

SILVERCREST®



DIGITAL AIR FRYER SHFD 1500 B1

(LV)

DIGITĀLAIS KARSTĀ GAISA KATLS

Lietošanas instrukcija

(PL)

CYFROWA FRYTKOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE

Instrukcja obsługi

(EE)

DIGITAALNE KUUMAÕHUFRITÜÜR

Kasutusjuhend

(DE) (AT) (CH)

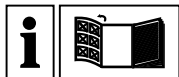
DIGITALE HEISLUFT-FRITTEUSE

Bedienungsanleitung

IAN 406267_2207

(PL)

(LV)



PL

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

EE

Enne lugemist klappige joonistega leht lahti ja seejärel tutvuge kõikide seadme funktsioonidega.

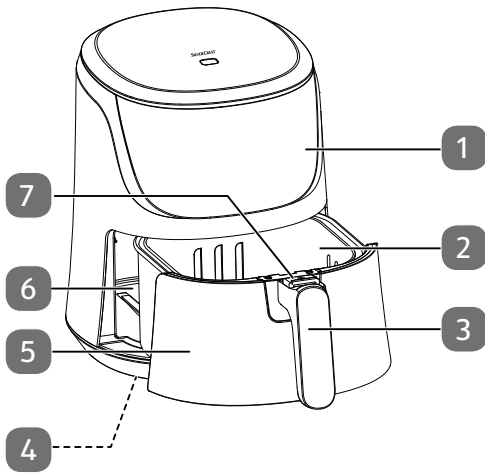
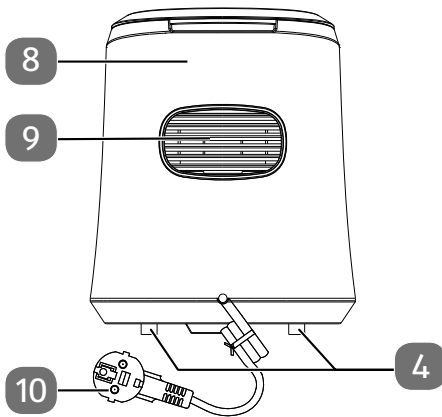
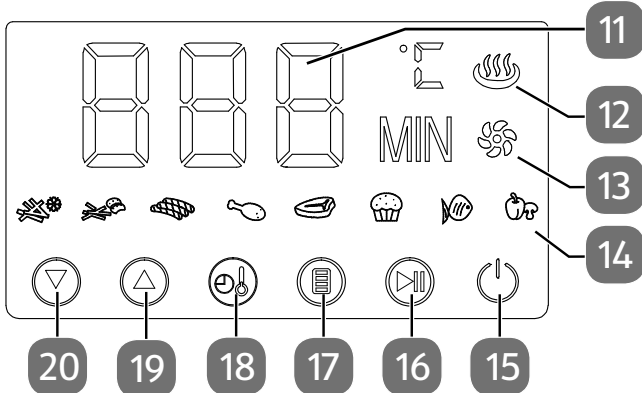
LV

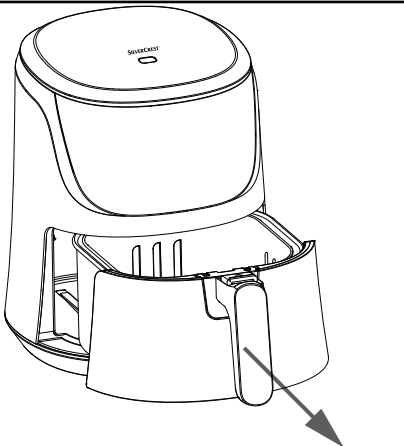
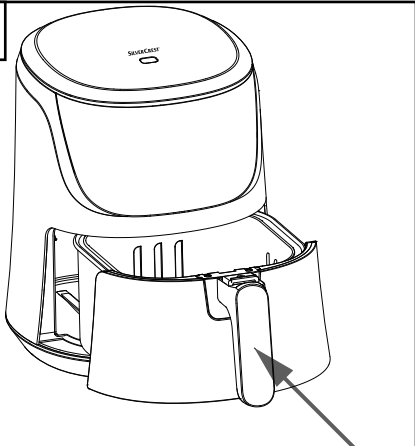
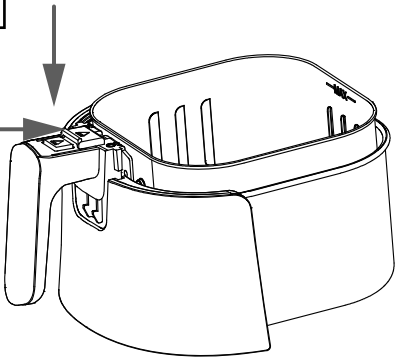
Pirms lasišanas atlokiet pusi, uz kuras redzami attēli, un iepazīstieties ar visām ierīces funkcijām.

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.

PL	Instrukcja obsługi	Strona	5
EE	Kasutusjuhend	Lk	31
LV	Lietošanas instrukcija	Lapa	53
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	77

A**B****C**

D**E****F**

Spis treści

1.	Informacje o niniejszej instrukcji obsługi	6
1.1.	Objaśnienie znaków	6
2.	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	8
3.	Zasady bezpieczeństwa	9
3.1.	Uruchamianie i używanie	11
3.2.	Czyszczenie	14
4.	Opis części.....	15
5.	Zawartość opakowania	15
6.	Dane techniczne	16
7.	Informacje dotyczące zgodności z przepisami UE.....	16
8.	Przygotowanie frytkownicy beztłuszczowej	17
9.	Obsługa frytkownicy beztłuszczowej.....	18
9.1.	Ustawianie czasu i temperatury obróbki cieplnej.....	18
9.2.	Sposób postępowania podczas procesu obróbki cieplnej.....	19
9.3.	Zalecane ustawienia	20
9.4.	Ustawianie programu automatycznego	21
10.	Czyszczenie frytkownicy beztłuszczowej.....	22
11.	Dłuższa przerwa w użytkowaniu i transportowanie.....	23
12.	Usuwanie problemów	24
13.	Utylizacja	26
14.	Części zamienne	27
15.	Polityka prywatności.....	27
16.	Uwagi dotyczące znaków towarowych	28
17.	Gwarancja MLAP GmbH.....	28
17.1.	Warunki gwarancji	28
17.2.	Okres obowiązywania gwarancji oraz ustawowe roszczenia z tytułu wad.....	28
17.3.	Zakres gwarancji	28
17.4.	Usługi gwarancyjne	29
18.	Serwis.....	29
18.1.	Dostawca / producent / importer	30

1. Informacje o niniejszej instrukcji obsługi



Dziękujemy za wybór naszego produktu. Życzymy wiele przyjemności podczas jego eksploatacji.

Przed uruchomieniem urządzenia uważnie przeczytaj zasady bezpieczeństwa. Stosuj się do ostrzeżeń podanych na urządzeniu i w instrukcji obsługi.

Zawsze przechowuj instrukcję obsługi w pobliżu urządzenia. Sprzedając lub oddając urządzenie innej osobie, koniecznie przekaz również niniejszą instrukcję obsługi, ponieważ stanowi ona istotną część produktu.

1.1. Objasnienie znaków

Jeżeli fragment tekstu jest oznaczony jednym z poniższych symboli ostrzegawczych, należy unikać niebezpieczeństwa opisanego w tekście, aby zapobiec określonym w nim możliwym konsekwencjom.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ostrzeżenie przed bezpośrednim zagrożeniem życia!

- Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby uniknąć sytuacji, które prowadzą do śmierci lub poważnych obrażeń.



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie przed możliwym zagrożeniem życia i/lub ciężkimi, nieodwracalnymi obrażeniami!

- Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby uniknąć sytuacji, które mogą prowadzić do śmierci lub poważnych obrażeń.



PRZESTROGA!

Ostrzeżenie przed możliwymi średnimi i/lub lekkimi obrażeniami!

- Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby uniknąć sytuacji, które mogą prowadzić do drobnych lub lekkich obrażeń.



NOTYFIKACJA!

Przestrzegaj wskazówek, aby uniknąć szkód materialnych!

- Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby uniknąć sytuacji, które mogą prowadzić do szkód materialnych.



Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem związanym z porażeniem prądem elektrycznym!



Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem związanym z gorącymi powierzchniami!



Wskazówki dotyczące konstrukcji lub użytkowania



Przestrzegaj wskazówek podanych w instrukcji obsługi!

- Znak wypunktowania / informacja o zdarzeniach podczas obsługi
- ▶ Instrukcja wymaganego postępowania
- Instrukcja wymaganego postępowania w celu uniknięcia niebezpieczeństw



Symbol prądu przemiennego



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



Sprawdzone bezpieczeństwo

Produkty oznaczone tym symbolem spełniają wymagania niemieckiej Ustawy o bezpieczeństwie produktów (ProdSG).



Oznakowanie materiałów opakowaniowych przy sortowaniu odpadów z wykorzystaniem skrótów (a) oraz numerów (b) o następującym znaczeniu:

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



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



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



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



Używany w UE symbol oznaczający materiały, które mają kontakt z żywnością, np. opakowania lub powierzchnie urządzeń.



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

2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie służy do pieczenia, obróbki cieplnej i grillowania takich produktów, jak warzywa, frytki i pieczone ziemniaki (domowej roboty lub gotowe do włożenia do piekarnika). Ponadto można w nim również przygotowywać ryby, mięso i drób.

To urządzenie jest przeznaczone do używania w gospodarstwach domowych i otoczeniu podobnym do domowego, na przykład:

- w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- w gospodarstwach rolnych;
- przez gości w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
- w pensjonatach ze śniadaniem.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego i nie należy go wykorzystywać do celów przemysłowych/komercyjnych. Należy pamiętać, że użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem powoduje wygaśnięcie odpowiedzialności producenta:

- Nie modyfikuj urządzenia bez naszej zgody ani nie używaj niedopuszczonych lub niedostarczonych przez nas akcesoriów.
- Stosuj się do wszystkich informacji podanych w niniejszej instrukcji obsługi, a w szczególności do zasad bezpieczeństwa. Wszystkie inne sposoby obsługi urządzenia są uznawane za niezgodne z przeznaczeniem i mogą powodować obrażenia ciała lub szkody materialne.

3. Zasady bezpieczeństwa

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

- Urządzenie i akcesoria powinny być przechowywane w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Niniejsze urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub osoby bez wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli znajdują się one pod nadzorem lub otrzymały wskazówki dotyczące bezpiecznego używania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego tytułu niebezpieczeństwa.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Dzieci nie powinny czyścić urządzenia ani wykonywać przy nim prac konserwacyjnych bez nadzoru.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny zbliżać się do urządzenia ani przewodu zasilającego.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!

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

- Wszystkie zastosowane materiały opakowaniowe (worki, kawałki polistyrenu itd.) przechowuj poza zasięgiem dzieci.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się materiałami opakowaniowymi.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem / zwarcia!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym / zwarcia przez dotknięcie części znajdujących się pod napięciem.

- Podłącz urządzenie do prawidłowo zainstalowanego i łatwo dostępnego gniazdka znajdującego się w pobliżu miejsca ustawie-

nia. Lokalne napięcie sieciowe musi być zgodne z danymi technicznymi urządzenia.

- Gniazdko musi być łatwo dostępne na wypadek konieczności nagłego odłączenia urządzenia od sieci.
- Zawsze ciągnij za wtyczkę, nigdy za kabel sieciowy.
- Uważaj, aby kabel sieciowy nie stykał się z gorącymi przedmiotami lub powierzchniami (np. elektrycznymi płytami kuchennymi).
- Przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu urządzenia skontroluj urządzenie i jego kabel sieciowy pod kątem uszkodzeń.
- Nie uruchamiaj urządzenia, jeżeli urządzenie lub kabel sieciowy mają widoczne uszkodzenia lub urządzenie upadło.
- W przypadku stwierdzenia uszkodzenia transportowego zwróć się niezwłocznie do serwisu.
- Pod żadnym pozorem nie modyfikuj urządzenia, ani nie próbuj go samodzielnie otwierać ani naprawiać.
- Pod żadnym pozorem nie otwieraj obudowy urządzenia ani nie wkładaj do niego żadnych przedmiotów przez otwory wentylacyjne.
- W celu uniknięcia zagrożeń uszkodzony kabel sieciowy urządzenia musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis bądź inną wykwalifikowaną osobę.
- Całkowicie rozwiń kabel sieciowy.
- Nie zaginaj ani nie zgniataj kabla sieciowego.
- Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka, gdy
 - trwa czyszczenie lub konserwacja urządzenia,
 - urządzenie jest montowane lub demontowane,
 - urządzenie jest wilgotne lub mokre,
 - urządzenie nie jest już używane,
 - urządzenie nie jest nadzorowane,
 - trwa burza.

Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach, nie trzymaj go pod bieżącą wodą ani nie korzystaj z niego w zawilgoconych pomieszczeniach, ponieważ mogłoby to doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym.

- Chronić urządzenie przed kontaktem z wodą i innymi płynami. Trzymaj urządzenie, kabel sieciowy i wtyczkę z dala od umywalki, zlewozmywaka itp.
- Nie stawiaj na urządzeniu ani w jego pobliżu żadnych przedmiotów wypełnionych płynami, np. wazonów lub naczyń z napojami.
- Nie uruchamiaj urządzenia na mokrej powierzchni ustawienia.
- Pod żadnym pozorem nie dotykaj kabla sieciowego / wtyczki mokrymi rękami.
- Używaj urządzenia tylko w pomieszczeniach.
- Nie narażaj urządzenia na działanie skrajnych warunków. Należy unikać:
 - wysokiej wilgotności powietrza lub wilgoci,
 - bardzo wysokich lub niskich temperatur,
 - bezpośredniego nasłonecznienia,
 - otwartego ognia.

3.1. Uruchamianie i używanie



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo pożaru!

Niebezpieczeństwo wywołania pożaru przez gorące powierzchnie.

- Aby uniknąć ryzyka przypadkowego zresetowania ochronnego ogranicznika temperatury, urządzenie nie może być zasilane za pośrednictwem zewnętrznego wyłącznika, takiego jak wyłącznik czasowy, ani podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez urządzenie.
- Ustaw urządzenie na żaroodpornej, suchej i równej powierzchni.
- Nie ustawiaj urządzenia na powierzchniach, które mogą się rozgrzać (np. elektryczne płyty kuchenne, otwarte płomienie).

SILVERCREST®

- Zwróć uwagę na to, aby urządzenie podczas pracy nie dotykało innych przedmiotów. Zachowaj odległość co najmniej 10 cm od innych przedmiotów. Nie ustawiaj urządzenia zwłaszcza w pobliżu materiałów łatwopalnych (firanek, zasłon, papieru itp.).
- Nie ustawiaj działającego urządzenia pod wiszącymi szafkami ani innymi przedmiotami, które uniemożliwiałyby swobodny odpływ pary w górę.
- Nie zakrywaj urządzenia.
- Nie stawiaj na urządzeniu żadnych przedmiotów.
- Nigdy nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu wybuchowych lub palnych oparów.
- Aby potrawy się nie przypaliły, do przygotowywania żywności używaj koniecznie koszyka w garnku do smażenia.
- Gorący koszyk do smażenia zawsze stawiaj na żaroodpornym podłożu.
- Nie napełniaj koszyka do smażenia tłuszczem lub olejem jak w zwykłej frytkownicy. W zależności od przepisu dodawaj tylko odpowiednią ilość oleju do żywności.
- Nie dopuszczaj do przepelniania koszyka do smażenia, aby podczas pracy żywność nie dotykała elementu grzejnego wewnątrz urządzenia. Napełniaj koszyk do smażenia tylko do oznaczenia poziomu maksymalnego.
- Nie umieszczaj w koszyku do smażenia żadnych potraw zawiniętych w folię spożywczą, folię plastikową lub inne palne materiały.
- W przypadku pojawienia się ciemnego dymu natychmiast wyjmij wtyczkę z gniazdka. Oczekaj, aż dym przestanie się wydobywać, i wyjmij koszyk do smażenia z urządzenia.
- W razie pożaru najpierw odłącz urządzenie od zasilania elektrycznego. Nie gaś go wodą. Gaś płomienie kocem gaśniczym lub odpowiednią gaśnicą.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!

Niebezpieczeństwo obrażeń ciała na skutek dotknięcia gorących powierzchni.

Dostępne powierzchnie urządzenia i akcesoriów mogą podczas działania urządzenia rozgrzać się do bardzo wysokich temperatur.

- Aby zapobiec poparzeniom, nie wolno dotykać kratki wentylacyjnej znajdującej się z tyłu urządzenia, która podczas pracy urządzenia bardzo się nagrzewa.
- Podczas pracy urządzenia dotykaj wyłącznie uchwytu przy koszyku do smażenia lub elementów obsługowych!
- Nie sięgaj do komory smażenia, nie chwytaj za kosz do smażenia ani za element grzejny.
- Nie ruszaj pracującego urządzenia.
- Nie przenoś rozgrzanego urządzenia. Pozostaw je do całkowitego wystygnięcia.
- W przypadku wyjmowania koszyka do smażenia w trakcie lub po przygotowaniu potraw istnieje niebezpieczeństwo oparzenia przez wydobywającą się parę. Nie trzymaj głowy bezpośrednio nad urządzeniem i unikaj kontaktu z parą.
W razie potrzeby ustaw koszyk/garnek do smażenia na żaroodpornej podkładce.
- Podczas działania koszyk do smażenia będzie bardzo gorący. Nie należy go dotykać. Używaj rękawic kuchennych.
- Element grzewczy jest gorący jeszcze przez dłuższy czas po wyłączeniu. Upewnij się, że nikt nie sięgnie do komory smażenia.



PRZESTROGA!

Zagrożenie dla zdrowia!

Pieczenie, obróbka cieplna lub grillowanie w zbyt wysokiej temperaturze może powodować powstawanie szkodliwych substancji. Akrylamidy powstające w zwęglonych lub spalonych resztkach potraw mogą być rakotwórcze.

- Usunąć przypalone resztki jedzenia.
- Nie pozwolić, aby jedzenie stało się zbyt ciemne podczas pieczenia lub grillowania.



NOTYFIKACJA!

Niebezpieczeństwo uszkodzenia!

Dodatki chemiczne w powłokach mebli mogą szkodliwie oddziaływać na materiał nóżek urządzenia i powodować powstawanie śladów na powierzchni mebli.

- W razie potrzeby ustaw urządzenie na żaroodpornej podkładce.

3.2. Czyszczenie

- Przestrzegaj dalszych wskazówek dotyczących czyszczenia i czyść powierzchnie mające kontakt z żywnością, jak opisano w rozdziale „10. Czyszczenie frytkownicy beztłuszczowej” na stronie 22.

4. Opis części

Rys. A – strona przednia

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

Rys. B – strona tylna

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

Rys. C – elementy obsługowe / wskazania wyświetlacza

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

5. Zawartość opakowania



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo zadławienia się!

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

■ Folie opakowaniową przechowuj z dala od dzieci.

- ▶ Sprawdź zawartość opakowania i upewnij się, że nie wystąpiły uszkodzenia. Powiadom nas w ciągu 14 dni od daty zakupu, jeżeli zawartość opakowania nie jest kompletna lub występują uszkodzenia.

Zakupiony komplet zawiera następujące elementy:


- cyfrowa frytkownica beztłuszczowa
- instrukcja obsługi

6. Dane techniczne

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




7. Informacje dotyczące zgodności z przepisami UE

 Firma MLAP GmbH niniejszym oświadcza, że produkt spełnia wymogi poniższych regulacji Unii Europejskiej:

- dyrektywy 2014/30/UE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej,
- dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/UE,
- dyrektywy 2009/125/WE w sprawie ekoprojektu,
- dyrektywy RoHS 2011/65/UE.

8. Przygotowanie frytkownicy beztłuszczowej

- ▶ Usuń z urządzenia wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i folie.
- ▶ Ustaw urządzenie na żaroodpornej, suchej i równej powierzchni.
- ▶ Wyjmij z urządzenia garnek do smażenia (5). Przesuń osłonę na uchwycie koszyka do smażenia (3) do przodu, a dopiero następnie naciśnij przycisk odblokowujący koszyka do smażenia (7), aby wyjąć koszyk do smażenia (2) (patrz **rys. F**). Osłona zapobiega przypadkowemu odłączeniu się koszyka do smażenia od garnka do smażenia.
- ▶ Przepłucz koszyk do smażenia (2) i garnek do smażenia (5) gorącą wodą. Obie części dokładnie osusz.
- ▶ Włóż koszyk (2) do garnka do smażenia (5) w taki sposób, aby pasował do wgłębienia w garnku (5) i zatrasnął się.
- ▶ Wytrzyj obudowę (8) zwilżoną ściereczką.
- ▶ Podłączaj frytkownicę beztłuszczową jedynie do prawidłowo zainstalowanego, uziemionego i zabezpieczonego elektrycznie gniazdka. Lokalne napięcie sieciowe musi być zgodne z danymi technicznymi urządzenia.

Frytkownica beztłuszczowa wydaje sygnał dźwiękowy, przełącznik trybu uśpienia  (15) świeci się.



Podczas pierwszego użycia ze względu na pozostałości produkcyjne mogą się wydzielać nieprzyjemne zapachy i dym. Jest to jednak nieszkodliwe i szybko ustępuje. Przed pierwszym użyciem włącz urządzenie i pozostaw je na 30 minut przy najwyższym ustawieniu temperatury (patrz „9.1. Ustawianie czasu i temperatury obróbki cieplnej” na stronie 18) oraz zapewnij dostateczną wentylację pomieszczenia.

9. Obsługa frytkownicy beztłuszczowej








OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo pożaru!






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

- Nie napełniaj koszyka do smażenia (2) tłuszczem lub olejem jak w zwykłej frytkownicy. W zależności od przepisu dodawaj tylko odpowiednią ilość oleju do żywności.
 - Nie dopuszczaj do przepelniania koszyka do smażenia (2). Przestrzegaj oznaczenia poziomu maksymalnego. Zalecamy jednak napełnianie koszyka do smażenia (2) tylko w 3/4, aby zapewnić łatwość korzystania.
- ▶ Wyjmij garnek do smażenia (2) z urządzenia (patrz **rys. D**).
 - ▶ Napełnij koszyk do smażenia (2) składnikami potrawy. Skorzystaj przy tym z tabeli przedstawiającej ilości, które można włożyć, znajdującej się w rozdziale „9.3. Zalecane ustawienia” na stronie 20.
 - ▶ Mocno przytrzymaj koszyk do smażenia (2) za uchwyt koszyka do smażenia (3) i wsuń go od przodu całkowicie do urządzenia (patrz **rys. E**).

9.1. Ustawianie czasu i temperatury obróbki cieplnej

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

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

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

Maksymalny czas obróbki cieplnej może wynosić 60 minut.



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

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

9.2. Sposób postępowania podczas procesu obróbki cieplnej

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

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



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!



Niebezpieczeństwo obrażeń ciała na skutek dotknięcia gorących powierzchni.

Dostępne powierzchnie urządzenia i akcesoriów mogą podczas działania urządzenia rozgrzać się do bardzo wysokich temperatur.


■ Używaj rękawic kuchennych.

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

Obróbka cieplna będzie automatycznie kontynuowana.

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

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

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

9.3. Zalecane ustawienia



Podane w tabeli ilości lub liczby sztuk przedstawiają ilość optymalną.

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

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

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

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



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



Jeśli frytkownica beztłuszczowa nie była wcześniej rozgrzana, należy wydłużyć czas podgrzewania o 3 minuty.







Formy do pieczenia nie znajdują się w zawartości opakowania frytkownicy beztłuszczowej.


9.4. Ustawianie programu automatycznego

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

Symbol	Program automatyczny	Zalecana masa (w przybliżeniu)	Min.	°C	Potrząsanie/obracanie
	Głęboko mrożone frytki	330	16	200	Tak (× 2)
	Domowe frytki	300	18	180	Tak (× 2)
	Kiełbaski	100	10	200	Tak (× 1)
	Udka kurczaka	100	20	180	Tak (× 1)

Symbol	Program automatyczny	Zalecana masa (w przybliżeniu)	Min.	°C	Potrząsanie/obrót
	Stek	100–500	15	180	Tak (× 1)
	Ciasto	300	20	160	nie
	ryba	150	12	200	Tak (× 1)
	warzywa	150	15	200	Tak (× 2)


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

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

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

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

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

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

▶ Wyjmij wtyczkę (10) z gniazdka.

10. Czyszczenie frytkownicy beztuszczowej



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Istnieje niebezpieczeństwo porażenia elektrycznego przez części przewodzące prąd.

■ Przed rozpoczęciem czyszczenia zawsze wyjmij wtyczkę (10) z gniazdka.

■ Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach. Gdyby jednak urządzenie wpadło do cieczy, pod żadnym pozorem go nie dotykaj. Najpierw wyciągnij wtyczkę (10) z gniazdka.

Pod żadnym pozorem nie uruchamiaj ponownie urządzenia. Zleć kontrolę urządzenia producentowi, swojemu serwisowi czy innemu specjalście.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!

Niebezpieczeństwo oparzenia na skutek dotknięcia gorących powierzchni.

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



NOTYFIKACJA!

Możliwość uszkodzenia urządzenia!

Nieprawidłowe użycie może spowodować uszkodzenie urządzenia.






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

11. Dłuższa przerwa w użytkowaniu i transportowanie

- ▶ Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, wyjmij wtyczkę (10) z gniazdka, wyczyść urządzenie i przechowuj je w suchym, wolnym od pyłu miejscu zabezpieczonym przed mrozem i bezpośrednim promieniowaniem słonecznym.
- ▶ Aby zapobiec uszkodzeniu produktu podczas transportu, zaleca się używanie oryginalnego opakowania.

12. Usuwanie problemów

Produkt opuścił naszą firmę w nienagannym stanie. Jeżeli mimo to wystąpią problemy, spróbuj je najpierw usunąć, korzystając z poniższej tabeli. Jeżeli nie pozwoli to usunąć problemu, skontaktuj się z naszym serwisem.

Problem	Możliwa przyczyna	Usuwanie problemów
Urządzenie nie działa.	Wtyczka (10) nie jest włożona do gniazdka.	▶ Podłączaj urządzenie tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazdka.
	Urządzenie nie zostało całkowicie uruchomione.	▶ Uruchom proces obróbki cieplnej, naciskając przycisk  (16).
Potrawy są surowe.	Zbyt duża porcja.	▶ Napełniaj koszyk do smażenia (2) tylko do oznaczenia poziomu maksymalnego.
	Temperatura obróbki cieplnej jest za niska.	▶ Naciskaj przycisk  (18), aż na wyświetlaczu (11) pojawi się wskazanie temperatury w °C. Naciśnij  (19), aby zwiększyć temperaturę obróbki cieplnej.
	Czas obróbki cieplnej jest za krótki.	▶ Naciskaj przycisk  (18), aż na wyświetlaczu (11) pojawi się wskazanie czasu obróbki cieplnej MIN. Naciśnij  (19), aby zwiększyć czas obróbki cieplnej.

Problem	Możliwa przyczyna	Usuwanie problemów
Potrawy nie są równomiernie ugotowane.	Kawałki potrawy są ułożone zbyt ciasno.	<ul style="list-style-type: none">▶ Wstrząśnij koszykiem do smażenia (2), aby równomiernie rozłożyć kawałki potrawy (patrz 9.2 na stronie 19). Niektóre potrawy należy wstrząsnąć w połowie czasu obróbki cieplnej.▶ Napełnij koszyk do smażenia (2) małymi kawałkami. Mniejsze kawałki gotują się równomierniej.
Smażone potrawy nie są wystarczająco chrupkie.	Przygotowywana potrawa jest nieodpowiednia dla frytkownicy beztuszczowej.	<ul style="list-style-type: none">▶ Aby uzyskać chrupkość, używaj przekąsek odpowiednich do pieczenia w piekarniku lub lekko natuszczonych.
Urządzenie nie chce się zamknąć.	Koszyk do smażenia (2) jest przepełniony.	<ul style="list-style-type: none">▶ Napełniaj koszyk do smażenia (2) tylko do oznaczenia poziomu maksymalnego.
W urządzeniu pojawia się biały dym.	Potrawy są bardzo tłuste.	<ul style="list-style-type: none">▶ Podczas przygotowywania bardzo tłustych potraw tłuszcz skapuje do garnka do smażenia (5). Tłuszcz, który skapuje do garnka (5), powoduje wytworzenie większej ilości ciepła niż przy zwykłej obróbce – nie ma to wpływu na urządzenie ani efekt obróbki cieplnej.
	W garnku do smażenia (5) nadal znajdują się pozostałości tłuszczu z poprzedniego gotowania.	<ul style="list-style-type: none">▶ W komorze smażenia palą się resztki tłuszczu. Wyczyść garnek do smażenia (5) po każdym użyciu.

Problem	Możliwa przyczyna	Usuwanie problemów
Frytki ze świeżych ziemniaków nie smażą się równomiernie.	Słupki z ziemniaków nie zostały zanurzone w wodzie na wystarczający czas.	▶ Włóż słupki z ziemniaków na około 1/2 godziny do zimnej wody, aby mogła się uwolnić znajdująca się w nich skrobia. Przed obróbką ciepłą osusz je ręcznikiem papierowym.
	Odmiana ziemniaków jest nieodpowiednia.	
Frytki ze świeżych ziemniaków nie są chrupiące.	Ziemniaki są za wilgotne.	▶ Chrupkość zależy od zawartości wody i skrobi w danej odmianie ziemniaków oraz od ilości oleju.
		▶ Dokładnie osusz ziemniaki, a następnie polej je olejem w ilości ok. 1/2 łyżki.
		▶ Potnij ziemniaki na mniejsze kawałki.

13. Utylizacja



URZĄDZENIE

Zużytych urządzeń nie wolno wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami komunalnymi.

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

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

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

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

OPAKOWANIE

W celu zabezpieczenia przed uszkodzeniami transportowymi urządzenie znajduje się w opakowaniu. Opakowania to surowce nadające się do ponownego wykorzystania lub możliwe do ponownego przetworzenia.

14. Części zamienne

Aby zamówić części zamienne, skontaktuj się z nami przy użyciu formularza kontaktowego znajdującego się na stronie www.mlap.info/contact.

15. Polityka prywatności

Szanowna Klientko, Szanowny Kliencie, informujemy, że administratorem przetwarzającym Twoje dane osobowe jest spółka MLAP GmbH, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Niemcy.

Wszystkimi sprawami związanymi z ochroną danych zajmuje się nasz zakładowy inspektor ochrony danych, z którym można się skontaktować, pisząc na adres MLAP GmbH, Datenschutz, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Niemcy, datenschutz@mlap.info. Przetwarzamy Twoje dane w celu realizacji gwarancji i procesów z nią związanych (np. napraw), a przetwarzanie Twoich danych odbywa się na podstawie zawartej z nami umowy sprzedaży.

W celu realizacji gwarancji i procesów z nią związanych (np. napraw) Twoje dane zostaną przekazane usługodawcom, którym zlecimy wykonanie napraw. Z reguły przechowujemy dane osobowe przez okres trzech lat, aby wypełnić swoje zobowiązania wynikające z ustawowych przepisów dotyczących gwarancji.

Masz prawo do żądania od nas dostępu do dotyczących Ciebie danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania oraz prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, a także prawo do przenoszenia danych.

W odniesieniu do prawa do informacji o danych i prawa do ich usunięcia obowiązują jednak ograniczenia zgodnie z §§ 34 i 35 niemieckiej ustawy o ochronie danych BDSG (art. 23 unijnego ogólnego rozporządzenia o ochronie danych RODO). Ponadto istnieje prawo do odwołania się do właściwego organu nadzorczego odpowiedzialnego za ochronę danych (art. 77 rozporządzenia RODO w związku z § 19 ustawy BDSG). W przypadku firmy MLAP takim organem nadzorczym jest Inspektor Ochrony Danych i Wolności Informacji Kraju Związkowego Badenii-Wirtembergii, skrytka pocztowa 10 29 32, 70025 Stuttgart, Niemcy, www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de.

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

16. Uwagi dotyczące znaków towarowych

SilverCrest® jest zarejestrowanym znakiem towarowym firmy Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Niemcy.

Wszystkie inne nazwy i produkty są znakami towarowymi lub zarejestrowanymi znakami towarowymi odpowiednich właścicieli.

17. Gwarancja MLAP GmbH

Droga Klientko, drogi Kliencie,

niniejszy produkt jest objęty trzyletnim okresem gwarancyjnym począwszy od daty zakupu. W przypadku wad produktowych przysługują Ci względem sprzedawcy produktu ustawowe prawa. Te ustawowe prawa nie zostają ograniczone przez poniższą gwarancję.

17.1. Warunki gwarancji

Okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna się wraz z datą zakupu. Oryginalny paragon należy starannie przechowywać. Dokument ten będzie potrzebny jako dowód zakupu.

Jeśli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu wystąpi wada materiałowa lub produkcyjna, dokonamy nieodpłatnie – zgodnie z naszym wyborem – jego naprawy lub wymiany. Niniejsza gwarancja zakłada, że w ciągu trzyletniego okresu zostanie dostarczone niesprawne urządzenie wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i okoliczności jej wystąpienia.

Jeśli defekt jest objęty naszą gwarancją, produkt zostanie naprawiony lub wymieniony na nowy. Naprawa lub wymiana produktu nie oznacza, że okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna się na nowo.

17.2. Okres obowiązywania gwarancji oraz ustawowe roszczenia z tytułu wad

Okres obowiązywania gwarancji nie zostaje przedłużony przez rękojmię. Dotyczy to także wymienionych i naprawionych części. Uszkodzenia i wady ewentualnie stwierdzone już w momencie zakupu należy zgłosić zaraz po wypakowaniu. Naprawy po upływie okresu obowiązywania gwarancji są odpłatne.

17.3. Zakres gwarancji

Urządzenie wyprodukowano starannie w oparciu o restrykcyjne dyrektywy jakościowe i przed wysłaniem dokładnie je sprawdzono.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie dotyczy części produktu narażonych na normalne użytkowanie i z tego względu mogących podlegać szybszemu zużyciu, a także uszkodzeń części delikatnych, np. włączników, baterii lub elementów szklanych.

Gwarancja ustaje w przypadku uszkodzenia, niewłaściwego użytkowania lub nieprawidłowej konserwacji produktu. Właściwe użytkowanie produktu oznacza dokładne przestrzeganie wszystkich zapisów zawartych w instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowań i czynności, których odradza i przed którymi ostrzega instrukcja obsługi. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku prywatnego i nie należy wykorzystywać go do celów komercyjnych. Niewłaściwe i nieodpowiednie obchodzenie się z produktem, stosowanie siły oraz ingerencja podmiotu innego niż nasz autoryzowany punkt serwisowy powoduje wygaśnięcie gwarancji.

17.4. Usługi gwarancyjne

Aby przyspieszyć rozpatrzenie sprawy, prosimy o przestrzeganie poniższych instrukcji:

- Przed skontaktowaniem się z serwisem należy przygotować paragon oraz numer artykułu IAN 406267_2207 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu znajduje się na tabliczce znamionowej, na grawerunku, na stronie tytułowej instrukcji (w lewym dolnym rogu) lub na nalepce umieszczonej z tyłu lub pod spodem.
- W przypadku niewłaściwego działania lub innych usterek prosimy w pierwszej kolejności skontaktować się telefonicznie lub przy użyciu naszego formularza kontaktowego z niżej wymienionym działem serwisowym.

18. Serwis



Tę i wiele innych instrukcji obsługi, filmy dotyczące produktów oraz oprogramowanie do instalacji można pobrać ze strony www.lidl-service.com.

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

PL	Serwis Polska Hotline ☎ +48 22 2639048 🕒 pon. – pt.: 09:00 – 17:00 Proszę użyć formularza kontaktowego: www.mlapp.info/contact
	IAN 406267_2207

18.1. Dostawca / producent / importer

Poniższy adres nie jest adresem do zwrotów. W pierwszej kolejności należy skontaktować się z podanym powyżej centrum serwisowym.

MLAP GmbH
Meitnerstr. 9
70563 Stuttgart
NIEMCY

Sisukord

1.	Teave käesoleva kasutusjuhendi kohta	32
1.1.	Märkide selgitus	32
2.	Otstarbekohane kasutamine	34
3.	Ohutusjuhised	35
3.1.	Kasutuselevõtmine ja kasutamine	37
3.2.	Puhastamine	39
4.	Osade kirjeldus	40
5.	Tarnekomplekt	40
6.	Tehnilised andmed	41
7.	Eli vastavusdeklaratsioon	41
8.	Kuumaõhufritüüri ettevalmistamine	42
9.	Kuumaõhufritüüri käsitsemine	42
9.1.	Küpsetusaja ja temperatuuri seadistamine	43
9.2.	Toimimine küpsetamise ajal	43
9.3.	Soovitavad seadistused	44
9.4.	Automaatprogrammi seadistamine	45
10.	Kuumaõhufritüüri puhastamine	46
11.	Pikem mittekasutamine ja transport	47
12.	Vigade kõrvaldamine	47
13.	Jäätmekäitlus	50
14.	Varuosad	50
15.	Andmekaitsedeklaratsioon	50
16.	Märkused kaubamärkide kohta	51
17.	MLAP GmbH garantii	51
17.1.	Garantiitingimused	51
17.2.	Garantiiiaeg ja seadusest tulenevad garantiinõuded	51
17.3.	Garantii ulatus	51
17.4.	Garantiijuhtumi menetlemine	52
18.	Hooldus	52
18.1.	Tarnija/tootja/importija	52

1. Teave käesoleva kasutusjuhendi kohta



Täname teid, et olete otsustanud meie toote kasuks. Soovime teile seadme kasutamisel palju rõõmu.

Lugege enne seadme kasutuselevõtmist ohutusjuhised tähelepanelikult läbi.

Järgige seadmel ja kasutusjuhendis olevaid hoiatusi.

Hoidke kasutusjuhend alati käepärast. Kui müüte seadme või annate selle edasi, andke tingimata kaasa ka käesolev kasutusjuhend, kuna see on toote oluline osa.

1.1. Märkide selgitus

Kui tekstilõik on tähistatud mõnega järgmistest hoiatussümbolitest, tuleb tekstis kirjeldatud ohtu vältida, et ennetada võimalikke tagajärgi.



OHT!

Hoiatus vahetu ohu eest elule!

- Järgige juhiseid, vältimaks olukordi, mis põhjustavad surma või raskeid vigastusi.



HOIATUS!

Hoiatus võimaliku ohu eest elule ja/või raskete pöördumatute vigastuste eest!

- Järgige juhiseid, vältimaks olukordi, mis võivad põhjustada surma või raskeid vigastusi.



ETTEVAATUST!

Hoiatus võimalike keskmise raskusastmega ja/või kergete vigastuste eest!

- Järgige juhiseid, vältimaks olukordi, mis võivad põhjustada väheseid või kergeid vigastusi.



TEATIS!

Järgige materiaalse kahju vältimiseks juhiseid!

- Järgige juhiseid, vältimaks olukordi, mis võivad põhjustada materiaalseid kahjusid.



Hoiatus elektrilöögist tuleneva ohu eest!



Hoiatus kuumadest pealispindadest tuleneva ohu eest!



Juhised kokkupanemiseks või käitamiseks



Järgige kasutusjuhendis olevaid juhiseid!

- Loenditäpp / teave kasutamise ajal esinevate sündmuste kohta

- ▶ Teostatav toiming

- Teostatav toiming ohtude vältimiseks

- ~ Vahelduvvoolu sümbol



Vastavusdeklaratsioon (vt peatükki „ELi vastavusdeklaratsioon“): Selle sümboliga märgistatud tooted vastavad ELi direktiivide nõuetele.



Kontrollitud ohutus

Selle sümboliga tähistatud tooted vastavad tooteohutusseaduse nõuetele.



Pakkematerjalide tähistus prügi sorteerimisel järgmise tähendusega lühendite (a) ja numbritega (b):

1–7: Plastid/20–22: Paber ja papp/80–98: Komposiitmaterjalid



Pakendi keskkonnasäästlik jäätmekäitlus (vt peatükk „Jäätmekäitlus“)



Pakendi keskkonnasäästlik jäätmekäitlus (vt peatükk „Jäätmekäitlus“)



Seadme keskkonnasäästlik jäätmekäitlus (vt peatükki „Jäätmekäitlus“)



Elis kasutatav sümbol, mis tähistab toiduinetelega kokku puutuvaid materjale, nt pakendeid või seadmete pealispindasid.



Frittimiskorv ja frittimisnõu on nakkumisvastase ILAG-kattekihiga.

2. Otstarbekohane kasutamine

See seade sobib toiduainete nagu nt köögivilja, friikartulite, kartuli-sektorite (ise valmistatud või valmis ahjus küpsetamiseks) küpsetamiseks, hautamiseks ja grillimiseks, samuti kala, liha ja linnuliha toiduks valmistamiseks.

See seade on ette nähtud kasutamiseks kodumajapidamises ja sarnastes majapidamistes; näiteks:

- kauplustes, büroodes ja muudes sarnastes töökeskkondades;
- põllumajanduslikes ettevõtetes;
- hotellide, motellide ja muude eluasemete klientide jaoks;
- hommikusööki pakkuvates majutusasutustes.

Seade on mõeldud vaid isiklikuks ja mitte tööstuslikuks/äriliseks kasutamiseks.

Palun arvestage, et mitteotstarbekohasel kasutamisel kaotab vastutus kehtivuse:

- Ärge ehitage seadet ilma meie nõusolekuta ümber ega kasutage tarvikuid, mida me pole heaks kiitnud või tarninud.
- Järgige kogu käesolevas kasutusjuhendis olevat teavet, iseäranis ohutusjuhiseid. Igasugune muul viisil kasutamine on mitteotstarbekohane ja võib tekitada isiku- ja varakahjusid.

3. Ohutusjuhised

OLULISED OHUTUSJUHISED – LUGEGE HOOLIKALT JA HOIDKE EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES!

- Hoidke seadet ja tarvikuid lastele kättesaamatus kohas.
- Seda seadet tohivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ning füüsilise, sensoorse või mentaalse puudega inimesed või ebapiisavate kogemuste ja/või teadmistega inimesed ainult järelevalve all või kui neid on juhendatud seadet ohutult kasutama ja nad mõistavad kasutamisega kaasnevaid ohte.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Lapsed ei tohi teha seadmele ilma järelevalveta puhastust ja kasutajapoolset hooldust.
- Alla 8-aastased lapsed tuleb hoida seadmest ja ühenduskaablist eemal.



OHT!

Vigastusoht!

Väikedetailide või kilede sissehingamisel või allaneelamisel esineb lämbumisoht.

- Kõik kasutatud pakkematerjale (kotid, polüstüreenitükid jne) tuleb hoida lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge laske lastel pakkematerjaliga mängida.



HOIATUS!

Elektrilöögi/lühise risk!

Pingestatud osade tõttu esineb elektrilöögi/lühise oht.

- Ühendage seade ainult nõuetekohaselt paigaldatud ja hästi ligipääsetavasse pistikupesasse, mis asub paigalduskoha lähedal. Kohalik võrgupinge peab vastama seadme tehnilistele andmetele.

SILVERCREST®

- Juhuks kui peate seadme kiiresti vooluvõrgust lahutama, peab pistikupesaga olema vabalt ligipääsetav.
- Tõmmake alati pistikust, mitte kaablist.
- Jälgige, et toitekaabel ei puutuks kokku kuumade esemete või pealispindadega (nt pliidiplaat).
- Kontrollige seadmel ning toitekaablil enne esimest kasutamist ja pärast iga kasutuskorda kahjustuste puudumist.
- Ärge võtke seadet kasutusele, kui seadmel või toitekaablil esinevad nähtavad kahjustused või kui seade on maha kukkunud.
- Transpordikahjustuste tuvastamisel pöörduge viivitamatult teeninduse poole.
- Ärge mitte mingil juhul tehke seadmel iseseisvalt muudatusi ega üritage seadmeosi ise avada ja/või remontida.
- Ärge mitte kunagi avage korpust ega sisestage esemeid läbi õhutuspilude.
- Kui selle seadme ühenduskaabel saab kahjustada, laske see ohutude vältimiseks tootjal, tema klienditeenindusel või sarnase kvalifikatsiooniga isikul asendada.
- Kerige toitekaabel täielikult lahti.
- Ärge murdke ega muljuge toitekaablit.
- Tõmmake seadme toitepistik pistikupesast välja,
 - kui te puhastate või hooldate seadet,
 - kui te paigaldate või eemaldate seadet,
 - kui seade on muutunud niiskeks või märjaks,
 - kui te seadet enam ei kasuta,
 - puuduva järelevalve korral,
 - äikese korral.

Ärge kastke seadet vette või teistesse vedelikesse ega hoidke seda voolava vee all või kasutage seda niisketes ruumides, sest see võib põhjustada elektrilöögi.

- Kaitske seadet vee või teiste vedelikega kokkupuutumise eest. Hoidke seadet, toitekaablit ja toitepistikut kraanikaussidest, valamutest ja muust sarnasest eemal.

- Ärge paigutage seadme lähedusse vedelikega täidetud esemeid, nt vaase või jooke.
- Ärge võtke seadet kasutusele märjal aluspinnal.
- Ärge mitte kunagi puudutage seadet või toitekaablit / toitepistikut niiskete või märgade kätega.
- Kasutage seadet ainult siseruumides.
- Ärge jätke seadet äärmuslikesse tingimustesse. Vältida tuleb:
 - kõrget õhuniiskust või niiskust,
 - äärmiselt kõrgeid või madalaid temperatuure,
 - otsest päikesekiirgust,
 - lahtist tuld.

3.1. Kasutuselevõtmine ja kasutamine



HOIATUS!

Tuleoht!

Kuumade pealispindade tõttu esineb tuleoht.

- Kaitsetemperatuuri piiraja soovimatust lähtestamisest tuleneva ohu vältimiseks ei tohi seadet toita välise lülitusseadise, näiteks taimeri kaudu, ega ühendada vooluahelaga, mida mõni seadis lülitab regulaarselt sisse ja välja.
- Asetage seade kuumakindlale, kuivale ja tasasele pinnale.
- Ärge asetage seadet pindadele, mis võivad muutuda kuumaks (nt pliidiplaadid, lahtine leek).
- Jälgige, et seade ei puutuks käitamisel vastu teisi esemeid. Hoidke vähemalt 10 cm vahekaugust teistest esemetest. Iseäranis ärge asetage seadet kergestisüttivate materjalide (kardinad, eesriided, paber jne) lähedusse.
- Ärge asetage seadet kasutamise ajal seinakappide või teiste esemete alla, mis võiksid takistada auru vaba äratõmmet ülespoole.
- Ärge katke seadet kinni.
- Ärge asetage seadmele esemeid.
- Ärge jätke seadet käitamise ajal mitte kunagi järelevalveta.

SILVERCREST®

- Ärge kasutage seadet plahvatusohtlike ja/või süttivate aurude läheduses.
- Kasutage toiduainete valmistamiseks frittimisnõus tingimata frittimiskorvi, et toidud ei läheks kõrbema.
- Asetage kuum frittimiskorv alati kuumakindlale alusele.
- Ärge täitke frittimiskorvi rasva või õliga nagu tavalise fritüüri korral. Lisage, olenevalt retseptist, toiduainetele juurde ainult vastav kogus toiduõli.
- Ärge täitke frittimiskorvi liigselt, et toidud ei puutuks käitamise ajal kokku seadme sisemuses asuva kütteelemendiga. Täitke frittimiskorvi ainult kuni MAX-märgistuseni.
- Ärge pange frittimiskorvi toite, mis on pakitud säilituskilesse, plastkilesse või teistesse põlevatesse materjalidesse.
- Tumeda suitsu tekkimisel tõmmake pistik kohe pistikupesast välja. Oodake enne frittimiskorvi seadmeist välja võtmist, kuni enam ei teki suitsu.
- Lahutage seade tulekahju korral esmalt vooluvarustusest. Ärge kasutage veega. Kustutage leegid kustutusteki või sobiva tulekustuti-ga.



HOIATUS! **Vigastusoht!**

Kuumadest pealispindadest tulenev vigastusoht.

Käitamise ajal võivad seadme ja tarvikute puudutatavad pinnad muutuda väga kuumaks.

- Kuna seadme tagaküljel asuv õhutusvõre muutub talitluse tõttu kuumaks, ärge puudutage seda võret põletuste vältimiseks käitamise ajal.
- Puudutage seadet käitamise ajal ainult frittimiskorvi käepidemest ja käsitsuselementidest!
- Ärge mitte kunagi pange käsi frittimiskambrisse, vastu frittimiskorvi või kütteelementi.
- Ärge mitte kunagi liigutage seadet käitamise ajal.

- Ärge liigutage kuumutatud seadet, vaid laske seadmel eelnevalt täielikult jahtuda.
- Kui võtate frittiskorvi toitude valmistamise ajal või pärast seda välja, esineb väljuva auru tõttu põletusoht. Ärge hoidke pead otse seadme kohal ning ärge pange kätt selle auru sisse. Asetage frittiskorv / frittisnõu kuumakindlale alusele.
- Käitamisel ajal muutub frittiskorv väga kuumaks, ärge seda puudutage. Kasutage pajakindaid.
- Kuumutuselement jääb ka pärast väljalülitamist veel pikemaks ajaks kuumaks. Veenduge, et keegi ei paneks oma käsi frittiskambrisse.



ETTEVAATUST!

Oht tervisele!

Liiga kõrgel temperatuuril küpsetamisel, hautamisel või grillimisel võivad tekkida tervistkahjustavad ained. Söestunud või põlenud toidujääkides tekkivad akrüülamiidid võivad tekitada vähki.

- Eemaldage kõrbema läinud toidujäägid.
- Ärge laske toitudel minna küpsetamisel või grillimisel liiga tumedaks.



TEATIS!

Kahjustuste oht!

Mööbli pinnakattes kasutatavad keemilised lisandid võivad reageerida seadme jalgade materjaliga ja tekitada mööbli pealispinnale jälgi.

- Asetage seade vajaduse korral kuumakindlale alusele.

3.2. Puhastamine

- Jälgige puhastamiseks täiendavaid juhiseid ja puhastage toiduainetega kokkupuutuvaid pealispindu nagu peatükis „10. Kuumaõhufritüüri puhastamine“ lk 46 kirjeldatud.

4. Osade kirjeldus

Joonis A – esikülg

- 1) Käsitsuselemendid/ekraaninäidik
- 2) Frittimiskorv
- 3) Frittimiskorvi käepide
- 4) Tugijalad (4 ×)
- 5) Frittimisnõu
- 6) Frittimiskamber
- 7) Kaitseklapiga frittimiskorvi vabastusklahv

Joonis B – tagakülg

- 8) Korpus
- 9) Auru väljumisava
- 10) Toitepistikuga toitekaabel

Joonis C – käsitsuselemendid/ekraaninäidik

- 11) Temperatuurinäidiku/küpsetusajanäidiku ekraan
- 12) Toimub kuumutamine
- 13) Ventilaator aktiivne
- 14) Automaatprogramm aktiivne
- 15) Ooterežiimi nupp
- 16) Kuumutamise käivitamine/katkestamine
- 17) Programmi valik
- 18) Näidiku ümberlülitamine küpsetusaeg/temperatuur
- 19) Küpsetusaja/temperatuuri suurendamine
- 20) Küpsetusaja/temperatuuri vähendamine

5. Tarnekomplekt



OHT!

Lämbumisoht!

Väikedetailide või kilede sissehingamisel või allaneelamisel esineb lämbumisoht.

■ Hoidke pakkekile lastele kättesaamatus kohas.

- ▶ Palun kontrollige tarne komplektsust ja kahjustuste puudumist ning teavitage meid 14 päeva jooksul pärast ostu, kui tarne pole täielik või on kahjustunud.

Teie ostetud pakis sisalduvad:

- Digitaalne kuumahufritiitüür
- Kasutusjuhend

6. Tehnilised andmed

Tarnija nimi või kaubamärk:	SilverCrest®
Tarnija aadress:	MLAP GmbH Meitnerstr. 9 70563 Stuttgart SAKSAMAA
Mudeli tähis:	SHFD 1500 B1
Toitepinge:	220-240 V~, 50-60 Hz
Võimsus:	1300-1500 W
Frittimiskorvi mahutavus:	2,5 liitrit
Frittimiskorvi kasulik maht (MAX-mürgistus):	2,2 liitrit
Temperatuurikontroll:	60-200 °C
Maksimaalne küpsetusaja seadistus:	60 minutit
Mõõtmed (L × K × S), sh frittimiskorvi käepide ja kaabli murdmis- kaitse:	25 × 31 × 35,5 cm




7. ELi vastavusdeklaratsioon

C **E** Käesolevaga deklareerib MLAP GmbH, et toode vastab Euroopa Liidu järgmistele nõuetele:

- Elektromagnetilise ühilduvuse direktiiv 2014/30/EL
- Madalpingedirektiiv 2014/35/EL
- Ökodesaini direktiiv 2009/125/EÜ
- RoHSi direktiiv 2011/65/EL

8. Kuumaõhufritüüri ettevalmistamine

- ▶ Eemaldage seadmelt kogu pakkematerjal, kõik kleebised ja kiled.
- ▶ Asetage seade kuumakindlale, kuivale ja tasasele pinnale.
- ▶ Tõmmake frittimisnõu (5) seadmest välja. Frittimiskorvi (2) eemaldamiseks lükake kaitseklappi frittimiskorvi käepidemel (3) esmalt ettepoole ja vajutage alles siis frittimiskorvi vabastusklahvi (7) (vt **joonis F**). Kaitseklapp takistab frittimiskorvi kogemata vabastamist frittimisnõu küljest.
- ▶ Loputage frittimiskorvi (2) ja frittimisnõud (5) kuuma veega. Kuivatage mõlemad detailid hoolikalt.
- ▶ Asetage frittimiskorv (2) frittimisnõusse (5) nii, et see sobituks käepideme eendiga frittimisnõu (5) süvendisse ja fikseeruks sellesse.
- ▶ Pühkige korpus (8) niiske lapiga üle.
- ▶ Ühendage kuumaõhufritüür ainult nõuetekohaselt paigaldatud, maandatud ja elektrilise kaitsmega pistikupessa. Kohalik võrgupinge peab vastama seadme tehnilistele andmetele.

Kuumaõhufritüür annab helisignaali, ooterežiimi nupp  (15) põleb.



Esimesel kasutamisel võib tootmisjäädike tõttu tekkida lõhna ja suitsu. See on siiski ohutu ja kaob kiiresti. Laske seadmelt enne esimest kasutamist umbes 30 minutit kõrgeimal temperatuuril töötada (vt „9.1. Küpsetusaja ja temperatuuri seadistamine“ lk 43) ja tagage piisav õhutus.

9. Kuumaõhufritüüri käsitsemine








HOIATUS!

Tuleoht!






Õli ja muud vedelikud võivad kuuma õhu kõrge temperatuuri tõttu süttida.

- Ärge täitke frittimiskorvi (2) rasva või õliga nagu tavaliise fritüüri korral. Lisage, olenevalt retseptist, toiduainetele juurde ainult vastav kogus toiduõli.
 - Ärge täitke frittimiskorvi (2) liigselt. Jälgige MAX-märgistust. Soovitame frittimiskorvi (2) kasutuse hõlbustamiseks täita selle siiski ainult 3/4 ulatuses.
- ▶ Tõmmake frittimiskorv (2) seadmest välja (vt **joonis D**).
 - ▶ Täitke frittimiskorv (2) toiduga. Sobivad täitekogused leiate peatükis „9.3. Soovitavad seadistused“ lk 44 olevast tabelist.
 - ▶ Hoidke frittimiskorvi (2) nõud frittimiskorvi käepidemest (3) kinni ja lükake see eestpoolt täielikult seadmesse (vt **joonis E**).

9.1. Küpsetusaja ja temperatuuri seadistamine

- ▶ Kuumaõhufritiüüri sisselülitamiseks vajutage ooterežiimi nuppu  (15). Temperatuuriks on seadistatud 180 °C ja küpsetusajaks 15 minutit.
- ▶ Seadistage nuppudega  (19) või  (20) 5 °C sammudega soovitud küpsetustemperatuur. Ekraaninäidikul (11) kuvatakse temperatuur °C.
- ▶ Soovitud temperatuuri kiiremaks seadistamiseks hoidke nuppu  (19) või  (20) kauem all.


Seadistatavad on temperatuurid alates 60 °C kuni 200 °C.

- ▶ Vajutage nuppu  (18) ja seadistage seejärel nuppudega  (19) või  (20) minutiliste sammudega soovitus küpsetusaeg. Ekraaninäidikul (11) kuvatakse küpsetusaeg MIN.
- ▶ Soovitud küpsetusaja kiiremaks seadistamiseks hoidke nuppu  (19) või  (20) kauem all.

Küpsetusaeg saab olla kokku kuni 60 minutit.



Optimaalse küpsetustulemuse saavutamiseks soojendage kuumaõhufritiüüri eelnevalt vähemalt 3 minutit ette.

- ▶ Küpsetamise käivitamiseks vajutage nuppu  (16).

9.2. Toimimine küpsetamise ajal

Töö ajal kuvatakse küpsetustemperatuuri ning järelejäänud küpsetusaega.

Toiduvalmistamise ajal saate igal ajal küpsuse kontrollimiseks frittimiskorvi (2) seadmest välja tõmmata. Seade lülitub automaatselt välja.



HOIATUS!

Vigastusoht!



Kuumadest pealispindadest tulenev vigastusoht.

Käitamise ajal võivad seadme ja tarvikute puudutatavad pinnad muutuda väga kuumaks.


■ Kasutage pajakindaid.

- ▶ Raputage frittimiskorvi (2) küpsetusaja vältel mitu korda, et toidud ümber jaotada. Nii saavutate toitude ühtlase valmimise.
- ▶ Tõmmake selleks frittimiskorv (2) frittimiskorvi käepidemest (3) seadmest välja. Raputage toiduaineid ettevaatlikult ja lükake frittimiskorv (2) tagasi seadmesse.

Aeg jookseb automaatselt edasi.

- ▶ Kui soovite toite juurde lisada, vajutage küpsetamise katkestamiseks nuppu  (16).
- ▶ Tõmmake frittimiskorv (2) frittimiskorvi käepidemest (3) seadmest välja.
- ▶ Lisage ettevaatlikult toite juurde ja lükake frittimiskorv (2) tagasi seadmesse.
- ▶ Küpsetamise jätkamiseks vajutage uuesti nuppu  (16).

Küpsetusaja lõpus kõlab signaal ja seade lülitub välja. Ventilaator töötab veel mõned minutid edasi.

- ▶ Küpsetamise enneaegseks katkestamiseks vajutage mõni sekund ooterežiimi nuppu  (15), kuni seade lülitub välja.
- ▶ Tõmmake toitepistik(10) pistikupesast välja.
- ▶ Tõmmake frittimisnõu (5) frittimiskorvi käepidemega (3) seadmest välja. Asetage frittimisnõu (5) kuumuskindlale alusele ja eemaldage frittimiskorv (2). Lükake selleks frittimiskorvi käepidemel (3) olevat kaitseklappi esmalt ettepoole ja vajutage alles siis frittimiskorvi vabastusklahvi (7) (vt **joonis F**). Eemaldage toit frittimiskorvist.

9.3. Soovitavad seadistused



Tabelis toodud kogused või tükiarvud kujutavad endast optimaalset kogust.

Vastavaid seadistusi iga toidu kohta vaadake tabelist. Seadistusi võite olenevalt kogusest, frititavast toiduainest või oma isiklikest soovidest muuta. Palun järgige ka vastavate toiduainete tootjate toiduvalmistamise juhiseid.

Suuremad küpsetatavate toiduainete kogused nõuavad üldjuhul veidi pikemat küpsetusaega, väiksemad kogused veidi lühemat küpsetusaega.

Roog	Optimaalne kaal (g)	Aeg (min)	Temp. (°C)	Raputamine/keeramine	Märkus
Õhukesed sügavkülmutatud friikartulid	200 – 250 (max. 350)	13 – 18	200	Jah (2 ×)	Eelsoojendage 3 minutit
Paksud sügavkülmutatud friikartulid	200 – 250 (max. 350)	18 – 25	180	Jah (2 ×)	Eelsoojendage 3 minutit
Kodused friikartulid	200 – 250 (max. 350)	25 – 30	180–200	Jah (2 ×)	Lisage 1–2 sl toiduõli Eelsoojendage 3 minutit
Minimuffinid	400	15 – 18	160	Ei	Kasutage küpsetusvormi, umbes 6 minimuffinit
Kalafilée	150 – 250 (max. 500)	12 – 18	180	Jah (1 ×)	Eelsoojendage 3 minutit
Seakarbonaad	100 – 300 (max. 600)	10 – 15	180	Jah (1 ×)	Eelsoojendage 3 minutit

Roog	Optimaalne kaal (g)	Aeg (min)	Temp. (°C)	Raputamine/keeramine	Märkus
Kanakoivad	100 – 300 (max. 600)	20 – 30	200	Jah (1 ×)	Eelsoojendage 3 minutit
Garneelid	200 – 300 (max. 500)	10 – 14	200	Jah (2 ×)	Lisage 1–2 sl toiduõli Eelsoojendage 3 minutit
Köögiviljad (nt paprika, šampinjonid, suvikõrvits, kartulid)	100 – 350 (max. 500)	13 – 30	180	Jah (2 ×)	Lisage 1–2 sl toiduõli 2–3 cm suurused tükid



Kuumaõhufritüür on sobiv ka toitude soojendamiseks: Soojendage toite 10 minutit 150 °C juures.



Kui te ei kuumutanud eelnevalt kuumaõhufritüüri, laske toitel 3 minutit kauem küpseda.








Kuumaõhufritüüris küpsetamiseks vajalikud küpsetusvormid ei sisaldu tarnekomplektis.


9.4. Automaatprogrammi seadistamine

Automaatprogrammidega saate teatud toiduaineid eelseadistatud temperatuuri ja küpsetusajaga küpsetada. Saate kasutada järgmisi programme:

Sümbol	Automaatprogramm	Tundl. Kaal (umbes)	Min.	°C	Raputamine/keeramine
	sügavkülmutatud friikartulid	330	16	200	Jah (2 ×)
	isetehtud friikartulid	300	18	180	Jah (2 ×)
	Praevorst	100	10	200	Jah (1 ×)

Sümbol	Automaatprogramm	Tundl. Kaal (umbes)	Min.	°C	Raputamine/keeramine
	Kanakoivad	100	20	180	Jah (1 ×)
	Steik	100–500	15	180	Jah (1 ×)
	Kook	300	20	160	ei
	Kala	150	12	200	Jah (1 ×)
	Köögivilid	150	15	200	Jah (2 ×)


Seadme sisselülitamiseks vajutage ooterežiimi nuppu  (15).

▶ Soovitud automaatprogrammi seadistamiseks vajutage mitu korda nuppu  (17).

Valitud programmi temperatuur ja küpsetusaeg kuvatakse vaheldumisi.

▶ Küpsetamise käivitamiseks vajutage nuppu  (16).

Küpsetusaja lõpus kõlab signaal ja seade lülitub välja. Ventilator töötab veel mõned minutid edasi.

▶ Küpsetamise enneaegselt katkestamiseks vajutage mõni sekund ooterežiimi nuppu  (15), kuni seade lülitub välja.

▶ Tõmmake toitepistik (10) pistikupesast välja.

10. Kuumaõhufritüüri puhastamine



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

Pingestatud osade tõttu esineb elektrilöögi oht.

■ Tõmmake enne puhastamist toitepistik (10) alati välja.

■ Ärge asetage seadet mitte kunagi vette või teistesse vedelikesse. Kui seade peaks siiski vedelikku kukkuma, ärge puudutage seda mingil juhul. Lahutage esmalt toitepistik (10).

Ärge võtke seadet mitte mingil juhul uuesti kasutusele.

Laske seadet tootjal, tema klienditeenindusel või mõnel sarnase kvalifikatsiooniga isikul kontrollida.



HOIATUS!

Vigastusoht!

Kuumade pealispindade tõttu esineb põletusoht.

- Laske seadmel enne puhastamist vähemalt 60 minutit jahtuda. Eemaldage frittimiskorv (2), et seade saaks kiiremini jahtuda. Asetage frittimiskorv / frittimisnõu kuuma-kindlale alusele.



TEATIS!

Võimalik seadme kahjustus!

Võimalik on seadme kahjustus asjatundmatu kasutamise tõttu.






- Ärge kasutage seadme korpusel või selle sees karedaid või abrasiivseid puhastusvahendeid.
 - Ärge puhastage kuumaõhufritüüri ning tarvikuid nõudepesumasinas.
 - Seadme juhtpaneeli ja välispindade jaoks sobib pehme, kergelt niiske lapp.
- ▶ Puhastage frittimiskorvi (2) käsna ja vähese neutraalse seebiveega. Peske mõlemad osad esmalt põhjalikult puhtaks ja kuivatage seejärel hoolikalt.
 - ▶ Puhastage frittimiskambrit (6) sooja vee ja pehme käsna.
 - ▶ Küttevarraste määrdumise korral kasutage nõudepesuharja. Eemaldage toidujäägid ettevaatlikult.

11. Pikem mittekasutamine ja transport

- ▶ Kui te seadet pikemat aega ei kasuta, tõmmake toitepistik (10) välja, puhastage seade ja hoidke seda kuivas, tolmuvabas ja külmumiskindlas ilma otsese päikesekiirguse kohas.
- ▶ Toote transpordikahjustuste vältimiseks soovitame kasutada originaalpakendit.

12. Vigade kõrvaldamine

Toode on meie poolt tarnitud laitmatu seisundis. Kui peaksite siiski tuvastama probleeme, siis proovige need kõigepealt järgmise tabeli abil kõrvaldada. Kui see ei õnnestu, võtke ühendust meie klienditeenindusega.

Probleem	Võimalik põhjus	Vigade kõrvaldamine
Seade ei tööta.	Toitepistik (10) ei ole ühendatud pistikupesassa.	▶ Ühendage seade ainult nõuetekohaselt paigaldatud pistikupesassa.
	Sisestus pole täielik.	▶ Käivitage küpsetamine, vajutades nuppu  (16).
Toidud ei ole küpsed.	Toidu kogus on liiga suur.	▶ Täitke frittimiskorvi (2) ainult kuni Max-märgini.
	Küpsetustemperatuur on liiga madal.	▶ Vajutage nuppu  (18), kuni ekraaninäidikul (11) kuvatakse temperatuur °C. Soovitud küpsetustemperatuuri suurendamiseks vajutage  (19).
	Küpsetusaeg on liiga lühike.	▶ Vajutage nuppu  (18), kuni ekraaninäidikul (11) kuvatakse küpsetusaeg MIN. Soovitud küpsetusaaja pikendamiseks vajutage  (19).
Toidud ei ole ühtlaselt küpsenud.	Toidud on liiga tihedalt üksteise vastas.	<p>▶ Raputage frittimiskorvi (2), et toidud ühtlaselt jaotada (vt 9.2 lk 43). Mõnda toitu peab pärast umbes poole küpsetusaaja möödumist raputama.</p> <p>▶ Täitke frittimiskorvi (2) väikeste tükkidega. Väikesemad tüki küpsevad ühtlasemalt.</p>
Frititud toidud ei ole piisavalt krõbedad.	Kasutati kuumaõhufrititööri jaoks sobimatuid toite.	▶ Kasutage krõbedamate tulemuste jaoks küpsetusahju jaoks sobivaid või kergelt rasvaseid suupisteid.

Probleem	Võimalik põhjus	Vigade kõrvaldamine
Seadet ei saa sulgeda.	Frittimiskorv (2) on liiga täis.	▶ Täitke frittimiskorvi (2) ainult kuni Max-märgini.
Seadmes tekib valget suitsu	Toidud on väga rasvased.	▶ Väga rasvaste toitude valmistamisel tilgub rasv frittimisnõusse (5). Rasva tõttu tekib frittimisnõus (5) suurem kuumus kui tavapäraselt – see ei mõjuta seadet ega küpsetustulemust.
	Frittimisnõus (5) on veel eelmisest küpsetamisest rasvajääke.	▶ Rasvajäägid põlevad frittimiskambris ära. Puhastage frittimisnõud (5) pärast iga kasutamist.
Värsketest kartulitest tehtud friikartuleid ei fritita ühtlaselt.	Kartulilõikmeid ei leotatud piisavalt.	▶ Pange kartulikangid umbes 1/2 tunniks külma vette, et tärklis saaks eralduda. Kuivatage kartulikange enne fritterisse panemist majapidamis-paberiga.
	Kartulisort on sobimatu.	
Friikartulid ei lähe krõbedaks.	Kartulid on liiga niisked.	▶ Krõbedus sõltub kartulisordi vee- ja tärklisesisaldusest ning õli kogusest.
		▶ Kuivatage kartulid hoolikalt ja valage neile seejärel umbes 1/2 supilusikat õli.
		▶ Lõigake kartulid väiksemateks tükkideks.

13. Jäätmekäitlus



SEADE

Kasutaud seadmeid ei tohi käidelda tavaliste olmejäätmete hulgas. Direktiivi 2012/19/EÜ järgi tuleb seade selle kasutusea lõpus suunata korraldatud jäätmekäitlusesse.

Sealjoores suunatakse seadmes sisalduvad materjalid korduskasutusse ja vältitakse keskkonna koormamist.

Viige kasutatud seade elektroonikajäätmete kogumiskohta või jäätmejaama.

Täpsema teabe saamiseks pöörduge oma kohaliku jäätmekäitlusettevõtte või oma kohaliku omavalitsuse poole.

PAKEND

Teie seade asub kaitseks tarnspordikahjustuste eest pakendis. Pakendid on toorained ja seega taaskasutatavad või need saab suunata tagasi toormeringlusesse.

14. Varuosad

Kui soovite tellida varuosi, pöörduge meile poole kontaktvormi kaudu aadressil www.mlapp.info/contact.

15. Andmekaitsedeklaratsioon

Austatud klient!

Anname teile teada, et ettevõtte MLAP GmbH, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Saksamaa on teie isikuandmete vastutav töötleja.

Isikuandmete kaitse alastes küsimustes abistab meid meie ettevõtte andmekaitsevolinik aadressil MLAP GmbH, Datenschutz, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Saksamaa, datenschutz@mlapp.info. Töötleme teie andmeid garantii menetlemise ja sellega seotud toimingute eesmärgil (nt remondid) ning tugineme teie andmete töötlemisel meie vahel sõlmitud ostulepingule.

Teie andmed edastatakse garantii menetlemise ja sellega seotud toimingute (nt remondid) eesmärgil meie poolt tellitud remonditeenuse pakkujale. Selleks et täita seadusega ette nähtud garantiioigusi, säilitame teie isikuandmeid üldjuhul kolm aastat.

Teil on õigus saada meilt teavet oma vastavate isikuandmete kohta, lasta andmeid korrigeerida, kustutada, nende töötlemist piirata ning esitada vastuväiteid andmete töötlemise ja edastamise kohta.

Teabe ja kustutamise õiguse puhul kehtivad vastavalt Saksa isikuandmete kaitse seaduse §-dele 34 ja 35 (isikuandmete kaitse üldmääruse artikkel 23) siiski teatud piirangud, lisaks sellele on teil õigus esitada kaebus asjakohasele andmekaitseinspeksioonile (isikuandmete kaitse üldmääruse artikkel 77 koos Saksa isikuandmete kaitse seaduse §-ga 19). MLAP puhul tuleks kaebus esitada Baden-Württembergi liidumaa andmekaitse ja teabevabaduse voliniku poole aadressil Postfach 10 29 32, 70025 Stuttgart, Saksamaa, www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de.

Teie andmete töötlemine on vajalik garantii menetlemiseks ning selleks vajalike andmete puudumisel ei ole garantii menetlemine võimalik.

16. Märkused kaubamärkide kohta

SilverCrest® on ettevõtte Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Saksamaa registreeritud kaubamärk.

Kõik muud nimed ja tooted on nende vastavate omanike kaubamärgid või registreeritud kaubamärgid.

17. MLAP GmbH garantii

Austatud klient!

Sellele seadmele kehtib 3-aastane garantii alates ostukuupäevast. Puuduste ilmumise korral tootel on teil õigus esitada müüjale kahjunõudeid. Neid seadusest tulenevaid õigusi ei piira allpool esitatud garantii.

17.1. Garantiitingimused

Garantiiperiood algab ostukuupäevast. Hoidke originaal-ostukviitung kindlas kohas alles. Seda dokumenti läheb tarvis ostu tõendamiseks.

Kui kolme aasta jooksul alates toote ostukuupäevast esineb materjali- või tootmisvigu, parandatakse või asendatakse toode – meie äranägemisel – tasuta. Garantii eeltingimus on, et kolmeaastase perioodi jooksul esitatakse seade ja ostutõend (ostukviitung) ning kirjeldatakse kirjalikult, milles puudus seisneb ja millal see ilmus.

Kui meie garantii katab antud defekti, saate tagasi parandatud või uue toote. Toote parandamise või vahetamisega ei alga uus garantiiperiood.

17.2. Garantiiaeg ja seadusest tulenevad garantiinõuded

Garantiinõude korral garantiiaeg ei pikene. See kehtib ka vahetatud ja remonditud osade kohta. Võimalikest juba ostuhetkel olemasolevatest kahjustustest ja puudustest tuleb kohe pärast lahtipakkimist teada anda. Pärast garantiiaja lõppu tehtavad remonditööd on tasulised.

17.3. Garantii ulatus

Seade on toodetud hoolikalt, järgides rangeid kvaliteedinõudeid, ja enne tarnimist põhjalikult kontrollitud.

Garantii kehtib materjali- või tootmisvigadele. Garantii ei hõlma tooteosi, millel esineb tavapärast kulumist ja mida seetõttu vaadeldakse kuluosadena, või kergesti purunevate osade kahjustusi, nt lülitid, akud või klaasist osad.

Garantii ei kehti, kui toodet on kahjustatud, mitteotstarbekohaselt kasutatud või hooldatud. Toote otstarbekohaseks kasutamiseks tuleb täpselt järgida kõiki kasutusjuhendis kirjeldatud juhiseid. Kasutusotstarbeid ja toiminguid, mida kasutusjuhendis ei soovitata või mille eest hoiatatakse, tuleb tingimata vältida.

Toode on mõeldud vaid erakasutuseks, mitte ärilistel eesmärkidel kasutamiseks. Väärkasutamise või mittenouetekohase käsitsemise korral, jõu kasutamise ja modifitseerimiste korral, mida pole tehtud meie volitatud hooldusfiliaali poolt, kaotab garantii kehtivuse.

17.4. Garantiijuhtumi menetlemine


Teie küsimuse kiireks lahendamiseks järgige alltoodud juhiseid.

- Esitage kõikide päringute puhul ostutõendina ostukviitung ja tootenumber IAN 406267_2207.
- Tootenumber on toodud tüübisildil, graveeritud tootele, juhendi tiitellehel (all vasakul) või kleebitud seadme taga- või alaküljele.
- Kui tekib taliilushäireid või muid puudusi, võtke esmalt ühendust allpool nimetatud hooldustöökojaga, kas telefoni teel või kasutades kontaktivormi.

18. Hooldus



Need juhised ja mitmed muud kasutusjuhendid, tootevideod ja installimistarkvara saate alla laadida lehelt www.lidl-service.com. See QR kood viib teid otse Lidli teenuse lehele (www.lidl-service.com) ja saate oma kasutusjuhendi avada, sisestades kaubanumbri IAN 406267_2207.

	<p>Hooldus Eestis Klienditelefon ☎ +372 6682719 🕒 E - R: 09:00 - 17:00 Palun kasutage kontaktivormi aadressil: www.mlap.info/contact</p>
	<p>IAN 406267_2207</p>

18.1. Tarnija/tootja/importija

Pange tähele, et alltoodud aadress ei ole toote tagastamise aadress. Esmalt võtke ühendust ülalnimetatud hooldustöökojaga.

MLAP GmbH
Meitnerstr. 9
70563 Stuttgart
SAKSAMAA

Satura rādītājs

1.	Informācija par šo lietošanas instrukciju	54
1.1.	Zīmju skaidrojums	54
2.	Paredzētā lietošana	56
3.	Drošības norādes	57
3.1.	Eksploatācijas uzsākšana un lietošana	59
3.2.	Tīrīšana	61
4.	Daļu apraksts	62
5.	Piegādes komplekts	63
6.	Tehniskie dati	63
7.	ES atbilstības informācija	64
8.	Ierīces gatavošanai ar karsto gaisu sagatavošana.....	64
9.	Ierīces gatavošanai ar karsto gaisu lietošana	65
9.1.	Gatavošanas laika un temperatūras iestatīšana	65
9.2.	Rīcība gatavošanas laikā.....	66
9.3.	Ieteicamie iestatījumi	67
9.4.	Automātiskās programmas iestatīšana	68
10.	Ierīces gatavošanai ar karsto gaisu tīrīšana	69
11.	Ilgāki lietošanas pārtraukumi un transportēšana.....	70
12.	Traucējumu novēršana	70
13.	Utilizācija	73
14.	Rezerves daļas	73
15.	Paziņojums par personas datu aizsardzību.....	73
16.	Informācija par preču zīmi	74
17.	MLAP GmbH garantija.....	74
17.1.	Garantijas noteikumi	74
17.2.	Garantijas termiņš un likumīgās pretenzijas par defektu.....	74
17.3.	Garantijas apjoms	74
17.4.	Rīcība garantijas gadījumā.....	75
18.	Serviss	75
18.1.	Piegādātājs/ražotājs/importētājs	76

1. Informācija par šo lietošanas instrukciju



Paldies, ka izlēmāt iegādāties šo mūsu uzņēmumā ražoto izstrādājumu. Ceram, ka ierīces lietošana jums sagādās daudz patīkamu mirkļu.

Pirms lietošanas sākuma uzmanīgi izlasiet drošības norādījumus. Nemiet vērā brīdinājumus uz ierīces, kā arī lietošanas instrukcijā.

Glabājiet lietošanas instrukciju tādā vietā, kur tā vienmēr būs pa rokai. Ierīces pārdodot vai nododot to tālāk citai personai, obligāti iedodiet līdzī ar šo lietošanas instrukciju, jo tā ir nozīmīga izstrādājuma sastāvdaļa.

1.1. Zīmju skaidrojums

Ja kāds teksta fragments ir apzīmēts ar kādu no šiem brīdinājuma simboliem, ir jānovērš tekstā aprakstītā bīstamība, lai izsargātos no aprakstītajām iespējamajām sekām.



BĪSTAMI!

Brīdinājums par tiešu dzīvības apdraudējumu!

- Ievērojiet norādījumus, lai izvairītos no situācijām, kuru rezultātā iestāsies nāve vai tiks gūtas smagas traumas.



BRĪDINĀJUMS!

Brīdinājums par iespējamu dzīvības apdraudējumu un/vai nopietnām, negriezeniskām traumām!

- Ievērojiet norādījumus, lai izvairītos no situācijām, kurās var iestāties nāve vai tikt gūtas smagas traumas.



UZMANĪBU!

Brīdinājums par vidēji smagu un/vai vieglu traumu risku!

- Ievērojiet norādījumus, lai izvairītos no situācijām, kurās var tikt gūtas maznozīmīgas vai vieglas traumas.



IEVĒRĪBAI!

Ievērojiet norādes, lai izvairītos no īpašuma bojājumiem!

- Ievērojiet norādījumus, lai izvairītos no situācijām, kurās var tikt bojāts īpašums.



Brīdinājums par elektriskās strāvas trieciena bīstamību!



Brīdinājums par karstu virsmu izraisītu bīstamību!



Norādes par ierīces salikšanu vai ekspluatāciju



Nemiet vērā lietošanas instrukcijas norādes!

- Uzskaites punkts / informācija par notikumiem ierīces lietošanas laikā
- ▶ Norādījums par izpildāmu darbību
- Norādījums par izpildāmu darbību, lai izvairītos no bīstamām situācijām
- ~ Maiņstrāvas simbols



Atbilstības deklarācija (skatīt nodaļu "ES atbilstības deklarācija"): Ar šo simbolu apzīmētie izstrādājumi atbilst ES direktīvu prasībām.



Pārbaudīta drošība

Ar šo simbolu apzīmētie izstrādājumi atbilst produktu drošuma likuma prasībām.



Iepakojuma materiālu marķēšana atkritumu šķirošanā ar saīsinājumiem (a) un cipariem (b), kuriem ir šāda nozīme:

1–7: plastmasa/20–22: papīrs un kartons/80–98: kompozītmateriāli



Utilizējiet iepakojumu videi nekaitīgā veidā (skatiet nodaļu "Utilizācija")



Utilizējiet iepakojumu videi nekaitīgā veidā (skatiet nodaļu "Utilizācija")



Utilizējiet ierīci videi nekaitīgā veidā (skatiet nodaļu "Utilizācija")



Simbols, ko izmanto ES tādu materiālu marķēšanai, kas nonāk saskarē ar pārtikas produktiem, piemēram, iepakojumi vai ierīču virsmas.



Cepšanas grozs un cepšanas trauks ir pārklāti ar ILAG pretpiedeguma pārklājumu.

2. Paredzētā lietošana

Šī ierīce ir piemērota tādu pārtikas produktu kā, piemēram, dārzeņu, frī kartupeļu un kartupeļu daiviņu (mājās gatavotu vai sagatavotuu cepšanai cepeškrāsnī) cepšanai, sautēšanai un grilēšanai, kā arī zivs, gaļas un mājputnu pagatavošanai.

Šo ierīci paredzēts izmantot privātās mājsaimniecībās un līdzīgiem sadzīves pielietojumiem, piemēram:

- veikalos, birojos un citās līdzīgās darba vidēs;
- lauksaimniecības uzņēmumos;
- klientu lietošanai viesnīcās, moteļos un citās apmešanās vietās;
- pansijās.

Ierīce ir paredzēta tikai privātai, nevis rūpnieciskai/komerčiālai izmantošanai.

Lūdzu, ņemiet vērā, ka noteikumiem neatbilstošas lietošanas gadījumā garantija tiek anulēta.

- Nepārveidojiet ierīci bez mūsu piekrišanas un neizmantojiet piederumus, ko neesam apstiprinājuši vai piegādājuši.
- Ievērojiet visu šajā lietošanas instrukcijā sniegto informāciju, jo īpaši drošības norādes. Jebkāda cita veida lietošana tiek uzskatīta par neatbilstošu un var izraisīt traumas vai materiālus zaudējumus.

3. Drošības norādes

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI – RŪPĪGI IZLASIET UN SAGLABĀJIET TURPMĀKAI LIETOŠANAI!

- Ierīce un piederumi jāglabā bērniem nepieejamā vietā.
- Šo ierīci var lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai nepietiekamu pieredzi un/vai zināšanām, ja viņi tiek uzraudzīti vai ir instruēti par ierīces drošu lietošanu un ir izpratuši ar to saistītos apdraudējumus.
- Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci.
- Tīrīšanu un lietotājam paredzēto apkopi nedrīkst veikt bērni bez pieaugušo uzraudzības.
- Bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, jāatrodas drošā atstatumā no ierīces un barošanas vada.



BĪSTAMI!

Traumu risks!

Pastāv nosmakšanas risks, norijot vai ieelpojot sīkas detaļas vai plēves materiālus.

- Visus izmantotos iepakojuma materiālus (maisiņus, polistirola gabalus u.c.) glabājiēt bērniem nepieejamā vietā.
- Neļaujiet bērniem spēlēties ar iepakojuma materiālu.



BRĪDINĀJUMS!

Strāvas trieciena/īssavienojuma risks!

Pastāv strāvas trieciena/īssavienojuma risks strāvvadošu detaļu dēļ.

- Pievienojiet ierīci tikai pie pareizi uzstādītas un viegli sasniedzamas kontaktligzdas, kas atrodas ierīces uzstādīšanas vietas tuvumā. Vietējam elektrotīkla spriegumam jāatbilst ierīces tehniskajiem datiem.

SILVERCREST®

- Kontaktligzdai jābūt brīvi pieejamai, lai vajadzības gadījumā varētu ātri atvienot ierīci no elektrotīkla.
- Vienmēr atvienojiet kontaktdakšu, to satverot, nevis velkot aiz barošanas vada.
- Sekojiet, lai barošanas vads nesaskartos ar karstiem priekšmetiem vai virsmām (piem., plīts virsmu).
- Pirms pirmās lietošanas reizes un pēc katras lietošanas reizes pārbaudiet, vai nav bojāta ierīce un barošanas vads.
- Nelietojiet ierīci, ja ierīcei vai barošanas vadam ir redzami bojājumi vai ierīce ir nokritusi zemē.
- Ja konstatējat transportēšanas laikā radušos bojājumu, nekavējoties vērsieties servisā.
- Nekādā gadījumā patvaļīgi neveiciet ierīcē nekādas izmaiņas un nemēģiniet atvērt un/vai labot kādu ierīces daļu.
- Nekādā gadījumā neatveriet ierīces korpusu vai neievietojiet priekšmetus ventilācijas atverēs.
- Ja ir bojāts šīs ierīces barošanas vads, lai izvairītos no apdraudējuma, lūdziet ražotājam vai tā klientu apkalpošanas dienestam, vai personai ar līdzvērtīgu kvalifikāciju nomainīt to.
- Pilnībā notiniet barošanas vadu.
- Nesalokiet vai nespiediet barošanas vadu.
- Atvienojiet ierīces kontaktdakšu no kontaktligzdas, kad
 - tīrāt ierīci vai veicat tās apkopi;
 - uzstādāt vai demontējat ierīci;
 - ierīce ir kļuvusi mitra vai slapja;
 - vairs neizmantojat ierīci;
 - ierīce netiek uzraudzīta;
 - ir negaiss.

Neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos, neturiet to zem tekoša ūdens vai nelietojiet to mitrās telpās, jo tas var izraisīt strāvas triecienu.

- Aizsargājiet ierīci pret saskari ar ūdeni vai citiem šķidrumiem. Turiet ierīci, barošanas vadu un kontaktdakšu drošā attālumā no mazgājamiem traukiem, izlietnēm vai tml.

- Nenovietojiet uz ierīces vai tās tuvumā ar šķidrumu pildītus priekšmetus (piem., vāzes vai dzērienus).
- Nelietojiet ierīci uz slapjas pamatnes.
- Nekādā gadījumā nepieskarieties ierīcei vai barošanas vadam / kontaktdakšai ar mitrām vai slapjām rokām.
- Darbiniet ierīci vienīgi iekštelpās.
- Nepakļaujiet ierīci ekstremālu apstākļu ietekmei. Izvairieties no:
 - augsta gaisa mitruma līmeņa vai slapjuma;
 - galēji augstām vai zemām temperatūrām;
 - tieša saules starojuma;
 - atklātas liesmas.

3.1. Eksploatācijas uzsākšana un lietošana



BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka risks!

Karstas virsmas rada ugunsgrēka risku.

- Lai izvairītos no apdraudējuma, ko rada netīša aizsargtemperatūras ierobežotāja atiestatīšana, nedrīkst izmantot ierīces barošanu, izmantojot ārēju ieslēgšanas ierīci, piemēram, taimeru, vai pievienot strāvas ķēdei, ko regulāri ieslēdz un izslēdz kāda cita ietaise.
- Novietojiet ierīci uz karstumizturīgas, sausas un līdzenas virsmas.
- Nenovietojiet ierīci uz virsmām, kas var sakarst (piemēram, plīts virsmām, atklātas liesmas).
- Pārlicinieties, ka darbības laikā ierīce nesaskaras ar citiem priekšmetiem. Ievērojiet vismaz 10 cm attālumu līdz citiem priekšmetiem. Jo īpaši nenovietojiet ierīci viegli uzliesmojošu materiālu (aizkaru, drapēriju, papīra u.c.) tuvumā.
- Darbības laikā nenovietojiet ierīci zem sienas skapīšiem vai citiem priekšmetiem, kas var traucēt brīvai tvaika izvadei virzienā uz augšu.
- Neapsedziet ierīci.
- Nenovietojiet priekšmetus uz ierīces.
- Ierīces darbības laikā nekad neatstājiet to bez uzraudzības.

SILVERCREST®

- Neizmantojiet ierīci sprādzienbīstamu un/vai uzliesmojošu tvaiku tuvumā.
- Ēdiena pagatavošanai cepšanas traukā obligāti izmantojiet cepšanas grozu, lai ēdiens nepiedegtu.
- Vienmēr novietojiet karsto cepšanas grozu uz karstumizturīgas pamatnes.
- Neiepildiet cepšanas grozā taukvielas vai eļļu kā parastiem taukvāres katliem. Atkarībā no receptes pievienojiet pārtikas produktiem tikai atbilstošu daudzumu pārtikas eļļas.
- Nepārpildiet cepšanas grozu, lai ēdiens ierīces darbības laikā nepieskartos sildelementam ierīces iekšpusē. Piepildiet cepšanas grozu tikai līdz atzīmei MAX.
- Neievietojiet cepšanas grozā pārtikas produktus, kas ir iepakoti pārtikas plēvē, plastmasas plēvē vai citos degošos materiālos.
- Ja rodas tumši dūmi, nekavējoties atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas. Pagaidiet, kamēr dūmi izklīst, un tikai tad izņemiet cepšanas grozu no ierīces.
- Ugunsgrēka gadījumā vispirms atvienojiet ierīci no barošanas avota. Nedzēsiet ar ūdeni. Dzēsiet liesmas ar ugunsdzēsamo segu vai piemērotu ugunsdzēsamo aparātu.



BRĪDINĀJUMS!

Traumu risks!

Karstas virsmas rada traumu risku.

Darbības laikā ierīces un piederumu virsmas, kurām iespējams pieskarties, var kļūt ļoti karstas.

- Tā kā ventilācijas režģis ierīces aizmugurē paredzami sakarst, nepieskarieties tam ierīces darbības laikā, lai izvairītos no apdegumiem.
- Ierīcei darbojoties, pieskarieties tikai cepšanas groza rokturim un vadības elementiem!
- Neievietojiet plaukstas cepšanas nodalījumā, nepieskarieties cepšanas grozam vai sildelementam.
- Nekad nepārvietojiet ierīci tās darbības laikā.

- Nepārvietojiet uzkaršušo ierīci, bet ļaujiet tai vispirms pilnībā atdzist.
- Ja ēdiena gatavošanas laikā vai pēc tam izņemat cepšanas grozu, pastāv apdegumu gūšanas risks, ko izraisa izplūstošais tvaiks. Ne turiet galvu tieši virs ierīces un nesniedzieties šajos tvaikos. Novietojiet cepšanas grozu / cepšanas trauku uz karstumizturīgas pamatnes.
- Darbības laikā cepšanas grozs kļūst ļoti karsts — nepieskarieties tam. Izmantojiet virtuves cimds.
- Sildelements arī pēc izslēgšanas ilgāku laiku ir karsts. Pārliecinieties, ka neviens nevar ievietot rokas cepšanas nodalījumā.



UZMANĪBU!

Veselības apdraudējums!

Cepšana, sautēšana vai grilēšana pārāk augstā temperatūrā var izraisīt veselībai kaitīgu vielu rašanos. Akrilamīdi, kas veidojas apdegušos vai sadegušos pārtikas atkritumos, var izraisīt vēzi.

- Notīriet piedegušās ēdiena atliekas.
- Uzmanieties, lai ēdiens cepšanas vai grilēšanas laikā nekļūst pārāk tumšs.



IEVĒRĪBAI!

Bojājumu risks!

Mēbeļu pārklājumu ķīmiskās piedevas var bojāt ierīces atbalsta kājiņu materiālu un radīt nospiedumus uz mēbeļu virsmas.

- Ja nepieciešams, novietojiet ierīci uz karstumizturīgas pamatnes.

3.2. Tīrīšana

- Ievērojiet papildu norādījumus par tīrīšanu un tīriet virsmas, kas nonāk saskarē ar pārtikas produktiem, kā aprakstīts nodaļā "10. Ierīces gatavošanai ar karsto gaisu tīrīšana" 69. lpp..

4. Daļu apraksts

A attēls – priekšpuse

- 1) Vadības elementi/displeja rādījums
- 2) Cepšanas grozs
- 3) Cepšanas groza rokturis
- 4) Atbalsta kājiņas (4x)
- 5) Cepšanas trauks
- 6) Cepšanas nodalījums
- 7) Cepšanas groza atbloķēšanas poga ar aizsargvāciņu

B attēls – aizmugure

- 8) Korpusa
- 9) Tvaika izplūdes atvere
- 10) Barošanas vads ar kontaktdakšu

C attēls – vadības elementi/displeja rādījums

- 11) Temperatūras rādījuma/gatavošanas laika rādījuma displejs
- 12) Notiek karsēšanas process
- 13) Darbojas ventilators
- 14) Aktīva automātiskā programma
- 15) Gaidīšanas režīma taustiņš
- 16) Sākt/pārtraukt karsēšanas procesu
- 17) Programmas izvēle
- 18) Gatavošanas laika/temperatūras rādījuma pārslēgšana
- 19) Gatavošanas laika/temperatūras palielināšana
- 20) Gatavošanas laika/temperatūras samazināšana

5. Piegādes komplekts



BĪSTAMI!

Nosmakšanas risks!

Pastāv nosmakšanas risks, norijot vai ieelpojot sīkas detaļas vai plēves materiālus.

■ Uzglabājiet iepakojuma plēvi bērniem nepieejamā vietā.

- ▶ Pārbaudiet, vai piegādes komplektā netrūkst nevienas ierīces daļas un neviena no tām nav bojāta, un 14 dienu laikā no pirkuma veikšanas datuma informējiet mūs, ja piegādes komplektā trūkst kāda ierīces daļa vai kāda no ierīces daļām ir bojāta.

Jūsu iegādātajā piegādes komplektā ietilpst šādi komponenti:

- digitāla ierīce ēdienu gatavošanai ar karsto gaisu
- lietošanas instrukcija

6. Tehniskie dati

Piegādātāja nosaukums vai preču zīme:	SilverCrest®
Piegādātāja adrese:	MLAP GmbH Meiherstr. 9 70563 Stuttgart VĀCIJA
Modeļa kods:	SHFD 1500 B1
Barošana:	220-240 V~, 50-60 Hz
Jauda:	1300-1500 W
Cepšanas groza ietilpība:	2,5 litri
Cepšanas groza lietderīgais tilpums (atzīme MAX):	2,2 litri
Temperatūras regulēšana:	60–200 °C
Maks. gatavošanas laika iestatījums:	60 minūtes
Izmēri (P × A × Dz), kopā ar cepšanas groza rokturi un kabeļa aizsargu pret salocīšanos:	25 x 31 x 35,5 cm



7. ES atbilstības informācija




Ar šo uzņēmums MLAP GmbH paziņo, ka izstrādājums atbilst šādām Eiropas Savienības prasībām:

- Direktīvai par dalībvalstu tiesību aktu saskaņošanu attiecībā uz elektromagnētisko savietojamību 2014/30/ES;
- Direktīvai par dalībvalstu tiesību aktu saskaņošanu attiecībā uz tādu elektroiekārtu pieejamību tirgū, kas paredzētas lietošanai noteiktās sprieguma robežās, 2014/35/ES;
- Direktīvai, ar ko izveido sistēmu, lai noteiktu ekodizaina prasības ar enerģiju saistītiem ražojumiem 2009/125/EK;
- Direktīvai par dažu bīstamu vielu izmantošanas ierobežošanu elektriskās un elektroniskās iekārtās 2011/65/ES.

8. Ierīces gatavošanai ar karsto gaisu sagatavošana

- ▶ Noņemiet no ierīces visus iepakojuma materiālus, uzlīmes un plēves.
- ▶ Novietojiet ierīci uz karstumizturīgas, sausas un līdzenas virsmas.
- ▶ Izvelciet cepšanas trauku (5) no ierīces. Vispirms pabīdīet uz priekšu aizsargvāciņu pie cepšanas groza roktura (3) un tikai pēc tam nospiediet cepšanas groza atbloķēšanas pogu (7), lai izņemtu cepšanas grozu (2) (skatiet **F attēlu**). Aizsargvāciņš novērš nejaušu cepšanas groza atvienošanos no cepšanas trauka.
- ▶ Izmazgājiet cepšanas grozu (2) un cepšanas trauku (5) ar karstu ūdeni. Kārtīgi nosusiniet abas daļas.
- ▶ Ievietojiet cepšanas grozu (2) cepšanas traukā (5) tā, lai tas ar roktura izcilni ievietotos cepšanas trauka (5) padziļinājumā.
- ▶ Noslaukiet korpusu (8) ar mitru drānu.
- ▶ Pievienojiet ierīci gatavošanai ar karsto gaisu tikai pareizi uzstādot, iezemētai un elektriski aizsargātai kontaktligzdai. Vietējam elektrotīkla spriegumam jāatbilst ierīces tehniskajiem datiem.

Ierīce gatavošanai ar karsto gaisu raida skaņas signālu, un ir izgaismots gaidīšanas režīma taustiņš  (15).



Ražošanas atlieku dēļ pirmās lietošanas laikā ar rasties smaka un dūmošana. Tas nav bīstami un strauji izzūd. Pirms pirmās lietošanas reizes ļaujiet ierīcei apm. 30 minūtes darboties tukšai, iestatot maksimālo temperatūras pakāpi (skatiet "9.1. Gatavošanas laika un temperatūras iestatīšana" 65. lpp.), un nodrošiniet pietiekamu ventilāciju.

9. Ierīces gatavošanai ar karsto gaisu lietošana



BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka risks!

Karstā gaisa augstās temperatūras dēļ eļļa un citi šķidrumi var aizdegties.

- Neiepildiet cepšanas grozā (2) taukvielas vai eļļu kā parastiem taukvāres katliem. Atkarībā no receptes pievienojiet pārtikas produktiem tikai atbilstošu daudzumu pārtikas eļļas.
- Nepārpildiet cepšanas grozu (2). Ievērojiet atzīmi MAX. Tomēr mēs iesakām piepildīt cepšanas grozu (2) tikai līdz 3/4, lai ar to būtu vieglāk rīkoties.

- ▶ Izvelciet cepšanas grozu (2) no ierīces (skatiet **D attēlu**).
- ▶ Piepildiet cepšanas grozu (2) ar ēdienu. Atbilstošo iepildāmo daudzumu skatiet tabulā, kas sniegta nodaļā "9.3. Ieteicamie iestatījumi" 67. lpp..
- ▶ Turiet cepšanas grozu (2) aiz cepšanas groza roktura (3) un virzienā no priekšas līdz galam iebīdiet to ierīcē (skatiet **E attēlu**).

9.1. Gatavošanas laika un temperatūras iestatīšana

- ▶ Nospiediet gaidīšanas režīma taustiņu (⏸) (15), lai ieslēgtu ierīci gatavošanai ar karsto gaisu.

Sākotnēji iestatītā temperatūra ir 180 °C un gatavošanas laiks - 15 minūtes.

- ▶ Ar taustiņiem (▲) (19) vai (▼) (20) iestatiet vēlamo gatavošanas temperatūru, pārslēdzot to ik pa 5 °C. Displeja rādījumā (11) tiek rādīta temperatūra (°C).
- ▶ Turiet taustiņu (▲) (19) vai (▼) (20) nospiestu ilgāk, lai ātrāk iestatītu vēlamo temperatūru.


Iespējams iestatīt temperatūru no 60 °C līdz 200 °C.

- ▶ Nospiediet taustiņu (⌚) (18) un pēc tam ar taustiņiem (▲) (19) vai (▼) (20) iestatiet vēlamo gatavošanas laiku, to pārslēdzot pa minūtēm. Displeja rādījumā (11) tiek rādīts gatavošanas laiks (MIN).
- ▶ Turiet taustiņu (▲) (19) vai (▼) (20) nospiestu ilgāk, lai ātrāk iestatītu vēlamo gatavošanas laiku.

Kopējais gatavošanas laiks var būt 60 minūtes.



Lai sasniegtu vislabāko gatavošanas rezultātu, pirms gatavošanas uzkaršējiet ierīci gatavošanai ar karsto gaisu vismaz 3 minūtes.

- ▶ Sāciet gatavošanu, nospiežot taustiņu  (16).

9.2. Rīcība gatavošanas laikā

Ierīces darbības laikā tiek rādīta gatavošanas temperatūra un atlikušais gatavošanas laiks. Gatavošanas laikā jebkurā brīdī varat izņemt cepšanas grozu (2) no ierīces, lai pārbaudītu ēdiena gatavības pakāpi. Ierīce automātiski izslēdzas.



BRĪDINĀJUMS!

Traumu risks!



Karstas virsmas rada traumu risku.

Darbības laikā ierīces un piederumu virsmas, kurām iespējams pieskarties, var kļūt ļoti karstas.


■ Izmantojiet virtuves cimds.

- ▶ Gatavošanas laikā vairākas reizes sakratiet cepšanas grozu (2), lai ēdiens no jauna sajauktos. Tas nodrošinās vienmērīgu ēdiena pagatavošanu.
- ▶ Lai to izdarītu, aiz cepšanas groza roktura (3) izvelciet cepšanas grozu (2) no ierīces. Uzmanīgi sakratiet ēdienu un iebīdīet cepšanas grozu (2) atpakaļ ierīcē.

Laiks automātiski turpinās.

- ▶ Ja vēlaties pievienot papildu ēdienu, nospiediet taustiņu  (16), lai pārtrauktu gatavošanas procesu.
- ▶ Aiz cepšanas groza roktura (3) izvelciet cepšanas grozu (2) no ierīces.
- ▶ Uzmanīgi papildiniet ēdienu un ievietojiet cepšanas grozu (2) atpakaļ ierīcē.
- ▶ Atkārtoti nospiediet taustiņu  (16), lai turpinātu gatavošanu.

Beidzoties gatavošanas laikam, atskan signāls un ierīce izslēdzas. Ventilators vēl dažas minūtes turpina darboties.

- ▶ Lai priekšlaicīgi pārtrauktu gatavošanas procesu, uz dažām sekundēm nospiediet gaidīšanas režīma taustiņu  (15), līdz ierīce izslēdzas.
- ▶ Atvienojiet kontaktdakšu (10) no kontaktligzdas.
- ▶ Aiz cepšanas groza roktura (3) izvelciet cepšanas trauku (5) no ierīces. Novietojiet cepšanas trauku (5) uz karstumizturīgas pamatnes un izņemiet cepšanas grozu (2). Lai to izdarītu, pabīdīet uz priekšu aizsargvāciņu pie cepšanas groza roktura (3) un nospiediet cepšanas groza atbloķēšanas pogu (7) (skatiet **F attēlu**). Izņemiet ēdienu no cepšanas groza.

9.3. Ieteicamie iestatījumi



Tabulā norādītais daudzums vai gabalu skaits ir optimālais daudzums.

Atbilstošie iestatījumi attiecīgajam ēdienam ir norādīti tabulā. Iestatījumi var mainīties atkarībā no daudzuma, gatavojamajiem pārtikas produktiem vai jūsu personīgajam vēlmēm. Ievērojiet arī attiecīgo pārtikas produktu ražotāju norādījumus par to pagatavošanu.

Lielākam ēdiena daudzumam parasti nepieciešams nedaudz ilgāks gatavošanas laiks, mazākam daudzumam — nedaudz īsāks gatavošanas laiks.

Ēdiens	Optimālais svars (g)	Laiks (min.)	Temp. (°C)	Sakrāfīt/apgriez	Ievēroībai
Plāni sagriezti, saldēti fri kartupeļi	200 – 250 (max. 350)	13 – 18	200	Jā (2x)	Iepriekš uzkaršēt 3 minūtes
Rupji sagriezti, saldēti fri kartupeļi	200 – 250 (max. 350)	18 – 25	180	Jā (2x)	Iepriekš uzkaršēt 3 minūtes
Mājās gatavoti fri kartupeļi	200 – 250 (max. 350)	25 – 30	180–200	Jā (2x)	Pievienot 1-2 ēdamk. pārtikas eļļas Iepriekš uzkaršēt 3 minūtes
Mini kūksiņi	400	15 – 18	160	Nē	Izmantojiet veidni cepšanai, apm. 6 mini kūksiņi
Zivs fileja	150 – 250 (max. 500)	12 – 18	180	Jā (1x)	Iepriekš uzkaršēt 3 minūtes
Cūkgaļas karbonādes	100 – 300 (max. 600)	10 – 15	180	Jā (1x)	Iepriekš uzkaršēt 3 minūtes
Vistu stilbiņi	100 – 300 (max. 600)	20 – 30	200	Jā (1x)	Iepriekš uzkaršēt 3 minūtes
Garneles	200 – 300 (max. 500)	10 – 14	200	Jā (2x)	Pievienot 1-2 ēdamk. pārtikas eļļas Iepriekš uzkaršēt 3 minūtes

Ēdiens	Optimālais svars (g)	Laiks (min.)	Temp. (°C)	Sakrafīt/apgriez	Ievērtībai
Dārzeni (piem., paprika, šampinjoni, cukini, kartupeļi)	100 – 350 (max. 500)	13 – 30	180	Jā (2x)	Pievienot 1-2 ēdamk. pārtikas eļļas 2-3 cm lieli gabali



Ierīce gatavošanai ar karsto gaisu ir piemērota arī ēdiena uzsildīšanai: sildiet ēdienu 10 minūtes 150 °C temperatūrā.



Ja iepriekš neesat uzkaršējis ierīci cepšanai ar karsto gaisu, ļaujiet ēdienam gatavoties 3 minūtes ilgāk.





Veidnes produktu cepšanai ierīcē nav iekļautas piegādes komplektā.

9.4. Automātiskās programmas iestatīšana


Automātiskās programmas ļauj gatavot noteiktus produktus iepriekš iestatītā temperatūrā un atbilstoši iepriekš iestatītam gatavošanas laikam. Jums ir pieejamas šādas programmas:

Simbols	Automātiskā programma	Ieteic. svars (apm.)	Min.	°C	Sakrafīt/apgriez
	Saldēti frī kartupeļi	330	16	200	Jā (2x)
	Mājās gatavoti frī kartupeļi	300	18	180	Jā (2x)
	Ceptas desiņas	100	10	200	Jā (1x)
	Vistu stilbiņi	100	20	180	Jā (1x)
	Steiks	100–500	15	180	Jā (1x)
	Kūka	300	20	160	Nē
	Zivis	150	12	200	Jā (1x)
	Dārzeni	150	15	200	Jā (2x)


Nospiediet gaidīšanas režīma taustiņu  (15), lai ieslēgtu ierīci.

- ▶ Vairākas reizes nospiediet taustiņu  (17), lai iestatītu vēlamo automātisko programmu.

Izvēlētais programmas temperatūra un gatavošanas laiks tiek rādīti pārmaiņus.

- ▶ Sāciet gatavošanas procesu, nospiežot taustiņu  (16).

Beidzoties gatavošanas laikam, atskan signāls un ierīce izslēdzas. Ventilators vēl dažas minūtes turpina darboties.

- ▶ Lai priekšlaicīgi pārtrauktu gatavošanas procesu, uz dažām sekundēm nospiediet gaidīšanas režīma taustiņu  (15), līdz ierīce izslēdzas.
- ▶ Atvienojiet kontaktdakšu (10) no kontaktligzdas.

10. Ierīces gatavošanai ar karsto gaisu tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Strāvas trieciena risks!

Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks no strāvvadošām daļām.

- Pirms tīrīšanas vienmēr atvienojiet kontaktdakšu (10).
- Nekad nemērciet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos. Ja ierīce tomēr ir iekritusi šķidrumā, nekādā gadījumā nepieškarīties tai. Vispirms atvienojiet kontaktdakšu (10). Nekādā gadījumā neatsāciet ierīces darbināšanu. Lūdziet ierīci pārbaudīt ražotājam, tā klientu apkalpošanas dienestam vai personai ar līdzvērtīgu kvalifikāciju.



BRĪDINĀJUMS!

Traumu risks!

Karstas virsmas rada apdegumu risku.

- Pirms tīrīšanas ļaujiet ierīcei atdzist vismaz 60 minūtes. Izņemiet cepšanas grozu (2), lai ierīce varētu ātrāk atdzist. Novietojiet cepšanas grozu / cepšanas trauku uz karstumizturīgas pamatnes.



IEVĒRĪBAI!

Iespējami ierīces bojājumi!

Nepareizas lietošanas dēļ ierīce var tikt bojāta.


- Ierīces korpusa un tā iekšpuses tīrīšanai neizmantojiet raupjus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
 - Nemazgājiet ierīci gatavošanai ar karsto gaisu un tās piederumus trauku mazgājamajā mašīnā.
 - Ierīces vadības paneļa un ārējo virsmu tīrīšanai ir piemērota mīksta, nedaudz mitra drāna.
- ▶ Tīriet cepšanas grozu (2) ar sūkli un nelielu daudzumu maiga ziepju šķīduma. Vispirms rūpīgi noskalojiet abas daļas un pēc tam rūpīgi nosusiniet.
 - ▶ Izmazgājiet cepšanas nodalījumu (6) ar siltu ūdeni un mīkstu sūkli.
 - ▶ Ja karsēšanas stieņi ir kļuvuši netīri, izmantojiet trauku mazgāšanai paredzētu suku. Uzmanīgi notīriet ēdiena paliekas.





11. Ilgāki lietošanas pārtraukumi un transportēšana

- ▶ Ja ierīci nelietojat ilgāku laiku, atvienojiet kontaktdakšu (10), notīriet ierīci un glabājiet to sausā vietā, kur nav putekļu, nav iespējama sasalšana un ierīci neietekmē tieši saules stari.
- ▶ Lai izvairītos no izstrādājuma bojāšanas transportēšanas laikā, ieteicams izmantot oriģinālo iepakojumu.

12. Traucējumu novēršana

Izstrādājumu esam izlaiduši nevainojamā stāvoklī. Tomēr, ja konstatējat problēmu, vispirms mēģiniet to novērst, izmantojot tālāk redzamo tabulu. Ja tas neizdodas, lūdzu, sazinieties ar mūsu klientu apkalpošanas dienestu.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Traucējumu novēršana
Ierīce nedarbojas.	Kontaktdakša (10) nav pievienota kontaktligzdai.	▶ Pievienojiet ierīci tikai pareizi uzstādītai kontaktligzdai.
	Ievade nav pilnīga.	▶ Sāciet gatavošanas procesu, nospiežot taustiņu  (16).

Problēma	Iespējamais cēlonis	Traucējumu novēršana
Ēdiens nav gatavs.	Iepildīts pārāk liels produktu daudzums.	▶ Piepildiet cepšanas grozu (2) tikai līdz atzīmei MAX.
	Gatavošanas temperatūra ir pārāk zema.	▶ Spiediet taustiņu  (18), līdz displeja rādījumā (11) parādās temperatūra (°C). Nospiediet  (19), lai palielinātu vēlamo gatavošanas temperatūru.
	Gatavošanas laiks ir pārāk īss.	▶ Spiediet taustiņu  (18), līdz displeja rādījumā (11) parādās gatavošanas laiks (MIN). Spiediet  (19), lai pagarinātu vēlamo gatavošanas laiku.
Ēdiens nav gatavs vienmērīgi.	Ēdiens atrodas pārāk cieši kopā.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Sakratiet cepšanas grozu (2), lai ēdiens vienmērīgi sajauktos (skatiet 9.2 66. lpp.). Daži ēdieni ir jāsakrata, kad ir pagājuši aptuveni puse no kopējā gatavošanas laika. ▶ Piepildiet cepšanas grozu (2) ar maziem gabaliņiem. Mazāki gabaliņi kļūst gatavi vienmērīgāk.
Izceptais ēdiens nav pietiekami kraukšķīgs.	Tiek izmantoti produkti, kas nav piemēroti gatavošanai šajā ierīcē.	▶ Izmantojiet cepšanai krāsni piemērotas vai nedaudz ar taukvielām apstrādātas uzkodas, lai iegūtu kraukšķīgāku rezultātu.
Ierīci nevar aizvērt.	Cepšanas grozs (2) ir pārāk pilns.	▶ Piepildiet cepšanas grozu (2) tikai līdz atzīmei MAX.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Traucējumu novēršana
Ierīcē rodas balti dūmi.	Ēdiens ir ļoti taukains.	▶ Gatavojot ļoti taukainu ēdienu, tauki pil cepšanas traukā (5). Tauku dēļ cepšanas traukā (5) rodas lielāks karstums nekā parasti — tas neietekmē ierīci vai gatavošanas rezultātu.
	Cepšanas traukā (5) ir palikuši tauki no iepriekšējās gatavošanas reizes.	▶ Tauku atliekas sadeg cepšanas nodalījumā. Pēc katras lietošanas reizes iztīriet cepšanas trauku (5).
Svaigi frī kartupeļi neapcepas vienmērīgi.	Kartupeļu nūjiņas nebija pietiekami izmērcētas.	▶ Ievietojiet kartupeļu nūjiņas aukstā ūdenī apmēram uz 1/2 stundu, lai no tām izdalītos cieta. Pirms ievietošanas ierīcē nosusiniet tās papīra dvielī.
	Nepiemērota kartupeļu šķirne.	
Svaigi frī kartupeļi neklūst kraukšķīgi.	Kartupeļi ir pārāk mitri.	▶ Kraukšķīgums ir atkarīgs no ūdens un cietais saturs kartupeļu šķirnē un eļļas daudzuma.
		▶ Rūpīgi nosusiniet kartupeļus un pēc tam uzlejšiet tiem apmēram 1/2 ēdamkaroti eļļas.
		▶ Sagrieziet kartupeļus mazākos gabaliņos.

13. Utilizācija



IERĪCE

Nolietotās ierīces nedrīkst izmest parastajos sadzīves atkritumos.

Saskaņā ar Direktīvu 2012/19/ES ierīce pēc ekspluatācijas laika beigām ir atbilstoši jāutilizē.

Šī procesa gaitā tiek pārstrādāti ierīcē esošie vērtīgie materiāli un novērsta ietekme uz apkārtējo vidi.

Nolietoto ierīci nododiet atkritumu savākšanas punktā vai pārstrādes rūpnīcā.

Lai iegūtu sīkāku informāciju, lūdzu, sazinieties ar vietējo utilizācijas uzņēmumu vai pašvaldību.

IEPAKOJUMS

Lai ierīci aizsargātu transportēšanas laikā, tā atrodas iepakojumā. Iepakojums ir izejviela, tāpēc to var izmantot atkārtoti vai nodot pārstrādei.

14. Rezerves daļas

Ja vēlaties atkārtoti pasūtīt rezerves daļas, sazinieties ar mums, izmantojot saziņas veidlapu vietnē www.mlapp.info/contact.

15. Paziņojums par personas datu aizsardzību

Ļoti cienījamā kliente, augsti godātais klient!

Informējam, ka mēs, uzņēmums "MLAP GmbH", Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Vācijā, kā pārzinis apstrādājam jūsu personas datus.

Ar datu aizsardzības jautājumiem nodarbojas mūsu uzņēmuma datu aizsardzības speciālists, ar kuru iespējams sazināties uzņēmumā "MLAP GmbH", Datenschutz, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Vācija; datenschutz@mlapp.info. Mēs apstrādājam jūsu datus garantijas noformēšanas un ar to saistīto procesu (piem., remonta) nolūkā un balstoties uz mūsu savstarpēji noslēgto pirkuma līgumu.

Jūsu datus mēs nodosim mūsu pilnvarotajam remonta pakalpojumu sniedzējam garantijas noformēšanas un ar to saistīto procesu (piem., remonta) nolūkā. Parasti mēs jūsu datus glabājam trīs gadus, lai nodrošinātu jūsu likumīgās tiesības uz garantijas pakalpojuma saņemšanu.

Jums ir tiesības saņemt no mums informāciju par attiecīgajiem personas datiem, kā arī tiesības tos koriģēt, dzēst, ierobežot to apstrādi, iebilst pret apstrādi, kā arī pret datu pārnesamību.

Attiecībā uz tiesībām uz informāciju un datu dzēšanu tomēr ir spēkā ierobežojumi saskaņā ar Federālā datu aizsardzības likuma (BDSG) 34. un 35. pantu (Vispārīgās datu aizsardzības regulas 23. pantu). Turklāt pastāv tiesības iesniegt sūdzību uzraudzības iestādē (Vispārīgās datu aizsardzības regulas 77. pants, BDSG 19. pants). Sūdzības par uzņēmumu MLAP ir jāiesniedz Vācijas federālās zemes Bādenes-Virtembergas datu aizsardzības un informācijas brīvības uzraudzības speciālistam, adresējot tās: Landesbeauftragte

für Datenschutz und Informationsfreiheit Baden-Württemberg, Postfach 10 29 32, 70025 Stuttgart, Vācija; www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de.

Jūsu datu apstrāde nepieciešama garantijas noformēšanai; ja nepieciešamie dati netiek nodrošināti, garantijas noformēšana nav iespējama.

16. Informācija par preču zīmi

SilverCrest® ir reģistrēta preču zīme, kas pieder uzņēmumam "Lidl Stiftung & Co. KG", 74167 Neckarsulm, Vācija.

Visi pārējie nosaukumi un produkti ir attiecīgo īpašnieku preču zīmes vai reģistrētas preču zīmes.

17. MLAP GmbH garantija

Ļoti cienījamā kliente, augsti godātais klient!

Šai iekārtai ir 3 gadu garantija kopš iegādes datuma. Ja šim produktam ir radušies defekti, Jums ir likumīgas tiesības attiecībā pret produkta pārdevēju. Mūsu turpmāk norādītā garantija neierobežo šīs likumīgās tiesības.

17.1. Garantijas noteikumi

Garantija stājas spēkā pirkuma brīdī. Lūdzu, saglabājiet oriģinālo kases čeku. Šis dokuments ir nepieciešams kā pirkuma apliecinājums.

Ja materiāla vai ražošanas defekts rodas trīs gadu laikā kopš šī produkta iegādes datuma, produkts tiks bez maksas salabots vai nomainīts pēc mūsu ieskatiem. Šī garantija paredz, ka trīs gadu laikā tiek uzrādīta bojātā iekārta un pirkuma dokuments (kases čeks), kā arī tiek rakstiski īsi aprakstīts, kāds ir defekts un kad tas radās.

Ja defektu sedz mūsu garantija, jūs saņemsiet atpakaļ saremontētu vai jaunu produktu. Pēc produkta remonta vai nomaiņas nesākas jauns garantijas periods.

17.2. Garantijas termiņš un likumīgās pretenzijas par defektu

Garantijas gadījums nepagarina garantijas termiņu. Tas attiecas arī uz nomainītām un remontētām detaļām. Par bojājumiem un defektiem, kas pastāv jau iegādes brīdī, ir jāziņo tūlīt pēc izsaiņošanas. Pēc garantijas termiņa beigām par remontdarbiem ir jāmaksā.

17.3. Garantijas apjoms

Iekārta ir rūpīgi ražota atbilstoši stingrām kvalitātes vadlīnijām un pirms piegādes uzmanīgi pārbaudīta.

Garantija attiecas uz materiāla vai ražošanas defektiem. Šī garantija neattiecas uz izstrādājuma daļām, kas ir pakļautas normālam nolietojumam un tādēļ var tikt uzskatītas par nodilušām, kā arī traukslu detaļu, piemēram, slēdžu, akumulatoru vai no stikla izgatavotu daļu, bojājumiem.

Šī garantija nav spēkā, ja produkts ir sabojāts, nepareizi izmantots vai apkopts. Lai pareizi

izmantotu produktu, ir precīzi jāievēro visas lietošanas pamācībā sniegtās instrukcijas. Noteikti ir jāizvairās no lietošanas un darbībām, kas nav ieteicamas vai par kurām ir brīdināts lietošanas instrukcijā.

Produkts ir paredzēts tikai privātai, nevis komerciālai izmantošanai. Nepienācīgas un nepareizas lietošanas, spēka izmantošanas un tādas iejaukšanās gadījumā, ko neveic mūsu pilnvarotās apkopes iestādes darbinieki, garantija tiek atcelta.

17.4. Rīcība garantijas gadījumā

Lai nodrošinātu Jūsu pieprasījuma ātru izskatīšanu, izpildiet tālāk sniegtās norādes.

- Visiem pieprasījumiem, lūdzu, turiet gatavībā kases čeku un preces numuru IAN 406267_2207 kā pirkuma apliecinājumu.
- Preces numuru var redzēt uz datu plāksnītes, kā gravējumu, jūsu pamācības titullapā (apakšā pa kreisi) vai kā uzlīmi aizmugurē vai apakšā.
- Ja rodas funkciju traucējumi vai citi defekti, vispirms sazinieties pa tālruni ar turpmāk minēto servisa nodaļu vai izmantojot mūsu kontaktveidlapu.

18. Serviss



Šīs instrukcijas un daudzas citas rokasgrāmatas, videoklipus par produktiem, kā arī instalēšanas programmatūru varat lejupielādēt vietnē www.lidl-service.com.

Šis QR kods novirzīs jūs tieši uz Lidl pakalpojumu lapu (www.lidl-service.com) un, ievadot preces numuru IAN 406267_2207, jūs varēsiet atvērt lietošanas instrukcijas.

	<p>Pakalpojums Latvijā</p> <p>Palīdzības dienests</p> <p>☎ +371 68688246</p> <p>🕒 Pr. - Pk.: 09:00 - 17:00</p> <p>Lūdzu, izmantojiet tālāk norādīto kontaktveidlapu: www.mlapp.info/contact</p>
	<p>IAN 406267_2207</p>

18.1. Piegādātājs/ražotājs/importētājs

Lūdzu, ņemiet vērā, ka turpmāk norādītā adrese nav atpakaļsūtījumu saņemšanas adrese.
Vispirms sazinieties ar iepriekš minēto servisa centru.

MLAP GmbH
Meitnerstr. 9
70563 Stuttgart
DEUTSCHLAND

Inhaltsverzeichnis

1.	Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	78
1.1.	Zeichenerklärung.....	78
2.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	80
3.	Sicherheitshinweise	81
3.1.	Inbetriebnahme und Gebrauch.....	83
3.2.	Reinigung	86
4.	Teilebeschreibung.....	86
5.	Lieferumfang.....	87
6.	Technische Daten	88
7.	EU-Konformitätsinformation	88
8.	Heißluft-Fritteuse vorbereiten.....	89
9.	Heißluft-Fritteuse bedienen	89
9.1.	Garzeit und Temperatur einstellen	90
9.2.	Vorgehensweise während des Garvorgangs.....	90
9.3.	Empfohlene Einstellungen	91
9.4.	Automatikprogramm einstellen.....	93
10.	Heißluft-Fritteuse reinigen	94
11.	Längerer Nichtgebrauch und Transport.....	95
12.	Fehlerbehebung	95
13.	Entsorgung	98
14.	Ersatzteile	98
15.	Datenschutzerklärung	99
16.	Hinweise zu Warenzeichen.....	99
17.	Garantie der MLAP GmbH	99
17.1.	Garantiebedingungen	99
17.2.	Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche.....	100
17.3.	Garantieumfang	100
17.4.	Abwicklung im Garantiefall.....	100
18.	Service	101
18.1.	Lieferant/Produzent/Importeur	101

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.



Gepüfte 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 Frittierkopf sind ILAG antihafbeschichtet.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

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

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

3. Sicherheitshinweise

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

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



GEFAHR!

Verletzungsgefahr!

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

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



WARNUNG!

Risiko eines Stromschlags/Kurzschlusses!

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

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

SILVERCREST®

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

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

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

3.1. Inbetriebnahme und Gebrauch



WARNUNG! **Brandgefahr!**

Es besteht Brandgefahr durch heiße Oberflächen.

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

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

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



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

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

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



VORSICHT!

Gesundheitsgefährdung!

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

- Entfernen Sie verbrannte Speisereste.

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



HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

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

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

3.2. Reinigung

- Beachten Sie die weiterführenden Hinweise zur Reinigung und reinigen Sie Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie im Kapitel „10. Heißluft-Fritteuse reinigen“ auf Seite 94 beschrieben.

4. Teilebeschreibung

Abb. A – Vorderseite

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

Abb. B – Rückseite

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

Abb. C – Bedienelemente/Displayanzeige

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

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

5. Lieferumfang



GEFAHR!

Erstickungsgefahr!

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

■ Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.

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

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

- Digitale Heißluft-Fritteuse
- Bedienungsanleitung

6. Technische Daten

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



7. 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 Frittierkopf (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 Frittierkopf.
- ▶ Spülen Sie den Frittierkorb (2) und den Frittierkopf (5) mit heißem Wasser. Trocknen Sie beide Teile gut ab.
- ▶ Setzen Sie den Frittierkorb (2) in den Frittierkopf (5) ein, so dass er mit der Raste des Griffs in die Aussparung am Frittierkopf (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 90) 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 91.

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






9.1. Garzeit und Temperatur einstellen

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

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

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

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

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

Es ist eine Garzeit von insgesamt 60 Minuten möglich.



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

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

9.2. Vorgehensweise während des Garvorgangs

Die Gartemperatur sowie die verbleibende Garzeit werden beim Betrieb angezeigt.

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



WARNUNG!



Verletzungsgefahr!

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


■ Verwenden Sie Topfhandschuhe.

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

Die Zeit läuft automatisch weiter.

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

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

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

9.3. Empfohlene Einstellungen



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

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

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

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

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



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











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




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

9.4. Automatikprogramm einstellen

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

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


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

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

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

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

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

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

10. Heißluft-Fritteuse reinigen



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

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

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



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

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



HINWEIS!

Möglicher Geräteschaden!

Es besteht ein möglicher Geräteschaden durch unsachgemäßen Gebrauch.

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


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





11. Längerer Nichtgebrauch und Transport

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

12. Fehlerbehebung

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

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

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Die Speisen sind nicht gar.	Die Füllmenge ist zu groß.	▶ Befüllen Sie den Frittierkorb (2) nur bis zur Max-Markierung.
	Die Gartemperatur ist zu niedrig.	▶ Drücken Sie die Schaltfläche  (18), bis in der Displayanzeige (11) die Temperatur °C angezeigt wird. Drücken Sie  (19), um die gewünschte Gartemperatur zu erhöhen.
	Die Garzeit ist zu kurz.	▶ Drücken Sie die Schaltfläche  (18), bis in der Displayanzeige (11) die Garzeit MIN angezeigt wird. Drücken Sie  (19), um die gewünschte Garzeit zu verlängern.
Die Speisen sind nicht gleichmäßig gegart.	Speisen liegen zu dicht aneinander.	<p>▶ Schütteln Sie den Frittierkorb (2), um die Speisen gleichmäßig zu verteilen (siehe 9.2 auf Seite 90). Manche Speisen müssen nach ca. der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.</p> <p>▶ Befüllen Sie den Frittierkorb (2) mit kleinen Stücken. Kleinere Stücke garen gleichmäßiger.</p>
Die frittierten Speisen sind nicht knusprig genug.	Für die Heißluft-Fritteuse ungeeignete Speisen verwendet.	▶ Verwenden Sie backofengeeignete oder leicht gefettete Snacks für knusprigere Ergebnisse.
Das Gerät lässt sich nicht verschließen.	Der Frittierkorb (2) ist überfüllt.	▶ Befüllen Sie den Frittierkorb (2) nur bis zur Max-Markierung.

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

13. Entsorgung



GERÄT (GILT NUR FÜR DEUTSCHLAND)

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

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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



GERÄT (ANDERE DEUTSCHSPRACHIGE LÄNDER)

Altgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

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

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

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

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

VERPACKUNG

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

14. Ersatzteile

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

15. Datenschutzerklärung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

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

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

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

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

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

16. Hinweise zu Warenzeichen

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

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

17. Garantie der MLAP GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

17.1. Garantiebedingungen

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

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

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

17.2. Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

17.3. Garantieumfang

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

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

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

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

17.4. Abwicklung im Garantiefall

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

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

18. Service



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

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

DE Service Deutschland

Hotline

☎ +49 201 56579031

🕒 Mo. - Fr.: 09:00 - 17:00

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

AT Service Österreich

Hotline

☎ +43 1 2531798

🕒 Mo. - Fr.: 09:00 - 17:00

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

CH Service Schweiz

Hotline

☎ +41 44 2006089

🕒 Mo. - Fr.: 09:00 - 17:00

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

IAN 406267_2207

18.1. Lieferant/Produzent/Importeur

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

MLAP GmbH
Meitnerstr. 9
70563 Stuttgart
DEUTSCHLAND

MLAP GmbH

Meitnerstr. 9
70563 Stuttgart
GERMANY

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

Stan informacjī · Viimase teabe värskendamine
Pēdējā informācijas atjaunināšana · Stand der Informationen:
Update: 11/2022 · Ident.-No.: 50072197-19193-10/2022-3

IAN 406267_2207

