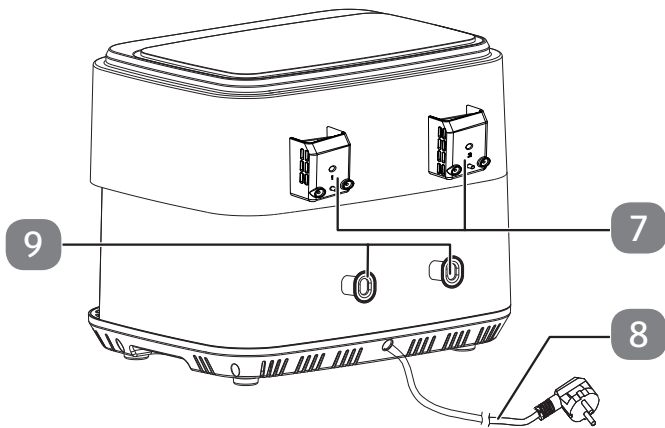
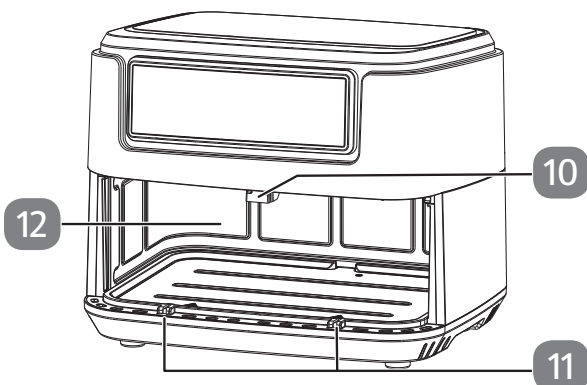
---

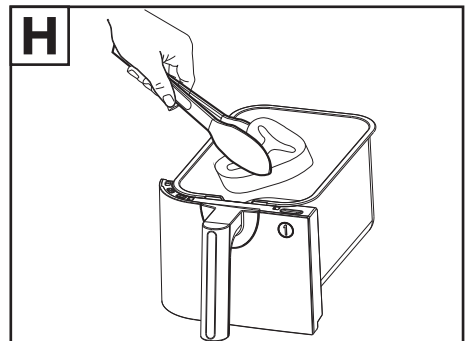
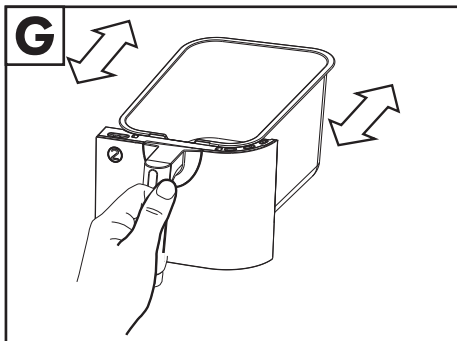
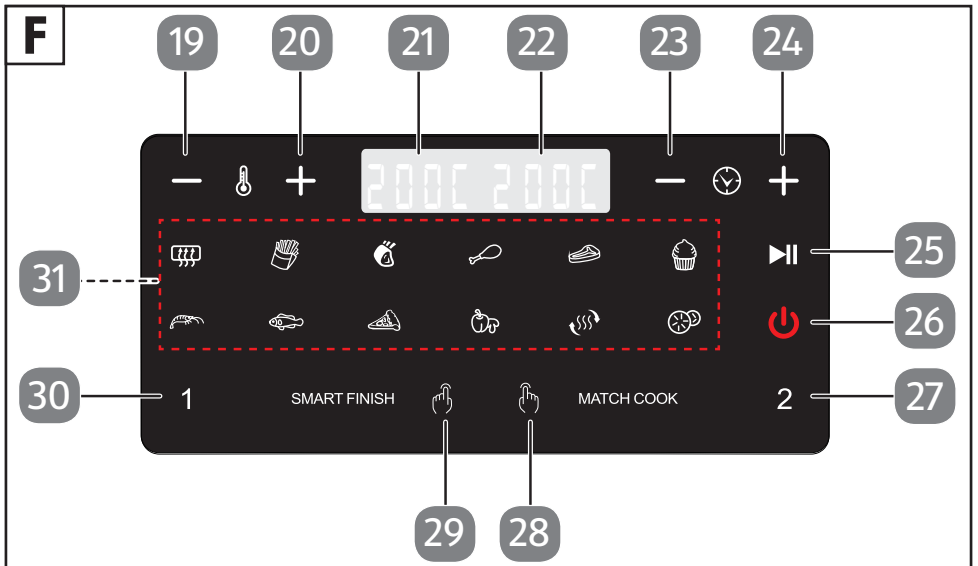
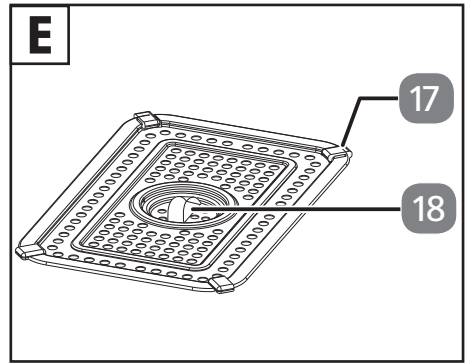
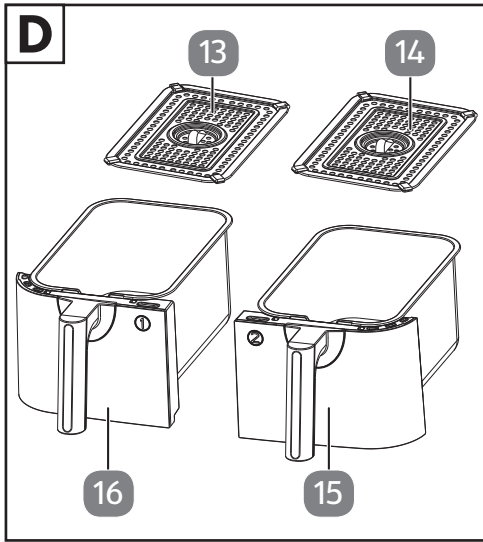
IT

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

---

GB/IE	Operating instructions	Page	5
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	35
FR/BE	Mode d'emploi	Page	69
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	105
ES	Instrucciones de uso	Página	139
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	173

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



# Contents

<b>1.</b>	<b>Information about this user manual .....</b>	<b>6</b>
1.1.	Explanation of symbols .....	6
<b>2.</b>	<b>Proper use .....</b>	<b>8</b>
<b>3.</b>	<b>Safety instructions .....</b>	<b>9</b>
3.1.	Initial operation and use .....	11
3.2.	Cleaning.....	14
<b>4.</b>	<b>Description of components.....</b>	<b>15</b>
<b>5.</b>	<b>Package contents .....</b>	<b>16</b>
<b>6.</b>	<b>Technical specifications .....</b>	<b>17</b>
<b>7.</b>	<b>EU declaration of conformity .....</b>	<b>17</b>
<b>8.</b>	<b>Preparing the air fryer.....</b>	<b>18</b>
<b>9.</b>	<b>Information regarding preparation .....</b>	<b>18</b>
<b>10.</b>	<b>Operating the air fryer .....</b>	<b>19</b>
10.1.	Setting the cooking time and temperature.....	19
10.2.	Setting an automatic programme.....	21
10.3.	Using the Match Cook function.....	23
10.4.	Using the Smart Finish function.....	23
10.5.	Recommended settings .....	24
10.6.	Interrupting a programme.....	25
10.7.	Ending the program.....	26
<b>11.</b>	<b>Dehydrating.....</b>	<b>26</b>
11.1.	Preparing food.....	26
11.2.	Dehydration settings.....	27
<b>12.</b>	<b>Cleaning the air fryer .....</b>	<b>28</b>
<b>13.</b>	<b>Prolonged non-use and transport .....</b>	<b>29</b>
<b>14.</b>	<b>Troubleshooting .....</b>	<b>30</b>
<b>15.</b>	<b>Disposal .....</b>	<b>32</b>
<b>16.</b>	<b>Spare parts .....</b>	<b>32</b>
<b>17.</b>	<b>MLAP GmbH Warranty .....</b>	<b>32</b>
17.1.	Conditions of warranty .....	32
17.2.	Warranty period and legal claims for defects .....	33
17.3.	Scope of warranty.....	33
17.4.	Processing of warranty claims.....	33
<b>18.</b>	<b>Service .....</b>	<b>34</b>
18.1.	Supplier/Producer/Importer .....	34
<b>19.</b>	<b>Privacy statement.....</b>	<b>35</b>
<b>20.</b>	<b>Legal notice .....</b>	<b>35</b>
20.1.	Information on trademarks.....	35

## 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 these instructions to prevent damage to the appliance!

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



Warning: risk of electric shock!



Warning: danger due to hot surfaces!



Notes regarding assembly or operation



Follow the instructions in the user manual!

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



Symbol for alternating current (AC)



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



### Tested safety

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



**Packaging material label regarding waste separation includes abbreviations (a) and code number (b) with the following meaning:**  
**a: additional material details**  
**b: 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 the appliance in compliance with environmental regulations (see section "Disposal").



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



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



The fryer drawers and frying inserts have a 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 connection cable.



### **DANGER!**

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

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

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



### **WARNING!**

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

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

- Only connect the appliance to a properly installed, earthed and easily accessible socket that is close to where you are using the appliance. The local mains voltage must correspond to the technical specifications for the appliance.
- The power socket must be easily accessible so that you can unplug the appliance from the mains quickly if necessary.
- Always hold the plug to pull it out and never pull the cable.

# SILVERCREST®

- 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, do not hold it under running water and do not 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.
- Never cover the two ventilation outlets on the back of the appliance.
- Prevent the ventilation outlets from becoming blocked by dirt or inserted foreign objects.

# SILVERCREST®

- Check the ventilation outlets for blockages before switching on the appliance.
- Never cover the two ventilation outlets on the back of the appliance.
- Prevent the ventilation outlets from becoming blocked by dirt or inserted foreign objects.
- Check the ventilation outlets for blockages before switching on the appliance.
- Do not place any objects on the appliance.
- Never leave the appliance unattended while it is in use.
- Never use the appliance near explosive and/or highly flammable steam.
- Always place the hot fryer drawers on a heat-resistant surface.
- Do not fill the fryer drawers with fat or oil as you would with a conventional fryer. Add only the appropriate small amount of cooking oil to the food, depending on the recipe.
- Do not overfill the fryer drawers. Ensure that the food does not touch the heating elements inside the appliance when the appliance is in use. Fill the fryer drawers only up to the **MAX** marking.
- Do not place foods wrapped in cling film, plastic wrap or other flammable materials into the fryer drawers.
- 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 fryer drawers 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 two ventilation outlets on the back of the appliance become hot during operation, do not touch the ventilation outlets when the appliance is in use in order to prevent burns.
- During operation, touch the appliance only by the cool-touch handle and control elements.
- Do not touch the frying chamber, the fryer drawers or the heating element.
- Do not move the appliance while it is in use.
- Do not move the appliance while it is hot, instead allow the appliance to cool down completely first.
- Risk of burns from steam escaping when you remove the fryer drawers during or after food preparation. Do not position your head directly above the appliance and do not touch the steam. Place the fryer drawers on a heat-resistant surface.
- The fryer drawers become extremely hot during use. Do not touch. Use oven gloves.
- The heating elements remain 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 "12. Cleaning the air fryer" on page 28 section.

## 4. Description of components

### **Fig. A – Front**

1. Housing
2. Cool-touch handle (fryer drawer **2**)
3. Ventilation slots
4. Feet (4x)
5. Cool-touch handle (fryer drawer **1**)
6. Control elements/display field

### **Fig. B – Back**

7. Steam outlet
8. Mains cable with mains plug
9. Spacers/cable spool

### **Fig. C – Frying chamber**

10. Fryer drawer guide
11. Fryer drawer rest
12. Frying chamber

### **Fig. D – Fryer drawers**

13. Frying insert **1**
14. Frying insert **2**
15. Fryer drawer **2**
16. Fryer drawer **1**

### **Fig. E – Frying insert**

17. Corner pad
18. Handle

### **Fig. F – Control elements/display field**

19. Decrease temperature
20. Increase temperature
21. Display for temperature/cooking time in zone **1**
22. Display for temperature/cooking time in zone **2**
23. Decrease cooking time
24. Extend cooking time
25. Start/pause the heating process
26. Standby button
27. Zone **2** selection button
28. Select the Match Cook function
29. Select the Smart Finish function
30. Zone **1** selection button
31. Automatic programme selection button

## 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:

- Dual zone air fryer
- Short manual
- The user manual is available for download at [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) (article number IAN 428599\_2301)




## 6. Technical specifications

Supplier's name or trademark:	SilverCrest®
Supplier's address:	MLAP GmbH Meitnerstr. 9 70563 Stuttgart GERMANY
Model identifier:	SHLFDD 2400 A1
Power supply:	220 – 240 V~, 50 – 60 Hz
Output:	2200–2600 W
Total capacity:	8.7 litre
Useful capacity per fryer drawer ( <b>MAX</b> marking):	3.9 litre
Temperature control:	50–200°C
Max. cooking time:	60 minutes
Dimensions (W × H × D), incl. cool-touch handle and spacers:	40 x 34 x 40.5 cm




## 7. EU declaration of conformity

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

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




## 8. Preparing the air fryer

- ▶ Remove all packaging, stickers and plastic wrap from the appliance.
- ▶ Place the appliance on a heat-resistant, dry and level surface.
- ▶ Pull both fryer drawers (15/16) out of the appliance.
- ▶ Rinse both fryer drawers and frying inserts (13/14) with hot water. Dry the parts thoroughly.
- ▶ Take hold of each frying insert (13/14) by the handle (18) and place it in the fryer drawer horizontally on the base of the drawer.
- ▶ 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, all buttons and symbols light up briefly and then go out again. The standby button  (26) remains lit up red.



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 for both fryer drawers **1** and **2** before using it for the first time.

- ▶ Use the Match Cook function for this (see "10.3. Using the Match Cook function" on page 23).
- ▶ Use the  (19) and  (20) buttons to set a cooking temperature of 200°C.
- ▶ Start the cooking process by pressing the  button (25).
- ▶ Ensure adequate ventilation.

## 9. Information regarding preparation

- ▶ Distribute the food evenly in the fryer drawers. When doing so, do not exceed the **MAX** marking.
- ▶ Always use the frying insert (13/14) to ensure that food is cooked to perfection.
- ▶ To achieve optimal cooking results, shake the fryer drawers (15/16) (see Fig. G) or turn the food (see Fig. H) during the cooking time, especially when food is overlapping.
- ▶ Check the food regularly throughout the cooking time to avoid burning the food.
- ▶ At the end of the cooking time, remove the food immediately to avoid burning the food.
- ▶ When preparing fresh potatoes or fresh vegetables, use a small amount of cooking oil to make the food more crispy.
- ▶ Use a cooking temperature 10°C lower than specified for conventional fan oven dishes.
- ▶ When preparing ready meals, observe the manufacturer's preparation instructions.

## 10. Operating the air fryer



### **WARNING!**

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

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

- Do not fill the fryer drawers (15/16) with fat or cooking oil as you would with a conventional fryer. Add only the appropriate small amount of cooking oil to the food, depending on the recipe.
- Do not overfill the fryer drawers. Observe the **MAX** marking. However, we recommend filling the fryer drawers (15/16) only 75% full for ease of use.



### **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.

- ▶ Pull the fryer drawers (15/16) out of the appliance.
- ▶ Fill the fryer drawers with the food. For more information on the recommended fill levels, see the tables in section "10.2. Setting an automatic programme" on page 21 and "10.5. Recommended settings" on page 24.
- ▶ Hold the fryer drawers firmly by the cool-touch handles (2/5) and push them from the front until completely inside the appliance and they click into place.

### 10.1. Setting the cooking time and temperature

- ▶ Press the standby button  (26) to switch on the air fryer.

"-- --" is displayed on the display field (21/22). The zone **1** selection button (30) flashes.



After approx. 5 minutes, if no buttons are pressed the appliance switches to standby mode.

# SILVERCREST®

▶ Press the zone **1** selection button (30) to configure the settings for fryer drawer **1** (16). The default setting is a cooking time of 15 minutes and a temperature of 180°C. You can adapt an automatic programme (see following section) or the default setting specified above to suit your recipe.

- ▶ Use the **—** (19) and **+** (20) buttons to set the cooking temperature you require in 5°C increments. Press and hold the button longer to set the required temperature more quickly.

The temperature in °C is shown on the display field (21) for fryer drawer **1** and on the display field (22) for fryer drawer **2**.

The temperature is saved.

Cooking temperatures of between 50°C and 200°C can be set.

- ▶ Use the **—** (23) and **+** (24) buttons to set the cooking time you require in minute increments. Press and hold the button longer to set the required cooking time more quickly.

The cooking time is shown on the display field (21) for fryer drawer **1** and on the display field (22) for fryer drawer **2**.

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

The cooking time is saved.

- ▶ Press the zone **2** selection button (27) to configure the settings for fryer drawer **2** (15). Then set the cooking time and temperature. Proceed as described above.
- ▶ Start the cooking process by pressing the **▶||** button (25).

You can also begin by configuring the settings for zone **2**.



The cooking process starts for both fryer drawers with the respective settings. The button **▶||** (25) flashes during the cooking process.

## 10.2. 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:



To achieve optimal cooking results, shake the fryer drawer (15/16) (see Fig. G) or turn the food (see Fig. H) several times throughout the cooking process as required.

Symbol	Automatic programme	Rec. weight (g)/ fryer drawer	Time (min.)	°C	Note
	Preheating	–	3	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Run the programme without food in the fryer drawer.</li> <li>▶ After preheating, fill the fryer drawer with food and then start the appropriate programme immediately.</li> </ul>
	Chips	500	24	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Preheat for 3 minutes</li> <li>▶ Shake 3–4x</li> </ul>
	Meat (e.g. chops)	340	12	200	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Preheat for 3 minutes</li> <li>▶ Turn once</li> </ul>
	Chicken thighs	300 (2 pieces)	20	200	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Preheat for 3 minutes</li> <li>▶ Coat with cooking oil</li> <li>▶ Turn once</li> </ul>
	Steak (medium)	320	12	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Preheat for 3 minutes</li> <li>▶ Turn once</li> </ul>
	Small cakes	400	25	160	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Use baking tin, approx. 6 muffins</li> <li>▶ Do not tilt/flip</li> </ul>
	Prawns (fresh or defrosted)	300	8	200	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Preheat for 3 minutes</li> <li>▶ Add 1 tbsp cooking oil</li> <li>▶ Shake once</li> </ul>



To achieve optimal cooking results, shake the fryer drawer (15/16) (see Fig. G) or turn the food (see Fig. H) several times throughout the cooking process as required.

Symbol	Automatic programme	Rec. weight (g)/ fryer drawer	Time (min.)	°C	Note
	Fish (e.g. salmon fillet, defrosted)	300	10	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Preheat for 3 minutes</li> <li>▶ Coat with cooking oil</li> <li>▶ Turn once</li> </ul>
	Pizza	175	10	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Cut 1/2 frozen pizza into 2 quarters</li> <li>▶ Do not overlap</li> </ul>
	Vegetables (e.g. pan-fried vegetables incl. peppers, mushrooms, courgettes, potatoes)	500	20	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Preheat for 3 minutes</li> <li>▶ Add 2 tbsp cooking oil</li> <li>▶ Cut into 2.5 cm sized pieces</li> <li>▶ Cut pieces of potato into smaller pieces</li> <li>▶ Shake once</li> </ul>
	Heating up	Up to 600	15	150	
	Dehydrating	Load as a single layer	480 (can be set to 0.5–24 h)	60	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Do not preheat</li> </ul>

Press the standby button (26) to switch on the appliance.

- ▶ Press the zone **1** selection button (30) to configure the settings for fryer drawer **1** (16).

Alternatively:

- ▶ Press the zone **2** selection button (27) to configure the settings for fryer drawer **2** (15).
- ▶ Press the corresponding automatic programme button (31) to set the automatic programme you require.

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

- ▶ Start the cooking process by pressing the (25).

The ►|| button and the symbol for the selected automatic programme flashes during the cooking process.

At the end of the cooking time, the heating element switches off and signal tones are emitted.



You can adjust the cooking time and cooking temperature at any time later (see "10.1. Setting the cooking time and temperature").





To ensure that food is cooked to perfection, preheat the air fryer for at least 3 minutes beforehand with the  **PREHEAT** automatic programme.



To avoid heat loss, we recommend starting the cooking process only once both drawers have been fully inserted.

## 10.3. Using the Match Cook function


The Match Cook function is used to cook a larger amount of the same food or different foods at the same cooking temperature for the same cooking time.

- ▶ Press the standby button  (26) to switch on the air fryer.
- ▶ Press the  **MATCH COOK** (28) button to select the Match Cook function.

The default setting for both zones is a cooking time of 15 minutes and a temperature of 180°C.



You can individually adapt an automatic programme or the default setting specified above for each zone to suit your recipe (see also "10.1. Setting the cooking time and temperature" on page 19).

- ▶ Start the cooking process by pressing the ►|| button (25).


The same settings are used in both zones. The ►|| and  **MATCH COOK** buttons (28) flash during the cooking process.

## 10.4. Using the Smart Finish function

The Smart Finish function is used for preparing different foods with a different cooking temperature and cooking time. Both foods will finish cooking at the same time.

- ▶ Press the standby button  (26) to switch on the air fryer.
- ▶ Press the zone **1** selection button (30) to configure the settings for fryer drawer **1** (16).
- ▶ Configure the settings for fryer drawer **1** (16) as described above.
- ▶ Press the zone **2** selection button (27) to configure the settings for fryer drawer **2** (15).
- ▶ Set the cooking time and cooking temperature or an automatic programme for fryer drawer **2** (15) as described above.
- ▶ Press the  **SMART FINISH** (29) button to select the Smart Finish function.

▶ Start the cooking process by pressing the ▶|| button (25).

The cooking process starts for both fryer drawers with the respective settings. The ▶|| and  **SMART FINISH** buttons (29) flash during the cooking process.


## 10.5. Recommended settings



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

Refer to the table for the corresponding settings for the respective food. The settings may vary by volume, by the 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.

 <b>To achieve optimal cooking results, shake the fryer drawer (15/16) (see Fig. G) or turn the food (see Fig. H) several times throughout the cooking process as required.</b>				
Food	Optimum weight (g)	Time (min.)	Temp. (°C)	Note
	Maximum weight (g)			
Thin-cut frozen chips	500	24	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Preheat for 3 minutes</li> <li>▶ Shake 3–4x</li> </ul>
	640	25	180	
Small cakes	300	15	160	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Use baking tin, approx. 6 muffins</li> <li>▶ Do not tilt/flip</li> </ul>
Chicken thighs	300 (approx. 2 pieces)	20	200	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Preheat for 3 minutes</li> <li>▶ Coat with cooking oil</li> <li>▶ Turn once</li> </ul>
	600 (approx. 4 pieces)	20	200	
(e.g. pan-fried vegetables incl. peppers, mushrooms, courgettes, potatoes)	500	20	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Preheat for 3 minutes</li> <li>▶ Add 2 tbsp cooking oil</li> <li>▶ Cut into 2.5 cm sized pieces</li> <li>▶ Cut pieces of potato into smaller pieces</li> <li>▶ Shake once</li> </ul>
	700	20	180	





If you have not preheated 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.



You can remove the fryer drawers (15/16) from the appliance at any time during preparation to check cooking progress. The cooking timer continues to run.

Opening the fryer drawers frequently results in heat loss. This can make it necessary to extend the cooking time.

## 10.6. Interrupting a programme

You can interrupt the cooking process to check cooking progress, redistribute the food or if the food is finished cooking before the cooking time has elapsed.

### Interrupting a programme for a fryer drawer

- ▶ Press the zone **1** selection button (30).
- ▶ Then press the ►|| button (25) to interrupt the cooking process for fryer drawer **1** (16). The ►|| button lights up continuously and the zone **1** selection button flashes.
- ▶ Press the zone **2** selection button (27).
- ▶ Then press the ►|| button (25) to interrupt the cooking process for fryer drawer **2** (15). The ►|| button lights up continuously and the zone **2** selection button flashes.




When the Smart Finish function is active, the fryer drawer pause function is not available.

### Interrupting a programme for both fryer drawers

- ▶ Press the ►|| button (25) to interrupt the cooking process for both fryer drawers (15/16). The ►|| button (25) stops flashing and a signal tone is emitted.
  - ▶ Pull out the fryer drawer (15/16) to check cooking progress or to redistribute the food.
  - ▶ Push the fryer drawer fully back into the appliance.
  - ▶ Press the ►|| button (25) again to continue the cooking process.
- The time then continues automatically.

## 10.7. Ending the program

At the end of the cooking time, the heating element switches off and signal tones are emitted.

- ▶ If you want to completely abort the cooking for both zones, press and hold the standby button  (26) until the appliance switches off.
- ▶ Pull the mains plug (8) out of the mains socket.
- ▶ Pull the fryer drawers (15/16) out of the appliance using the cool-touch handles (2/5). Place the fryer drawers on a heat-resistant surface.
- ▶ Remove the food from the fryer drawers (15/16) using a suitable tool.

## 11. Dehydrating

With dehydration, fruits and vegetables are dried at relatively low temperatures to make them suitable for storing.

### 11.1. Preparing food

- ▶ Only use fresh foods.
- ▶ Ensure that fruits and vegetables are ripe, but not overripe, and that they are not bruised or rotten. If necessary, generously cut off the rotten parts.
- ▶ Clean the food thoroughly before the dehydration process. Observe good kitchen hygiene and always work with clean hands and utensils.
- ▶ Cut the food into uniformly sized pieces to ensure even dehydration.
- ▶ Use the same food where possible, because dehydration times may vary.
- ▶ Take into account that dehydration causes the food to shrink. As such, do not cut the food into pieces that are too small.
- ▶ Dehydrate the food immediately after its preparation.
- ▶ Fill the fryer drawers only in one layer to ensure uniform air flow.

## 11.2. Dehydration settings

The dehydration periods in the following table are for guidance only. The actual dehydration period may vary depending on the size, quality of the pieces and the amount used.

Dried food	Preparation (guide values)	Dehydration temperature	Dehydration period in minutes (guide values)
<b>Fruit</b>			
Apple	Slices: 3 mm	60°C	420–480
Banana	Slices: 3 mm	60°C	480–600
Pineapple	Slices: 10 mm	60°C	360–480
Strawberry	Halved	60°C	360–480
<b>Vegetables</b>			
Aubergine	Slices: 3 mm	60°C	360–480
Tomatoes	Slices: 3 mm	60°C	360–480
Mushroom	Halved	60°C	360–480
<b>Meat/fish</b>			
Beef Chicken Fish	Thin slices (approx. 6 mm, marinated)	70°C	300–420
<b>Herbs</b>			
Fresh herbs	Washed, patted dry, de-stemmed	60°C	240

The quality of the dehydrated food depends on the dehydration period and the type of food.


Herbs: fragile

Fruit: usually soft, flexible to crisp

Vegetables: flexible to fragile

- ▶ Select fryer drawer **1** or fryer drawer **2** as described above.

The default setting is a dehydration time of 480 minutes and a temperature of 60°C.

- ▶ Select the  button (31) to select the dehydration automatic programme (see “10.2. Setting an automatic programme” on page 21). Set the dehydration period/

dehydration temperature manually as required.

- ▶ Use the **—** (19) and **+** (20) buttons to set the dehydration temperature you require. The dehydration temperature is shown on the display field (21) for fryer drawer **1** and on the display field (22) for fryer drawer **2**.

A dehydration temperature of 30–80°C can be set.

- ▶ Use the **—** (23) and **+** (24) buttons to set the dehydration period you require in minute increments. The dehydration time is shown on the display field (21) for fryer drawer **1** and on the display field (22) for fryer drawer **2**.

It is possible to set a maximum dehydration time of 24 hours (1440 minutes).

- ▶ Start the dehydration process by pressing the **▶||** button (25).

At the end of the dehydration time, the heating element switches off and signal tones are emitted.

- ▶ To stop the dehydration process early, press the standby button **⏻** (26) for a few seconds until the appliance switches off for both zones.
- ▶ Pull the mains plug (8) out of the mains socket.
- ▶ Pull the fryer drawers (15/16) out of the appliance using the cool-touch handles (2/5). Place the fryer drawers on a heat-resistant surface.
- ▶ Remove the dehydrated food from the fryer drawers using a suitable tool.

## 12. 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 (8) 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 from the mains socket.

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 30 minutes before cleaning. Remove the fryer drawers (15/16) to enable the appliance to cool down more quickly. Place the fryer drawers on a heat-resistant surface.



## **NOTICE!**

### **Possibility of damage to the appliance!**

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

- Never use acidic, abrasive or granular, acetic-acid-, soda- or solvent-based cleaning agents. These may damage the appliance surfaces or the printing on it.
- Do not clean the air fryer in the dishwasher.
- ▶ Remove the corner pads (17) by pushing them towards the short side of the frying insert.
- ▶ Clean the fryer drawers (15/16), the corner pads (17) and the frying inserts (13/14) with a sponge and a small amount of mild soap solution. Rinse all the parts carefully with clean water and then dry them carefully.
- ▶ The fryer drawers (15/16) and the frying inserts (13/14) are dishwasher-safe. However, we recommend rinsing by hand as described above for more gentle cleaning.
- ▶ Place the corner pads (17) back onto the corners of the frying insert by pushing them on towards the long side of the frying insert.
- ▶ Clean the frying chamber (12) using warm water and a damp sponge.
- ▶ If the heating elements are dirty, use a washing-up brush. Carefully remove the food residue.
- ▶ A soft, slightly damp cloth is suitable for cleaning the control element and outer surfaces of the appliance.

## **13. Prolonged non-use and transport**

- ▶ If you are not going to use the appliance for an extended period of time, unplug the mains plug (8), 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.

## 14. 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 (8) 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 (25) (see section "10. Operating the air fryer").
The food is not cooked.	The fill level is too high.	▶ Fill the fryer drawers (15/16) only up to the <b>MAX</b> marking.
	The cooking temperature is too low.	▶ Select fryer drawer <b>1</b> or fryer drawer <b>2</b> and press the <b>+</b> button (20) to increase the cooking temperature.
	The cooking time is too short.	▶ Select fryer drawer <b>1</b> or fryer drawer <b>2</b> and press the <b>+</b> button (24) to increase the cooking time.
The food is not evenly cooked.	The pieces of food are too close together.	▶ Many foods need to be shaken/turned several times during the cooking time.
		▶ Fill the fryer drawers (15/16) 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 crispier results.

Problem	Possible cause	Troubleshooting
The appliance cannot be closed.	The fryer drawer (15/16) is too full.	▶ Fill the fryer drawers (15/16) only up to the <b>MAX</b> marking.
White smoke comes out of the appliance.	The food is very fatty.	▶ During preparation, fat from these extremely greasy foods drips onto the base of the fryer drawer (15/16). The fat causes a higher temperature than usual to develop in the fryer drawer (15/16) – this does not impair the appliance or the cooking result.
	The fryer drawer (15/16) still contains oil/fat residue from a previous cooking process.	▶ Fat residue is burning. Clean the fryer drawers (15/16) after every use.
Fresh chips are not evenly fried.	The chips have not been sufficiently soaked.	▶ Place the chips in cold water for around 30 minutes to remove the starch. Dry the chips using kitchen paper before adding to the fryer drawer.
	The variety of potato is unsuitable.	
Fresh chips do not go crisp.	The potatoes are too moist.	▶ The crispiness is dependent on the water and starch content of the variety of potato used and the quantity of oil.
		▶ Dry the potatoes carefully and cover them with about 1 tablespoon of cooking oil.
		▶ Cut the potatoes into smaller pieces.

## 15. Disposal



### APPLIANCE

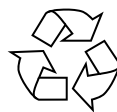
Do not dispose of old appliances in normal household waste.

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

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

Take the old appliance 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.

## 16. Spare parts

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

## 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 manual is required. It is essential to avoid procedures and use for purposes against which the user manual advises or warns.

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

## 17.4. Processing of warranty claims

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

- For all enquiries, please keep the receipt and the article number IAN 428599\_2301 to hand as proof of purchase.
- The article number is to be found on the type plate, an engraving, on the title page of your instructions (bottom left) or on an adhesive label on the rear or underside.
- If functional or other defects occur, first contact the service department named below by telephone or via our contact form.

## 18. Service



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

Scan this QR code to be directed straight to the Lidl Service website ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) where you can open your user manual by entering the article number IAN 428599\_2301.

<b>IE</b>	<b>Service Ireland</b> Hotline ☎ +353 1 6533859 🕒 Mon - Fri: 09:00 - 17:00 Please use the contact form at <a href="http://www.mlap.info/contact">www.mlap.info/contact</a>
<b>NI</b>	<b>Service North Ireland</b> Hotline ☎ +44 28 95922074 🕒 Mon - Fri: 09:00 - 17:00 Please use the contact form at <a href="http://www.mlap.info/contact">www.mlap.info/contact</a>
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">IAN 428599_2301</div>

### 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

## 19. Privacy statement

Dear Customer,

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

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

In case of access and cancellation rights, restrictions apply according to paragraphs 34 and 35 of the BDSG (Federal Data Protection Act) (Art. 23 GDPR). In addition, there is a right of appeal to a competent data protection supervisory authority (Article 77 GDPR in conjunction with paragraph 19 BDSG). For MLAP, this is the Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Baden-Württemberg, Postfach 10 29 32, 70025 Stuttgart, Germany, [www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de](http://www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de).

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

## 20. Legal notice

Copyright © 2023

All rights reserved.

This user manual is protected by copyright.

Mechanical, electronic and any other forms of reproduction are prohibited without the written permission of the manufacturer.

Copyright is owned by the company:

**MLAP GmbH**  
**Meitnerstr. 9**  
**70563 Stuttgart**  
**GERMANY**

### 20.1. 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.



# Inhaltsverzeichnis

<b>1.</b>	<b>Informationen zu dieser Bedienungsanleitung .....</b>	<b>36</b>
1.1.	Zeichenerklärung.....	36
<b>2.</b>	<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....</b>	<b>38</b>
<b>3.</b>	<b>Sicherheitshinweise .....</b>	<b>39</b>
3.1.	Inbetriebnahme und Gebrauch.....	41
3.2.	Reinigung .....	44
<b>4.</b>	<b>Teilebeschreibung.....</b>	<b>45</b>
<b>5.</b>	<b>Lieferumfang.....</b>	<b>46</b>
<b>6.</b>	<b>Technische Daten .....</b>	<b>47</b>
<b>7.</b>	<b>EU-Konformitätsinformation.....</b>	<b>47</b>
<b>8.</b>	<b>Heißluftfritteuse vorbereiten .....</b>	<b>48</b>
<b>9.</b>	<b>Hinweise zur Zubereitung .....</b>	<b>48</b>
<b>10.</b>	<b>Heißluftfritteuse bedienen .....</b>	<b>49</b>
10.1.	Garzeit und Temperatur einstellen .....	50
10.2.	Automatikprogramm einstellen.....	51
10.3.	Match Cook-Funktion verwenden .....	53
10.4.	Smart Finish-Funktion verwenden .....	54
10.5.	Empfohlene Einstellungen .....	54
10.6.	Programm unterbrechen.....	56
10.7.	Programm beenden.....	56
<b>11.</b>	<b>Dörren .....</b>	<b>57</b>
11.1.	Lebensmittel vorbereiten .....	57
11.2.	Einstellungen beim Dörren .....	57
<b>12.</b>	<b>Heißluftfritteuse reinigen.....</b>	<b>59</b>
<b>13.</b>	<b>Längerer Nichtgebrauch und Transport.....</b>	<b>60</b>
<b>14.</b>	<b>Fehlerbehebung .....</b>	<b>61</b>
<b>15.</b>	<b>Entsorgung .....</b>	<b>63</b>
<b>16.</b>	<b>Ersatzteile .....</b>	<b>64</b>
<b>17.</b>	<b>Garantie der MLAP GmbH .....</b>	<b>65</b>
17.1.	Garantiebedingungen .....	65
17.2.	Garanzzeit und gesetzliche Mängelansprüche.....	65
17.3.	Garantieumfang .....	65
17.4.	Abwicklung im Garantiefall.....	66
<b>18.</b>	<b>Service .....</b>	<b>66</b>
18.1.	Lieferant/Produzent/Importeur .....	67
<b>19.</b>	<b>Datenschutzerklärung .....</b>	<b>67</b>
<b>20.</b>	<b>Impressum .....</b>	<b>68</b>
20.1.	Hinweise zu Warenzeichen.....	68

## 1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung



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

Lesen Sie vor Inbetriebnahme die Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Beachten Sie die Warnungen auf dem Gerät und in der Bedienungsanleitung. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung immer in Reichweite auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus, da sie ein wesentlicher Bestandteil des Produktes ist.

### 1.1. Zeichenerklärung

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



#### **GEFAHR!**

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!

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



#### **WARNUNG!**

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

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



#### **VORSICHT!**

Warnung vor möglichen mittelschweren und/oder leichten Verletzungen!

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



#### **HINWEIS!**

Hinweise beachten, um Sachschaden zu vermeiden!

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



Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



Warnung vor Gefahr durch heiße Oberflächen!



Hinweise zum Zusammenbau oder zum Betrieb



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!

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



Symbol für Wechselstrom

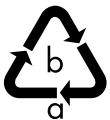


Konformitätserklärung (siehe Kapitel „EU-Konformitätsinformation“): Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der EU-Richtlinien.



### **Geprüfte Sicherheit**

Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen die Anforderungen des Produktsicherheitsgesetzes.



**Kennzeichnung von Verpackungsmaterialien bei der Mülltrennung mit den Kürzeln (a) und Code-Nr. (b) mit folgender Bedeutung:**

**a:** zusätzliche Materialangabe

**b:** 1–7: Kunststoffe/20–22: Papier und Pappe/80–98: Verbundstoffe



Verpackung umweltgerecht entsorgen (siehe Kapitel „Entsorgung“)



Gerät umweltgerecht entsorgen (siehe Kapitel „Entsorgung“)



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



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



Frittieretöpfe und Frittierereinsätze sind antihaftbeschichtet.

## 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 Belüftungsslitze 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).

# **SILVERCREST®**

- 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 insbesondere 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.
- Verdecken Sie keinesfalls die beiden Lüftungsauslässe auf der Geräterückseite.
- Vermeiden Sie die Blockade der Lüftungsauslässe durch Verunreinigungen oder Einführen von Fremdgegenständen.
- Überprüfen Sie die Luftauslässe auf Blockaden, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Verdecken Sie keinesfalls die beiden Lüftungsauslässe auf der Geräterückseite.
- Vermeiden Sie die Blockade der Lüftungsauslässe durch Verunreinigungen oder Einführen von Fremdgegenständen.
- Überprüfen Sie die Luftauslässe auf Blockaden, bevor Sie das Gerät einschalten.
- 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.
- Stellen Sie die heißen Frittiertöpfe immer auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
- Füllen Sie die Frittiertöpfe nicht mit Fett oder Speiseöl wie bei einer Öl-Fritteuse. Geben Sie, je nach Rezept, nur eine entsprechend kleine Menge Speiseöl zum Lebensmittel hinzu.

- Überfüllen Sie die Frittiertöpfe nicht, damit die Speisen nicht die Heizelemente während des Betriebs im Geräteinneren berühren. Befüllen Sie die Frittiertöpfe nur bis zur **MAX**-Markierung.
- Legen Sie keine Speisen in die Frittiertöpfe, 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 die Frittiertöpfe 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 geeigneten 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 die beiden Lüftungsauslässe auf der Geräterückseite funktionsbedingt heiß werden, berühren Sie die Lüftungsauslässe während des Betriebs nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nur am Cool-Touch-Griff und den Bedienelementen!
- Fassen Sie nicht in die Frittierkammer, an die Frittiertöpfe oder die Heizelemente.
- Bewegen Sie das Gerät niemals während des Betriebs.
- Bewegen Sie das aufgeheizte Gerät nicht, sondern lassen Sie das Gerät vorher vollständig abkühlen.
- Wenn Sie die Frittiertöpfe 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 die Frittiertöpfe auf eine hitzeunempfindliche Unterlage.

- Beim Betrieb werden die Frittiertöpfe sehr heiß, fassen Sie sie nicht an. Verwenden Sie Topfhandschuhe.
- Die Heizelemente bleiben 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 „12. Heißluftfritteuse reinigen“ auf Seite 59 beschrieben.

## 4. Teilebeschreibung

### Abb. A – Vorderseite

1. Gehäuse
2. Cool-Touch-Griff (Frittierkopf **2**)
3. Belüftungsschlitze
4. Standfüße (4x)
5. Cool-Touch-Griff (Frittierkopf **1**)
6. Bedienelemente/Anzeigefeld

### Abb. B – Rückseite

7. Dampfaustritt
8. Netzkabel mit Netzstecker
9. Abstandhalter/Kabelaufwicklung

### Abb. C – Frittierkammer

10. Frittierkopf-Führung
11. Frittierkopf-Rasten
12. Frittierkammer

### Abb. D – Frittieröpfe

13. Frittierereinsatz **1**
14. Frittierereinsatz **2**
15. Frittierkopf **2**
16. Frittierkopf **1**

### Abb. E – Frittierereinsatz

17. Eckenpolster
18. Griff

### Abb. F – Bedienelemente/Anzeigefeld

19. Temperatur verringern
20. Temperatur erhöhen
21. Anzeige für Temperatur/Garzeit Zone **1**
22. Anzeige für Temperatur/Garzeit Zone **2**
23. Garzeit verringern
24. Garzeit verlängern
25. Heizvorgang starten/unterbrechen
26. Standby-Schaltfläche
27. Auswahl-Schaltfläche Zone **2**
28. Match Cook-Funktion auswählen
29. Smart Finish-Funktion auswählen
30. Auswahl-Schaltfläche Zone **1**
31. Schaltflächen Automatikprogramm-Auswahl

## 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:

- Doppelzonen-Heißluftfritteuse
- Kurzanleitung
- Bedienungsanleitung (als Download verfügbar unter [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) – Artikelnummer IAN 428599\_2301)




## 6. Technische Daten

Name oder Handelsmarke des Lieferanten:	SilverCrest®
Anschrift des Lieferanten:	MLAP GmbH Meitnerstr. 9 70563 Stuttgart DEUTSCHLAND
Modellkennung:	SHLFDD 2400 A1
Spannungsversorgung:	220 – 240 V~, 50 – 60 Hz
Leistung:	2200 – 2600 W
Kapazität gesamt:	8,7 Liter
Nutzzinhalt pro Frittierpf (MAX-Markierung):	3,9 Liter
Temperaturkontrolle:	50 – 200 °C
Max. Garzeiteinstellung:	60 Minuten
Abmessungen (B × H × T), inkl. Cool-Touch-Griff und Abstandhalter:	40 x 34 x 40,5 cm




## 7. EU-Konformitätsinformation

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

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




## 8. Heißluftfritteuse vorbereiten

- ▶ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und Folien vom Gerät.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, trockene und ebene Oberfläche.
- ▶ Ziehen Sie beide Frittiertöpfe (15/16) aus dem Gerät.
- ▶ Spülen Sie beide Frittiertöpfe sowie die Frittierensätze (13/14) mit heißem Wasser. Trocknen Sie die Teile gut ab.
- ▶ Fassen Sie jeweils den Frittierensatz (13/14) am Griff (18) an und setzen Sie ihn in den Frittiertopf waagrecht auf den Topfboden ein.
- ▶ Schließen Sie die Heißluftfritteuse 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, alle Schaltflächen und Symbole leuchten kurz auf und erlöschen wieder. Die Standby-Schaltfläche  (26) leuchtet weiterhin rot.



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 für beide Frittiertöpfe **1** und **2** laufen.

- ▶ Verwenden Sie hierfür die Match Cook-Funktion (siehe „10.3. Match Cook-Funktion verwenden“ auf Seite 53).
- ▶ Stellen Sie mit den Schaltflächen  (19) oder  (20) eine Gartemperatur von 200 °C ein.
- ▶ Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Schaltfläche  (25).
- ▶ Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

## 9. Hinweise zur Zubereitung

- ▶ Verteilen Sie das Gargut in den Frittiertöpfen gleichmäßig. Überschreiten Sie dabei die **MAX**-Markierung nicht.
- ▶ Verwenden Sie immer den Frittierensatz (13/14), um optimale Garergebnisse zu erzielen.
- ▶ Für optimale Garergebnisse schütteln Sie die Frittiertöpfe (15/16) (siehe Abb. G) oder wenden Sie das Lebensmittel (siehe Abb. H) während der Garzeit – vor allem bei überlappenden Lebensmitteln.
- ▶ Überprüfen Sie den Garzustand während der Garzeit regelmäßig, um ein Übergaren zu vermeiden.
- ▶ Entnehmen Sie die Gerichte nach der Garzeit umgehend, um ein Übergaren zu vermeiden.
- ▶ Verwenden Sie bei frischen Kartoffeln oder frischem Gemüse etwas Speiseöl, um die Knusprigkeit zu erhöhen.
- ▶ Verwenden Sie bei herkömmlichen Heißluft-Backofen-Gerichten eine um 10 °C niedrigere Gartemperatur als angegeben.
- ▶ Achten Sie bei Fertiggerichten auf die Herstellerangaben zur Zubereitung.

## 10. Heißluftfritteuse bedienen



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

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

- Füllen Sie die Frittiertöpfe (15/16) nicht mit Fett oder Speiseöl wie bei einer Öl-Fritteuse. Geben Sie, je nach Rezept, nur eine entsprechend kleine Menge Speiseöl zum Lebensmittel hinzu.
- Überfüllen Sie die Frittiertöpfe nicht. Beachten Sie die **MAX**-Markierung. Wir empfehlen jedoch die Frittiertöpfe (15/16) für eine einfache Handhabung nur zu 75 % zu befüllen.




### **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.
- ▶ Ziehen Sie die Frittiertöpfe (15/16) aus dem Gerät.
- ▶ Befüllen Sie die Frittiertöpfe mit der Speise. Entnehmen Sie die geeigneten Füllmengen den Tabellen im Kapitel „10.2. Automatikprogramm einstellen“ auf Seite 51 sowie „10.5. Empfohlene Einstellungen“ auf Seite 54.
- ▶ Halten Sie die Frittiertöpfe an den Cool-Touch-Griffen (2/5) fest und schieben Sie sie von vorne vollständig in das Gerät, bis sie einrasten.

## 10.1. Garzeit und Temperatur einstellen

▶ Drücken Sie die Standby-Schalfläche  (26), um die Heißluftfritteuse einzuschalten. Auf dem Anzeigefeld (21/22) wird „-- --“ angezeigt. Die Auswahl-Schalfläche Zone **1** (30) blinkt.





Nach ca. 5 Minuten ohne Schaltflächenbedienung schaltet das Gerät in den Standby-Modus.

- ▶ Drücken Sie die Auswahl-Schalfläche Zone **1** (30), um die Einstellung für Frittiertopf **1** (16) vorzunehmen.

Standardmäßig ist eine Garzeit von 15 Minuten und eine Temperatur von 180 °C eingestellt.



Sie können nach Ihrem Rezept ein Automatikprogramm (siehe nachfolgenden Abschnitt) oder die o. g. Voreinstellung individuell anpassen.

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

Im Anzeigefeld (21) wird die Temperatur in °C für Frittiertopf **1** angezeigt, im Anzeigefeld (22) für Frittiertopf **2**.

Die Temperatur ist gespeichert.


Es sind Temperaturen von 50 °C bis 200 °C einstellbar.

- ▶ Stellen Sie mit den Schaltflächen  (23) oder  (24) die gewünschte Garzeit in Minuten-Schritten ein. Halten Sie die Schaltfläche länger gedrückt, um die gewünschte Garzeit schneller einzustellen.

Im Anzeigefeld (21) wird die Garzeit für Frittiertopf **1** angezeigt, im Anzeigefeld (22) für Frittiertopf **2**.


Es ist eine Garzeit von maximal 60 Minuten möglich.

Die Garzeit ist gespeichert.

- ▶ Drücken Sie die Auswahl-Schalfläche Zone **2** (27), um die Einstellung für den Frittiertopf **2** (15) vorzunehmen. Stellen Sie nun die Garzeit und Temperatur ein. Gehen Sie wie oben beschrieben vor.
- ▶ Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Schaltfläche  (25).



Sie können auch zuerst die Einstellungen für Zone **2** vornehmen.

Der Garvorgang startet für beide Frittiertöpfe mit den jeweiligen Einstellungen. Die Schaltfläche  (25) blinkt während des Garvorgangs.

## 10.2. Automatikprogramm einstellen

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










**Für optimale Garergebnisse schütteln Sie den Frittiertopf (15/16) (siehe Abb. G) oder wenden Sie das Lebensmittel (siehe Abb. H) nach Bedarf mehrfach während der Garzeit.**

Symbol	Automatikprogramm	Empf. Gewicht (g)/ Frittiertopf	Dauer (Min.)	°C	Hinweis
	Vorheizen	–	3	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Führen Sie das Programm ohne Lebensmittel im Frittiertopf durch.</li> <li>▶ Befüllen Sie den Frittiertopf nach dem Vorheizen mit dem Lebensmittel und starten Sie unmittelbar danach das passende Programm.</li> </ul>
	Pommes frites	500	24	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 Minuten vorheizen</li> <li>▶ 3-4x schütteln</li> </ul>
	Fleisch (z. B. Kotelett)	340	12	200	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 Minuten vorheizen</li> <li>▶ 1x wenden</li> </ul>
	Hähnchenschenkel	300 (2 Stück)	20	200	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 Minuten vorheizen</li> <li>▶ Mit Speiseöl bestreichen</li> <li>▶ 1x wenden</li> </ul>
	Steak (medium)	320	12	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 Minuten vorheizen</li> <li>▶ 1x wenden</li> </ul>
	Kleine Kuchen	400	25	160	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Backform verwenden, ca. 6 Muffins</li> <li>▶ Nicht schwenken/wenden</li> </ul>



Für optimale Garergebnisse schütteln Sie den Frittiertopf (15/16) (siehe Abb. G) oder wenden Sie das Lebensmittel (siehe Abb. H) nach Bedarf mehrfach während der Garzeit.

Symbol	Automatikprogramm	Empf. Gewicht (g)/ Frittiertopf	Dauer (Min.)	°C	Hinweis
	Garnelen (frisch oder aufgetaut)	300	8	200	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 Minuten vorheizen</li> <li>▶ 1 EL Speiseöl hinzufügen</li> <li>▶ 1x schütteln</li> </ul>
	Fisch (z. B. Lachsfilet, aufgetaut)	300	10	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 Minuten vorheizen</li> <li>▶ Mit Speiseöl bestreichen</li> <li>▶ 1x wenden</li> </ul>
	Pizza	175	10	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 1/2 TK-Pizza in 2 Viertelstücke schneiden</li> <li>▶ Nicht überlappend platzieren</li> </ul>
	Gemüse (z. B. Pfannengemüse aus Paprika, Champignons, Zucchini, Kartoffeln)	500	20	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 Minuten vorheizen</li> <li>▶ 2 EL Speiseöl hinzufügen</li> <li>▶ 2,5 cm große Stücke vorbereiten</li> <li>▶ Kartoffelstücke kleiner schneiden</li> <li>▶ 1x schütteln</li> </ul>
	Aufwärmen	bis zu 600	15	150	
	Dörren	einlagig beladen	480 (0,5-24 Std. einstellbar)	60	▶ nicht vorheizen


Drücken Sie die Standby-Schalfläche  (26), um das Gerät einzuschalten.


- ▶ Drücken Sie die Auswahl-Schalfläche Zone **1** (30), um die Einstellung für Frittiertopf **1** (16) vorzunehmen.

oder

- ▶ Drücken Sie die Auswahl-Schaltfläche Zone **2** (27), um die Einstellung für Frittierertopf **2** (15) vorzunehmen.
- ▶ Drücken Sie die entsprechende Automatikprogramm-Schaltfläche (31), 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  (25).


Die Schaltfläche  und das Symbol des ausgewählten Automatikprogramms blinken während des Garvorgangs.

Am Ende der Garzeit schaltet das Heizelement ab und es werden Signaltöne ausgegeben.



Sie können jederzeit nachträglich die Garzeit und Gartemperatur anpassen (siehe „10.1. Garzeit und Temperatur einstellen“).



Um ein optimales Garergebnis zu erreichen, heizen Sie die Heißluftfritteuse vorher mindestens 3 Minuten mit dem Automatikprogramm  **VORHEIZEN** auf.



Um Wärmeverluste zu vermeiden, wird empfohlen, den Garvorgang erst zu starten, wenn beide Frittierertöpfe vollständig eingeschoben sind.

## 10.3. Match Cook-Funktion verwenden



Die Match Cook-Funktion dient zur Zubereitung einer größeren Menge desselben Gerichts oder unterschiedlicher Gerichte mit derselben Garzeit und Gartemperatur.

- ▶ Drücken Sie die Standby-Schaltfläche  (26), um die Heißluftfritteuse einzuschalten.
- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche  **MATCH COOK** (28), um die Match Cook-Funktion auszuwählen.

Standardmäßig ist eine Garzeit von 15 Minuten und eine Temperatur von 180 °C für beide Zonen eingestellt.




Sie können nach Ihrem Rezept ein Automatikprogramm oder die o. g. Voreinstellung individuell für beide Zonen gleichzeitig anpassen (siehe auch „10.1. Garzeit und Temperatur einstellen“ auf Seite 50).



- ▶ Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Schaltfläche  (25).

In beiden Zonen werden dieselben Einstellungen ausgeführt. Die Schaltflächen  und  **MATCH COOK** (28) blinken während des Garvorgangs.

## 10.4. Smart Finish-Funktion verwenden

Die Smart Finish-Funktion dient zur Zubereitung unterschiedlicher Gerichte mit unterschiedlicher Gartemperatur und Garzeit. Beide Gerichte werden zeitgleich fertig.

- ▶ Drücken Sie die Standby-Schalfläche  (26), um die Heißluftfritteuse einzuschalten.
- ▶ Drücken Sie die Auswahl-Schalfläche Zone **1** (30), um die Einstellung für Frittiertopf **1** (16) vorzunehmen.
- ▶ Nehmen Sie wie oben beschrieben die Einstellungen für den Frittiertopf **1** (16) vor.
- ▶ Drücken Sie die Auswahl-Schalfläche Zone **2** (27), um die Einstellung für Frittiertopf **2** (15) vorzunehmen.
- ▶ Stellen Sie wie oben beschrieben die Garzeit und Gartemperatur oder ein Automatikprogramm für den Frittiertopf **2** (15) ein.
- ▶ Drücken Sie die Schalfläche  **SMART FINISH** (29), um die Smart Finish-Funktion auszuwählen.
- ▶ Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Schalfläche  (25).

Der Garvorgang startet für beide Frittiertöpfe mit den jeweiligen Einstellungen. Die Schalflächen  und  **SMART FINISH** (29) blinken während des Garvorgangs.

## 10.5. Empfohlene Einstellungen



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

Die entsprechenden Einstellungen für das jeweilige Gericht entnehmen Sie der Tabelle. Die Einstellungen können Sie je nach Menge, Gargut 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.



**Für optimale Garergebnisse schütteln Sie den Frittiertopf (15/16) (siehe Abb. G) oder wenden Sie das Lebensmittel (siehe Abb. H) nach Bedarf mehrfach während der Garzeit.**

Gericht	Optimalgewicht (g)	Dauer (min.)	Temp. (°C)	Hinweis
	Maximalgewicht (g)			
Dünne tiefgekühlte Pommes frites	500	24	180	▶ 3 Minuten vorheizen ▶ 3-4x schütteln
	640	25	180	





Für optimale Garergebnisse schütteln Sie den Frittiertopf (15/16) (siehe Abb. G) oder wenden Sie das Lebensmittel (siehe Abb. H) nach Bedarf mehrfach während der Garzeit.

Gericht	Optimalgewicht (g)	Dauer (min.)	Temp. (°C)	Hinweis
	Maximalgewicht (g)			
Kleine Kuchen	300	15	160	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Backform verwenden, ca. 6 Muffins</li> <li>▶ Nicht schwenken/wenden</li> </ul>
Hähnchenschenkel	300 (ca. 2 Stück)	20	200	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 Minuten vorheizen</li> <li>▶ Mit Speiseöl bestreichen</li> <li>▶ 1x wenden</li> </ul>
	600 (ca. 4 Stück)	20	200	
(z. B. Pfannengemüse aus Paprika, Champignons, Zucchini, Kartoffeln)	500	20	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 3 Minuten vorheizen</li> <li>▶ 2 EL Speiseöl hinzufügen</li> <li>▶ 2,5 cm große Stücke vorbereiten</li> <li>▶ Kartoffelstücke kleiner schneiden</li> <li>▶ 1x schütteln</li> </ul>
	700	20	180	



Wenn Sie die Heißluftfritteuse vorher nicht aufgeheizt haben, lassen Sie die Speisen 3 Minuten länger garen.



Die Backformen für das Backen in der Heißluftfritteuse sind nicht im Lieferumfang enthalten.




Während der Zubereitung können Sie jederzeit zur Kontrolle des Garzustands die Frittiertöpfe (15/16) aus dem Gerät herausziehen. Der Garzeit-Timer läuft dabei weiter.


Durch häufiges Herausziehen der Frittiertöpfe kommt es zu Wärmeverlusten. Dadurch kann eine Verlängerung der Garzeit erforderlich werden.


## 10.6. Programm unterbrechen

Um den Garzustand zu überprüfen, die Speisen umzuverteilen oder ein Gericht ist vor Ablauf der Garzeit fertig, können Sie den Garvorgang unterbrechen.

### Programm für einen Frittierkopf unterbrechen

- ▶ Drücken Sie die Auswahl-Schaltfläche Zone **1** (30).
- ▶ Drücken Sie anschließend die Schaltfläche  (25), um den Garvorgang für Frittierkopf **1** (16) abzubrechen.

Die Schaltfläche  leuchtet dauerhaft und die Auswahl-Schaltfläche Zone **1** blinkt.


- ▶ Drücken Sie die Auswahl-Schaltfläche Zone **2** (27)
- ▶ Drücken Sie anschließend die Schaltfläche  (25), um den Garvorgang für Frittierkopf **2** (15) abzubrechen.

Die Schaltfläche  leuchtet dauerhaft und die Auswahl-Schaltfläche Zone **2** blinkt.




Bei der Smart Finish-Funktion steht die Pausenfunktion für einen Frittierkopf nicht zur Verfügung.

### Programm für beide Frittieröpfe unterbrechen

- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche  (25), um den Garvorgang für beide Frittieröpfe (15/16) zu unterbrechen.


Die Schaltfläche  (25) hört auf, zu blinken und ein Signalton wird ausgegeben.

- ▶ Ziehen Sie den Frittieropf (15/16) heraus, um den Garzustand zu überprüfen oder die Speisen umzuverteilen.
- ▶ Schieben Sie den Frittieropf wieder vollständig in das Gerät.
- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche  (25) erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.

Die Zeit läuft anschließend automatisch weiter.

## 10.7. Programm beenden

Am Ende der Garzeit schaltet das Heizelement ab und es werden Signaltöne ausgegeben.

- ▶ Wenn Sie den Garvorgang für beide Zonen vollständig abbrechen wollen, drücken Sie die Standby-Schaltfläche  (26), bis das Gerät ausschaltet.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker (8) aus der Steckdose.
- ▶ Ziehen Sie die Frittieröpfe (15/16) an den Cool-Touch-Griffen (2/5) aus dem Gerät. Stellen Sie die Frittieröpfe auf eine hitzebeständige Unterlage.
- ▶ Entnehmen Sie die Gerichte mit einem geeigneten Werkzeug aus den Frittieröpfen (15/16).

## 11. Dörren

Beim Dörren wird Obst und Gemüse bei relativ niedrigen Temperaturen getrocknet, um es lagerfähig zu machen.

### 11.1. Lebensmittel vorbereiten

- ▶ Verwenden Sie ausschließlich frische Lebensmittel.
- ▶ Achten Sie bei Obst und Gemüse darauf, dass es reif, aber nicht überreif ist und dass es keine Druckstellen oder verdorbenen Stellen hat. Schneiden Sie ggf. verdorbene Stellen großzügig heraus.
- ▶ Reinigen Sie die Lebensmittel vor dem Dörrvorgang gründlich. Beachten Sie die Regeln der Küchenhygiene und arbeiten Sie nur mit sauberen Händen und Küchenutensilien.
- ▶ Schneiden Sie die Lebensmittel in einheitlich große Stücke, um ein gleichmäßiges Dörren zu gewährleisten.
- ▶ Verwenden Sie nach Möglichkeit gleiche Lebensmittel wegen unterschiedlicher Dörrzeiten.
- ▶ Berücksichtigen Sie, dass das Dörren die Lebensmittel schrumpfen lässt. Schneiden Sie daher die Lebensmittel nicht in zu kleine Stücke.
- ▶ Dörren Sie die Lebensmittel unmittelbar nach der Vorbereitung.
- ▶ Befüllen Sie die Frittieretöpfe nur in einer Lage, um einen gleichmäßigen Luftstrom zu gewährleisten.

### 11.2. Einstellungen beim Dörren

Die angegebenen Dörrdauern in der nachfolgenden Tabelle sind Richtwerte. Je nach Größe, Beschaffenheit der Stücke und verwendeter Menge kann die tatsächliche Dörrdauer abweichen.

Dörrgut	Vorbereitung (Richtwerte)	Dörrtemperatur	Dörrdauer in Minuten (Richtwerte)
<b>Obst</b>			
Apfel	Scheiben: 3 mm	60 °C	420 – 480
Banane	Scheiben: 3 mm	60 °C	480 – 600
Ananas	Scheiben: 10 mm	60 °C	360 – 480
Erdbeere	halbieren	60 °C	360 – 480
<b>Gemüse</b>			
Aubergine	Scheiben: 3 mm	60 °C	360 – 480
Tomaten	Scheiben: 3 mm	60 °C	360 – 480

Dörrgut	Vorbereitung (Richtwerte)	Dörrtemperatur	Dörrdauer in Minuten (Richtwerte)
Champignon	halbieren	60 °C	360 – 480
<b>Fleisch/Fisch</b>			
Rindfleisch Huhn Fisch	dünne Scheiben (ca. 6 mm, mariniert)	70 °C	300 – 420
<b>Kräuter</b>			
frische Kräuter	Gewaschen, trocken getupft, entstielt	60 °C	240

Die Beschaffenheit der gedörrten Lebensmittel ist abhängig von der Dörrdauer und der Lebensmittelart.




Kräuter: zerbrechlich

Obst: meist weich, biegsam bis knusprig



Gemüse: biegsam bis zerbrechlich

- ▶ Wählen Sie den Frittiertopf **1** oder Frittiertopf **2** aus wie oben beschrieben.

Standardmäßig ist eine Dörrzeit von 480 Minuten und eine Temperatur von 60 °C eingestellt.

- ▶ Wählen Sie die Schaltfläche  (31), um das Automatikprogramm Dörren auszuwählen (siehe „10.2. Automatikprogramm einstellen“ auf Seite 51). Stellen Sie die Dörrdauer/Dörrtemperatur nach Bedarf manuell ein.
- ▶ Stellen Sie mit den Schaltflächen  (19) oder  (20) die gewünschte Dörrtemperatur ein. Im Anzeigefeld (21) wird die Dörrtemperatur für Frittiertopf **1** angezeigt, im Anzeigefeld (22) für Frittiertopf **2**.


Es ist eine Dörrtemperatur von 30 – 80 °C einstellbar.

- ▶ Stellen Sie mit den Schaltflächen  (23) oder  (24) die gewünschte Dörrdauer in Minuten-Schritten ein. Im Anzeigefeld (21) wird die Dörrzeit für Frittiertopf **1** angezeigt, im Anzeigefeld (22) für Frittiertopf **2**.

Es ist eine Dörrzeit von maximal 24 Stunden (1440 Minuten) möglich.

- ▶ Starten Sie den Dörrvorgang durch Drücken der Schaltfläche  (25).

Am Ende der Garzeit schaltet das Heizelement ab und es werden Signaltöne ausgegeben.

- ▶ Um den Dörrvorgang vorzeitig abzubrechen, drücken Sie die Standby-Schaltfläche  (26) für einige Sekunden, bis das Gerät für beide Zonen ausschaltet.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker (8) aus der Steckdose.
- ▶ Ziehen Sie die Frittiertöpfe (15/16) an den Cool-Touch-Griffen (2/5) aus dem Gerät. Stellen Sie die Frittiertöpfe auf eine hitzebeständige Unterlage.
- ▶ Entnehmen Sie das Dörrgut mit einem geeigneten Werkzeug aus den Frittiertöpfen.

## 12. Heißluftfritteuse reinigen



### **WARNUNG!**

#### **Stromschlaggefahr!**

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- Ziehen Sie vor der Reinigung grundsätzlich den Netzstecker (8).
- 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.

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 30 Minuten abkühlen. Entnehmen Sie die Frittiertöpfe (15/16), damit das Gerät schneller abkühlen kann. Stellen Sie die Frittiertöpfe auf eine hitzeunempfindliche Unterlage.



### **HINWEIS!**

#### **Möglicher Geräteschaden!**

Es besteht ein möglicher Geräteschaden durch unsachgemäßen Gebrauch.

- Verwenden Sie auf keinen Fall scharfe, schmirgelnde oder körnige, essigsäure-, soda- oder lösemittelhaltige Reinigungsmittel. Diese können die Oberflächen oder die Bedruckung des Geräts beschädigen.
- Reinigen Sie die Heißluftfritteuse nicht in der Spülmaschine.




- ▶ Entfernen Sie die Eckenpolster (17), in dem Sie sie in Richtung der kurzen Seite des Frittiereinsatzes abschieben.
- ▶ Reinigen Sie die Frittiertöpfe (15/16), die Eckenpolster (17) sowie die Frittiereinsätze (13/14) mit einem Schwamm und ein wenig milder Seifenlauge. Spülen Sie die Teile sorgfältig mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie anschließend sorgfältig ab.
- ▶ Die Frittiertöpfe (15/16) sowie die Frittiereinsätze (13/14) sind spülmaschinengeeignet. Für eine schonende Reinigung wird jedoch empfohlen, die Teile wie oben beschrieben per Hand zu spülen.
- ▶ Setzen Sie die Eckenpolster (17) wieder auf die Ecken der Frittiereinsätze, in dem Sie sie in Richtung der langen Seite des Frittiereinsatzes aufschieben.
- ▶ Reinigen Sie die Frittierkammer (12) mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- ▶ Bei Verunreinigung der Heizstäbe verwenden Sie eine Spülbürste. Entfernen Sie die Speisereste vorsichtig.
- ▶ Für die Reinigung des Bedienfelds und die Außenflächen des Gerätes eignet sich ein weiches, leicht feuchtes Tuch.

## 13. Längerer Nichtgebrauch und Transport

- ▶ Wenn Sie das Gerät über längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker (8), 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.

## 14. 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 (8) 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  (25) (siehe Kapitel „10. Heißluftfritteuse bedienen“).
Die Speisen sind nicht gar.	Die Füllmenge ist zu groß.	▶ Befüllen Sie die Frittieröpfe (15/16) nur bis zur <b>MAX</b> -Markierung.
	Die Gartemperatur ist zu niedrig.	▶ Wählen Sie den Frittieropf <b>1</b> oder Frittieropf <b>2</b> aus und drücken Sie die Schaltfläche  (20), um die Gartemperatur zu erhöhen.
	Die Garzeit ist zu kurz.	▶ Wählen Sie den Frittieropf <b>1</b> oder Frittieropf <b>2</b> aus und drücken Sie die Schaltfläche  (24), um die Garzeit zu verlängern.
Die Speisen sind nicht gleichmäßig gegart.	Speisen liegen zu dicht aneinander.	▶ Manche Speisen müssen mehrfach während Garzeit geschüttelt/gewendet werden.
		▶ Befüllen Sie die Frittieröpfe (15/16) mit kleinen Stücken. Kleinere Stücke garen gleichmäßiger.

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Die frittierten Speisen sind nicht knusprig genug.	Für die Heißluftfritteuse ungeeignete Speisen verwendet.	▶ Verwenden Sie backofengeeignete oder leicht gefettete Snacks für knusprigere Ergebnisse.
Das Gerät lässt sich nicht verschließen.	Der Frittieretopf (15/16) ist überfüllt.	▶ Befüllen Sie die Frittieretöpfe (15/16) nur bis zur <b>MAX</b> -Markierung.
Weiße Rauchentwicklung im Gerät	Die Speisen sind sehr fettig.	▶ Bei der Zubereitung von sehr fettigen Speisen tropft Fett auf den Boden des Frittieretopfs (15/16). Durch das Fett entsteht im Frittieretopf (15/16) eine größere Hitze als normalerweise – dies beeinträchtigt weder das Gerät noch das Garergebnis.
	Der Frittieretopf (15/16) weist noch Fettrückstände vom vorherigen Garvorgang auf.	▶ Fettrückstände verbrennen. Säubern Sie die Frittieretöpfe (15/16) nach jeder Benutzung.
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 Esslöffel Speiseöl.
		▶ Schneiden Sie die Kartoffeln in kleinere Stücke.



## 15. Entsorgung



### **GERÄT (nur für Deutschland)**

Alle mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichneten Elektro- bzw. Elektronikgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern sind vom Endnutzer am Ende ihrer Lebenserwartung einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen.

Die Endnutzer haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen und einer separaten Sammlung zuzuführen.

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet, bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und auf Verlangen des Endnutzers unabhängig vom Kauf eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes bis zu drei Altgeräte pro Geräteart, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen.

Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln gelten alle Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte des Vertreibers als Verkaufsfläche sowie alle Lager- und Verkaufsflächen des Vertreibers als Gesamtverkaufsfläche. Zudem ist bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln bei Abgabe des neuen Elektro- bzw. Elektronikgerätes durch Auslieferung bei einem privaten Haushalt die unentgeltliche Abholung des Altgerätes bei diesem Ort der Abgabe auf Geräte der Kategorien 1, 2 und 4 der Anlage 1 zu § 2 Abs. 1 ElektroG beschränkt (Wärmeüberträger, Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 Quadratzentimetern enthalten, Großgeräte).

Zur Abgabe von Altgeräten stehen in Ihrer Nähe kostenfreie Erfassungsstellen sowie ggf. weitere Annahmestellen für die Wiederverwendung der Altgeräte zur Verfügung. Die Adressen können Sie von Ihrer Kommunalverwaltung erhalten.

Verfügt das Altgerät über Datenspeicher, sollten vor der Rückgabe alle Daten extern gesichert und von dem Altgerät dauerhaft und unwiderruflich gelöscht werden. Endnutzer sind ausschließlich selbst dafür verantwortlich, dass alle personenbezogenen Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten gelöscht sind.



## 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.

## 16. Ersatzteile

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

## **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. Garantieuumfang**

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 428599\_2301 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung telefonisch oder über unser Kontaktformular.

## 18. Service



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer IAN 428599\_2301 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

<b>DE</b>	<b>Service Deutschland</b> Hotline ☎ +49 201 56579031 🕒 Mo. - Fr.: 09:00 - 17:00 Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter: <a href="http://www.mlapp.info/contact">www.mlapp.info/contact</a>
<b>AT</b>	<b>Service Österreich</b> Hotline ☎ +43 1 2531798 🕒 Mo. - Fr.: 09:00 - 17:00 Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter: <a href="http://www.mlapp.info/contact">www.mlapp.info/contact</a>
<b>CH</b>	<b>Service Schweiz</b> Hotline ☎ +41 44 2006089 🕒 Mo. - Fr.: 09:00 - 17:00 Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter: <a href="http://www.mlapp.info/contact">www.mlapp.info/contact</a>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">IAN 428599_2301</div>	

## 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

## 19. Datenschutzerklärung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,  
wir teilen Ihnen mit, dass wir, die MLAP GmbH, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Deutschland als Verantwortliche Ihre personenbezogenen Daten verarbeiten.

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

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

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

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

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

## **20. Impressum**

Copyright © 2023

Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.

Vervielfältigung in mechanischer, elektronischer und jeder anderen Form ohne die schriftliche Genehmigung des Herstellers ist verboten.

Das Copyright liegt bei der Firma:

**MLAP GmbH**

**Meitnerstr. 9**

**70563 Stuttgart**

**DEUTSCHLAND**

### **20.1. 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.

# Sommaire

<b>1.</b>	<b>Informations concernant la présente notice d'utilisation .....</b>	<b>71</b>
1.1.	Explication des symboles.....	71
<b>2.</b>	<b>Utilisation conforme .....</b>	<b>73</b>
<b>3.</b>	<b>Consignes de sécurité .....</b>	<b>74</b>
3.1.	Mise en service et utilisation.....	76
3.2.	Nettoyage.....	79
<b>4.</b>	<b>Description des éléments .....</b>	<b>80</b>
<b>5.</b>	<b>Contenu de la livraison .....</b>	<b>81</b>
<b>6.</b>	<b>Caractéristiques techniques .....</b>	<b>82</b>
<b>7.</b>	<b>Information relative à la conformité UE.....</b>	<b>82</b>
<b>8.</b>	<b>Préparer la friteuse à air chaud .....</b>	<b>83</b>
<b>9.</b>	<b>Consignes de préparation.....</b>	<b>83</b>
<b>10.</b>	<b>Utilisation de la friteuse à air chaud .....</b>	<b>84</b>
10.1.	Réglage du temps de cuisson et de la température.....	85
10.2.	Régler un programme automatique .....	86
10.3.	Utilisation de la fonction Match Cook.....	88
10.4.	Utilisation de la fonction Smart Finish .....	89
10.5.	Réglages recommandés.....	89
10.6.	Interruption d'un programme.....	91
10.7.	Arrêt du programme.....	91
<b>11.</b>	<b>Déshydratation .....</b>	<b>92</b>
11.1.	Préparation des aliments.....	92
11.2.	Réglages pour la déshydratation.....	92
<b>12.</b>	<b>Nettoyer la friteuse à air chaud .....</b>	<b>94</b>
<b>13.</b>	<b>Non-utilisation prolongée et transport.....</b>	<b>95</b>
<b>14.</b>	<b>Dépannage .....</b>	<b>96</b>
<b>15.</b>	<b>Recyclage.....</b>	<b>98</b>
<b>16.</b>	<b>Pièces détachées .....</b>	<b>98</b>
<b>17.</b>	<b>Garantie de la société MLAP GmbH (FR).....</b>	<b>98</b>
17.1.	Conditions de garantie .....	98
17.2.	Article L217-16 du Code de la consommation .....	99
17.3.	Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés.....	99
17.4.	Étendue de la garantie.....	99
17.5.	Procédure en cas de garantie .....	99
17.6.	Article L217-4 du Code de la consommation .....	100
17.7.	Article L217-5 du Code de la consommation .....	100
17.8.	Article L217-12 du Code de la consommation .....	100

# SILVERCREST®

17.9.	Article 1641 du Code civil .....	100
17.10.	Article 1648 1er alinéa du Code civil .....	100
<b>18.</b>	<b>Garantie de la société MLAP GmbH (BE).....</b>	<b>101</b>
18.1.	Conditions de garantie .....	101
18.2.	Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés.....	101
18.3.	Étendue de la garantie.....	101
18.4.	Procédure en cas de garantie .....	102
<b>19.</b>	<b>SAV .....</b>	<b>102</b>
19.1.	Fournisseur/producteur/importateur .....	103
<b>20.</b>	<b>Déclaration de confidentialité .....</b>	<b>103</b>
<b>21.</b>	<b>Mentions légales .....</b>	<b>104</b>
21.1.	Remarques sur les marques déposées .....	104



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



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

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

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

### 1.1. Explication des symboles

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



#### **DANGER !**

Danger de mort imminente !

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



#### **AVERTISSEMENT !**

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

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



#### **ATTENTION !**

Risque de blessures légères et/ou moyennement graves !

- Suivez les instructions afin d'éviter toute situation pouvant entraîner des blessures mineures ou légères.



#### **AVIS !**

Respectez les consignes afin d'éviter tout dommage matériel !

- Suivez les instructions pour éviter toute situation pouvant entraîner des dommages matériels.



Risque d'électrocution !



Danger dû à des surfaces chaudes !



Instructions de montage ou d'utilisation



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



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



Action à exécuter



Action à exécuter afin d'éviter tout danger



Symbole de courant alternatif

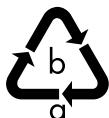


Déclaration de conformité (voir chapitre « Information relative à la conformité UE ») : Les produits portant ce symbole sont conformes aux exigences des directives européennes.



### Sécurité contrôlée

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



### Marquage des emballages pour le tri des déchets avec les abréviations

(a) et numéros de code (b) ayant la signification suivante :

a : indication de matériau supplémentaire

b : 1-7 : Plastiques/20-22 : Papier et carton/80-98 : Matériaux composites



Éliminez l'emballage dans le respect de l'environnement (voir le chapitre « Recyclage »)



Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement (voir le chapitre « Recyclage »)



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



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



Les cuves et les inserts à friture sont dotés d'un revêtement anti-adhésif.

## 2. Utilisation conforme

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

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

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

L'appareil est destiné exclusivement à un usage privé et non à une utilisation industrielle/commerciale.

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

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

## 3. Consignes de sécurité

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

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



### **DANGER !**

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

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

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



### **AVERTISSEMENT !**

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

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

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

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

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

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

## 3.1. Mise en service et utilisation



### **AVERTISSEMENT !**

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

Les surfaces chaudes peuvent provoquer un incendie.

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

- Veillez à ce que l'appareil en fonctionnement n'entre en contact avec aucun autre objet. Laissez une distance d'au moins 10 cm entre l'appareil et d'autres objets. En particulier, ne le placez pas à proximité de matériaux facilement inflammables (voilages, rideaux, papier, etc.).
- Ne placez pas l'appareil en fonctionnement sous des éléments hauts ou d'autres objets susceptibles d'empêcher la libre évacuation de la vapeur vers le haut.
- Ne recouvrez pas l'appareil.
- Ne recouvrez en aucun cas les deux sorties d'aération situées à l'arrière de l'appareil.
- Veillez à ce que les sorties d'aération ne soient pas bouchées par des impuretés et à ce qu'aucun objet étranger n'y soit introduit.
- Vérifiez que les sorties d'air ne sont pas bloquées avant de mettre l'appareil en marche.
- Ne recouvrez en aucun cas les deux sorties d'aération situées à l'arrière de l'appareil.
- Veillez à ce que les sorties d'aération ne soient pas bouchées par des impuretés et à ce qu'aucun objet étranger n'y soit introduit.
- Vérifiez que les sorties d'air ne sont pas bloquées avant de mettre l'appareil en marche.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de vapeurs explosives et/ou inflammables.
- Posez toujours les cuves chaudes sur une surface résistante à la chaleur.
- Ne remplissez pas les cuves de graisse ou d'huile comme avec une friteuse à l'huile traditionnelle. Selon la recette, n'ajoutez qu'une petite quantité d'huile alimentaire aux aliments.

- Ne remplissez pas trop les cuves, afin que les aliments n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants se trouvant à l'intérieur de l'appareil pendant le fonctionnement. Remplissez les cuves uniquement jusqu'au repère **MAX**.
- Ne mettez pas d'aliments emballés dans du film alimentaire, du film plastique ou d'autres matériaux inflammables dans les cuves.
- En cas de dégagement de fumée noire, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation de la prise de courant. Attendez que la fumée se soit dissipée avant de sortir les cuves de l'appareil.
- En cas d'incendie, débranchez d'abord l'appareil de la prise de courant. Ne tentez pas d'éteindre les flammes avec de l'eau. Éteignez les flammes avec une couverture anti-feu ou un extincteur approprié.



## **AVERTISSEMENT !**

### **Risque de blessure !**

Les surfaces chaudes présentent un risque de blessure.

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

- Étant donné que les deux sorties d'aération à l'arrière de l'appareil deviennent chaudes en cours d'utilisation, ne les touchez pas afin d'éviter de vous brûler.
- Ne touchez donc l'appareil en fonctionnement qu'au niveau de la poignée Cool Touch et des éléments de commande !
- Ne mettez pas les mains dans le bac à friture, sur les cuves ou les éléments chauffants.
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est chaud, attendez qu'il ait complètement refroidi.
- Si vous sortez les cuves pendant ou après la préparation des aliments, il y a un risque de brûlure dû à la vapeur. Ne mettez pas votre tête directement au-dessus de l'appareil et ne mettez pas les mains dans cette vapeur.

Placez les cuves sur une surface résistante à la chaleur.



- Les cuves chauffent fortement pendant le fonctionnement, ne les touchez pas. Utilisez des maniques.
- Les éléments chauffants restent encore chauds pendant un certain temps, même après l'arrêt de l'appareil. Veillez à ce que personne ne mette les mains dans le bac à friture.



## **ATTENTION !**

### **Risques pour la santé !**

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

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



## **AVIS !**

### **Risque de dommage !**

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

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

## **3.2. Nettoyage**

- Respectez les consignes de nettoyage complémentaires et nettoyez les surfaces qui entrent en contact avec les aliments comme décrit dans le chapitre « 12. Nettoyer la friteuse à air chaud » en page 94.

## 4. Description des éléments

### Fig. A – Face avant

1. Boîtier
2. Poignée Cool Touch (cuve **2**)
3. Fentes d'aération
4. Pieds (4x)
5. Poignée Cool Touch (cuve **1**)
6. Éléments de commande/Panneau d'affichage

### Fig. B – Face arrière

7. Sortie de vapeur
8. Cordon d'alimentation avec fiche d'alimentation
9. Écarteurs/Enrouleur de câble

### Fig. C – Bac à friture

10. Guide de cuve
11. Crans de cuve
12. Bac à friture

### Fig. D – Cuves

13. Insert à friture **1**
14. Insert à friture **2**
15. Cuve **2**
16. Cuve **1**

### Fig. E – Insert à friture

17. Protections d'angle
18. Poignée

### Fig. F – Éléments de commande/Panneau d'affichage

19. Réduire la température
20. Augmenter la température
21. Affichage de la température/temps de cuisson zone **1**
22. Affichage de la température/temps de cuisson zone **2**
23. Réduire le temps de cuisson
24. Prolonger le temps de cuisson
25. Démarrer/interrompre le processus de chauffage
26. Bouton de veille
27. Bouton de sélection zone **2**
28. Sélection de la fonction Match Cook
29. Sélection de la fonction Smart Finish
30. Bouton de sélection zone **1**
31. Boutons de sélection des programmes automatiques

## 5. Contenu de la livraison



### **DANGER !**

### **Risque de suffocation !**

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

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

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

Le produit que vous avez acheté comprend :

- Friteuse à air chaud double zone
- Guide de démarrage rapide
- Notice d'utilisation disponible (en téléchargement sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) - référence IAN 428599\_2301)

## 6. Caractéristiques techniques

Nom ou marque commerciale du fournisseur :	SilverCrest®
Adresse du fournisseur :	MLAP GmbH Meitnerstr. 9 70563 Stuttgart ALLEMAGNE
Identifiant du modèle :	SHLFDD 2400 A1
Alimentation électrique :	220 – 240 V~, 50 – 60 Hz
Puissance :	2 200 – 2 600 W
Capacité totale :	8,7 litres
Capacité utile par cuve (repère <b>MAX</b> ) :	3,9 litres
Réglage de la température :	50 – 200 °C
Réglage du temps de cuisson max. :	60 minutes
Dimensions (L x H x P), avec poignée Cool Touch et écarteurs :	40 x 34 x 40,5 cm



## 7. Information relative à la conformité UE




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

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




## 8. Préparer la friteuse à air chaud

- ▶ Retirez tous les emballages, autocollants et films de l'appareil.
- ▶ Posez l'appareil sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur.
- ▶ Sortez les deux cuves (15/16) de l'appareil.
- ▶ Rincez les deux cuves et les inserts à friture (13/14) à l'eau chaude. Séchez soigneusement les pièces.
- ▶ Prenez l'insert à friture (13/14) par la poignée (18) et placez-le à l'horizontale au fond de la cuve.
- ▶ Branchez la friteuse à air chaud uniquement sur une prise de courant réglementaire et protégée électriquement. La tension secteur locale doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.

La friteuse à air chaud émet un signal sonore, tous les boutons et symboles s'allument brièvement, puis s'éteignent. Le bouton de veille  (26) reste allumé en rouge.



Lors de la première utilisation, un dégagement d'odeur ou de fumée dû aux résidus de fabrication de l'appareil est possible. Cela n'est cependant pas dangereux et se dissipe rapidement. Avant la première utilisation, faites fonctionner l'appareil pendant environ 30 minutes à la température maximale pour les deux cuves **1** et **2**.

- ▶ Utilisez pour ce faire la fonction Match Cook (voir « 10.3. Utilisation de la fonction Match Cook » en page 88).
- ▶ À l'aide des boutons  (19) ou  (20), réglez la température de cuisson sur 200 °C.
- ▶ Démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton  (25).
- ▶ Veillez à bien aérer la pièce.

## 9. Consignes de préparation

- ▶ Répartissez les aliments uniformément dans les cuves. Ne dépassez pas le repère **MAX**.
- ▶ Utilisez toujours l'insert à friture (13/14) pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
- ▶ Pour des résultats de cuisson optimaux, secouez les cuves (15/16) (voir Fig. G) ou retournez les aliments (voir Fig. H) pendant la cuisson, en particulier si les aliments se chevauchent.
- ▶ Vérifiez régulièrement l'état de cuisson pendant la cuisson pour éviter qu'ils ne soient trop cuits.
- ▶ Retirez les aliments immédiatement après la cuisson pour éviter qu'ils ne soient trop cuits.
- ▶ Pour la cuisson de pommes de terre ou de légumes frais, utilisez un peu d'huile pour donner plus de croustillant.
- ▶ Pour les plats traditionnels cuits dans des fours à air chaud, la température de cuisson doit être de 10 °C inférieure à celle indiquée.
- ▶ Pour les plats cuisinés, respectez les consignes de préparation du fabricant.

## 10. Utilisation de la friteuse à air chaud



### **AVERTISSEMENT !**

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

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

- Ne remplissez pas les cuves (15/16) de graisse ou d'huile comme avec une friteuse à l'huile traditionnelle. Selon la recette, n'ajoutez qu'une petite quantité d'huile alimentaire aux aliments.
- Ne dépassez pas la capacité maximale des cuves. Respectez le repère **MAX**. Nous recommandons toutefois de ne remplir les cuves (15/16) qu'à 75 % pour faciliter la manipulation.



### **AVERTISSEMENT !**

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


Les surfaces chaudes présentent un risque de blessure.

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

- Utilisez des maniques.

- ▶ Sortez les cuves (15/16) de l'appareil.
- ▶ Remplissez les cuves avec les aliments. Pour les quantités de remplissage appropriées, reportez-vous aux tableaux des chapitres « 10.2. Régler un programme automatique » en page 86 et « 10.5. Réglages recommandés » en page 89.
- ▶ Tenez les cuves par les poignées Cool Touch (2/5) et poussez-les par l'avant entièrement dans l'appareil jusqu'à ce qu'elles s'enclenchent.



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

▶ Appuyez sur le bouton de veille  (26) pour allumer la friteuse à air chaud. « -- -- » s'affiche sur le panneau d'affichage (21/22). Le bouton de sélection zone **1** (30) clignote.



Au bout d'environ 5 minutes sans activation de touche, l'appareil bascule en mode veille.



▶ Appuyez sur le bouton de sélection zone **1** (30) pour régler la cuve **1** (16). Par défaut, le temps de cuisson est réglé sur 15 minutes et la température sur 180 °C. Selon votre recette, vous pouvez définir un programme automatique (voir section suivante) ou ajuster individuellement le pré-réglage mentionné ci-dessus.

▶ À l'aide du bouton  (19) ou  (20), réglez la température de cuisson souhaitée par intervalles de 5 °C. Appuyez plus longtemps sur le bouton pour régler plus rapidement la température souhaitée.

La température de la cuve **1** en °C s'affiche sur le panneau d'affichage (21) et la température de la cuve **2** sur le panneau d'affichage (22).

La température est enregistrée.

Des températures de 50 °C à 200 °C sont disponibles.

▶ À l'aide du bouton  (23) ou  (24), réglez le temps de cuisson souhaité en incréments de minutes. Appuyez plus longtemps sur le bouton pour régler plus rapidement le temps de cuisson souhaité.

La durée de déshydratation de la cuve **1** s'affiche sur le panneau d'affichage (21) et celui de la cuve **2** sur le panneau d'affichage (22).

Un temps de cuisson maximum de 60 minutes est possible.


Le temps de cuisson est enregistré.

▶ Appuyez sur le bouton de sélection zone **2** (27) pour régler la cuve **2** (15). Réglez maintenant la température et le temps de cuisson requis. Pour cela, procédez comme décrit ci-dessus.

▶ Démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton  (25).










Vous pouvez également commencer par régler la zone **2**.

La cuisson démarre pour les deux cuves avec les réglages correspondants. Le bouton  (25) clignote pendant la cuisson.

## 10.2. Régler un programme automatique







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

 <b>Pour des résultats de cuisson optimaux, secouez la cuve (15/16) (voir Fig. G) ou, si nécessaire, retournez les aliments (voir Fig. H) plusieurs fois pendant la cuisson.</b>					
Symbole	Programme automatique	Poids recommandé (g)/cuve	Durée (min.)	°C	Remarque
	Préchauffage	–	3	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Exécutez le programme sans aliments dans la cuve.</li> <li>▶ Après le préchauffage, remplissez la cuve d'aliments, puis lancez immédiatement le programme de votre choix.</li> </ul>
	Frites	500	24	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Préchauffer pendant 3 minutes</li> <li>▶ Secouer 3 - 4 x</li> </ul>
	Viande (côtelettes p. ex.)	340	12	200	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Préchauffer pendant 3 minutes</li> <li>▶ Retourner 1 x</li> </ul>
	Pilons de poulet	300 (2 pièces)	20	200	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Préchauffer pendant 3 minutes</li> <li>▶ Badigeonner d'huile</li> <li>▶ Retourner 1 x</li> </ul>
	Steak (à point)	320	12	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Préchauffer pendant 3 minutes</li> <li>▶ Retourner 1 x</li> </ul>
	Petits gâteaux	400	25	160	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Utiliser un moule, env. 6 muffins</li> <li>▶ Ne pas pivoter/ tourner</li> </ul>





Pour des résultats de cuisson optimaux, secouez la cuve (15/16) (voir Fig. G) ou, si nécessaire, retournez les aliments (voir Fig. H) plusieurs fois pendant la cuisson.

Symbole	Programme automatique	Poids recommandé (g)/cuve	Durée (min.)	°C	Remarque
	Crevettes (fraîches ou décongelées)	300	8	200	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Préchauffer pendant 3 minutes</li> <li>▶ Ajouter 1 CS d'huile</li> <li>▶ Secouer 1 x</li> </ul>
	Poisson (filets de saumon décongelés, p. ex.)	300	10	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Préchauffer pendant 3 minutes</li> <li>▶ Badigeonner d'huile</li> <li>▶ Retourner 1 x</li> </ul>
	Pizza	175	10	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Couper une 1/2 pizza surgelée en 2 quarts</li> <li>▶ Veiller à ne pas les superposer</li> </ul>
	Légumes (p. ex. poêlée de légumes composée de poivrons, champignons, courgettes, pommes de terre)	500	20	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Préchauffer pendant 3 minutes</li> <li>▶ Ajouter 2 CS d'huile</li> <li>▶ Couper les légumes en gros morceaux de 2,5 cm</li> <li>▶ Couper les pommes de terre en plus petits morceaux</li> <li>▶ Secouer 1 x</li> </ul>
	Réchauffer	jusqu'à 600	15	150	
	Déshydrater	Disposer en une seule couche	480 (réglable de 0,5 à 24 heures)	60	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ne pas préchauffer</li> </ul>

Appuyez sur le bouton de veille  (26) pour allumer l'appareil.


- ▶ Appuyez sur le bouton de sélection zone **1** (30) pour régler la cuve **1** (16).

ou

- ▶ Appuyez sur le bouton de sélection zone **2** (27) pour régler la cuve **2** (15).
- ▶ Appuyez sur le bouton du programme automatique correspondant (31) pour régler le programme automatique souhaité.

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

- ▶ Démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton  (25).


Le bouton  et le symbole du programme automatique sélectionné clignotent durant la cuisson.

À la fin du temps de déshydratation, l'élément chauffant s'éteint et des signaux sonores sont émis.



Vous pouvez à tout moment modifier le temps et la température de cuisson a posteriori (voir « 10.1. Réglage du temps de cuisson et de la température »).



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

**PRÉCHAUFFAGE.**



Pour éviter des pertes de chaleur, il est recommandé de lancer la cuisson que lorsque les deux cuves sont complètement insérées.

## 10.3. Utilisation de la fonction Match Cook



La fonction Match Cook sert à préparer une grande quantité d'aliments identiques ou différents ayant des temps et températures de cuisson identiques.

- ▶ Appuyez sur le bouton de veille  (26) pour allumer la friteuse à air chaud.
- ▶ Appuyez sur le bouton  **MATCH COOK** (28) pour sélectionner la fonction Match Cook.

Par défaut, le temps de cuisson est réglé sur 15 minutes et la température sur 180 °C pour les deux zones.




Selon votre recette, vous pouvez choisir un programme automatique ou ajuster individuellement le pré-réglage mentionné ci-dessus pour les deux zones en même temps (voir aussi « 10.1. Réglage du temps de cuisson et de la température » en page 85).



- ▶ Démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton  (25).

Les mêmes réglages s'appliquent alors aux deux zones. Les boutons  et  **MATCH COOK** (28) clignotent durant la cuisson.

## 10.4. Utilisation de la fonction Smart Finish

La fonction Smart Finish sert à préparer différents aliments présentant des températures et temps de cuisson différents. Les différents aliments sont prêts en même temps.

- ▶ Appuyez sur le bouton de veille  (26) pour allumer la friteuse à air chaud.
- ▶ Appuyez sur le bouton de sélection zone **1** (30) pour régler la cuve **1** (16).
- ▶ Procédez aux réglages de la cuve **1** (16) tel que décrit plus haut.
- ▶ Appuyez sur le bouton de sélection zone **2** (27) pour régler la cuve **2** (15).
- ▶ Réglez le temps et la température de cuisson comme décrit ci-dessus ou sélectionnez un programme automatique pour la cuve **2** (15).
- ▶ Appuyez sur le bouton  **SMART FINISH** (29) pour sélectionner la fonction Smart Finish.
- ▶ Démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton  (25).

La cuisson démarre pour les deux cuves avec les réglages correspondants. Les boutons  et  **SMART FINISH** (29) clignotent durant la cuisson.

## 10.5. Réglages recommandés



Les quantités ou le nombre de pièces indiqué(es) dans le tableau représentent la quantité maximale et optimale.

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

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



**Pour des résultats de cuisson optimaux, secouez la cuve (15/16) (voir Fig. G) ou, si nécessaire, retournez les aliments (voir Fig. H) plusieurs fois pendant la cuisson.**

Plat	Poids optimal (g)	Durée (min.)	Température (°C)	Remarque
	Poids optimal (g)			
Frites fines surgelées	500	24	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Préchauffer pendant 3 minutes</li> <li>▶ Secouer 3 - 4 x</li> </ul>
	640	25	180	
Petits gâteaux	300	15	160	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Utiliser un moule, env. 6 muffins</li> <li>▶ Ne pas pivoter/tourner</li> </ul>



Pour des résultats de cuisson optimaux, secouez la cuve (15/16) (voir Fig. G) ou, si nécessaire, retournez les aliments (voir Fig. H) plusieurs fois pendant la cuisson.

Plat	Poids optimal (g)	Durée (min.)	Température (°C)	Remarque
	Poids optimal (g)			
Pilons de poulet	300 (env. 2 pièces)	20	200	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Préchauffer pendant 3 minutes</li> <li>▶ Badigeonner d'huile</li> <li>▶ Retourner 1 x</li> </ul>
	600 (4 pièces)	20	200	
(p. ex. poêlée de légumes composée de poivrons, champignons, courgettes, pommes de terre)	500	20	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Préchauffer pendant 3 minutes</li> <li>▶ Ajouter 2 CS d'huile</li> <li>▶ Couper les légumes en gros morceaux de 2,5 cm</li> <li>▶ Couper les pommes de terre en plus petits morceaux</li> <li>▶ Secouer 1 x</li> </ul>
	700	20	180	



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



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



Pendant la préparation, vous pouvez à tout moment sortir les cuves (15/16) de l'appareil pour contrôler l'état de cuisson. Le minuteur de cuisson continue alors de fonctionner.

Sortir trop souvent les cuves de l'appareil entraîne des pertes de chaleur. Cela peut nécessiter un allongement du temps de cuisson.

## 10.6. Interruption d'un programme

Pour contrôler l'état de cuisson ou secouer les aliments ou encore si un plat est prêt avant la fin de la cuisson, vous pouvez interrompre la cuisson.

### Interrompre le programme d'une cuve

- ▶ Appuyez sur le bouton de sélection zone **1** (30).
- ▶ Appuyez ensuite sur le bouton ►|| (25) pour interrompre la cuisson de la cuve **1** (16). Le bouton ►|| reste allumé et le bouton de sélection zone **1** clignote.
- ▶ Appuyez sur le bouton de sélection zone **2** (27).
- ▶ Appuyez ensuite sur le bouton ►|| (25) pour interrompre la cuisson de la cuve **2** (15). Le bouton ►|| reste allumé et le bouton de sélection zone **2** clignote.



La fonction pause n'est pas disponible pour les cuves avec la fonction Smart Finish.

### Interrompre le programme de deux cuves

- ▶ Appuyez sur le bouton ►|| (25) pour interrompre la cuisson de deux cuves (15/16). Le bouton ►|| (25) cesse de clignoter et un signal sonore est émis.

- ▶ Sortez la cuve (15/16) pour vérifier l'état de cuisson ou secouer les aliments.
- ▶ Repoussez ensuite complètement la cuve dans l'appareil.
- ▶ Appuyez à nouveau sur le bouton ►|| (25) pour poursuivre la cuisson. Le temps de cuisson reprend alors automatiquement.

## 10.7. Arrêt du programme

À la fin du temps de déshydratation, l'élément chauffant s'éteint et des signaux sonores sont émis.

- ▶ Si vous souhaitez interrompre complètement la cuisson pour les deux zones, appuyez sur le bouton de veille ⏻ (26) jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne.
- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation (8) de la prise de courant.
- ▶ Sortez les cuves (15/16) de l'appareil en les tenant par les poignées Cool Touch (2/5). Placez les cuves sur une surface résistante à la chaleur.
- ▶ Retirez les aliments des cuves (15/16) à l'aide d'un ustensile approprié.

## 11. Déshydratation

Pendant la déshydratation, les fruits et légumes sont déshydratés à des températures relativement basses pour pouvoir les conserver.

### 11.1. Préparation des aliments

- ▶ Utilisez uniquement des aliments frais.
- ▶ Veillez à ce que les fruits et légumes soient mûrs, mais pas trop mûrs, et qu'ils ne soient pas abîmés ou gâtés. Le cas échéant, enlevez généreusement les parties gâtées.
- ▶ Nettoyez les aliments avant le cycle de déshydratation. Respectez les règles d'hygiène en cuisine et ne travaillez qu'avec les mains et des ustensiles propres.
- ▶ Coupez les aliments en gros morceaux réguliers pour assurer une déshydratation uniforme.
- ▶ Si possible, utilisez les mêmes aliments en raison des différentes durées de déshydratation.
- ▶ Tenez compte du fait que les aliments diminuent de volume lors de la déshydratation. Par conséquent, ne coupez pas les aliments en trop petits morceaux.
- ▶ Procédez à la déshydratation immédiatement après avoir préparé les aliments.
- ▶ Remplissez les cuves en une seule couche pour garantir un flux d'air uniforme.

### 11.2. Réglages pour la déshydratation

Les durées de déshydratation indiquées dans le tableau suivant sont approximatives. La durée réelle de déshydratation peut varier en fonction de la taille, de la texture des morceaux et de la quantité utilisée.

Aliment déshydraté	Préparation (valeurs approximatives)	Température de déshydratation	Durée de déshydratation en minutes (valeurs approximatives)
<b>Fruits</b>			
Pommes	Tranches : 3 mm	60 °C	420 - 480
Banane	Tranches : 3 mm	60 °C	480 - 600
Ananas	Tranches : 10 mm	60 °C	360 - 480
Fraises	Couper en deux	60 °C	360 - 480

Aliment dés-hydraté	Préparation (valeurs approxi-matives)	Température de déshydratation	Durée de déshydratation en minutes (valeurs approxi-matives)
<b>Légumes</b>			
Aubergines	Tranches : 3 mm	60 °C	360 - 480
Tomates	Tranches : 3 mm	60 °C	360 - 480
Champignons	Couper en deux	60 °C	360 - 480
<b>Viande/Poisson</b>			
Bœuf Poulet Poisson	Fines tranches (env. 6 mm, marinées)	70 °C	300 - 420
<b>Herbes</b>			
Herbes fraîches	Lavées, séchées, équeu-tées	60 °C	240

La texture des aliments déshydratés dépend de la durée de déshydratation et du type d'aliment.




Herbes aromatiques : fragiles

Fruits : généralement tendres, souples à croquants



Légumes : souples à fragiles

- ▶ Sélectionnez la cuve **1** ou **2** tel que décrit plus haut.

Par défaut, la durée de déshydratation est de 480 minutes et la température de 60 °C.

- ▶ Utilisez le bouton  (31) pour sélectionner le programme automatique Déshydratation (voir « 10.2. Régler un programme automatique » en page 86). Si nécessaire, réglez manuellement la durée/température de déshydratation.
- ▶ À l'aide des boutons  (19) ou  (20), réglez la température de déshydratation souhaitée. La température de déshydratation pour la cuve **1** s'affiche sur le panneau d'affichage (21) et celui de la cuve **2** sur le panneau d'affichage (22).


Vous pouvez régler une température de déshydratation de 30 à 80 °C.

- ▶ À l'aide du bouton  (23) ou  (24), réglez la durée de déshydratation souhaitée en incréments de minutes. La durée de déshydratation de la cuve **1** s'affiche sur le panneau d'affichage (21) et celui de la cuve **2** sur le panneau d'affichage (22).

Une durée de déshydratation maximale de 24 heures (1 440 minutes) est possible.

- ▶ Démarrez le cycle de déshydratation en appuyant sur le bouton  (25).

À la fin du temps de déshydratation, l'élément chauffant s'éteint et des signaux sonores sont émis.

- ▶ Pour interrompre prématurément le cycle de déshydratation, appuyez quelques secondes sur le bouton de veille  (26) jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne pour les deux zones.
- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation (8) de la prise de courant.
- ▶ Sortez les cuves (15/16) de l'appareil en les tenant par les poignées Cool Touch (2/5). Placez les cuves sur une surface résistante à la chaleur.
- ▶ Retirez les aliments des cuves à l'aide d'un ustensile approprié.

## 12. Nettoyer la friteuse à air chaud



### **AVERTISSEMENT !**

#### **Risque d'électrocution !**

Il existe un risque de choc électrique dû aux pièces sous tension.

- Avant le nettoyage, débranchez toujours la fiche d'alimentation (8).
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. Si l'appareil tombait néanmoins dans du liquide, il ne faut en aucun cas le toucher. Débranchez d'abord la fiche d'alimentation.

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



### **AVERTISSEMENT !**

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

Les surfaces chaudes présentent un risque de brûlure.

- Laissez l'appareil refroidir au moins 30 minutes avant de le nettoyer. Retirez les cuves (15/16) pour que l'appareil puisse refroidir plus rapidement. Placez les cuves sur une surface résistante à la chaleur.





## AVIS !

### Endommagement possible de l'appareil !

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

- N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage agressifs, abrasifs, granuleux ou contenant de l'acide acétique, de la soude ou des solvants. Ceux-ci peuvent endommager les surfaces ou les inscriptions sur l'appareil.
- Ne nettoyez pas la friteuse à air chaud au lave-vaisselle.
- ▶ Enlevez les protections d'angle (17) en les poussant vers le côté court de l'insert à friture.
- ▶ Nettoyez les cuves (15/16), les protections d'angle (17) et les inserts à friture (13/14) à l'aide d'une éponge et un peu d'eau douce légèrement savonneuse. Rincez les pièces à l'eau claire et séchez-les soigneusement.
- ▶ Les cuves (15/16) et les inserts à friture (13/14) sont adaptés au lave-vaisselle. Pour un nettoyage en douceur, il est cependant recommandé de laver les pièces à la main comme décrit plus haut.
- ▶ Remettez les protections d'angle (17) en place sur les coins des inserts à friture en les poussant vers le côté long de l'insert à friture.
- ▶ Nettoyez le bac à friture (12) à l'eau chaude avec une éponge douce.
- ▶ Si les éléments chauffants sont sales, nettoyez-les à l'aide d'une brosse à vaisselle. Enlevez avec précaution les résidus alimentaires.
- ▶ Utilisez un chiffon doux et légèrement humide pour le nettoyage du panneau de commande et des surfaces externes de l'appareil.

## 13. Non-utilisation prolongée et transport

- ▶ Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez la fiche d'alimentation (8), nettoyez l'appareil et rangez-le dans un endroit sec, à l'abri de la poussière, du gel et non exposé aux rayons directs du soleil.
- ▶ Pour éviter tout dommage du produit lors du transport, nous vous recommandons d'utiliser l'emballage d'origine.

## 14. Dépannage

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

Problème	Cause possible	Dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche d'alimentation (8) n'est pas branchée sur une prise de courant.	▶ Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire.
	La saisie est incomplète.	▶ Démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton ►   (25) (voir chapitre « 10. Utilisation de la friteuse à air chaud »).
Les aliments ne sont pas cuits.	La quantité de remplissage est trop élevée.	▶ Remplissez les cuves (15/16) uniquement jusqu'au repère <b>MAX</b> .
	La température de cuisson est trop basse.	▶ Sélectionnez la cuve <b>1</b> ou <b>2</b> et appuyez sur le bouton <b>+</b> (20) pour augmenter la température de cuisson.
	Le temps de cuisson est trop court.	▶ Sélectionnez la cuve <b>1</b> ou <b>2</b> et appuyez sur le bouton <b>+</b> (24) pour augmenter le temps de cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	Les aliments sont trop serrés.	▶ Certains aliments doivent être secoués/retournés plusieurs fois pendant le temps de cuisson.
		▶ Remplissez les cuves (15/16) avec de petits morceaux. Les petits morceaux cuisent plus uniformément.
Les aliments frits ne sont pas assez croustillants.	Les aliments utilisés sont inadaptés pour la friteuse à air chaud.	▶ Utilisez des snacks adaptés au four ou légèrement graissés pour des résultats plus croustillants.

Problème	Cause possible	Dépannage
Impossible de fermer l'appareil.	La cuve (15/16) est trop pleine.	▶ Remplissez les cuves (15/16) uniquement jusqu'au repère <b>MAX</b> .
Une fumée blanche s'échappe de la friteuse	Les aliments sont très gras.	▶ Lors de la préparation d'aliments très gras, la graisse de ces aliments goutte dans le fond de la cuve (15/16). Cette graisse génère dans la cuve (15/16) une chaleur plus importante qu'habituellement, ce qui n'affecte ni l'appareil ni le résultat de cuisson.
	La cuve (15/16) contient encore des résidus de graisse provenant de la cuisson précédente.	▶ Des résidus de graisse brûlent. Nettoyez les cuves (15/16) après chaque utilisation.
Les frites fraîches ne sont pas dorées uniformément.	Les bâtonnets de pommes de terre n'ont pas suffisamment trempés.	▶ Placez les bâtonnets de pommes de terre dans de l'eau froide pendant environ 1/2 heure afin d'éliminer l'amidon. Séchez-les avec du papier absorbant avant de remplir l'appareil.
	La variété de pommes de terre utilisée ne convient pas.	
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.	Les pommes de terre sont trop humides.	▶ Le croustillant dépend de la teneur en eau et en amidon de la variété de pommes de terre utilisée et de la quantité d'huile.
		▶ Séchez soigneusement les pommes de terre et recouvrez-les d'une cuillère à soupe d'huile environ.
		▶ Coupez les pommes de terre en morceaux plus petits.

## 15. Recyclage



### APPAREIL

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

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

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

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

Pour de plus amples renseignements, adressez-vous à votre entreprise locale de recyclage des déchets ou à la municipalité.



### Emballage

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

## 16. Pièces détachées

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

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

Chère Cliente, Cher Client,

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

### 17.1. Conditions de garantie

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

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

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

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

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

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

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

## 17.4. Étendue de la garantie

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

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

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

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

## 17.5. Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence IAN 428599\_2301 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre mode d'emploi (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le SAV cité ci-dessous par téléphone ou via notre formulaire de contact.

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

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

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

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

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

Le bien est conforme au contrat :

1. S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
  - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
  - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
2. Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

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

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

## **17.9. Article 1641 du Code civil**

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

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

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

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

Chère Cliente, Cher Client,

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

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

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

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

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

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

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

### **18.3. Étendue de la garantie**

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

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

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

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

## 18.4. Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence IAN 428599\_2301 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre mode d'emploi (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le SAV cité ci-dessous par téléphone ou via notre formulaire de contact.

## 19. SAV



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

Scannez le code QR ci-contre pour accéder directement au site Lidl Service ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et saisissez la référence IAN 428599\_2301 correspondante pour consulter votre notice d'utilisation.

<b>FR</b>	<b>SAV France</b> Hotline ☎ +33 1 70383158 🕒 Lun - Ven : 09h00 à 17h00 Veuillez utiliser le formulaire de contact sous : <a href="http://www.mlapp.info/contact">www.mlapp.info/contact</a>
<b>BE</b>	<b>SAV Belgique</b> Hotline ☎ +32 2 2903192 🕒 Lun - Ven : 09h00 à 17h00 Veuillez utiliser le formulaire de contact sous : <a href="http://www.mlapp.info/contact">www.mlapp.info/contact</a>
	IAN 428599_2301



## 19.1. Fournisseur/producteur/importateur

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

MLAP GmbH  
Meitnerstr. 9  
70563 Stuttgart  
ALLEMAGNE

## 20. Déclaration de confidentialité

Chère cliente, cher client,

Nous vous informons que nous, MLAP GmbH, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Allemagne, sommes responsables du traitement de vos données personnelles.

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

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

Vous avez le droit d'obtenir des informations sur les données personnelles vous concernant ainsi que de les faire rectifier, supprimer, limiter leur traitement, vous opposer à leur traitement et à leur transmission.

Toutefois, les droits d'information et de suppression sont soumis à des restrictions en vertu des §§ 34 et 35 des dispositions légales allemandes spéciales en matière de protection des données conformément à la loi fédérale allemande sur la protection des données (BDSG) (art. 23 GDPR), et il existe également un droit de recours auprès d'une autorité de surveillance compétente en matière de protection des données (art. 77 GDPR en relation avec le § 19 des dispositions légales allemandes spéciales en matière de protection des données conformément à la loi fédérale allemande sur la protection des données (BDSG)). En cas de recours auprès de MLAP GmbH, adressez-vous au responsable de la Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Baden-Württemberg, Postfach 10 29 32, 70025 Stuttgart, Allemagne, [www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de](http://www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de)

Le traitement de vos données est nécessaire pour le déroulement de la garantie ; sans la mise à disposition des données nécessaires, le déroulement de la garantie n'est pas possible.

## **21. Mentions légales**

Copyright © 2023

Tous droits réservés.

La présente notice d'utilisation est protégée par les droits d'auteur.

Toute reproduction sous forme mécanique, électronique ou sous toute autre forme que ce soit est interdite sans l'autorisation préalable écrite du fabricant.

L'entreprise suivante détient les droits d'auteur :

**MLAP GmbH**

**Meitnerstr. 9**

**70563 Stuttgart**

**ALLEMAGNE**

### **21.1. Remarques sur les marques déposées**

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

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

# Inhoudsopgave

<b>1.</b>	<b>Informatie over deze gebruiksaanwijzing .....</b>	<b>106</b>
1.1.	Betekenis van de symbolen .....	106
<b>2.</b>	<b>Beoogd gebruik .....</b>	<b>108</b>
<b>3.</b>	<b>Veiligheidsvoorschriften .....</b>	<b>109</b>
3.1.	Ingebruikname en gebruik.....	111
3.2.	Reiniging .....	114
<b>4.</b>	<b>Beschrijving van de onderdelen .....</b>	<b>115</b>
<b>5.</b>	<b>Inhoud van de levering .....</b>	<b>116</b>
<b>6.</b>	<b>Technische gegevens.....</b>	<b>117</b>
<b>7.</b>	<b>EU-conformiteitsinformatie .....</b>	<b>117</b>
<b>8.</b>	<b>Heteluchtfriteuse voorbereiden .....</b>	<b>118</b>
<b>9.</b>	<b>Tips voor de bereiding .....</b>	<b>118</b>
<b>10.</b>	<b>Heteluchtfriteuse bedienen.....</b>	<b>119</b>
10.1.	Bereidingstijd en temperatuur instellen .....	120
10.2.	Automatisch programma instellen .....	121
10.3.	Match Cook-functie selecteren .....	123
10.4.	De Smart Finish-functie gebruiken.....	124
10.5.	Aanbevolen instellingen.....	124
10.6.	Programma onderbreken.....	126
10.7.	Programma beëindigen .....	126
<b>11.</b>	<b>Drogen.....</b>	<b>127</b>
11.1.	Levensmiddelen voorbereiden .....	127
11.2.	Instellingen bij drogen.....	127
<b>12.</b>	<b>De heteluchtfriteuse reinigen .....</b>	<b>129</b>
<b>13.</b>	<b>Langdurig niet-gebruik en transport .....</b>	<b>130</b>
<b>14.</b>	<b>Problemen oplossen .....</b>	<b>131</b>
<b>15.</b>	<b>Afvalverwerking .....</b>	<b>133</b>
<b>16.</b>	<b>Reserveonderdelen .....</b>	<b>133</b>
<b>17.</b>	<b>Garantie van MLAP GmbH .....</b>	<b>133</b>
17.1.	Garantiebepalingen.....	133
17.2.	Garantieperiode en wettelijke klachten over gebreken .....	134
17.3.	Onvang van de garantie .....	134
17.4.	Afhandeling onder garantie .....	134
<b>18.</b>	<b>Service .....</b>	<b>135</b>
18.1.	Leverancier/producent/importeur .....	135
<b>19.</b>	<b>Privacy statement.....</b>	<b>136</b>
<b>20.</b>	<b>Colofon .....</b>	<b>137</b>
20.1.	Informatie over handelsmerken.....	137

## 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

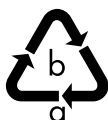


Verklaring van overeenstemming (zie het hoofdstuk 'EU-conformiteitsinformatie'): Producten die zijn gemarkeerd met dit symbool, voldoen aan de eisen van de Europese richtlijnen.



### 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')



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



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



De 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.
- 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. 129.

## 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 Meitnerstr. 9 70563 Stuttgart 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), 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 inzettroosters (13/14) af met warm water. Droog de onderdelen goed af.
- ▶ Pak het inzettrooster (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. 123).
- ▶ 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 inzettrooster (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. 121 en "10.5. Aanbevolen instellingen" op blz. 124.
  - ▶ 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 frituurre-servoir (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 frituurre-servoir	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 (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 frituurre-servoir (15/16) (zie afb. G) of draait u de levensmiddelen om (zie afb. H) tijdens het bereiden, eventueel meerdere keren.

Symbool	Automatisch programma	Aanbevo- len gewicht (g) per frituurre- servoir	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 knipperen 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. 120).



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

In beide zones worden dezelfde instellingen uitgevoerd. De toetsen  en  **MATCH COOK** (28) knipperen 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 ▶ 3 - 4x schudden
	640	25	180	



Voor een optimaal bereidingsresultaat schudt u het frituurreervoir (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 (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 (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 frituurreervoirs (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 frituurreervoirs 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 (richtlijn)	Droogtemperatuur	Droogduur in minuten (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 Kip Vis	Dunne schijven (ca. 6 mm, gemarineerd)	70 °C	300-420
<b>Kruiden</b>			
Verse kruiden	Gewassen, droogge-dept, 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. 121). 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.

<b>NL</b>	<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>
<b>BE</b>	<p><b>Service België</b></p> <p>Hotline</p> <p>☎ +32 2 2903192</p> <p>🕒 Ma. - Vr.: 09:00 - 17:00</p> <p>Maak gebruik van het contactformulier onder: <a href="http://www.mlap.info/contact">www.mlap.info/contact</a></p>
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">IAN 428599_2301</div>

### 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 gedeponeerd handelsmerk van Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Duitsland.

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



# Índice

<b>1.</b>	<b>Información acerca de este manual de instrucciones .....</b>	<b>140</b>
1.1.	Explicación de los símbolos .....	140
<b>2.</b>	<b>Uso previsto .....</b>	<b>142</b>
<b>3.</b>	<b>Indicaciones de seguridad .....</b>	<b>143</b>
3.1.	Puesta en marcha y uso .....	145
3.2.	Limpieza .....	148
<b>4.</b>	<b>Descripción de las piezas .....</b>	<b>149</b>
<b>5.</b>	<b>Volumen de suministro .....</b>	<b>150</b>
<b>6.</b>	<b>Datos técnicos .....</b>	<b>151</b>
<b>7.</b>	<b>Información de conformidad UE.....</b>	<b>151</b>
<b>8.</b>	<b>Preparación de la freidora de aire caliente .....</b>	<b>152</b>
<b>9.</b>	<b>Indicaciones sobre la preparación .....</b>	<b>152</b>
<b>10.</b>	<b>Manejo de la freidora de aire caliente .....</b>	<b>153</b>
10.1.	Ajuste del tiempo de cocción y de la temperatura .....	154
10.2.	Ajuste del programa automático.....	155
10.3.	Utilización de la función Match Cook.....	158
10.4.	Utilización de la función Smart Finish.....	158
10.5.	Ajustes recomendados.....	159
10.6.	Interrupción del programa.....	160
10.7.	Finalización del programa .....	161
<b>11.</b>	<b>Secado .....</b>	<b>161</b>
11.1.	Preparación de los alimentos .....	161
11.2.	Ajustes para el secado.....	161
<b>12.</b>	<b>Limpieza de la freidora de aire .....</b>	<b>163</b>
<b>13.</b>	<b>Periodo prolongado sin uso y transporte .....</b>	<b>165</b>
<b>14.</b>	<b>Solución de fallos .....</b>	<b>165</b>
<b>15.</b>	<b>Eliminación.....</b>	<b>167</b>
<b>16.</b>	<b>Piezas de repuesto .....</b>	<b>167</b>
<b>17.</b>	<b>Garantía de MLAP GmbH .....</b>	<b>168</b>
17.1.	Condiciones de la garantía .....	168
17.2.	Periodo de garantía y reclamaciones por defectos .....	168
17.3.	Alcance de la garantía .....	168
17.4.	Pasos a seguir en caso de garantía .....	169
<b>18.</b>	<b>Atención al cliente .....</b>	<b>169</b>
18.1.	Proveedor/fabricante/importador .....	169
<b>19.</b>	<b>Declaración de privacidad .....</b>	<b>170</b>
<b>20.</b>	<b>Aviso legal .....</b>	<b>171</b>
20.1.	Indicaciones sobre marcas.....	171

## 1. Información acerca de este manual de instrucciones



Muchas gracias por haber elegido nuestro producto. Le deseamos que disfrute con este aparato.

Antes de la puesta en marcha, lea atentamente las indicaciones de seguridad. Tenga en cuenta las advertencias que aparecen en el propio aparato y en el manual de instrucciones.

Mantenga siempre a mano el manual de instrucciones. En caso de que venda o transfiera el aparato, es imprescindible que entregue también este manual de instrucciones, ya que constituye una parte esencial del producto.

### 1.1. Explicación de los símbolos

Si una parte de texto está marcada con uno de los siguientes símbolos de advertencia, deberá evitarse el peligro descrito en el texto para prevenir las posibles consecuencias indicadas en el mismo.



#### ¡PELIGRO!

¡Advertencia de peligro de muerte inminente!

- Siga las instrucciones para evitar situaciones que conlleven la muerte o lesiones graves.



#### ¡ADVERTENCIA!

¡Advertencia de posible peligro de muerte o de lesiones graves irreversibles!

- Siga las instrucciones para evitar situaciones que puedan conllevar la muerte o lesiones graves.



#### ¡ATENCIÓN!

¡Advertencia de posibles lesiones de grado medio o leve!

- Siga las instrucciones para evitar situaciones que puedan conllevar lesiones menores o leves.



#### ¡AVISO!

¡Respete las indicaciones para evitar daños materiales!

- Siga las instrucciones para evitar situaciones que puedan conllevar daños materiales.



¡Advertencia de peligro por descarga eléctrica!



¡Advertencia de peligro por superficies calientes!



Indicaciones sobre el ensamblaje o el funcionamiento



¡Respete las indicaciones del manual de instrucciones!

- Signo de enumeración/información sobre eventos durante el manejo
- ▶ Instrucción operativa que debe ejecutarse
- Instrucción operativa que debe ejecutarse para evitar peligros



Símbolo de corriente alterna



Declaración de conformidad (véase el capítulo «Información de conformidad UE»): Los productos marcados con este símbolo cumplen los requisitos de las directivas UE.



### Seguridad probada

Los productos identificados con este símbolo cumplen los requisitos de la legislación alemana sobre la seguridad de productos.



Identificación de materiales de embalaje para la clasificación de residuos con las abreviaturas (a) y número de código (b) con el siguiente significado:

**a:** información adicional sobre el material

**b:** 1-7: plásticos/20-22: papel y cartón/80-98: materiales compuestos



Eliminar el embalaje de forma respetuosa con el medioambiente (véase el capítulo «Eliminación»)



Eliminar el aparato de forma respetuosa con el medioambiente (véase el capítulo «Eliminación»)



El símbolo «Triman» informa al consumidor de que el producto es reutilizable, que está sujeto a un sistema ampliado de responsabilidad del fabricante y que en Francia se somete a una instrucción para la separación.



Símbolo utilizado en la UE para identificar materiales en contacto con alimentos, como embalajes o superficies de aparatos.



Los recipientes de freír y el accesorio para freír tienen un revestimiento antiadherente.

## 2. Uso previsto

Este aparato sirve para hornear, cocer y asar alimentos como verduras, patatas fritas o en gajos (preparadas en casa o listas para hornear), así como pescado, carne y aves.

Este aparato está diseñado para uso doméstico y otras aplicaciones similares a la doméstica, por ejemplo:

- en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo similares;
- en empresas agrícolas;
- para clientes en hoteles, moteles y otras instalaciones residenciales;
- en pensiones.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no está indicado para fines comerciales/industriales.

Tenga en cuenta que cualquier uso indebido del aparato conlleva la pérdida de la garantía:

- No realice ninguna modificación en el aparato sin nuestra autorización, ni utilice ningún accesorio que no haya sido suministrado o autorizado por nosotros.
- Tenga en cuenta toda la información contenida en este manual de instrucciones, especialmente las indicaciones de seguridad. Cualquier otro uso se considerará contrario al uso previsto y puede provocar daños materiales o personales.



## 3. Indicaciones de seguridad

¡INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LÉALAS DETENIDAMENTE Y GUÁRDELAS PARA SU FUTURO USO!

- El aparato y los accesorios se deben guardar fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales y por aquellas que no tengan la suficiente experiencia o conocimientos, siempre que sean supervisadas o hayan recibido las correspondientes instrucciones sobre el manejo seguro y hayan comprendido los peligros resultantes.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario no deben ser ejecutados por niños sin supervisión.
- Mantenga alejados del aparato y del cable de conexión a los niños menores de 8 años.



### ¡PELIGRO!

#### ¡Peligro de lesiones!

Existe peligro de asfixia por la ingestión o inhalación de piezas pequeñas o láminas de plástico.

- Guarde todos los materiales de embalaje usados (bolsas, piezas de poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con el material de embalaje.



### ¡ADVERTENCIA!

#### ¡Riesgo de descarga eléctrica/cortocircuito!

Existe riesgo de descarga eléctrica/cortocircuito debido a las piezas conductoras de electricidad.

- Conecte el aparato exclusivamente a una toma de corriente debidamente instalada y accesible que se encuentre cercana al lugar de instalación. La tensión de alimentación local debe corresponderse con los datos técnicos del aparato.

# SILVERCREST®

- Es necesario poder acceder libremente a la toma de corriente por si se necesita desenchufar con rapidez el aparato en un momento dado.
- Tire siempre de la clavija y no del cable de alimentación.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con objetos o superficies calientes (p. ej., placas de cocina).
- Antes de utilizarlo por primera vez y después de cada uso, compruebe si hay daños en el aparato o en el cable de alimentación.
- No ponga en marcha el aparato si este o el cable de alimentación presentan daños visibles o si se ha caído el aparato.
- Si detecta daños de transporte, diríjase de inmediato al servicio técnico.
- No modifique nunca el aparato por cuenta propia ni intente abrir y/o reparar ningún componente del aparato.
- No abra nunca la carcasa ni introduzca objetos por las ranuras de ventilación.
- Si se daña el cable de conexión a la red eléctrica de este aparato, encargue la sustitución del cable al fabricante, a su servicio de atención al cliente o a una persona con una cualificación similar para evitar accidentes.
- Desenrolle el cable de alimentación por completo.
- No doble ni aplaste el cable de alimentación.
- Desenchufe la clavija de enchufe del aparato de la toma de corriente en los siguientes casos:
  - cuando limpie o realice el mantenimiento del aparato,
  - cuando monte o desmonte el aparato,
  - cuando el aparato se haya mojado o esté húmedo,
  - cuando no lo vaya a utilizar más,
  - cuando no lo esté vigilando,
  - en caso de tormenta.

No sumerja el aparato en agua u otros líquidos, no lo enjuague con agua ni lo utilice en espacios húmedos, dado que se podría producir una descarga eléctrica.

- Proteja el aparato del contacto con agua u otros líquidos. Mantenga el aparato, el cable de alimentación y la clavija de enchufe alejados de lavabos, fregaderos y lugares similares.
- No coloque objetos llenos de líquido, p. ej., jarrones o bebidas, sobre el aparato o cerca de este.
- No ponga el aparato en funcionamiento sobre una superficie de apoyo mojada.
- No toque nunca el aparato o el cable de alimentación/la clavija de enchufe con las manos húmedas o mojadas.
- Utilice el aparato únicamente en interiores.
- No exponga el aparato a condiciones extremas. Se debe evitar lo siguiente:
  - una alta humedad del aire o humedad en general,
  - temperaturas extremadamente altas o bajas,
  - radiación solar directa,
  - llamas abiertas.

### 3.1. Puesta en marcha y uso



**¡ADVERTENCIA!**

**¡Peligro de incendio!**

Existe peligro de incendio debido a superficies calientes.

- Para evitar posibles peligros por restablecer sin querer el limitador de temperatura, el aparato no debe alimentarse con un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni estar conectado a un circuito eléctrico que sea activado y desactivado regularmente por un sistema de este tipo.
- Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor, seca y lisa.
- No coloque el aparato sobre superficies que puedan calentarse (p. ej., placas de cocina, llamas).

# SILVERCREST®

- Procure que el aparato no toque otros objetos cuando esté funcionando. Asegúrese de que haya una distancia mínima de 10 cm con otros objetos. Sobre todo, no coloque el aparato cerca de materiales fácilmente inflamables (visillos, cortinas, papel, etc.).
- Cuando el aparato esté funcionando, no lo coloque debajo de armarios suspendidos u otros objetos que puedan obstaculizar la salida del vapor hacia arriba.
- No cubra el aparato.
- No cubra en ningún caso las dos salidas de ventilación de la parte posterior del aparato.
- No permita que las salidas de ventilación queden bloqueadas por la existencia de suciedad o por la introducción de objetos extraños.
- Antes de encender el aparato, compruebe que las salidas de ventilación no estén bloqueadas.
- No cubra en ningún caso las dos salidas de ventilación de la parte posterior del aparato.
- No permita que las salidas de ventilación queden bloqueadas por la existencia de suciedad o por la introducción de objetos extraños.
- Antes de encender el aparato, compruebe que las salidas de ventilación no estén bloqueadas.
- No coloque ningún objeto sobre el aparato.
- Nunca deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- No utilice el aparato cerca de gases explosivos y/o inflamables.
- Coloque siempre los recipientes de freír calientes sobre una superficie resistente al calor.
- No llene los recipientes de freír con grasa o aceite, como haría con una freidora de aceite. Añada a los alimentos solo la pequeña cantidad de aceite correspondiente en función de la receta.
- No llene excesivamente los recipientes de freír para que los alimentos no toquen durante el funcionamiento los elementos calefactores en el interior del aparato. Llene los recipientes de freír solo hasta la marca **MAX**.

- No coloque en los recipientes de freír ningún alimento envuelto en film transparente, en lámina de plástico o en otro material inflamable.
- En caso de que se produzca humo negro, desconecte de inmediato el enchufe de la toma de corriente. Espere a que el aparato deje de humear antes de sacar los recipientes de freír del aparato.
- En caso de incendio, desconecte primero el aparato de la alimentación eléctrica. No apague el fuego con agua. Apague las llamas con una tapadera o con un extintor adecuado.



## ¡ADVERTENCIA!

### ¡Peligro de lesiones!

Existe peligro de sufrir lesiones debido a superficies calientes.

Durante el funcionamiento, las superficies externas del aparato y del accesorio se pueden calentar mucho.

- Como las dos salidas de ventilación de la parte trasera del aparato se calientan durante el funcionamiento, no las toque mientras el aparato esté en marcha para evitar quemaduras.
- Durante su funcionamiento, ¡toque el aparato solamente por el mango Cool Touch (frío al tacto) o los elementos de control!
- No toque con las manos la cámara de freír, los recipientes de freír ni los elementos calefactores.
- Nunca mueva el aparato cuando está funcionando.
- No mueva el aparato caliente; espere a que el aparato se enfríe completamente.
- Si se retiran los recipientes de freír durante o después de la preparación de algún plato, existe peligro de sufrir quemaduras a causa del vapor que sale del aparato. Evite poner la cabeza directamente sobre el aparato y mantenga las manos alejadas del vapor. Coloque los recipientes de freír sobre una superficie resistente al calor.
- Durante el funcionamiento, los recipientes de freír se calientan mucho: no los toque. Utilice manoplas de cocina.

- Los elementos calefactores siguen calientes durante algún tiempo después de la desconexión. Asegúrese de que nadie pueda tocar la cámara de freír.



## ¡ATENCIÓN!

### ¡Peligro para la salud!

Hornear, cocer o gratinar a temperaturas demasiado altas puede producir sustancias nocivas para la salud. La acrilamida que se forma en restos de comida carbonizados o quemados es cancerígena.

- Retire los restos de alimentos quemados.
- Cuando hornee o gratine algún alimento, no deje que se tueste demasiado.



## ¡AVISO!

### ¡Peligro de daños!

Los aditivos químicos en revestimientos para muebles pueden dañar el material de las patas del aparato y dejar residuos en la superficie del mueble.

- En caso necesario, coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor.

## 3.2. Limpieza

- Tenga en cuenta otras indicaciones para la limpieza y limpie las superficies que están en contacto con los alimentos según se describe en el capítulo «12. Limpieza de la freidora de aire» en la página 163.

## 4. Descripción de las piezas

### **Fig. A: Parte delantera**

1. Carcasa
2. Mango Cool Touch (recipiente de freír **2**)
3. Ranuras de ventilación
4. Patas de apoyo (4)
5. Mango Cool Touch (recipiente de freír **1**)
6. Elemento de control/panel de visualización

### **Fig. B: Parte trasera**

7. Salida de vapor
8. Cable de alimentación con clavija de enchufe
9. Distanciador/recogecable

### **Fig. C: Cámara de freír**

10. Guía del recipiente de freír
11. Ranura del recipiente de freír
12. Cámara de freír

### **Fig. D: Recipientes de freír**

13. Accesorio para freír **1**
14. Accesorio para freír **2**
15. Recipiente de freír **2**
16. Recipiente de freír **1**

### **Fig. E: Accesorio para freír**

17. Acolchado de esquina
18. Asa

### **Fig. F: Elemento de control/panel de visualización**

19. Disminuir la temperatura
20. Aumentar la temperatura
21. Panel para la temperatura/tiempo de cocción zona **1**
22. Panel para la temperatura/tiempo de cocción zona **2**
23. Disminuir el tiempo de cocción
24. Prolongar el tiempo de cocción
25. Iniciar/interrumpir el proceso de calentamiento
26. Botón de standby
27. Botón de selección de zona **2**
28. Seleccionar función Match Cook
29. Seleccionar función Smart Finish
30. Botón de selección de zona **1**
31. Botones de selección de programa automático

## 5. Volumen de suministro



**¡PELIGRO!**

**¡Peligro de asfixia!**

Existe peligro de asfixia por la ingestión o inhalación de piezas pequeñas o láminas de plástico.

■ Mantenga la lámina de plástico del embalaje alejada de los niños.

- ▶ Compruebe la integridad del suministro y avísenos en un plazo de 14 días después de su compra en caso de que presentara algún daño o estuviera incompleto.

Con el paquete que ha adquirido recibirá lo siguiente:

- Freidora de aire caliente con dos zonas de cocción
- Guía breve
- Manual de instrucciones (disponible para su descarga en [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), número de artículo IAN 428599\_2301)



## 6. Datos técnicos

Nombre o marca comercial del proveedor:	SilverCrest®
Dirección del proveedor:	MLAP GmbH Meitnerstr. 9 70563 Stuttgart ALEMANIA
Identificación del modelo:	SHLFDD 2400 A1
Alimentación de tensión:	220 – 240 V~, 50 – 60 Hz
Potencia:	2200–2600 W
Capacidad total:	8,7 litros
Capacidad útil por recipiente de freír (marca <b>MAX</b> ):	3,9 litros
Control de la temperatura:	50–200 °C
Ajuste de tiempo de cocción máx.:	60 minutos
Dimensiones (An × Al × P), incl. mango Cool Touch y distanciador:	40 × 34 × 40,5 cm




## 7. Información de conformidad UE

**CE** Por la presente, MLAP GmbH declara que el producto es conforme con las siguientes normas europeas:

- Directiva 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética
- Directiva 2014/35/UE sobre baja tensión
- Directiva 2009/125/CE sobre diseño ecológico
- Directiva 2011/65/UE sobre restricciones de sustancias peligrosas




## 8. Preparación de la freidora de aire caliente

- ▶ Retire todo el material de embalaje del aparato, incluidos los adhesivos y plásticos.
- ▶ Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor, seca y lisa.
- ▶ Saque los dos recipientes de freír (15/16) del aparato.
- ▶ Lave los dos recipientes de freír y el accesorio para freír (13/14) con agua caliente. Seque bien las piezas.
- ▶ Sujete cada accesorio para freír (13/14) por su mango (18) e introdúzcalo en el recipiente de freír sobre el fondo del recipiente de manera horizontal.
- ▶ Conecte la freidora de aire caliente solo a una toma de corriente debidamente instalada, conectada a tierra y protegida eléctricamente. La tensión de alimentación local debe corresponderse con los datos técnicos del aparato.

La freidora de aire emite una señal acústica, todos los botones y símbolos se encienden brevemente y vuelven a apagarse. El botón de standby  (26) sigue encendido en rojo.



Durante el primer uso se pueden producir olores y humos causados por restos de la fabricación. Esto no es peligroso y no durará mucho tiempo. Antes de utilizar el aparato por primera vez, póngalo en funcionamiento a temperatura máxima durante 30 minutos aprox. en los dos recipientes de freír **1** y **2**.

- ▶ Para ello, haga uso de la función Match Cook (véase «10.3. Utilización de la función Match Cook» en la página 158).
- ▶ Ajuste con los botones  (19) o  (20) una temperatura de cocción de 200 °C.
- ▶ Inicie el proceso de cocción pulsando el botón  (25).
- ▶ Procure que haya siempre una ventilación suficiente.

## 9. Indicaciones sobre la preparación

- ▶ Distribuya los alimentos en los recipientes de freír de manera uniforme. No exceda la marca **MAX**.
- ▶ Para obtener los mejores resultados de cocción posibles, utilice siempre el accesorio para freír (13/14).
- ▶ Para obtener los mejores resultados, durante la cocción, agite los recipientes de freír (15/16) (véase la fig. G), o dé la vuelta a los alimentos (véase la fig. H), en especial, si los alimentos se superponen.
- ▶ Durante el tiempo de cocción, compruebe de forma periódica el estado de cocción para evitar que los alimentos se cocinen de más.
- ▶ Retire los alimentos en el momento una vez superado el tiempo de cocción para evitar que los alimentos se cocinen de más.
- ▶ En el caso de las patatas o de las verduras frescas, utilice un poco de aceite para que queden más crujientes.
- ▶ Para los platos preparados convencionales para hornos de aire caliente, utilice una temperatura de cocción 10 °C inferior a la especificada.

- ▶ Para la preparación de platos precocinados, preste atención a las indicaciones del fabricante.

## 10. Manejo de la freidora de aire caliente



### ¡ADVERTENCIA!

#### ¡Peligro de incendio!

El aceite y otros líquidos se pueden inflamar debido a las altas temperaturas del aire caliente.

- No llene los recipientes de freír (15/16) con grasa o aceite, como haría con una freidora de aceite. Añada a los alimentos solo la pequeña cantidad de aceite correspondiente en función de la receta.
- No llene los recipientes de freír en exceso. Observe la marca **MAX**. No obstante, para un fácil manejo, recomendamos llenar los recipientes de freír (15/16) solo hasta el 75 % de su capacidad.



### ¡ADVERTENCIA!

#### ¡Peligro de lesiones!

Existe peligro de sufrir lesiones debido a superficies calientes.

Durante el funcionamiento, las superficies externas del aparato y del accesorio se pueden calentar mucho.

- Utilice manoplas de cocina.
- ▶ Saque los recipientes de freír (15/16) del aparato.
- ▶ Llene los recipientes de freír con los alimentos que desee cocinar. Para averiguar las cantidades apropiadas, consulte las tablas del capítulo «10.2. Ajuste del programa automático» en la página 155 y «10.5. Ajustes recomendados» en la página 159.
- ▶ Sujete los recipientes de freír por los mangos Cool Touch (2/5) e introdúzcalos por completo en el aparato hasta que encajen.

## 10.1. Ajuste del tiempo de cocción y de la temperatura

- ▶ Pulse el botón de standby  (26) para encender la freidora de aire caliente.

En el panel de visualización (21/22) aparece «-- --». El botón de selección de la zona **1** (30) parpadea.





Tras unos 5 minutos sin pulsar ningún botón, el aparato pasa al modo standby.

- ▶ Pulse el botón de selección de la zona **1** (30) para llevar a cabo los ajustes del recipiente de freír **1** (16).

El tiempo de cocción estándar es de 15 minutos y la temperatura, de 180 °C.



Según la receta, puede modificar un programa automático (véase el apartado siguiente) o el preajuste anterior para adaptarlos.

- ▶ Utilice los botones  (19) o  (20) para ajustar la temperatura de cocción deseada en tramos de 5 °C. Mantenga pulsado el botón durante más tiempo para ajustar la temperatura deseada más rápido.

En el panel de visualización (21) se muestra la temperatura en °C para el recipiente de freír **1**; en el panel de visualización (22), para el recipiente de freír **2**.

La temperatura se guarda.


Se pueden ajustar temperaturas de 50 °C a 200 °C.

- ▶ Utilice los botones  (23) o  (24) para ajustar el tiempo de cocción deseado en tramos de un minuto. Mantenga pulsado el botón durante más tiempo para ajustar el tiempo de cocción deseado más rápido.

En el panel de visualización (21) se muestra el tiempo de cocción para el recipiente de freír **1**; en el panel de visualización (22), para el recipiente de freír **2**.


Puede ajustar un tiempo de cocción de máximo 60 minutos.

El tiempo de cocción se guarda.

- ▶ Pulse el botón de selección de la zona **2** (27) para llevar a cabo los ajustes del recipiente de freír **2** (15). Ajuste ahora el tiempo de cocción y la temperatura. Proceda como se ha indicado más arriba.
- ▶ Inicie el proceso de cocción pulsando el botón  (25).



También puede llevar a cabo primero los ajustes de la zona **2**.

El proceso de cocción se inicia con los ajustes respectivos en cada recipiente de freír. El botón  (25) parpadea durante el proceso de cocción.

## 10.2. Ajuste del programa automático

Con los programas automáticos puede cocinar alimentos concretos con una temperatura y tiempo de cocción preajustados. Tiene a su disposición los siguientes programas:









Para obtener los mejores resultados de cocción, agite el recipiente de freír (15/16) (véase la fig. G), o dé la vuelta a los alimentos (véase la fig. H), si es necesario, varias veces durante el tiempo de cocción.

Símbolo	Programa automático	Peso recom. (g)/ recipiente de freír	Duración (min)	°C	Aviso
	Precalentar	–	3	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ponga en marcha el programa sin alimentos en el recipiente de freír.</li> <li>▶ Tras el precalentamiento, llene el recipiente de freír con los alimentos y ponga en marcha el programa adecuado inmediatamente después.</li> </ul>
	Patatas fritas	500	24	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Precalentar 3 minutos</li> <li>▶ Agitar 3/4 veces</li> </ul>
	Carne (p, ej., chuletas)	340	12	200	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Precalentar 3 minutos</li> <li>▶ Darle la vuelta 1 vez</li> </ul>
	Muslo de pollo	300 (2 unidades)	20	200	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Precalentar 3 minutos</li> <li>▶ Untar con aceite de oliva</li> <li>▶ Darle la vuelta 1 vez</li> </ul>
	Bistec (al punto)	320	12	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Precalentar 3 minutos</li> <li>▶ Darle la vuelta 1 vez</li> </ul>




Para obtener los mejores resultados de cocción, agite el recipiente de freír (15/16) (véase la fig. G), o dé la vuelta a los alimentos (véase la fig. H), si es necesario, varias veces durante el tiempo de cocción.

Símbolo	Programa automático	Peso recom. (g)/ recipiente de freír	Duración (min)	°C	Aviso
	Biscocho pequeño	400	25	160	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Utilizar un molde, aprox. 6 magdalenas</li> <li>▶ No agitar/voltar</li> </ul>
	Gambas (frescas o descongeladas)	300	8	200	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Precalear 3 minutos</li> <li>▶ Añadir 1 cucharada de aceite</li> <li>▶ Agitar 1 vez</li> </ul>
	Pescado (p. ej., lomo de salmón descongelado)	300	10	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Precalear 3 minutos</li> <li>▶ Untar con aceite de oliva</li> <li>▶ Darle la vuelta 1 vez</li> </ul>
	Pizza	175	10	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Cortar 1/2 pizza congelada en 2 cuartos</li> <li>▶ Colocar sin superponer</li> </ul>
	Verdura (p. ej., pimiento, champiñones, calabacín, patatas)	500	20	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Precalear 3 minutos</li> <li>▶ Añadir 2 cucharadas de aceite</li> <li>▶ Preparar trozos de 2,5 cm</li> <li>▶ Cortar los trozos de patata más pequeños</li> <li>▶ Agitar 1 vez</li> </ul>
	Calentar	hasta 600	15	150	



Para obtener los mejores resultados de cocción, agite el recipiente de freír (15/16) (véase la fig. G), o dé la vuelta a los alimentos (véase la fig. H), si es necesario, varias veces durante el tiempo de cocción.

Símbolo	Programa automático	Peso recom. (g)/ recipiente de freír	Duración (min)	°C	Aviso
	Secar	Colocar una capa	480 (ajuste de 0,5-24 h)	60	▶ No precalentar

Pulse el botón de standby  (26) para encender el aparato.


- ▶ Pulse el botón de selección de la zona **1** (30) para llevar a cabo los ajustes del recipiente de freír **1** (16).

O bien:

- ▶ Pulse el botón de selección de la zona **2** (27) para llevar a cabo los ajustes del recipiente de freír **2** (15).
- ▶ Pulse el botón del programa automático que corresponda (31) para ajustar el programa automático deseado.

La temperatura y el tiempo de cocción del programa seleccionado se muestran alternativamente.

- ▶ Inicie el proceso de cocción pulsando el botón  (25).


El botón  y el símbolo del programa automático seleccionado parpadean durante el proceso de cocción.

Al final del tiempo de cocción, el elemento calefactor se apaga y se emiten unas señales acústicas.



Puede ajustar el tiempo y la temperatura de cocción en cualquier momento posterior (véase «10.1. Ajuste del tiempo de cocción y de la temperatura»).





Para lograr un resultado de cocción óptimo, caliente la freidora de aire caliente previamente como mínimo 3 minutos con el programa automático  **PRECALENTAR**.



Para evitar pérdidas de calor, se recomienda iniciar el proceso de cocción cuando los dos recipientes de freír estén totalmente introducidos.


## 10.3. Utilización de la función Match Cook



La función Match Cook sirve para preparar una cantidad mayor de la misma receta o de recetas diferentes con el mismo tiempo y temperatura de cocción.

- ▶ Pulse el botón de standby  (26) para encender la freidora de aire caliente.
- ▶ Pulse el botón  **MATCH COOK** (28) para seleccionar la función Match Cook.

El ajuste estándar para las dos zonas es un tiempo de cocción de 15 minutos y una temperatura de 180 °C.




Según la receta, puede personalizar un programa automático o el preajuste anterior para las dos zonas a la vez (véase también «10.1. Ajuste del tiempo de cocción y de la temperatura» en la página 154).



- ▶ Inicie el proceso de cocción pulsando el botón  (25).

En las dos zonas se llevan a cabo los mismos ajustes. Los botones  y  **MATCH COOK** (28) parpadean durante el procedimiento de cocción.

## 10.4. Utilización de la función Smart Finish

La función Smart Finish sirve para preparar diversas recetas con temperaturas y tiempos de cocción diferentes. Las dos recetas estarán listas al mismo tiempo.

- ▶ Pulse el botón de standby  (26) para encender la freidora de aire caliente.
- ▶ Pulse el botón de selección de la zona **1** (30) para llevar a cabo los ajustes del recipiente de freír **1** (16).
- ▶ Lleve a cabo los ajustes del recipiente de freír **1** (16) tal y como se ha descrito anteriormente.
- ▶ Pulse el botón de selección de la zona **2** (27) para llevar a cabo los ajustes del recipiente de freír **2** (15).
- ▶ Lleve a cabo los ajustes de tiempo y temperatura de cocción o del programa automático para el recipiente de freír **2** (15) como se ha descrito anteriormente.
- ▶ Pulse el botón  **SMART FINISH** (29) para seleccionar la función Smart Finish.
- ▶ Inicie el proceso de cocción pulsando el botón  (25).

El proceso de cocción se inicia con los ajustes respectivos en cada recipiente de freír. Los botones  y  **SMART FINISH** (29) parpadean durante el procedimiento de cocción.



## 10.5. Ajustes recomendados



Las cantidades o porciones indicadas en la tabla representan la cantidad óptima y la cantidad máxima.

Los ajustes correspondientes para cada plato se pueden consultar en la tabla. Estos pueden variar según la cantidad, el producto que se vaya a cocinar o sus propias preferencias. Tenga en cuenta también las instrucciones de preparación de los fabricantes de alimentos correspondientes.

Las grandes cantidades de alimentos suelen requerir un poco más de tiempo de cocción, y las cantidades pequeñas, un poco menos.



**Para obtener los mejores resultados de cocción, agite el recipiente de freír (15/16) (véase la fig. G), o dé la vuelta a los alimentos (véase la fig. H), si es necesario, varias veces durante el tiempo de cocción.**

Plato	Peso óptimo (g)	Duración (min)	Temp. (°C)	Aviso
	Peso máximo (g)			
Patatas fritas finas congeladas	500	24	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Precalentar 3 minutos</li> <li>▶ Agitar 3/4 veces</li> </ul>
	640	25	180	
Bizcocho pequeño	300	15	160	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Utilizar un molde, aprox. 6 magdalenas</li> <li>▶ No agitar/voltar</li> </ul>
Muslo de pollo	300 (2 unidades aprox.)	20	200	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Precalentar 3 minutos</li> <li>▶ Untar con aceite de oliva</li> <li>▶ Darle la vuelta 1 vez</li> </ul>
	600 (4 unidades aprox.)	20	200	
(p. ej., pimiento, champiñones, calabacín, patatas)	500	20	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Precalentar 3 minutos</li> <li>▶ Añadir 2 cucharadas de aceite</li> <li>▶ Preparar trozos de 2,5 cm</li> <li>▶ Cortar los trozos de patata más pequeños</li> <li>▶ Agitar 1 vez</li> </ul>
	700	20	180	



En caso de que no haya calentado previamente la freidora de aire caliente, deje que los alimentos se cocinen 3 minutos más.



Los moldes para la cocción en la freidora de aire caliente no están incluidos en el volumen de suministro.



Durante la preparación se pueden sacar los recipientes de freír (15/16) del aparato en cualquier momento para controlar el grado de cocción. El temporizador de tiempo de cocción sigue funcionando.

Si se extraen los recipientes de freír con mucha frecuencia, se producen pérdidas de calor. Esto puede requerir prolongar el tiempo de cocción.

## 10.6. Interrupción del programa

Puede interrumpir el proceso de cocción para comprobar el estado de la cocción, redistribuir los alimentos o en caso de que una receta esté lista antes de que haya transcurrido el tiempo de cocción.

### Cancelar el programa de un recipiente de freír

- ▶ Pulse el botón de selección de la zona **1** (30).
- ▶ Pulse a continuación el botón ►|| (25) para cancelar el procedimiento de cocción del recipiente de freír **1** (16).

El botón ►|| permanece encendido y el botón de selección de la zona **1** parpadea.

- ▶ Pulse el botón de selección de la zona **2** (27).
- ▶ Pulse a continuación el botón ►|| (25) para cancelar el procedimiento de cocción del recipiente de freír **2** (15).

El botón ►|| permanece encendido y el botón de selección de la zona **2** parpadea.



Con la función Smart Finish, no está disponible la función de pausa de un recipiente de freír.

### Cancelar el programa de los dos recipientes de freír

- ▶ Pulse el botón ►|| (25) para cancelar el procedimiento de cocción de los dos recipientes de freír (15/16).


El botón ►|| (25) deja de parpadear y se emite un aviso acústico.

- ▶ Extraiga el recipiente de freír (15/16) para comprobar el estado de cocción o para redistribuir los alimentos.
- ▶ Vuelva a introducir el recipiente de freír por completo en el aparato.
- ▶ Vuelva a pulsar de nuevo el botón ►|| (25) para continuar el proceso de cocción.

A continuación, el tiempo seguirá corriendo automáticamente.

## 10.7. Finalización del programa

Al final del tiempo de cocción, el elemento calefactor se apaga y se emiten unas señales acústicas.

- ▶ Si desea detener por completo el procedimiento de cocción para las dos zonas, pulse el botón de standby  (26) hasta que el aparato se apague.
- ▶ Extraiga la clavija de enchufe (8) de la toma de corriente.
- ▶ Extraiga los recipientes de freír (15/16) del aparato por los mangos Cool Touch (2/5). Coloque los recipientes de freír sobre una superficie resistente al calor.
- ▶ Retire los alimentos de los recipientes de freír (15/16) con una herramienta adecuada.

## 11. Secado

El secado consiste en desecar a temperaturas relativamente bajas frutas y verduras para su conservación.

### 11.1. Preparación de los alimentos

- ▶ Utilice únicamente alimentos frescos.
- ▶ Asegúrese de que la fruta y la verdura estén maduras pero no demasiado, y de que no tengan golpes ni partes estropeadas. Si es necesario, corte las partes estropeadas hasta no dejar ninguna.
- ▶ Limpie bien los alimentos antes del proceso de secado. Respete las normas de higiene en la cocina y trabaje siempre con las manos y los utensilios de cocina limpios.
- ▶ Corte los alimentos en trozos con un tamaño uniforme para garantizar un secado uniforme.
- ▶ Como los tiempos de secado pueden variar, utilice si es posible el mismo tipo de alimento.
- ▶ Tenga en cuenta que el secado encoge los alimentos. Por ello, no corte los alimentos en trozos demasiado pequeños.
- ▶ Seque los alimentos nada más prepararlos.
- ▶ Rellene los recipientes de freír con solo una capa para garantizar un flujo de aire uniforme.

### 11.2. Ajustes para el secado

Los tiempos de secado indicados en la tabla siguiente son orientativos. El tiempo de secado real puede variar en función del tamaño, la textura de los alimentos y la cantidad utilizada.

Alimento	Preparación (valores orientati- vos)	Temperatura de secado	Tiempo de se- cado en minutos (orientativo)
<b>Fruta</b>			
Manzana	Rodajas: 3 mm	60 °C	420-480
Plátano	Rodajas: 3 mm	60 °C	480-600
Piña	Rodajas: 10 mm	60 °C	360-480
Fresa	Partir por la mitad	60 °C	360-480
<b>Verdura</b>			
Berenjena	Rodajas: 3 mm	60 °C	360-480
Tomate	Rodajas: 3 mm	60 °C	360-480
Champiñón	Partir por la mitad	60 °C	360-480
<b>Carne/Pescado</b>			
Carne de va- cuno Pollo Pescado	Rodajas finas (6 mm aprox., marinado)	70 °C	300-420
<b>Hierbas</b>			
Hierbas frescas	Lavadas, secas y des- palilladas	60 °C	240

La textura de los alimentos desecados depende del tiempo de secado y del tipo de ali-  
mento.




Aromáticas: quebradizas

Fruta: blanda en su mayor parte, de flexible a crujiente

Verdura: de flexible a quebradiza

- ▶ Seleccione el recipiente de freír **1** o el recipiente de freír **2** tal y como se describe arri-  
ba.

El tiempo de secado estándar es de 480 minutos y la temperatura, de 60 °C.

- ▶ Pulse el botón  (31) para seleccionar el programa automático de secado (véase «10.2. Ajuste del programa automático» en la página 155). Ajuste de forma manual el tiempo y la temperatura de secado según sea necesario.
- ▶ Utilice los botones  (19) o  (20) para ajustar la temperatura de secado deseada. En el panel de visualización (21) se muestra la temperatura de secado para el recipien-

te de freír **1**; en el panel de visualización (22), para el recipiente de freír **2**.


Puede ajustarse una temperatura de secado de 30 - 80 °C.

- ▶ Utilice los botones — (23) o + (24) para ajustar el tiempo de secado deseado en tramos de un minuto. En el panel de visualización (21) se muestra el tiempo de secado para el recipiente de freír **1**; en el panel de visualización (22), para el recipiente de freír **2**.

Puede ajustar un tiempo de secado de máximo 24 horas (1440 minutos).

- ▶ Inicie el proceso de secado pulsando el botón ►|| (25).

Al final del tiempo de secado, el elemento calefactor se apaga y se emiten unas señales acústicas.

- ▶ Para interrumpir el proceso de secado antes de tiempo, pulse el botón de standby  (26) unos segundos hasta que el aparato se apague en las dos zonas.
- ▶ Extraiga la clavija de enchufe (8) de la toma de corriente.
- ▶ Extraiga los recipientes de freír (15/16) del aparato por los mangos Cool Touch (2/5). Coloque los recipientes de freír sobre una superficie resistente al calor.
- ▶ Retire los alimentos de los recipientes de freír con una herramienta adecuada.

## 12. Limpieza de la freidora de aire



### ¡ADVERTENCIA!

### ¡Peligro de descarga eléctrica!

Existe peligro de descarga eléctrica a causa de las piezas conductoras de electricidad.

- Antes de limpiar el aparato, extraiga siempre la clavija de enchufe (8) de la toma de corriente.
- Nunca sumerja el aparato en agua ni otros líquidos. En caso de que el aparato se haya caído en algún líquido, no lo toque bajo ningún concepto. Primero desenchufe el aparato.

No vuelva a poner en marcha el aparato bajo ningún concepto. Encargue la revisión del aparato al fabricante, a su servicio de atención al cliente o a una persona con una cualificación similar.



## ¡ADVERTENCIA!

### ¡Peligro de lesiones!

Existe peligro de sufrir quemaduras debido a las superficies calientes.

- Deje que el aparato se enfríe durante 30 minutos como mínimo antes de limpiarlo. Retire los recipientes de freír (15/16) para que el aparato se pueda enfriar más rápido. Coloque los recipientes de freír sobre una superficie resistente al calor.



## ¡AVISO!

### ¡Posibles daños en el aparato!

Se pueden producir daños en el aparato en caso de un uso inadecuado.

- No utilice en ningún caso detergentes que sean corrosivos, abrasivos o granulosos, o que contengan ácido acético, carbonato de sodio o disolventes. Estos pueden dañar las superficies o la rotulación del aparato.
  - No lave la freidora de aire en el lavavajillas.
- ▶ Retire los acolchados de esquina (17) empujándolos hacia el lado corto del accesorio para freír.
  - ▶ Limpie los accesorios para freír (15/16), los acolchados de esquina (17) y los accesorios para freír (13/14) con una esponja y un poco de agua con un jabón suave. Enjuague las piezas a fondo con agua limpia y séquelas a continuación por completo.
  - ▶ Los recipientes de freír (15/16) y el accesorio para freír (13/14) se pueden lavar en el lavavajillas. Sin embargo, para una limpieza suave se recomienda lavar las piezas a mano como se ha descrito con anterioridad.
  - ▶ Coloque los acolchados de esquina (17) de nuevo en las esquinas del accesorio para freír empujándolos hacia el lado largo del accesorio para freír.
  - ▶ Limpie la cámara de freír (12) con agua caliente y una esponja suave.
  - ▶ Si los elementos calefactores están sucios, utilice un cepillo adecuado para limpiarlos. Retire los restos de comida con cuidado.
  - ▶ Para la limpieza del panel de control y las superficies exteriores del aparato utilice un paño suave y ligeramente humedecido.

## 13. Periodo prolongado sin uso y transporte

- ▶ Si no va a utilizar el aparato durante un largo tiempo, extraiga la clavija de enchufe (8) de la toma de corriente y limpie y guarde el aparato en un lugar seco, sin polvo, protegido de las heladas y que no esté expuesto a radiación solar directa.
- ▶ Para evitar daños en el producto durante el transporte, le recomendamos utilizar el embalaje original.

## 14. Solución de fallos

El producto ha salido de nuestra fábrica en perfecto estado. No obstante, si detecta algún problema, trate de solucionarlo primero con ayuda de la siguiente tabla. En caso de no conseguirlo, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

Problema	Posible causa	Solución de fallos
El aparato no funciona.	La clavija de enchufe (8) no está conectada a una toma de corriente.	▶ Conecte el aparato solamente a una toma de corriente debidamente instalada.
	No se ha ejecutado bien la orden.	▶ Inicie el proceso de cocción pulsando el botón <b>▶  </b> (25) (véase el capítulo «10. Manejo de la freidora de aire caliente»).
Los alimentos no están cocidos.	La cantidad de alimento es demasiado grande.	▶ Llene los recipientes de freír (15/16) solo hasta la marca <b>MAX</b> .
	La temperatura de cocción es demasiado baja.	▶ Elija el recipiente de freír <b>1</b> o el recipiente de freír <b>2</b> y pulse el botón <b>+</b> (20) para aumentar la temperatura de cocción.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	▶ Elija el recipiente <b>1</b> o el recipiente de freír <b>2</b> y pulse el botón <b>+</b> (24) para alargar el tiempo de cocción.

Problema	Posible causa	Solución de fallos
Los alimentos no están cocidos de forma uniforme.	Los alimentos están demasiado apretados.	▶ Es necesario mover o dar la vuelta a algunos alimentos durante el tiempo de cocción.
		▶ Llene los recipientes de freír (15/16) con trozos pequeños. Los trozos pequeños se cocinan de manera más uniforme.
Los alimentos fritos no han quedado suficientemente crujientes.	Se han usado alimentos no aptos para una freidora de aire caliente.	▶ Utilice alimentos aptos para el horno o con un poco de grasa para que resulten más crujientes.
El aparato no se puede cerrar.	El recipiente de freír (15/16) se ha llenado en exceso.	▶ Llene los recipientes de freír (15/16) solo hasta la marca <b>MAX</b> .
Se produce un humo blanco dentro del aparato.	Los alimentos tienen mucha grasa.	▶ Cuando se preparan alimentos con mucha grasa, esta gotea en el fondo del recipiente de freír (15/16). Esta grasa hace que la temperatura en el recipiente de freír (15/16) aumente más de lo normal, aunque esto no tiene un efecto negativo ni en el aparato ni en la cocción.
	En el recipiente de freír (15/16), aún hay restos de grasa de la cocción anterior.	▶ Queme los restos de grasa. Limpie los recipientes de freír (15/16) después de cada uso.
Las patatas fritas hechas de patatas frescas no se fríen de manera uniforme.	Las patatas cortadas no se han remojado lo suficiente.	▶ Ponga las patatas cortadas a remojo en agua fría durante 1/2 hora aproximadamente para extraer el almidón. Antes de llenar la cesta, seque las patatas con papel de cocina.
	La clase de patata no es adecuada para freír.	



Problema	Posible causa	Solución de fallos
Las patatas fritas hechas de patatas frescas no quedan crujientes.	Las patatas están demasiado húmedas.	▶ Que las patatas queden crujientes depende del contenido de agua y de almidón de la patata y de la cantidad de aceite.
		▶ Seque las patatas detenidamente y rocíelas con 1 cucharada de aceite aproximadamente.
		▶ Corte las patatas en trozos más pequeños.

## 15. Eliminación



### APARATO

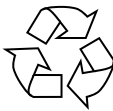
Los aparatos usados no deben desecharse con la basura doméstica normal. De acuerdo con la Directiva 2012/19/UE, al final de su vida útil, el aparato debe llevarse a un punto de recogida de residuos adecuado.



De este modo, es posible reutilizar o reciclar los materiales y componentes reutilizables del aparato y proteger el medioambiente.

Lleve el aparato usado a un punto de reciclaje o de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos.

Para más información, diríjase a la empresa municipal de recogida de residuos o a las autoridades locales pertinentes.



### Embalaje

El aparato se envía embalado para protegerlo de posibles daños durante el transporte. Los embalajes son materias primas y, por ello, son reutilizables o aptos para ser devueltos al ciclo de reciclaje de materias primas.

## 16. Piezas de repuesto

Si desea pedir posteriormente piezas de repuesto, póngase en contacto con nosotros a través del formulario de contacto en [www.mlap.info/contact](http://www.mlap.info/contact).

## 17. Garantía de MLAP GmbH

Estimado cliente:

Este aparato tiene 3 años de garantía a partir de la fecha de la compra. En caso de darse un fallo en este producto, Ud. tiene derechos legales frente al vendedor del producto. Estos derechos legales no quedarán limitados por nuestra garantía, descrita a continuación.

### 17.1. Condiciones de la garantía

El periodo de garantía comienza en la fecha de compra. Guarde cuidadosamente el recibo de compra original. Este documento se requiere como comprobante de la compra.

Si en un periodo de tres años a partir de la fecha de compra se detectara un daño de material o de producción, el producto será reparado o sustituido gratuitamente por nosotros (la decisión de si se procede a una reparación o a una sustitución nos corresponde a nosotros). Este servicio de garantía requiere que se nos presenten en este periodo de tres años el aparato defectuoso y el comprobante de la compra (recibo o tique), junto con una breve descripción por escrito del tipo de fallo y de cuándo se produjo.

Si el fallo está cubierto por nuestra garantía, recibirá de vuelta el producto reparado o uno nuevo. Con la reparación o la sustitución del producto no empieza un nuevo periodo de garantía.

### 17.2. Periodo de garantía y reclamaciones por defectos

El periodo de garantía no se prolongará por la prestación de garantía. Esto también es válido para las piezas reparadas o sustituidas. Los daños y defectos que pudieran existir ya en el momento de la compra deberán ser notificados inmediatamente después de haber desenvuelto el aparato. Una vez expirado el periodo de garantía las reparaciones no son gratuitas.

### 17.3. Alcance de la garantía

El aparato ha sido fabricado con esmero cumpliendo las más estrictas normas de calidad y ha sido controlado detenidamente antes de su expedición.

El servicio de garantía cubre los daños de material y de fabricación. Esta garantía no es aplicable a las partes del producto que están expuestas al desgaste normal, y por ello se pueden considerar piezas de desgaste, ni a daños en piezas frágiles, como interruptores, pilas o piezas de vidrio.

La garantía se extingue en caso de daños originados por influencias externas o de un uso o mantenimiento inadecuados. Para el uso adecuado del producto hay que tener en cuenta exactamente todas las indicaciones especificadas en el manual de instrucciones. Hay que evitar en todo caso aquellos usos y acciones que se recomienda evitar en el manual de instrucciones.

El producto se ha diseñado exclusivamente para su uso particular y no es apto para fines comerciales. La garantía perderá su validez en caso de una utilización abusiva o inapropiada, en caso de haber empleado la fuerza o en reparaciones que no hayan sido efectuadas por nuestro taller autorizado.

## 17.4. Pasos a seguir en caso de garantía

**Para asegurar una solución rápida de su caso, rogamos siga las siguientes instrucciones:**

- Para cualquier tipo de consulta, tenga a mano el recibo de compra y el número de artículo (p. ej., IAN 428599\_2301) como comprobante de compra.
- Encontrará el número de artículo en la placa de características, un grabado, en el título del manual de instrucciones (en la esquina inferior izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.
- En caso de fallos de funcionamiento u otros daños, rogamos que contacte primero con el servicio de atención al cliente indicado a continuación por teléfono o a través de nuestro formulario de contacto.

## 18. Atención al cliente



En [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) puede descargarse estas instrucciones, así como muchos otros manuales, vídeos del producto y software de instalación.

Con este código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) e introduciendo el número de artículo IAN 428599\_2301 podrá abrir su manual de instrucciones.

	<p><b>Atención al cliente España</b></p> <p>Hotline ☎ +34 91 7879725</p> <p>🕒 Lu - Vi: 9:00 - 17:00 h</p> <p>Utilice el formulario de contacto en: <a href="http://www.mlap.info/contact">www.mlap.info/contact</a></p>
	<input data-bbox="240 1141 509 1189" type="text" value="IAN 428599_2301"/>

### 18.1. Proveedor/fabricante/importador

Tenga en cuenta que la siguiente dirección no es una dirección para devoluciones. Póngase en contacto primero con la oficina de servicio técnico indicada arriba.

MLAP GmbH  
Meitnerstr. 9  
70563 Stuttgart  
ALEMANIA

## 19. Declaración de privacidad

Apreciado cliente,

Le comunicamos que nosotros, MLAP GmbH, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Alemania procesamos sus datos personales en calidad de responsable.

En cuestiones en materia de protección de datos contamos con el soporte de nuestro encargado de la protección de datos empresarial, con el que puede contactar a través de MLAP GmbH, Datenschutz, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Alemania, [datenschutz@mlap.info](mailto:datenschutz@mlap.info). Tratamos sus datos para fines de ejecución de la garantía y procesos relacionados (p. ej., reparaciones) y basamos el tratamiento de sus datos en el contrato de compra firmado.

Para fines de ejecución de la garantía y con ello procesos relacionados (p. ej., reparaciones) transferiremos sus datos al proveedor de servicios de reparación encargado por nosotros. Por lo general, almacenamos sus datos personales durante tres años para satisfacer sus derechos legales de prestación de garantía.

Frente a nosotros, tiene derecho a información sobre los datos personales que le afectan, así como a corrección, borrado, limitación del procesamiento, revocación contra el procesamiento, así como transferibilidad de los datos.

En el caso del derecho de información y borrado, se aplican sin embargo limitaciones según §§ 34 y 35 de la Ley Federal de Protección de Datos (BDSG) (art. 23 del RGPD).

Además, existe un derecho de apelación ante una autoridad de supervisión de la protección de datos responsable (art. 77 del RGPD en combinación con § 19 BDSG). Para MLAP es el Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Baden-Württemberg, Postfach 10 29 32, 70025 Stuttgart, Alemania, [www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de](http://www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de).

El procesamiento de sus datos es necesario para la ejecución de la garantía; en caso de no facilitarse dichos datos, no será posible la ejecución de la garantía.

## 20. Aviso legal

Copyright © 2023

Reservados todos los derechos.

Este manual de instrucciones está protegido por derechos de autor.

Queda prohibida la reproducción mecánica, electrónica o de cualquier otro tipo sin la autorización por escrito del fabricante.

El copyright pertenece a la empresa:

**MLAP GmbH**

**Meitnerstr. 9**

**70563 Stuttgart**

**ALEMANIA**

### 20.1. Indicaciones sobre marcas

SilverCrest® es una marca registrada de Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Alemania.

El resto de nombres y productos son marcas o marcas registradas de su respectivo propietario.



# Indice

<b>1.</b>	<b>Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso .....</b>	<b>174</b>
1.1.	Spiegazione dei simboli .....	174
<b>2.</b>	<b>Utilizzo conforme .....</b>	<b>176</b>
<b>3.</b>	<b>Indicazioni di sicurezza.....</b>	<b>177</b>
3.1.	Messa in funzione e utilizzo .....	179
3.2.	Pulizia .....	182
<b>4.</b>	<b>Descrizione dei componenti .....</b>	<b>183</b>
<b>5.</b>	<b>Contenuto della confezione .....</b>	<b>184</b>
<b>6.</b>	<b>Dati tecnici.....</b>	<b>185</b>
<b>7.</b>	<b>Informazioni sulla conformità UE .....</b>	<b>185</b>
<b>8.</b>	<b>Preparazione della friggitrice ad aria .....</b>	<b>186</b>
<b>9.</b>	<b>Suggerimenti sulla preparazione dei cibi .....</b>	<b>186</b>
<b>10.</b>	<b>Funzionamento della friggitrice ad aria .....</b>	<b>187</b>
10.1.	Impostazione del tempo di cottura e della temperatura .....	188
10.2.	Impostazione di un programma automatico .....	189
10.3.	Utilizzare la funzione Match Cook.....	191
10.4.	Utilizzare la funzione Smart Finish .....	192
10.5.	Impostazioni consigliate .....	192
10.6.	Interruzione del programma.....	194
10.7.	Terminare il programma.....	194
<b>11.</b>	<b>Essiccazione .....</b>	<b>195</b>
11.1.	Preparazione degli alimenti.....	195
11.2.	Impostazioni per l'essiccazione .....	195
<b>12.</b>	<b>Pulizia della friggitrice ad aria.....</b>	<b>197</b>
<b>13.</b>	<b>Inutilizzo prolungato e trasporto .....</b>	<b>198</b>
<b>14.</b>	<b>Risoluzione dei problemi .....</b>	<b>199</b>
<b>15.</b>	<b>Smaltimento.....</b>	<b>201</b>
<b>16.</b>	<b>Ricambi.....</b>	<b>201</b>
<b>17.</b>	<b>Garanzia di MLAP GmbH.....</b>	<b>201</b>
17.1.	Condizioni di garanzia.....	201
17.2.	Garanzia e diritti in materia di garanzia legale .....	202
17.3.	Copertura della garanzia.....	202
17.4.	Evasione delle richieste di riparazione in garanzia .....	202
<b>18.</b>	<b>Servizio.....</b>	<b>203</b>
18.1.	Fornitore / Produttore / Importatore.....	203
<b>19.</b>	<b>Informativa sulla protezione dei dati personali.....</b>	<b>203</b>
<b>20.</b>	<b>Note legali .....</b>	<b>204</b>
20.1.	Informazioni sui marchi.....	204

## 1. Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso



Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Ci auguriamo che sia soddisfatto dell'apparecchio.

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente le indicazioni di sicurezza. Osservare le avvertenze riportate sull'apparecchio e nelle istruzioni per l'uso.

Tenere le istruzioni per l'uso sempre a portata di mano. Esse sono parte integrante del prodotto e, in caso di vendita o cessione dello stesso, devono essere consegnate al nuovo proprietario.

### 1.1. Spiegazione dei simboli

Quando un paragrafo è contrassegnato da uno dei seguenti simboli di avvertenza è necessario evitare il pericolo indicato per prevenire le possibili conseguenze descritte.



#### **PERICOLO!**

Pericolo di morte immediato!

- Seguire le istruzioni per evitare situazioni che causano la morte o lesioni gravi.



#### **AVVERTENZA!**

Possibile pericolo di morte e/o di lesioni gravi irreversibili!

- Seguire le istruzioni per evitare situazioni che possono essere letali o causare lesioni gravi.



#### **ATTENZIONE!**

Possibili lesioni di media e/o lieve entità!

- Seguire le istruzioni per evitare situazioni che possono causare lesioni di lieve entità.



#### **AVVISO!**

Seguire le indicazioni al fine di evitare danni materiali!

- Seguire le istruzioni per evitare situazioni che possono causare danni materiali.



Pericolo di scosse elettriche!



Pericolo causato da superfici molto calde!





Indicazioni di montaggio o di funzionamento



Osservare le indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso!



Punto elenco/informazione relativa a eventi che si possono verificare durante l'utilizzo



Istruzioni operative da seguire



Istruzioni operative da seguire per evitare pericoli



Simbolo della corrente alternata



Dichiarazione di conformità (vedere capitolo "Informazioni sulla conformità UE"): I prodotti contrassegnati da questo simbolo soddisfano i requisiti delle direttive UE.



### **Sicurezza verificata**

I prodotti contrassegnati da questo simbolo soddisfano i requisiti della legge tedesca sulla sicurezza dei prodotti.



**Etichettatura dei materiali di imballaggio per la separazione dei rifiuti con abbreviazioni (a) e codici numerici (b) con il seguente significato:**

**a:** indicazione aggiuntiva dei materiali

**b:** 1-7: plastiche/20-22: carta e cartone/80-98: materiali compositi



Smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente (vedere il capitolo "Smaltimento")



Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente (vedere il capitolo "Smaltimento")



Il simbolo "Triman" informa il consumatore che il prodotto è riciclabile e soggetto a un sistema esteso di responsabilità del produttore e a disposizioni di smistamento applicabili in Francia.



Simbolo usato nell'UE per indicare materiali a contatto con gli alimenti, quali ad esempio imballaggi o superfici di apparecchi.



I cestelli e gli inserti della friggitrice presentano un rivestimento antiaderente.

## 2. Utilizzo conforme

L'apparecchio è destinato a friggere, cuocere e grigliare alimenti come ortaggi, patatine o patate a spicchi (fatti in casa o pronti per la cottura in forno) nonché a preparare pesce, carne e pollo.

L'apparecchio è destinato all'utilizzo domestico o simile, come ad esempio:

- in negozi, uffici e ambienti di lavoro simili;
- in ambienti agricoli;
- da parte dei clienti di hotel, motel e altre strutture ricettive;
- in bed & breakfast.

L'apparecchio è destinato esclusivamente all'utilizzo privato e non a quello industriale/commerciale.

L'utilizzo non conforme comporta il decadimento della garanzia:

- Non modificare l'apparecchio senza la nostra approvazione e non utilizzare nessun accessorio non approvato o non fornito da noi.
- Attenersi a tutte le indicazioni fornite nelle presenti istruzioni per l'uso, in particolare alle indicazioni di sicurezza. Qualsiasi altro utilizzo è considerato non conforme e può provocare danni a persone o cose.

## 3. Indicazioni di sicurezza

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA: LEGGERLE ATTENTAMENTE E CONSERVARLE PER OGNI FUTURA CONSULTAZIONE!

- Tenere l'apparecchio e gli accessori fuori dalla portata dei bambini.
- Il presente apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire da un'età di 8 anni e anche da persone con capacità fisiche, sensoriali o intellettive ridotte o con carenza di esperienza e/o di conoscenze, a condizione che siano sorvegliate o istruite circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i pericoli che ne derivano.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- I bambini non possono eseguire la pulizia e la manutenzione a cura dell'utilizzatore senza essere sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione elettrica fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.



### **PERICOLO!**

#### **Pericolo di lesioni!**

Pericolo di soffocamento in caso di ingestione o inalazione di componenti piccoli o pellicole dell'imballaggio.

- Tenere tutti i materiali di imballaggio utilizzati (sacchetti, pezzi di polistirolo ecc.) fuori dalla portata dei bambini.
- Non permettere ai bambini di giocare con il materiale d'imballaggio.



### **AVVERTENZA!**

#### **Pericolo di scossa elettrica/cortocircuito!**

Pericolo di scossa elettrica/cortocircuito dovuto alla presenza di componenti sotto tensione.

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa con messa a terra, installata a norma, ben accessibile e posta in prossimità del luogo di utilizzo. La tensione di rete locale deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.

# SILVERCREST®

- La presa deve essere liberamente accessibile per consentire di scollegare rapidamente l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Per estrarre la spina dalla presa elettrica tirare la spina, non il cavo di alimentazione.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con oggetti o superfici calde (ad es. fornelli).
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta e in seguito dopo ogni uso, verificare che l'apparecchio e il cavo di alimentazione non siano danneggiati.
- Non mettere in funzione l'apparecchio se l'apparecchio stesso o il cavo di alimentazione presentano danni visibili o in caso di caduta dell'apparecchio.
- Nel caso si riscontrino danni dovuti al trasporto, rivolgersi immediatamente al servizio di assistenza.
- Non apportare in nessun caso modifiche all'apparecchio e non tentare di aprire e/o riparare autonomamente un componente dell'apparecchio.
- Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio e non introdurre oggetti attraverso le fessure di aerazione.
- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione dell'apparecchio, farlo sostituire dal produttore, dal Servizio clienti o da personale tecnico qualificato in modo da escludere possibili pericoli.
- Srotolare completamente il cavo di alimentazione.
- Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione.
- Estrarre la spina di alimentazione dell'apparecchio dalla presa elettrica:
  - quando l'apparecchio viene sottoposto a pulizia o manutenzione,
  - quando si monta o smonta l'apparecchio,
  - quando l'apparecchio è umido o bagnato,
  - quando non si utilizza più l'apparecchio,
  - quando l'apparecchio è lasciato incustodito,
  - in caso di temporale.

Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, non tenerlo sotto l'acqua corrente né utilizzarlo in ambienti umidi poiché tali condizioni potrebbero causare scosse elettriche.

- Evitare che l'apparecchio entri in contatto con acqua o altri liquidi. Tenere l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina lontani da lavandini, lavabi e simili.
- Non collocare oggetti contenenti liquidi, per esempio vasi o bevande, sopra o in prossimità dell'apparecchio.
- Non mettere in funzione l'apparecchio su superfici d'appoggio bagnate.
- Non toccare mai l'apparecchio o il cavo/la spina di alimentazione con le mani umide o bagnate.
- Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti chiusi.
- Non esporre l'apparecchio a condizioni estreme. Occorre evitare:
  - elevata umidità dell'aria o presenza di liquidi,
  - temperature estremamente alte o basse,
  - raggi diretti del sole,
  - fiamme libere.

### 3.1. Messa in funzione e utilizzo



#### **AVVERTENZA!**

#### **Pericolo d'incendio!**

Pericolo d'incendio causato da superfici molto calde.

- Per evitare il rischio dovuto a un azzeramento involontario del limitatore di temperatura di sicurezza, l'apparecchio non deve essere munito di un dispositivo di accensione esterno, come ad esempio un timer, oppure collegato a un circuito attivato o disattivato regolarmente da un dispositivo.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e resistente alle alte temperature.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici che possono surriscaldarsi (ad es. piastre elettriche, fornelli).

# SILVERCREST®

- Assicurarsi che l'apparecchio in funzione non entri in contatto con altri oggetti. Mantenere una distanza di almeno 10 cm dagli altri oggetti. In particolare non posizionare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili (tende, carta ecc.).
- Non usare l'apparecchio sotto armadietti pensili oppure oggetti che potrebbero ostacolare la salita del vapore verso l'alto.
- Non coprire l'apparecchio.
- Non coprire mai le due uscite di ventilazione nella parte posteriore dell'apparecchio.
- Evitare di ostruire le uscite di ventilazione con lo sporco o con l'inserimento di corpi estranei.
- Prima di accendere l'apparecchio controllare che le uscite di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di vapori esplosivi e/o infiammabili.
- Appoggiare i cestelli caldi sempre su una superficie resistente alle alte temperature.
- Non riempire i cestelli con olio da cucina o grasso come in una normale friggitrice. A seconda della ricetta, aggiungere solo una quantità di olio adeguatamente piccola sugli alimenti.
- Non riempire eccessivamente i cestelli affinché gli alimenti in esso contenuti non entrino in contatto con gli elementi riscaldanti durante il funzionamento. Riempire i contenitori fino al contrassegno **MAX**.
- Non inserire nei cestelli alimenti avvolti con pellicola salvafreschezza, pellicola di plastica o altri materiali infiammabili.
- Qualora fuoriesca del fumo scuro dall'apparecchio, staccare immediatamente la spina dalla presa. Aspettare che il fumo si diradi prima di estrarre i cestelli dall'apparecchio.

- In caso di incendio, staccare innanzitutto la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica. Non spegnere l'incendio con l'acqua. Estinguere le fiamme con una coperta antifiamma o un estintore adeguato.



## **AVVERTENZA!**

### **Pericolo di lesioni!**

Pericolo di lesioni a causa di superfici molto calde.

Durante il funzionamento, le superfici dell'apparecchio e degli accessori accessibili all'utilizzatore possono scaldarsi notevolmente.

- Poiché le uscite di ventilazione nella parte posteriore dell'apparecchio diventano molto calde, non toccarle durante il funzionamento per evitare ustioni.
- Durante il funzionamento toccare solo l'impugnatura Cool Touch e i comandi dell'apparecchio.
- Non afferrare la camera di frittura, i cestelli o gli elementi riscaldanti.
- Non spostare mai l'apparecchio durante il funzionamento.
- Non spostare mai l'apparecchio ancora caldo; attendere che si sia completamente raffreddato.
- Se si estraggono i cestelli durante o dopo la preparazione degli alimenti, sussiste il pericolo di ustioni causate dalla fuoriuscita del vapore. Non tenere il viso direttamente sopra l'apparecchio e non inserire le mani nel vapore.  
Posizionare i cestelli su una base resistente alle alte temperature.
- Durante il funzionamento i cestelli della friggitrice diventano molto caldi; non toccarli. Utilizzare guanti da cucina.
- Gli elementi riscaldanti rimangono molto caldi per diverso tempo dopo lo spegnimento dell'apparecchio. Assicurarsi che nessuno afferri la camera di frittura.



## **ATTENZIONE!**

### **Pericolo per la salute!**

Cuocere o grigliare a temperature troppo elevate può provocare la formazione di sostanze nocive per la salute. L'acrilammide, che si forma su pezzi di pane bruciato o carbonizzato, può causare il cancro.

- Rimuovere i resti di cibi bruciati.
- Evitare che gli alimenti diventino troppo scuri quando si cuociono o grigliano.



## **AVVISO!**

### **Pericolo di danni!**

Gli additivi chimici dei rivestimenti dei mobili possono intaccare il materiale dei piedini dell'apparecchio, che quindi possono lasciare residui sul mobile.

- Eventualmente posizionare l'apparecchio su una base resistente al calore.

## **3.2. Pulizia**

- Seguire le indicazioni aggiuntive relative alla pulizia e pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti come descritto nel capitolo "12. Pulizia della friggitrice ad aria" a pagina 197.



## 4. Descrizione dei componenti

### Fig. A – Lato anteriore

1. Involucro dell'apparecchio
2. Impugnatura Cool Touch (cestello **2**)
3. Fessure di aerazione
4. Piedini di appoggio (4x)
5. Impugnatura Cool Touch (cestello **1**)
6. Comandi dell'apparecchio/Campo di visualizzazione

### Fig. B – Lato posteriore

7. Apertura per la fuoriuscita del vapore
8. Cavo di alimentazione con spina
9. Distanziatore/supporto avvolgicavo

### Fig. C – Camera di frittura

10. Guida per cestello
11. Ganci per cestello
12. Camera di frittura

### Fig. D – Cestelli

13. Inserto **1**
14. Inserto **2**
15. Cestello **2**
16. Cestello **1**

### Fig. E – Inserti

17. Paraspigoli
18. Impugnatura

### Fig. F – Comandi dell'apparecchio/Campo di visualizzazione

19. Diminuzione della temperatura
20. Aumento della temperatura
21. Indicazione di temperatura/tempo di cottura Zona **1**
22. Indicazione di temperatura/tempo di cottura Zona **2**
23. Diminuzione del tempo di cottura
24. Aumento del tempo di cottura
25. Avvio/interruzione del ciclo di riscaldamento
26. Pulsante standby
27. Pulsante di selezione Zona **2**
28. Seleziona funzione Match Cook
29. Seleziona funzione Smart Finish
30. Pulsante di selezione Zona **1**
31. Pulsanti per la selezione di un programma automatico

## 5. Contenuto della confezione



### **PERICOLO!**

#### **Pericolo di soffocamento!**

Pericolo di soffocamento in caso di ingestione o inalazione di componenti piccoli o pellicole dell'imballaggio.

- Tenere la pellicola dell'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

- ▶ Verificare la completezza e l'integrità della fornitura e comunicarne l'eventuale incompletezza o danneggiamento entro 14 giorni dall'acquisto.

La confezione acquistata include:

- Friggitrice ad aria a doppio cestello
- Guida rapida
- Istruzioni per l'uso (scaricabili alla pagina [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) – codice articolo IAN 428599\_2301)

## 6. Dati tecnici

Nome o marchio commerciale del fornitore:	SilverCrest®
Indirizzo del fornitore:	MLAP GmbH Meitnerstr. 9 70563 Stuttgart Germania
Modello:	SHLFDD 2400 A1
Alimentazione di tensione:	220 – 240 V~, 50 – 60 Hz
Potenza:	2200 – 2600 W
Capacità complessiva:	8,7 litri
Capacità utile per cestello (contrassegno <b>MAX</b> ):	3,9 litri
Controllo della temperatura:	50 – 200 °C
Impostazione max. tempo di cottura:	60 minuti
Dimensioni (L x A x P), inclusa impugnatura Cool Touch e distanziatori:	40 x 34 x 40,5 cm




## 7. Informazioni sulla conformità UE

**CE** MLAP GmbH dichiara che il prodotto è conforme ai seguenti requisiti dell'Unione europea:

- Direttiva EMC 2014/30/UE
- Direttiva Bassa tensione 2014/35/UE
- Direttiva sulla progettazione ecocompatibile 2009/125/CE
- Direttiva RoHS 2011/65/UE




## 8. Preparazione della friggitrice ad aria

- ▶ Rimuovere dall'apparecchio tutto il materiale dell'imballaggio, gli adesivi e le pellicole.
- ▶ Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e resistente alle alte temperature.
- ▶ Estrarre entrambi i cestelli (15/16) dalla friggitrice.
- ▶ Lavare entrambi i cestelli e gli inserti (13/14) della friggitrice con acqua calda. Asciugare bene tutti i componenti.
- ▶ Afferrare il rispettivo inserto (13/14) della friggitrice dall'impugnatura (18) e posizionarlo orizzontalmente nel cestello sul fondo della camera.
- ▶ Collegare la friggitrice ad aria esclusivamente a una presa elettrica con messa a terra installata e protetta a regola d'arte. La tensione di rete locale deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.

La friggitrice ad aria emette un segnale acustico, tutti i pulsanti e i simboli si accendono brevemente per poi rispegnersi. Il pulsante standby  (26) continua a essere acceso con luce rossa.



Durante il primo utilizzo potrebbero svilupparsi odori e fumo causati da residui di produzione. Questo fenomeno è innocuo e scompare velocemente. Prima del primo utilizzo, far funzionare l'apparecchio per circa 30 minuti alla temperatura massima sia per il cestello **1** sia per il **2**.

- ▶ Utilizzare a tal scopo la funzione Match Cook (vedere "10.3. Utilizzare la funzione Match Cook" a pagina 191).
- ▶ Impostare la temperatura di cottura a 200 °C premendo il pulsante  (19) oppure  (20).
- ▶ Avviare il ciclo di cottura premendo il pulsante  (25).
- ▶ Garantire un'aerazione sufficiente.

## 9. Suggerimenti sulla preparazione dei cibi

- ▶ Distribuire uniformemente il cibo da cuocere all'interno dei cestelli. Non superare il contrassegno **MAX**.
- ▶ Utilizzare sempre l'inserto (13/14) per ottenere risultati di cottura ottimali.
- ▶ Per risultati ottimali scuotere i cestelli (15/16) (vedere la fig. G) oppure girare il cibo (vedere la fig. H) durante la cottura, soprattutto quei cibi che tendono a sovrapporsi.
- ▶ Controllare regolarmente il punto di cottura durante il ciclo di cottura per evitare che gli alimenti vengano cotti eccessivamente.
- ▶ Estrarre gli alimenti immediatamente al termine del ciclo di cottura per evitare che vengano cotti eccessivamente.
- ▶ Per la cottura di patate e verdure fresche, utilizzare un po' di olio da cucina per aumentarne la croccantezza.
- ▶ Per le pietanze da forno tradizionali, ridurre la temperatura di 10 °C rispetto a quella indicata sulla confezione.
- ▶ Per i piatti pronti, fare attenzione alle indicazioni di preparazione del produttore.

## 10. Funzionamento della friggitrice ad aria



### AVVERTENZA!

#### Pericolo d'incendio!

L'olio da cucina e altri liquidi possono infiammarsi velocemente a causa delle alte temperature dell'aria calda.

- Non riempire i cestelli (15/16) con olio da cucina o grasso come in una normale friggitrice. A seconda della ricetta, aggiungere solo una quantità di olio adeguatamente piccola sugli alimenti.
- Non riempire eccessivamente i cestelli. Non superare il contrassegno **MAX**. Tuttavia, per un uso più agevole dell'apparecchio consigliamo di riempire i cestelli (15/16) solo per il 75% della loro capacità.



### AVVERTENZA!


#### Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni a causa di superfici molto calde.

Durante il funzionamento, le superfici dell'apparecchio e degli accessori accessibili all'utilizzatore possono scaldarsi notevolmente.

- Utilizzare guanti da cucina.
- ▶ Estrarre i cestelli (15/16) dalla friggitrice.
- ▶ Riempire i cestelli con gli alimenti. Le giuste quantità sono riportate nella tabella al capitolo "10.2. Impostazione di un programma automatico" a pagina 189 e "10.5. Impostazioni consigliate" a pagina 192.
- ▶ Afferrare i cestelli dall'impugnatura Cool Touch (2/5) e inserirli completamente nell'apparecchio spingendolo da davanti.

## 10.1. Impostazione del tempo di cottura e della temperatura

- ▶ Premere il pulsante di standby  (26) per accendere la friggitrice ad aria.



Sul campo di visualizzazione (21/22) viene indicato "-- --". Il pulsante di selezione Zona **1** (30) lampeggia.



Dopo circa 5 minuti di inattività, l'apparecchio entra in modalità standby.

- ▶ Premere il pulsante di selezione Zona **1** (30) per rendere effettive le impostazioni del cestello **1** (16).



Per impostazione predefinita, il tempo di cottura è di 15 minuti e la temperatura è di 180 °C. In tal modo è possibile adattare il programma automatico alla propria ricetta (vedere la sezione successiva) oppure impostare a piacimento i valori sopra riportati.

- ▶ Impostare la temperatura di cottura desiderata a intervalli di 5 °C premendo il pulsante  (19) oppure  (20). Tenere premuto più a lungo il pulsante per impostare più velocemente la temperatura desiderata.

Nel campo di visualizzazione (21) viene mostrata la temperatura in °C per il cestello **1**, nel campo di visualizzazione (22) quella per il cestello **2**.

La temperatura viene memorizzata.


È possibile impostare una temperatura compresa tra 50 °C e 200 °C.

- ▶ Impostare il tempo di cottura desiderato a intervalli di minuti premendo i pulsanti  (23) oppure  (24). Tenere premuto più a lungo il pulsante per impostare più velocemente il tempo di cottura desiderato.

Nel campo di visualizzazione (21) viene mostrato il tempo di cottura per il cestello **1**, nel campo di visualizzazione (22) quello per il cestello **2**.


È possibile impostare un tempo di cottura massimo di 60 minuti.

Il tempo di cottura viene memorizzato.

- ▶ Premere il pulsante di selezione Zona **2** (27) per rendere effettive le impostazioni del cestello **2** (15). Impostare quindi il tempo di cottura e la temperatura. Procedere a tal fine come descritto in precedenza.
- ▶ Avviare il ciclo di cottura premendo il pulsante  (25).



È anche possibile rendere effettive prima le impostazioni per la Zona **2**.

Per entrambi i cestelli il ciclo di cottura inizia con le rispettive impostazioni. Durante il processo di cottura, il pulsante  (25) lampeggia.

## 10.2. Impostazione di un programma automatico

Con i programmi automatici si possono preparare determinati alimenti con una temperatura e un tempo di cottura preimpostati. Sono disponibili i seguenti programmi:



**Per risultati ottimali scuotere il cestello (15/16) (vedere la fig. G) oppure al bisogno girare più volte il cibo (vedere la fig. H) durante la cottura.**


Simbo- lo	Programma automatico	Peso cons. (g)/ cestello	Du- rata (min.)	°C	Nota
	Preriscalda- mento	–	3	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Eseguire il pro-gramma senza alimenti presenti nel cestello.</li> <li>▶ Riempire il cestello con gli alimenti al termine del preriscaldamento e avviare subito dopo il programma corrispondente.</li> </ul>
	Patatine fritte	500	24	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Preriscaldamento 3 minuti</li> <li>▶ Agitare 3-4 volte</li> </ul>
	Carne (es. cotoletta)	340	12	200	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Preriscaldamento 3 minuti</li> <li>▶ Girare 1 volta</li> </ul>
	Coscia di pollo	300 (2 pezzi)	20	200	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Preriscaldamento 3 minuti</li> <li>▶ Spennellare con olio da cucina</li> <li>▶ Girare 1 volta</li> </ul>
	Bistecca (me- dia)	320	12	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Preriscaldamento 3 minuti</li> <li>▶ Girare 1 volta</li> </ul>
	Piccoli dolci	400	25	160	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Utilizzare uno stampo da forno, circa 6 muffin</li> <li>▶ Non agitare/girare</li> </ul>



Per risultati ottimali scuotere il cestello (15/16) (vedere la fig. G) oppure al bisogno girare più volte il cibo (vedere la fig. H) durante la cottura.

Simbolo	Programma automatico	Peso cons. (g)/cestello	Durata (min.)	°C	Nota
	Gamberetti (freschi o decongelati)	300	8	200	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Preriscaldamento 3 minuti</li> <li>▶ Aggiungere 1 cucchiaino di olio da cucina</li> <li>▶ Agitare 1 volta</li> </ul>
	Pesce (es. filetto di salmone, decongelato)	300	10	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Preriscaldamento 3 minuti</li> <li>▶ Spennellare con olio da cucina</li> <li>▶ Girare 1 volta</li> </ul>
	Pizza	175	10	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tagliare 1/2 pizza surgelata in 2 quarti</li> <li>▶ Non posizionarli sovrapposti</li> </ul>
	Verdure (miste, es. peperoni, funghi, zucchine, patate)	500	20	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Preriscaldamento 3 minuti</li> <li>▶ Aggiungere 2 cucchiaini di olio da cucina</li> <li>▶ Prepararle in pezzi da 2,5 cm di grandezza</li> <li>▶ Tagliare le patate in pezzi più piccoli</li> <li>▶ Agitare 1 volta</li> </ul>
	Riscaldare	fino a 600	15	150	
	Essiccazione	posizionare su un unico livello	480 (impostare da 0,5 a 24 ore)	60	▶ non preriscaldare




Premere il pulsante di standby  (26) per accendere l'apparecchio.


- ▶ Premere il pulsante di selezione Zona **1** (30) per rendere effettive le impostazioni del cestello **1** (16).

oppure

- ▶ Premere il pulsante di selezione Zona **2** (27) per rendere effettive le impostazioni del cestello **2** (15).
- ▶ Premere il pulsante relativo al programma automatico (31) per impostare il programma automatico desiderato.

Vengono visualizzati alternativamente la temperatura e il tempo di cottura del programma selezionato.

- ▶ Avviare il ciclo di cottura premendo il pulsante  (25).


Durante il ciclo di cottura il pulsante  e il simbolo del programma automatico lampeggiano.

Al termine del tempo di cottura, l'elemento riscaldante si spegne e vengono emessi dei segnali acustici.



È possibile regolare in qualsiasi momento il tempo di cottura e la temperatura (vedere "10.1. Impostazione del tempo di cottura e della temperatura").





Per ottenere un risultato di cottura ottimale, preriscaldare la friggitrice ad aria per almeno 3 minuti con il programma automatico  **PRERISCALDAMENTO**.



Per evitare perdite di calore si consiglia di avviare il ciclo di cottura non appena entrambi i cestelli sono inseriti completamente.


## 10.3. Utilizzare la funzione Match Cook



La funzione Match Cook consente di preparare una quantità maggiore di cibo oppure per pietanze diverse che abbiano lo stesso tempo di cottura alla stessa temperatura.

- ▶ Premere il pulsante di standby  (26) per accendere la friggitrice ad aria.
- ▶ Premere il pulsante  **MATCH COOK** (28), per selezionare la funzione Match Cook.

Per impostazione predefinita, il tempo di cottura è di 15 minuti e la temperatura è di 180 °C per entrambe le zone.




In tal modo è possibile adattare il programma automatico alla propria ricetta oppure impostare a piacimento i valori sopra riportati per entrambe le zone (vedere anche "10.1. Impostazione del tempo di cottura e della temperatura" a pagina 188).

- ▶ Avviare il ciclo di cottura premendo il pulsante  (25).

Per entrambe le zone valgono le stesse impostazioni. Durante il processo di cottura, i pulsanti  e  **MATCH COOK** (28) lampeggiano.

## 10.4. Utilizzare la funzione Smart Finish

La funzione Smart Finish consente di preparare pietanze diverse con temperature e tempi di cottura diversi. Entrambe le pietanze saranno pronte nello stesso momento.

- ▶ Premere il pulsante di standby  (26) per accendere la friggitrice ad aria.
- ▶ Premere il pulsante di selezione Zona **1** (30) per rendere effettive le impostazioni del cestello **1** (16).
- ▶ Rendere effettive le impostazioni per il cestello **1** (16), come descritto sopra.
- ▶ Premere il pulsante di selezione Zona **2** (27) per rendere effettive le impostazioni del cestello **2** (15).
- ▶ Impostare il tempo di cottura e la temperatura come sopra descritto oppure un programma automatico per il cestello **2** (15).
- ▶ Premere il pulsante  **SMART FINISH** (29), per selezionare la funzione Smart Finish.
- ▶ Avviare il ciclo di cottura premendo il pulsante  (25).

Per entrambi i cestelli il ciclo di cottura inizia con le rispettive impostazioni. Durante il processo di cottura, i pulsanti  e  **SMART FINISH** (29) lampeggiano.

## 10.5. Impostazioni consigliate



Le quantità o il numero di pezzi indicati nella tabella rappresentano rispettivamente le quantità ottimali e massimali.

Fare riferimento alla tabella per le impostazioni idonee per ogni pietanza. Le impostazioni possono essere modificate a seconda della quantità, del tipo di alimento o dei propri gusti. Osservare anche le istruzioni di preparazione dei rispettivi produttori degli alimenti.

Quantità maggiori di alimenti richiedono di solito un tempo di cottura più lungo, mentre quantità minori richiedono un tempo di cottura leggermente inferiore.



**Per risultati ottimali scuotere il cestello (15/16) (vedere la fig. G) oppure al bisogno girare più volte il cibo (vedere la fig. H) durante la cottura.**

Pietanza	Peso ottimale (g)	Durata (min.)	Temp. (°C)	Nota
	Peso massimo (g)			
Patatine fritte sottili surgelate	500	24	180	▶ Preriscaldamento 3 minuti ▶ Agitare 3-4 volte
	640	25	180	



Per risultati ottimali scuotere il cestello (15/16) (vedere la fig. G) oppure al bisogno girare più volte il cibo (vedere la fig. H) durante la cottura.

Pietanza	Peso ottimale (g)	Durata (min.)	Temp. (°C)	Nota
	Peso massimo (g)			
Piccoli dolci	300	15	160	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Utilizzare uno stampo da forno, circa 6 muffin</li> <li>▶ Non agitare/girare</li> </ul>
Coscia di pollo	300 (circa 2 pezzi)	20	200	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Preriscaldamento 3 minuti</li> <li>▶ Spennellare con olio da cucina</li> <li>▶ Girare 1 volta</li> </ul>
	600 (circa 4 pezzi)	20	200	
(verdure miste, es. peperoni, funghi, zucchine, patate)	500	20	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Preriscaldamento 3 minuti</li> <li>▶ Aggiungere 2 cucchiaini di olio da cucina</li> <li>▶ Prepararle in pezzi da 2,5 cm di grandezza</li> <li>▶ Tagliare le patate in pezzi più piccoli</li> <li>▶ Agitare 1 volta</li> </ul>
	700	20	180	



Se il ciclo di cottura è iniziato a friggitrice fredda, prolungare il tempo di cottura di 3 minuti.



Gli stampi per la preparazione di dolci ecc. nella friggitrice ad aria non sono compresi nella fornitura.



Durante la preparazione è possibile estrarre i cestelli (15/16) dalla friggitrice per controllare il punto di cottura. Il timer del tempo di cottura continuerà a scorrere.

Un'apertura frequente dei cestelli causerà perdite di calore e potrebbe necessariamente prolungare il tempo di cottura.

## 10.6. Interruzione del programma

Per controllare il punto di cottura, ridistribuire il cibo oppure terminare in anticipo il ciclo di cottura di una pietanza, è possibile interrompere il processo di cottura.

### Interrompere il programma per un cestello

- ▶ Premere il pulsante di selezione Zona **1** (30).
- ▶ Premere infine il pulsante ►|| (25) per interrompere il ciclo di cottura per il cestello **1** (16).

Il pulsante ►|| rimane acceso con luce fissa e il pulsante di selezione Zona **1** lampeggia.

- ▶ Premere il pulsante di selezione Zona **2** (27).
- ▶ Premere infine il pulsante ►|| (25) per interrompere il ciclo di cottura per il cestello **2** (15).

Il pulsante ►|| rimane acceso con luce fissa e il pulsante di selezione Zona **2** lampeggia.



Con la funzione Smart Finish, la funzione di pausa non è disponibile per un singolo cestello.

### Interrompere il programma per entrambi i cestelli

- ▶ Premere il pulsante ►|| (25) per interrompere il ciclo di cottura per entrambi i cestelli (15/16).


Il pulsante ►|| (25) smette di lampeggiare e viene emesso un segnale acustico.

- ▶ Estrarre il cestello (15/16) per verificare il punto di cottura o per ridistribuire il cibo.
- ▶ Reinscrivere il cestello completamente all'interno dell'apparecchio.
- ▶ Premere di nuovo il pulsante ►|| (25) per proseguire il ciclo di cottura.

Il tempo riprende a scorrere automaticamente.

## 10.7. Terminare il programma

Al termine del tempo di cottura, l'elemento riscaldante si spegne e vengono emessi dei segnali acustici.

- ▶ Per interrompere completamente il ciclo di cottura per entrambe le zone, premere il pulsante standby  (26) fino a spegnere l'apparecchio.
- ▶ Scollegare la spina (8) dalla presa elettrica.
- ▶ Estrarre i cestelli (15/16) dall'apparecchio afferrando le impugnature Cool Touch (2/5). Posizionare i cestelli su una base resistente alle alte temperature.
- ▶ Estrarre le pietanze dai cestelli (15/16) servendosi di un utensile adatto.

## 11. Essiccazione

Durante il ciclo di essiccazione, frutta e verdura vengono essiccate a temperature relativamente basse per consentirne la conservazione.

### 11.1. Preparazione degli alimenti

- ▶ Utilizzare esclusivamente alimenti freschi.
- ▶ Nel caso della frutta e della verdura, assicurarsi che sia matura, ma non troppo e che non presenti ammaccature o zone rovinata. Eliminare le zone eventualmente rovinata tagliandole via ampiamente con un coltello.
- ▶ Prima di procedere all'essiccazione degli alimenti, lavarli accuratamente. Rispettare le norme igieniche e lavorare sempre con mani e utensili da cucina puliti.
- ▶ Per garantire un'essiccazione uniforme, tagliare gli alimenti a pezzi della stessa grandezza.
- ▶ Se possibile, utilizzare alimenti tra loro uguali con tempi di essiccazione uguali.
- ▶ Tenere presente che il processo di essiccazione riduce le dimensioni gli alimenti. Pertanto non tagliare gli alimenti a pezzi molto piccoli.
- ▶ Essiccare gli alimenti immediatamente dopo averli preparati.
- ▶ Riempire i cestelli soltanto in modo da consentire una distribuzione uniforme dell'aria.

### 11.2. Impostazioni per l'essiccazione

I tempi di essiccazione indicati nella tabella seguente sono indicativi. La durata effettiva del ciclo di essiccazione può variare in funzione della dimensione e della composizione dei pezzi, oltre che del quantitativo utilizzato.

Alimenti da essiccare	Preparazione (valori indicativi)	Temperatura di essiccazione	Tempo di essiccazione in minuti (valori indicativi)
<b>Frutta</b>			
Mele	A fette di 3 mm	60 °C	420-480
Banane	A fette di 3 mm	60 °C	480-600
Ananas	A fette di 10 mm	60 °C	360-480
Fragole	Tagliati a metà	60 °C	360-480
<b>Verdura</b>			
Melanzane	A fette di 3 mm	60 °C	360-480
Pomodori	A fette di 3 mm	60 °C	360-480

Alimenti da essiccare	Preparazione (valori indicativi)	Temperatura di essiccazione	Tempo di essiccazione in minuti (valori indicativi)
Funghi champignon	Tagliati a metà	60 °C	360-480
<b>Carne/pesce</b>			
Manzo Pollo Pesce	fette sottili (circa 6 mm, marinate)	70 °C	300-420
<b>Erbe aromatiche</b>			
Erbe aromatiche fresche	Lavate, asciugate e con gambo rimosso	60 °C	240

La composizione degli alimenti essiccati varia in base alla durata del ciclo di essiccazione e del tipo di alimento.




erbe aromatiche: friabile

frutta: per lo più morbida, da flessibile a croccante



verdura: da flessibile a friabile

- ▶ Selezionare il cestello **1** o il cestello **2** come descritto sopra.


Per impostazione predefinita, il tempo di essiccazione è di 480 minuti e la temperatura è di 60 °C.

- ▶ Premere il pulsante  (31) per selezionare il programma automatico Essiccazione (vedere "10.2. Impostazione di un programma automatico" a pagina 189). Impostare manualmente il tempo/la temperatura di essiccazione, se necessario.
- ▶ Impostare la temperatura di essiccazione desiderata premendo il pulsante  (19) oppure  (20). Nel campo di visualizzazione (21) viene mostrata la temperatura di essiccazione per il cestello **1**, nel campo di visualizzazione (22) quella per il cestello **2**.


È possibile impostare una temperatura compresa tra 30 – 80 °C.

- ▶ Impostare il tempo di essiccazione desiderato premendo il pulsante  (23) oppure  (24). Nel campo di visualizzazione (21) viene mostrato il tempo di essiccazione per il cestello **1**, nel campo di visualizzazione (22) quello per il cestello **2**.

È possibile impostare un tempo di essiccazione massimo di 24 ore (1440 minuti).

- ▶ Avviare il ciclo di essiccazione premendo il pulsante  (25).

Al termine del tempo di essiccazione, l'elemento riscaldante si spegne e vengono emessi dei segnali acustici.

- ▶ Per interrompere anticipatamente il ciclo di essiccazione, premere il pulsante di standby  (26) per alcuni secondi finché l'apparecchio non si spegne in entrambe le zone.
- ▶ Scollegare la spina (8) dalla presa elettrica.
- ▶ Estrarre i cestelli (15/16) dall'apparecchio afferrando le impugnature Cool Touch (2/5). Posizionare i cestelli su una base resistente alle alte temperature.
- ▶ Estrarre le pietanze essiccate dai cestelli servendosi di un utensile adatto.

## 12. Pulizia della friggitrice ad aria



### **AVVERTENZA!**

#### **Pericolo di scossa elettrica!**

Pericolo di scossa elettrica dovuto alla presenza di componenti sotto tensione.

- Prima di pulire l'apparecchio, estrarre sempre la spina dalla presa elettrica (8).
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Qualora l'apparecchio fosse caduto in acqua o in altri liquidi, non toccarlo in nessun caso. Estrarre prima la spina dalla presa.

Non rimettere in funzione l'apparecchio in nessun caso.

Fare controllare l'apparecchio dal produttore, dal suo Servizio clienti o da personale tecnico qualificato.



### **AVVERTENZA!**

#### **Pericolo di lesioni!**

Pericolo di ustioni a causa di superfici molto calde.

- Fare raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti prima di pulirlo. Estrarre i cestelli (15/16) in modo che l'apparecchio si raffreddi più velocemente. Posizionare i cestelli su una base resistente alle alte temperature.



## **AVVISO!**

### **Possibili danni all'apparecchio!**

Possibili danni all'apparecchio in caso di utilizzo improprio dello stesso.

- Non utilizzare in alcun caso detergenti corrosivi, abrasivi o granulosi, a base di acido acetico, soda o solventi, in quanto possono danneggiare le superfici o le scritte sull'apparecchio.
- Non lavare la friggitrice ad aria in lavastoviglie.
- ▶ Rimuovere il paraspigoli (17) allontanandolo in direzione del lato corto dell'inserto.
- ▶ Pulire i cestelli (15/16), il paraspigoli (17) nonché gli inserti (13/14) con una spugna e un po' di sapone neutro. Risciacquare accuratamente i componenti con acqua pulita e infine asciugarli con cura.
- ▶ I cestelli (15/16) nonché gli inserti (13/14) sono lavabili in lavastoviglie. Per un lavaggio delicato, si consiglia di lavare le parti a mano come descritto in precedenza.
- ▶ Riposizionare il paraspigoli (17) sugli angoli dell'inserto spingendolo in direzione del lato lungo dell'inserto.
- ▶ Pulire la camera di frittura (12) con acqua tiepida e una spugna morbida.
- ▶ Nel caso in cui le resistenze fossero sporche, pulirle con una spazzola per i piatti. Rimuovere con cautela eventuali residui di cibo.
- ▶ Per pulire il pannello di comando e le superfici esterne dell'apparecchio utilizzare un panno morbido leggermente inumidito.

## **13. Inutilizzo prolungato e trasporto**

- ▶ Quando non si utilizza l'apparecchio per tanto tempo, staccare la spina (8), pulire l'apparecchio e riporlo in un luogo asciutto, al riparo da polvere, gelo e raggi diretti del sole.
- ▶ Per evitare danni al prodotto durante il trasporto, si consiglia di utilizzare l'imballaggio originale.



## 14. Risoluzione dei problemi

Al momento della spedizione il prodotto è in condizioni perfette. Se nonostante ciò si dovesse riscontrare un problema, provare innanzitutto a risolverlo con l'ausilio della tabella seguente. Qualora tale tentativo risultasse infruttuoso, contattare il nostro servizio clienti.

Problema	Possibile causa	Risoluzione dei problemi
L'apparecchio non funziona.	La spina di alimentazione (8) non è collegata a una presa elettrica.	▶ Collegare l'apparecchio solo a una presa elettrica installata a regola d'arte.
	Immissione incompleta.	▶ Avviare il ciclo di cottura premendo il pulsante ►► (25) (vedere capitolo "10. Funzionamento della friggitrice ad aria").
Gli alimenti non sono cotti.	La quantità di alimenti è eccessiva.	▶ Riempire i cestelli (15/16) fino al contrassegno <b>MAX</b> .
	La temperatura di cottura è troppo bassa.	▶ Selezionare il cestello <b>1</b> oppure il cestello <b>2</b> e premere il pulsante <b>+</b> (20) per aumentare la temperatura di cottura.
	Il tempo di cottura è troppo breve.	▶ Selezionare il cestello <b>1</b> oppure il cestello <b>2</b> e premere il pulsante <b>+</b> (24) per prolungare il tempo di cottura.
Gli alimenti non sono cotti in maniera uniforme.	Gli alimenti sono troppo vicini l'uno all'altro.	▶ Alcuni alimenti devono essere agitati/girati più volte durante la cottura.
		▶ Riempire i cestelli (15/16) con pezzi piccoli. I pezzi più piccoli si cuociono in modo più uniforme.
I cibi fritti non sono sufficientemente croccanti.	I cibi utilizzati non sono adatti a essere preparati nella friggitrice ad aria.	▶ Per ottenere un risultato più croccante, utilizzare snack idonei alla cottura in forno o leggermente unti.

Problema	Possibile causa	Risoluzione dei problemi
L'apparecchio non si chiude.	Il cestello (15/16) è troppo pieno.	▶ Riempire i cestelli (15/16) fino al contrassegno <b>MAX</b> .
Fumo bianco nell'apparecchio.	Gli alimenti sono molto grassi.	▶ Durante la preparazione di alimenti molto grassi, il grasso cola nel cestello (15/16) della friggitrice. La presenza di grasso causa un aumento della temperatura nel cestello (15/16). Tuttavia, ciò non compromette né l'apparecchio né il risultato di cottura.
	Nel cestello (15/16) vi sono residui di grasso del ciclo di cottura precedente.	▶ Residui di grasso che bruciano. Pulire i cestelli (15/16) della friggitrice dopo ogni utilizzo.
Le patatine non si friggono in maniera uniforme.	I bastoncini di patate non sono stati lasciati sufficientemente a mollo.	▶ Lasciare i bastoncini a mollo in acqua fredda per circa mezz'ora in modo che perdano l'amido. Asciugarli con carta da cucina prima di inserirli nel cestello.
	La varietà di patate non è adatta.	
Le patatine fritte fatte in casa non diventano croccanti.	Le patate sono troppo umide.	▶ La croccantezza dipende dal contenuto di acqua e di amido della varietà di patate e dalla quantità di olio utilizzato.
		▶ Asciugare accuratamente le patate e ungerle con circa 1 cucchiaino d'olio da cucina.
		▶ Tagliare le patate in pezzi più piccoli.

## 15. Smaltimento



### APPARECCHIO

Gli apparecchi usati non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici. Come previsto dalla direttiva 2012/19/UE, al termine del ciclo di vita dell'apparecchio occorre smaltirlo correttamente.

In questo modo i materiali contenuti nell'apparecchio verranno riciclati e si ridurrà l'impatto ambientale.

Consegnare l'apparecchio usato a un punto di raccolta per rifiuti elettrici/elettronici o a un centro di smaltimento.

Per ulteriori informazioni, rivolgersi all'azienda locale di smaltimento o all'amministrazione comunale.



### Imballaggio

L'imballaggio protegge l'apparecchio da eventuali danni durante il trasporto. Gli imballaggi sono costituiti da materiali grezzi, quindi sono riutilizzabili oppure riciclabili.

## 16. Ricambi

Per ordinare i ricambi è necessario mettersi in contatto con noi tramite l'apposito modulo disponibile all'indirizzo [www.mlap.info/contact](http://www.mlap.info/contact).

## 17. Garanzia di MLAP GmbH

Gentile cliente,

il presente apparecchio è coperto da una garanzia di 3 anni a partire dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto Le vengono riconosciuti tutti i diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. Tali diritti legali non si limitano alla nostra garanzia esposta di seguito.

### 17.1. Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare con cura lo scontrino fiscale originale, in quanto verrà richiesto come prova di acquisto.

Qualora, entro tre anni dalla data di acquisto di questo prodotto, Lei dovesse riscontrare un difetto del materiale o di fabbricazione, noi provvederemo, gratuitamente e a nostra discrezione, alla riparazione o alla sostituzione del prodotto. Requisiti per l'esercizio di questa garanzia entro il periodo di tre anni sono la presentazione dell'apparecchio difettoso e della prova di acquisto insieme ad una breve descrizione scritta del difetto con indicazione delle circostanze in cui si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, Le verrà restituito il prodotto riparato o Le verrà consegnato un prodotto nuovo. Alla riparazione o sostituzione del prodotto non è legato l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

## 17.2. Garanzia e diritti in materia di garanzia legale

La durata della garanzia non può essere prolungata. Questo vale anche per le parti sostituite e riparate. Eventuali danni e difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione. Una volta decorso il periodo di garanzia, eventuali riparazioni necessarie saranno a pagamento.

## 17.3. Copertura della garanzia

L'apparecchio è stato fabbricato secondo rigorosi criteri di qualità e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

La presente garanzia decade se il prodotto è danneggiato o in caso di utilizzo o manutenzione impropri. Per garantire il corretto uso del prodotto è necessario osservare scrupolosamente tutte le istruzioni riportate nel manuale. Evitare assolutamente usi e azioni sconsigliati nel manuale o per cui è presente un avvertimento.

Il prodotto è destinato solo per uso privato e non per uso commerciale. In caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata, la garanzia decade.

## 17.4. Evasione delle richieste di riparazione in garanzia

**Per garantire un'elaborazione rapida della Sua richiesta, La preghiamo di attenersi alle seguenti istruzioni:**

- Per tutte le richieste tenga a portata di mano lo scontrino fiscale e il codice articolo IAN 428599\_2301 come prova di acquisto.
- Il codice articolo è riportato sulla targhetta, sull'incisione, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o come adesivo sul retro o sul fondo del prodotto.
- In caso di malfunzionamento o altri difetti contatti per prima cosa, telefonicamente o tramite il nostro modulo di contatto, il servizio di assistenza indicato di seguito.

## 18. Servizio



All'indirizzo [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) è possibile scaricare questo e numerosi altri manuali, video dei prodotti e software di installazione.

Questo codice QR conduce direttamente alla pagina di assistenza Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), dove si possono aprire le istruzioni per l'uso inserendo il numero di articolo IAN 428599\_2301.

	<p><b>Assistenza in Italia</b></p> <p>Hotline</p> <p>☎ +39 02 30310002</p> <p>🕒 Lun. - Ven.: 9:00 - 17:00</p> <p>Utilizzare il modulo di contatto sottostante: <a href="http://www.mlap.info/contact">www.mlap.info/contact</a></p>
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">IAN 428599_2301</div>

### 18.1. Fornitore / Produttore / Importatore

L'indirizzo riportato di seguito non è quello a cui spedire la merce resa. Per prima cosa contatti il centro di assistenza indicato sopra.

MLAP GmbH  
 Meitnerstr. 9  
 70563 Stuttgart  
 GERMANIA

## 19. Informativa sulla protezione dei dati personali

Egregio cliente,

La informiamo che noi, MLAP GmbH, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Germania, siamo responsabili del trattamento dei suoi dati personali.

In materia di protezione dei dati siamo supportati dal nostro incaricato aziendale, che può essere contattato presso MLAP GmbH, Datenschutz, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Germania; [datenschutz@mlap.info](mailto:datenschutz@mlap.info). Elaboriamo i suoi dati ai fini della gestione della garanzia e dei processi a essa collegati (ad es. riparazioni) e basiamo il trattamento di tali dati sul contratto di acquisto stipulato.

Trasmetteremo i suoi dati ai fornitori di servizi di riparazione da noi incaricati per la gestione della garanzia e dei relativi processi (ad es. riparazioni). Di norma, conserviamo i suoi dati personali per un periodo di tre anni al fine di rispettare i suoi diritti di garanzia previsti dalla legge.

Nei nostri confronti ha il diritto all'informazione sui dati personali interessati, nonché alla correzione, cancellazione, limitazione dell'elaborazione, opposizione all'elaborazione e alla trasferibilità dei dati.

I diritti d'informazione e di cancellazione sono tuttavia soggetti a restrizioni ai sensi dei §§ 34 e 35 secondo le speciali disposizioni legali tedesche in materia di protezione dei dati in conformità con la BDSG (art. 23 GDPR). Sussiste inoltre un diritto di ricorso presso un'autorità di controllo competente per la protezione dei dati (art. 77 GDPR in combinato disposto con l'articolo 19 secondo le speciali disposizioni legali tedesche in materia di protezione dei dati in conformità con la BDSG). Per MLAP GmbH, si tratta della Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Baden-Württemberg, Postfach 10 29 32, 70025 Stuttgart, Germania, [www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de](http://www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de).

L'elaborazione dei suoi dati è necessaria per la gestione della garanzia; senza la disponibilità dei dati necessari tale gestione non è possibile.

## 20. Note legali

Copyright © 2023

Tutti i diritti riservati.

Queste istruzioni per l'uso sono protette da copyright.

È vietata la riproduzione in forma meccanica, elettronica e in qualsiasi altra forma senza l'autorizzazione scritta da parte del produttore.

Il copyright appartiene all'azienda:

**MLAP GmbH**  
**Meitnerstr. 9**  
**70563 Stuttgart**  
**Germania**

### 20.1. Informazioni sui marchi

SilverCrest® è un marchio registrato di Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Germania.

Tutti gli altri nomi e prodotti sono marchi o marchi registrati dei rispettivi proprietari.

**MLAP GMBH**

Meitnerstr. 9  
70563 Stuttgart  
GERMANY

Model no.: SHLFDD 2400 A1

Version: V1.0

Part 1/2

Prodotto in Cina

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations

Stand van de informatie · Estado de las informaciones · Versione delle informazioni:

Update: 06/2023 · Ident.-No.: 50072906-11670-48/2023-8



IAN 428599\_2301

8