



## ART.-NO. FR 2455

<b>DE</b>	Gebrauchsanweisung	Heißluftfritteuse	4
<b>GB</b>	Instructions for use	Low-fat fryer	8
<b>FR</b>	Mode d'emploi	Friteuse cuisson à air pulsé	12
<b>NL</b>	Gebruiksaanwijzing	Vetarme friteuse	16
<b>ES</b>	Instrucciones de uso	Freidora saludable de aire caliente	20
<b>IT</b>	Manuale d'uso	Friggitrice senza grassi	24
<b>DK</b>	Brugsanvisning	Fedtfattig frituregryde	28
<b>SE</b>	Bruksanvisning	Varmluftsfritös, låg fett/oljehalt	32
<b>FI</b>	Käyttöohje	Kuumailmakeitin	36
<b>PL</b>	Instrukcja obsługi	Frytkownica niskotuszczowa	40
<b>GR</b>	Οδηγίες χρήσεως	Φριτζέρα με λίγο λάδι	45
<b>RU</b>	Руководство по эксплуатации	Аэрогриль	49

**Liebe Kundin, lieber Kunde,**

wir wünschen Ihnen mit dem Qualitätsprodukt aus dem Hause SEVERIN viel Freude und bedanken uns für Ihr Vertrauen.

Die Marke SEVERIN steht seit über 120 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Mit der sprichwörtlichen Sauerländer Gründlichkeit, Genauigkeit und Ehrlichkeit überzeugt das Familienunternehmen aus Sundern seit der Gründung 1892 mit innovativen Produkten Kunden in aller Welt.

In den sieben Produktgruppen Kaffee, Frühstück, Küche, Grillen, Haushalt, Personal Care und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 250 Produkten ein umfassendes Elektrokleingeräte-Sortiment. Für jeden Anlass das richtige Produkt!

Lernen Sie die SEVERIN-Produktvielfalt kennen und besuchen Sie uns unter **[www.severin.de](http://www.severin.de)** oder **[www.severin.com](http://www.severin.com)**.

**Ihre  
Geschäftsleitung und Mitarbeiter  
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH**



## Heißluftfritteuse

### Liebe Kundin, lieber Kunde,

lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durch und bewahren Sie diese für den weiteren Gebrauch auf. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

### Anschluss

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.



### Aufbau

1. Bediendisplay
2. Gehäuse
3. Einsatz mit keramischer Beschichtung
4. Frittierbehälter mit keramischer Beschichtung
5. Griff
6. Anschlussleitung mit Netzstecker

### Sicherheitshinweise

- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Daher im Reparaturfall unseren Kundendienst telefonisch oder per Mail kontaktieren (siehe Anhang).
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gehäuse und die Anschlussleitung mit Netzstecker dürfen aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Die abnehmbaren Einzelteile nach jedem Gebrauch im heißen

Spülwasser reinigen und gründlich abtrocknen.

- Detaillierte Hinweise zur Reinigung bitte dem Abschnitt *Reinigung und Pflege* entnehmen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Das Gerät frei auf eine stabile, temperaturbeständige, spritzunempfindliche Unterlage stellen.
- **Achtung!** Nach Herausnahme des Frittierbehälters nicht in das offene Gerät fassen. Die Einschubfläche für den Frittierbehälter ist mit dem Warnschild  „Heiße Oberflächen“ gekennzeichnet, das auf die Verbrennungsgefahr aufmerksam macht.
- Heißer Dampf entweicht aus den Lüftungsschlitzen an der Geräterückseite  und beim Herausziehen des Frittierbehälters. Nicht über das Gerät greifen oder sich darüber beugen!
- Sowohl das Gargut als auch der Frittierbehälter mit Einsatz sind heiß. Den Frittierbehälter nur am Griff anfassen. Fassen Sie das Gargut nicht an, solange es nicht etwas abgekühlt ist.
- Den Frittierbehälter nur auf hitzebeständigen Oberflächen absetzen.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B. - in Küchen von Mitarbeitern in

- Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen,
- in landwirtschaftlichen Betrieben,
- von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
- in Frühstückspensionen.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Die Fritteuse nur unter Aufsicht betreiben.
- Die Fritteuse nicht ohne Einsatz im Frittierbehälter betreiben.
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen und unseren Kundendienst kontaktieren.
- Das Gerät nicht unter Hängeschränke, direkt an eine Wand oder in eine Ecke stellen.
- Leicht entflammare Gegenstände aus der Nähe des Gerätes entfernen.

- Die Lüftungsschlitze am Gerät nicht abdecken!
- Weder das Gerät noch die Anschlussleitung dürfen einer heißen Kochplatte oder offenen Flammen zu nahe kommen. Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen und von heißen Geräteteilen fernhalten.
- Bevor das Gerät transportiert wird, muss es zunächst gründlich abkühlen.
- **Den Netzstecker ziehen,**
  - nach jedem Gebrauch,
  - bei Störungen während des Betriebes,
  - vor jeder Reinigung.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen, sondern den Netzstecker anfassen.
- **Beim Einfüllen und Entnehmen der Lebensmittel keine Küchenutensilien aus Metall verwenden, um die Beschichtung nicht zu zerkratzen.**
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Gerät ist nur zum Garen von Lebensmitteln geeignet. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu schweren Verletzungen und Schäden am Gerät führen.
- Das Gerät ist nicht dazu geeignet mit Öl oder Fett betrieben zu werden, wie das bei herkömmlichen Fritteusen der Fall ist.


### Vor der ersten Inbetriebnahme

- Vor der ersten Inbetriebnahme sämtliche Verpackungsreste und Werbeaufkleber vom Gerät entfernen.
- Das Gerät für 15 Minuten auf 200 °C ohne Inhalt aufheizen, damit der Eigengeruch des Gerätes abklingen kann.
- Für ausreichende Lüftung durch geöffnete Fenster oder Balkontüren sorgen.
- Anschließend das Gerät reinigen wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben.







### Bediendisplay

	Anzeige Zubereitung/Heißluft
	Anzeige Temperatur im Display
	Anzeige Restlaufzeit im Display
	Wahltasten Temperatur/Zeit höher/niedriger
	Wahltaste An/Aus & Start/Stop
	Wahltaste Einstellung Temperatur/Zeit









## Gerät vorbereiten

1. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Oberfläche, die zudem nicht mit den Gummifüßen reagiert.
2. Bereiten Sie das Gargut vor.
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
4. Setzen Sie den Einsatz in den Frittierbehälter.
5. Füllen Sie Ihr Gargut in den Frittierbehälter. Achten Sie darauf, dass die Luft ausreichend zirkulieren kann und nur Gargut bis ca. 1 cm unterhalb des Rands eingefüllt wird.
6. Setzen Sie den Frittierbehälter in die Fritteuse ein. Wenn der Frittierbehälter richtig eingesetzt wurde, ertönt ein Signalton und das Display leuchtet kurz auf. Die Taste  leuchtet. Das Gerät lässt sich ohne Frittierbehälter nicht bedienen.
7. Schalten Sie die Fritteuse ein, indem Sie die Taste  **2 Sekunden lang drücken!** Zum Ausschalten drücken Sie die Taste ebenfalls zwei Sekunden lang.
8. Wird das Gerät nicht benutzt, schaltet es sich nach kurzer Zeit aus.

## Gargut frittieren

1. Hinweise zu Zubereitungsdauer und Temperatur können Sie der nachstehenden Liste *Zubereitungsempfehlungen* entnehmen. Die angegebenen Daten sind Empfehlungen und können je nach Beschaffenheit des Garguts und persönlichem Geschmack variieren.
2. Stellen Sie mit Hilfe der Tasten   die gewünschte Zubereitungsdauer ein (0 – 60 Minuten).
3. Drücken Sie die Tasten  und   um die gewünschte Temperatur einzustellen (80 – 200 °C).
4. Tippen Sie die Taste  an.
5. Das Gargut wird frittiert. Im Display leuchten abwechselnd die Temperatur und die Restlaufzeit auf. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönen Signaltöne.
6. Nehmen Sie den Frittierbehälter am Griff aus der Fritteuse heraus.
7. Schütten Sie das Gargut in ein hitzebeständiges Gefäß. Achten Sie dabei auf den Einsatz im Frittierbehälter.
8. Lassen Sie den Frittierbehälter und den Einsatz abkühlen.
9. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
10. Reinigen Sie den Frittierbehälter und den Einsatz, wie in „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

## Zubereitungsempfehlungen

Symbol	Gargut	Tipps	Temperatur	Zeit
	Pommes frites / Kroketten	3 x wenden	200 °C	20 - 30 min
	Speck	1 x wenden	180 °C	16 min
	Hähnchenteile (frisch) Hähnchenteile (tiefgefroren)	1 x wenden 1 x wenden	180 °C	20 - 25 min 22 - 25 min, je nach Dicke
	Shrimps (frisch) Shrimps (tiefgefroren)	1 x wenden 2 x wenden	180 °C	12 min 15 - 17 min
	Fleisch / Frikadellen (klein)	1 x wenden	180 °C	10 - 20 min, je nach Dicke
	kleine Kuchen in backofengeeigneten Kuchenformen		200 °C	13 - 17 min
	Gemüse, z.B. Karotten Zucchini	1 x wenden 1 x wenden	160 °C	15 - 17 min 10 - 12 min
	Fisch		180 °C	18 min

## Zubereitungs-Tipps

- Die angegebenen Garzeiten sind nur Richtwerte. Je nach der Beschaffenheit des Garguts müssen die angegebene Garzeit und die Temperatur angepasst werden.
- Bei großen Mengen erhöht sich die Zubereitungsdauer. Wir empfehlen das Gargut mehrfach zu wenden.
- Wird das Gargut zu dunkel, empfiehlt es sich zunächst die Temperatur zu senken, bevor die Garzeit verkürzt wird.
- Wir empfehlen für ernährungsbewusstes Frittieren von stärkehaltigem Frittiergut eine Temperatur von nicht höher als 170° C. Die reduzierte Frittieretemperatur mit gleichzeitig reduzierter Frittiermenge verringert die Bildung von gesundheitsschädlichen Stoffen.
- Vielfältige Rezeptideen für Ihre Heißluftfritteuse finden Sie hier



oder unter  
[www.severin.de/Service/Rezepte](http://www.severin.de/Service/Rezepte).

## Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und die Fritteuse gründlich abkühlen lassen.
- Das Gehäuse und die Anschlussleitung aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandeln oder gar darin eintauchen!
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden, um das Gehäuse und die keramische Beschichtung an Einsatz und Frittierbehälter nicht zu zerkratzen.
- Den Einsatz und den Frittierbehälter im heißen Spülwasser reinigen und gründlich abtrocknen.
- Die Einzelteile nicht in der Spülmaschine reinigen!
- Das Gehäuse und die Einschubfläche für den Frittierbehälter mit einem feuchten Tuch abwischen.

## Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage [www.severin.de](http://www.severin.de) unter dem Unterpunkt „Service / Ersatzteil“ bestellt werden.

## Entsorgung



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

## Garantie

Von den nachfolgenden Garantiebedingungen bleiben die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien unberührt. Wenden Sie sich im Garantiefall daher direkt an den Fachhändler. Zusätzlich gewährt SEVERIN eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von SEVERIN autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, setzen Sie sich bitte telefonisch oder per Mail mit unserem Kundendienst in Verbindung. Die Kontaktdaten finden Sie im Anhang der Anleitung.

## Low-fat fryer

### Dear Customer,

Before using the appliance, read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.



### Connection to the mains supply

The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations. Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label. This product complies with all binding CE labelling directives.

### Familiarisation

1. Operating display
2. Housing
3. Insert with ceramic coating
4. Frying container with ceramic coating
5. Handle
6. Power cord with plug

### Important safety instructions

- In order to avoid hazards, repairs to this electrical appliance or its power cord must be carried out by our customer service. If repairs are needed, please send the appliance to our customer service department (see appendix).
- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the housing or power cord with water and do not immerse them.
- Clean the individual removable parts in hot water and thoroughly dry them after each use.
- For detailed information on cleaning the appliance, please refer to the section *Cleaning and care*.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Place the appliance on a stable, heat-resistant work surface impervious to splashes and stains, with sufficient space around it.
- **Caution:** Once the frying container has been removed, do not touch the interior of the fryer. The surface where the frying container is inserted is marked with a warning sign 'Hot surfaces' , drawing your attention to this danger.
- **Caution:** When the frying container is pulled out, hot steam is emitted. Steam is also emitted through the rear ventilation slots . Keep your hands away from the area above the unit and do not lean over it.
- The food itself, the frying container and the insert are hot. Always use the handle when touching the frying container. Wait for the food to cool down slightly before touching it.
- Always place the frying container onto a heat-resistant surface.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as the
  - staff kitchens in shops, offices and other similar working environments,
  - agricultural working environments,
  - by customers in hotels, motels etc. and similar accommodation,
  - in bed-and breakfast type environments.



- This appliance may be used by children (at least 8 years of age) and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance unless they are supervised and at least 8 years of age.
- Children must not be permitted to play with the appliance.
- The appliance and its power cord must be kept well away from children under 8 at all times.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children - such materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- Do not leave the deep fryer unattended while in use.
- Do not operate the fryer without the insert fitted in the frying container.
- Every time the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance. In this case, please contact our customer service.
- Do not place the appliance underneath any wall-cupboards or hanging objects, nor directly by a wall or in a corner.
- Ensure that no inflammable materials are stored in the vicinity.
- **Caution:** Do not cover the ventilation slots.
- **Caution:** Do not allow the appliance or its power cord to touch hot surfaces or to come into contact with any heat sources. Do not allow the power cord to hang free; the cord must be kept well away from hot parts of the appliance.
- Let the appliance cool down sufficiently before moving it.
- **Always remove the plug from the wall socket**
  - after use,
  - in case of any malfunction, and
  - before cleaning the appliance.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- **Do not use metal kitchen utensils when adding or removing food, so as to avoid scratching the surface.**
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.







### Intended use

- This appliance must only be used for cooking food. Any other use must be considered improper and may lead to personal injuries or material damage.
- Unlike conventional deep-fryers, this appliance is not intended to be used with oil or fat.



### Before using for the first time

- Before using the appliance for the first time, remove any remaining packaging materials and promotional stickers.
- Heat the appliance for 15 minutes to 200 °C without any food. This will lessen the inherent smell of the appliance.
- Ensure adequate ventilation by opening windows or balcony doors.
- Clean the appliance afterwards as described in *Cleaning and care*.






### Operating display

	Display - Cooking / Hot-air
	Display - Temperature
	Display - Remaining running time
	Selector keys - Temperature/Time increase/decrease
	Selector key - On/Off & Start/Stop
	Selector key - Temperature/Time









## Preparing the unit

1. Always place the unit on a dry, level, non-slip and heat-resistant surface impervious to contact with the rubber feet.
2. Prepare the food to be air-fried.
3. Insert the plug into the socket.
4. Fit the insert in the frying container.
5. Put the food into the frying container. Fill the container only to about 1 cm below the rim, ensuring sufficient air circulation around the food.
6. Install the frying container in the appliance. If it is fitted correctly, a beep signal is heard and the display flashes briefly. The  button lights up. Without the frying container fitted, the appliance cannot be operated.
7. Turn the fryer on by pressing the  key for **2 seconds**. To switch off, press it again for 2 seconds.
8. If the appliance is not being used, it will switch off automatically after a short time.

## Air-frying

1. For information on cooking times and temperatures, refer to the table *Air-frying recommendations* below. These data are recommendations only and may vary depending on the nature of the food and personal taste.
2. Select the desired cooking time (0 – 60 minutes) using the   buttons.
3. Press the buttons  and  to select the desired temperature (80 – 200 °C).
4. Tap the  key.
5. The food is now being cooked. The display changes between temperature and remaining running time. Audible beeps indicate that the pre-set processing time has elapsed.
6. Use the handle to remove the frying container from the fryer.
7. Transfer the cooked food into a heat-resistant container. Be careful with the insert inside the frying container.
8. Allow the frying container and insert sufficient time to cool down.
9. Remove the plug from the wall socket.
10. Clean the frying container and insert as described under *Cleaning and care*.

## Recommendations for air-frying

Symbol	Food	Tips	Temperature	Time
	French fries / potato croquettes-	Turn 3 x	200 °C	20 - 30 min
	Bacon	Turn once	180 °C	16 min
	Chicken parts (fresh) Chicken parts (deep-frozen)	Turn once Turn once	180 °C	20 - 25 min 22 - 25 min, depending on thickness
	Shrimps (fresh) Shrimps (deep-frozen)	Turn once Turn twice	180 °C	12 min 15 - 17 min
	Meat / Meat balls, hamburgers (small)	Turn once	180 °C	10 – 20 min, depending on thickness
	Small cakes in ovenproof cake-tins		200 °C	13 - 17 min
	Vegetables, eg zucchini carrots	Turn once Turn once	160 °C	15 - 17 min 10 - 12 min
	Fish		180 °C	18 min

## Useful hints for air-frying

- Note that the cooking times listed are only approximate. Depending on the type of food, the cooking times and temperatures may have to be adjusted.
- With larger quantities, the cooking time increases. We recommend frequent turning of the food.
- If the food turns out too dark, try lowering the temperature first, before shortening the cooking times.
- For nutritious, healthy deep-frying we recommend to use a temperature setting of no higher than 170 °C when deep-frying amylaceous food, i.e. food with a higher-than-average starch content. With the reduced frying temperature, and with an equally reduced amount of food in the frying basket, the build-up of substances detrimental to health is limited to a minimum.
- There is a wide range of recipe ideas for your hot-air fryer



or under  
[www.severin.de/Service/recipes](http://www.severin.de/Service/recipes)

## Cleaning and care

- Before cleaning the appliance, ensure that the air fryer disconnected from the power supply and has completely cooled down.
- **Caution:** To avoid the risk of electric shock, do not clean the outside of the fryer or its power cord with any liquids and do not immerse either of them in water.
- To prevent scratches to the ceramic coating on the insert and the frying container, do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- The insert and frying container should be cleaned with hot soapy water. Wipe thoroughly dry afterwards.
- **Caution:** Do not put any parts in a dishwasher.
- The exterior of the housing and the surface where the frying container is inserted may be cleaned with a damp, lint-free cloth.

## Disposal



Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

## Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

## Friteuse cuisson à air pulsé

### Chère cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

### Branchement au secteur

Cet appareil doit être branché sur une prise de terre installée selon les normes en vigueur.

S'assurer que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique de l'appareil.

Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

### Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Écran d'affichage
2. Boîtier
3. Panier revêtement céramique
4. Cuve à friture revêtement céramique
5. Poignée
6. Cordon d'alimentation avec fiche

### Consignes de sécurité importantes

- Afin d'éviter tout risque de blessures, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. Si des réparations sont nécessaires, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente (voir appendice).
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas nettoyer le boîtier ou le cordon d'alimentation à l'eau et ne pas les immerger.
- Après chaque utilisation, nettoyer les pièces détachables dans de l'eau de rinçage chaude et les sécher minutieusement.
- Pour des informations détaillées concernant le nettoyage de l'appareil,

veuillez vous référer au paragraphe *Entretien et nettoyage*.

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmeur externe ou une télécommande indépendante.
- Placez l'appareil sur une surface de travail stable, résistant à la chaleur et ne craignant ni les éclaboussures ni les taches et suffisamment vaste.
- **Attention** : Une fois la cuve à friture retirée, ne pas toucher l'intérieur de la friteuse. L'espace d'insertion dans la cuve à friture affiche un symbole d'avertissement 'Surfaces chaudes'  pour attirer votre attention sur le risque posé.
- **Attention** : Lorsque la cuve à friture est retirée, de la vapeur brûlante est émise. De la vapeur s'échappe également par les orifices de ventilation à l'arrière . Tenez vos mains éloignées de l'espace au-dessus de l'appareil et ne pas vous pencher au-dessus.
- Les aliments, la cuve à friture et le panier sont chauds. Utilisez uniquement la poignée pour prendre le panier à friture. Attendez que les aliments aient légèrement refroidi avant de les manipuler.
- Placez toujours la friteuse sur une surface résistant à la chaleur.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que
  - dans les cuisines pour personnel, dans des bureaux et autres locaux commerciaux,
  - dans des organisations agricoles,

- par la clientèle dans les hôtels, motels et hébergements similaires,
- et dans des maisons d'hôtes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants (à partir de 8 ans) et par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience ou de connaissances, s'ils ont été formés à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisés, et s'ils en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.
- Les enfants ne doivent pas être autorisés à nettoyer ou entretenir l'appareil à moins d'être supervisés et d'avoir plus de 8 ans.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être, à tout moment, tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- **Attention** : Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Ne laissez pas la friteuse sans surveillance quand elle est en fonctionnement.
- Ne pas faire fonctionner la friteuse sans le panier installé dans la cuve.
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé. Dans ce cas, contactez notre Service Clientèle.
- Ne mettez pas l'appareil sous des placards muraux ou des objets suspendus, ni directement à côté d'un mur ou dans un coin.
- Eviter la présence d'objets ou de matières inflammables à proximité de l'appareil.
- **Attention** : Ne pas couvrir les orifices de ventilation.
- **Attention** : Ne permettez jamais que l'appareil ou le cordon d'alimentation touche une surface chaude

ou entre en contact avec une source de chaleur. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre librement ; le cordon devra toujours être tenu à l'abri des surfaces brûlantes de l'appareil.

- Laissez l'appareil refroidir suffisamment avant de le déplacer.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise**
  - après utilisation,
  - en cas de fonctionnement défectueux,
  - avant de nettoyer l'appareil.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- **Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine en métal pour verser et retirer les denrées, afin d'éviter de rayer le revêtement.**
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.







#### Utilisation correcte

- Cet appareil est utilisé uniquement pour la cuisson d'aliments. Tout autre type d'utilisation est considéré comme impropre et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.
- Contrairement aux friteuses conventionnelles, cet appareil ne nécessite pas l'emploi d'huile ou de matières grasses.



#### Avant la première utilisation

- Retirez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes avant la première utilisation.
- Laissez chauffer l'appareil pendant 15 minutes à 200 °C sans aliment. Ceci a pour but d'éliminer l'odeur inhérente à l'appareil.
- Assurez une ventilation adéquate en ouvrant fenêtres ou porte-fenêtres.
- Nettoyez ensuite l'appareil tel indiqué au paragraphe *Entretien et nettoyage*.







#### Écran d'affichage

	Affichage - Cuisson/Air chaud
	Affichage - Température
	Affichage - Temps de cuisson restant
	Touches de sélection - Température/ Augmentation/Réduction du temps de cuisson
	Touche de sélection - Marche/Arrêt & Allumer/Eteindre
	Touche de sélection - Température/Temps de cuisson









## Préparation de l'appareil

1. Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane, antidérapante, résistant à la chaleur et qui ne craint pas le contact avec les pieds en caoutchouc.
2. Préparez les aliments à cuire.
3. Branchez la fiche sur la prise murale.
4. Installez le panier dans la cuve.
5. Placez les aliments dans le panier à friture. Remplissez le panier jusqu'à seulement 1 cm du bord, en vous assurant que la circulation d'air autour des aliments est suffisante.
6. Installez la cuve à friture dans l'appareil. Lorsque la cuve est installée correctement, un signal sonore est émis et l'affichage clignote brièvement. La touche  s'allume. L'appareil ne peut pas fonctionner sans la cuve.
7. Appuyez sur la touche  pendant 2 secondes pour allumer la friteuse. Pour l'éteindre, appuyez à nouveau pendant **2 secondes**.
8. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, il s'arrête automatiquement après un court délai.

## Cuisson à air pulsé

1. Pour toute information concernant les temps de cuisson et températures, référez-vous au tableau *Recommandations cuisson à air pulsé* ci-dessous. Ces données sont uniquement des recommandations et peuvent varier en fonction du type d'aliments et des goûts personnels.
2. Sélectionnez le temps de cuisson désiré (0 – 60 minutes) à l'aide des touches  .
3. Appuyez sur les touches  et   pour sélectionner la température désirée (80 – 200 °C).
4. Appuyez sur la touche .
5. Les aliments sont à présent sous cuisson. L'affichage alterne entre la température et le temps de cuisson restant. Un signal sonore indique ensuite que le temps de cuisson présélectionné est écoulé.
6. Utilisez la poignée pour retirer le panier à friture.
7. Transférez les aliments cuits dans un récipient résistant à la chaleur. Prenez soin lors du maniement du panier dans la cuve à friture.
8. Laissez refroidir la cuve à friture et le panier.
9. Débranchez la fiche de la prise murale.
10. Nettoyez la cuve et le panier tel indiqué au chapitre *Entretien et nettoyage*.

## Recommandations cuisson à air pulsé

Symbole	Aliments	Conseils	Température	Temps de cuisson
	Frites / pommes de terre sautées-	Retournez 3 x	200 °C	20 - 30 min
	Lardons	Retournez une fois	180 °C	16 min
	Morceaux de poulet (frais) Morceaux de poulet (congelé)	Retournez une fois Retournez une fois	180 °C	20 - 25 min 22 - 25 min, en fonction de l'épaisseur
	Crevettes (fraîches) Crevettes (congelées)	Retournez une fois Retournez deux fois	180 °C	12 min 15 - 17 min
	Viande / Boulettes de viande, steaks hachés (petits)	Retournez une fois	180 °C	10 - 20 min, en fonction de l'épaisseur
	Petits gâteaux dans des moules allant au four		200 °C	13 - 17 min
	Légumes, ex. courgette carotte	Retournez une fois Retournez une fois	160 °C	15 - 17 min 10 - 12 min
	Poisson		180 °C	18 min

## Conseils pratiques pour une friture sans matières grasses

- Notez que les temps de cuisson indiqués sont approximatifs.  
En fonction du type d'aliments, les temps de cuisson et températures devront être ajustés.
- Le temps de cuisson augmente lorsqu'il s'agit de plus larges quantités. Nous vous conseillons de retourner fréquemment les aliments.
- Si les aliments sont trop cuits, choisissez d'abord la température basse avant de réduire le temps de cuisson.
- Pour une friture nutritive et saine, nous recommandons d'utiliser une température ne dépassant pas 170 °C pour les aliments amyliacés, c'est-à-dire les aliments contenant une quantité d'amidon supérieure à la moyenne. Une température de friture moindre, combinée à une quantité d'aliments également réduite, limite au minimum la formation de substances nuisibles à la santé.

## Entretien et nettoyage

- Avant de nettoyer la friteuse, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir suffisamment.
- **Avertissement** : Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas nettoyer l'extérieur de l'appareil ou son cordon d'alimentation avec un liquide quelconque ni les immerger dans l'eau.
- Pour éviter de rayer le revêtement céramique du panier et de la cuve à friture, ne pas utiliser de produits abrasifs ou des produits nettoyant concentrés.
- Le panier et la cuve doivent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse. Essayez ensuite soigneusement.
- **Attention** : Aucune pièce n'est lavable au lave-vaisselle.
- L'extérieur du boîtier et la surface d'insertion dans la cuve peuvent être nettoyés avec un chiffon humide non-pelucreux.

## Mise au rebut



Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

## Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agrèées par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

## Vetarme friteuze

### Geachte klant,

Voordat het apparaat gebruikt wordt, de volgende instructies goed doorlezen en deze handleiding bewaren voor toekomstige raadpleging. Dit apparaat mag alleen gebruikt worden door personen die bekend zijn met de gebruiksaanwijzing.

### Aansluiting op de netspanning

Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een volgens de wet geïnstalleerd geaard stopcontact. Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Dit product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

### Beschrijving

1. Bedieningsdisplay
2. Behuizing
3. Keramisch gecoate frituurmand
4. Keramisch gecoate frituurmand houder
5. Handgreep
6. Snoer met stekker

### Belangrijke veiligheidsinstructies

- Om risico te voorkomen mogen reparaties aan dit elektrische apparaat of het power snoer slechts uitgevoerd worden door onze klantenservice. Wanneer reparaties nodig zijn, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant (zie aanhangsel).
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om een elektrische schok te voorkomen, de behuizing of het netsnoer niet schoonmaken met water en deze nooit onderdompelen.
- Reinig de afneembare onderdelen na elk gebruik in heet afwaswater en droog ze grondig af.
- Voor uitvoerige informatie over het schoonmaken van het apparaat, raadpleeg de sectie *Onderhoud en*

*schoonmaken.*

- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijdsklok of een apart afstandsbediening systeem.
- Plaats het apparaat op een stabiel, hittebestendig werkoppervlak wat niet doordringbaar is voor spetters en vlekken en dat er rondom voldoende ruimte is.
- **Let op:** Wanneer de frituurmand houder verwijderd is, de binnenkant van de friteuze niet aanraken. Het oppervlak van de frituurmand houder toont een waarschuwing symbool 'Hete oppervlakken' , die u attenderen op dit gevaar.
- **Let op:** Wanneer de frituurmand houder eruit gelicht wordt, wordt er hete stoom uitgestoten. Stoom wordt ook uitgestoten door de ventilatiesleuven aan de achterkant . Houd uw handen weg uit de omgeving boven het apparaat en ga er niet overheen hellen.
- Het voedsel, de frituurmand houder en de frituurmand zijn heet. Gebruik alleen de handgreep bij het aanraken van de frituurmand houder. Wacht tot het voedsel wat afkoelt voordat het aangeraakt wordt.
- Plaats de frituurmand houder altijd en alleen op een hittebestendig oppervlak.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
  - in bedrijfskeukens, in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
  - in agrarische instellingen,



- door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige accommodaties,
- in bed and breakfast gasthuizen.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen (tenminste 8 jaar oud) en door personen met verminderde fysieke, zintuigelijke of mentale bekwaamheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en veiligheidsvoorschriften begrijpen.
- Kinderen mogen in geen geval dit apparaat schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren behalve wanneer onder toezicht van een volwassene en ze tenminste 8 jaar oud zijn.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat en het snoer moeten altijd goed weggehouden worden van kinderen jonger dan 8 jaar.
- **Waarschuwing:** Houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- Laat de friteuse niet onbeheerd achter wanneer deze in gebruik is.
- Gebruik de friteuse niet zonder de frituurmand in de frituurmand houder te plaatsen.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid inclusief het powersnoer als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het power snoer getrokken heeft, mag men het niet meer gebruiken: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat. In dit geval kunt u contact opnemen met onze klantenservice.
- Plaats het apparaat nooit onder wandkastjes of hangende dingen, dicht bij de muur of in de hoek.
- Zorg ervoor dat in de buurt ervan geen ontvlambare

materialen worden opgeslagen.

- **Let op:** De ventilatiesleuven niet bedekken.
- **Waarschuwing:** Zorg ervoor dat het apparaat en het snoer niet in aanraking komen met een hete ondergrond of andere hittebronnen. Laat het snoer nooit los hangen: het snoer moet vrijgehouden worden van hete onderdelen van het apparaat.
- Laat het apparaat voldoende afkoelen voordat deze verplaatst wordt.
- **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:**
  - na gebruik,
  - wanneer het apparaat niet werkt,
  - wanneer men het apparaat schoonmaakt.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- **Gebruik geen metalen keukengerei bij het vullen en verwijderen van voedsel, zodat de coating niet bekrast wordt.**
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet opgevolgd, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.







## Juist gebruik

- Dit apparaat mag alleen gebruikt worden voor het koken van eten. Elk ander gebruik moet beschouwd worden als onjuist en kan leiden tot persoonlijk letsel of materiële schade.
- In tegenstelling tot conventionele friteuses, is dit apparaat niet bestemd voor het gebruik met olie of vet.

## Vóór het eerste gebruik

- Verwijder vóór het eerste gebruik alle overgebleven verpakkingsmaterialen en promotionele stickers.
- Laat het apparaat, zonder voedsel, gedurende 15 minuten opwarmen tot 200 °C. Dit zal de inherente geur van het apparaat verminderen.
- Zorg voor voldoende ventilatie door het openen van ramen en buitendeuren.
- Maak het apparaat daarna schoon zoals beschreven in *Onderhoud en schoonmaken*.

## Bedieningsdisplay

	Display - Koken/Hete lucht
	Display - Temperatuur
	Display - Resterende looptijd
	Selectietoetsen - Temperatuur/Tijd toename/afname
	Selectietoets - Aan/UIT & Start/Stop
	Selectietoets - Temperatuur/Tijd









## Gereedmaken van het apparaat

1. Plaats het apparaat altijd op een droog, vlak, antislip en hittebestendig oppervlak, wat ongevoelig is voor het contact met de rubber voetjes.
2. Bereid het eten wat met hetelucht gebakken moet worden.
3. Steek de stekker in het stopcontact.
4. Plaats de frituurmand in de frituurmand houder.
5. Leg het voedsel in de frituurmand. Vul de frituurmand tot circa 1 cm onder de rand, waardoor er voldoende luchtcirculatie om de etenswaren heen is.
6. Installeer de frituurmand houder in het apparaat. Als de pan op de juiste wijze is geplaatst, luidt er een piepsignaal en het display knippert kortstondig. De  knop gaat branden. Zonder frituurmand houder kan het apparaat niet gebruikt worden.
7. Druk gedurende **2 seconden** de  toets in om de friteuse aan te zetten. Om uit te schakelen, nogmaals gedurende **2 seconden** indrukken.
8. Wanneer het apparaat niet gebruikt wordt zal het na korte tijd automatisch uitschakelen.

## Frituren met hete lucht

1. Voor informatie over kooktijden en temperaturen, de onderstaande tabel *Aanbevelingen voor frituren met hete lucht* raadplegen. Deze gegevens zijn alleen maar een aanbeveling en kunnen variëren afhankelijk van de aard van de etenswaren en persoonlijke smaak.
2. Selecteer de gewenste kooktijd (0 – 60 minuten) gebruikmakend van de knoppen  .
3. Druk op de  en   knoppen om de gewenste temperatuur (80 – 200 °C) te selecteren.
4. Tik op de  toets.
5. Het voedsel wordt nu gekookt. Het display toont afwisselend de temperatuur en resterende looptijd. Piepsignalen geven aan dat de vooraf ingestelde verwerkingstijd is verlopen.
6. Gebruik de handgreep om de frituurmand houder uit de friteuse te nemen.
7. Breng het gekookte voedsel over in een hittebestendige schaal/bak. Wees voorzichtig bij het plaatsen van de frituurmand in de frituurmand houder.
8. Laat de frituurmand houder en frituurmand voldoende lang afkoelen.
9. Neem de stekker uit het stopcontact.
10. Maak de frituurmand houder en frituurmand schoon zoals beschreven in hoofdstuk *Onderhoud en schoonmaken*.

## Aanbevelingen voor frituren met hete lucht

Symbool	Voedsel	Tips	Temperatuur	Tijd
	Frietjes / aardappel kroketten	3 x omkeren	200 °C	20 - 30 min
	Spek	Eenmaal omkeren	180 °C	16 min
	Stukjes kip (vers) Stukjes kip (diepgevroren)	Eenmaal omkeren Eenmaal omkeren	180 °C	20 - 25 min 22 - 25 min, afhankelijk van dikte
	Garnalen (vers) Garnalen (diepgevroren)	Eenmaal omkeren Tweemaal omkeren	180 °C	12 min 15 - 17 min
	Vlees / Gehaktballen, hamburgers (klein)	Eenmaal omkeren	180 °C	10 - 20 min, afhankelijk van dikte
	Kleine cakes in ovensafe cakeblikken		200 °C	13 - 17 min
	Groenten, bijv. courgettes wortelen	Eenmaal omkeren Eenmaal omkeren	160 °C	15 - 17 min 10 - 12 min
	Vis		180 °C	18 min

## Handige tips voor hetelucht frituren

- Let er op dat de kooktijden die vermeld staan slechts tijden bij benadering zijn.  
Afhankelijk van het soort voedsel, moeten de kooktijden en temperaturen misschien aangepast worden.
- Bij grotere hoeveelheden, neemt de benodigde kooktijd toe. Wij raden aan het voedsel regelmatig om te keren.
- Als het voedsel te donker wordt, probeer dan eerst de temperatuur te verlagen voordat de kooktijden verkort worden.
- Voor voedzaam, en gezond frituren raden wij een temperatuurinstelling aan van niet meer dan 170 °C voor zetmeel houdend voedsel, m.a.w. eten met hogere dan gemiddelde zetmeelinhoud. Een verlaagde frituurtemperatuur, gecombineerd met een gelijkmatig verminderde hoeveelheid voedsel, zal op zijn beurt de vorming van voor de gezondheid schadelijke substanties tot een minimum beperken.

## Onderhoud en schoonmaken

- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact en laat de frituse voldoende afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- **Waarschuwing:** Om elektrische schokken te voorkomen, maak de buitenkant van de frituurmand houder of het snoer nooit schoon met vloeistoffen en dompel geen van beide ooit onderwater.
- Om krassen op de keramische coating van de frituurmand en frituurmand houder te voorkomen, geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen gebruiken.
- De frituurmand en frituurmand houder moeten met warm zeepwater worden schoongemaakt. Daarna goed afdrogen.
- **Let op:** Geen enkel deel in de vaatwasser wassen.
- De buitenkant van de behuizing en binnenkant van de frituurmand houder kan schoongemaakt worden met een vochtige, pluisvrije doek.

## Afval weggoaien



Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooid worden van het huishoudelijke afval, daar deze waardevolle materialen bevatten welke men kan recycleren. Juist wegdoen zal het milieu en de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.

## Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen zoals glazen kannen etc. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

## Freidora saludable de aire caliente

### Estimado Cliente,

Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y conserve este manual para cualquier consulta posterior. El aparato sólo debe ser usado por personas que se han familiarizado con estas instrucciones.

### Conexión a la red eléctrica

Debe conectar este aparato solamente a una toma de tierra instalada según las normas en vigor. Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.



### Elementos componentes

1. Pantalla de funcionamiento
2. Carcasa
3. Canastilla con recubrimiento cerámico
4. Recipiente de freír con recubrimiento cerámico
5. Mango
6. Cable de alimentación con clavija

### Instrucciones importantes de seguridad

- Para evitar cualquier peligro, la reparación del aparato eléctrico o del cable de alimentación deben ser realizadas por técnicos cualificados. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa (consulte el apéndice).
- Antes de limpiar el aparato, asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y se haya enfriado por completo.
- Para evitar la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica, no limpie la carcasa ni el cable eléctrico con agua y no los sumerja.
- Limpia las piezas extraíbles con agua caliente después de cada uso y sécalas bien.
- Para tener información detallada sobre la limpieza del aparato, consulte

la sección *Limpieza y mantenimiento*.

- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- Coloque el aparato en una superficie de trabajo estable, termorresistente, que no resulte dañada por las salpicaduras o manchas, y que tenga suficiente espacio alrededor.
- **Cuidado:** Después de retirar el recipiente de freír, no toque el interior de la freidora. La superficie de colocación del recipiente de freír incluye un símbolo de atención sobre 'Superficies calientes' , que advierte de este peligro.
- **Cuidado:** Al extraer el recipiente de freír, se expulsará vapor caliente. También se expulsará vapor por las ranuras posteriores de ventilación . Mantenga las manos alejadas de la parte superior del aparato y no se incline sobre él.
- Los alimentos, el recipiente de freír y la canastilla están calientes. Utilice solo el mango para tocar el recipiente de freír. Espere hasta que los alimentos se hayan enfriado ligeramente para poder tocarlos.
- Coloque siempre el recipiente de freír solo sobre una superficie termorresistente.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
  - en cocinas de personal, en oficinas y otros puntos comerciales,
  - en empresas agrícolas,

- por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y alojamientos similares,
- en casas rurales.
- Este aparato podrá ser utilizado por niños (mayores de 8 años) y personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, siempre que hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo el peligro y las precauciones de seguridad.
- No se debe permitir que los niños realicen ningún trabajo de limpieza o mantenimiento del aparato a menos que esté bajo vigilancia y tengan más de 8 años.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- El aparato y su cable eléctrico siempre se deben mantener fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- **Precaución:** Mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- Vigile la freidora durante su uso.
- No utilice la freidora sin la canastilla instalada en el recipiente de freír.
- Antes de utilizar el aparato, siempre se debe comprobar que tanto la unidad principal, el cable de alimentación como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato. En este caso, deberá ponerse en contacto con el servicio técnico.
- No ponga la unidad por debajo de alacenas u objetos colgantes, ni contra el muro ni en una esquina.
- Compruebe que no se guarda ningún material inflamable junto al grill.
- **Cuidado:** No cubrir las ranuras de ventilación.
- **Atención:** Evite que la unidad o el cable de alimentación entren en contacto con superficies

calientes o fuentes de calor. No permita que el cable eléctrico cuelgue suelto; se debe mantener el cable suficientemente alejado de las partes calientes del aparato.

- Antes de mover el aparato, debe esperar hasta que se haya enfriado suficientemente.
- **Desenchufe siempre el aparato**
  - después del uso,
  - si hay una avería, y
  - antes de limpiarlo.
- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación; sino asir siempre la clavija misma.
- **Al introducir y extraer los alimentos, no utilices utensilios de cocina de metal para no rayar el revestimiento.**
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.

#### Utilización correcta

- Este aparato solo debe ser utilizado para cocinar alimentos. Cualquier otra utilización debe ser considerada inapropiada y puede provocar lesiones personales o daños materiales.
- A diferencia de las freidoras convencionales, este aparato no está destinado a ser utilizado con aceite o grasa.



#### Antes de la primera utilización

- Antes de usar el aparato por primera vez, retire todo el material de embalaje restante y los adhesivos promocionales.
- Caliente el aparato durante 15 minutos a 200 °C sin alimentos. Esto reducirá el olor propio del aparato.
- Asegure una ventilación adecuada abriendo las ventanas o balcones.
- Al finalizar limpie el aparato tal y como se indica en *Limpieza y mantenimiento*.






#### Pantalla de funcionamiento

	Pantalla - Cocción/Aire caliente
	Pantalla - Temperatura
	Pantalla - Tiempo de funcionamiento restante
	Teclas de selección - Temperatura/ Incrementar/disminuir tiempo
	Tecla de selección - Encender/Apagar e Inicio/Stop
	Tecla de selección - Temperatura/Tiempo









## Preparación del aparato

1. Coloque siempre la unidad sobre una superficie resistente al calor, antideslizante, nivelada y seca, que sea inmune al contacto con los pies de caucho.
2. Prepare los alimentos que va a freír con aire caliente.
3. Introduzca el enchufe en la toma de alimentación eléctrica.
4. Coloque la canastilla dentro del recipiente de freír.
5. Coloque los alimentos en el recipiente de freír. La canastilla se debe llenar solo hasta un 1cm respecto al borde superior, para asegurar suficiente circulación de aire alrededor de los alimentos.
6. Instale el recipiente de freír en el aparato. Con el recipiente correctamente colocado, se escuchará una señal sonora y la pantalla parpadeará brevemente. El botón  se iluminará. El aparato no puede funcionar sin el recipiente correctamente colocado.
7. Pulse la tecla  durante **2 segundos** para encender la freidora. Para apagarla, pulse de nuevo durante 2 segundos.
8. Cuando el aparato no esté siendo utilizado, se apagará automáticamente después de un breve intervalo de tiempo.

## Freír con aire caliente

1. La información sobre tiempos de cocción y temperaturas, se pueden consultar en la siguiente tabla de *Recomendaciones para freír con aire caliente*. Estos datos solo son recomendaciones y pueden variar según la naturaleza de los alimentos y el gusto personal.
2. Seleccione el tiempo de cocción deseado (0 – 60 minutos) utilizando los botones  .
3. Pulse los botones  y  para seleccionar la temperatura deseada (80 – 200 °C).
4. Toque la tecla .
5. Los alimentos se están cocinando. La pantalla cambia entre la temperatura y el tiempo de funcionamiento restante. Las señales sonoras indican que ha transcurrido el tiempo de procesamiento preconfigurado.
6. Utilice el asa para extraer el recipiente de freír de la freidora.
7. Transfiera los alimentos cocinados a un recipiente resistente al calor. Tenga cuidado con la canastilla del interior del recipiente de freír.
8. Deje tiempo suficiente para que el recipiente de freír y la canastilla se enfríen.
9. Extraiga el enchufe de la toma de alimentación eléctrica.
10. Limpie el recipiente de freír y la canastilla tal y como se describe en el capítulo *Limpieza y mantenimiento*.

## Recomendaciones para freír con aire caliente

Símbolo	Alimentos	Consejos	Temperatura	Tiempo
	Patatas fritas / croquetas de patata	Dar la vuelta 3 x	200 °C	20 - 30 min
	Beicon	Dar la vuelta una vez	180 °C	16 min
	Trozos de pollo (fresco) Trozos de pollo (congelado)	Dar la vuelta una vez Dar la vuelta una vez	180 °C	20 - 25 min 22 - 25 min, dependiendo del grosor
	Langostinos (frescos) Langostinos (congelados)	Dar la vuelta una vez Dar la vuelta dos veces	180 °C	12 min 15 - 17 min
	Carne / Albóndigas, hamburguesas (pequeñas)	Dar la vuelta una vez	180 °C	10 - 20 min, dependiendo del grosor
	Pastelitos en moldes para horno		200 °C	13 - 17 min
	Verduras, por ejemplo calabacín zanahorias	Dar la vuelta una vez Dar la vuelta una vez	160 °C	15 - 17 min 10 - 12 min
	Pescado		180 °C	18 min

## Consejos útiles para freír con aire caliente

- Tenga en cuenta que los tiempos de cocción indicados solo son aproximados. Según el tipo de alimento, es posible que el tiempo y temperatura tengan que ser ajustados.
- Con cantidades más grandes, el tiempo de cocción incrementa. Recomendamos dar la vuelta con frecuencia a los alimentos.
- Si los alimentos quedan demasiado oscuros, intente reducir la temperatura primero, antes de disminuir los tiempos de cocción.
- Para freír de modo nutritivo y saludable, recomendamos ajustar la temperatura a un nivel inferior a 170 °C para alimentos amiláceos, es decir alimentos con un contenido de fécula superior a la media. Una temperatura baja al freír, combinado con pequeñas cantidades de alimentos, reduce al mínimo la formación de sustancias perjudiciales para la salud.

## Limpieza y mantenimiento

- Siempre desenchufe la freidora de la pared y permita que se enfríe suficientemente antes de limpiarlo.
- **Precaución:** Para evitar una descarga eléctrica, no limpie la superficie exterior de la freidora ni el cable eléctrico con líquidos y no los sumerja en agua.
- Para evitar rayar el recubrimiento cerámico con efecto anti-adherente de la canastilla y el recipiente, no utilice sustancias abrasivas ni productos de limpieza agresivos.
- La canastilla y el recipiente se deben limpiar con agua caliente y detergente. Después debe secarlos correctamente.
- **Cuidado:** No lave ninguna pieza en el lavavajillas.
- El exterior de la carcasa y la superficie de colocación del recipiente de freír se deben limpiar con un paño sin pelusa, humedecido.

## Eliminación



Los dispositivos en los que figura este símbolo deben ser eliminados por separado de la basura doméstica, porque contienen componentes valiosos que pueden ser reciclados. La eliminación correcta ayuda a proteger el medio ambiente y la salud de las personas. Consulte a las autoridades municipales o el establecimiento de venta donde podrán facilitarle la información relevante. Los aparatos eléctricos que ya no son utilizables se pueden entregar gratuitamente en el establecimiento de venta.

## Garantía

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.

## Friggitrice senza grassi

### Gentile Cliente,

Prima di utilizzare l'apparecchio, vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per farvi riferimento anche in futuro. L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone che hanno preso familiarità con le seguenti istruzioni.

### Collegamento alla rete

L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente a una presa di corrente con messa a terra, installata a norma di legge.



Assicuratevi che la tensione d'alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati.

Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

### Descrizione

1. Display operativo
2. Corpo dell'apparecchio
3. Inserto con rivestimento in ceramica
4. Recipiente di frittura con rivestimento in ceramica
5. Impugnatura
6. Cavo di alimentazione con spina

### Importanti norme di sicurezza

- Per evitare ogni rischio, le riparazioni a questo apparecchio elettrico o al cavo di alimentazione devono essere effettuate dal nostro servizio di assistenza tecnica. Nel caso siano necessarie riparazioni, vi preghiamo di inviare l'apparecchio al nostro centro di assistenza tecnica (v. in appendice).
- Assicuratevi che l'apparecchio sia disinserito dalla presa di corrente e si sia raffreddato completamente prima di pulirlo.
- Per evitare rischi di scosse elettriche, non lavate con acqua e non immergete in acqua il corpo dell'apparecchio o il cavo di alimentazione.
- Dopo ogni utilizzo pulire le parti rimovibili in acqua calda dopo ogni utilizzo e asciugarle accuratamente.
- Per informazioni più dettagliate su come pulire l'apparecchio, consultate la sezione *Manutenzione e pulizia*.
- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Sistemate l'apparecchio su un piano di lavoro stabile, termoresistente, resistente a schizzi e macchie e con sufficiente spazio libero tutt'intorno.
- **Avvertenza:** Dopo aver tolto il recipiente di frittura, non toccate l'interno della friggitrice. Sulla superficie di inserimento per il recipiente di frittura è riportata l'indicazione di pericolo "Superfici calde" , per attirare la vostra attenzione sul rischio esistente.
- **Avvertenza:** Nell'estrarre il recipiente di frittura è possibile che fuoriesca del vapore bollente. Il vapore fuoriesce anche dalle aperture di ventilazione sul retro dell'apparecchio . Tenete lontane le mani e non chinatevi sulla zona sopra l'apparecchio.
- Gli alimenti, il recipiente di frittura e il inserto sono caldi. Usate solo l'impugnatura specifica per toccare il recipiente di frittura. Aspettate che gli alimenti si siano raffreddati leggermente prima di toccarli.
- Poggiate il recipiente di frittura sempre e solo su una superficie termoresistente.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi



simili, come per esempio

- cucine per il personale, negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,
- aziende agricole,
- clienti di alberghi, motel e sistemazioni simili,
- clienti di pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).
- Il presente apparecchio può essere usato da bambini (di almeno 8 anni di età) e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o persone senza particolari esperienze o conoscenze, purché siano sotto sorveglianza o siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.
- Ai bambini non deve essere consentito di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull'apparecchio a meno che non siano supervisionati da un adulto e siano comunque più grandi di 8 anni di età.
- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
- L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti sempre fuori della portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
- Non lasciate la friggitrice incustodita mentre è in funzione.
- Non mettete in funzione l'apparecchio senza aver sistemato l'inserito all'interno del recipiente di frittura.
- Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio, controllate attentamente che l'apparecchio e gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento. Se per

esempio fosse caduto battendo su una superficie dura, o se è stata usata una forza eccessiva nel tirare il cavo di alimentazione, l'apparecchio non va più usato: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio. In questo caso, contattate il nostro servizio di assistenza tecnica.

- L'apparecchio non dovrà mai essere installato sotto un armadio a muro o un oggetto pendente, direttamente vicino a un muro, o in un angolo.
- Assicuratevi che tutt'intorno non ci siano materiali infiammabili.
- **Avvertenza:** Non coprite le aperture di ventilazione.
- **Attenzione:** Non permettete che il cavo di alimentazione tocchi mai delle superfici calde o si trovi a contatto con sorgenti di calore. Non lasciate pendere liberamente il cavo di alimentazione; tenete il cavo lontano dagli elementi dell'apparecchio soggetti a riscaldamento.
- Lasciate raffreddare sufficientemente l'apparecchio prima di spostarlo.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro**
  - dopo l'uso,
  - in caso di cattivo funzionamento,
  - prima di pulire l'apparecchio.
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione, ma afferrate direttamente la spina.
- **Per non graffiare il rivestimento, non utilizzare utensili da cucina in metallo per riempire e rimuovere il cibo.**
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.

#### Uso corretto

- Questo apparecchio può essere usato solo per la cottura di alimenti. Ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e potrebbe portare a lesioni personali o a danni materiali.
- Al contrario delle friggitrici convenzionali, questo apparecchio non è adatto per l'utilizzo con olio o grassi.



#### Preparazione al primo utilizzo

- Al momento del primo utilizzo, rimuovete tutti i materiali di imballaggio e gli adesivi promozionali rimasti.
- Fate riscaldare l'apparecchio per 15 minuti sino a 200 °C senza inserire alimenti. Questo serve a diminuire il caratteristico odore dell'apparecchio.
- Accertatevi che ci sia un'adeguata aerazione del locale aprendo finestre o balconi.
- In seguito, pulite l'apparecchio secondo quanto descritto nella sezione *Manutenzione e pulizia*.







## Display operativo

	Display - Cucina/Aria calda
	Display - Temperatura
	Display - Tempo rimasto
	Tasti di selezione - Temperatura/Aumento/ Diminuzione del tempo
	Tasto di selezione - Acceso/Spento e Avvio/ Stop
	Tasto di selezione - Temperatura/Tempo









## Preparazione dell'apparecchio

1. Tenete l'apparecchio sempre su una superficie asciutta, piana, antiscivolo, resistente al calore, e resistente al contatto con i piedini di gomma.
2. Preparate gli alimenti da friggere ad aria.
3. Inserite la spina nella presa di corrente.
4. Sistemate l'inserto all'interno del recipiente di frittura.
5. Mettete gli alimenti nel recipiente di frittura. Riempite il recipiente sino a 1 cm circa dal bordo e assicuratevi che ci sia sufficiente circolazione di aria intorno agli alimenti.
6. Inserite il recipiente di frittura nell'apparecchio. Quando il recipiente è inserito correttamente, si sente un segnale acustico e il display lampeggia brevemente. Il tasto  si illumina. Senza recipiente di frittura l'apparecchio non può essere messo in funzione.
7. Premete il tasto  per **2 secondi** per accendere la friggitrice. Per spegnerla, premete di nuovo lo stesso tasto sempre per 2 secondi.
8. Se l'apparecchio non è utilizzato, si spegne automaticamente dopo un breve lasso di tempo.

## Frittura ad aria

1. Per conoscere i tempi di cottura e le temperature, fate riferimento alla tabella *Suggerimenti per la frittura ad aria* riportata più sotto. Tenete presente, però, che questi dati sono solo suggerimenti e potrebbero variare in base alla natura degli alimenti e ai gusti personali.
2. Selezionate i tempi di cottura desiderati (0 – 60 minuti) agendo sui tasti  .
3. Premete i tasti  e   per impostare la temperatura desiderata (80 – 200 °C).
4. Schiacciate il tasto .
5. Gli alimenti ora si stanno cucinando. Sul display si alternano l'indicazione della temperatura e quella del tempo di funzionamento rimanente. Dei segnali acustici indicano lo scadere del tempo di programmazione preimpostato.
6. Impugnate il manico per rimuovere il recipiente dalla friggitrice.
7. Spostate gli alimenti cucinati in un contenitore termoresistente. Prestate attenzione all'inserto all'interno del recipiente di frittura.
8. Lasciate che il recipiente di frittura e l'inserto si raffreddino sufficientemente.
9. Disinserite la spina dalla presa di corrente elettrica.
10. Lavate il recipiente di frittura e l'inserto secondo quanto descritto nel capitolo *Manutenzione e pulizia*.

## Suggerimenti per la frittura ad aria

Simbolo	Alimento	Consigli	Temperatura	Tempo
	Patate fritte / crocchette di patate	Girate 3 x	200 °C	20 - 30 min.
	Pancetta	Girate una volta	180 °C	16 min.
	Trance di pollo (fresco) Trance di pollo (congelato)	Girate una volta Girate una volta	180 °C	20 - 25 min. 22 - 25 min., dipende dallo spessore
	Gamberetti (freschi) Gamberetti (congelati)	Girate una volta Girate due volte	180 °C	12 min. 15 - 17 min.
	Carne / Polpette, hamburger (piccoli)	Girate una volta	180 °C	10 - 20 min., dipende dallo spessore
	Piccoli dolci in stampi da forno		200 °C	13 - 17 min.
	Ortaggi, es. zucchine carote	Girate una volta Girate una volta	160 °C	15 - 17 min. 10 - 12 min.
	Pesce		180 °C	18 min.

### Consigli utili per la frittura ad aria

- Tenete presente che i tempi di cottura indicati, sono solo approssimativi.  
In relazione al tipo di alimento, si dovranno regolare i tempi di cottura e le temperature.
- Con quantità maggiori, aumentano anche i tempi di cottura. Vi consigliamo di girare spesso gli alimenti.
- Se gli alimenti risultano troppo scuri, cercate di abbassare la temperatura, prima di provare a diminuire i tempi di cottura.
- Per una frittura nutriente e salutare si raccomanda di non programmare la temperatura ad un livello superiore ai 170 °C se frigate cibi ricchi di sostanze amilacee, come per esempio, cibi con un contenuto di amido superiore alla media. Una ridotta temperatura di frittura, combinata ad una quantità altrettanto ridotta di cibo, limita al minimo la formazione di sostanze nocive per la salute.

### Manutenzione e pulizia

- Prima di pulire la friggitrice, disinserite sempre la spina dalla presa di corrente e lasciate all'apparecchio il tempo di raffreddarsi sufficientemente.
- **Avvertenza:** Per evitare rischi di scosse elettriche, non pulite l'esterno della friggitrice o il cavo di alimentazione utilizzando liquidi e non immergete questi elementi in acqua.
- Per evitare di graffiare il rivestimento di ceramica dell'insero e del recipiente di frittura, non usate soluzioni detergenti abrasive o concentrate.

- L'insero e il recipiente devono essere lavati con acqua calda e detersivo per i piatti. Dopo, asciugateli accuratamente.
- **Avvertenza:** Non lavate nessun elemento in lavastoviglie.
- L'esterno del corpo dell'apparecchio e la superficie di inserimento per il recipiente di frittura possono essere puliti con un panno umido non lanuginoso.

### Smaltimento



Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici perché contengono materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono fornire ulteriori informazioni in materia.

### Dichiarazione di garanzia

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o simili non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

## Fedtfattig frituregryde

### Kære kunde,

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt, og derefter gemmes til senere reference. Apparatet bør kun benyttes af personer der er bekendt med denne brugsanvisning.

### El-tilslutning

Apparatet bør kun tilsluttes et stik, der er beskyttet mod jordfejl og installeret i overensstemmelse med el-regulativet.

Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet.

Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

### Apparatets dele

1. Kontrolpanel
2. Kabinet
3. Keramisk belagt friturekurv
4. Keramisk belagt friturebeholder
5. Håndtag
6. Ledning med stik

### Vigtige sikkerhedsforskrifter

- For at undgå farer skal reparation af dette elektriske apparat eller dets ledning, altid udføres af vores kundeservice. Hvis reparation er nødvendig, skal apparatet sendes til vores afdeling for kundeservice (se tillæg).
- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå risiko for elektrisk stød, rengør ikke kabinettet eller ledningen med vand og nedsænk dem ikke i vand.
- Efter hver brug, skal du fjerne de aftagelige dele, vaske dem i varmt sæbevand og tørre dem grundigt.
- Detaljeret information om rengøring af apparatet findes i afsnittet om *Rengøring og vedligehold*.

- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Anbring apparatet på en stabil varmeresistent arbejdsflade, der kan tåle stænk og pletter, og har tilstrækkelig med plads rundt om.
- **Forsigtig:** Når friturebeholderen er taget ud, rør ikke indersiden af frituregryden. Overfladen til indplacering af friturebeholderen viser et advarselsskilt 'Varme overflader'  for at henlede din opmærksom på denne fare.
- **Forsigtig:** Når friturebeholderen er trukket ud, udledes varm damp. Damp udsendes også gennem de bageste ventilationshuller . Hold dine hænder væk fra området over enheden og læn dig ikke ind over den.
- Maden, friturebeholderen og kurven er varm. Brug kun håndtaget, når du rører ved holderen eller kurven. Vent på, at maden køler lidt ned, før du rører den.
- Placer altid friturebeholderen på en varmebestandig overflade.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
  - i tekøkkener, kontorer eller andre mindre virksomheder,
  - landbrugsvirksomheder,
  - af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
  - B&B pensionater.
- Dette apparat kan benyttes af børn (som er mindst 8 år) og af personer

med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, såfremt de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.

- Børn må aldrig få lov til at udføre rengørings- eller vedligeholdelsesarbejde på dette apparat, medmindre de er under opsyn og mindst 8 år gamle.
- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- Apparatet og dets ledning må altid holdes væk fra børn som er yngre en 8 år.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. kvælning.
- Gå ikke fra frituregryden, mens den er i brug.
- Brug ikke frituregryden, uden at kurven sidder i friturebeholderen.
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet. I sådanne tilfælde, kontakt vores kundeservice.
- Stil ikke frituregryden under vægskabe eller nedhængende genstande eller helt op imod en væg eller i et hjørne.
- Sørg for at der aldrig er brændbare materialer i nærheden af den.
- **Forsigtig:** Dæk ikke ventilationshullerne.
- **Advarsel:** Lad aldrig apparatet eller dets ledning berøre eller komme i kontakt med varme overflader eller andre varmekilder. Lad aldrig ledningen hænge frit; ledningen skal altid holdes langt væk fra apparatets varme dele.
- Lad apparatet afkøle tilstrækkeligt, inden det flyttes.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
  - efter brug,
  - i tilfælde af fejlfunktion,
  - inden rengøring af apparatet.

- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- **Brug ikke køkkenredskaber af metal, når du fylder mad i eller tager mad ud, så du ikke ridser belægningen.**
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.







## Korrekt anvendelse

- Dette apparat må kun benyttes til at tilberede fødevarer. Enhver anden anvendelse må anses for ukorrekt og kan medføre personskader eller materielle skader.
- I modsætning til almindelige frituregryder er dette apparat ikke beregnet til at blive benyttet med olie eller fedtstof.

## Før første brug

- Før du bruger apparatet for første gang, skal du fjerne eventuelle resterende emballagematerialer og reklameklistermærker.
- Opvarm apparatet i 15 minutter til 200 ° C uden mad. Dette reducerer apparatets oprindelige lugt.
- Sørg for tilstrækkelig ventilation ved at åbne vinduer eller balkondøre.
- Rengør apparatet efterfølgende som beskrevet under *Rengøring og vedligehold*.






## Kontrolpanel

	Display - Madlavning/varmluft
	Display - Temperatur
	Display - Resterende tid
	Taster - Temperatur/Forlæng/forkort tid
	Taster - Tænd/sluk & Start/Stop
	Taster - Temperatur/Tid









## Klargøring af enheden

1. Placer altid enheden på en tør, plan, skridsikker og varmefast overflade, som ikke påvirkes af kontakt med gummifødderne.
2. Klargør de fødevarer som skal varmluft frituresteges.
3. Sæt stikket i stikkontakten.
4. Placer friturekurven i friturebeholderen.
5. Læg fødevarerne ned i friturebeholderen. Fyld kun beholderen til ca. 1 cm under kanten, for at sikre tilstrækkelig luftcirkulation omkring fødevarerne.
6. Sæt friturebeholderen ind i apparatet. Når beholderen er korrekt monteret, høres et bip - signal, og displayet blinker kort. Knappen  tændes. Uden beholderen kan apparatet ikke betjenes.
7. Tryk  tasten ned i **2 sekunder** for at tænde frituregryden. For at slukke, tryk igen i 2 sekunder.
8. Hvis apparatet ikke bliver brugt, slukker det automatisk efter kort tid.

## Varmluffriture

1. For information om tilberedningstider og temperaturer, se nedenstående tabel *Anbefalingerne for varmluffriture*. Disse data er kun anbefalinger og kan variere afhængigt af mad og personlig smag.
2. Vælg den ønskede tilberedningstid (0 – 60 minutter) ved brug af   knapperne.
3. Tryk på  knappen og  for at vælge den ønskede temperatur (80 – 200 °C).
4. Tryk på  knappen.
5. Maden bliver nu tilberedt. Displayet skifter mellem temperaturen og den resterende tid. Et lydssignal tilkendegiver at den forudindstillede tilberedningstid er gået.
6. Brug håndtaget til at tage friturebeholderen ud af frituregryden.
7. Hæld den tilberedte mad over i en varmefast beholder. Pas på med kurven inden i friturebeholderen.
8. Lad friturebeholderen og kurven få tilstrækkelig tid til at køle af.
9. Tag stikket ud af stikkontakten.
10. Rengør friturebeholderen og kurven som anvist i afsnit *Rengøring og vedligehold*.

## Anbefalingerne for varmluffriture

Symbol	Fødevarer	Tips	Temperatur	Tid
	Pomfritter / kartoffelkroketter	Vend 3 x	200 °C	20 - 30 min
	Bacon	Vend en gang	180 °C	16 min
	Kylling parteret (frisk) Kylling parteret (dybfrosen)	Vend en gang Vend en gang	180 °C	20 - 25 min 22 - 25 min, afhængigt af tykkelsen
	Rejer (friske) Rejer (dybfrosne)	Vend en gang Vend to gange	180 °C	12 min 15 - 17 min
	Kød / Kødboller, hamburger (lille)	Vend en gang	180 °C	10 - 20 min, afhængigt af tykkelsen
	Små kager i ovnfaste bageforme		200 °C	13 - 17 min
	Grøntsager, f.eks. squash gulerødder	Vend en gang Vend en gang	160 °C	15 - 17 min 10 - 12 min
	Fisk		180 °C	18 min

## Nyttige tips til friturestegning med varmluft

- Bemærk, at de angivne tilberedningstider kun er omtrentlige.  
Afhængigt af typen af mad, må tilberedningstider og temperaturer muligvis justeres.
- Ved større mængder øges tilberedningstiden. Vi anbefaler hyppig vending af maden.
- Hvis maden ser ud til at blive for mørk, skal du prøve at sænke temperaturen først, inden du forkorter tilberedningstiden.
- For at sikre en sund og næringsrig tilberedning af stivelsesholdige fødevarer, dvs. fødevarer der indeholder mere stivelse end gennemsnittet, anbefaler vi at temperaturen til friturestegning da ikke sættes højere end til 170 °C. En lavere stegetemperatur kombineret med en mindre mængde af fødevareren nedsætter til gengæld dannelsen af sundhedsskadelige stoffer til et minimum.

## Rengøring og vedligehold

- Tag altid stikket ud af stikkontakten og lad frituregryden køle fuldstændigt af inden rengøring.
- **Advarsel:** For at undgå risiko for elektrisk stød må frituregrydens ydre og dens ledning ikke rengøres med nogen former for væske og heller aldrig nedsænkes i vand.
- For at undgå ridser i den keramiske belægning på friturebeholderen og kurven, benyt aldrig slibende og skræppe rengøringsmidler.
- Kurven og beholderen skal rengøres med varmt sæbevand. Tør den grundigt helt tør bagefter.
- **Advarsel:** Sæt ingen af delene i opvaskemaskinen.
- Ydersiden af kabinettet og den indre overflade til indplacering af friturebeholderen kan rengøres med en fugtig, fnugfri klud.

## Bortskaffelse



Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med husholdningsaffaldet, da de indeholder værdifulde materialer som kan genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig yderligere information om dette.

## Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabriktionsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skrøbelige dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Denne garanti har ingen indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

## Varmluftsfritös, låg fett/oljehalt

### Bästa kund!

Innan du använder apparaten bör du läsa denna bruksanvisning noga och spara den för framtida referens. Apparaten bör endast användas av personer som bekantat sig med dessa instruktioner.

### Anslutning till vägguttaget

Apparaten bör endast anslutas till ett felfritt jordat uttag installerat enligt gällande bestämmelser.



Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt.

Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

### Komponenter

1. Funktionsdisplay
2. Hölje
3. Keramikbelagd insats
4. Keramikbelagd friturebehållare
5. Handtag
6. Elsladd med stickpropp

### Viktiga säkerhetsföreskrifter

- För att undvika risker får reparationer av denna elektriska apparat eller dess elsladd endast utföras av vår kundservice. Om det krävs reparation, bör du skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar (se bilagan).
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och se till att apparaten är avstängd innan rengöring påbörjas.
- Rengör inte höljet eller elsladden med vatten, och sänk inte ner dem i vatten. På detta sätt undviker du risken för elstötar.
- Rengör de löstagbara delarna i varmt tvålatten efter varje användning och torka dem noggrant.
- Se avsnittet *Skötsel och rengöring* för detaljerad information om hur apparaten bör rengöras.
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Placera apparaten på en stabil, värmebeständig arbetsyta som inte skadas av stänk eller fläckar och har tillräckligt med fria ytor runtom.
- **Varning:** När du har tagit bort friturebehållaren får du inte röra fritösens inre delar. På friturebehållarens-insättningsyta finns varningsmärket för heta ytor  för att göra dig uppmärksam på faran.
- **Varning:** När du har dragit ut friturebehållaren avges het ånga. Ånga avges också genom de bakre ventilationsöppningarna . Håll inte dina händer i området ovanför enheten och luta dig inte över den.
- Maten, friturebehållaren-och insatsen är varma. Använd endast handtaget när du rör behållaren. Vänta tills maten har svalnat något innan du rör den.
- Placera alltid friturebehållaren-på en värmebeständig yta.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
  - i personalkök, kontor och andra kommersiella miljöer,
  - i företag inom jordbrukssektorn,
  - för gäster i hotell, motell och liknande inkvarteringsställen,
  - för gäster i bed-and-breakfast hus.
- Denna apparat kan användas av barn (minst 8 år gamla) och av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinneseller mentaltillstånd, eller som har



bristfälligt erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.

- Barn bör inte tillåtas rengöra eller göra service på apparaten ifall de inte är övervakade och minst 8 år gamla.
- Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
- Apparaten och dess elsladd bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- Lämna aldrig grytan utan tillsyn medan den är i användning.
- Starta inte fritösen utan att ha installerat insatsen i frityrbehållaren.
- Innan varje användning bör apparaten samt dess elsladd och monterade tillbehör inspekteras noga så att de inte har några skador. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta, eller om elsladden har utsatts för alltför hård kraft, bör den inte längre användas: Även osynliga skador kan försämma apparatens driftsäkerhet. I detta fall ber vi dig vänligen kontakta vår kundservice.
- Ställ inte apparaten under väggskåp eller hängande föremål, direkt intill en vägg eller i ett hörn.
- Se till att det inte finns lättantändliga material i närheten.
- **Varning:** Täck inte över ventilationsöppningarna.
- **Varning:** Låt inte apparaten eller elsladden komma i kontakt med heta ytor eller heta källor. Låt inte elsladden hänga fritt; sladden måste hållas på säkert avstånd från apparatens heta delar.
- Låt apparaten svalna tillräckligt innan du flyttar på den.
- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget efter användning,**
  - ifall apparaten skulle krångla,
  - innan apparaten rengörs.
- Ta stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- **För att undvika repor på beläggningen, använd inte köksredskap av metall när du fyller på eller tar ur livsmedlet.**
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.




## Korrekt användning

- Denna apparat kan enbart användas för matlagning. Annan användning anses som felaktig och kan leda till personskadorna eller materiella skador.
- I motsats till konventionella fritöser så är denna apparat inte ämnad för användning med olja eller fett.



## Innan du startar apparaten för första gången

- Innan du tar apparaten i bruk första gången bör du ta bort kvarvarande förpackningsmaterial och reklamklistermärken.
- Värm upp apparaten i 15 minuter till 200 °C utan mat. Detta minskar den typiska lukt som uppstår när apparaten tas i bruk.
- Se till att vädra ordentligt genom att öppna fönster eller balkongdörrar.
- Rengör apparaten efteråt enligt beskrivningen i avsnittet *Skötsel och rengöring*.







## Funktionsdisplay

	Display - Tillagning/Hetluft
	Display - Temperatur
	Display - Återstående funktionstid
	Väljare - Temperatur/Tidsökning/-minskning
	Väljare - On/Off & Start/Stop
	Väljare - Temperatur/Tid









## Förberedning av enheten

1. Placera alltid enheten på en torr, slät, halkfri och värmebeständig yta som tål kontakt med gummifötter.
2. Förbered maten som skall friteras.
3. Sätt stickproppen i vägguttaget.
4. Sätt insatsen i frityrbehållaren.
5. Sätt maten i frityrbehållaren. Fyll behållaren till högst ca 1 cm under kanten så att tillräckligt mycket luft cirkulerar runt maten.
6. Installera frityrbehållaren i apparaten. När behållaren är korrekt isatt hörs en pipsignal och displayen blinkar till.  knappen tänds. Utan behållare kan apparaten inte startas.
7. Tryck på  knappen i **2 sekunder** för att starta fritösen. Stäng av den genom att trycka på knappen igen i 2 sekunder.
8. Om apparaten inte används kommer den att stängas av automatiskt efter en kort stund.

## Varmluftsfritering

1. Se information om tillagningstider och –temperaturer i tabellen *Rekommendationer för varmluftsfritering* nedan. Dessa data är endast rekommendationer och kan variera beroende på matens natur och personlig smak.
2. Välj den önskade tillagningstiden (0 – 60 minuter) med   knapparna.
3. Tryck på knapparna  och   för att välja önskad temperatur (80 – 200 °C).
4. Tryck på  knappen.
5. Maten tillreds nu. Displayen växlar mellan temperatur och återstående funktionstid. Ett signalljud indikerar att den förinställda processtiden har nått sitt slut.
6. Använd handtaget för att ta bort frityrbehållaren från fritösen.
7. Flytta den tillredda maten till en värmebeständig behållare. Var försiktig med insatsen inuti frityrbehållaren.
8. Låt frityrbehållaren och insatsen svalna tillräckligt lång tid.
9. Dra stickproppen ur vägguttaget.
10. Diska frityrbehållaren och insatsen enligt beskrivning i avsnitt *Skötsel och rengöring*.

## Rekommendationer för varmluftsfritering

Symbol	Mat	Tips	Temperatur	Tid
	Pommes frites / potatiskrokett	Vänd 3 x	200 °C	20 - 30 min
	Bacon	Vänd en gång	180 °C	16 min
	Broilerbitar (färsk) Broilerbitar (frost)	Vänd en gång Vänd en gång	180 °C	20 - 25 min 22 - 25 min, beroende på tjocklek
	Räkor (färska) Räkor (frysta)	Vänd en gång Vänd två gånger	180 °C	12 min 15 - 17 min
	Kött / köttbullar, hamburgare (små)	Vänd en gång	180 °C	10 - 20 min, beroende på tjocklek
	Småkakor i ugnfasta kakformar		200 °C	13 - 17 min
	Grönsaker t ex zucchini morötter	Vänd en gång Vänd en gång	160 °C	15 - 17 min 10 - 12 min
	Fisk		180 °C	18 min

## Användbara tips för varmluftsfritering

- Notera att tillagningstiderna endast är ungefärliga. Beroende på typen av mat behöver tillagningstiderna och -temperaturerna eventuellt justeras.
- Med större matmängd ökas tillagningstiden. Vi rekommenderar att du vänder maten ofta.
- Om maten blir alltför mörk kan du försöka sänka temperaturen först, innan du förkortar tillagningstiden.
- För näringsrik och hälsosam fritering rekommenderar vi en maximal temperaturinställning på 170 °C när du friterar mat vars innehåll av kolhydrater är över medeltalet. En sänkt friteringstemperatur, kombinerad med en motsvarande minskning i mängden mat, gör att det bildas en minimal mängd ämnen som är skadliga för hälsan.

## Skötsel och rengöring

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och låt fritösen svalna tillräckligt innan rengöring påbörjas.
- **Varning:** För att undvika risken för elstöt bör du inte rengöra frityrgrytans hölje eller dess elsladd med vätska och sänk inte någon av dessa i vatten.
- För att förhindra repor på insatsens och frityrbehållarens keramiska ytor bör du inte använda slipmedel eller starka rengöringsmedel.
- Insatsen och behållaren bör rengöras med varmt diskvatten. Torka dem torra efteråt.
- **Varning:** Lägg inga delar i diskmaskin.
- Apparatus utsida och frityrbehållarens insatsyta kan rengöras med en fuktig, luddfri duk.

## Avfallshantering



Enheter märkta med denna symbol måste kasseras separat från hushållsavfallet, eftersom de innehåller värdefulla material som kan återvinnas. Korrekt avfallshantering skyddar miljön och människors hälsa. Din lokala myndighet eller återförsäljare kan ge information i ärendet.

## Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Denna garanti inverkar inte på dina lagstadgade rättigheter eller dina lagenliga rättigheter enligt den nationella konsumentskyddslagstiftningen. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personskador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

## Kuumailmakeitin

### Hyvä Asiakas,

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä opas tulevaa tarvetta varten. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat tutustuneet näihin ohjeisiin.



### Verkkoliitäntä

Laite tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä. Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

### Osat

1. Käyttöpaneeli
2. Kotelo
3. Keraamipintainen koriosa
4. Keraamipintainen paistoastia
5. Kahva
6. Liitäntäjohto ja pistotulppa

### Tärkeitä turvaohjeita

- Vaarojen välttämiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa korjata tämän sähkölaitteen ja uusia liitäntäjohtoa. Jos tarvitaan korjauksia, lähetä laite huolto-osastollemme (katso liite).
- Varmista, että lämmittimestä on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdista koteloa tai liitäntäjohtoa vedellä. Älä myöskään upota niitä veteen.
- Puhdista irrotettavat yksittäiset osat jokaisen käyttökerran jälkeen kuumalla, saippuavedellä ja kuivaa ne huolellisesti.
- Yksityiskohtaisia tietoja laitteen puhdistuksesta on osassa *Puhdistus ja hoito*.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Sijoita laite vakaalle, kuumuudenkestävälle pinnalle, joka kestää roiskeita ja tahroja ja jonka ympärillä on tarpeeksi tilaa.
- **Varoitus:** Älä koske keittimen sisäpuolelle, kun paistoastia on vedettynä ulos. Paistoastian kiinnityspinnassa on varoitus ”Kuumia pintoja” , joka kiinnittää huomion tähän vaaraan.
- **Varoitus:** Kun paistoastia vedetään ulos, kuumaa höyryä vapautuu. Höyryä pääsee ulos myös takana olevien tuuletusaukkojen kautta . Pidä kädet poissa laitteen yläpuoliselta alueelta äläkä nojaa sen ylitse.
- Ruoka, paistoastia ja koriosa ovat kuumia. Kosketa paistoastia vain kahvalla. Odota, että ruoka jäähtyy hieman ennen sen koskettamista.
- Paistoastian saa asettaa ainoastaan kuumuudenkestävälle pinnalle.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
  - ruokalaitteet, toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt,
  - maatalousyritykset,
  - hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaat,
  - aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- Tätä laitetta saavat käyttää lapset (vähintään 8-vuotiaat) sekä henkilöt, joilla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky

tai joilla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, mikäli heitä valvotaan tai ohjataan laitteen käytössä ja he ymmärtävät täysin kaikki käyttöön liittyvät vaarat ja turvatoimenpiteet.

- Lasten ei saa antaa tehdä laitteen puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole aikuisen valvonnassa sekä vähintään 8 vuotta vanhoja.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Laite ja sen liitäntäjohto täytyy aina pitää alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- Älä poistu paikalta keittimen toimiessa.
- Älä käytä keittäintä, ellei koriosa ole asennettuna paistoastiaan.
- Tarkasta aina ennen laitteen käyttöä huolellisesti laitteen runko, liitäntäjohto ja mahdolliset asennetut lisäosat vaurioiden varalta. Jos laite on esimerkiksi pudonnut kovalle pinnalle tai liitäntäjohdon vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita. Ota tässä tapauksessa yhteyttä asiakaspalveluun.
- Älä aseta laitetta seinällä olevan kaapin tai muun riippuvan esineen alle, eikä myöskään aivan seinän viereen tai nurkkaan.
- Siirrä herkästi syttyvät esineet pois laitteen lähetyviltä.
- **Varoitus:** Tuuletusaukkoja ei saa peittää.
- **Varoitus:** Älä anna laitteen tai liitäntäjohdon koskettaa kuumia pintoja tai joutua kosketuksiin lämmönlähteiden kanssa. Älä jätä liitäntäjohtoa roikkumaan äläkä anna sen koskettaa kuumia osia.
- Anna laitteen jäähtyä riittävästi ennen sen siirtämistä.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina - käytön jälkeen,**
  - jos laitteessa on käyttöhäiriö,
  - ennen laitteen puhdistamista.
- Kun irrotat pistokkeen pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta vaan tartu aina pistokkeeseen.
- **Pinnoitteen naarmuuntumisen välttämiseksi älä käytä metallisia keittiövälineitä ruokaa lisättäessä tai ottaessa.**
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.

## Asianmukainen käyttö

- Tätä laitetta saa käyttää vain ruoan kypsennykseen. Kaikki muu käyttö on määrävastenvastaista ja voi aiheuttaa henkilövammoja tai aineellisia vahinkoja.
- Toisin kuin perinteiset uppokeittimet, tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi öljyn tai rasvan kanssa.



## Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Poista kaikki pakkausmateriaalit ja -tarrat ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa.
- Kuumenna laitetta 15 minuutin ajan 200 °C:seen ilman ruokaa. Tämä vähentää laitteen luontaista hajua.
- Varmista riittävä tuuletus avaamalla ikkunat tai parvekeovet.
- Puhdista laite sen jälkeen kappaleessa *Puhdistus ja hoito* olevan kuvauksen mukaisesti.

## Käyttöpaneeli

	Näyttö - kypsennys/kuuma ilma
	Näyttö - lämpötila
	Näyttö - jäljellä oleva käyntiaika
	Valintapainikkeet - lämpötila/ajan pidennys/lyhennys
	Valintapainike - päälle/pois & käynnistys/pysäytys
	Valintapainike - lämpötila/aika

## Laitteen valmistelu

1. Sijoita laite aina kuivalle, tasaiselle, liukumattomalle ja kuumuuden kestäväälle pinnalle, joka kestää kumijalkojen kosketuksen.
2. Valmistele ilmakypsennettävä ruoka.
3. Liitä pistoke pistorasiaan.
4. Asenna koriosa paistoastiaan.
5. Laita ruokaa paistoastiaan. Astian saa täyttää vain noin 1 cm reunuksen alapuolelle saakka, jotta varmistetaan riittävä ilmankierto ruoka-ainesten ympärillä.
6. Asenna paistoastia laitteeseen. Jos se on asennettu oikein, kuuluu merkkiäänä ja näyttö vilkkuu lyhyesti. Painikkeeseen  syttyy valo. Laitetta ei voi käyttää ilman paistoastiaa.
7. Kytke keitin päälle painamalla 2 sekunnin ajan painiketta . Kytke se pois päältä painamalla painiketta jälleen 2 sekunnin ajan.
8. Ellei laitetta käytetä, se kytkeytyy automaattisesti pois päältä lyhyen ajan kuluttua.

## Ilmapaisto

1. Tietoja kypsennysajoista ja lämpötiloista on alla olevassa taulukossa *Ilmapaistosuositukset*. Nämä tiedot ovat vain suosituksia ja ne voivat vaihdella ruoan luonteen ja henkilökohtaisen maun mukaan.
2. Valitse haluamasi kypsennysaika (0 – 60 minuuttia) painamalla painikkeita (▲) ja (▼).
3. Valitse haluamasi lämpötila (80 – 200 °C) painamalla painikkeita (⊗) ja (▲) (▼).
4. Napauta painiketta (%).
5. Nyt ruoan kypsennys alkaa. Näyttö vaihtuu lämpötilan ja jäljellä olevan ajan välillä. Merkkiäännet ilmaisevat, että esiasetettu käsittelyaika on kulunut.
6. Poista paistoastia keittimestä kahvasta kiinnipitämällä.
7. Siirrä kypsennetty ruoka kuumuutta kestäväään astiaan. Käsittele varoen paistoastiassa olevaa koriosaa.
8. Anna paistoastian ja koriosan jäähtyä riittävän pitkään.
9. Irrota pistoke seinäpistorasiasta.
10. Puhdista paistoastia ja koriosa kappaleessa *Puhdistus ja hoito* olevan kuvauksen mukaisesti.

## Ilmapaistosuositukset

Symboli	Ruoka	Vinkki	Lämpötila	Aika
	Ranskanperunat / krokettiperunat	Käännä 3 x	200 °C	20 - 30 min
	Pekoni	Käännä kerran	180 °C	16 min
	Kananpalat (tuore) Kananpalat (pakaste)	Käännä kerran Käännä kerran	180 °C	20 - 25 min 22 - 25 min, paksuudesta riippuen
	Katkaravut (tuore) Katkaravut (pakaste)	Käännä kerran Käännä kaksi kertaa	180 °C	12 min 15 - 17 min
	Liha / lihapullat, hampurilaiset (pienet)	Käännä kerran	180 °C	10 - 20 min, paksuudesta riippuen
	Pienet kakut uunikestävisissä kakkuvuoissa		200 °C	13 - 17 min
	Vihannekset, esim. kesäkurpitsa porkkanat	Käännä kerran Käännä kerran	160 °C	15 - 17 min 10 - 12 min
	Kala		180 °C	18 min

## Hyödyllisiä vinkkejä kuumailmakypsennykseen

- Huomaa, että luetellut kypsennysajat ovat arvioituja aikoja.  
Kypsennysaikojen ja -lämpötilojen säätäminen saattaa olla tarpeellista ruoan tyyppistä riippuen.
- Kypsennysaika pitenee määrien ollessa suurempia. Suosittelemme, että kääntelet ruokaa säännöllisesti.
- Jos ruoasta tulee liian tummaa, kokeile ensin alentaa lämpötilaa ennen kypsennysaikojen lyhentämistä.
- Runsaasti tärkkelystä sisältävien ruokien valmistamisessa suositellaan käytettäväksi korkeintaan 170 °C lämpötilaa. Matalampi kypsennyslämpötila ja pienempi ruoka-ainemäärä minimoivat terveydelle haitallisten aineiden muodostumisen.

## Puhdistus ja hoito

- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen sen puhdistamista.
- **Varoitus:** Jotta sähköiskun vaara vältetään, älä puhdista rasvakeittimen ulkopintaa tai sen virtajohtoa millään nesteellä äläkä upota kumpaakaan veteen.
- Älä käytä hankaavia tai voimakkaita pesuaineita, jottei koriosan ja paistoastian keraamipintaan tule naarmuja.
- Koriosa ja paistoastia voidaan pestä kuumassa saippuavedessä. Pyyhi sen jälkeen täysin kuivaksi.
- **Varoitus:** Älä laita osia astianpesukoneeseen.
- Laitteen ulkopinta ja paistoastian kiinnityspinta voidaan puhdistaa kostealla, nukkaamattomalla liinalla.

## Jätehuolto



Tällä symbolilla merkityt laitteet täytyy hävittää kotitalousjätteestä erillään, sillä ne sisältävät arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja.

Asianmukaisella hävittämisellä suojellaan ympäristöä ja ihmisterveyttä. Saat aiheesta lisätietoa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjiltä.

## Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle. Tämä takuu ei vaikuta lakimääräisiin oikeuksiin eikä mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön säättämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:

AV-Komponentti Oy

(Puh) 09-8678020

info@avkomponentti.fi

www.avkomponentti.fi

## Frytkownica niskotłuszczowa

### Szanowni Klienci!

Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.

### Podłączenie do sieci zasilającej

Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem.

Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.



### Zestaw

1. Panel sterowania
2. Obudowa
3. Wkład z powłoką ceramiczną
4. Pojemnik do smażenia z powłoką ceramiczną
5. Uchwyt
6. Przewód zasilający z wtyczką

### Instrukcja bezpieczeństwa

- Aby zachować bezpieczeństwo, wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia muszą być wykonywane przez nasz serwis. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do naszego działu obsługi klienta (zob. załącznik).
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Aby nie narazić się na porażenie prądem, nie należy myć obudowy ani przewodu zasilającego w wodzie, ani zanurzać ich.
- Poszczególne zdejmowalne części należy po każdym użyciu opłukać gorącą wodą i dokładnie wysuszyć.
- Szczegółowe informacje na temat

czyszczenia urządzenia znajdują się w punkcie *Konserwacja i czyszczenie*.

- Urządzenie nie jest przystosowane do bycia uruchamianym przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Ustawić urządzenie na stabilnej powierzchni, odpornej na wysoką temperaturę i plamy gorącego tłuszczu z dostateczną ilością miejsca wokół.
- **Ostrzeżenie:** Po wyjęciu pojemnika do smażenia, nie dotykać wnętrza frytkownicy. Komora, do której wsuwany jest pojemnik, oznaczona jest znakiem ostrzegawczym „Gorące powierzchnie” , aby zwrócić uwagę na to zagrożenie.
- **Ostrzeżenie:** Podczas wyjmowania pojemnika do smażenia, wydobywa się gorąca para. Para wydobywa się także z tylnych szczelin wentylacyjnych . Nie umieszczać rąk nad urządzeniem, ani nie pochylać się nad nim.
- Przyrządzany produkt, pojemnik do smażenia oraz wkład są gorące. Pojemnik do smażenia należy chwytać wyłącznie za pomocą przeznaczonego do tego celu uchwyty. Przed podaniem przyrządzonego produktu, odczekać chwilę, aż ostygnie.
- Pojemnik do smażenia należy kłaść zawsze na powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w



- kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;
  - agroturystyce;
  - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
  - pensjonatach.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, a także dzieci (w wieku co najmniej 8 lat), mogą korzystać z urządzenia, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
  - Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia, a jeżeli już, to dziecko musi mieć co najmniej 8 lat i być nadzorowane przez osobę dorosłą.
  - Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
  - Nie dopuszczać do urządzenia i jego przewodu zasilającego dzieci poniżej 8 lat.
  - **Ostrzeżenie!** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
  - Nigdy nie należy zostawiać włączonej frytkownicy bez nadzoru.
  - Nie włączać frytkownicy bez wkładu włożonego do pojemnika do smażenia.
  - Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika. W takim przypadku należy skontaktować się z serwisem producenta.
  - Nie umieszczaj urządzenia pod półkami, szafkami lub innymi wiszącymi elementami, czy też bezpośrednio przy ścianie lub w rogu.
  - Upewnij się, czy w pobliżu nie znajdują się żadne materiały łatwopalne.
  - **Ostrzeżenie:** Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych.
  - **Ostrzeżenie!** Urządzenie oraz przewód sieciowy nie mogą stykać się z gorącymi powierzchniami, ani też być poddawane działaniu wysokich temperatur. Przewód zasilający nie powinien zwiisać swobodnie i należy uważać aby znajdował się w bezpiecznej odległości od gorących elementów urządzenia.
  - Przed przeniesieniem urządzenia w inne miejsce odczekać aż wystarczająco ostygnie.
  - **Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego:**
    - po zakończeniu pracy;
    - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
    - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
  - Wyjmując wtyczkę z gniazda nie szarpać za przewód.
  - **Przy wkładaniu i wyjmowaniu artykułów spożywczych nie wolno używać utensyliów kuchennych z metalu, aby nie zarysować powłoki.**
  - Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.







## Prawidłowe użytkowanie

- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przyrządzania żywności. Użycie urządzenia do jakiegokolwiek innego celu należy uznać za nieprawidłowe, które może doprowadzić do obrażeń ciała lub szkód materialnych.
- W przeciwieństwie do tradycyjnych frytkownic to urządzenie nie wymaga oleju ani tłuszczu.



## Przed pierwszym użyciem

- Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy, usunąć wszelkie elementy opakowania i naklejki promocyjne.
- Rozgrzewać urządzenie przez 15 minut do temperatury 200 °C bez żadnego produktu spożywczego. To zmniejszy specyficzny zapach nowości.
- Należy zapewnić w pomieszczeniu odpowiednią wentylację, otwierając okna lub drzwi balkonowe.
- Następnie wyczyścić urządzenie w sposób opisany w punkcie *Konserwacja i czyszczenie*.







## Panel sterowania

	Wyświetlacz - Gotowanie/Gorące powietrze
	Wyświetlacz - Temperatura
	Wyświetlacz - Pozostały czas pracy
	Przyciski ustawiania temperatury i czasu
	Przycisk On/Off i Start/Stop
	Przycisk - Temperatura/Czas









## Przygotowanie urządzenia

1. Urządzenie należy ustawiać suchym, równym, nie śliskim i odpornym na wysokie temperatury blacie, który nie ulegnie uszkodzeniu w wyniku kontaktu z gumowymi nóżkami.
2. Przygotować produkty przeznaczone do smażenia.
3. Włożyć wtyczkę do kontaktu.
4. Włożyć wkład do pojemnika do smażenia
5. Włożyć produkt spożywczy do pojemnika do smażenia. Napchnąć pojemnik nie wyżej niż 1 cm poniżej krawędzi, aby zapewnić wystarczającą cyrkulację powietrza wokół produktu.
6. Włożyć pojemnik do smażenia do urządzenia. Jeżeli zostanie prawidłowo włożony, pojawia się sygnał dźwiękowy a wyświetlacz krótko miga. Zaświeci się przycisk . Urządzenia nie można uruchomić bez włożonego pojemnika do smażenia.
7. Nacisnąć przycisk  i przytrzymać przez **2 sekundy**, aby włączyć frytkownicę. Aby wyłączyć, ponownie nacisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy.
8. Jeżeli urządzenie nie jest używane, po krótkim czasie wyłączy się automatycznie.

## Smażenie za pomocą termoobiegu

1. Informacje o czasie i temperaturze smażenia można znaleźć w tabeli *Zalecenia dotyczące smażenia z użyciem termoobiegu* poniżej. Wartości w niej podane mają charakter jedynie orientacyjny i mogą się różnić w zależności od rodzaju produktu i własnych preferencji.
2. Ustawić żądany czas smażenia (0 – 60 minut) za pomocą przycisków  .
3. Nacisnąć przyciski  oraz  , aby ustawić żądaną temperaturę (80 – 200 °C).
4. Dotknąć przycisku .
5. Rozpoczyna się proces przyrządzania produktu. Na wyświetlaczu pojawia się na przemian temperatura i pozostały czas pracy. O upływie ustalonego czasu pracy informuje sygnał dźwiękowy.
6. Za pomocą uchwytu wyjąć pojemnik do smażenia z frytkownicy.
7. Przełożyć przyrządzoną żywność do żaroodpornego naczynia. Zachować ostrożność podczas posługiwania się wkładem wewnątrz pojemnika do smażenia.
8. Zostawić pojemnik do smażenia i wkład, aby wystarczająco ostygły.
9. Wyjąć wtyczkę z kontaktu.
10. Wyczyścić pojemnik do smażenia i wkład w sposób opisany w punkcie *Konserwacja i czyszczenie*.

## Zalecenia dotyczące smażenia z użyciem termoobiegu

Symbol	Rodzaj produktu spożywczego	Porady	Temperatura	Czas
	Frytki / krokiety ziemniaczane	Odwrócić 3 x.	200 °C	20 - 30 minut
	Bekon	Odwrócić raz	180 °C	16 minut
	Kawałki kurczaka (świeży) Kawałki kurczaka (mrożony)	Odwrócić raz Odwrócić raz	180 °C	20 - 25 minut 22 - 25 minut, w zależności od grubości
	Krewetki (świeże) Krewetki (mrożone)	Odwrócić raz Odwrócić dwa razy	180 °C	12 minut 15 - 17 minut
	Mięso / Kotleciki, hamburgery (małe)	Odwrócić raz	180 °C	10 - 20 minut, w zależności od grubości
	Ciastka w formach do pieczenia		200 °C	13 - 17 minut
	Warzywa takie jak cukinia takie jak marchew	Odwrócić raz Odwrócić raz	160 °C	15 - 17 minut 10 - 12 minut
	Ryby		180 °C	18 minut

### Porady dotyczące smażenia w termoobiegu

- Podane czasy gotowania mają charakter jedynie orientacyjny.  
W zależności od produktu spożywczego, czas gotowania i temperatura mogą wymagać dostosowania.
- Im większa ilość produktu spożywczego, tym dłuższy czas gotowania. Zaleca się częste odwracanie przyrządzanych produktów.
- Jeżeli produkt jest zbyt przypieczony, lepiej najpierw obniżyć temperaturę, a dopiero potem w razie potrzeby czas gotowania.
- Aby smażyć jak najzdrowiej z zachowaniem jak największej ilości wartości odżywczych, proponujemy nie nagrzewać frytkownicy do temperatury wyższej niż 170 °C przy smażeniu produktów skrobiowych tzn. produktów o ponad średniej zawartości skrobi. Zmniejszona temperatura smażenia, połączona z równie zmniejszoną ilością smażonej żywności zmniejsza z kolei do minimum wytwarzanie szkodliwych dla zdrowia substancji.

### Konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze poczekać aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Ostrzeżenie!** Aby nie narazić się na porażenie prądem, nie należy myć obudowy frytkownicy ani przewodu zasilającego wodą lub innymi płynami, ani zanurzać ich.
- Aby nie zarysować ceramicznej powłoki na wkładzie i pojemniku do smażenia, nie stosować ścierających ani żrących substancji czyszczących.
- Wkład i pojemnik do smażenia należy myć w gorącej wodzie z płynem. Następnie wytrzeć dokładnie do sucha.
- Ostrzeżenie:** Żaden z elementów nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Zewnętrzna powierzchnia obudowy oraz komorę, do której wstawiany jest pojemnik do smażenia, można czyścić wilgotną, gładką ściereczką.

### Utylizacja



- Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy utylizować osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z gospodarstwa domowego.
- Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, które można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń pomaga w ochronie środowiska i zdrowia człowieka. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

## **Gwarancja**

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony przez Klienta do punktu zakupu. W przypadku uzasadnionej reklamacji, Klient może zareklamować kupiony towar w sklepie w którym dokonał zakupu- uszkodzony artykuł zostanie wymieniony na pełnowartościowy, lub na życzenie Klienta Sprzedawca zwróci Nabywcy równowartość ceny artykułu.

Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane, lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.

Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy z tworzyw sztucznych, żarówki, filtry itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

**Φριτζά με λίγο λάδι****Οδηγίες χρήσης**

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα που να γνωρίζουν αυτές τις οδηγίες.

**Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος**

Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτήν που αναγράφεται στη συσκευή.

Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.



**Τα μέρη της συσκευής**

1. Οθόνη λειτουργίας
2. Περίβλημα
3. Ένθετο με κεραμική επίστρωση
4. Κάδος τηγανίσματος με κεραμική επίστρωση
5. Χειρολαβή
6. Καλώδιο με φως

**Σημαντικοί κανόνες ασφαλείας**

- Για να αποφεύγετε κινδύνους, οι επισκευές σε αυτή την ηλεκτρική συσκευή ή στο ηλεκτρικό καλώδιο της πρέπει να διεξάγονται από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών μας. Σε περίπτωση που απαιτείται επισκευή, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή στο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών μας (δείτε παράρτημα).
- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει ψυχθεί εντελώς.
- Μην καθαρίζετε το περίβλημα ή το καλώδιο ρεύματος με νερό και μην τα βυθίζετε στο νερό διότι υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε τα μεμονωμένα αφαιρούμενα μέρη με

ζεστό νερό και στεγνώνετε τα καλά.

- Για αναλυτικές πληροφορίες για τον καθαρισμό της συσκευής, ανατρέξτε στην παράγραφο «Γενική φροντίδα και καθαρισμός».
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μία σταθερή και θερμοανθεκτική επιφάνεια εργασίας (δεν πρέπει να αλλοιώνεται από πιτσιλιές και λεκέδες, και να υπάρχει αρκετός χώρος γύρω από τη συσκευή).
- **Προσοχή:** Μόλις αφαιρεθεί ο κάδος τηγανίσματος, μην αγγίζετε το εσωτερικό της αεροφριτζας. Η επιφάνεια όπου τοποθετείται ο κάδος τηγανίσματος είναι σημειωμένος με μια προειδοποιητική ένδειξη «Θερμές επιφάνειες» , για να επιστήσει την προσοχή σας σε αυτόν τον κίνδυνο.
- **Προσοχή:** Όταν τραβάτε έξω τον κάδο τηγανίσματος, εκλύεται θερμός ατμός. Ο ατμός επίσης εκλύεται μέσω των ανοιγμάτων αερισμού στο πίσω μέρος . Κρατήστε τα χέρια σας μακριά από την περιοχή πάνω από τη μονάδα και μην γέρνετε από πάνω της.
- Τα τρόφιμα, ο κάδος τηγανίσματος και το ένθετο είναι όλα ζεστά. Να χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβή όταν αγγίζετε τον κάδο τηγανίσματος. Περιμένετε να κρυώσουν τα τρόφιμα προτού τα αγγίξετε.

- Να τοποθετείτε πάντα τον κάδο τηγανίσματος σε μια θερμοανθεκτική επιφάνεια.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
  - σε κουζίνες εταιρειών, σε γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
  - σε γεωργικές εταιρείες,
  - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
  - σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά (τουλάχιστον 8 ετών) και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις, με την προϋπόθεση ότι επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κίνδυνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται και είναι τουλάχιστον 8 ετών.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή.
- Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο της μακριά από

## παιδιά κάτω των 8 ετών.

- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή αυτά τα υλικά είναι δυναμικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Μην αφήνετε τη φριτέζα να λειτουργεί χωρίς επίτηρηση.
- Μη θέτετε την αεροφριτέζα σε λειτουργία χωρίς να είναι τοποθετημένο το ένθετο μέσα στον κάδο τηγανίσματος.
- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής. Σε αυτή την περίπτωση, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών μας.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από ντουλάπια του τοίχου ή κρεμαστά αντικείμενα, ούτε απευθείας δίπλα σε τοίχους ή σε γωνίες.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν φυλάσσονται εύφλεκτα υλικά σε κοντινή απόσταση.
- **Προσοχή!** Μην καλύπτετε τα ανοίγματα αερισμού.
- **Προσοχή!** Μην αφήνετε τη μονάδα ή το ηλεκτρικό καλώδιο να έρχονται σε επαφή με καυτές επιφάνειες ή με εστίες/πηγές θερμότητας. Μην αφήνετε το καλώδιο να περιφέρεται ελεύθερο. Το καλώδιο πρέπει να διατηρείται μακριά από τα καυτά τμήματα της συσκευής.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πλήρως προτού τη μετακινήσετε.
- **Φροντίστε πάντοτε να βγάξετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα**
  - μετά τη χρήση,
  - σε περίπτωση βλάβης, και
  - πριν το καθαρισμό της συσκευής.
- Όταν βγάξετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το φως.
- **Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη κουζίνας όταν τοποθετείτε και αφαιρείτε το φαγητό, για να μην γρατσουνιστεί η επίστρωση.**
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.

## Σωστή χρήση

- Αυτή η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για το μαγειρέμα τροφίμων. Οποιαδήποτε άλλη χρήση θεωρείται λανθασμένη και μπορεί να οδηγήσει σε προσωπικό τραυματισμό ή ζημιά σε υλικά.
- Σε αντίθεση με τις συμβατικές φριτέζες, αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση με λάδι ή λίπος.

**Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά**

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, αφαιρέστε τυχόν υλικά συσκευασίας και διαφημιστικά αυτοκόλλητα.
- Θερμαίνετε τη συσκευή για 15 λεπτά στους 200 °C χωρίς καμία τροφή. Αυτό θα μειώσει τη μυρωδιά της συσκευής.
- Για να έχετε κατάλληλο αερισμό, ανοίξτε τα παράθυρα ή τις μπαλκονόπορτες.
- Καθαρίστε μετά τη συσκευή όπως περιγράφεται στο «Γενική φροντίδα και καθαρισμός».

**Οθόνη λειτουργίας**

	Οθόνη - Μαγειρέμα/ζεστός αέρας
	Οθόνη - Θερμοκρασία
	Οθόνη - Υπόλοιπος χρόνος λειτουργίας
	Πλήκτρα επιλογή - Θερμοκρασία/Αύξηση/μείωση χρόνου
	Πλήκτρο επιλογή - Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση και Έναρξη/Διακοπή
	Πλήκτρο επιλογή - Θερμοκρασία/Χρόνος


**Προετοιμασία της μονάδας**

1. Να τοποθετείτε πάντα τη μονάδα σε μια στεγνή, επίπεδη, αντιολισθητική και θερμοανθεκτική επιφάνεια, που δεν επηρεάζεται από τις ελαστικές βάσεις.
2. Ετοιμάστε το τρόφιμο που θα μαγειρέψετε στην αεροφριτέζα.
3. Βάλτε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου στην πρίζα.
4. Τοποθετήστε το ένθετο στον κάδο τηγανίσματος.
5. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στον κάδο τηγανίσματος. Γεμίστε τον κάδο μόνο μέχρι 1 εκατοστό κάτω από το χείλος, ώστε να εξασφαλιστεί επαρκής κυκλοφορία αέρα γύρω από το φαγητό.
6. Τοποθετήστε τον κάδο τηγανίσματος στη συσκευή. Αν είναι τοποθετημένος σωστά, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και η οθόνη θα αναβοσβήσει για λίγο. Ανάβει το κουμπί . Αν δεν τοποθετηθεί ο κάδος τηγανίσματος, η συσκευή δεν μπορεί να λειτουργήσει.
7. Πατήστε το κουμπί για **2 δευτερόλεπτα** για να ενεργοποιήσετε τη φριτέζα. Για να την απενεργοποιήσετε, πατήστε το ξανά για 2 δευτερόλεπτα.
8. Αν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται, θα σβήσει αυτόματα μετά από σύντομο χρονικό διάστημα.

**Τηγάνισμα με αέρα**

1. Για πληροφορίες σχετικά με τους χρόνους και θερμοκρασίες μαγειρέματος, ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα *Συστάσεις τηγανίσματος με αέρα*. Τα δεδομένα αυτά αποτελούν μόνο συστάσεις και μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τη φύση του φαγητού και το προσωπικό σας γούστο.
2. Επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος (0 – 60 λεπτά) χρησιμοποιώντας τα κουμπί .
3. Πατήστε τα κουμπί και για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία (80 – 200 °C).
4. Πατήστε το κουμπί .
5. Τα τρόφιμα έχουν μαγειρευτεί. Η οθόνη παρουσιάζει εναλλάξ τη θερμοκρασία και τον υπολειπόμενο χρόνο λειτουργίας. Ένας ήχος μπιπ υποδεικνύει ότι έχει παρέλθει το προκαθορισμένος χρόνος επεξεργασίας.
6. Χρησιμοποιήστε τη λαβή για να αφαιρέσετε τον κάδο τηγανίσματος από τη φριτέζα.
7. Μεταφέρετε το μαγειρεμένο τρόφιμο σε ένα κατάλληλο δοχείο που είναι ανθεκτικό στη θερμότητα. Προσέχετε με το ένθετο στο εσωτερικό του κάδου τηγανίσματος.
8. Αφήστε τον κάδο τηγανίσματος και το ένθετο να κρυώσουν.
9. Βγάλτε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα.
10. Καθαρίστε τον κάδο τηγανίσματος και το ένθετο όπως περιγράφεται στην παράγραφο «Γενική φροντίδα και καθαρισμός».

## Συστάσεις τηγανίσματος με αέρα

Σύμβολο	Τρόφιμο	Συμβουλές	Θερμοκρασία	Χρόνος
	Τηγανητές πατάτες / πατατοκροκέτες	Γυρίστε 3 φορές	200 °C	20 - 30 λεπτά
	Μπέικον	Γυρίστε μία φορά	180 °C	16 λεπτά
	Κοτόπουλο (φρέσκο) Κοτόπουλο (κατεψυγμένο)	Γυρίστε μία φορά Γυρίστε μία φορά	180 °C	20 - 25 λεπτά 22 - 25 λεπτά, Ανάλογα το πάχος
	Γαρίδες (φρέσκιες) Γαρίδες (κατεψυγμένες)	Γυρίστε μία φορά Γυρίστε δύο φορές	180 °C	12 λεπτά 15 - 17 λεπτά
	Κρέας / Κεφτεδάκια, μπιφτέκια (μικρά)	Γυρίστε μία φορά	180 °C	10 - 20 λεπτά, Ανάλογα το πάχος
	Μικρά κέικ σε πυρίμαχα ταψιά για κέικ		200 °C	13 - 17 λεπτά
	Λαχανικά, π.χ. κολοκύθια καρότα	Γυρίστε μία φορά Γυρίστε μία φορά	160 °C	15 - 17 λεπτά 10 - 12 λεπτά
	Ψάρι		180 °C	18 λεπτά

### Χρήσιμες συμβουλές για τηγάνισμα στην αεροφριτζέα

- Σημειώστε ότι οι χρόνοι μαγειρέματος που παρατίθενται είναι μόνο προσεγγιστικοί.  
Ανάλογα με τον τύπο τροφίμου, μπορεί να απαιτείται προσαρμογή για τους χρόνους μαγειρέματος και τις θερμοκρασίες.
- Με μεγαλύτερες ποσότητες, ο χρόνος μαγειρέματος αυξάνεται. Συνιστάται να γυρίζετε το φαγητό συχνά.
- Αν η τροφή γίνει πολύ σκούρα, δοκιμάστε πρώτα να μειώσετε τη θερμοκρασία, προτού συντομώσετε το χρόνο μαγειρέματος.
- Για θρεπτικό, υγιές τηγάνισμα στη φριτζέα, συνιστάται η χρήση θερμοκρασίας που δεν υπερβαίνει τους 170 °C όταν τηγανίζετε στη φριτζέα αμυλώδη τρόφιμα, δηλ., τρόφιμα που περιέχουν άμυλο υψηλότερο από το μέσο όρο. Μια μειωμένη θερμοκρασία τηγανίσματος, συνδυασμένη με μια εξίσου μειωμένη ποσότητα τροφίμων, περιορίζει στο ελάχιστο το σχηματισμό ουσιών βλαβερών για την υγεία.

### Γενική φροντίδα και καθαρισμός

- Πριν καθαρίσετε τη φριτζέα, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει κρυώσει εντελώς.
- **Προσοχή:** Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε το εξωτερικό μέρος της φριτζέας ή το ηλεκτρικό καλώδιο με οποιοδήποτε υγρό και μην τα βυθίζετε σε νερό.
- Για να μην γρατσουνιστεί η κεραμική επίστρωση στο ένθετο και τον κάδο τηγανίσματος, μη χρησιμοποιείτε λειαντικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα.
- Το ένθετο και ο κάδος τηγανίσματος μπορούν να

καθαριστούν με ζεστό σαπουνόνερο. Στη συνέχεια, σκουπίστε πολύ καλά.

- **Προσοχή:** Μην τοποθετείτε κανένα εξάρτημα μέσα στο πλυντήριο πιάτων.
- Το εξωτερικό του περιβλήματος και η επιφάνεια όπου τοποθετείται ο κάδος τηγανίσματος μπορούν να καθαριστούν με ένα νωπό πανί που δεν αφήνει χνούδι.

### Απόρριψη



Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα οικιακά απόβλητα, επειδή περιέχουν πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Η σωστή διάθεση προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Θα βρείτε πληροφορίες για το συγκεκριμένο θέμα από την τοπική σας αρμόδια αρχή ή έμπορο λιανικής.

### Εγγύηση

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών.

Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.



## Аэрогриль

### Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого прибора прочитайте, пожалуйста, внимательно данное руководство и держите его под рукой, так как оно может понадобиться вам в будущем. Этот прибор могут использовать только лица, ознакомившиеся с данным руководством.

### Включение в сеть

Включайте прибор только в заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими нормами.

Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.



### Устройство

1. Операционный дисплей
2. Корпус
3. Чаша с керамическим покрытием
4. Держатель чаши с керамическим покрытием
5. Ручка
6. Шнур питания со штепсельной вилкой

### Правила безопасности

- Чтобы избежать несчастных случаев, ремонт данного электроприбора или его шнура питания должен производиться нашей службой сервисного обслуживания. Если необходим ремонт, отправьте, пожалуйста, прибор в наш отдел сервисного обслуживания (см. приложение).
- Перед тем как приступить к чистке прибора, отключите его от сети и дайте ему полностью остыть.
- Чтобы избежать риска удара электрическим током, не мойте корпус прибора или шнур питания и не погружайте их в воду.
- После использования следует промыть съемные детали в горячей мыльной воде и затем тщательно

просушить.

- Чтобы получить более подробную информацию по чистке прибора, обратитесь, пожалуйста, к разделу «Общий уход и чистка».
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
- Установите прибор на устойчивую термостойкую моющуюся поверхность, вокруг которой имеется достаточно свободного пространства.
- **Предупреждение!** Не прикасайтесь к внутренней поверхности фритюрницы сразу же после снятия держателя чаши. На поверхности чаши, к которой крепится держатель, имеется предупреждающий символ  «Горячая поверхность» для привлечения вашего внимания к этой опасности.
- **Предупреждение!** При снятии держателя чаши выходит горячий пар. Пар выходит также через задние вентиляционные отверстия . Держите руки на удалении от пространства над прибором и не наклоняйтесь над ним.
- Пицца, держатель чаши и собственно чаша сильно нагреваются. Всегда пользуйтесь ручкой для прикосновения к держателю. Прежде чем прикоснуться к пище, подождите, пока она немного остынет.

- Всегда ставьте держатель с чашей на теплостойкую поверхность.
- Этот электроприбор предназначен для использования в домашних или подобных условиях, как, например:
  - в кухнях для персонала, расположенных в офисах или в других коммерческих помещениях;
  - в предприятиях, расположенных в сельской местности;
  - постояльцами в отелях, мотелях и в других подобных местах проживания;
  - в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.
- Этот прибор может использоваться детьми (не младше 8-летнего возраста) и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не обладающими достаточным опытом и умением только при условии, что они находятся под присмотром или получили инструктаж по пользованию данным прибором, полностью осознают все опасности, которые могут при этом возникнуть, и ознакомлены с соответствующими правилами техники безопасности.
- Детям можно разрешать чистку и обслуживание прибора только под присмотром и если им не менее 8 лет.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- **Никогда не допускайте к прибору и к его шнуру питания детей младше 8 лет.**
  - **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они являются потенциальным источником опасности, например, удушья.
  - Не оставляйте фритюрницу без присмотра.
  - Не включайте фритюрницу без чаши, вставленной в держатель.
  - Перед каждым включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность или прилагали чрезмерное усилие для вытягивания шнура питания, этот прибор не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора. В этом случае обратитесь в нашу службу сервисного обслуживания.
  - Не ставьте прибор под навесными шкафами, полками или другими подобными предметами, а также в непосредственной близости от стен или в углу.
  - Не допускайте наличия легко воспламеняющихся предметов рядом с прибором.
  - **Предупреждение.** Не накрывайте вентиляционные отверстия.
  - **Предупреждение.** Не допускайте прикосновения прибора или шнура питания к горячим поверхностям или источникам тепла. Следите за тем, чтобы шнур питания не провисал и находился на достаточном удалении от нагреваемых частей прибора.
  - Перед перемещением дайте прибору остыть.
  - **Всегда вынимайте вилку из розетки:**
    - после использования;
    - при любой неполадке;
    - перед чисткой прибора.
  - При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, а только за вилку.
  - **Во избежание возникновения царапин на покрытии не используйте металлическую кухонную утварь при загрузке или извлечении продуктов.**
  - Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.


## Надлежащее использование

- Данный прибор должен использоваться только для приготовления пищи. Любое другое применение должно рассматриваться как ненадлежащее и может привести к травмам или материальному ущербу.
- В отличие от традиционных фритюрниц этот прибор не предназначен для готовки с использованием масла или жира.



## Перед использованием в первый раз

- Перед использованием прибора в первый раз, удалите все оставшиеся упаковочные материалы и рекламно-информационные наклейки.
- Разогрейте прибор без пищи в течение 15 минут до 200 °С. Это позволит уменьшить специфический запах, появляющийся при включении прибора.
- Обеспечьте соответствующую вентиляцию, открыв окна или двери на балкон.
- После этого вымойте прибор, как указано в разделе «Общий уход и чистка».






## Операционный дисплей

	Символ дисплея: Готовка/Горячий воздух
	Символ дисплея: Температура
	Символ дисплея: Остающееся время работы программы
	Кнопки переключателя - Температура/Увеличение/уменьшение времени
	Кнопка переключателя: Вкл./Выкл. и Пуск/Стоп
	Кнопка переключателя: Температура/Время









## Подготовка прибора к работе

1. Всегда устанавливайте прибор на сухую, ровную, нескользкую и термостойкую поверхность, на которой не остается следов после контакта с его резиновыми ножками.
2. Подготовьте продукты для приготовления в воздушной фритюрнице.
3. Вставьте сетевую вилку в розетку.
4. Установите чашу в держатель.
5. Положите пищу в чашу. Наполните чашу примерно только на 1 см ниже края, обеспечив достаточную циркуляцию воздуха вокруг пищи.
6. Установите в прибор чашу с держателем. Если чаша с держателем установлены правильно, раздастся звуковой сигнал и кратковременно загорается дисплей. Загорается кнопка . Прибор не будет работать без правильно установленной чаши с держателем.
7. Чтобы включить фритюрницу, нажмите и не отпускайте кнопку  в течение **2 секунд**. Чтобы выключить фритюрницу, снова нажмите и не отпускайте эту кнопку в течение 2 секунд.
8. Если прибор не используется, он отключится автоматически через некоторое время.

## Жарка в воздушной фритюрнице

1. Информацию о времени и температуре готовки вы можете найти ниже, в таблице *Рекомендации по жарке в воздушной фритюрнице*. Эти данные несут только рекомендательный характер и могут меняться в зависимости от типа пищи и индивидуального вкуса.
2. Выберите желаемое время готовки (0 – 60 минут) при помощи кнопок  и .
3. Задайте желаемую температуру (80 – 200 °С), нажимая кнопки  и .
4. Нажмите кнопку .
5. Теперь пища находится в процессе приготовления. На дисплее попеременно отображаются температура и остающееся время работы. Поддача звуковых сигналов означает, что предварительно заданное время готовки истекло.
6. Извлеките из фритюрницы за ручку держатель чаши вместе с чашей.
7. Переложите приготовленную пищу в термостойкий контейнер. Соблюдайте осторожность при обращении с чашей, вставленной в держатель.
8. Дайте держателю с чашей остыть в течение достаточного времени.
9. Выньте сетевую вилку из стенной розетки.
10. Вымойте держатель и чашу, как указано в разделе «Общий уход и чистка».

## Рекомендации по жарке в воздушной фритюрнице

Символ	Пища	Полезные советы	Температура	Время
	Картофель фри / картофельные котлеты	Переверните три раза	200 °С	20 - 30 мин
	Бекон	Переверните один раз	180 °С	16 мин
	Куриное мясо (свежий) Куриное мясо (замороженный)	Переверните один раз Переверните один раз	180 °С	20 - 25 мин 22 - 25 мин, в зависимости от толщины
	Креветки (свежие) Креветки (замороженные)	Переверните один раз Переверните два раза	180 °С	12 мин 15 - 17 мин
	Мясо / тефтели, гамбургеры (маленькие)	Переверните один раз	180 °С	10 - 20 мин, в зависимости от толщины
	Маленькие пирожные в формочках для выпечки, пригодных для использования в духовом шкафу		200 °С	13 - 17 мин
	Овощи, например цукини морковь	Переверните один раз Переверните один раз	160 °С	15 - 17 мин 10 - 12 мин
	Рыба		180 °С	18 мин

### Полезные советы для жарки в воздушной фритюрнице

- Заметьте, что указанные значения времени готовки являются приблизительными. Возможно, что в зависимости от типа пищи вам потребуется подрегулировать время готовки и температуру.
- При готовке пищи в большом объеме время готовки увеличивается. Мы рекомендуем часто переворачивать пищу.
- Если пища получится слишком подрумяненной, то, прежде чем сократить время готовки, попробуйте сначала уменьшить температуру.
- Чтобы пища, жареная во фритюре, была питательной и здоровой, мы рекомендуем устанавливать температуру не выше 170 °С для жарки крахмалистой пищи, то есть пищи с содержанием крахмала выше среднего. Пониженная температура жарки в сочетании с соответственно уменьшенным объемом приготавливаемой пищи снижает до минимума образование веществ, вредных для здоровья.

### Общий уход и чистка

- Обязательно выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть.
- **Предупреждение!** Чтобы не допустить поражения электрическим током, не мойте наружную поверхность или шнур питания фритюрницы никакими жидкостями и не погружайте их в воду.
- Чтобы не допустить появления царапин на керамическом покрытии чаши и держателя, не используйте для чистки абразивные чистящие или сильнодействующие моющие средства.
- Чашу и держатель нужно вымыть в горячей мыльной воде, после чего вытереть насухо.
- **Предупреждение!** Не мойте никакие части прибора в посудомоечной машине.
- Снаружи корпус прибора и поверхность чаши в месте установки держателя можно протереть влажной неворсистой тканью.

**Утилизация**

Устройства, помеченные этим символом, должны утилизироваться отдельно от домашнего мусора, так как они содержат полезные материалы, которые могут быть направлены на переработку. Правильная утилизация обеспечивает защиту окружающей среды и здоровья человека. Информацию по этому вопросу вы можете получить у местных властей или у продавца устройства.

**Гарантия**

Гарантийный срок на приборы фирмы „Severin“ - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

**Kundendienstzentralen**  
**Service Centres**  
**Centrales service-après-vente**  
**Servicios post-venta**  
**Centros de servicio**  
**Centrale del servizio clienti**  
**Service-centrales**  
**Centrale serviceafdeling**  
**Centrala kundtjänstplatser**  
**Keskushuollot**  
**Servisné stredisko**  
**Centrala obsługi klientów**  
**Szerviz**  
**Κεντρικό σέρβις**

SEVERIN Service  
Röhre 27  
59846 Sundern  
Telefon (02933) 982-460  
Telefax (02933) 982-480  
E-Mail: service@severin.de

#### **Kundendienst Ausland**

**Austria**  
Silva-Schneider Handelsgesellschaft GmbH  
Gewerbeparkstr. 7  
5081 Anif / Salzburg  
Tel.: +43 (0) 62 46 73 58 1-0  
Fax: +43 (0) 62 46 / 72 70 2  
E-Mail: office@silva-schneider.at

**Belgique/Belgie**  
BVBA Dancael Elektro  
Industriepark 12A – Unit 4  
B-8587 SPIERE  
Tel.: +32 56 71 54 51  
Fax: +32 56 70 04 49  
E-Mail: info@dancael.be

**Bolivia**  
TIENDAS TAKAI  
Sucursal 1  
C/León de la Barra No. 687.  
Zona Gran Poder  
Tel.: +591-2-2460700

Sucursal 2  
C/13 de Calacoto No. 7916  
Zona Sur  
Tel.: +591-2-2790436

**Bulgaria**  
Pirita Ltd  
1 Angel Kanchev, 5th floor  
1000 Sofia, Bulgaria  
Tel.: +359 2 973 11 31, 973 55 33  
Fax: +359 2 944 96 49  
E-Mail: vihra.koleva@pirita.bg

**China**  
Ningbo Autin Electric Appliance CO.,LTD  
B4-061/062 NO.181 Exhibition Road,  
Jiangdong District, Ningbo  
Tel.: +86 400 166 0336  
Fax: +86 0574 55331669  
Web: www.nbautin.com.cn  
Web: www.autin.com.cn

**Czech Republic**  
BVZ Commerce s.r.o.  
Parkerova 618  
CZ 25067 Klecany  
Tel.: +420 233 55 94 74  
Fax: +420 233 55 81 59

**Denmark**  
F&H of Scandinavia A/S  
Gl. Skivevej 70  
DK-8800 Viborg  
Tel.: +45 8928 1300  
Fax: +45 8928 1301  
E-Mail: info@fh-as.dk

**Estonia:**  
Renerki Kaubanduse OÜ  
Tammsaare tee 134B  
Tallinn, Estonia  
Tel.: +372 6 512 222  
E-Mail: klienditeenindus@renerk.ee

**Espana**  
Severin Electrodomésticos España S.L.  
C.C. 'Las Higueras'  
Plaza Miguel de Cervantes s/n  
45217 UGENA  
Tel.: 925 51 34 05  
Fax: 925 54 19 40  
E-Mail: severin@severin.es  
Web: http://www.severin.es

**España – Islas Canarias**  
Comercial Alte S.L.  
C/Subida al Mayorazgo, 14  
38110 Santa Cruz de Tenerife  
Tel.: 922 20 58 00  
Fax: 922 20 59 00  
E-Mail: comalte@telefonica.net

**Finland**  
AV-Komponentti Oy  
Sirimäentie 8B (4th floor)  
02630 Espoo  
Tel.: +358 9 867 8020  
Fax: +358 9 867 80250  
Web: www.avkomponentti.fi

**France**  
SEVERIN France Sarl  
Service-Après-Vente  
4, rue Denis Papin  
67400 Illkirch-Graffenstaden  
Tel.: 03 88 47 62 08  
Fax: 03 88 47 62 09  
E-Mail: sav@severin.fr  
Web: http://www.severin.fr

**Greece**  
BERSON / C. Sarafidis Bros S.A.

Thessaloniki  
Agias Anastasias & Laertou str.  
57001 Pylaia  
tel. 2310-954020

Athens  
47, Agamemnonos str.  
17675 Kallithea  
tel. 210-9478773

BERSON / ΑΘΟΙΚ. Σαραφίδης ΑΕΒΕ

Θεσσαλονίκη  
Αγίας Αναστασίας & Λαέρτου  
57001 Πυλαία  
τηλ. 2310-954020

Αθήνα  
Αγαμέμνωνος 47  
17675 Καλλιθέα  
Τηλ. 210-9478773

**Iceland**  
Heimilistaeki ehf  
Sudurlandsbraut 26  
IS-108 Reykjavik Iceland  
Tel.: +354 5691520

**Ireland**  
Bluestone Sales & Distribution Ltd  
26 Oaktree Business Park  
Trim Co., Meath  
Tel.: 046 94 83100  
Fax: 046 94 83663  
Web: www.bluestone.ie

**Italia**  
ASSISTENZA POST-VENDITA  
NUMERO VERDE 800224155  
E-Mail: assistenza@severinitalia.it

**Indonesia**  
PT. Setai Modern Elektronik  
Email: info@severin.co.id  
Web: www.severin.co.id  
**Jakarta**  
Komp. Glodok Plaza Blok F No. 9, Jl. Pinangsia Raya,  
Jakarta Barat  
021 65911888 / 021 6592889  
**Medan**  
Jl. Apel No. 88 Kom. Cemara Asri  
061 6620186 / 061 6625836  
**Surabaya**  
Pergudangan Mutiara Margo Mulyo Indah,  
Blok DC No. 2  
Telp : (031) 749 1012, (031) 749 1016  
**Banjarmasin**  
Pergudangan Sumber Baru Jln A. Yani Km 17.9 Gudang  
B 15, Gambut  
0511 6730101  
**Tangerang**  
Jl. Industri Raya III Blok AD No. 3, Cikupa  
021 5902219-21  
**Cirebon**  
Jl. Dukuh Semar No. 61  
023 1209470  
**Pontianak**  
Pergudangan Mega Bispak No A3  
Jl. Ahmad Yani Paritengkorak RT01 RW01  
0561 812 3701

**Jordanien**  
Terb for Trading  
Dr.Waleed Maraqa commercial center, Level 1  
Khalda, Amman Zip code : 11953  
Tel : +962 6 5346429  
Fax : +962 6 5341706  
Mob Jordan : +962 797426108

## Kuwait

Mohammed Abdulrahman Al Bahar  
Al Bahar Building P.O. Box 148  
Safat 13002 Kuwait  
Tel.: +965 4810855

## Latvia

SIA GTCL BALTIC  
Piedrujas iela 7  
LV - Rīga 1073  
Tel.: +371 29119989  
Fax: +371 67297769

## Lebanon

Khoury Home  
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora  
P.O.Box 70611  
Antelias, Lebanon  
Tel.: +961 1 244200  
Fax: +966 1 253535  
E-Mail: info@khouryhome.com  
Internet: www.khouryhome.com

## Luxembourg

Ser-Tec  
Rue du Chateau d' Eau  
3364 Leudelage  
Tel.: +352 37 94 94 02  
Fax: +352 37 94 94 00

## Macedonia

Agrotehna  
St. Prvomajska BB  
1000-Skopje  
MACEDONIA  
E-Mail: servis@agrotehna.com.mk  
Tel.: +389 2 / 24 45 009 or - 019  
Fax: +389 2 24 63 270

## Magyarország

Dora-Land Kft.  
2161 Csomád Szent István utca 13.  
Tel.: (+36)70-884-9477  
E-mail: sales@doraland.hu

## Malta

Crosscraft Co Ltd  
Valletta Road  
Paola. PLA1511  
Malta  
Tel.: +356 21805805  
+356 79498432  
E-Mail: clyde@crosscraft.com.mt

## Maroc

BS Cast  
15, Rue Jules Cesar  
Résidence Sofia  
RDC Roches Noires  
Casablanca  
Fax: +212 5 22 24 40 34  
TEL Port: +212 6 61 28 60 88

## Nederland

Severin Nederland B.V.  
Wittweg 60  
1431 GZ Aalsmeer  
Tel.: +31 297-347054  
E-Mail: info@severin.nl

## Norway

F&H of Scandinavia A/S  
Trollåseveien 34  
1414 Trollåsen  
Tel.: +47 9244 8641  
Fax: +47 6689 2070  
E-Mail: info@fh-as.no

## Oman

A.A.K & Partners L.L.C.  
P.O Box:-1650, Muttrah  
Postal Code - 114  
Sultanate of Oman  
Tel.: +968 24834470  
Fax: +968 24835186  
E-Mail: aakpllc@gmail.com

## PERU

SEVERIN PERU  
208 Circunvalación del Golf Avenue  
Office 301-A Los Inkas Prime Tower II  
Santiago de Surco , Lima - Peru  
Tel.: 0051 1 2729370  
E-mail: severinperu@gmail.com

## Philippines

COLOMBO MERCHANT PHILIPPINES, INC.  
Mezzanine 1, South Center Tower  
2206 Venture Street, Madrigal Business Park  
Alabang, Muntinlupa City  
Tel.: 809 34 41  
E-Mail: severinconsumercare@colombophils.com.ph

## Polska

Severin Polska Sp.z o.o.  
E-Mail: reklamacje@severin.pl

## Portugal

Imporaudio Ida  
Rua Dom Marcos da Cruz, 1281  
4455-482 Perafita  
Matosinhos  
Tel.: +351 229 966 738 / 739 / 740  
Fax: +351 229 966 741  
E-mail: imporaudio@imporaudio.com

## Singapore

Beste (S) Pte. Ltd.  
Tagore Building  
6 Tagore Drive, #03-04  
Singapore 3787623  
Tel.: +65 6455 0005  
Fax: +65 6455 4010  
Web: www.bestecom.sg  
E-Mail: info@bestecom.sg

## Slovenia

SEVTIS d.o.o.  
Smartinska 130  
1000 Ljubljana  
Tel.: +386 1 542 1927  
Fax: +386 1 542 1926

## Slovak Republic

BVZ Commerce s.r.o.  
Parkerova 618  
CZ 25067 Klecany  
Tel.: +420 233 55 94 74  
Fax: +420 233 55 81 59

## South Africa

AL&CD Ashley (PTY) Ltd.  
3rd Floor, Grove Exchange  
9 Grove Avenue  
Claremont  
South Africa  
7708  
Tel.: +27 21 674 0294  
Fax: +27 21 674 0295  
Web: http://www.alcdashley.co.za  
Mail: service@alcdashley.co.za

## Svenska

Rakspecialisten HS  
Möllevångsgatan 34  
214 20 Malmö  
Tel.: +46 40 12 07 70  
Fax: +46 40 6 11 03 35  
E-Mail: info@rakspecialisten.se

## Switzerland

SPC Electronics AG  
Mövenstrasse 12  
CH - 9015 St. Gallen  
Tel.: +41 71 227 99 99  
E-Mail: service@spcag.ch  
www.spc.ch

## Thailand

Verasu Ltd. part.  
83/7 Wireless Rd., Lumpini,  
Patumwan, Bangkok 10330  
Tel.: +662 254 81 008  
E-Mail: askverasu@verasu.com

## Tunisie

GEI  
54, rue du Mercure  
Zone Industrielle 2013-BEN AROUS  
TUNISIE

## Ukrayina

Service for Modern Electronics LLC  
Sim'i Khokhlovykh Str.8  
4119 Kiev  
Tel.: + 38 044 247 67 34  
E-Mail: info1@photoservice.com.ua

## United Kingdom

Homespares Centres Limited  
Firwood Industrial Estate  
Thicketford Road  
Bolton, BL2 3TR  
Tel.: 01204 558160  
Fax: 01204 558169  
E-Mail: office@homespares.co.uk  
Web: www.homespares.co.uk

## Vietnam

BRAND PARTNER  
CITY TNHH ĐỒ TẠC NHAN HIEU  
2/7 NGUYEN THANH Y  
ĐÀ KAO WARD, DISTRICT 1  
HO CHI MINH CITY, VIETNAM  
Tel.: +84 862 899 648  
Fax: +84 862 899 649  
E-Mail: info@brandpartner.vn

Stand: 02.2020

**SEVERIN Elektrogeräte GmbH**

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-1333

information@severin.de