

SILVERCREST®



AIR FRYER SHLF 1000 A1

(FR) (BE)

FRITEUSE À AIR CHAUD

Mode d'emploi

(DE) (AT) (CH)

HEISSLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung

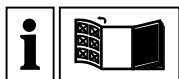
(NL) (BE)

HETELUCHT FRITEUSE

Gebruiksaanwijzing

IAN 400105_2204

(BE)



FR BE

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

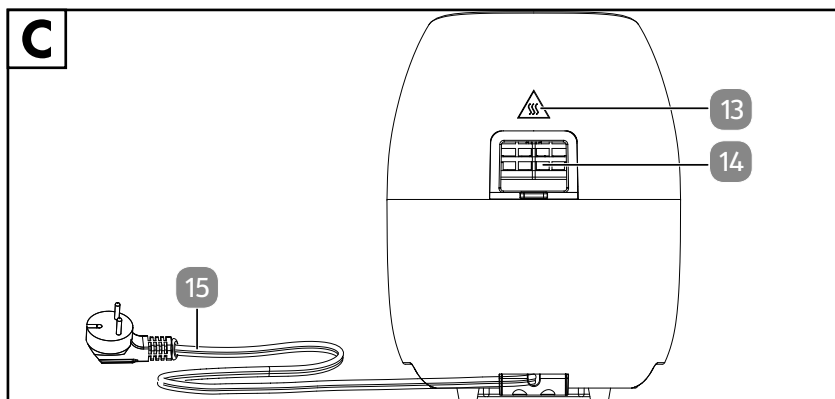
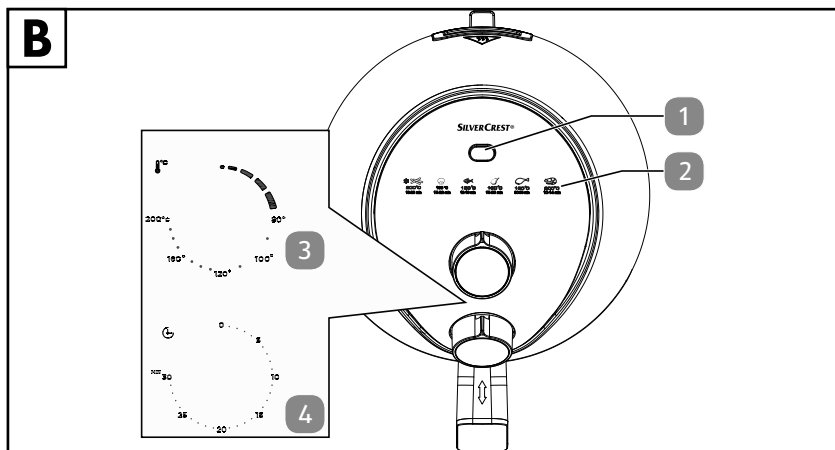
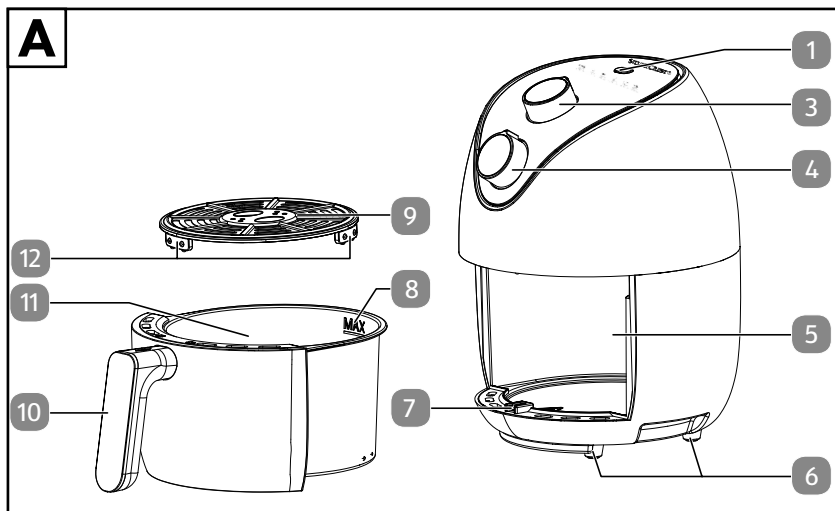
NL BE

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

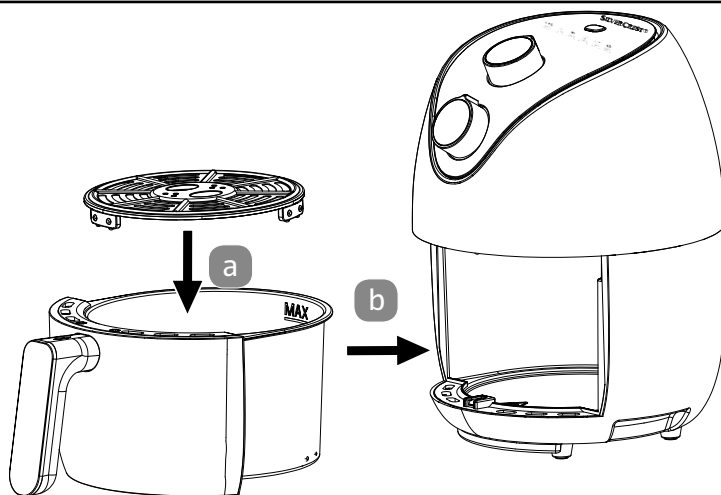
DE AT CH

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

FR/BE	Mode d'emploi	Page	5
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	29
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	55



D



Sommaire

1.	Informations concernant la présente notice d'utilisation	6
1.1.	Explication des symboles.....	6
2.	Utilisation conforme	8
3.	Consignes de sécurité	9
3.1.	Mise en service et utilisation.....	11
3.2.	Nettoyage.....	14
4.	Description des éléments	14
5.	Contenu de l'emballage.....	15
6.	Caractéristiques techniques	15
7.	Information sur la conformité UE.....	16
8.	Préparer la friteuse à air chaud	16
9.	Utilisation de la friteuse à air chaud	17
9.1.	Réglage du temps de cuisson et de la température.....	18
9.2.	Réglages recommandés.....	19
10.	Nettoyage.....	21
11.	Non-utilisation prolongée et transport.....	22
12.	Solution.....	22
13.	Recyclage.....	24
14.	Pièces détachées	24
15.	Déclaration de confidentialité	24
16.	Mentions légales	25
16.1.	Remarques sur les marques déposées.....	25
17.	Garantie de la société MLAP GmbH	26
17.1.	Conditions de garantie	26
17.2.	Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés.....	26
17.3.	Étendue de la garantie.....	26
17.4.	Procédure en cas de garantie	27
18.	SAV	27
18.1.	Fournisseur/producteur/importateur	27

1. Informations concernant la présente notice d'utilisation



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

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

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

1.1. Explication des symboles

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



DANGER !

Danger de mort imminente !

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



AVERTISSEMENT !

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

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



ATTENTION !

Risque de blessures légères et/ou moyennement graves !

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



AVIS !

Respectez les consignes afin d'éviter tout dommage matériel !

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



Danger présentant un risque d'électrocution !



Danger dû à des surfaces chaudes !



Instructions de montage ou d'utilisation



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



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



Action à exécuter



Action à exécuter afin d'éviter tout danger



Symbole de courant alternatif

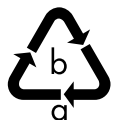


Déclaration de conformité (voir chapitre « Information relative à la conformité UE ») : Les produits portant ce symbole sont conformes aux exigences des directives européennes.



Sécurité contrôlée

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



Marquage des emballages pour le tri des déchets

Marquage avec abréviations (a) et numérotations (b) selon la classification suivante : 1-7 : Plastiques/20-22 : Papier et carton/80-98 : Matériaux composites



Éliminez l'emballage de manière écologique (voir le chapitre « Recyclage »)



Éliminez l'emballage de manière écologique (voir le chapitre « Recyclage »)



Éliminez l'appareil de manière écologique (voir le chapitre « Recyclage »)





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

2. Utilisation conforme

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

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

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

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

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

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

3. Consignes de sécurité

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

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



DANGER !

Risque de blessure !

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

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



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution/de court-circuit !

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

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

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

Ne plongez en aucun cas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ne le passez pas à l'eau courante et ne l'utilisez pas dans des pièces humides, car cela pourrait entraîner un choc électrique.

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

3.1. Mise en service et utilisation



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

Les surfaces chaudes peuvent provoquer un incendie.

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

- Veillez à ce que l'appareil en fonctionnement n'entre en contact avec aucun autre objet. Laissez une distance d'au moins 10 cm entre l'appareil et d'autres objets. En particulier, ne le placez pas à proximité de matériaux facilement inflammables (voilages, rideaux, papier, etc.).
- Ne placez pas l'appareil en fonctionnement sous des éléments hauts ou d'autres objets susceptibles d'empêcher la libre évacuation de la vapeur vers le haut.
- Ne recouvrez pas l'appareil.
- Ne posez pas d'objets sur l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de vapeurs explosives et/ou inflammables.
- Pour la préparation d'aliments, utilisez toujours l'insert à friture dans le panier à friture, pour éviter qu'ils ne brûlent.
- Posez toujours le panier à friture sur une surface résistante à la chaleur.
- Ne remplissez pas le panier à friture de graisse ou d'huile comme avec une friteuse traditionnelle. Selon la recette, n'ajoutez qu'une quantité appropriée d'huile alimentaire aux aliments (voir aussi « 9.2. Réglages recommandés » à la page 19).
- Ne remplissez pas trop le panier à friture, afin que les aliments n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant se trouvant à l'intérieur de l'appareil pendant le fonctionnement. Remplissez le panier à friture uniquement jusqu'au repère MAX.
- Ne mettez pas d'aliments emballés dans un film alimentaire ou un film plastique dans le panier à friture.
- En cas de dégagement de fumée noire, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation de la prise de courant. Attendez que la fumée se soit dissipée avant de retirer le panier à friture de l'appareil.

**AVERTISSEMENT !****Risque de blessure !**

Les surfaces chaudes présentent un risque de blessure.

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

- Afin d'éviter tout risque de brûlure, ne touchez pas la grille d'aération située au dos de l'appareil pendant le fonctionnement, car elle chauffe fortement.
- Ne touchez l'appareil qu'au niveau de la poignée du panier à friture et des éléments de commande pendant le fonctionnement !
- Ne mettez pas les mains dans le bac à friture, sur le panier à friture ou l'élément chauffant.
- Ne déplacez jamais l'appareil pendant le fonctionnement.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est chaud, attendez qu'il ait complètement refroidi.
- Si vous sortez le panier à friture avec l'insert à friture pendant ou après la préparation des aliments, il y a un risque de brûlure dû à la vapeur. Ne placez pas votre tête directement au-dessus de l'appareil et ne mettez pas les mains dans cette vapeur.
- Le panier à friture chauffe fortement pendant le fonctionnement, ne le touchez pas. Utilisez des maniques.
- Ne retirez pas l'insert à friture tant qu'il n'a pas complètement refroidi.
- L'élément chauffant reste encore chaud pendant un certain temps, même après l'arrêt de l'appareil. Veillez à ce que personne ne mette les mains dans le bac à friture.

**ATTENTION !****Risques pour la santé !**

Faire cuire ou griller à des températures trop élevées peut entraîner la formation de substances nocives pour la santé.

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



AVIS !

Risque de dommage !

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

- Si nécessaire, placez l'appareil sur une surface insensible à la chaleur.

3.2. Nettoyage

- Respectez les consignes de nettoyage complémentaires et nettoyez les surfaces qui entrent en contact avec les aliments comme décrit dans le chapitre « 10. Nettoyage » à la page 21.

4. Description des éléments

Fig. A/B

- 1) Voyant de fonctionnement
- 2) Recommandations de cuisson
- 3) Thermostat
- 4) Bouton de réglage du temps de cuisson
- 5) Bac à friture
- 6) Pieds (4x)
- 7) Cran d'arrêt du panier à friture
- 8) Repère MAX (remplissage maximal)
- 9) Insert à friture (Trivet)
- 10) Poignée du panier à friture
- 11) Panier à friture
- 12) Patins tampons en silicone (3x)

Fig. C

- 13) Pictogramme « Surfaces chaudes »
- 14) Sortie de vapeur
- 15) Cordon d'alimentation avec fiche d'alimentation

5. Contenu de l'emballage



DANGER !

Risque de suffocation !

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

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

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

Le produit que vous avez acheté comprend :

- Friteuse à air chaud
- Insert à friture (Trivet)
- Mode d'emploi

6. Caractéristiques techniques

Nom ou marque commerciale du fournisseur :	SilverCrest®
Adresse du fournisseur :	MLAP GmbH Meitnerstr. 9 70563 Stuttgart ALLEMAGNE
Identifiant du modèle :	SHLF 1000 A1
Alimentation électrique :	220-240 V~, 50-60 Hz
Puissance :	1 000 W
Capacité du panier à friture :	1,8 litre
Capacité utile du panier à friture (repère MAX) :	1,5 litre
Réglage de la température :	80 – 200 °C
Réglage du temps de cuisson max. :	30 minutes
Dimensions (L x H x P) :	21,2 × 28,2 × 27,7 cm



7. Information sur la conformité UE



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

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

8. Préparer la friteuse à air chaud

- ▶ Sortez le produit de l'emballage et retirez tous les emballages, autocollants et films de l'appareil.
- ▶ Posez l'appareil sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur.
- ▶ Sortez le panier à friture (11) de l'appareil. Retirez l'insert à friture (9).
- ▶ Rincez le panier à friture (11) et l'insert à friture (9) à l'eau chaude. Séchez soigneusement les deux pièces.
- ▶ Essuyez le boîtier de l'appareil avec un chiffon humide.



DANGER !

Risque de blessure !

Les surfaces, qui deviennent très chaudes en raison des températures élevées pendant le fonctionnement, peuvent provoquer des brûlures au contact.

- Utilisez toujours l'insert à friture (9) avec le panier à friture (11).
 - Utilisez des maniques de protection, si nécessaire.
 - Ne touchez l'appareil qu'au niveau de la poignée du panier à friture (10) et des éléments de commande pendant le fonctionnement !
- ▶ Insérez l'insert à friture (9) dans le panier à friture (11). Poussez-le complètement vers le bas.

**AVIS !****Endommagement possible de l'appareil !**

Endommagement du revêtement anti-adhésif par des arêtes vives.

- Veillez à ce que les patins tampons en silicone (12) soient toujours fixés sur l'insert à friture (9) pour éviter tout endommagement.

- ▶ Posez la friteuse à air chaud sur une surface résistante à la chaleur.
- ▶ Branchez la friteuse à air chaud uniquement sur une prise de courant réglementaire, mise à la terre et protégée électriquement. La tension secteur locale doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.



Lors de la première utilisation, un dégagement d'odeur ou de fumée dû aux résidus de fabrication de l'appareil est possible. Cela est toutefois sans danger et disparaît.

- ▶ Laissez fonctionner l'appareil à vide pendant 30 minutes à la température maximale de 200 °C (voir « 9.1. Réglage du temps de cuisson et de la température » à la page 18) en assurant une aération suffisante.

9. Utilisation de la friteuse à air chaud

**AVERTISSEMENT !****Risque d'incendie !**

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

- Ne remplissez pas le panier à friture (11) de graisse ou d'huile comme avec une friteuse traditionnelle. Selon la recette, n'ajoutez qu'une quantité appropriée d'huile alimentaire aux aliments (voir aussi « 9.2. Réglages recommandés » à la page 19).
- Les aliments extrêmement gras ne sont pas adaptés à la préparation dans la friteuse à air chaud. La graisse pourrait goutter et brûler au fond du panier à friture.
- Utilisez toujours le panier à friture (11) avec l'insert à friture (9).

- Ne remplissez pas trop le panier à friture (11). Respectez le repère MAX (8).



ATTENTION !

Risque de blessure !

L'humidité des aliments produit de la vapeur chaude lors de la cuisson. Si vous sortez le panier à friture (11) pendant ou après la préparation des aliments, il y a un risque de brûlure dû à la vapeur qui s'échappe.

- Ne placez pas votre tête directement au-dessus de l'appareil et ne mettez pas les mains dans cette vapeur.

- ▶ Sortez le panier à friture (11) de l'appareil.
- ▶ Si ce n'est pas déjà fait, placez l'insert à friture (9) dans le panier à friture (11). Poussez-le complètement vers le bas.
- ▶ Préparez les aliments. En fonction de l'aliment, ajoutez une quantité d'huile correspondant à la recette et répartissez-la uniformément sur l'aliment.
- ▶ Remplissez le panier à friture (11) avec les aliments. Pour les quantités de remplissage appropriées, reportez-vous au tableau du chapitre « 9.2. Réglages recommandés » à la page 19.
- ▶ Tenez le panier à friture (11) par la poignée du panier à friture (10) et insérez-le complètement dans l'appareil par l'avant.

9.1. Réglage du temps de cuisson et de la température

- ▶ Tournez le bouton de réglage du temps de cuisson (4) pour allumer l'appareil et régler le temps de cuisson souhaité.
- ▶ Réglez un temps de cuisson jusqu'à 30 minutes à l'aide du bouton de réglage du temps de cuisson (4).
- ▶ Tournez le thermostat (3) pour régler la température souhaitée.
- ▶ Réglez une température entre 80 °C et 200 °C avec le thermostat (3).
- ▶ Le voyant de fonctionnement (1) indiquant le chauffage jusqu'à la température réglée est allumé en orange. Lorsque la température réglée est atteinte, le voyant de fonctionnement (1) s'éteint. Si la température descend en dessous de la valeur réglée, le chauffage reprend et le voyant de fonctionnement (1) est à nouveau allumé en orange.

Pendant la préparation, vous pouvez à tout moment retirer le panier à friture (11) de l'appareil pour contrôler l'état de cuisson. L'appareil s'éteint automatiquement, le temps de cuisson se poursuit.

- ▶ Secouez le panier à friture (11) ou retournez les aliments plusieurs fois pendant le temps de cuisson pour les répartir à nouveau. Vous obtiendrez ainsi une cuisson uniforme des aliments et éviterez une couleur trop foncée des aliments placés sur le dessus.
- ▶ Sortez le panier à friture (11) de l'appareil à l'aide de la poignée du panier à friture (10). Secouez ou retournez les aliments avec précaution et réinsérez complètement le panier à friture (11) dans le bac à friture (5).

Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint.

- ▶ Tournez le bouton de réglage du temps de cuisson (4) sur **0** pour terminer la cuisson manuellement.
- ▶ Sortez le panier à friture (11) de l'appareil à l'aide de la poignée du panier à friture (10). Posez le panier à friture (11) sur une surface résistante à la chaleur et retirez les aliments.

9.2. Réglages recommandés



Les quantités ou le nombre de pièces indiqués dans le tableau représentent la quantité optimale.

Vous trouverez les réglages correspondants pour chaque plat dans le tableau. Vous pouvez modifier les réglages en fonction des quantités, des aliments à préparer ou de vos préférences.

Plat	Poids optimal (g)	Durée (min)	Température (°C)	Secouer/retourner	Informations supplémentaires
Frites fines surgelées 	200-250 (max. 300)	22-28	200	Oui (2x)	Préchauffer pendant 2 minutes
Frites épaisses surgelées 	200-250 (max. 300)	18-23	200	Oui (2x)	Préchauffer pendant 2 minutes
Frites maison	200-250 (max. 300)	25-30	180-200	Oui (2x)	Ajoutez 1 CS d'huile Préchauffer pendant 2 minutes
Mini muffins 	150	15-22	160	Non	Utiliser un moule, env. 5 mini-muffins

Plat	Poids optimal (g)	Durée (min)	Température (°C)	Secouer/retourner	Informations supplémentaires
Filet de poisson 	150-250 (max. 270)	12-18	180	Oui (1x)	Préchauffer pendant 2 minutes
Côtelettes de porc 	100-280 (max. 300)	15-25	180	Oui (1x)	Préchauffer pendant 2 minutes
Pilons de poulet 	300 (2 pièces)	30-35	180	Oui (1x)	Préchauffer pendant 2 minutes
Crevettes 	200-300	10-14	200	Oui (2x)	Ajoutez 1 CS d'huile Préchauffer pendant 2 minutes
Légumes (p. ex. poivrons, champignons, courgettes, pommes de terre)	320-340 (max. 350)	25-30	180-200	Oui (2x)	Ajoutez 1 CS d'huile Gros morceaux de 2 à 3 cm



Le temps et la température de cuisson peuvent varier en fonction des aliments, de la température initiale, du poids réel ou de la qualité des ingrédients de base utilisés. Le cas échéant, vérifiez régulièrement les aliments vers la fin du temps de cuisson et prolongez ou raccourcissez celui-ci en conséquence.



Cette friteuse à air chaud est également idéale pour réchauffer les aliments : faites chauffer les aliments pendant 10 minutes à 140 °C.

10. Nettoyage



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !

Les pièces sous tension présentent un risque de choc électrique.

- Avant le nettoyage, débranchez toujours la fiche d'alimentation (15).
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. Si l'appareil tombait néanmoins dans du liquide, il ne faut en aucun cas le toucher. Débranchez d'abord la fiche d'alimentation (15).



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Les surfaces chaudes présentent un risque de brûlure.

- Laissez l'appareil refroidir au moins 60 minutes avant de le nettoyer. Retirez le panier à friture (11) et l'insert à friture (9) afin que l'appareil puisse refroidir plus rapidement.



AVIS !

Endommagement possible de l'appareil !

Des produits de nettoyage inappropriés peuvent endommager l'appareil ou des parties de l'appareil.

- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs sur et dans le boîtier de l'appareil.
- Veillez à ce que les patins tampons en silicone (12) soient toujours fixés sur l'insert à friture (9) pour éviter tout endommagement.
- Ne nettoyez pas la friteuse à air chaud ni les accessoires dans le lave-vaisselle.
- Utilisez un chiffon doux légèrement humide pour le nettoyage du panneau de commande et des surfaces externes de l'appareil.

- ▶ Nettoyez le panier à friture (11) et l'insert à friture (9) à l'aide d'une éponge et d'eau douce légèrement savonneuse. Rincez d'abord soigneusement les deux pièces et séchez-les ensuite soigneusement.
- ▶ Nettoyez le bac à friture (5) avec de l'eau chaude et une éponge douce.
- ▶ Si les résistances sont sales, nettoyez-les à l'aide d'une brosse à vaisselle. Enlevez avec précaution les restes d'aliments.

11. Non-utilisation prolongée et transport

- ▶ Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez la fiche d'alimentation (15), nettoyez l'appareil et rangez-le dans un endroit sec, à l'abri de la poussière, du gel et sans exposition aux rayons directs du soleil.
- ▶ Pour éviter tout dommage du produit lors du transport, nous vous recommandons d'utiliser l'emballage d'origine.

12. Solution

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

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche d'alimentation (15) n'est pas branchée sur une prise de courant.	▶ Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire.
	Réglages incomplets.	▶ Démarrez la cuisson en tournant le bouton de réglage du temps de cuisson (4).
Les aliments ne sont pas cuits.	Vous avez mis trop d'aliments dans le panier.	▶ Remplissez le panier à friture (11) avec des morceaux d'aliments de petite taille. Les morceaux plus petits cuisent plus uniformément. ▶ Remplissez le panier à friture (11) uniquement jusqu'au repère MAX (8).
	La température de cuisson est trop basse.	▶ Tournez le bouton de réglage du temps de cuisson (4)/ le thermostat (3) pour augmenter ou diminuer le temps/la température de cuisson souhaité(e).
	Le temps de cuisson est trop court.	

Problème	Cause possible	Solution
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	Les aliments sont trop serrés dans le panier.	► Secouez le panier à friture (11) pour répartir uniformément les aliments. Certains aliments doivent être secoués ou retournés à la mi-cuisson.
Les aliments frits ne sont pas assez croustillants.	Les aliments utilisés ne sont pas adaptés à la friteuse à air chaud.	► Utilisez des snacks adaptés au four ou légèrement graissés pour des résultats plus croustillants.
Impossible de fermer l'appareil.	Le panier à friture (11) est trop rempli ou n'est pas inséré correctement.	► Remplissez le panier à friture (11) uniquement jusqu'au repère MAX (8).
Une fumée blanche s'échappe de la friteuse.	Les aliments sont très gras.	► Lors de la préparation d'aliments très gras, la graisse de ces aliments goutte dans le panier à friture (11). La graisse génère des températures plus élevées dans le panier à friture (11) - cela n'affecte ni l'appareil ni le résultat de cuisson.
	Le panier à friture (11) contient encore des résidus de graisse provenant d'une cuisson précédente.	► Les résidus de graisse brûlent dans le panier à friture (11). Nettoyez le panier à friture (11) après chaque utilisation.
Les frites fraîches ne sont pas dorées uniformément.	Les bâtonnets de pommes de terre n'ont pas été suffisamment ramollis.	► Plongez les bâtonnets de pommes de terre dans de l'eau froide pendant environ 1/2 heure pour éliminer l'amidon. Séchez-les avec du papier absorbant avant de remplir l'appareil.
	La variété de pommes de terre utilisée ne convient pas.	► Sélectionnez une autre variété de pommes de terre.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.	Les pommes de terre sont trop humides.	► Le croustillant dépend de la teneur en eau et en amidon de la variété de pommes de terre utilisée et de la quantité d'huile.

Problème	Cause possible	Solution
		► Séchez soigneusement les pommes de terre et recouvrez-les d'une demi-cuillère à soupe d'huile environ.
		► Coupez les pommes de terre en morceaux plus petits.

13. Recyclage



APPAREIL

Il est interdit d'éliminer les appareils usagés portant le symbole ci-contre avec les déchets ménagers.

Conformément à la Directive 2012/19/UE, l'appareil doit être recyclé de manière réglementaire une fois arrivé en fin de cycle de vie.

Les matériaux recyclables contenus dans l'appareil seront recyclés, respectant ainsi l'environnement.

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

Pour de plus amples renseignements, adressez-vous à la déchetterie locale ou à la municipalité.

EMBALLAGE

L'appareil est placé dans un emballage afin de le protéger contre tout dommage pendant le transport. Les emballages sont fabriqués à partir de matériaux qui peuvent être recyclés de manière écologique et remis à un service de recyclage approprié.

14. Pièces détachées

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

Vous y trouverez toutes les pièces détachées nécessaires concernant votre produit.

15. Déclaration de confidentialité

Chère cliente, cher client,

Nous vous informons que MLAP GmbH, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Allemagne, est responsable du traitement de vos données à caractère personnel.

En matière de protection des données, nous sommes assistés par le délégué à la protection des données personnelles de notre entreprise, que vous pouvez contacter à l'adresse MLAP GmbH, Datenschutz, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Allemagne, datenschutz@mlapp.info. Nous traitons vos données dans le cadre du traitement de la garantie et des

processus connexes (p. ex. réparations) et nous nous référons au contrat d'achat que nous avons conclu.

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

Vous pouvez exercer vos droits d'information, de rectification, de suppression des données vous concernant ainsi que vos droits de limitation et d'opposition au traitement et à la portabilité de vos données personnelles.

Toutefois, des restrictions en matière de droits d'accès et de suppression des données s'appliquent en vertu des §§ 34 et 35 de la loi fédérale sur la protection des données (BDSG) (art. 23 RGPD). En outre, il existe un droit de recours auprès d'une autorité de contrôle compétente en matière de protection des données (art. 77 RGPD en liaison avec le § 19 du BDSG - Loi fédérale sur la protection des données). Pour MLAP, il s'agit du Commissaire d'État à la Protection des Données et à la liberté d'information du Bade-Wurtemberg, Postfach 10 29 32, 70025 Stuttgart. www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de.

Le traitement de vos données est nécessaire dans le cadre du traitement de la garantie. Sans la mise à disposition des données nécessaires, le traitement de la garantie n'est pas possible.

16. Mentions légales

Copyright © 2022

Tous droits réservés.

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

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

L'entreprise suivante détient les droits d'auteur :

MLAP GmbH

Meitnerstr. 9

70563 Stuttgart

ALLEMAGNE

16.1. Remarques sur les marques déposées

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

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

17. Garantie de la société MLAP GmbH

Chère Cliente, Cher Client,

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

17.1. Conditions de garantie

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

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

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

17.2. Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

17.3. Étendue de la garantie

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

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

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

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

17.4. Procédure en cas de garantie

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

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence IAN 400105_2204 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre mode d'emploi (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le SAV cité ci-dessous par téléphone ou via notre formulaire de contact.

18. SAV



Vous pouvez télécharger cette notice d'utilisation ainsi que de nombreuses autres notices, vidéos produit et logiciels d'installation sur www.lidl-service.com.

Scannez le code QR ci-contre pour accéder directement au site Lidl Service (www.lidl-service.com) et saisissez la référence IAN 400105_2204 correspondante pour consulter votre notice d'utilisation.

BE	SAV Belgique Hotline ☎ +32 2 2903192 🕒 Lun - Ven : 09h00 à 17h00 Veuillez utiliser le formulaire de contact sous : www.mlap.info/contact
	IAN 400105_2204

18.1. Fournisseur/producteur/importateur

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

MLAP GmbH
Meitnerstr. 9
70563 Stuttgart
ALLEMAGNE

Inhoudsopgave

1.	Informatie over deze gebruiksaanwijzing	30
1.1.	Betekenis van de symbolen	30
2.	Gebruiksdoel	32
3.	Veiligheidsvoorschriften	33
3.1.	Ingebruikname en gebruik.....	35
3.2.	Reiniging	38
4.	Beschrijving van de onderdelen	38
5.	Inhoud van de levering	39
6.	Technische gegevens.....	39
7.	EU-conformiteitsinformatie	40
8.	Heteluchtfriteuse voorbereiden	40
9.	Heteluchtfriteuse bedienen.....	41
9.1.	Bereidingstijd en temperatuur instellen	42
9.2.	Aanbevolen instellingen.....	43
10.	Reiniging.....	45
11.	Langdurig niet-gebruik en transport	46
12.	Probleemoplossing.....	46
13.	Afvalverwerking	48
14.	Reserveonderdelen	48
15.	Privacyverklaring.....	49
16.	Colofon	49
16.1.	Informatie over handelsmerken.....	50
17.	Garantie van MLAP GmbH	50
17.1.	Garantiebepalingen.....	50
17.2.	Garantieperiode en wettelijke klachten over gebreken.....	50
17.3.	Onvang van de garantie	50
17.4.	Afhandeling onder garantie	51
18.	Service	51
18.1.	Leverancier/producent/importeur	52

1. Informatie over deze gebruiksaanwijzing



Hartelijk dank dat u voor ons product hebt gekozen. Wij wensen u veel plezier met het apparaat.

Lees de veiligheidsvoorschriften aandachtig door voordat u het product in gebruik neemt. Neem de waarschuwingen op het apparaat en in de gebruiksaanwijzing in acht.

Houd de gebruiksaanwijzing altijd binnen handbereik. Als u het apparaat verkoopt of doorgeeft, geef dan ook altijd deze gebruiksaanwijzing mee, omdat deze een essentieel onderdeel is van het product.

1.1. Betekenis van de symbolen

Als een tekstgedeelte is gemarkeerd met een van de volgende waarschuwingssymbolen, moet het in de tekst beschreven gevaar worden vermeden om de daar beschreven mogelijke gevolgen te voorkomen.



GEVAAR!

Waarschuwing voor direct levensgevaar!

- Houd u aan de instructies om situaties te voorkomen die dodelijk of ernstig letsel tot gevolg hebben.



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig blijvend letsel!

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



VOORZICHTIG!

Waarschuwing voor mogelijk minder ernstig of licht letsel!

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



LET OP!

Neem de aanwijzingen in acht om materiële schade te voorkomen!

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



Waarschuwing voor gevaar door een elektrische schok!



Waarschuwing voor gevaar door hete oppervlakken!



Instructies voor montage of gebruik



Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing in acht!



Opsommingsteken/informatie over gebeurtenissen die zich tijdens de bediening kunnen voordoen



Instructie voor een uit te voeren handeling



Instructie voor een uit te voeren handeling om gevaren te voorkomen



Symbool voor wisselstroom



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



Beproefde veiligheid

Producten die zijn gemarkeerd met dit symbool, voldoen aan de eisen van de Duitse wet op de productveiligheid.



Markeringen op het verpakkingsmateriaal voor het scheiden van afval

Markeringen met de afkortingen (a) en cijfers (b) betekenen het volgende: 1–7: kunststoffen/20–22: papier en karton/80–98: composietmaterialen



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



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



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





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

2. Gebruiksdoel

Dit apparaat is geschikt voor het bakken, garen en grillen van levensmiddelen zoals groente, friet en aardappelpartjes (zelfgemaakt of ovenklaar) en voor de bereiding van vis, vlees en gevogelte.

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in particuliere huishoudens en vergelijkbare huishoudelijke toepassingen, bijvoorbeeld:

- in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- op landbouwbedrijven;
- door klanten in hotels, motels en andere accommodaties;
- in bed and breakfasts.

Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor industrieel/commercieel gebruik.

Houd er rekening mee dat bij gebruik van het apparaat voor een ander doel dan waarvoor het is bestemd, de aansprakelijkheid vervalt:

- Bouw het product zonder onze toestemming niet om en gebruik het niet in combinatie met hulp- of aanbouwapparaten die niet door ons zijn goedgekeurd of geleverd.
- Gebruik uitsluitend door ons geleverde of goedgekeurde reserveonderdelen en accessoires.
- Neem alle informatie in deze gebruiksaanwijzing in acht en houd u in het bijzonder aan de veiligheidsvoorschriften. Elke andere bediening geldt als niet in overeenstemming met het gebruiksdoel en kan leiden tot letsel of materiële schade.

3. Veiligheidsvoorschriften

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN – LEES DEZE AANDACHTIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR LATER GEBRUIK!

- Bewaar het apparaat en de accessoires buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking of met gebrek aan kennis en/of ervaring, mits iemand toezicht op hen houdt of hun instructie heeft gegeven hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken en ze hebben begrepen welke gevaren het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij er iemand toezicht op hen houdt.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat en het netsnoer.



GEVAAR!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat verstikkingsgevaar door het inslikken of inademen van kleine onderdelen of folie.

- Bewaar al het gebruikte verpakkingsmateriaal (zakken, stukken polystyreen enz.) buiten het bereik van kinderen.
- Laat kinderen niet met het verpakkingsmateriaal spelen.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schok/kortsluiting!

Er bestaat gevaar voor een elektrische schok of kortsluiting door onderdelen die onder spanning staan.

- Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en goed bereikbaar stopcontact in de buurt van het apparaat. De lokale netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.

- Zorg ervoor dat het stopcontact vrij toegankelijk is, zodat het apparaat zo nodig snel kan worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet.
- Trek altijd aan de stekker en nooit aan het netsnoer.
- Let op dat het netsnoer niet in contact komt met hete voorwerpen of oppervlakken (bijvoorbeeld kookplaten).
- Controleer het apparaat en het netsnoer vóór ingebruikname en telkens na gebruik op beschadigingen.
- Gebruik het apparaat niet als het apparaat zelf of het netsnoer zichtbaar beschadigd is of het apparaat is gevallen.
- Neem bij transportschade onmiddellijk contact op met het Service Center.
- Breng in geen geval op eigen initiatief veranderingen aan het apparaat aan en probeer niet om een onderdeel van het apparaat zelf te openen en/of te repareren.
- Als het netsnoer van het apparaat beschadigd raakt, moet het door de fabrikant, de klantenservice van de fabrikant of iemand met vergelijkbare kwalificaties worden vervangen om risico's te voorkomen.
- Open nooit de behuizing en steek geen voorwerpen in de ventilatieopeningen.
- Wikkel het netsnoer helemaal af.
- Voorkom dat er knikken in het netsnoer komen en dat het snoer ergens klem zit.
- Trek in de volgende situaties de stekker van het apparaat uit het stopcontact:
 - als u het apparaat reinigt of onderhoudt;
 - als u het apparaat monteert of demonteert;
 - wanneer het apparaat vochtig of nat is geworden;
 - als u het apparaat niet meer gebruikt;
 - wanneer er niemand in de buurt is die het apparaat in het oog kan houden;
 - bij onweer.

Het apparaat mag niet worden ondergedompeld in water of andere vloeistoffen of onder stromend water worden gehouden en het mag niet worden gebruikt in vochtige ruimtes, omdat dit een elektrische schok tot gevolg kan hebben.

- Bescherm het apparaat tegen contact met water of andere vloeistoffen. Houd het apparaat, het netsnoer en de stekker uit de buurt van wastafels, gootstenen en dergelijke.
- Zet geen met vloeistof gevulde voorwerpen, zoals vazen of glazen, op of in de buurt van het apparaat.
- Schakel het apparaat niet in als het op een natte ondergrond staat.
- Raak het apparaat of het netsnoer/de stekker nooit aan met vochtige of natte handen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.
- Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden. Vermijd:
 - hoge luchtvochtigheid en vocht;
 - extreem hoge en lage temperaturen;
 - direct zonlicht;
 - open vuur.

3.1. Ingebruikname en gebruik



WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

Er bestaat brandgevaar door hete oppervlakken.

- Om te voorkomen dat de beveiliging tegen oververhitting per ongeluk wordt uitgeschakeld, mag het apparaat niet van stroom worden voorzien via een extern schakelsysteem (bijvoorbeeld een schakelklok) of zijn verbonden met een stroomkring die regelmatig door een installatie wordt in- en uitgeschakeld.
- Plaats het apparaat op een hittebestendige, droge en vlakke ondergrond.

- Plaats het apparaat niet op een ondergrond die heet kan worden (bijvoorbeeld een kookplaat of open vuur).
- Zorg ervoor dat het apparaat tijdens gebruik niet in aanraking komt met een ander voorwerp. Plaats het apparaat op een afstand van minimaal 10 cm van andere voorwerpen. Plaats het apparaat vooral niet in de buurt van licht ontvlambare materialen (gordijnen, vitrages, papier, enz.).
- Plaats het apparaat tijdens gebruik niet onder een hangkast of andere voorwerpen die de vrije afvoer van de damp naar boven kunnen belemmeren.
- Dek het apparaat niet af.
- Leg of zet geen voorwerpen op het apparaat.
- Laat het apparaat nooit aanstaan als er niemand bij is.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van explosieve en/of ontvlambare dampen.
- Gebruik voor het bereiden van levensmiddelen altijd het inzetrooster in de frituurmand, zodat de gerechten niet verbranden.
- Zet de hete frituurmand altijd op een hittebestendige ondergrond.
- Vul de frituurmand niet met vet of olie zoals bij een traditionele fritteuse. Voeg, afhankelijk van het recept, slechts een kleine hoeveelheid bakolie toe aan de levensmiddelen (zie ook "9.2. Aanbevolen instellingen" op blz. 43).
- Doe de frituurmand niet te vol om te voorkomen dat de gerechten tijdens het gebruik het verwarmingselement aan de binnenkant van het apparaat raken. Vul de frituurmand slechts tot de MAX-markering.
- Leg geen etenswaren in de frituurmand die zijn verpakt in vershoudfolie of plastic folie.
- Trek als zich donkere rook ontwikkelt onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Wacht tot er minder rook zichtbaar is, voordat u de frituurmand uit het apparaat haalt.

**WAARSCHUWING!****Gevaar voor letsel!**

Er bestaat gevaar voor letsel door hete oppervlakken.

De oppervlakken van het apparaat en de accessoires die kunnen worden aangeraakt, kunnen tijdens het gebruik zeer heet worden.

- Omdat het ventilatierooster aan de achterkant van het apparaat door de functie die het heeft heet wordt en aanraking ervan brandwonden tot gevolg kan hebben, mag dit rooster tijdens het gebruik niet worden aangeraakt.
- Raak tijdens gebruik alleen de handgreep van de frituurmand en de bedieningselementen van het apparaat aan!
- Grijp niet in de frituurkamer en pak de frituurmand en het verwarmingselement niet vast.
- Verplaats het apparaat nooit als het wordt gebruikt.
- Verplaats het apparaat niet als het warm is, maar laat het eerst helemaal afkoelen.
- Als u de frituurmand met het inzetrooster tijdens of na het bereiden van gerechten uit het apparaat haalt, bestaat er gevaar voor brandwonden door vrijkomende damp. Houd uw hoofd nooit recht boven het apparaat en zorg ervoor dat uw handen niet in aanraking komen met deze damp.
- Bij gebruik wordt de frituurmand zeer heet. Raak hem niet aan. Gebruik ovenwanten.
- Verwijder het inzetrooster niet voordat dit volledig is afgekoeld.
- Het verwarmingselement blijft nog enige tijd heet nadat het apparaat is uitgeschakeld. Zorg ervoor dat niemand in de frituurkamer grijpt.

**VOORZICHTIG!****Gevaar voor de gezondheid!**

Bij te heet bakken, garen of grillen kunnen er schadelijke stoffen ontstaan.

- Verwijder verbrande etensresten.

- Laat de etenswaren bij bakken of grillen niet te donker worden.



LET OP!

Gevaar voor beschadiging!

Chemische additieven in meubelcoatings kunnen het materiaal van de pootjes van het apparaat aantasten en vlekken op het meubeloppervlak veroorzaken.

- Plaats het apparaat eventueel op een hittebestendige ondergrond.

3.2. Reiniging

- Neem de uitgebreide aanwijzingen in acht en reinig oppervlakken die met levensmiddelen in aanraking komen zoals is beschreven in het hoofdstuk "10. Reiniging" op blz. 45.

4. Beschrijving van de onderdelen

Afb. A/B

- 1) Controlelampje
- 2) Bereidingsaanduidingen
- 3) Temperatuurregelaar
- 4) Tijdschakelaar
- 5) Frituurkamer
- 6) Pootjes (4x)
- 7) Frituurkorfsteun
- 8) MAX-markering (maximale vulling)
- 9) Inzetrooster (trivet)
- 10) Handgreep frituurmand
- 11) Frituurmand
- 12) Siliconen verhogingsvoetjes (3x)

Afb. C

- 13) Waarschuwingsteken 'Hete oppervlakken'
- 14) Dampafvoer
- 15) Netsnoer met netstekker

5. Inhoud van de levering



GEVAAR!

Verstikkingsgevaar!

Er bestaat verstikkingsgevaar door het inslikken of inademen van kleine onderdelen of folie.

■ Houd de verpakkingsfolie uit de buurt van kinderen.

- Controleer of de levering volledig en onbeschadigd is en informeer ons binnen 14 dagen na aankoop wanneer de levering onvolledig of beschadigd is.

Het door u gekochte pakket moet het volgende bevatten:

- Heteluchtfriteuse
- Inzetrooster (trivet)
- Gebruiksaanwijzing

6. Technische gegevens

Naam of handelsmerk van de leverancier:	SilverCrest®
Adres van de leverancier:	MLAP GmbH Meitnerstr. 9 70563 Stuttgart DUITSLAND
Modelaanduiding:	SHLF 1000 A1
Voeding:	220-240 V~, 50-60 Hz
Vermogen:	1000 W
Inhoud frituurmand:	1,8 liter
Netto-inhoud frituurmand (MAX-markering):	1,5 liter
Temperatuurcontrole:	80-200 °C
Max. instelling bereidingstijd:	30 minuten
Afmetingen (b × h × d):	21,2 × 28,2 × 27,7 cm



7. EU-conformiteitsinformatie



Hierbij verklaart MLAP GmbH dat het product in overeenstemming is met de volgende eisen van de Europese Unie:

- EMC-richtlijn 2014/30/EU
- Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU
- Ecodesignrichtlijn 2009/125/EG
- RoHS-richtlijn 2011/65/EU

8. Heteluchtfriteuse voorbereiden

- ▶ Haal het product uit de verpakking en verwijder al het verpakkingsmateriaal, de stickers en de folie van het apparaat.
- ▶ Plaats het apparaat op een hittebestendige, droge en vlakke ondergrond.
- ▶ Haal de frituurmand (11) uit het apparaat. Verwijder het inzetrooster (9).
- ▶ Spoel de frituurmand (11) en het inzetrooster (9) af met heet water. Droog beide onderdelen goed af.
- ▶ Neem de behuizing af met een vochtige doek.



GEVAAR!

Gevaar voor letsel!

De oppervlakken worden door de hoge temperaturen tijdens het gebruik erg heet en bij aanraking kunnen er brandwonden ontstaan.

- Gebruik het inzetrooster (9) altijd samen met de frituurmand (11).
 - Gebruik eventueel ovenwanten.
 - Raak tijdens gebruik alleen de handgreep van de frituurmand (10) en de bedieningselementen van het apparaat aan.
- ▶ Plaats het inzetrooster (9) in de frituurmand (11). Druk het helemaal omlaag.

**LET OP!****Mogelijke beschadiging van het apparaat!**

Beschadiging van de antiaanbaklaag door scherpe randen.

- Let erop dat de siliconen verhogingsvoetjes (12) altijd op het inzetrooster (9) zijn bevestigd om beschadigingen te voorkomen.

- ▶ Zet de heteluchtfriteuse op een hittebestendige ondergrond.
- ▶ Sluit de heteluchtfriteuse alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd, geaard en elektrisch beveiligd stopcontact. De lokale netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.



De eerste keer dat het apparaat wordt gebruikt, kan er door materiaalresten die bij de fabricage zijn achtergebleven, geur- en rookontwikkeling optreden. Dit is ongevaarlijk en wordt minder.

- ▶ Laat het apparaat leeg verwarmen op de hoogste temperatuurinstelling van 200 °C gedurende 30 minuten (zie "9.1. Bereidingstijd en temperatuur instellen" op blz. 42) en zorg voor voldoende ventilatie.

9. Heteluchtfriteuse bedienen

**WAARSCHUWING!****Brandgevaar!**

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

- Vul de frituurmand (11) niet met vet of olie zoals bij een traditionele friteuse. Voeg, afhankelijk van het recept, slechts een kleine hoeveelheid bakolie toe aan de levensmiddelen (zie ook "9.2. Aanbevolen instellingen" op blz. 43).
- Gerechten die extreem veel vet bevatten, zijn niet geschikt voor bereiding met de heteluchtfriteuse. Het vet zou op de bodem van de frituurmand druipen en daar verbranden.
- Gebruik de frituurmand (11) altijd samen met het inzetrooster (9).

- Doe de frituurmand (11) niet te vol. Let op de MAX-markering (8).



VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsel!

Door vochtigheid van de levensmiddelen ontstaat hete damp tijdens het bereiden. Als u de frituurmand (11) tijdens of na het bereiden van gerechten uit het apparaat haalt, bestaat er gevaar voor brandwonden door vrijkomende damp.

- Houd uw hoofd nooit recht boven het apparaat en zorg ervoor dat uw handen niet in aanraking komen met deze damp.

- ▶ Haal de frituurmand (11) uit het apparaat.
- ▶ Plaats het inzetrooster (9) in de frituurmand (11), als dit nog niet is gedaan. Druk het helemaal omlaag.
- ▶ Bereid de levensmiddelen voor. Voeg afhankelijk van het levensmiddel een hoeveelheid olie toe die past bij het gerecht en verdeel de olie gelijkmatig over het levensmiddel.
- ▶ Vul de frituurmand (11) met de etenswaar. De vulhoeveelheden vindt u in de tabel in hoofdstuk "9.2. Aanbevolen instellingen" op blz. 43.
- ▶ Houd de frituurmand (11) vast aan de handgreep (10) en schuif deze vanaf de voorkant helemaal in het apparaat.

9.1. Bereidingstijd en temperatuur instellen

- ▶ Draai aan de tijdschakelaar (4) om het apparaat in te schakelen en de gewenste bereidingstijd in te stellen.
- ▶ Stel met de tijdschakelaar (4) een bereidingstijd tot 30 minuten in.
- ▶ Draai aan de temperatuurregelaar (3) om de gewenste temperatuur in te stellen.
- ▶ Stel met de temperatuurregelaar (3) een temperatuur in van 80 °C tot 200 °C.
- ▶ Met het controlelampje (1) wordt aangegeven dat het apparaat wordt opgewarmd tot de ingestelde temperatuur. Het lampje brandt oranje. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat het controlelampje (1) uit. Als de temperatuur daalt tot onder de ingestelde waarde, begint het opwarmen opnieuw en gaat het controlelampje (1) weer oranje branden.

Tijdens de bereiding kunt u de frituurmand (11) altijd uit het apparaat halen om de bereidingsstatus te controleren. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld, de bereidingstijd loopt verder.

- ▶ Schud de inhoud van de frituurmand (11) meerdere keren of draai de etenswaren meerdere keren om tijdens de bereidingstijd om de inhoud opnieuw te verdelen. Zo zorgt u voor gelijkmatig garen van de etenswaren en voorkomt u een donkere kleur van de levensmiddelen die bovenop liggen.
- ▶ Haal de frituurmand (11) uit het apparaat door aan de handgreep (10) te trekken. Schud of draai de levensmiddelen voorzichtig en schuif de frituurmand (11) helemaal terug in de frituurkamer (5).

Na afloop van de bereidingstijd klinkt er een geluidssignaal en wordt het apparaat uitgeschakeld.

- ▶ Draai de tijdregelaar (4) naar stand **0** om de bereidingstijd handmatig te stoppen.
- ▶ Haal de frituurmand (11) uit het apparaat door aan de handgreep (10) te trekken. Plaats het de frituurmand (11) op een hittebestendige ondergrond en verwijder de etenswaren.

9.2. Aanbevolen instellingen



De hoeveelheden of aantallen in de tabel zijn de optimale hoeveelheden. Zie de tabel voor de instellingen die bij het betreffende gerecht horen. De instellingen kunnen variëren afhankelijk van de hoeveelheid, de te frituren etenswaren of uw eigen wensen.

Gerecht	Optimaal gewicht (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Schud-den/om-keren	Aanvul-lende in-formatie
Dunne friet uit de diepvries 	200-250 (max. 300)	22-28	200	Ja (2x)	2 minuten voorverwar-men
Dikke friet uit de diepvries 	200-250 (max. 300)	18-23	200	Ja (2x)	2 minuten voorverwar-men
Huisgemaak-te friet	200-250 (max. 300)	25-30	180-200	Ja (2x)	1 eetlepel bakolie toe-voegen 2 minuten voorverwar-men
Minimuffins 	150	15-22	160	Nee	Gebruik de bakvorm, ca. 5 mini-muffins

Gerecht	Optimaal gewicht (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Schud-den/om-keren	Aanvul-lende in-formatie
Visfilet 	150-250 (max. 270)	12-18	180	Ja (1x)	2 minuten voorverwar-men
Varkenskarbo-nades 	100-280 (max. 300)	15-25	180	Ja (1x)	2 minuten voorverwar-men
Kippendij 	300 (2 stuks)	30-35	180	Ja (1x)	2 minuten voorverwar-men
Garnalen 	200-300	10-14	200	Ja (2x)	1 eetlepel bakolie toe-voegen 2 minuten voorverwar-men
Groente (bijv. paprika, cham-pignons, cour-gette, aardap-pelen)	320-340 (max. 350)	25-30	180-200	Ja (2x)	1 eetlepel bakolie toe-voegen Stukken van 2 - 3 cm



De bereidingstijden en temperaturen kunnen afhankelijk van de starttempera-tuur, het werkelijke gewicht of de kwaliteit van de gebruikte grondstof varië-ren. Controleer evt. de gerechten aan het einde van de bereidingstijd regel-matig en verleng of verkort de bereidingstijd.



De heteluchtfriteuse is ook heel geschikt voor het opwarmen van gerechten: verwarm de gerechten ca. 10 minuten op 140 °C.

10. Reiniging



WAARSCHUWING!

Gevaar voor een elektrische schok!

Er bestaat gevaar voor een elektrische schok door onderdelen die onder spanning staan.

- Trek vóór het reinigen altijd de stekker (15) uit het stopcontact.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof. Als het apparaat toch in een vloeistof is gevallen, mag u het onder geen beding aanraken. Trek eerst de stekker (15) uit het stopcontact.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor brandwonden door hete oppervlakken.

- Laat het apparaat vóór het reinigen minimaal 60 minuten afkoelen. Verwijder de frituurmand (11) en het inzetrooster (9) zodat het apparaat sneller kan afkoelen.



LET OP!

Mogelijke beschadiging van het apparaat!

Door ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen het apparaat of de onderdelen beschadigd raken.

- Gebruik op en in de behuizing van het apparaat geen ruwe of schurende reinigingsmiddelen.
- Let erop dat de siliconen verhogingsvoetjes (12) altijd op het inzetrooster (9) zijn bevestigd om beschadigingen te voorkomen.
- Reinig de heteluchtfriteuse en de accessoires niet in de vaatwasser.
- Het bedieningspaneel en de buitenvlakken van het apparaat kunt u het best reinigen met een zachte, licht bevochtigde doek.

- ▶ Reinig de frituurmand (11) en het inzetrooster (9) met een spons en een milde zeepoplossing. Spoel eerst de beide onderdelen zorgvuldig af en droog ze daarna zorgvuldig.
- ▶ Reinig de frituurkamer (5) met heet water en een zachte spons.
- ▶ Als de verwarmingselementen vuil zijn, reinig deze dan met een afwasborstel. Verwijder etensresten voorzichtig.

11. Langdurig niet-gebruik en transport

- ▶ Als u het apparaat niet gebruikt, trek dan de stekker (15) uit het stopcontact, reinig het apparaat en berg het op een droge, stof- en vorstvrije plaats op, waar het niet wordt blootgesteld aan direct zonlicht.
- ▶ Om beschadigingen van het product bij het transport te voorkomen, adviseren wij u om de originele verpakking te gebruiken.

12. Probleemoplossing

Het product heeft ons bedrijf zonder fouten of gebreken verlaten. Mocht u desondanks een probleem vaststellen, probeer dan eerst om dit op te lossen aan de hand van de onderstaande tabel. Als dit niet lukt, neem dan contact op met onze klantenservice.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Probleemoplossing
Het apparaat werkt niet.	De netstekker (15) zit niet in het stopcontact.	▶ Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact.
	Instelling niet volledig.	▶ Start de bereiding door aan de tijdregelaar (4) te draaien.
De gerechten zijn niet gaar.	Het apparaat zit te vol.	▶ Vul de frituurmand (11) met kleine stukken. Kleinere stukken worden gelijkmatiger gaar. ▶ Vul de frituurmand (11) slechts tot de MAX-markering (8).
	De bereidingstemperatuur is te laag.	▶ Druk op de tijdregelaar (4) of temperatuurregelaar (3) om de gewenste bereidingstijd/bereidingstemperatuur te verhogen of te verlagen.
	De bereidingstijd is te kort.	

Probleem	Mogelijke oorzaak	Probleemoplossing
Het gerecht is niet gelijkmatig gaar geworden.	De gerechten liggen te dicht tegen elkaar.	► Schud de inhoud van frituurmand (11) om, zodat deze gelijkmatig wordt verdeeld. Sommige gerechten moeten ongeveer halverwege de bereidingstijd worden geschud of omgedraaid.
De gefrituurde gerechten zijn niet knapperig genoeg.	De gebruikte etenswaren zijn niet geschikt voor bereiding met de heteluchtfriteuse.	► Gebruik voor oven geschikte of licht ingevette snacks voor knapperige resultaten.
Het lukt niet om het apparaat te sluiten.	De frituurmand (11) zit te vol of is niet juist naar binnen geschoven.	► Vul de frituurmand (11) slechts tot de MAX-markering (8).
Ontwikkeling van witte rook in het apparaat.	De gerechten zijn zeer vet.	► Bij de bereiding van erg vette gerechten druipt er vet in de frituurmand (11). Door dit vet ontstaan in de frituurmand (11) hogere temperaturen, maar dit is niet van invloed op het apparaat of het bereidingsresultaat.
	De frituurmand (11) bevat nog vetresten van een vorige bereiding.	► Vetresten verbranden in de frituurmand (11). Maak de frituurmand (11) na elk gebruik schoon.
Verse friet wordt niet gelijkmatig gefrituurd.	De friet heeft niet lang genoeg geweekt.	► Leg de friet ca. 1/2 uur in koud water, zodat het zetmeel naar buiten komt. Droog de friet met keukenpapier, voordat u ze in de frituurmand doet.
	De soort aardappel is niet geschikt.	► Kies een andere aardappelsort.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Probleemoplossing
Verse friet wordt niet knapperig.	De aardappels zijn te vochtig.	► Hoe knapperig de friet wordt, hangt af van het water- en zetmeelgehalte van de aardappelsoort en van de hoeveelheid olie.
		► Droog de aardappels zorgvuldig af en schenk er vervolgens circa 1/2 eetlepel olie overheen.
		► Snijd de aardappels in kleinere stukken.

13. Afvalverwerking



APPARAAT

Gebruikte apparaten mogen niet bij het normale huisvuil worden gedaan. Volgens richtlijn 2012/19/EU moet het apparaat aan het einde van de levensduur volgens de voorschriften worden afgevoerd.

Hierbij worden voor hergebruik geschikte stoffen in het apparaat gerecycled, zodat belasting van het milieu wordt voorkomen.

Lever het apparaat in bij een inzamelpunt voor oude elektrische apparaten of bij een afvalsorteercentrum.

Neem voor meer informatie contact op met het lokale afvalverwerkingsbedrijf of met uw gemeente.

VERPAKKING

Het apparaat zit ter bescherming tegen transportschade in een verpakking. Verpakkingen zijn onbewerkte materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling.

14. Reserveonderdelen

Wanneer u reserveonderdelen wilt nabestellen, kunt u contact met ons opnemen via het contactformulier op www.mlap.info/contact.

Daar vindt u alle passende reserveonderdelen voor uw product.

15. Privacyverklaring

Geachte klant,

We delen u mee dat wij, MLAP GmbH, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Duitsland als verantwoordelijke uw persoonlijke gegevens verwerken.

In aangelegenheden met betrekking tot de gegevensbescherming worden we bijgestaan door de functionaris voor gegevensbescherming van onze onderneming, die bereikbaar via MLAP GmbH, Datenschutz, Meitnerstr. 9, 70563 Stuttgart, Duitsland, datenschutz@mlap.info. Wij verwerken uw gegevens ten behoeve van de garantieafwikkeling en de daarmee samenhangende processen (bijvoorbeeld reparaties) en baseren ons bij de verwerking van uw gegevens op de koopovereenkomst die u met ons hebt gesloten.

Wij geven uw gegevens voor de garantieafwikkeling en daarmee samenhangende processen (bijvoorbeeld reparaties) door aan de dienstverleners die reparaties in opdracht van ons uitvoeren. Wij slaan uw persoonsgegevens doorgaans op voor de duur van drie jaar om aan uw wettelijke garantieaanspraken te kunnen voldoen.

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

Ten aanzien van het recht op informatie en verwijdering gelden echter beperkingen volgens § 34 en § 35 van de Duitse wet inzake bescherming van persoonsgegevens (BDSG) (art. 23 AVG). Bovendien hebt u het recht om een klacht in te dienen bij een toezichthoudende autoriteit (art. 77 AVG juncto § 19 BDSG). Voor MLAP is dat de functionaris voor gegevensbescherming en informatievrijheid van de deelstaat Baden-Württemberg (Landesbeauftragter für Datenschutz und Informationsfreiheit Baden-Württemberg), Postbus 10 29 32, 70025 Stuttgart, Duitsland, www.baden-wuerttemberg.datenschutz.de.

De verwerking van uw gegevens is noodzakelijk voor de garantieafwikkeling. Zonder de vereiste gegevens is garantieafwikkeling niet mogelijk.

16. Colofon

Copyright © 2022

Alle rechten voorbehouden.

Deze gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd.

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

Het copyright berust bij de firma:

MLAP GmbH

Meitnerstr. 9

70563 Stuttgart

DUITSLAND

16.1. Informatie over handelsmerken

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

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

17. Garantie van MLAP GmbH

Geachte klant,

u ontvangt op dit apparaat een garantie van 3 jaar vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken aan dit product heeft u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet aangetast door onze garantie die hieronder wordt toegelicht,.

17.1. Garantiebepalingen

De garantieperiode begint op de aankoopdatum. Berg de kassabon daarom goed op. Deze bon heeft u nodig als aankoopbewijs.

Treedt binnen een termijn van drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of productiefout op, wordt het product door ons – naar ons inzicht – kosteloos gerepareerd of vervangen. Deze garantie stelt voorop dat binnen de periode van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) worden overlegd en schriftelijk kort wordt beschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het opgetreden is.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde of een nieuw product terug. Met de reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

17.2. Garantieperiode en wettelijke klachten over gebreken

De garantieperiode wordt door de vrijwaring niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen of gerepareerde onderdelen. Beschadigingen of gebreken die eventueel al bij aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantietermijn worden kosten in rekening gebracht.

17.3. Onvang van de garantie

Het apparaat is volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen zorgvuldig geproduceerd en voor aflevering nauwgezet gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of productiefouten. Deze garantie dekt geen productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en daarom als slijtageonderdelen kunnen worden beschouwd of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars, accu's of glazen onderdelen.

Deze garantie vervalt wanneer het product beschadigd, onjuist gebruikt of gerepareerd is. Voor een correct gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing vermelde

instructies nauwkeurig worden nagekomen. Gebruik en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten absoluut worden vermeden.

Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en is niet geschikt voor zakelijke toepassingen. Bij misbruik of onjuiste omgang, gebruik van geweld en bij ingrepen die niet door ons erkende onderhoudscentrum zijn uitgevoerd, komt de garantie te vervallen.

17.4. Afhandeling onder garantie

Om een snelle verwerking van uw verzoek te kunnen garanderen, dient u de volgende aanwijzingen op te volgen:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer IAN 400105_2204 als bewijs voor de aankoop gereed.
- De artikelnummers vindt u op het typeplaatje, gegraveerd op het product, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde.
- Wanneer storingen in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst telefonisch of via ons contactformulier contact op met de hieronder vermelde onderhoudsafdeling.

18. Service



Op www.lidl-service.com kunt u deze gebruiksaanwijzing en een groot aantal andere gebruiksaanwijzingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code komt u direct op de Lidl-servicepagina (www.lidl-service.com) en kunt u via het invoeren van het artikelnummer IAN 400105_2204 uw gebruiksaanwijzing openen.

	Service België Hotline ☎ +32 2 2903192 🕒 Ma. - Vr.: 09:00 - 17:00 Maak gebruik van het contactformulier onder: www.mlap.info/contact
	IAN 400105_2204

18.1. Leverancier/producent/importeur

Houd er rekening mee dat het onderstaande adres geen retouradres is. Neem eerst contact op met het bovengenoemde servicecentrum.

MLAP GmbH

Meitnerstr. 9

70563 Stuttgart

DUITSLAND

Inhaltsverzeichnis

1.	Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	56
1.1.	Zeichenerklärung.....	56
2.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	58
3.	Sicherheitshinweise	59
3.1.	Inbetriebnahme und Gebrauch.....	61
3.2.	Reinigung	64
4.	Teilebeschreibung.....	64
5.	Lieferumfang.....	65
6.	Technische Daten	65
7.	EU-Konformitätsinformation.....	66
8.	Heißluftfritteuse vorbereiten	66
9.	Heißluftfritteuse bedienen	67
9.1.	Garzeit und Temperatur einstellen	68
9.2.	Empfohlene Einstellungen	69
10.	Reinigung.....	70
11.	Längerer Nichtgebrauch und Transport.....	71
12.	Fehlerbehebung	72
13.	Entsorgung.....	74
14.	Ersatzteile	75
15.	Datenschutzerklärung	75
16.	Impressum	76
16.1.	Hinweise zu Warenzeichen	76
17.	Garantie der MLAP GmbH	76
17.1.	Garantiebedingungen	76
17.2.	Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche.....	77
17.3.	Garantieumfang	77
17.4.	Abwicklung im Garantiefall.....	77
18.	Service	78
18.1.	Lieferant/Produzent/Importeur	79

1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung



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

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

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

1.1. Zeichenerklärung

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



GEFAHR!

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!

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



WARNUNG!

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

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



VORSICHT!

Warnung vor möglichen mittelschweren und/oder leichten Verletzungen!

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



HINWEIS!

Hinweise beachten, um Sachschaden zu vermeiden!

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



Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



Warnung vor Gefahr durch heiße Oberflächen!



Hinweise zum Zusammenbau oder zum Betrieb



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!

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

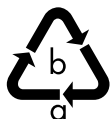


Konformitätserklärung (siehe Kapitel „EU-Konformitätsinformation“): Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der EU-Richtlinien.



Geprüfte Sicherheit

Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen die Anforderungen des Produktsicherheitsgesetzes.



Kennzeichnung von Verpackungsmaterialien bei der Mülltrennung

Kennzeichnung 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.

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 Zusatzgeräte.
- Verwenden Sie nur von uns gelieferte oder genehmigte Ersatz- und Zubehörteile.
- Beachten Sie alle Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise. Jede andere Bedienung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.

3. Sicherheitshinweise

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

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



GEFAHR!

Verletzungsgefahr!

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

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



WARNUNG!

Risiko eines Stromschlags/Kurzschlusses!

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

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

- Für den Fall, dass Sie das Gerät schnell vom Netz nehmen müssen, muss die Steckdose frei zugänglich sein.
- Ziehen Sie immer am Stecker, nicht am Netzkabel.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Gegenständen oder Oberflächen (z. B. Herdplatte) in Berührung kommt.
- Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung das Gerät sowie das Netzkabel auf Beschädigungen überprüfen.
- 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.
- Auf keinen Fall selbstständig Veränderungen am Gerät vornehmen oder versuchen, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse oder führen durch die Belüftungsschlitze Gegenstände ein.
- 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.

Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht oder unter fließendes Wasser gehalten werden oder in feuchten Räumen verwendet werden, da dies zu einem Stromschlag führen kann.

- Das Gerät vor Berührungen mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten schützen. Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker fern von Waschbecken, Spülen oder Ähnlichem.
- Keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, z. B. Vasen, oder Getränke auf oder in die Nähe des Geräts stellen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auf nasser Stellfläche in Betrieb.
- Das Gerät oder das Netzkabel / den Netzstecker niemals mit feuchten oder nassen Händen berühren.
- 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 Dampfs 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 Frittiereinsatz im Frittierkorb, 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 (siehe auch „9.2. Empfohlene Einstellungen“ auf Seite 69).
- 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 oder in Plastikfolie 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.



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, darf dieses Gitter während des Betriebs nicht berührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nur am Frittierkorbgreif 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 mit Frittiereinsatz 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.
- Beim Betrieb wird der Frittierkorb sehr heiß, fassen Sie ihn nicht an. Verwenden Sie Topfhandschuhe.
- Entnehmen Sie den Frittiereinsatz nicht, bevor er nicht vollständig abgekühlt ist.
- 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.

- 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. Reinigung“ auf Seite 70 beschrieben.

4. Teilebeschreibung

Abb. A/B

- 1) Betriebsleuchte
- 2) Garempfehlungen
- 3) Temperaturregler
- 4) Garzeitregler
- 5) Frittierkammer
- 6) Standfüße (4x)
- 7) Frittierkorbraste
- 8) MAX-Markierung (maximale Befüllung)
- 9) Frittiereinsatz (Trivet)
- 10) Frittierkorbgriff
- 11) Frittierkorb
- 12) Silikonpufferfüße (3x)

Abb. C

- 13) Warnzeichen „Heiße Oberflächen“
- 14) Dampfaustritt
- 15) Netzkabel mit Netzstecker

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:

- Heißluftfritteuse
- Frittiereinsatz (Trivet)
- Bedienungsanleitung

6. Technische Daten

Name oder Handelsmarke des Lieferanten:	SilverCrest®
Anschrift des Lieferanten:	MLAP GmbH Meitnerstr. 9 70563 Stuttgart DEUTSCHLAND
Modellkennung:	SHLF 1000 A1
Spannungsversorgung:	220-240 V~, 50-60 Hz
Leistung:	1000 W
Kapazität Frittierkorb:	1,8 Liter
Nutzzinhalt Frittierkorb (MAX-Markierung):	1,5 Liter
Temperaturkontrolle:	80–200 °C
Max. Garzeiteinstellung:	30 Minuten
Abmessungen (B × H × T):	21,2 × 28,2 × 27,7 cm



7. EU-Konformitätsinformation



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

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

8. Heißluftfritteuse vorbereiten

- ▶ Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und Folien vom Gerät.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, trockene und ebene Oberfläche.
- ▶ Ziehen Sie den Frittierkorb (11) aus dem Gerät. Entnehmen Sie den Frittiereinsatz (9).
- ▶ Spülen Sie den Frittierkorb (11) und den Frittiereinsatz (9) mit heißem Wasser. Trocknen Sie beide Teile gut ab.
- ▶ Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab.



GEFAHR!

Verletzungsgefahr!

Die Oberflächen werden aufgrund der hohen Temperaturen während des Betriebs sehr heiß und es kann bei Berührung zu Verbrennungen kommen.

- Verwenden Sie grundsätzlich den Frittiereinsatz (9) zusammen mit dem Frittierkorb (11).
 - Verwenden Sie gegebenenfalls Topfhandschuhe.
 - Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nur am Frittierkorbgriff (10) und den Bedienelementen!
- ▶ Setzen Sie den Frittiereinsatz (9) in den Frittierkorb (11) ein. Drücken Sie ihn vollständig nach unten.

**HINWEIS!****Möglicher Geräteschaden!**

Beschädigung der Antihafbeschichtung durch scharfe Kanten.

- Achten Sie darauf, dass die Silikonpufferfüße (12) immer am Frittiereinsatz (9) angebracht sind, um Beschädigungen zu vermeiden.

- ▶ Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine hitzebeständige Unterlage.
- ▶ Schließen Sie die Heißluftfritteuse nur an eine ordnungsgemäß installierte, geerdete und elektrisch abgesicherte Steckdose an. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.



Beim ersten Gebrauch kann es aufgrund von Herstellungsrückständen zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Dies ist jedoch ungefährlich und lässt nach.

- ▶ Lassen Sie das Gerät auf höchster Temperatureinstellung von 200 °C 30 Minuten leer laufen (siehe „9.1. Garzeit und Temperatur einstellen“ auf Seite 68) und sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

9. Heißluftfritteuse bedienen

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

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

- Füllen Sie den Frittierkorb (11) nicht mit Fett oder Öl wie bei einer herkömmlichen Fritteuse. Geben Sie, je nach Rezept, nur eine entsprechende Menge Speiseöl zum Lebensmittel hinzu (siehe auch „9.2. Empfohlene Einstellungen“ auf Seite 69).
- Extrem fetthaltige Speisen sind nicht für die Zubereitung in der Heißluftfritteuse geeignet. Das Fett würde auf den Frittierkorbboden tropfen und dort verbrennen.
- Verwenden Sie grundsätzlich den Frittierkorb (11) zusammen mit dem Frittiereinsatz (9).

- Überfüllen Sie den Frittierkorb (11) nicht. Beachten Sie die MAX-Markierung (8).



VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

Durch die Feuchtigkeit der Lebensmittel entsteht beim Garen heißer Dampf. Wenn Sie den Frittierkorb (11) beim oder nach dem Zubereiten der Speisen entnehmen, besteht Verletzungsgefahr durch austretenden Dampf.

- Halten Sie den Kopf nicht direkt über das Gerät und fassen Sie nicht in diesen Dampf.

- ▶ Ziehen Sie den Frittierkorb (11) aus dem Gerät.
- ▶ Setzen Sie, wenn nicht schon geschehen, den Frittiereinsatz (9) in den Frittierkorb (11) ein. Drücken Sie ihn vollständig nach unten.
- ▶ Bereiten Sie die Lebensmittel vor. Geben Sie je nach Lebensmittel eine dem Rezept entsprechende Menge Öl hinzu und verteilen Sie es gleichmäßig auf dem Lebensmittel.
- ▶ Befüllen Sie den Frittierkorb (11) mit der Speise. Entnehmen Sie die geeigneten Füllmengen der Tabelle im Kapitel „9.2. Empfohlene Einstellungen“ auf Seite 69.
- ▶ Halten Sie den Frittierkorb (11) am Frittierkorbgrieff (10) fest und schieben Sie ihn von vorne vollständig in das Gerät.

9.1. Garzeit und Temperatur einstellen

- ▶ Drehen Sie am Garzeitregler (4), um das Gerät einzuschalten und die gewünschte Garzeit einzustellen.
- ▶ Stellen Sie mit dem Garzeitregler (4) eine Garzeit bis zu 30 Minuten ein.
- ▶ Drehen Sie am Temperaturregler (3), um die gewünschte Temperatur einzustellen.
- ▶ Stellen Sie mit dem Temperaturregler (3) eine Temperatur von 80 °C bis 200 °C ein.
- ▶ Die Betriebsleuchte (1) zeigt den Aufheizvorgang bis zur eingestellten Temperatur an und leuchtet orange. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die Betriebsleuchte (1). Sinkt die Temperatur unter den eingestellten Wert, beginnt erneut der Heizvorgang und die Betriebsleuchte (1) leuchtet wieder orange.

Während der Zubereitung können Sie den Frittierkorb (11) jederzeit aus dem Gerät herausziehen, um den Garzustand zu kontrollieren. Das Gerät schaltet sich automatisch ab, die Garzeit läuft weiter.

- ▶ Schütteln Sie den Frittierkorb (11) oder wenden Sie die Speisen mehrmals während der Garzeit, um die Speisen neu zu verteilen. So erreichen Sie ein gleichmäßiges Garen der Speisen und vermeiden eine zu dunkle Farbe der oben liegenden Lebensmittel.
- ▶ Ziehen Sie hierfür den Frittierkorb (11) am Frittierkorbgrieff (10) aus dem Gerät. Schütteln oder wenden Sie die Lebensmittel vorsichtig und schieben Sie den Frittierkorb (11) vollständig zurück in die Frittierkammer (5).

Am Ende der Garzeit ertönt ein Signal und das Gerät schaltet sich ab.

- ▶ Drehen Sie den Garzeitregler (4) auf **0**, um die Garzeit manuell zu beenden.
- ▶ Ziehen Sie den Frittierkorb (11) am Frittierkorbgriff (10) aus dem Gerät. Stellen Sie den Frittierkorb (11) auf eine hitzebeständige Unterlage und entnehmen Sie die Speise.

9.2. 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.

Gericht	Optimalgewicht (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Schütteln/Wenden	Zusatzinformationen
Dünne tiefgekühlte Pommes frites 	200–250 (max. 300)	22–28	200	Ja (2x)	2 Minuten vorheizen
Dicke tiefgekühlte Pommes frites 	200–250 (max. 300)	18–23	200	Ja (2x)	2 Minuten vorheizen
Hausgemachte Pommes frites	200–250 (max. 300)	25–30	180–200	Ja (2x)	1 EL Speiseöl hinzufügen 2 Minuten vorheizen
Mini-Muffins 	150	15–22	160	Nein	Backform verwenden, ca. 5 Mini-Muffins
Fischfilet 	150–250 (max. 270)	12–18	180	Ja (1x)	2 Minuten vorheizen
Schweinekeuletts 	100–280 (max. 300)	15–25	180	Ja (1x)	2 Minuten vorheizen

Gericht	Optimalgewicht (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Schütteln/Wenden	Zusatzinformationen
Hähnchenschenkel 	300 (2 Stück)	30–35	180	Ja (1x)	2 Minuten vorheizen
Garnelen 	200–300	10–14	200	Ja (2x)	1 EL Speiseöl hinzufügen 2 Minuten vorheizen
Gemüse (z. B. Paprika, Champignons, Zucchini, Kartoffeln)	320–340 (max. 350)	25–30	180–200	Ja (2x)	1 EL Speiseöl hinzufügen 2–3 cm große Stücke



Die Garzeiten und Temperaturen können je nach Lebensmittel, Ausgangstemperatur, dem tatsächlichen Gewicht oder der Qualität der verwendeten Rohstoffe variieren. Prüfen Sie ggf. das Gargut zum Ende der Garzeit regelmäßig und verlängern oder verkürzen Sie die Garzeit entsprechend.



Die Heißluftfritteuse ist auch zum Aufwärmen von Speisen ideal geeignet: Erwärmen Sie die Speisen für 10 Minuten bei 140 °C.

10. Reinigung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- Ziehen Sie vor der Reinigung grundsätzlich den Netzstecker (15).
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Falls das Gerät doch in Flüssigkeit gefallen sein sollte, fassen Sie es unter keinen Umständen an. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker (15).

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

Es besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung mindestens 60 Minuten abkühlen. Entnehmen Sie den Frittierkorb (11) und Frittiereinsatz (9), damit das Gerät schneller abkühlen kann.

**HINWEIS!****Möglicher Geräteschaden!**

Ungeeignete Reinigungsmittel beschädigen das Gerät oder Geräteteile.

- Verwenden Sie keine rauen oder reibenden Reinigungsmittel auf und in dem Gehäuse des Gerätes.
 - Achten Sie darauf, dass die Silikonpufferfüße (12) immer am Frittiereinsatz (9) angebracht sind, um Beschädigungen zu vermeiden.
 - Reinigen Sie die Heißluftfritteuse 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 (11) und den Frittiereinsatz (9) 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 (5) 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 (15), 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, dieses 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 (15) ist nicht mit einer Steckdose verbunden.	► Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an.
	Einstellung nicht vollständig.	► Starten Sie den Garvorgang durch Drehen des Garzeitreglers (4).
Die Speisen sind nicht gar.	Die Füllmenge ist zu hoch.	► Befüllen Sie den Frittierkorb (11) mit kleinen Stücken. Kleinere Stücke garen gleichmäßiger. ► Befüllen Sie den Frittierkorb (11) nur bis zur MAX-Markierung (8).
	Die Gartemperatur ist zu niedrig.	► Drehen Sie am Garzeit- (4) / Temperaturregler (3), um die gewünschte Garzeit/Gartemperatur zu erhöhen oder verringern.
	Die Garzeit ist zu kurz.	
Die Speisen sind nicht gleichmäßig gegart.	Speisen liegen zu dicht aneinander.	► Schütteln Sie den Frittierkorb (11), um die Speisen gleichmäßig zu verteilen. Manche Speisen müssen nach ca. der Hälfte der Garzeit geschüttelt oder gewendet werden.
Die frittierten Speisen sind nicht knusprig genug.	Die verwendeten Speisen sind nicht für die Heißluftfritteuse geeignet.	► Verwenden Sie backofengeeignete oder leicht gefettete Snacks für knusprigere Ergebnisse.
Das Gerät lässt sich nicht verschließen.	Der Frittierkorb (11) ist überfüllt oder nicht korrekt eingeschoben.	► Befüllen Sie den Frittierkorb (11) nur bis zur MAX-Markierung (8).

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Weiße Rauchentwicklung im Gerät	Die Speisen sind sehr fettig.	► Bei der Zubereitung von sehr fettigen Speisen tropft Fett in den Frittierkorb (11). Durch das Fett entstehen im Frittierkorb (11) höhere Temperaturen – dies beeinträchtigt weder das Gerät noch das Garergebnis.
	Der Frittierkorb (11) weist noch Fettrückstände vom vorherigen Garvorgang auf.	► Fettrückstände verbrennen im Frittierkorb (11). Reinigen Sie den Frittierkorb (11) nach jeder Benutzung.
Frische Pommes frites werden nicht gleichmäßig frittiert.	Die Kartoffelstifte wurden nicht ausreichend eingeweicht.	► Legen Sie die Kartoffelstifte ca. 1/2 Stunde in kaltes Wasser, damit die Stärke entweichen kann. Trocknen Sie sie vor dem Einfüllen mit Küchenpapier ab.
	Die Kartoffelsorte ist ungeeignet.	► Wählen Sie eine andere Kartoffelsorte.
Frische Pommes frites werden nicht knusprig.	Die Kartoffeln sind zu feucht.	► Die Knusprigkeit hängt vom Wasser- und Stärkegehalt der Kartoffelsorte und von der Ölmenge ab.
		► Trocknen Sie die Kartoffeln sorgfältig ab und bedecken Sie sie dann mit ca. 1/2 Esslöffel Öl.
		► Schneiden Sie die Kartoffeln in kleinere Stücke.

13. Entsorgung



GERÄT (GILT NUR FÜR DEUTSCHLAND)

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

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

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

Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln gelten alle Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte des Vertreibers als Verkaufsfläche sowie alle Lager- und Verkaufsflächen des Vertreibers als Gesamtverkaufsfläche. Zudem ist bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln bei Abgabe des neuen Elektro- bzw. Elektronikgerätes durch Auslieferung bei einem privaten Haushalt die unentgeltliche Abholung des Altgerätes bei diesem Ort der Abgabe auf Geräte der Kategorien 1, 2 und 4 der Anlage 1 zu § 2 Abs. 1 ElektroG beschränkt (Wärmeüberträger, Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 Quadratzentimetern enthalten, Großgeräte). Zur Abgabe von Altgeräten stehen in Ihrer Nähe kostenfreie Erfassungsstellen sowie ggf. weitere Annahmestellen für die Wiederverwendung der Altgeräte zur Verfügung. Die Adressen können Sie von Ihrer Kommunalverwaltung erhalten.

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



GERÄT (ANDERE DEUTSCHSPRACHIGE LÄNDER)

Altgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

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

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

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

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

VERPACKUNG

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

14. Ersatzteile

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

Dort finden Sie alle passenden Ersatzteile zu Ihrem Produkt.

15. Datenschutzerklärung

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@mlapp.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 Auskunft- und beim Lösungsrecht 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. Impressum

Copyright © 2022

Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.

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

Das Copyright liegt bei der Firma:

MLAP GmbH

Meitnerstr. 9

70563 Stuttgart

DEUTSCHLAND

16.1. Hinweise zu Warenzeichen

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

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

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 Originalkassenbonn 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 (Kassenbonn) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben

ben 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 400105_2204 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung telefonisch oder über unser Kontaktformular.

18. Service



Auf www.lidl-service.com 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 400105_2204 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 400105_2204

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.: SHLF 1000 A1
Version: V1.0

Informationerne opdateret den · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

Update: 07/2022 · Ident.-No.: 50071877-19668-10/2023-BE

IAN 400105_2204