

SILVERCREST®



DIGITAL AIR FRYER SHFD 1500 B1

(HU)

DIGITÁLIS FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ

Kezelési útmutató

(CZ)

DIGITÁLNÍ HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZ

Návod k obsluze

(DE) (AT) (CH)

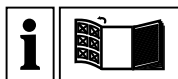
DIGITALE HEISSLUFT-FRITTEUSE

Bedienungsanleitung

IAN 406267_2207

(HU)

(CZ)



(HU)

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

(CZ)

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

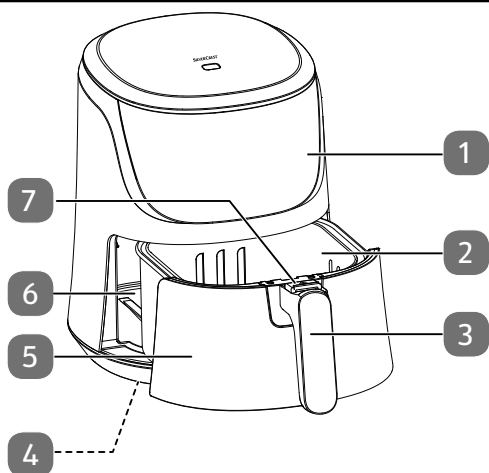
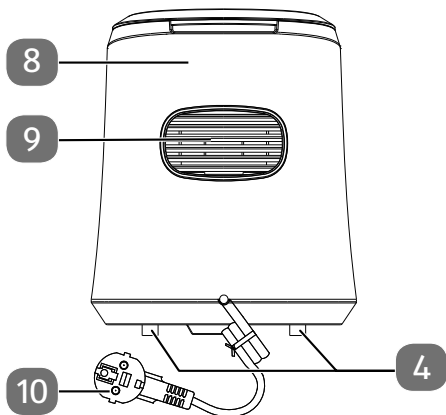
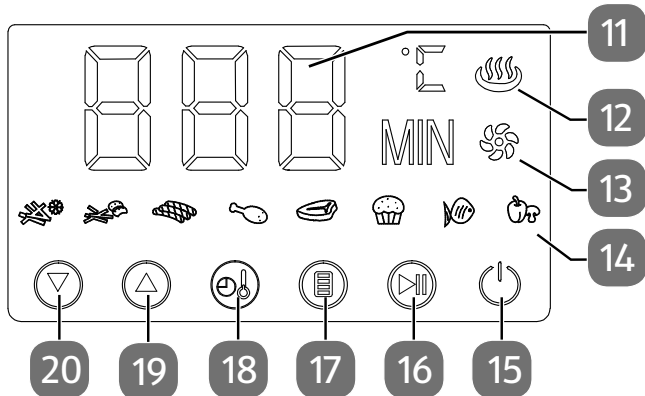
(DE)

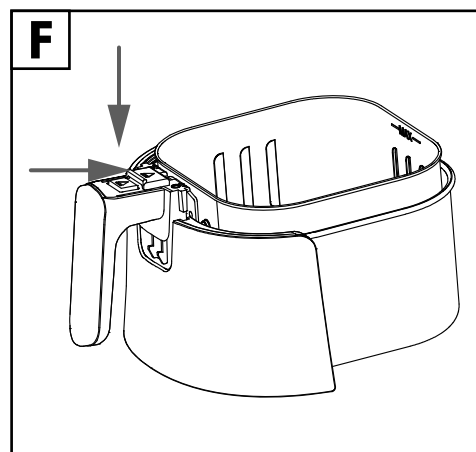
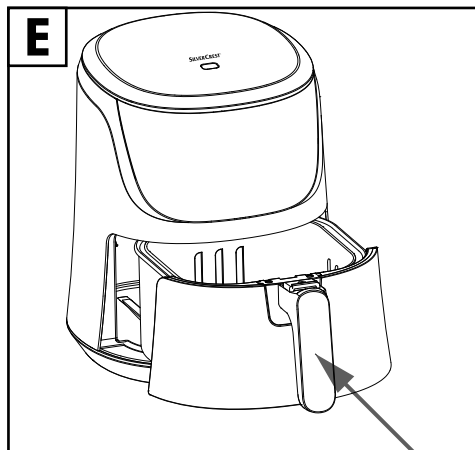
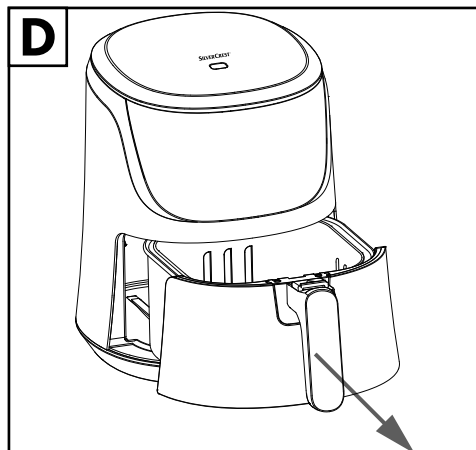
(AT)

(CH)

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

HU	Kezelési útmutató	Oldal	5
CZ	Návod k obsluze	Strana	29
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	53

A**B****C**



Tartalom

1.	Jelen használati útmutató ismertetése	6
1.1.	Jelmagyarázat	6
2.	Rendeltetésszerű használat	8
3.	Biztonsági utasítások	9
3.1.	Üzembe helyezés és használat	11
3.2.	Tisztítás	14
4.	Az alkatrészek leírása	14
5.	A csomag tartalma	15
6.	Műszaki adatok	15
7.	EU megfelelőségi nyilatkozat	16
8.	A forrólevegős fritőz előkészítése	16
9.	A forrólevegős fritőz kezelése	17
9.1.	Sütési idő és hőmérséklet beállítása	17
9.2.	Eljárás a sütési folyamat során	18
9.3.	Ajánlott beállítások	19
9.4.	Automata program beállítása	20
10.	A forrólevegős fritőz tisztítása	21
11.	Hosszan tartó használaton kívüli időszak és szállítás	22
12.	Hibaelhárítás	22
13.	Ártalmatlanítás	25
14.	Pótalkatrészek	25
15.	Adatvédelmi nyilatkozat	25
16.	A márkajelzésekkel kapcsolatos megjegyzések	26
17.	Jótállási Tájékoztató	26

1. Jelen használati útmutató ismertetése



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

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

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

1.1. Jelmagyarázat

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



VESZÉLY!

Közvetlenül fenyegető életveszélyre való figyelmeztetés!

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



FIGYELMEZTETÉS!

Figyelmeztetés lehetséges életveszélyre és/vagy súlyos, visszafordíthatatlan sérülésekre!

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



VIGYÁZAT!

Figyelmeztetés közepesen súlyos és/vagy enyhe sérülésekre!

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



ÉRTESÍTÉS!

Az anyagi károk elkerüléséhez vegye figyelembe a megjegyzéseket!

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



Áramütésre való figyelmeztetés!



Figyelmeztetés forró felületek okozta veszélyre!



Összeszereléssel vagy működéssel kapcsolatos megjegyzések



Vegye figyelembe a használati útmutatóban található megjegyzéseket!



Felsorolást jelző pont / Információ a kezelés során előforduló eseményekre vonatkozóan



Utasítás végrehajtandó műveletre



Utasítás végrehajtandó műveletre a veszélyek elkerülése érdekében



Váltakozó áramot jelölő szimbólum



Megfelelőségi nyilatkozat (lásd „EU Megfelelőségi információ” c. fejezet): Az ilyen szimbólummal jelölt termékek teljesítik az EU-irányelvek követelményeit.



Ellenőrzött biztonság

A jelen szimbólummal megjelölt termékek teljesítik a termékbiztonsági törvény követelményeit.



A hulladék szétválasztása során a csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számokkal (b) történő jelölése a következőt jelenti:

1–7: műanyagok/20–22: papír és kartonpapír/80–98: Kompozitok



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



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



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



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



A sütőkosár és a sütőedény ILAG tapadásmentes bevonattal van ellátva.

2. Rendeltetésszerű használat

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

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

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

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

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

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

3. Biztonsági utasítások

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

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



VESZÉLY!

Sérülésveszély!

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

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



FIGYELMEZTETÉS!

Áramütés/rövidzárlat veszélye!

Az áramvezető alkatrészek miatt áramütés/rövidzárlat veszélye áll fenn.

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

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

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

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

3.1. Üzembe helyezés és használat



FIGYELMEZTETÉS!

Tűzveszély!

A forró felületek miatt tűzveszély áll fenn.

- A biztonsági hőmérséklet-korlátozó véletlenszerű visszaállításából adódó veszélyek elkerülése érdekében tilos a készüléket külső kapcsolószerkezettel – például időkapcsolóval – ellátni, vagy olyan áramkörhöz kötni, amely egy berendezés miatt rendszeresen be- és kikapcsol.
- A készüléket hőálló, száraz és sík felületre helyezze.
- Ne állítsa a készüléket olyan felületre, amely felforrósodhat (pl. tűzhelylapra, nyílt lángra).
- Ügyeljen arra, hogy a készülék üzem közben ne érintkezzen más tárggyal. Tartson legalább 10 cm-es távolságot más tárgyaktól. Semmiképpen ne állítsa a készüléket könnyen gyulladó anyagok (vitrázsok, függönyök, papír stb.) közelébe.

- Ne helyezze a készüléket függőszekrények vagy más tárgyak alá, amelyek akadályozhatják a gőz felfelé történő szabad távozását.
- Ne takarja le a készüléket.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülékre.
- Üzemelés közben sohase hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Ne használja a készüléket robbanó és/vagy gyúlékony gázok közelében.
- Az élelmiszerek elkészítéséhez feltétlenül használja a sütőedényben lévő sütőkosarat, hogy ne égjen meg az étel.
- A forró sütőkosarat mindig hőálló alátétre tegye.
- A sütőkosarat ne töltsen meg zsírral vagy olajjal a hagyományos fritőzhöz hasonlóan. A receptnek megfelelő mennyiségű ételajat adjon az élelmiszerhez.
- Ne töltsen túl a sütőkosarat, hogy az étel üzem közben ne érjen hozzá a fűtőelemhez a készülék belsejében. Csak a MAX jelzésig töltsen meg a sütőkosarat.
- A sütőkosárba ne helyezzen frissentartó vagy műanyag fóliába, illetve más gyúlékony anyagba csomagolt ételt.
- Sötét füst képződése esetén azonnal húzza ki a csatlakozót a dugaszolóaljzatból. Várjon, amíg a füstképződés alábbhagy mielőtt a sütőkosarat kivinné a készülékből.
- Tűz esetén először válassza le a készüléket az áramellátásról. Ne oltsa vízzel a tüzet. A lángokat tűzoltó paplannal vagy megfelelő tűzoltó készülékkel oltsa el.



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülésveszély!

A forró felületek miatt sérülésveszély áll fenn.

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

- Az égési sérülések elkerülése érdekében üzem közben ne érintse meg a készülék hátoldalán található szellőzőrácsot, mert az működés közben átforrósodik.

- A készüléket üzem közben csak a sütőkosár fogantyújánál és a kezelőelemeknél érintse meg!
- Ne nyúljon a sütőkamrába, a sütőkosárhoz vagy a fűtőelemhez.
- Üzemelés közben sohasse mozgassa a készüléket.
- Ne mozgassa a felforrósodott készüléket, hanem előbb hagyja, hogy a készülék teljesen lehűljön.
- Amikor az ételek elkészítése közben vagy után kiveszi a sütőkosarat, a kilépő gőz égési sérüléseket okozhat. Ne hajoljon közvetlenül a készülék fölé, és ne nyúljon a gőzbe.
Helyezze a sütőkosarat/sütőedényt hőálló alátétre.
- Üzem közben a sütőkosár nagyon átforrósodik, ezért ne fogja meg. Használjon edényfogó kesztyűt.
- A fűtőelem kikapcsolás után is hosszabb ideig forró marad. Gondoskodjon róla, hogy senki ne nyúljon a sütőkamrába.



VIGYÁZAT!

Egészségkárosodás veszélye!

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

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



ÉRTESÍTÉS!

Károsodás veszélye!

A bútorbevonatok vegyi adalékai kárt tehetnek a készülék-talpak anyagában és maradványokat hagyhatnak a bútorfelületen.

- Szükség esetén helyezze a készüléket hőálló alátétre.

3.2. Tisztítás

- Tartsa be a tisztításra vonatkozó részletes utasításokat, és az élelmiszerrel érintkező felületeket tisztítsa meg a „10. A forrólevegős fritőz tisztítása” az 21. oldalon fejezetben foglaltaknak megfelelően.

4. Az alkatrészek leírása

A ábra – elülső oldal

- 1) Kezelőelemek/kijelző
- 2) Sütőkosár
- 3) Sütőkosár fogantyúja
- 4) Tartólábak (4x)
- 5) Sütőedény
- 6) Sütőkamra
- 7) Sütőkosár-kireteszelő gomb védőfedéllel

B ábra – hátoldal

- 8) Ház
- 9) Gőzkimenet
- 10) Hálózati kábel csatlakozódugóval

C ábra – kezelőelemek/kijelző

- 11) Hőmérséklet/sütésidő-kijelző
- 12) Folyamatban a fűtés
- 13) Működik a ventilátor
- 14) Működik az automata program
- 15) Készenléti állapot gombja
- 16) Fűtési folyamat indítása/megszakítása
- 17) Programválasztás
- 18) Sütési idő / hőmérséklet kijelzése közötti váltás
- 19) Sütési idő / hőmérséklet növelése
- 20) Sütési idő / hőmérséklet csökkentése

5. A csomag tartalma



VESZÉLY!

Fulladásveszély!

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

■ Gyermekektől tartsa távol a csomagolófóliát.

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

Az Ön tulajdonába került csomag a következőket tartalmazza:

- Digitális forrólevegős fritőz
- Kezelési útmutató

6. Műszaki adatok

A beszállító neve vagy védjegye:	SilverCrest®
Beszállító címe:	MLAP GmbH Meitnerstr. 9 70563 Stuttgart DEUTSCHLAND
Modellazonosító:	SHFD 1500 B1
Tápfeszültség:	220-240 V~, 50-60 Hz
Teljesítmény:	1300–1500 W
Sütőkosár kapacitása:	2,5 liter
Sütőkosár nettó űrtartalma (MAX-jelzés):	2,2 liter
Hőmérséklet-ellenőrzés	60–200 °C
Max. sütési idő beállítása:	60 perc
Méretek (szé × ma × mé), a sütőkosár fogantyújával és a kábeltörés- védővel:	25 x 31 x 35,5 cm



7. EU megfelelőségi nyilatkozat



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

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

8. A forrólevegős fritőz előkészítése

- ▶ Távolítsa el minden csomagolóanyagot, matricát és fóliát a készülékről.
- ▶ A készüléket hőálló, száraz és sík felületre helyezze.
- ▶ Húzza ki a sütőedényt (5) a készülékből. Csúsztassa először előre a sütőkosár fogantyúján (3) lévő védőfedelelet, és csak utána nyomja meg a sütőkosár-kireteszelő gombot (7) a sütőkosár (2) kivételéhez (lásd: **F ábra**). A védőfedél megakadályozza a sütőkosár véletlen kivételét a sütőedényből.
- ▶ Öblítse ki a sütőkosarat (2) és a sütőedényt (5) forró vízzel. Jól szárítsa meg mindkét elemet.
- ▶ Helyezze be a sütőkosarat (2) a sütőedénybe (5) úgy, hogy a fogantyú retesze beleillesszkedjen és bekattanjon a sütőedényen (5) lévő mélyedésbe.
- ▶ Törölje le a házat (8) nedves ronggyal.
- ▶ Csak szakszerűen felszerelt, földelt és elektromosan biztosított dugaszolóaljzathoz csatlakoztassa a forrólevegős fritőzt. A helyi hálózati feszültségnek meg kell felelnie a készülék műszaki adatainak.

A forrólevegős fritőz hangjelzést hallat, a készenléti állapot gombja  (15) pedig világít.



Az első üzembe helyezéskor a gyártás során visszamaradt anyagok szag- és füstképződéshez vezethetnek. Ez azonban ártalmatlan és gyorsan megszűnik. A készülék első használatba vétele előtt működtesse azt kb. 30 percig a legmagasabb hőmérséklet-fokozaton (lásd: „9.1. Sütési idő és hőmérséklet beállítása” az 17. oldalon), és gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.

9. A forrólevegős fritőz kezelése



FIGYELMEZTETÉS!

Tűzveszély!

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

- A sütőkosarat (2) ne töltsse meg zsírral vagy olajjal a hagyományos fritőzhöz hasonlóan. A receptnek megfelelő mennyiségű étolajat adjon az élelmiszerhez.
- Ne töltsse meg túlzottan a sütőkosarat (2). Vegye figyelembe a MAX jelzést. Ugyanakkor a könnyű kezelés érdekében azt javasoljuk, hogy csak 3/4 részben töltsse meg a sütőkosarat (2).

- ▶ Húzza ki a sütőkosarat (2) a készülékből (lásd **D ábra**).
- ▶ Helyezze az ételt a sütőkosárba (2). A megfelelő töltési mennyiségek a „9.3. Ajánlott beállítások” az 19. oldalon fejezet táblázatában találhatók.
- ▶ Tartsa erősen a sütőkosarat (2) a sütőkosár fogantyújánál (3) fogva, és tolja be előlről teljesen a készülékbe (lásd **E ábra**).

9.1. Sütési idő és hőmérséklet beállítása

- ▶ Nyomja meg a készenléti állapot gombját (15) a forrólevegős fritőz bekapcsolásához.

Kezddéskor a hőmérséklet 180 °C-ra, a sütési idő pedig 15 percre van beállítva.

- ▶ A (19) vagy a (20) gomb segítségével állítsa be a kívánt sütési hőmérsékletet 5 °C-os lépésekben. A kijelzőn (11) °C-ban jelenik meg a hőmérséklet.
- ▶ Tartsa hosszabban megnyomva a (19) vagy a (20) gombot a kívánt hőmérséklet gyorsabb beállításához.

60 °C és 200 °C közötti hőmérséklet állítható be.

- ▶ Nyomja meg a (18) gombot, majd állítsa be a (19) vagy a (20) gombbal a kívánt sütési időt percenkénti lépésekben. A kijelzőn (11) percben jelenik meg a sütési idő.
- ▶ Tartsa hosszabban megnyomva a (19) vagy a (20) gombot a kívánt sütési idő gyorsabb beállításához.

Maximum 60 perces sütési idő állítható be.



Az optimális sütési eredmény eléréséhez melegítse elő legalább 3 percig a forrólevegős fritőzt.

- ▶ Indítsa el a sütési folyamatot a (16) gomb megnyomásával.

9.2. Eljárás a sütési folyamat során

Üzem közben megjelenik a kijelzőn a sütési hőmérséklet és a hátralévő sütési idő.

Elkészítés közben bármikor kihúzhatja a sütőkosarat (2) a készülékből a sütési állapot ellenőrzése céljából. A készülék automatikusan kikapcsol.



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülésveszély!

A forró felületek miatt sérülésveszély áll fenn.

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

■ Használjon edényfogó kesztyűt.

- ▶ A sütési idő alatt rázza meg többször is a sütőkosarat (2) az ételek újbóli elrendezéséhez. Így érheti el, hogy az ételek egyenletesen süljenek át.
- ▶ Húzza ki a sütőkosarat (2) a sütőkosár fogantyújánál (3) fogva a készülékből. Óvatosan rázza meg az ételeket, majd tolja vissza a sütőkosarat (2) a készülékbe.

Az idő visszaszámlálása automatikusan folytatódik.

- ▶ Ha további ételt szeretne betenni, nyomja meg a  gombot (16) a sütési folyamat megszakításához.
- ▶ Húzza ki a sütőkosarat (2) a sütőkosár fogantyújánál (3) fogva a készülékből.
- ▶ Óvatosan tegye be az ételeket, majd tolja vissza a sütőkosarat (2) a készülékbe.
- ▶ A sütés folytatásához nyomja meg ismét a  gombot (16).

A sütési idő leteltével hangjelzés hallható, és a készülék kikapcsol. A ventilátor még néhány percig jár.

- ▶ Ha korábban szeretné befejezni a sütési folyamatot, akkor tartsa lenyomva néhány másodpercig a készenléti állapot gombját  (15) a készülék kikapcsolásához.
- ▶ Húzza ki a hálózati csatlakozódugót (10) a konnektorból.
- ▶ Húzza ki a sütőedényt (5) a sütőkosár fogantyújánál (3) fogva a készülékből. Helyezze a sütőedényt (5) hőálló alátétre, és vegye ki a sütőkosarat (2). Ehhez csúsztassa először előre a sütőkosár fogantyúján (3) lévő védőfedelelet, majd nyomja meg a sütőkosár-kireteszelő gombot (7) (lásd: **F ábra**). Vegye ki az ételt a sütőkosárból.

9.3. Ajánlott beállítások



A táblázatban megadott mennyiségek ill. darabszámok az optimális mennyiséget jelölik.

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

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

Étel	Optimális tömeg (g)	Idő (perc)	Hőm. (°C)	Rázogatás/megfordítás	Értesítés
Vékony, mélyhűtött hasáburgonya	200 – 250 (max. 350)	13 – 18	200	Igen (2x)	3 perc előmelegítés
Vastag, mélyhűtött hasáburgonya	200 – 250 (max. 350)	18 – 25	180	Igen (2x)	3 perc előmelegítés
Házi készítésű hasáburgonya	200 – 250 (max. 350)	25 – 30	180-200	Igen (2x)	1–2 ek étolaj hozzáadása 3 perc előmelegítés
Mini muffinok	400	15 – 18	160	Nem	Használjon sütőformát, kb. 6 mini muffin
Halfilé	150 – 250 (max. 500)	12 – 18	180	Igen (1x)	3 perc előmelegítés
Sertéskaraj	100 – 300 (max. 600)	10 – 15	180	Igen (1x)	3 perc előmelegítés
Csirkecomb	100 – 300 (max. 600)	20 – 30	200	Igen (1x)	3 perc előmelegítés
Garnélarák	200 – 300 (max. 500)	10 – 14	200	Igen (2x)	1–2 ek étolaj hozzáadása 3 perc előmelegítés

Étel	Optimális tömeg (g)	Idő (perc)	Hőm. (°C)	Rázogatás/megfordítás	Értékesítés
Zöldség (pl. paprika, gomba, cukkini, burgonya)	100 – 350 (max. 500)	13 – 30	180	Igen (2x)	1–2 ek étolaj hozzáadása 2–3 cm nagyságú darabok



A forrólevegős fritőz ételek felmelegítésére is használható: Melegítse az ételeket 10 percre 150 °C-on.



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



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

9.4. Automata program beállítása

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

Jel	Automata program	Ajánl. súly (kg.)	Min.	°C	Rázogatás/megfordítás
	mélyhűtött hasábburgonya	330	16	200	Igen (2x)
	házi készítésű hasábburgonya	300	18	180	Igen (2x)
	sült kolbász	100	10	200	Igen (1x)
	Csirkecomb	100	20	180	Igen (1x)
	Steak	100-500	15	180	Igen (1x)
	Sütemény	300	20	160	nem
	hal	150	12	200	Igen (1x)
	zöldségek	150	15	200	Igen (2x)

A készülék bekapcsolásához nyomja meg a készenléti állapot gombját  (15).

- ▶ Nyomja meg többször a  gombot (17) a kívánt automatikus program beállításához.

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

- ▶ Indítsa el a sütési folyamatot a gomb  (16) megnyomásával.

A sütési idő leteltével hangjelzés hallható, és a készülék kikapcsol. A ventilátor még néhány percig jár.

- ▶ Ha korábban szeretné befejezni a sütési folyamatot, akkor nyomja meg néhány másodpercre a készenléti állapot gombját  (15), amíg a készülék kikapcsol.
- ▶ Húzza ki a hálózati csatlakozódugót (10) a konnektorból.

10. A forrólevegős fritőz tisztítása



FIGYELMEZTETÉS!

Áramütés veszélye!

Az áramvezető alkatrészek miatt fennáll az áramütés veszélye.

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót (10).
- Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba. Ha a készülék mégis folyadékba esett, semmilyen körülmények között ne nyúljon hozzá. Előbb húzza ki a hálózati csatlakozódugót (10).

Semmi esetre se működtesse újból a készüléket. Ellenőriztesse a készüléket a gyártóval, az ügyfélszolgálattal vagy más, hasonlóan képzett szakemberrel.



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülésveszély!

A forró felületek miatt égési sérülések veszélye áll fenn.

- Tisztítás előtt hagyja hűlni a készüléket legalább 60 percen keresztül. Távolítsa el a sütőkosarat (2), hogy gyorsabban le tudjon hűlni a készülék. Helyezze a sütőkosarat/sütőedényt hőálló alátételre.



ÉRTESÍTÉS!

A készülék károsodhat!

A nem rendeltetésszerű használat a készülék károsodásához vezethet.

- Ne használjon durva vagy súroló hatású tisztítószereket a készülékház külsejének, ill. belsejének tisztításához.
 - A forrólevegős fritőzt és tartozékait ne tisztítsa mosogatógépben.
 - A készülék kezelőmezőjének és külső felületeinek tisztítására egy puha, enyhén nedves törlőkendő alkalmas.
- ▶ A sütőkosarat (2) szivaccsal és kevés, enyhén szappanos vízzel tisztítsa. Ezt követően mindkét alkatrészt alaposan öblítse le és gondosan szárítsa meg.
 - ▶ A sütőkamrát (6) meleg vízzel és egy puha szivaccsal tisztítsa.
 - ▶ A fűtőszálak tisztításához használjon mosókefét. Óvatosan távolítsa el az ételmaradékokat.

11. Hosszan tartó használaton kívüli időszak és szállítás

- ▶ Ha hosszabb ideig nem használja a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozódugót (10), tisztítsa meg a készüléket, és tárolja száraz, por- és fagymentes helyen, közvetlen napsugárzástól védve.
- ▶ A termék szállítása során bekövetkező sérülések elkerülésére javasoljuk az eredeti csomagolás használatát.

12. Hibaelhárítás

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

Probléma	Lehetséges ok	Hibaelhárítás
A készülék nem működik.	A hálózati csatlakozódugó (10) nincs bedugva a dugaszolóaljzatba.	▶ Csak szakszerűen felszerelt dugaszolóaljzathoz csatlakoztassa a készüléket.
	A bevitel nem teljes.	▶ Indítsa el a sütési folyamatot a  gomb (16) megnyomásával.

Probléma	Lehetséges ok	Hibaelhárítás
Az ételek nem sülték meg.	A betöltött mennyiség túl nagy.	▶ Csak a MAX jelzésig töltse meg a sütőkosarat (2).
	A sütési hőmérséklet túl alacsony.	▶ Nyomja addig a  gombot (18), amíg a ki-jelzőn (11) meg nem jelenik a hőmérséklet (°C). Nyomja meg a  gombot (19) a kívánt sütési hőmérséklet megnöveléséhez.
	A sütési idő túl rövid.	▶ Nyomja addig a  gombot (18), míg a ki-jelzőn (11) meg nem jelenik a sütési idő (perc). Nyomja meg a  gombot (19) a kívánt sütési idő megnöveléséhez.
Az ételek nem egyenletesen sülték meg.	Az ételek túl szorosan vannak elhelyezve.	▶ Rázza meg a sütőkosarat (2) az ételek egyenletes eloszlathatóságához (lásd: 9.2 az 18. oldalon). Bizonyos ételeket kb. az elkészítési idő felénél meg kell rázogatni. ▶ Töltse meg a sütőkosarat (2) kis darabokkal. A kisebb darabok egyenletesebben sültnek.
A kisütött ételek nem elég ropogósak.	Forrólevegős fritőzzel való elkészítésre nem alkalmas ételeket használt.	▶ Használjon sütőben elkészíthető vagy enyhén olajos harapnivalókat a ropogósabb eredményért.
A készüléket nem lehet lezárni.	A sütőkosár (2) túl van töltve.	▶ Csak a MAX jelzésig töltse meg a sütőkosarat (2).

Probléma	Lehetséges ok	Hibaelhárítás
Fehér füstképződés a készülékben	Az ételek nagyon zsírosak.	▶ A nagyon zsíros ételek elkészítésekor zsír csöpög a sütőedénybe (5). A zsír miatt nagyobb hő keletkezik a sütőedényben (5), mint normál esetben – ez nem befolyásolja negatívan sem a készülék működését, sem a sütési eredményt.
	A sütőedényben (5) még zsírmaradványok találhatóak az előző sütési folyamatból.	▶ A zsírmaradványok megégnek a sütőkamrában. Minden használat után tisztítsa meg a sütőedényt (5).
A friss hasábburgonyák nem egyenletesen sülnek meg.	A burgonyahasábokat nem áztatta be eléggé.	▶ Helyezze a burgonyahasábokat kb. 1/2 órára hideg vízbe, hogy kiázhasson belőlük a keményítő. Konyhai törülközővel itassa fel róluk a nedvességet behelyezés előtt.
	A burgonya fajtája nem megfelelő.	
A friss hasábburgonyák nem lesznek ropogósak.	A burgonyák túl nedvesek.	▶ A ropogósság a burgonyafajta víz- és keményítőtartalmától, illetve az olajmennyiségtől függ.
		▶ Alaposan törölje szárazra a burgonyákat, majd öntsön rá kb. 1/2 evőkanálnyi olajat.
		▶ Vágja a burgonyákat kisebb darabokra.

13. Ártalmatlanítás



KÉSZÜLÉK

Az elhasznált készüléket nem szabad a háztartási hulladékba dobni.

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

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

Az elhasznált készüléket elektronikai hulladékok gyűjtőhelyén vagy hulladékgyűjtő udvarban adja le.

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

CSOMAGOLÁS

A szállítás során keletkező sérülések elleni védelem érdekében a készülék csomagolásban található. A csomagolóanyagok újrahasznosítható nyersanyagok, ezért szelektív gyűjtéssel visszavezethetők az újrahasznosításba.

14. Pótalkatrészek

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

15. Adatvédelmi nyilatkozat

Tisztelt Ügyfelünk!

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

Adatvédelmi kérdésekben cégünk adatvédelmi tisztviselője segít minket, akit az MLAP GmbH, Datenschutz, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Németország postai címen, illetve a datenschutz@mlapp.info e-mail-címen érhet el. Az Ön adatait garanciális feldolgozás és kapcsolódó folyamatok (pl. javítás) céljából kezeljük, és az Ön adatainak feldolgozását a velünk kötött adásvételi szerződés alapján végezzük.

Az Ön adatait az általunk megbízott javítási szolgáltatóknak továbbítjuk a garanciális feldolgozás és a kapcsolódó folyamatok (pl. javítások) céljából. Személyes adatait általánosságban három évig tároljuk azzal céllal, hogy az Ön jogszabályból eredő jogait teljesítsük.

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

A hozzáférési és a törlési jogra ugyanakkor korlátozások vonatkoznak a speciális német szövetségi adatvédelmi törvény (BDSG) 34. és 35. §-a (ÁAR 23. cikke) értelmében. Ezenkívül fennáll a felügyeleti hatóságnál történő panasztételhez való jog (ÁAR 77. cikke, összefüggésben a BDSG 19. §-ával). Az MLAP esetében ez a Landesbeauftragte für

Datenschutz und Informationsfreiheit Baden-Württemberg (Baden-Württemberg adatvédelemmel és információszabadsággal foglalkozó regionális biztosa), Postfach 10 29 32, 70025 Stuttgart, Németország, www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de.

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

16. A márkajelzésekkel kapcsolatos megjegyzések

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

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

17. JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ

A termék megnevezése: Digitális forrólevegős fritőz	Gyártási szám: IAN 406267_2207
A termék típusa: SHFD 1500 B I	
A gyártó cégneve, címe és email címe: MLAP GmbH Meitnerstr. 9 70563 Stuttgart NÉMETORSZÁG	A szerviz neve, címe és telefonszáma: MLAP Service Center R.A. Trade Kft. 2040 Budaörs Törökbálinti utca 23. MAGYARORSZÁG ☎ +36 1 6777697
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe: Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt., H-1037 Budapest, Rádl árok 6.	

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 1 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel és/vagy a vásárlást igazoló blokkal érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet és a vásárlást igazoló blokkot.

3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben. (A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)
A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, áruszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közöltnek kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.
5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumibroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti. A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

Kijavítást ellenőrző szelvény:

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

Kicserélést ellenőrző szelvény:

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

Obsah

1.	Informace o tomto návodu k obsluze	30
1.1.	Vysvětlení symbolů	30
2.	Používání v souladu s určením	32
3.	Bezpečnostní pokyny	33
3.1.	Uvedení do provozu a používání	35
3.2.	Čištění	37
4.	Popis částí	38
5.	Obsah balení	39
6.	Technické údaje	39
7.	Informace o shodě EU	40
8.	Příprava horkovzdušné fritézy	40
9.	Obsluha horkovzdušné fritézy	41
9.1.	Nastavení doby přípravy a teploty	41
9.2.	Postup při přípravě pokrmů	42
9.3.	Doporučená nastavení	43
9.4.	Nastavení automatického programu	44
10.	Čištění horkovzdušné fritézy	45
11.	Delší doba nepoužívání přístroje a přeprava	46
12.	Odstraňování závad	46
13.	Likvidace	49
14.	Náhradní díly	49
15.	Prohlášení o ochraně osobních údajů	49
16.	Informace o ochranných známkách	50
17.	Záruka MLAP GmbH	50
17.1.	Záruční podmínky	50
17.2.	Záruční lhůta a zákonné nároky	50
17.3.	Rozsah záruky	50
17.4.	Postup při uplatnění záruky	51
18.	Servis	51
18.1.	Dodavatel/Výrobce/Dovozce	51

1. Informace o tomto návodu k obsluze



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

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

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

1.1. Vysvětlení symbolů

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



NEBEZPEČÍ!

Varování před bezprostředním ohrožením života!

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



VAROVÁNÍ!

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

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



UPOZORNĚNÍ!

Varování před možnými středně vážnými a/nebo lehkými zraněními!

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



OZNÁMENÍ!

Chcete-li předejít hmotným škodám, dbejte uvedených pokynů!

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



Varování před nebezpečím zásahu elektrickým proudem!



Výstraha před nebezpečím způsobeným horkými povrchy!



Pokyny k montáži nebo provozu



Dbejte pokynů uvedených v návodu k obsluze!

- Položka seznamu / informace o událostech během obsluhy
- ▶ Pracovní postup, který je třeba provést
- Pracovní postup, který je třeba provést, aby se předešlo nebezpečí



Symbol střídavého proudu

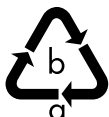


Prohlášení o shodě (viz kapitolu „Informace o shodě s předpisy EU“): Výrobky označené tímto symbolem splňují požadavky směrnice EU.



Ověřená bezpečnost

Výrobky označené tímto symbolem splňují požadavky zákona o bezpečnosti výrobků.



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

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



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



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



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



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



2. Používání v souladu s určením

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

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

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

Zařízení je určeno jen k soukromému, nikoli průmyslovému či komerčnímu použití.

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

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

3. Bezpečnostní pokyny

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

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



NEBEZPEČÍ!

Nebezpečí úrazu!

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

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



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem / zkratu!

Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem / zkratu vodivými součástmi.

- Přístroj připojujte pouze do dobře dostupné, řádně instalované zásuvky, která se nachází v blízkosti místa instalace přístroje. Síťové napětí musí odpovídat technickým údajům přístroje.

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

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

- Chraňte přístroj před kontaktem s vodou nebo jinými kapalinami.

Zařízení, napájecí kabel a zástrčku napájecího kabelu udržujte v bezpečné vzdálenosti od umyvadel, dřezů apod.

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

3.1. Uvedení do provozu a používání



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí požáru!

Hrozí nebezpečí požáru vlivem horkých povrchů.

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

- Příklad: nezakrývejte.
- Na přístroj nic nepokládejte.
- Nikdy nenechávejte přístroj v provozu bez dohledu.
- Příklad: nepoužívejte v blízkosti výbušných anebo hořlavých par.
- Pro přípravu potravin bezpodmínečně používejte koš ve fritovacím hrnci, aby se pokrmy nespálily.
- Horký fritovací koš vždy pokládejte na podložku odolnou proti vysokým teplotám.
- Neplňte fritovací koš tukem ani olejem jako u běžných fritéz. V závislosti na receptuře přidejte k pokrmu pouze příslušné množství kuchyňského oleje.
- Nepřepínajte fritovací koš, aby se pokrmy během provozu nedotýkaly topného článku uvnitř přístroje. Plňte fritovací koš jen ke značce MAX.
- Nevkládejte do fritovacího koše potraviny, které jsou zabaleny v potravinářské nebo plastové fólii nebo v jiném hořlavém materiálu.
- V případě, že z přístroje vychází tmavý kouř, ihned odpojte zástrčku ze zásuvky. Před vyjmutím fritovacího koše z přístroje vyčkejte, než z přístroje přestane vycházet kouř.
- V případě požáru nejdříve přístroj odpojte od elektrického napájení. Nehaste požár vodou. Uhasťte plameny hasicí houní nebo jiným vhodným hasebním prostředkem.



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu!

Hrozí nebezpečí zranění vlivem horkých povrchů.

Během provozu mohou být povrchy přístroje a příslušenství velmi horké.

- Jelikož se ventilační mřížka na zadní straně přístroje z funkčních důvodů velmi zahřívá, nedotýkejte se této mřížky během provozu, aby se zabránilo popálení.
- Během provozu se přístroje dotýkejte jen na rukojeti fritovacího koše a ovládacích prvcích!

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



UPOZORNĚNÍ!

Ohrožení zdraví!

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

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



OZNÁMENÍ!

Nebezpečí poškození!

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

- Zařízení případně postavte na tepelně odolnou podložku.

3.2. Čištění

- Řiďte se podrobnými pokyny pro čištění a čistěte povrchy, které přicházejí do styku s potravinami, podle popisu v kapitole „10. Čištění horkovzdušné fritézy“ na straně 45.

4. Popis částí

Obr. A – přední strana

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

Obr. B – zadní strana

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

Obr. C – ovládací prvky / údaje na displeji

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

5. Obsah balení



NEBEZPEČÍ!

Nebezpečí udušení!

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

■ Obalovou fólii uchovávejte mimo dosah dětí.

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

Součástí balení jsou tyto položky:

- digitální horkovzdušná fritéza
- kompletní návod k obsluze

6. Technické údaje

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



7. Informace o shodě EU



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

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

8. Příprava horkovzdušné fritézy

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

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



Při prvním použití může kvůli zbytkům z výroby vznikat zápach a kouř. To ovšem není nebezpečné a brzy to přejde. Před prvním použitím nechte přístroj naprázdno v chodu po dobu 30 minut na nejvyšší nastavitelnou teplotu (viz „9.1. Nastavení doby přípravy a teploty“ na straně 41) a zajistěte dostatečné větrání.

9. Obsluha horkovzdušné fritézy



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí požáru!

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

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

- ▶ Vyjměte fritovací koš (2) z přístroje (viz **obr. D**).
- ▶ Naplňte fritovací koš (2) potravinami. Vhodné množství si vyhledejte v tabulce v kapitole „9.3. Doporučená nastavení“ na straně 43.
- ▶ Přidržte fritovací koš (2) za rukojeť (3) a zcela ho zasuněte zepředu do přístroje (viz **obr. E**).

9.1. Nastavení doby přípravy a teploty

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

- ▶ Nastavte tlačítka  (19) nebo  (20) požadovanou dobu přípravy v krocích po 5 °C. Na displeji (11) se zobrazuje teplota ve °C.
- ▶ Delším podržením tlačítka  (19) nebo  (20) lze požadovanou teplotu nastavit rychleji.

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

- ▶ Stiskněte tlačítko  (18) a poté tlačítkem  (19) nebo  (20) Nastavte požadovanou dobu přípravy v minutových krocích. Na displeji (11) se zobrazuje doba přípravy v MIN.
- ▶ Delším podržením tlačítka  (19) nebo  (20) lze požadovanou dobu přípravy nastavit rychleji.

Lze nastavit celkovou dobu přípravy 60 minut.



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

- ▶ Spusťte přípravu stisknutím tlačítka  (16).

9.2. Postup při přípravě pokrmů

Při provozu se zobrazuje teplota a zbývající doba přípravy.

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



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu!

Hrozí nebezpečí zranění vlivem horkých povrchů.

Během provozu mohou být povrchy přístroje a příslušenství velmi horké.

■ Používejte chňapky.

- ▶ V průběhu přípravy fritovací koš (2) několikrát protřepejte, aby se potraviny znovu rozprostřely. Tak dosáhnete rovnoměrné přípravy pokrmů.
- ▶ Vyjměte tedy fritovací koš (2) za rukojeť (3) z přístroje. Opatrně potraviny protřepte a zasuňte fritovací koš (2) zpět do přístroje.

Odpočet doby přípravy automaticky pokračuje.

- ▶ Pokud chcete doplnit potraviny, stisknutím tlačítka  (16) lze přípravu pokrmu přerušit.
- ▶ Vyjměte fritovací koš (2) za rukojeť (3) z přístroje.
- ▶ Opatrně doplňte potraviny a zasuňte fritovací koš (2) zpět do přístroje.
- ▶ Dalším stisknutím tlačítka  (16) lze pokračovat v přípravě pokrmů.

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

- ▶ Přípravu pokrmů lze předčasně přerušit stisknutím tlačítka pohotovostního režimu  (15) na několik sekund, dokud se přístroj nevypne.
- ▶ Odpojte síťovou zástrčku (10) ze zásuvky.
- ▶ Vyjměte fritovací hrnec (5) za rukojeť fritovacího koše (3) z přístroje. Postavte fritovací hrnec (5) na podložku odolnou proti vysokým teplotám a vyjměte fritovací koš (2). Při tom posuňte ochrannou záklopku na rukojeti fritovacího koše (3) nejdříve dopředu a poté stiskněte odblokovací tlačítko fritovacího koše (7) (viz **obr. F**). Vyjměte pokrm z fritovacího koše.

9.3. Doporučená nastavení



Množství nebo počet kusů uvedený v tabulce představuje optimální hodnotu. Příslušné nastavení pro příslušný pokrm naleznete v tabulce. Nastavení se však může lišit v závislosti na množství, fritovaných pokrmech nebo vašich preferencích. Řiďte se rovněž pokyny k přípravě od příslušných výrobců potravin.

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

Pokrm	Optimální hmotnost (g)	Čas (min)	Tepl. (°C)	Protřepávání/obracení	Upozornění
Tenké hluboce zmrazené hranolky	200 – 250 (max. 350)	13 – 18	200	Ano (2×)	Předehřívání 3 minuty
Silné hluboce zmrazené hranolky	200 – 250 (max. 350)	18 – 25	180	Ano (2×)	Předehřívání 3 minuty
Domácí hranolky	200 – 250 (max. 350)	25 – 30	180–200	Ano (2×)	Přidejte 1–2 PL kuchyňského oleje Předehřívání 3 minuty
Mini muffiny	400	15 – 18	160	Ne	Použijte formu na pečení, cca 6 mini muffinů
Rybí filé	150 – 250 (max. 500)	12 – 18	180	Ano (1×)	Předehřívání 3 minuty
Vepřové kotlety	100 – 300 (max. 600)	10 – 15	180	Ano (1×)	Předehřívání 3 minuty
Kuřecí stehýnka	100 – 300 (max. 600)	20 – 30	200	Ano (1×)	Předehřívání 3 minuty
Krevety	200 – 300 (max. 500)	10 – 14	200	Ano (2×)	Přidejte 1–2 PL kuchyňského oleje Předehřívání 3 minuty

Pokrm	Optimální hmotnost (g)	Čas (min)	Tepl. (°C)	Protřepávání/obracení	Upozornění
Zelenina (např. paprika, žampiony, cukety, brambory)	100 – 350 (max. 500)	13 – 30	180	Ano (2×)	Přidejte 1–2 PL kuchyňského oleje velikost kousků 2–3 cm



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



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



Pečicí formy pro pečení v horkovzdušné fritéze nejsou součástí dodávky.

9.4. Nastavení automatického programu

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

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

Symbol	Automatický program	Dopor. hmotnost (cca)	min.	°C	Protřepávání/obracení
	Zelenina	150	15	200	Ano (2×)

Zapněte přístroj stisknutím tlačítka pohotovostního režimu  (15).

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

Začne se střídavě zobrazovat teplota a doba přípravy zvoleného programu.

- ▶ Spusťte přípravu stisknutím tlačítka  (16).

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

- ▶ Přípravu pokrmů lze předčasně přerušit stisknutím tlačítka pohotovostního režimu  (15) na několik sekund, dokud se přístroj nevypne.
- ▶ Odpojte síťovou zástrčku (10) ze zásuvky.

10. Čištění horkovzdušné fritézy



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem vedeným součástmi zařízení.

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

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



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu!

Hrozí nebezpečí popálení o horké povrchy.

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



OZNÁMENÍ!

Hrozí poškození přístroje!

Může dojít k poškození přístroje v důsledku jeho nesprávného používání.

- Na kryt přístroje ani na jeho vnitřek nepoužívejte žádné drsné čisticí pomůcky.
 - Nemyjte horkovzdušnou fritézu ani její příslušenství v myčce nádobí.
 - K čištění ovládacího panelu a vnější plochy přístroje je vhodná měkká navlhčená utěrka.
- ▶ Fritovací koš (2) čistěte houbičkou a jemným mýdlovým roztokem. Nejdříve oba díly pečlivě omyjte a poté je pečlivě osušte.
 - ▶ Fritovací komoru (6) vymyjte teplou vodou a měkkou houbičkou.
 - ▶ Při znečištění topných spirál použijte mycí kartáč. Opatrně odstraňte zbytky pokrmů.

11. Delší doba nepoužívání přístroje a přeprava

- ▶ Pokud nebudete přístroj delší dobu používat, odpojte síťovou zástrčku (10), očistěte přístroj a uložte ho na suchém, bezprašném místě bez přímého slunečního záření a mrazu.
- ▶ Aby se předešlo poškození výrobku při přepravě, doporučujeme použít originální obal.

12. Odstraňování závad

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

Problém	Možná příčina	Odstraňování závad
Přístroj nefunguje.	Síťová zástrčka (10) není zapojená do zásuvky.	▶ Zapojte přístroj do řádně instalované zásuvky.
	Nejsou zadány úplné údaje.	▶ Spusťte přípravu stisknutím tlačítka  (16).
Pokrmy nejsou dovařené.	Příliš velké množství náplně.	▶ Plňte fritovací koš (2) jen po značku MAX.
	Teplota přípravy je příliš nízká.	▶ Mačkejte tlačítko  (18), dokud se na displeji (11) nezobrazí teplota ve °C. Stisknutím tlačítka  (19) lze požadovanou teplotu přípravy zvýšit.
	Příliš krátká doba přípravy.	▶ Mačkejte tlačítko  (18), dokud se na displeji (11) nezobrazí doba přípravy v MIN. Stisknutím tlačítka  (19) lze požadovanou dobu přípravy prodloužit.
Pokrmy nejsou rovnoměrně provařené.	Pokrmy leží příliš těsně u sebe.	▶ Protřepte fritovací koš (2), aby se potraviny rovnoměrně rozprostřely (viz 9.2 na straně 42). Některé pokrmy je nutné asi po polovině doby přípravy protřepat. ▶ Naplňte fritovací koš (2) menšími kousky. Menší kousky se provaří rovnoměrněji.
Fritované pokrmy nejsou dostatečně křupavé.	Byly použity pokrmy nevhodné pro přípravu v horkovzdušné fritéze.	▶ Pro křupavý výsledek používejte polotovary určené pro přípravu v troubě nebo lehce pořízené olejem.

Problém	Možná příčina	Odstraňování závad
Přístroj nelze zavřít.	Fritovací koš (2) je přeplněný.	▶ Plňte fritovací koš (2) jen po značku MAX.
Z přístroje vychází bílý kouř	Pokrmý jsou velmi tučné.	▶ Při přípravě velmi mastných pokrmů tuk odkapává do fritovacího hrnce (5). Vlivem tuku vzniká ve fritovacím hrnci (5) větší žár než normálně – to nemá negativní vliv na přístroj ani na výsledný pokrm.
	Ve fritovacím hrnci (5) ještě zůstaly zbytky tuku z minulého vaření.	▶ Zbytky tuku se pálí ve fritovací komoře. Čistěte fritovací hrnec (5) po každém použití.
Čerstvé hranolky nejsou rovnoměrně fritované.	Kousky hranolek nebyly dostatečně namočené.	▶ Vložte hranolky přibližně na 1/2 hodiny do studené vody, aby došlo k dostatečnému vyloučení škrobu. Před vložením do horkovzdušné fritézy je osušte kuchyňskou utěrkou.
	Daný druh brambor není vhodný.	
Čerstvé hranolky nejsou křupavé.	Brambory jsou příliš vlhké.	▶ Křupavost závisí na obsahu vody a škrobu daného druhu brambor a na množství oleje.
		▶ Brambory pečlivě osušte a potřete je pak asi 1/2 lžice oleje.
		▶ Nakrájejte brambory na menší kousky.

13. Likvidace



ZAŘÍZENÍ

Vyřazené přístroje se nesmí vyhazovat do běžného domovního odpadu.

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

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

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

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

OBAL

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

14. Náhradní díly

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

15. Prohlášení o ochraně osobních údajů

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

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

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

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

Vy máte vůči nám právo na informace o příslušných osobních údajích a také na opravu, výmaz, omezení zpracování, námitku proti zpracování a rovněž na přenositelnost údajů. V případě práva na informace o osobních údajích a na jejich výmaz však platí omezení dle §§ 34 a 35 spolkového zákona o ochraně osobních údajů BDSG (čl. 23 obecného nařízení o ochraně osobních údajů GDPR). Kromě toho máte právo podat stížnost u příslušného orgánu pro dohled nad ochranou osobních údajů (čl. 77 GDPR a § 19 BDSG). V případě společnosti MLAP je tímto orgánem zemský pověřenec pro ochranu osobních údajů a svobodu informací Bádenska-Württemberska, Postfach 10 29 32, 70025 Stuttgart, Německo, www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de.

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

16. Informace o ochranných známkách

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

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

17. Záruka MLAP GmbH

Vážení zákazníci,

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

17.1. Záruční podmínky

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

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

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

17.2. Záruční lhůta a zákonné nároky

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

17.3. Rozsah záruky

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

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

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

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

17.4. Postup při uplatnění záruky

Pro rychlé vyřízení dodržujte prosím tyto pokyny:

- Mějte prosím připravenou stvrzenku a číslo zboží (např. IAN 406267_2207) jako doklad o nákupu.
- Číslo zboží najdete na typovém štítku, na rytině, na úvodní straně návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se objevily funkční závady nebo jiné nedostatky, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení telefonicky nebo prostřednictvím našeho kontaktního formuláře.

18. Servis



Na adrese www.lidl-service.com si můžete stáhnout tento návod a mnoho dalších příruček, produktová videa a instalační software. Pomocí tohoto QR kódu se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a po zadání čísla výrobku IAN 406267_2207 můžete otevřít příslušný návod k obsluze.

	Servis Česká republika Hot line ☎ +420 2 96180690 🕒 Po-Pá: 9:00 - 17:00 Použijte kontaktní formulář na www.mlapp.info/contact
	IAN 406267_2207

18.1. Dodavatel/Výrobce/Dovozce

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

MLAP GmbH
Meitnerstr. 9
70563 Stuttgart
NĚMECKO

Inhaltsverzeichnis

1.	Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	54
1.1.	Zeichenerklärung.....	54
2.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	56
3.	Sicherheitshinweise	57
3.1.	Inbetriebnahme und Gebrauch.....	59
3.2.	Reinigung	62
4.	Teilebeschreibung.....	62
5.	Lieferumfang.....	63
6.	Technische Daten	64
7.	EU-Konformitätsinformation.....	64
8.	Heißluft-Fritteuse vorbereiten.....	65
9.	Heißluft-Fritteuse bedienen	65
9.1.	Garzeit und Temperatur einstellen	66
9.2.	Vorgehensweise während des Garvorgangs.....	66
9.3.	Empfohlene Einstellungen	67
9.4.	Automatikprogramm einstellen	69
10.	Heißluft-Fritteuse reinigen	70
11.	Längerer Nichtgebrauch und Transport.....	71
12.	Fehlerbehebung	71
13.	Entsorgung.....	74
14.	Ersatzteile	74
15.	Datenschutzerklärung	75
16.	Hinweise zu Warenzeichen.....	75
17.	Garantie der MLAP GmbH	75
17.1.	Garantiebedingungen	75
17.2.	Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche.....	76
17.3.	Garantieumfang	76
17.4.	Abwicklung im Garantiefall.....	76
18.	Service	77
18.1.	Lieferant/Produzent/Importeur	77

1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung



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

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

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

1.1. Zeichenerklärung

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



GEFAHR!

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!

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



WARNUNG!

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

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



VORSICHT!

Warnung vor möglichen mittelschweren und/oder leichten Verletzungen!

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



HINWEIS!

Hinweise beachten, um Sachschaden zu vermeiden!

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



Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



Warnung vor Gefahr durch heiße Oberflächen!



Hinweise zum Zusammenbau oder zum Betrieb



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!

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



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



Geprüfte Sicherheit

Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen die Anforderungen des Produktsicherheitsgesetzes.



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



Verpackung umweltgerecht entsorgen (siehe Kapitel „Entsorgung“)



Verpackung umweltgerecht entsorgen (siehe Kapitel „Entsorgung“)



Gerät umweltgerecht entsorgen (siehe Kapitel „Entsorgung“)



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



Der Frittierkorb und der Frittiertopf sind ILAG antihafbeschichtet.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

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

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

3. Sicherheitshinweise

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

- Gerät und Zubehör an einem für Kinder un erreichbaren 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.

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

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

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

3.1. Inbetriebnahme und Gebrauch



WARNUNG!

Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch heiße Oberflächen.

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

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

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

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

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

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

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

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

- Entfernen Sie verbrannte Speisereste.

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



HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

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

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

3.2. Reinigung

- Beachten Sie die weiterführenden Hinweise zur Reinigung und reinigen Sie Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie im Kapitel „10. Heißluft-Fritteuse reinigen“ auf Seite 70 beschrieben.

4. Teilebeschreibung

Abb. A – Vorderseite

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

Abb. B – Rückseite

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

Abb. C – Bedienelemente/Displayanzeige

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

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

5. Lieferumfang



GEFAHR!

Erstickungsgefahr!

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

■ Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.

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

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

- Digitale Heißluft-Fritteuse
- Bedienungsanleitung

6. Technische Daten

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



7. EU-Konformitätsinformation



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

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

8. Heißluft-Fritteuse vorbereiten

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

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



Beim ersten Gebrauch kann es aufgrund von Herstellungsrückständen zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Dies ist jedoch ungefährlich und lässt schnell nach. Lassen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung ca. 30 Minuten auf der höchsten Temperaturstufe laufen (siehe „9.1. Garzeit und Temperatur einstellen“ auf Seite 66) und sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

9. Heißluft-Fritteuse bedienen



WARNUNG! **Brandgefahr!**

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

- Füllen Sie den Frittierkorb (2) nicht mit Fett oder Öl wie bei einer herkömmlichen Fritteuse. Geben Sie, je nach Rezept, nur eine entsprechende Menge Speiseöl zum Lebensmittel hinzu.
 - Überfüllen Sie den Frittierkorb (2) nicht. Beachten Sie die MAX-Markierung. Wir empfehlen jedoch den Frittierkorb (2) für eine einfache Handhabung nur zu 3/4 zu befüllen.
- ▶ Ziehen Sie den Frittierkorb (2) aus dem Gerät (siehe **Abb. D**).
 - ▶ Befüllen Sie den Frittierkorb (2) mit der Speise. Entnehmen Sie die geeigneten Füllmengen der Tabelle im Kapitel „9.3. Empfohlene Einstellungen“ auf Seite 67.

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

9.1. Garzeit und Temperatur einstellen

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

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

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

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

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

Es ist eine Garzeit von insgesamt 60 Minuten möglich.



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

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

9.2. Vorgehensweise während des Garvorgangs

Die Gartemperatur sowie die verbleibende Garzeit werden beim Betrieb angezeigt.

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



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

Während des Betriebs können die berührbaren Oberflächen des Gerätes und des Zubehörs sehr heiß werden.

■ Verwenden Sie Topfhandschuhe.

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

Die Zeit läuft automatisch weiter.

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

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

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

9.3. Empfohlene Einstellungen



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

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

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

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

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



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



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



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

9.4. Automatikprogramm einstellen

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

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

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

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

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

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

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

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

10. Heißluft-Fritteuse reinigen



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

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

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



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

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



HINWEIS!

Möglicher Geräteschaden!

Es besteht ein möglicher Geräteschaden durch unsachgemäßen Gebrauch.

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

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

11. Längerer Nichtgebrauch und Transport

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

12. Fehlerbehebung

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

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

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Die Speisen sind nicht gar.	Die Füllmenge ist zu groß.	▶ Befüllen Sie den Frittierkorb (2) nur bis zur Max-Markierung.
	Die Gartemperatur ist zu niedrig.	▶ Drücken Sie die Schaltfläche  (18), bis in der Displayanzeige (11) die Temperatur °C angezeigt wird. Drücken Sie  (19), um die gewünschte Gartemperatur zu erhöhen.
	Die Garzeit ist zu kurz.	▶ Drücken Sie die Schaltfläche  (18), bis in der Displayanzeige (11) die Garzeit MIN angezeigt wird. Drücken Sie  (19), um die gewünschte Garzeit zu verlängern.
Die Speisen sind nicht gleichmäßig gegart.	Speisen liegen zu dicht aneinander.	▶ Schütteln Sie den Frittierkorb (2), um die Speisen gleichmäßig zu verteilen (siehe 9.2 auf Seite 66). Manche Speisen müssen nach ca. der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden. ▶ Befüllen Sie den Frittierkorb (2) mit kleinen Stücken. Kleinere Stücke garen gleichmäßiger.
Die frittierten Speisen sind nicht knusprig genug.	Für die Heißluft-Fritteuse ungeeignete Speisen verwendet.	▶ Verwenden Sie backofengeeignete oder leicht gefettete Snacks für knusprigere Ergebnisse.
Das Gerät lässt sich nicht verschließen.	Der Frittierkorb (2) ist überfüllt.	▶ Befüllen Sie den Frittierkorb (2) nur bis zur Max-Markierung.

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Weiße Rauchentwicklung im Gerät	Die Speisen sind sehr fettig.	▶ Bei der Zubereitung von sehr fettigen Speisen tropft Fett in den Frittierpf (5). Durch das Fett entsteht im Frittierpf (5) eine größere Hitze als normalerweise – dies beeinträchtigt weder das Gerät noch das Garergebnis.
	Der Frittierpf (5) weist noch Fettrückstände vom vorherigen Garvorgang auf.	▶ Fettrückstände verbrennen in der Frittierkammer. Säubern Sie den Frittierpf (5) 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. 1/2 Esslöffel Öl.
		▶ Schneiden Sie die Kartoffeln in kleinere Stücke.

13. Entsorgung



GERÄT (GILT NUR FÜR DEUTSCHLAND)

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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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



GERÄT (ANDERE DEUTSCHSPRACHIGE LÄNDER)

Altgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

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

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

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

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

VERPACKUNG

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

14. Ersatzteile

Wenn Sie Ersatzteile nachbestellen möchten, kontaktieren Sie uns über das Kontaktformular unter www.mlapp.info/contact.

15. Datenschutzerklärung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

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

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

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

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

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

16. Hinweise zu Warenzeichen

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

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

17. Garantie der MLAP GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

17.1. Garantiebedingungen

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

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

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

17.2. Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

17.3. Garantieumfang

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

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

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

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

17.4. Abwicklung im Garantiefall

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

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

18. Service



Auf www.lidl-service.com können Sie diese Anleitung und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

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



Service Deutschland

Hotline

☎ +49 201 56579031

🕒 Mo. - Fr.: 09:00 - 17:00

Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter: www.mlapp.info/contact



Service Österreich

Hotline

☎ +43 1 2531798

🕒 Mo. - Fr.: 09:00 - 17:00

Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter: www.mlapp.info/contact



Service Schweiz

Hotline

☎ +41 44 2006089

🕒 Mo. - Fr.: 09:00 - 17:00

Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter: www.mlapp.info/contact

IAN 406267_2207

18.1. Lieferant/Produzent/Importeur

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

MLAP GmbH
Meitnerstr. 9
70563 Stuttgart
DEUTSCHLAND

MLAP GmbH

Meitnerstr. 9
70563 Stuttgart
GERMANY

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

Információk aktualitása · Stav informací · Stand der Informationen:
Update: 11/2022 · Ident.-No.: 50072198-19193-10/2022-4

IAN 406267_2207

