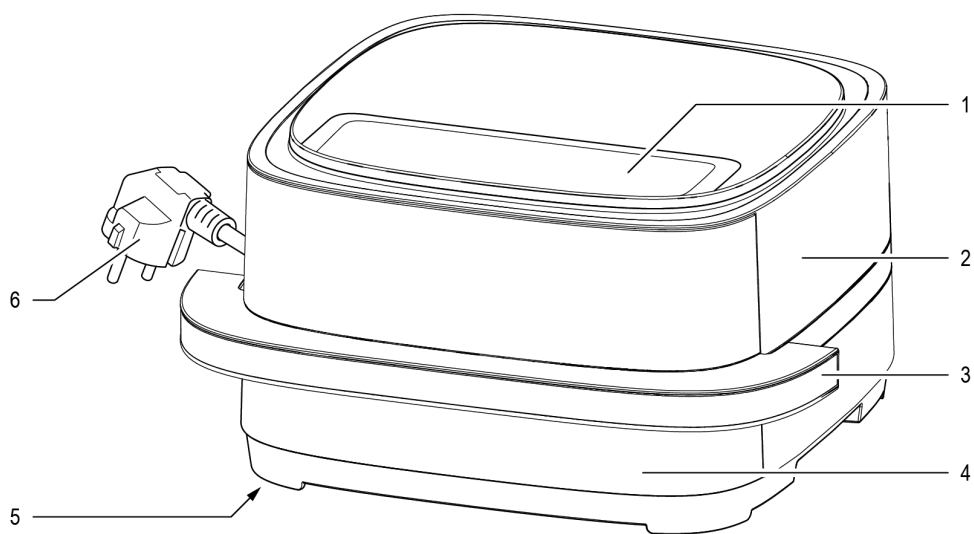




ART.-NO. **FR 2464**

DE	Gebrauchsanleitung	Heißluftfritteuse 4 l	4
GB	Instructions for use	Hot air fryer 4 l	9
FR	Mode d'emploi	Friteuse à air chaud 4 l	14
NL	Gebruiksaanwijzing	Heteluchtfriteuse 4 l	20
ES	Instrucciones de uso	Freidora de aire caliente 4 l	25
IT	Manuale d'uso	Friggitrice ad aria 4 l	30
DK	Brugsanvisning	Varmluftsfryer 4 l	36
SE	Bruksanvisning	Varmluftsfritös 4 l	41
FI	Käyttöohje	Kiertoilmakypsenin 4 l	46
PT	Manual de instruções	Fritadeira a ar quente 4 l	51
PL	Instrukcja obsługi	Frytkownica beztluszczowa 4 l	56
GR	Οδηγίες χρήσεως	Φριτέζα αέρος 4 l	62



Technische Daten / Technical Data / Caractéristiques techniques / Technische gegevens / Datos técnicos / Dati tecnici / Tekniske data / Tekniska data / Tekniset tiedot / Dados técnicos / Dane techniczne / Τεχνικά χαρακτηριστικά	
Art.Nr. / Item no. / Art. n° / Art.nr. / Nr. ° Art. / Num. art. / Artikelnr. / Art.nr. / Tuotenro / N.º Art.º / Nr art. / Ap. πρ.	FR 2464
Farbe/Material / Colour/Material / Couleur/matériau / Kleur/materiaal / Color/material / Colore/materiale / Farve/materiale / Färg/material / Väri/materiaali / Cor/material / Kolor/material / Χρώμα/υλικό	Schwarz / Silber / Kunststoff Black / Silver / Plastic Noir / Argent / Plastique Zwart / Zilver / kunststof Negro / Plata / Plástico Nero / Argento / Plastica Sort / Sølv / Plastik Svart / Silver / Plast Musta / Hopea / Muovi Preto / Prateado / Plástico Czarny / Srebrny / Tworzywo sztuczne Μαύρο / Ασημένιο / πλαστικό
Leistungsaufnahme / Power consumption / Puissance absorbée / Stroomverbruik / Consumo de energia / Potenza assorbita / Strømforbrug / Prestandaupptagning / Ottoteho / Consumo energético / Pobór mocy / Ισχύς εισόδου	2200 W
Spannung/Frequenz / Voltage/Frequency / Tension/Fréquence / Spanning/frequentie / Tensión/frecuencia / Tensione/Frequenza / Spænding/Frekvens / Spänning/Frekvens / Jännite/taajuus / Tensão/frequência / Napięcie/częstotliwość / Τάση/Συχνότητα	220-240 V~ 50-60 Hz
Kapazität Frittierkorb / Frying basket capacity / Panier à friture grande capacité / Ruime frituurmand / Capacidad de la cesta para freír / Capacità del cestello da frittura / Friturekurvens kapacitet / Kapacitet friteringskorg / Friteerauskorin kapasiteetti / Capacidade do cesto de fritar / Pojemność kosza do smażenia / Χωρητικότητα καλαθιού τηγανίσματος	Ca. 4 l
Temperatureinstellung / Temperature setting / Réglage de la température / Temperatuurinstelling / Ajuste de temperatura / Impostazione temperatura / Temperaturindstilling / Temperaturinställning / Lämpötilan asetus / Regulação da temperatura / Ustawienie temperatury / Ρύθμιση θερμοκρασίας	40 °C – 230 °C
Abmessungen / Dimensions / Dimensions / Afmetingen / Dimensiones / Dimensioni / Dimensioner / Dimensioner / Mitat / Dimensões / Wymiary / Διαστάσεις	41,0 x 39,0 x 20,0 cm
Gewicht / Weight / Poids / Gewicht / Peso / Peso / Vægt / Vikt / Paino / Peso / Waga / Βάρος	6,5 kg
Leistungsaufnahme im Standby-Modus / Power consumption in standby mode / Consommation électrique en mode Veille / Energieverbruik in standby-modus / Consumo de energia en modo de espera / Potenza assorbita in modalità stand-by / Strømforbrug i standbytilstand / Strømförbrukning i standbyläge / Virrankulutus valmiustilassa / Consumo de energia no modo de espera / Pobór mocy w trybie czuwania / Κατανάλωση ενέργειας σε κατάσταση αναμονής	0,5 W

Heißluftfritteuse 4 l

Liebe Kundin, lieber Kunde,

die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durchlesen für den weiteren Gebrauch aufbewahren. 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. Griff / Frittierkorb
4. Frittierkorb mit Korbinsatz
5. Typenschild (Geräteunterseite)
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 Service-Adressen im separaten Garantieheft oder auf www.severin.de).
- 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 dem Abschnitt *Reinigung und Pflege* entnehmen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Das Gerät frei auf eine stabile, temperaturbeständige, spritzunempfindliche Unterlage stellen.
- **Warnung!** Verbrennungsgefahr! Die Einschubfläche für den Frittierkorb und die Lüftungsschlitze an der Geräterückseite sind mit dem Warnschild  „Heiße Oberflächen“ gekennzeichnet, das auf die Verbrennungsgefahr aufmerksam macht.
- Nach Herausnahme des Korbträgers nicht in das offene Gerät fassen.
- Heißer Dampf entweicht aus den Lüftungsschlitzen an der Geräterückseite () und beim Herausziehen des Korbträgers. Nicht über das Gerät greifen oder sich darüber beugen!
- Sowohl das Gargut als auch der Frittierkorb ist heiß. Den Frittierkorb nur am Griff anfassen. Das Gargut nicht anfassen, solange es nicht etwas abgekühlt ist.
- Den Frittierkorb 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 darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden.
 - Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden.
 - Es kann 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.
 - Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
 - Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
 - Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten, insbesondere während des Gebrauchs und Abkühlens.
 - Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
 - Die Fritteuse nur unter Aufsicht 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.
 - Nach allen Seiten einen Mindestabstand von 15 cm einhalten. Zur Rückwand einen Mindestabstand von 30 cm halten.
 - Das Gerät so aufstellen, dass die Luftaustrittsöffnung an der Geräterückseite nicht auf hitze-, fett- oder feuchtigkeitsempfindliche Gegenstände wie Tapeten, Glasscheiben, Möbelwände, etc. zeigt.
 - Leicht entflammare Gegenstände aus der Nähe des Gerätes entfernen.
 - Die Lüftungsschlitze am Gerät nicht abdecken!
 - Bei der Verwendung von Backpapier oder Aluminiumfolie diese ausreichend mit Gargut beschweren. Loses Backpapier oder Aluminiumfolie kann in die Heizelemente gelangen und sich entzünden. Wir empfehlen, auf Backpapier und Aluminiumfolie zu verzichten.
 - 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.
 - Den Netzstecker nicht mit nassen Händen anfassen.
 - **Beim Einfüllen und Entnehmen der Lebensmittel im Frittierkorb 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.
- Das Gerät nur in Innenräumen benutzen.
- Das Gerät ist nicht zum Erhitzen von Wasser geeignet.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Vor der ersten Inbetriebnahme sämtliche Verpackungsreste und Aufkleber vom Gerät entfernen. Das Typenschild nicht entfernen.
- Das Gerät reinigen wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben.
- Das Gerät mit dem Frittierkorb für 30 Minuten auf 200 °C ohne Inhalt aufheizen, damit der Eigengeruch des Gerätes abklingen kann (siehe *Zubereitung durch manuelle Einstellung von Zeit und Temperatur*).
- Für ausreichende Lüftung durch geöffnete Fenster oder Balkontüren sorgen.
- Anschließend das Gerät erneut reinigen wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben.

Standby

- Wird das Gerät nicht benutzt und keine Taste gedrückt, schaltet das Gerät nach ca. 30 s in den Standby-Modus.

Bediendisplay

- Mithilfe des Bediendisplays kann das Gerät ein- und ausgeschaltet und die einzelnen Funktionen ausgewählt werden. Die ausgewählten Funktionen leuchten auf, bzw. blinken.
- Zur Auswahl der Automatikprogramme zunächst die Taste  drücken.

	Wahltasten Temperatur höher /
	niedriger
	Wahltasten Zeit höher / niedriger
	
	Wahltaste Automatikprogramme
	Wahltaste An/Aus
	Wahltaste Start/Stop
	Anzeige Temperatur in °C
	Anzeige Zeit in min

	Anzeige Zeit in h
	Anzeige Aufheizen
	Wahltaste Tiefkühlpizza
	Wahltaste frische Pizza
	Wahltaste Licht An/Aus
	Anzeige Automatik Programme

Gerät vorbereiten

1. Das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Oberfläche stellen, die zudem nicht mit den Gummifüßen reagiert.
2. Das Gargut vorbereiten.
3. Den Frittierkorb herausnehmen.
4. Das Gargut in den Frittierkorb füllen. Die „MAX“-Markierung darf nicht überschritten werden.
5. Den Frittierkorb in die Fritteuse einsetzen.

Gerät einschalten

1. Den Netzstecker in die Steckdose stecken. Alle Symbole im Display leuchten kurz auf und es ertönt ein kurzer Signalton. Die Wahl taste  blinkt.
2. Die Wahl taste  antippen. Im Display wird nun die Auswahlmöglichkeit für Garzeit und Temperatur angezeigt.

Hinweis! Erfolgt nach dem Einschalten keine weitere Nutzung, wird der Standby-Zustand aktiviert. Aus dem Standby-Zustand wird zunächst die manuelle Auswahl von Garzeit und Temperatur geöffnet.
Garvorgang vor Ablauf der Zeit beenden:
 Die Wahl taste  für ca. 3 Sekunden drücken. Der Lüfter läuft nach dem Ausschalten des Geräts noch einige Zeit weiter. Während dieser Zeit können keine weiteren Einstellungen vorgenommen werden.

Hinweis! Um das Gargut durch das Sichtfenster betrachten zu können, die Lampe mit der Wahl taste  an- und ausschalten.

Zubereitung mit Automatikprogramm

Es stehen 10 Automatikprogramme mit voreingestellten Zeiten und Temperaturen zur Verfügung.

1. Vorgehen wie unter „Gerät vorbereiten“ und „Gerät einschalten“ beschrieben.
2. Nach dem Einschalten des Geräts wiederholt die Wahl Taste  antippen, um zwischen den Programmen zu wechseln. Die Pizza Programme durch Antippen der Wahl Tasten  oder  auswählen.

Tipp!

Wenn Temperatur und Zeit individuell angepasst werden sollen, kann durch Drücken der Tasten  bzw.  links und rechts vom Display die gewünschte Temperatur bzw. Zeit eingestellt werden.

3. Die Start-Stop-Taste  antippen.
 Das Gargut wird frittiert. Im Display werden die Temperatur und die Restlaufzeit angezeigt. Die Wahl Tasten  und  leuchten konstant. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönen drei lange Signaltöne und auf dem Display wird „End“ angezeigt.
4. Den Frittierkorb am Griff aus der Fritteuse herausnehmen.
5. Das Gargut in ein hitzebeständiges Gefäß schütten.
6. Den Frittierkorb abkühlen lassen.
7. Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
8. Den Frittierkorb reinigen, wie in „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

Standardeinstellungen der Automatikprogramme

Symbol	Gargut	Temperatur	Zeit
	Tiefkühlpizza	220 °C	8 min
	Frische Pizza	230 °C	9 min
	Pommes frites (tiefgefroren)	180 °C	20 min
	Steak/Koteletts	200 °C	12 min
	Hähnchen	200 °C	20 min
	Fisch	140 °C	15 min
	Shrimps	170 °C	15 min

	Gemüse	170 °C	15 min
	kleine Kuchen in backofengeeigneten Kuchenformen	180 °C	6 min
	Dörren-Funktion	60 °C	8:00 h

Zubereitung durch manuelle Einstellung von Zeit und Temperatur

1. Vorgehen wie unter „Gerät vorbereiten“ und „Gerät einschalten“ beschrieben.
Im Display wird die vorgewählte Temperatur in °C links und die vorgewählte Zeit in min rechts im Display angezeigt.
2. Mit Hilfe der Tasten  und  links die Temperatur einstellen.
3. Mit Hilfe der Tasten  und  rechts die Zeit (in Minuten) einstellen.

Hinweis! Die Temperatur wird in 5 °C-Schritten im Bereich von 40 bis 230 °C verändert.
Die Zeit wird in Minutenschritten im Bereich von einer Minute bis 60 Minuten und in 10 Minuten-Schritten im Bereich von 1:00 h bis 12:00 h verändert. Die einstellbaren Bereiche unterscheiden sich, wenn bestimmte Programme ausgewählt sind:

Kein Programm ausgewählt:

- Temperaturbereich: 120 – 230 °C
- Zeitbereich: 1 – 60 min

FROZEN PIZZA, FRESH PIZZA und Steak:

- Temperaturbereich: 120 – 230 °C
- Zeitbereich: 1 – 20 min

Dörren-Funktion:

- Temperaturbereich: 40 – 100 °C
- Zeitbereich: 0:01 h – 12:00 h

Sonstige Programme:

- Temperaturbereich: 120 – 200 °C
- Zeitbereich: 1 – 60 min

Tasten  oder  gedrückt halten, um sie schnell vor- und zurücklaufen zu lassen.

4. Die Wahl Taste  antippen.
 Das Gargut wird frittiert. Im Display leuchten abwechselnd die Temperatur und die Restlaufzeit auf. Die Wahl Tasten  und  leuchten konstant und zeigen den Betrieb an. Die Garzeit und Temperatur können während des Betriebs jederzeit wie oben beschrieben geändert werden.
Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton.
5. Weiter vorgehen wie unter „Zubereitung mit Automatikprogramm“ beschrieben.

Garvorgang unterbrechen:

1. Während des Betriebs die Wahltaste (⏸) antippen. Der Heizvorgang wird unterbrochen, die Zeit gestoppt und die Wahltaste (⏸) und das Display blinken. Während dieser Zeit läuft der Lüfter noch einige Sekunden nach.

Garvorgang fortsetzen:

2. Die Wahltaste (⏸) erneut antippen.

Hinweis! Der Garvorgang kann auch unterbrochen werden, indem der Frittierkorb am Griff aus dem Gerät herausgenommen wird. Das Programm wird unterbrochen und automatisch fortgesetzt, sobald der Frittierkorb wieder eingesetzt wird.

Dörren-Funktion

Mithilfe der Dörren-Funktion können Früchte und Obst gedörrt werden. Im Dörren-Programm können Früchte und Obst bis zu 12 Stunden lang bei Temperaturen zwischen 40 und 100 °C gedörrt werden.

1. Vorgehen wie unter "Gerät vorbereiten" und "Gerät einschalten" beschrieben.
2. Die Wahltaste (MENU) mehrmals antippen, um die Dörren-Funktion (☀) auszuwählen.
3. Die gewünschte Temperatur und Zeit auswählen.
4. Die Wahltaste (⏸) antippen, um die Dörren-Funktion zu starten.
5. Nachdem die Zeit abgelaufen ist, ertönen 3 Signaltöne. Die getrockneten Früchte bzw. das getrocknete Obst können entnommen werden.

Hinweis! Die benötigte Zeit und Temperatur ist vom Wassergehalt abhängig und kann daher stark variieren

Standardeinstellungen ändern

Die Standardeinstellungen für Temperatur und Zeit für die Programme können dauerhaft auf individuelle Werte gesetzt werden.

1. Vorgehen wie unter "Gerät vorbereiten" und "Gerät einschalten" beschrieben.
2. Ein Programm auswählen.
3. Die gewünschten Einstellungen für Temperatur und Zeit vornehmen.
4. Die Wahltaste (⏸) für ca. 3 Sekunden drücken. Die Einstellungen sind nun als Standard für das Programm hinterlegt.

Standardeinstellungen zurücksetzen

Die Standardeinstellungen können auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt werden.

1. Vorgehen wie unter "Gerät vorbereiten" und "Gerät einschalten" beschrieben.
2. Die Wahltaste (MENU) für ca. 3 Sekunden drücken. Die Standardeinstellungen sind zurückgesetzt.

Garvorgang beendet

Nach Ablauf der Zeit ertönen 3 kurze Signaltöne und der Standby-Zustand wird aktiviert.

Zubereitungs-Tipps

- Die Speisen können nach der Grundeinstellung der Automatik-Programme oder nach individueller Einstellung zubereitet werden.
- 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 Frittiertgut eine Temperatur von nicht höher als 170 °C. Die reduzierte Frittiertemperatur mit gleichzeitig reduzierter Frittiermenge verringert die Bildung von gesundheitsschädlichen Stoffen.

Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und die Fritteuse gründlich abkühlen lassen.
- **Achtung!** Stromschlaggefahr! Das Gehäuse und die Anschlussleitung aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandeln oder gar darin eintauchen!
- **Hinweis!** Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden, um das Gehäuse und die keramische Beschichtung am Frittierkorb nicht zu zerkratzen.
- **Hinweis!** Alle abnehmbaren Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden. Da das Salz des Spülmaschinenreinigers die Antihalt-Beschichtung bei häufiger Reinigung jedoch angreifen kann, wird eine schonende Reinigung per Hand empfohlen.
- Frittierkorb im heißen Spülwasser reinigen und gründlich abtrocknen.
- Das Gehäuse und die Einschubfläche für den Frittierkorb mit einem feuchten Tuch abwischen.

Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage www.severin.de unter dem Unterpunkt „Service Center/Ersatzteillshop“ 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.

Hot air fryer 4 l**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. Casing
3. Handle/frying basket
4. Frying basket
5. Nameplate (appliance underside)
6. Power cord with plug

Important safety instructions

- In order to avoid hazards and to comply with safety regulations, any repairs to the appliance and the power cord must only be carried out by our customer service. If repairs are needed, contact our customer service by phone or email (see our service addresses in the separate warranty booklet or on www.severin.de).
- 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 removable parts in hot rinsing water after each use and dry thoroughly.
- Refer to the *Cleaning and care* section for detailed cleaning instructions.
- 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.
- **Warning!** Risk of burns! The “Hot surface” warning signs  found on the slot area of the frying basket and the vents on the appliance's rear indicate the risk of burns.
- When the basket holder is not in place, never reach into the open appliance.
- Hot steam escapes from the vents on the rear of the appliance () and when the basket holder is removed. Do not reach or bend over the appliance!
- Both the food and the frying basket are hot. Only hold the frying basket by the handle. Leave the food to cool down slightly before touching it.
- Only place the frying basket on heat-resistant surfaces.
- 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.
- Children under 8 must not be

permitted to operate this appliance.

- Older children of 8 or more, however, may operate the appliance if they are under constant supervision.
- The appliance may only be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, if 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 play with the appliance.
- Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance unless they are supervised.
- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and its power cord, especially during use and when the appliance is cooling down.
- **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.
- 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.
- Keep a minimum distance of 15 cm on all sides. Allow for at least 30 cm between the back of the appliance and other objects.
- Set up the appliance so that the air outlet opening on the back of the unit does not point at objects that are sensitive to heat, grease or moisture, such as wallpaper, glass panes, furniture walls, etc.

- Ensure that no inflammable materials are stored in the vicinity.
- **Caution:** Do not cover the ventilation slots.
- When using parchment paper or aluminium foil, weigh it down with a sufficient amount of food to prevent the paper or foil from contacting the heating elements, which may cause it to ignite. We recommend refraining from using parchment paper or aluminium foil.
- **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.
- Never touch the mains plug with wet hands.
- **Do not use metal kitchen utensils when loading or removing food from the frying basket to avoid scratching the coating.**
- 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.
- Use the appliance indoors only.
- This appliance must not be used to heat water.

Before using for the first time

- Before using the appliance for the first time, remove any remaining packaging materials and stickers. Never remove the identification label.
- Clean the appliance as described in the *Cleaning and Care* section.
- Heat the appliance with the frying basket to 200 °C for 30 minutes without food to allow the appliance's own odour to dissipate (see *Frying by manual setting of time and temperature*).
- Ensure adequate ventilation by opening windows or balcony doors.
- Then repeat the cleaning procedure as described under *Cleaning and Care*.

Standby

- If the appliance is not used and no button is pressed within about 30 seconds, it will automatically switch to standby mode.

Operating display

- The operating display can be used to switch the appliance on and off and select the individual functions. The selected functions light up or flash.
- To select the automatic programmes, first press the button .

 	Selection buttons for higher / lower temperature
 	Time higher / lower selection buttons
	Selection button for automatic programmes
	On/off option button
	Start/Stop selection button
	Temperature display in °C
	Time display in minutes
	Time display in hours
	Heating up shown in the display
	Frozen pizza option button
	Fresh pizza option button
	Light on/off option button
	Display for automatic programmes

Preparing the unit

- Always place the unit on a dry, level, non-slip and heat-resistant surface impervious to contact with the rubber feet.
- Prepare the food to be air-fried.
- Remove the frying basket.
- Fill the food into the frying basket. The "MAX" mark must not be exceeded.
- Insert the frying basket into the low fat fryer.

Switch the device on

- Plug the power cord into the power outlet. All icons light up briefly on the display with a short beep. The  option button is flashing.
- Tap the  option button. The display now shows cooking time and temperature selection options.

Attention! If the appliance is inactive after being switched on, it will go into standby mode. To exit standby mode, first manually select the cooking time and temperature.

Cancelling the cooking process before the timer is up:
Press and hold the option button  for approx. 3 seconds.

The fan will continue to run for some time after the appliance has been switched off.
You cannot adjust any other settings during this time.

Attention! Pressing the  option button turns the lamp on and off, enabling you to check the food through the sight glass.

Using automatic programmes

There are 10 automatic programs with time and temperature presets.

- Proceed as described under "Getting started" and "Switching on the appliance".
- After switching on the device, repeatedly tap the option button  to switch between the programs. Tap the option buttons  or  to select the pizza programs.

Hint:

If you wish to customise temperature and time settings, you can do so by pressing the buttons  and  to the left and right of the display.

- Tap the option button .
 - The food is deep-fried. The display shows the temperature and remaining cooking time. The option buttons  and  are constantly lit. When the cooking time has elapsed, you will hear three long beeps with "End" shown on the display.
- Remove the frying basket from the low fat fryer by using the handle.
- Unload the food into a heat-resistant container.
- Let the frying basket cool down.

7. Disconnect the power plug from the socket.
8. Clean the frying basket as described in "Cleaning and Care".

Automatic program defaults

Symbol	Food	Temperature	Time
	Frozen pizza	220 °C	8 min
	Fresh pizza	230 °C	9 min
	French fries (deep-frozen)	180 °C	20 min
	Steak/chops	200 °C	12 min
	Chicken	200 °C	20 min
	Fish	140 °C	15 min
	Shrimps	170 °C	15 min
	Vegetables	170 °C	15 min
	Small cakes in ovenproof cake-tins	180 °C	6 min
	Dehydrate function	60 °C	8:00 h

Using the manual temperature / time selection

1. Proceed as described under "Preparing the appliance" and "Switching on the appliance".
The display shows the preset temperature in °C on the left and the preset time in minutes (min) on the right.
2. Use the buttons  and  on the left to set the temperature.
3. Use the buttons  and  on the right to set the time (in minutes).

Attention! The temperature can be adjusted in 5 °C increments in the range of 40 to 230 °C.

You can change the time in minute increments between 1 and 60 minutes and in 10-minute increments between 1:00 and 12:00 hours. Adjustment ranges depend on the program selected:

No program selected:

- Temperature range: 120 – 230 °C
- Time range: 1 – 60 minutes

FROZEN PIZZA, FRESH PIZZA and Steak:

- Temperature range: 120 – 230 °C
- Time range: 1 – 20 minutes

Dehydrate function:

- Temperature range: 40 – 100 °C
- Time range: 0:01 – 12:00 hours

Other programs:

- Temperature range: 120 – 200 °C
- Time range: 1 – 60 minutes

Press and hold the button  or  to quickly adjust the settings forwards or backwards.

4. Tap the option button .
➔ The food is deep-fried. The temperature and the remaining time light up alternately on the display. The option buttons  and  are constantly lit and indicate operation. You can change the cooking time and temperature at any time during cooking by following the instructions above.
When the time has elapsed, a signal tone sounds.
5. Proceed as described under "Cooking with automatic programs".

Pausing the cooking process:

1. Tap the option button  during cooking.
This interrupts the heating process, stops the timer, and the  option button and display appear flashing. The fan will keep running for a few seconds after the cooking process has been interrupted.

Resuming the cooking process:

2. Tap the option button  again to resume the cooking process.

Attention! You can also put the cooking process on hold by removing the frying basket from the appliance by its handle. The program will be interrupted and automatically resumed as soon as the frying basket is put back in place.

Dehydrate function

This function allows you to dehydrate fruit and vegetables. The Dehydrate program allows you to dry fruit and vegetables between 40 and 100 °C for up to 12 hours.

1. Proceed as described under "Getting started" and "Switching on the appliance".
2. Tap the  option button repeatedly to select the Dehydrate function .
3. Select the desired temperature and time.
4. Tap the  option button to enable the Dehydrate function.

- After the time has elapsed, you will hear 3 beeps. You can now remove the dried fruit or vegetables from the hot air fryer.

Attention! The drying time and temperature may vary greatly depending on the moisture content.

Changing the default settings

You can permanently customise default temperature and time settings for individual programs.

- Proceed as described under "Getting started" and "Switching on the appliance".
- Select a program.
- Configure temperature and time settings as you wish.
- Press and hold the  option button for about 3 seconds. The settings are now saved as program defaults.

Resetting to factory defaults

The appliance can be reset to factory defaults.

- Proceed as described under "Getting started" and "Switching on the appliance".
- Press and hold the  option button for about 3 seconds. The appliance is now reset to its factory defaults.

Cooking finished

After the cooking timer is up, the appliance will beep three times briefly and go into standby mode.

Useful hints for air-frying

- The food can be prepared according to the basic setting of the automatic programmes or according to individual settings.
- 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.

Cleaning and care

- Before cleaning the appliance, ensure that the low fat fryer disconnected from the power supply and has completely cooled down.
- Attention!** Risk of electric shock! 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.
- Attention!** Do not use any sharp or abrasive cleaning agents to avoid scratching the casing and the ceramic coating on the frying basket.
- Attention!** All removable parts can be cleaned in the dishwasher. However, we recommend gentle cleaning by hand as the salt in the dishwasher detergent can damage the non-stick coating if cleaned frequently.
- Clean the frying basket in hot rinsing water and dry thoroughly.
- Use a damp cloth to wipe the housing and the slot area for the frying basket.

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.

Friteuse à air chaud 4 l

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. Corps de l'appareil
3. Poignée / panier à friture
4. Panier à friture
5. Plaque signalétique (à la base)
6. Cordon d'alimentation avec fiche secteur

Consignes de sécurité importantes

- Afin d'éviter tout danger et de respecter les règles de sécurité, les réparations de l'appareil et du câble de raccordement ne peuvent être effectuées que par notre service clientèle. Par conséquent, pour toute réparation, contactez notre service clientèle par téléphone ou par e-mail (voir les coordonnées du service dans le carnet de garantie séparé ou sur le site web www.severin.de).
- 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, nettoyez les pièces amovibles à l'eau

chaude savonneuse et séchez-les soigneusement.

- Pour des informations détaillées sur le nettoyage, consultez la section *Nettoyage et entretien*.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur 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.
- **Avertissement !** Risque de brûlures ! La surface d'insertion du panier à friture et les fentes de ventilation à l'arrière de l'appareil sont assortis du symbole d'avertissement  « Surfaces chaudes », pour attirer votre attention sur le risque de brûlure.
- Ne touchez jamais l'appareil ouvert après avoir retiré le porte-panier.
- Lorsque vous retirez le porte-panier, de la vapeur brûlante est émise et s'échappe également par les fentes de ventilation à l'arrière (). Tenez vos mains éloignées de l'espace au-dessus de l'appareil et ne vous penchez pas par dessus !
- Les aliments et le panier à friture sont tous les deux brûlants. Ne saisissez le panier que par sa poignée. Ne touchez pas les aliments tant qu'ils n'ont pas légèrement refroidi.
- Ne posez le panier à friture que sur des surfaces 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.
- Les enfants de moins de 8 ans ne sont pas autorisés à utiliser cet appareil.
- Cependant, les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent utiliser l'appareil à condition d'être surveillés en permanence.
- L'appareil ne peut être utilisé par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si celles-ci ont été formées à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisées, et si elles en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- L'appareil et son câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans, en particulier pendant le fonctionnement et le refroidissement.
- **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.
- 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.
- Respectez une distance minimale de 15 cm de tous les côtés de l'appareil. Maintenez une distance minimale de 30 cm par rapport à la paroi arrière.
- Placez l'appareil de manière à ce que l'orifice de sortie d'air à l'arrière de l'appareil ne soit pas orienté vers des objets sensibles à la chaleur, à la graisse ou à l'humidité tels que la tapisserie, les vitres, les parois de meubles, etc.
- Eviter la présence d'objets ou de matières inflammables à proximité de l'appareil.
- **Attention** : Ne pas couvrir les orifices de ventilation.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé ou une feuille d'aluminium, alourdissez-les suffisamment avec les aliments à cuire. Du papier sulfurisé ou du papier aluminium non fixé peut pénétrer dans les éléments chauffants et s'enflammer. Nous vous recommandons de ne pas utiliser de papier sulfurisé ni de feuille d'aluminium.
- **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 touchez pas la fiche avec les mains mouillées.
- **N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal pour verser et retirer les aliments du panier à friture, 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.
- N'utilisez l'appareil qu'en intérieur.
- L'appareil n'est pas conçu pour chauffer de l'eau.

Avant la première utilisation

- Retirez tout matériau d'emballage et autocollants avant la première utilisation. Ne retirez pas la plaque signalétique.
- Nettoyez l'appareil tel qu'il est décrit dans la section « *Entretien et nettoyage* ».
- Laissez chauffer l'appareil avec le panier à friture pendant 30 minutes à 200 °C sans aliment afin d'éliminer l'odeur inhérente à l'appareil (voir « *Utilisation de la sélection manuelle de température / du temps de cuisson* »).
- Assurez une ventilation adéquate en ouvrant fenêtres ou porte-fenêtres.
- Pour finir, nettoyez à nouveau l'appareil tel que décrit dans la section *Entretien et nettoyage*.

Mode veille

- Si l'appareil n'est pas utilisé et que vous n'appuyez sur aucune touche, l'appareil passe en mode Veille après environ 30 s.

Écran d'affichage

- L'écran d'affichage permet d'allumer et d'éteindre l'appareil et de sélectionner les diverses fonctions. Les fonctions sélectionnées s'allument ou clignotent.
- Pour sélectionner les programmes automatiques, appuyez d'abord sur la touche .

 	Touche de sélection – Augmentation / Réduction de la température
 	Touche de sélection – Augmentation / Réduction du temps de cuisson
	Touche de sélection du programme automatique
	Touche de sélection Marche/Arrêt
	Touche de sélection Marche/Arrêt
	Affichage de la température en °C
	Affichage du temps en min
	Affichage du temps en h
	Affichage – Préchauffage
	Touche de sélection pizza surgelée
	Touche de sélection pizza fraîche
	Touche de sélection de l'éclairage Activé/Désactivé
	Affichage – Programme automatique

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. Retirez le panier de friture.
4. Remplissez le panier à friture avec les aliments. Veillez à ne pas dépasser le repère « MAX ».
5. Insérez le panier à friture dans la friteuse.

Mettez l'appareil en marche

1. Branchez la fiche d'alimentation dans la prise de courant. Tous les symboles de l'écran s'allument brièvement et un bref signal sonore retentit. La touche de sélection (⏻) clignote.
2. Appuyez sur la touche de sélection (⏻). L'écran affiche alors la possibilité de sélection du temps de cuisson et de la température.

Remarque ! Si vous n'utilisez plus l'appareil après la mise en marche, l'état de veille s'active. Lorsque l'appareil est en mode Veille, la sélection manuelle du temps de cuisson et de la température s'active.
Terminer la cuisson avant la fin du temps imparti :
 Appuyez sur la touche de sélection (⏻) pendant environ 3 secondes.
 Le ventilateur continue de fonctionner pendant un certain temps après l'arrêt de l'appareil.
 Pendant ce temps, aucun autre réglage ne peut être effectué.

Remarque ! Pour pouvoir observer l'aliment à cuire à travers le hublot, allumez et éteignez la lampe à l'aide de la touche de sélection (💡).

Utilisation des programmes automatiques

10 programmes automatiques sont disponibles avec des durées et des températures prédéfinies.

1. Procédez comme décrit dans la section « Préparer l'appareil » et « Mettre l'appareil en marche ».
2. Après avoir allumé l'appareil, appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection (MENU) pour passer d'un programme à l'autre. Sélectionnez les programmes de pizza en appuyant sur les touches de sélection (FROZEN PIZZA) ou (FRESH PIZZA).

Conseil !

Si vous devez ajuster la température et la durée séparément, vous pouvez régler la température ou la durée souhaitée en appuyant sur les touches (↗) ou (↘) à gauche et à droite de l'écran.

3. Touchez la touche de sélection (⏻).
 ➔ Les aliments sont frits. L'écran affiche la température et le temps restant. Les touches de sélection (⏻) et (⏻) s'allument en permanence. Lorsque le temps est écoulé, trois longs signaux sonores retentissent et « Terminé » s'affiche à l'écran.
4. Retirez les paniers à friture de la friteuse en les saisissant par la poignée.
5. Mettez les aliments dans un récipient résistant à la chaleur.
6. Laissez refroidir le panier à friture.
7. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
8. Nettoyez le panier à friture comme décrit dans « Nettoyage et entretien ».

Réglages par défaut des programmes automatiques

Symbole	Aliments	Température	Temps de cuisson
	Pizza surgelée	220 °C	8 min
	Pizza fraîche	230 °C	9 min
	Frites congelées	180 °C	20 min
	Steak/côtelettes	200 °C	12 min
	Poulet	200 °C	20 min
	Poisson	140 °C	15 min
	Crevettes	170 °C	15 min
	Légumes	170 °C	15 min
	Petits gâteaux dans des moules allant au fourcake-tins	180 °C	6 min
	Fonction de séchage	60 °C	8:00 h

Utilisation de la sélection manuelle de température / du temps de cuisson

1. Procédez comme décrit dans la section « Préparer l'appareil » et « Mettre l'appareil en marche ».
 L'écran affiche la température présélectionnée en °C à gauche et le temps présélectionné en min à droite de l'écran.
2. Réglez la température à l'aide des touches (↗) et (↘) à gauche.
3. Réglez le temps (en minutes) à l'aide des touches (↗) et (↘) à droite.

Remarque ! La température est modifiée par incréments de 5° C dans une plage de 40 à 230° C.

L'heure est modifiée par incréments d'une minute dans la plage d'une minute à 60 minutes, et par incréments de 10 minutes dans la plage de 1 h 00 à 12 h 00. Les plages réglables diffèrent lorsque certains programmes sont sélectionnés :

Aucun programme sélectionné :

- Plage de température : 120 – 230 °C
- Plage horaire : 1 – 60 min

PIZZA SURGELÉE, PIZZA FRAÎCHE et steak :

- Plage de température : 120 – 230 °C
- Plage horaire : 1 – 20 min

Fonction de séchage :

- Plage de température : 40 – 100 °C
- Plage horaire : 0 h 01 – 12 h 00

Autres programmes :

- Plage de température : 120 – 200 °C
- Plage horaire : 1 – 60 min

Appuyez sur les touches  ou  et maintenez-les enfoncées pour avancer rapidement ou reculer.

4. Touchez la touche de sélection .
➔ Les aliments sont frits. La température et le temps restant s'allument en alternance sur l'écran d'affichage.
Les touches de sélection  et  s'allument en permanence et indiquent le fonctionnement. La durée de cuisson et la température peuvent être modifiées à tout moment pendant le fonctionnement, comme indiqué ci-dessus.
Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit.
5. Procédez ensuite comme décrit sous « Préparation avec un programme automatique ».

Interrompre la cuisson :

1. Effleurer la touche de sélection  pendant le fonctionnement.
Le processus de chauffage est interrompu, le temps est arrêté et la touche de sélection  et l'écran clignotent. Pendant ce temps, le ventilateur continue de tourner pendant quelques secondes.

Reprendre la cuisson :

2. Effleurer à nouveau la touche de sélection .

Remarque ! Il est également possible d'interrompre la cuisson en retirant le panier à friture de l'appareil par la poignée. Le programme est interrompu et reprend automatiquement dès que le panier à friture est remis en place.

Fonction de séchage

La fonction de séchage permet de sécher les fruits et les légumes. Le programme de Séchage permet de sécher des fruits et des légumes pendant 12 heures à des températures comprises entre 40 et 100° C.

1. Procédez comme décrit dans la section « Préparer l'appareil » et « Mettre l'appareil en marche ».
2. Appuyez plusieurs fois la touche de sélection  pour sélectionner la fonction Séchage .
3. Sélectionnez la température et l'heure souhaitées.
4. Appuyez sur la touche de sélection  pour démarrer la fonction Séchage.
5. Une fois le temps écoulé, 3 signaux sonores retentissent. Vous pouvez retirer les fruits secs ou les fruits séchés.

Remarque ! Le temps et la température nécessaires dépendent de la teneur en eau et peuvent donc varier considérablement

Modifier les paramètres par défaut

Les réglages par défaut de la température et du temps pour les programmes peuvent être définis de manière permanente sur des valeurs individuelles.

1. Procédez comme décrit dans la section « Préparer l'appareil » et « Mettre l'appareil en marche ».
2. Sélectionnez un programme.
3. Effectuez les réglages souhaités pour la température et la durée.
4. Appuyez sur la touche de sélection  pendant environ 3 secondes. Les réglages sont désormais définis par défaut pour le programme.

Réinitialiser les paramètres par défaut

Les réglages par défaut peuvent être rétablis.

1. Procédez comme décrit dans la section « Préparer l'appareil » et « Mettre l'appareil en marche ».
2. Appuyez sur la touche de sélection  pendant environ 3 secondes. Les réglages par défaut sont réinitialisés.

Fin de la cuisson

Lorsque le temps est écoulé, 3 signaux sonores courts sont émis et l'état de veille est activé.

Conseils pratiques pour une friture sans matières grasses

- Les aliments peuvent être préparés selon le réglage de base des programmes automatiques ou selon un réglage individuel.
- 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 amylacés, 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.
- **Attention !** Risque de choc électrique ! Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas nettoyer l'extérieur de l'appareil ou son cordon d'alimentation avec un liquide quelconque ou les immerger dans l'eau.
- **Remarque !** N'utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs afin de ne pas rayer le boîtier et le revêtement en céramique du panier à friture.
- **Remarque !** Toutes les pièces amovibles peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Toutefois, comme le sel des produits pour lave-vaisselle peut attaquer le revêtement antiadhésif en cas de nettoyage fréquent, il est recommandé de procéder à un nettoyage en douceur à la main.
- Nettoyez le panier à friture dans l'eau chaude de rinçage et séchez-le soigneusement.
- Essuyez le boîtier et la surface d'insertion du panier à friture avec un chiffon humide.

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.

Heteluchtfriteuse 4 l

Beste klant,

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar deze voor toekomstig gebruik. Het apparaat mag alleen worden gebruikt door personen die bekend zijn met de veiligheidsinstructies.

Aansluiting

Sluit het apparaat alleen aan op een correct geïnstalleerd geaard stopcontact.

De netspanning moet overeenkomen met de spanning die vermeld staat op het typeplaatje van het apparaat.

Het apparaat voldoet aan de richtlijnen, die zijn voorgeschreven voor de CE-markering.

Ontwerp

1. Bedieningsdisplay
2. Behuizing
3. Handgreep / frituurmand
4. Frituurkorf
5. Typeplaatje (aan de onderzijde)
6. Snoer met stekker

Veiligheidsinstructies

- Om gevaar te vermijden en om te voldoen aan veiligheidsvoorschriften, mogen reparaties aan het apparaat en het netsnoer alleen door onze klantenservice worden uitgevoerd. Neem daarom in geval van reparatie telefonisch of per e-mail contact op met onze klantenservice (zie de service-adressen in het afzonderlijke garantieboekje of op www.severin.de).
- Voor elke reiniging de stekker uit het stopcontact trekken, en het apparaat laten afkoelen.
- De behuizing en het aansluitsnoer met netstekker mogen omwille van de elektrische veiligheid niet met vloeistoffen worden behandeld of er in ondergedompeld worden.
- Spoel de verwijderbare onderdelen na elk gebruik af met heet water en droog ze grondig af.

- Gedetailleerde reinigingsinstructies kunt u vinden in Hoofdstuk *Reiniging en Onderhoud*.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bediend systeem.
- Het apparaat vrij op een stabiele, temperatuurbestendige, tegen spatten bestendige ondergrond opstellen.
- **Waarschuwing!** Gevaar voor verbranden! De inlegplaatsen voor de frituurmand en de ventilatiesleuven aan de achterkant van het apparaat zijn gemarkeerd met het waarschuwingsbord  "Hete oppervlakken", dat de aandacht vestigt op het gevaar van verbranding.
- Grijp na het uitnemen van de korfdrager niet in het open apparaat.
- Er ontsnappen hete dampen uit de ventilatie-openingen aan de achterzijde () en bij het uitnemen van de korfdrager. Reik of buig niet over het apparaat!
- Zowel het gerecht als de frituurmand is heet. Neem de frituurkorf alleen vast bij de handgreep. Raak het bereide voedsel niet aan voor het wat afgekoeld is.
- Plaats de frituurkorf alleen op een hittebestendig oppervlak.
- Het apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen, bijv.
 - in keukens van winkelmedewerkers, kantoren en gelijkaardige werkomgevingen.

- op landbouwbedrijven.
- door klanten in hotels, motels en andere typische woonomgevingen.
- in bed & breakfasts.
- Het apparaat mag niet door kinderen met een leeftijd tussen 0 en 8 jaar worden gebruikt.
- Het apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar gebruikt worden, indien ze onder voortdurend toezicht staan.
- Het kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud door gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Het apparaat en het aansluitsnoer ervan moeten uit de buurt worden gehouden van kinderen, jonger dan 8 jaar, met name tijdens het gebruik en het onderhoud.
- Hou het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Er bestaat onder andere verstikkingsgevaar!
- De friteuse enkel onder toezicht gebruiken.
- Controleer voor de inbedrijfstelling het complete apparaat inclusief het netsnoer en eventuele accessoires op defecten en beschadigingen die de functionele betrouwbaarheid van het apparaat nadelig kunnen beïnvloeden. Als het apparaat bijvoorbeeld op de grond is gevallen of aan het snoer is getrokken, kan er schade ontstaan die van buitenaf niet zichtbaar is. In dit geval het apparaat niet in bedrijf nemen en contact opnemen met onze klantendienst.
- Het apparaat niet opstellen onder hangkasten, direct tegen een muur, of in een hoek.
- Houd aan alle kanten een minimale afstand van 15 cm aan. Houd een minimale afstand van 30 cm tot de achterwand.
- Stel het apparaat zo op, dat de luchtuitlaat aan de achterzijde niet wijst naar voorwerpen die gevoelig zijn voor hitte, vet of vocht, zoals behang, ruiten, meubelwanden enz.
- Verwijder licht ontvlambare voorwerpen uit de buurt van het apparaat.
- De ventilatieopeningen van het apparaat niet afdekken!
- Bij gebruik van bakpapier of aluminiumfolie dit voldoende verzwaren met het te bereiden voedsel. Los bakpapier of aluminiumfolie kan in de verwarmingselementen terechtkomen en in brand vliegen. Wij raden af om bakpapier en aluminiumfolie te gebruiken.
- Het apparaat en het netsnoer mogen niet te dicht bij een hete kookplaat of open vuur komen. Laat het netsnoer niet naar beneden hangen, en hou het uit de buurt van hete onderdelen van het apparaat.
- Laat het apparaat voor u het transporteert volledig afkoelen.
- **De stekker uit het stopcontact halen,**
 - na elk gebruik.
 - bij storingen tijdens het gebruik.
 - voor het reinigen.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, maar pak de stekker vast.
- Raak de stekker niet met natte handen aan.
- **Gebruik bij het inleggen en uitnemen van voedsel in/uit de frituurmand geen metalen keukengerei om krassen op de coating te voorkomen.**
- Als het apparaat onjuist wordt bediend of wordt gebruikt voor een doel waarvoor het niet is bedoeld, kan geen aansprakelijkheid worden aanvaard voor eventuele schade.

Bestemmingsconform gebruik

- Het apparaat is enkel geschikt voor het bereiden van levensmiddelen. Elk ander gebruik wordt beschouwd als niet bestemmingsconform en kan leiden tot ernstig letsel of schade aan het apparaat.
- Het apparaat is niet geschikt om te worden gebruikt met olie of vet, zoals dat het geval is bij klassieke friteuses.

- Gebruik het apparaat alleen binnenshuis.
- Het apparaat is niet geschikt voor het verwarmen van water.

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder voor de eerste in gebruikname alle verpakingsresten en klevers van het apparaat. Verwijder het typeplaatje niet.
- Reinig het apparaat zoals beschreven onder *Reiniging en onderhoud*.
- Verhit het apparaat met de frituurmand gedurende 30 minuten op 200 °C zodat de eigen geur van het apparaat verdwijnt (zie *Voorbereiding door tijd en temperatuur handmatig in te stellen*).
- Zorg voor voldoende ventilatie door geopende ramen of balkondeuren.
- Aansluitend het apparaat opnieuw schoonmaken zoals beschreven in *Reiniging en onderhoud*.

Standby

- Als het apparaat niet wordt gebruikt en er geen toets wordt ingedrukt, dan schakelt het apparaat na ca. 30 s in de standby-modus.

Bedieningsdisplay

- Met het bedieningsdisplay kan het apparaat worden in- en uitgeschakeld en kunnen de afzonderlijke functies worden geselecteerd. De geselecteerde functies lichten op of knipperen.
- Om de automatische programma's te selecteren, drukt u eerst op de toets .

	Keuzetoetsen voor temperatuur hoger / lager
	
	Keuzetoetsen Tijd hoger / lager
	
	Keuzetoets voor automatische programma's
	Keuzetoets Aan/Uit
	Keuzetoet Start/Stop
	Indicatie temperatuur in °C
	Indicatie tijd in min

	Tijdweergave in u
	Indicatie Opwarmen
	Keuzetoets diepvriespizza
	Keuzetoets verse pizza
	Keuzetoets licht Aan/Uit
	Weergave van automatische programma's

Apparaat voorbereiden

1. Plaats het apparaat op een droge, vlakke, slipvrije, hittebestendige ondergrond, die ook niet reageert met de rubberen voetjes.
2. Bereid het gerecht voor.
3. Pak de frituurmand eruit.
4. Leg het voedsel in de frituurmand. Vul niet verder dan tot de markering "MAX".
5. Plaats de frituurmand in de friteuse.

Schakel het apparaat in

1. De stekker in het stopcontact steken. Alle symbolen op het display lichten kort op en er klinkt een korte signaaltoon. De keuzetoets  knippert.
2. Tik op de keuzetoets . Op het display wordt nu de keuzemogelijkheid voor kooktijd en temperatuur weergegeven.

Opmerking! Als er na het inschakelen geen gebruik meer wordt gemaakt, wordt de stand-bystand geactiveerd. Vanuit de stand-bystand wordt eerst de handmatige selectie van kooktijd en temperatuur geopend.

Kookproces voor het verstrijken van de tijd beëindigen:

Druk ong. 3 seconden op de keuzetoets .

De ventilator loopt na het uitschakelen van het apparaat nog enige tijd door.

Gedurende deze tijd kunnen geen verdere instellingen worden gemaakt.

Opmerking! Om het voedsel door het kijkvenster te kunnen bekijken, de lamp aan- en uitzetten met de keuzetoets .

Bereiding met automatisch programma

Er zijn 10 automatische programma's met vooraf ingestelde tijden en temperaturen beschikbaar.

1. Ga te werk zoals beschreven in "Apparaat voorbereiden" en "Apparaat inschakelen".
2. Tik na het inschakelen van het apparaat herhaaldelijk op de keuzetoets (MENU) om tussen de programma's te schakelen. U kunt de pizza-programma's kiezen door op de keuzetoetsen (FROZEN PIZZA) of (FRESH PIZZA) te tikken.

Tip!

Als de temperatuur en tijd individueel moeten worden aangepast, dan kan de gewenste temperatuur  of tijd worden ingesteld door op de knoppen of  links en rechts van het display te drukken.

3.  Tik op de start-stopknop.
 Het voedsel wordt gefrituurd. Op het display worden de temperatuur en de resterende looptijd weergegeven. De keuzetoetsen (☺) en (▶) branden constant. Als de tijd om is, dan klinken er drie lange signaaltönen en wordt "End" op het display weergegeven.
4. Pak de frituurmand aan de handgreep uit de frituse.
5. Doe het voedsel in een hittebestendige kom.
6. Laat de frituurmand afkoelen.
7. Trek de stekker uit het stopcontact.
8. Reinig de frituurmand zoals beschreven in "Reiniging en onderhoud".

Standaardinstellingen van de automatische programma's

Symbool	Voedingsmiddel	Temperatuur	Tijd
	Diepvriespizza	220 °C	8 min
	Verse pizza	230 °C	9 min
	Frietten (diepvries)	180 °C	20 min
	Steak/karbonades	200 °C	12 min
	Kip	200 °C	20 min
	Vis	140 °C	15 min
	Garnalen	170 °C	15 min

	Groenten	170 °C	15 min
	kleine koekjes in voor de oven geschikte vormen	180 °C	6 min
	Droogfunctie	60 °C	8:00 h

Bereiding door handmatig instellen van tijd en temperatuur

1. Ga te werk zoals beschreven in "Apparaat voorbereiden" en "Apparaat inschakelen".
Op het display wordt de vooringestelde temperatuur in °C links en de vooringestelde tijd in min rechts op het display weergegeven.
2. Met behulp van de toetsen  en  links kan de temperatuur worden ingesteld.
3. Met behulp van de toetsen  en  rechts kan de tijd (in minuten) worden ingesteld.

Opmerking! De temperatuur wordt in stappen van 5 °C in het bereik van 40 tot 230 °C veranderd.
De tijd wordt in stappen van één minuut tot 60 minuten en in stappen van 10 minuten in het bereik van 1:00 uur tot 12:00 uur gewijzigd. De instelbare bereiken kunnen verschillen wanneer bepaalde programma's zijn geselecteerd:

Geen programma geselecteerd:

- Temperatuurbereik: 120 – 230°C
- Tijdsbereik: 1 – 60 min

FROZEN PIZZA, FRESH PIZZA en Steak:

- Temperatuurbereik: 120 – 230°C
- Tijdsbereik: 1 – 20 min

Droogfunctie:

- Temperatuurbereik: 40 – 100°C
- Tijdsbereik: 0:01 h – 12:00 u

Overige programma's:

- Temperatuurbereik: 120 – 200°C
- Tijdsbereik: 1 – 60 min

Houd de toetsen  of  ingedrukt om ze snel heen en weer te laten lopen.

4. Tik op de keuzetoets (▶).
 Het voedsel wordt gefrituurd. Op het display lichten afwisselend de temperatuur en de resterende tijd op. De keuzetoetsen (☺) en (▶) branden constant en geven aan dat het apparaat aan staat. De kooktijd en temperatuur kunnen tijdens het gebruik op elk moment worden gewijzigd zoals hierboven beschreven.
Als de tijd is verstreken klinkt er een geluidssignaal.
5. Ga verder zoals beschreven onder "Bereiding met automatisch programma".

Kookproces onderbreken:

1. Tik tijdens het gebruik op de keuzetoets (▶) .
Het verwarmingsproces wordt onderbroken, de tijd stopt en de keuzetoets (▶) en het display knipperen. Gedurende deze tijd loopt de ventilator nog enkele seconden na.

Doorgaan met koken:

2. Tik nogmaals op de keuzetoets (▶) .

Opmerking! Het bereidingsproces kan ook worden onderbroken door de frituurmand aan de handgreep uit het apparaat te nemen. Het programma wordt onderbroken en automatisch hervat zodra de frituurmand weer wordt teruggeplaatst.

Droogfunctie

Met behulp van de droogfunctie kunnen groenten en fruit worden gedroogd. In het droogprogramma kunnen groenten en fruit tot 12 uur lang worden gedroogd bij temperaturen tussen 40 en 100 °C.

1. Ga te werk zoals beschreven in "Apparaat voorbereiden" en "Apparaat inschakelen".
2. Tik meerdere keren op de keuzetoets (MENU) om de droogfunctie (☼) te selecteren.
3. Selecteer de gewenste temperatuur en tijd.
4. Tik op de keuzetoets (▶) om de droogfunctie te starten.
5. Nadat de tijd is verstreken, klinken er 3 signaaltönen. De gedroogde groenten of fruit kunnen eruit worden genomen.

Opmerking! De benodigde tijd en temperatuur is afhankelijk van het watergehalte en kan dus sterk variëren. Standaardinstellingen wijzigen. De standaardinstellingen voor temperatuur en tijd voor de programma's kunnen permanent op individuele waarden worden ingesteld.

1. Ga te werk zoals beschreven in "Apparaat voorbereiden" en "Apparaat inschakelen".
2. Selecteer een programma.
3. Voer de gewenste instellingen voor temperatuur en tijd uit.
4. Druk ca. 3 seconden op de keuzetoets (▶) . De instellingen zijn nu als standaard opgeslagen voor het programma.

Standaardinstellingen resetten

De standaardinstellingen kunnen worden teruggezet naar de fabrieksinstellingen.

1. Ga te werk zoals beschreven in "Apparaat voorbereiden" en "Apparaat inschakelen".
2. Druk ca. 3 seconden op de keuzetoets (MENU) . De standaardinstellingen zijn gereset.

Kookproces beëindigd

Na het verstrijken van de tijd klinken er 3 korte pieptonen en wordt de stand-bystand geactiveerd.

Bereidingstips

- Het voedsel kan worden bereid volgens de basisinstelling van de automatische programma's of volgens individuele instellingen.
- De aangegeven kooktijden zijn slechts indicatief. Naargelang de dikte ervan moeten de aangegeven bereidingsduur en de temperatuur worden aangepast.
- Bij grote hoeveelheden neem de bereidingsduur toe. We adviseren de voeding meermalen te keren.
- Als de voeding te donker wordt adviseren we u in eerste instantie de temperatuur te verlagen, voor u de bereidingsduur verkort.
- Voor het voedingsbewust frituren van zetmeelrijk gefrituurd voedsel adviseren wij een temperatuur van maximaal 170° C. De verlaagde frituurtemperatuur en tegelijkertijd verminderde gefrituurde hoeveelheid verminderen de vorming van voor de gezondheid schadelijke stoffen.

Reiniging en onderhoud

- Trek voor elke reiniging de netstekker uit het stopcontact, en laat de friteuse grondig afkoelen.
- **Let op!** Gevaar voor elektrische schokken! De behuizing en het aansluitsnoer mogen omwille van de elektrische veiligheid niet met vloeistoffen worden behandeld of er in ondergedompeld worden!
- **Opmerking!** Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen om krassen op de behuizing en de keramische coating van de frituurmand te voorkomen.
- **Opmerking!** Alle afneembare onderdelen kunnen in de vaatwasser worden gereinigd. Omdat het zout in vaatwasserreinigers bij frequente reiniging de antiaanbaklaag echter kan aantasten, wordt voorzichtige reiniging met de hand aanbevolen.
- Frituurmand in een heet sopje reinigen en goed afdrogen.
- Veeg de behuizing en de inschuifvlakken voor de frituurkorf af met een vochtige doek.

Afval weggooien



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

Freidora de aire caliente 4 l**Estimada/o cliente,**

Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y conserve este manual para cualquier consulta posterior. Solo las personas que conozcan las instrucciones de seguridad podrán utilizar el aparato.

Conexión

Conecte el dispositivo únicamente a una toma de corriente con toma de tierra debidamente instalada.

La tensión de la red debe coincidir con la que se indica en la placa de características del aparato.

Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CE.

Estructura

1. Pantalla de control
2. Carcasa
3. Asa/cesta de freír
4. Cesta para freír
5. Placa de características (parte inferior de la unidad)
6. Cable eléctrico con clavija

Instrucciones de seguridad

- Para evitar riesgos y cumplir con las normas de seguridad, las reparaciones del aparato y del cable de conexión solo pueden llevarse a cabo a través de nuestro servicio de atención al cliente. En caso de necesitar reparación, póngase en contacto telefónicamente o por correo electrónico con nuestro servicio de atención al cliente (consulte las direcciones en el folleto de garantía independiente o en www.severin.de).
- Antes de la limpieza, desenchufe el aparato y déjelo que se enfríe.
- Por motivos de seguridad eléctrica, la carcasa y el cable de conexión con clavija no deben ser tratados con líquidos ni sumergirse en ellos.
- Limpie las piezas desmontables con agua después de cada uso y séquelas

bien.

- Para una información más detallada sobre la limpieza, consulte el apartado *Limpieza y Cuidado*.
- El aparato no debe utilizarse con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable, resistente a la temperatura y a las salpicaduras.
- **¡Advertencia! ¡Riesgo de quemaduras!** La superficie para la introducción de la cesta de freír y las ranuras de ventilación de la parte posterior del dispositivo están marcadas con la señal de advertencia  «Superficies calientes», que advierte del riesgo de quemaduras.
- No introduzca la mano dentro del aparato después de sacar el soporte de la cesta.
- Por las ranuras de ventilación situadas en la parte trasera del aparato () sale aire caliente y también al sacar el soporte de la cesta. ¡No toque el aparato ni se incline sobre él!
- Tanto la comida como la cesta de freír están calientes. Sujete la cesta para freír únicamente por el asa. No debe tocarse la comida hasta que se haya enfriado un poco.
- Coloque la cesta únicamente sobre superficies resistentes al calor.
- Este aparato está diseñado para el uso doméstico y usos similares, como por ejemplo
 - en cocinas para personal en

- comercios, oficinas o entornos de trabajo similares.
- en explotaciones agrarias.
 - por clientes de hoteles, moteles y otro tipo de alojamiento típicos
 - en pensiones de alojamiento y desayuno.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años.
 - Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años si están constantemente supervisados.
 - Puede ser utilizado por personas con discapacidad física, sensorial o mental o con falta de experiencia o conocimientos, siempre que estén supervisados o se les instruya sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los riesgos que pueden producirse.
 - Los niños no deben jugar con el aparato.
 - La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
 - El aparato y el cable deben mantenerse alejados de los niños menores de 8 años, especialmente durante su uso y mientras se está enfriando.
- Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe peligro de asfixia.
 - Utilice la freidora únicamente bajo supervisión.
 - Antes de utilizar el aparato, siempre se debe comprobar que tanto la unidad principal como el cable de alimentación o cualquier accesorio no estén defectuosos. En el caso de que el aparato, por ejemplo, se haya caído al suelo o se haya tirado demasiado del cable de alimentación, puede presentar desperfectos externos no visibles. En este caso, no utilice el aparato y póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.
 - No coloque el aparato debajo de muebles de cocina colgados, directamente en contacto con la pared o en una esquina.
 - Se debe mantener una distancia mínima de 15 cm alrededor del aparato. Mantenga una distancia mínima de 30 cm con respecto a la pared posterior.
 - El aparato se debe colocar de forma que la abertura de salida de aire situada en su parte posterior no apunte a ningún objeto sensible al calor, la grasa o la humedad, como el papel pintado, el cristal, paneles de muebles, etc.
 - Retire de las proximidades del aparato los objetos inflamables.
 - ¡No cubra las ranuras de ventilación!
 - Si utiliza papel de horno o papel de aluminio, coloque encima el suficiente peso del alimento a cocinar. El papel de horno o el papel de aluminio sueltos pueden introducirse entre los elementos calefactores y encenderse. Recomendamos evitar el uso de papel de horno o papel de aluminio.
 - Ni el aparato ni el cable de conexión deben acercarse demasiado a una placa caliente ni a una llama abierta. No deje que el cable de conexión cuelgue y manténgalo alejado de las piezas del aparato que se calienten.
 - Deje que el aparato se enfríe totalmente antes de transportarlo.
 - **Extraiga el enchufe de la red,**
 - después de cada uso.
 - en caso de funcionamiento defectuoso durante el uso.
 - antes de cada limpieza.
 - Al desenchufarlo no tire del cable de alimentación, tire del enchufe.
 - No toque el enchufe con las manos mojadas.
 - **No se deben emplear utensilios de cocina de metal al añadir o retirar los alimentos de la cesta de freír, para no rayar el revestimiento.**
 - Si el aparato se utiliza de forma incorrecta o para fines distintos a los previstos, no se aceptará ninguna responsabilidad por los daños que puedan producirse.

Uso previsto

- Este aparato solo es adecuado para cocinar alimentos. Cualquier otro uso se considera inadecuado y puede ocasionar lesiones graves y daños en el aparato.
- El aparato no es adecuado para utilizarlo con aceite o grasa, como en las freidoras normales.
- Utilice el aparato únicamente en interiores.
- El aparato no es adecuado para calentar agua.

Antes de la primera puesta en marcha

- Antes de ponerlo en funcionamiento por primera vez, retire todos los restos de embalaje y los adhesivos. No retire la placa identificadora.
- Limpie el aparato como se describe en el apartado de *limpieza y mantenimiento*.
- Caliente el aparato con la cesta de freír vacía durante 30 minutos a 200 °C para que desaparezca el olor propio del aparato (véase «Preparación con ajuste manual del tiempo y la temperatura»).
- Al hacerlo, procure que haya ventilación suficiente abriendo las ventanas o puertas de las terrazas.
- Limpie a continuación nuevamente el aparato como se describe en el apartado de *Limpieza y Cuidados*.

En espera

- Si el aparato no se utiliza y no se pulsa ningún botón, pasará al modo de espera después de 30 segundos.

Pantalla de control

- Con la pantalla de control puede encenderse y apagarse el aparato, así como seleccionarse cada una de las funciones. Las funciones seleccionadas se iluminan o parpadean.
- Para seleccionar los programas automáticos pulse en primer lugar el botón **MENU**.

	Botón de selección para subir o bajar la temperatura
	
	Tecla de selección: Aumentar/reducir el tiempo
	
	Botón de selección para programas automáticos
	Botón de selección de encendido/apagado
	Tecla de selección: Start/Stop
	Visualización de la temperatura en °C

	Visualización del tiempo en min.
	Visualización del tiempo en h
	Símbolo: Calentar
	Botón de selección para pizza congelada
	Botón de selección para pizza fresca
	Botón de selección de luz de encendida/apagada
	Indicador de programas automáticos

Preparación del aparato

- Coloque el aparato sobre una superficie seca, plana, antideslizante y resistente al calor, que además no reaccione con las patas de goma.
- Prepare los alimentos.
- Saque la cesta de freír.
- Introduzca los alimentos en la cesta para freír. No debe sobrepasarse la marca «MAX».
- Coloque la cesta en la freidora.

Ponga el aparato en marcha

- Enchufe la clavija en la toma. Todos los símbolos de la pantalla se iluminan brevemente y suena un breve pitido. El botón de selección  parpadea.
- Pulse el botón de selección . En la pantalla se muestra la opción para la selección del tiempo de cocinado y la temperatura.

¡Nota! Si no se utiliza después de haberla encendido, se activa el estado de espera. Desde el estado de espera, se abren en primer lugar la selección manual del tiempo de cocinado y la temperatura.

Finalizar el proceso de cocinado antes de tiempo:

Pulse el botón de selección  durante 3 segundos.

El ventilador seguirá funcionando durante un tiempo después de apagar el aparato.

Durante este tiempo, no se pueden realizar más ajustes.

¡Nota! Para poder ver los alimentos a través de la ventana de visualización, encienda o apague la luz con el botón .

Preparación con un programa automático

Hay 10 programas automáticos con tiempos y temperaturas preestablecidos.

- 1. Proceda como se describe en «Preparación del aparato» y «Encendido del aparato».
- 2. Después de encender el aparato, pulse varias veces el botón de selección  para alternar entre los programas. Seleccione los programas para pizza pulsando los botones  o .

¡Consejo!

Si la temperatura y el tiempo deben ajustarse individualmente, se pueden ajustar la temperatura y el tiempo deseados pulsando los botones  o  a la izquierda y derecha de la pantalla.

- 3. Pulse el botón  Start-Stop .
➔ Se frie el alimento. En la pantalla se muestran la temperatura y el tiempo de funcionamiento restante. Los botones de selección  y  se iluminan fijos. Cuando se haya acabado el tiempo, se emitirán tres pitidos largos y en la pantalla se mostrará «End».
- 4. Retire la cesta de la freidora cogiéndola por el asa.
- 5. Deposite los alimentos en un recipiente resistente al calor.
- 6. Deje enfriar la cesta de freír.
- 7. Saque el enchufe de la toma.
- 8. Limpie la cesta de freír como se describe en «Limpieza y cuidado».

Ajustes estándar de los programas automáticos

Símbolo	Alimento	Temperatura	Tiempo
	Pizza congelada	220 °C	8 min
	Pizza fresca	230 °C	9 min
	Patatas fritas (congeladas)	180 °C	20 min
	Filete/chuletas	200 °C	12 min
	Pollo	200 °C	20 min
	Pescado	140 °C	15 min

	Langostinos	170 °C	15 min
	Verduras	170 °C	15 min
	tartas pequeñas en moldes para horno	180 °C	6 min
	Función de deshidratación	60 °C	8:00 h

Preparación con ajuste manual del tiempo y la temperatura

- 1. Proceda como se describe en «Preparación del aparato» y «Encendido del aparato». En la pantalla se muestra la temperatura preseleccionada en °C a la izquierda y el tiempo preseleccionado en min. a la derecha.
- 2. Seleccione la temperatura con la ayuda de los botones  y  a la izquierda.
- 3. Seleccione el tiempo (en minutos) con la ayuda de los botones  y a la  derecha.

¡Nota! La temperatura se cambia en variaciones de 5 °C desde 40 a 230 °C.

El tiempo se cambia en variaciones de un minuto hasta 60 minutos y en variaciones de 10 minutos entre 1:00 h y 12:00 h. El intervalo de ajuste varía dependiendo del programa concreto seleccionado:

Ningún programa seleccionado:

- Intervalo de temperatura 120 – 230 °C
- Intervalo de tiempo: 1 – 60 min

PIZZA CONGELADA, PIZZA FRESCA y filetes:

- Intervalo de temperatura 120 – 230 °C
- Intervalo de tiempo: 1 – 20 min

Función de deshidratación:

- Intervalo de temperatura 40 – 100 °C
- Intervalo de tiempo: 0:01 h – 12:00 h

Resto de programas:

- Intervalo de temperatura 120 – 200 °C
- Intervalo de tiempo: 1 – 60 min

Mantenga pulsados los botones  o  para que avancen y retrocedan rápidamente.

- 4. Pulse el botón de selección .
➔ Los alimentos se frien. En la pantalla se iluminan alternativamente la temperatura y el tiempo restante. Los botones de selección  y  se iluminan fijos e indican que está en funcionamiento. El tiempo de preparación y la temperatura se pueden cambiar en cualquier momento durante el funcionamiento, como se ha descrito anteriormente. Cuando ha transcurrido el tiempo, se oye una señal acústica.

5. Proceda como se describe en «Preparación con programas automáticos».

Interrumpir el proceso de cocinado:

1. Mientras está funcionando, pulse el botón de selección (▶).
El proceso de calentamiento se interrumpe, el tiempo se detiene y el botón de selección (▶) y la pantalla parpadean. Durante este tiempo, el ventilador seguirá funcionando unos segundos.

Continuar el proceso de cocinado:

2. Pulse de nuevo el botón de selección (▶).

¡Nota! El proceso de cocinado también se puede interrumpir sacando del aparato la cesta de freír por el asa. El programa se interrumpe y se reanuda automáticamente tan pronto como se vuelve a colocar la cesta para freír.

Función de deshidratación

Con la ayuda de la función de deshidratación se pueden deshidratar frutas y frutos. En el programa de deshidratación, pueden deshidratarse frutas y frutos hasta un máximo de 12 horas a temperaturas entre 40 y 100 °C.

1. Proceda como se describe en «Preparación del aparato» y «Encendido del aparato».
2. Pulse el botón (MENU) varias veces para seleccionar la función de deshidratación (88°).
3. Seleccione la temperatura y el tiempo deseados.
4. Pulse el botón de selección (▶) para iniciar la función de deshidratación.
5. Una vez transcurrido el tiempo, se emitirán 3 pitidos. Los frutos o la fruta deshidratados se pueden retirar.

¡Nota! El tiempo y la temperatura necesarios dependen del contenido de agua y, por lo tanto, pueden variar considerablemente.

Cambiar los ajustes estándar

Pueden establecerse valores individuales fijos para los ajustes estándar de temperatura y tiempo de los programas.

1. Proceda como se describe en «Preparación del aparato» y «Encendido del aparato».
2. Seleccione un programa.
3. Seleccione los ajustes deseados para la temperatura y el tiempo.
4. Pulse el botón de selección (▶) durante 3 segundos. Los ajustes se guardarán como estándar para el programa.

Restablecer los ajustes estándar

Los ajustes estándar pueden establecerse a la configuración de fábrica.

1. Proceda como se describe en «Preparación del aparato» y «Encendido del aparato».
2. Pulse el botón de selección (MENU) durante 3 segundos. Se restablecen los ajustes estándar.

Proceso de cocinado finalizado

Una vez transcurrido el tiempo, se emitirán 3 pitidos cortos y se activará el estado de espera.

Consejos de preparación

- Los platos pueden prepararse con los ajustes básicos del programa automático o con ajustes personalizados.
- Los tiempos de cocinado indicados son solo indicativos. El tiempo de preparación y la temperatura especificados deben ajustarse en función de la naturaleza de los alimentos.
- Cuando se utilizan grandes cantidades, aumenta el tiempo de preparación. Recomendamos dar la vuelta a los alimentos varias veces.
- Si la comida está muy hecha, recomendamos bajar la temperatura antes de acortar el tiempo de preparación.
- Recomendamos una temperatura no superior a 170 °C para freír alimentos con almidón. Una temperatura más baja con una menor cantidad a freír reduce la formación de sustancias perjudiciales para la salud.

Limpieza y cuidado

- Antes de la limpieza, desenchufe la freidora y déjela enfriar completamente.
- **¡Atención!** ¡Riesgo de descarga eléctrica! ¡Por motivos de seguridad eléctrica, la carcasa y el cable de conexión no deben ser tratados con líquidos ni sumergirse en ellos!
- **¡Nota!** No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos para no rayar la carcasa ni el revestimiento cerámico de la cesta de freír.
- **¡Nota!** Todas las piezas extraíbles se pueden limpiar en el lavavajillas. Sin embargo, dado que la sal del detergente para lavavajillas puede dañar el revestimiento antiadherente, si se limpia con frecuencia, se recomienda una limpieza suave a mano.
- Limpie la cesta de freír con agua caliente y séquela bien.
- Limpie con un paño húmedo la carcasa y la superficie para la introducción de la cesta para freír.

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.

Friggitrice ad aria 4 l

Gentile Cliente,

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare il dispositivo e conservarle per riferimento futuro. L'apparecchio può essere utilizzato esclusivamente da persone che conoscono bene le istruzioni di sicurezza.

Collegamento

Collegare il dispositivo solo a una presa con protezione di terra correttamente installata.

La tensione di rete deve corrispondere alla tensione specificata sulla targhetta del dispositivo.

Il dispositivo è conforme alle direttive previste per il marchio CE.

Descrizione

1. Display di comando
2. Apparecchio principale
3. Maniglia / cestello per friggere
4. Vaschetta per frittura
5. Targhetta identificativa (sotto l'apparecchio)
6. Cavo di alimentazione con spina

Avvertenze di sicurezza

- Per evitare pericoli e rispettare le norme di sicurezza, le riparazioni dell'apparecchio e del cavo di collegamento possono essere eseguite solo dal nostro servizio clienti. Pertanto, in caso di riparazione, contattare il nostro servizio clienti per telefono o via e-mail (vedere i contatti dell'assistenza nel libretto di garanzia separato o sul sito web www.severin.de).
- Prima della pulizia, estrarre la spina di alimentazione e lasciare raffreddare il dispositivo.
- Per ragioni di sicurezza elettrica, l'apparecchio principale e il cavo di alimentazione con spina non devono essere trattati con liquidi e nemmeno immersi in essi.
- Dopo ogni impiego, pulire i singoli

componenti rimovibili con acqua calda e asciugarli accuratamente.

- I dettagli delle operazioni di pulizia sono disponibili nel paragrafo *Pulizia e manutenzione*.
- L'apparecchio non è concepito per essere utilizzato con un timer esterno o sistemi di comando a distanza separati.
- Poggiate l'apparecchio su una base stabile, termoresistente e riparata dagli spruzzi.
- **Avvertenza!** Pericolo di ustioni! La superficie di inserimento per il cestello per friggere e le fessure di ventilazione sul retro dell'apparecchio sono contrassegnate con l'etichetta  "Superfici calde", che richiama l'attenzione sul rischio di ustioni.
- Dopo aver tolto il portacestello non rimetterlo nell'apparecchio aperto.
- Al momento della rimozione del portacestello, fuoriesce del vapore bollente dalle fessure di ventilazione e nel retro () dell'apparecchio. Non afferrate né piegatevi sull'apparecchio!
- Sia gli alimenti che il cestello per friggere raggiungono temperature elevate. Afferrare la vaschetta per frittura esclusivamente dal manico. Non toccare gli alimenti, ma attendere qualche minuto per consentirne il raffreddamento.
- Poggiate la vaschetta per frittura esclusivamente su superfici resistenti al calore.
- L'apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e

- simili, come, ad esempio,
- nelle cucine dello staff di negozi, uffici e ambienti di lavoro simili,
 - nelle aziende agricole,
 - da clienti di alberghi, motel e stabilimenti simili,
 - nei bed and breakfast.
- L'apparecchio non può essere utilizzato da bambini di età compresa tra 0 e 8 anni.
 - Può essere utilizzato dai bambini dagli 8 anni in su, purché siano continuamente sotto sorveglianza.
 - Può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e/o conoscenza, se vengono supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se hanno compreso i rischi connessi.
 - I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
 - La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
 - Tenere l'apparecchio e il suo cavo di collegamento lontani dai bambini al di sotto degli 8 anni, specialmente durante l'utilizzo e il periodo di raffreddamento.
- Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini. Sussiste, tra l'altro il rischio di soffocamento!
 - Utilizzare la friggitrice esclusivamente sotto sorveglianza.
 - Prima della messa in funzione, controllare l'intero apparecchio, compreso il cavo di collegamento e gli eventuali accessori, per verificare che non vi siano difetti o danni che ne potrebbero compromettere la sicurezza funzionale. Se l'apparecchio, ad esempio, è caduto a terra o la spina è stata scollegata dalla presa tirando il cavo di alimentazione, potrebbero esserci dei danni non visibili dall'esterno. In questi casi, non mettete in funzione l'apparecchio e contattate il nostro servizio clienti.
 - Non collocate l'apparecchio al di sotto di mobili pensili, direttamente contro una parete o in un angolo.
 - Mantenete da tutti i lati dell'apparecchio una distanza minima di 15 cm. Mantenere una distanza minima di 30 cm dalla parete posteriore.
 - Installate l'apparecchio in modo tale che lo scarico dell'aria sul retro dell'apparecchio non sia diretto verso oggetti sensibili a calore, grasso o umidità, come tappezzerie, lastre di vetro, superfici di mobili, ecc.
 - Rimuovete gli oggetti anche lievemente infiammabili posti nelle vicinanze dell'apparecchio.
 - Non coprite gli sfati sull'apparecchio!
 - Quando si utilizza carta da forno o fogli di alluminio, appesantirli sufficientemente con gli alimenti da cuocere. La carta da forno sfusa o il foglio di alluminio possono penetrare negli elementi riscaldanti e infiammarsi. Si consiglia di non utilizzare carta da forno e fogli di alluminio.
 - Né l'apparecchio né il cavo di collegamento devono avvicinarsi troppo a piastre di cottura o a fiamme libere. Non lasciate pendere liberamente il cavo di alimentazione e tenetelo lontano dagli elementi riscaldanti.
 - Prima di trasportare l'apparecchio, è necessario, innanzitutto, che lo lasciate raffreddare bene.
 - **Scollegare la spina di alimentazione,**
 - **dopo ogni utilizzo.**
 - **in caso di malfunzionamenti durante il funzionamento,**
 - **prima di ogni pulizia.**
 - Evitare di scollegare la spina di alimentazione dalla presa tirandola per il cavo, bensì rimuoverla afferrandola dagli appositi punti di presa.
 - Non toccate la spina di alimentazione con le mani umide.
 - **Non utilizzare utensili da cucina in metallo quando si dispongono gli alimenti nel cestello per friggere e si prelevano da quest'ultimo per evitare di graffiare il rivestimento.**
 - Se l'apparecchio viene utilizzato in modo scorretto o per scopi diversi da quelli previsti, non ci si assume alcuna responsabilità per eventuali danni che possono verificarsi.

Uso previsto

- L'apparecchio è adatto esclusivamente alla cottura di alimenti. Qualsiasi altro uso è considerato improprio e può causare lesioni gravi e danni al dispositivo.
- L'apparecchio non è adatto all'utilizzo con olio o grassi, come accade con le friggitrici tradizionali.
- Utilizzate l'apparecchio esclusivamente al chiuso.
- L'apparecchio non è adatto per il riscaldamento dell'acqua.

Al primo utilizzo

- Prima del primo utilizzo, rimuovete tutti i resti di imballo e gli adesivi dall'apparecchio. Non rimuovere la targhetta di identificazione.
- Pulire l'apparecchio come descritto nel paragrafo *Pulizia e manutenzione*.
- Riscaldare l'apparecchio con il cestello per friggere inserito per 30 minuti a 200 °C senza inserire alcun alimento, per smorzare il tipico odore metallico dell'apparecchio (si veda la sezione *Preparazione con impostazioni manuali per tempo e temperatura*).
- Per un'adeguata ventilazione, tenete la finestra o le porte del balcone aperte.
- In seguito, pulite nuovamente l'apparecchio come descritto nel paragrafo *Pulizia e cura*.

Stand-by

- Se l'apparecchio non viene utilizzato e non viene premuto alcun tasto, lo stesso passa alla modalità standby dopo circa 30 secondi.

Display di comando

- Dal display di comando è possibile accendere e spegnere l'apparecchio e selezionare le singole funzioni. Le funzioni selezionate si illuminano o lampeggiano.
- Per prima cosa, premere il tasto  per selezionare i programmi automatici.

 	Pulsanti di selezione della temperatura (più alta/ più bassa)
 	Pulsanti di selezione del tempo (più/ meno)
	Pulsante di selezione dei programmi automatici
	Pulsante di selezione per l'accensione e lo spegnimento
	Tasto di selezione Start/Stop

	Indicazione della temperatura in °C
	Tempo di visualizzazione in min
	Indicazione del tempo in h
	Indicatore del riscaldamento
	tasto di selezione pizza surgelata
	Tasto di selezione pizza fresca
	Tasto di selezione per l'accensione e lo spegnimento della luce
	Indicazione dei programmi automatici

Predisposizione dell'apparecchio

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta, piana, antiscivolo, resistente al calore e che non possa graffiarsi a causa dei piedini in gomma.
2. Preparare gli alimenti.
3. Rimuovere il cestello per friggere.
4. Riempire il cestello da frittura con gli alimenti. Non superare la tacca "MAX".
5. Inserire il cestello da frittura nella friggitrice.

Accensione dell'apparecchio

1. Inserire la spina di alimentazione nella presa. Tutti i simboli sul display si accendono brevemente e viene emesso un breve segnale acustico. Il tasto di selezione  lampeggia.
2. Toccare il tasto di selezione . Sul display ora vengono visualizzare le opzioni di selezione del tempo di cottura e della temperatura.

Attenzione! Se dopo l'accensione non viene eseguita alcuna operazione, si attiva la modalità standby. Dalla modalità standby, viene aperta per prima la selezione manuale del tempo di cottura e della temperatura. Terminare la cottura prima dello scadere del tempo: Premere il tasto di selezione (⏻) per circa 3 secondi. La ventola continua a funzionare per qualche istante dopo lo spegnimento dell'apparecchio. Durante questo periodo non è possibile effettuare ulteriori impostazioni.

Attenzione! Per controllare gli alimenti attraverso la finestra di visualizzazione, accendere e spegnere la lampadina con il tasto di selezione (💡).

Preparazione con programma automatico

Sono disponibili 10 programmi automatici con tempi e temperature preimpostate.

1. Procedere come descritto in "Preparazione dell'apparecchio" e "Accensione dell'apparecchio".
2. Dopo aver acceso l'apparecchio, toccare più volte il tasto di selezione (MENU) per passare da un programma all'altro. Selezionare i programmi pizza toccando i tasti di selezione (FROZEN PIZZA) o (FRESH PIZZA).

Suggerimento!

Se la temperatura e l'ora devono essere regolate singolarmente, è possibile impostare la temperatura o l'ora desiderata premendo i tasti (▲) o (▼) a sinistra e a destra del display.

3. Toccare il tasto di avvio/arresto (▶).
⇒ Gli alimenti vengono fritti. Sul display viene visualizzata la temperatura e il tempo di funzionamento residuo. I tasti di selezione (⏻) e (▶) si accendono in modo fisso. Allo scadere del tempo, vengono emessi tre segnali acustici prolungati e sul display viene visualizzato "End".
4. Estrarre dalla friggitrice il cestello da frittura afferrandolo dalla maniglia.
5. Trasferire gli alimenti in un recipiente resistente al calore.
6. Lasciare raffreddare il cestello per friggere.
7. Estrarre la spina dalla presa.
8. Pulire il cestello per friggere come descritto nella sezione "Pulizia e manutenzione".

Impostazioni predefinite dei programmi automatici

Simbolo	Cibo	Temperatura	Tempo
	Pizza surgelata	220 °C	8 min
	Pizza fresca	230 °C	9 min
	Patatine fritte (surgelate)	180 °C	20 min
	Bistecca/braciole	200 °C	12 min
	Pollo	200 °C	20 min
	Pesce	140 °C	15 min
	Gamberetti	170 °C	15 min
	Verdure	170 °C	15 min
	Cupcake in stampi per dolci adatti al forno	180 °C	6 min
	Funzione di essiccazione	60 °C	8:00 h

Preparazione mediante impostazione manuale di tempo e temperatura

1. Procedere come descritto in "Preparazione dell'apparecchio" e "Accensione dell'apparecchio". Sul display viene visualizzata la temperatura preselezionata in °C a sinistra e il tempo preselezionato in min a destra.
2. Impostare la temperatura con i tasti (▲) e (▼) a sinistra.
3. Impostare il tempo (in minuti) con i tasti (▲) e (▼) a destra.

Attenzione! La temperatura viene modificata con incrementi di 5 °C nell'intervallo da 40 a 230 °C.

Il tempo viene modificato con incrementi di minuti da un minuto a 60 minuti e incrementi di 10 minuti da 1:00 h a 12:00 h. Gli intervalli regolabili differiscono quando si selezionano programmi specifici:

Nessun programma selezionato:

- Intervallo di temperatura: 120 – 230 °C
- Intervallo di tempo: 1 – 60 min

FROZEN PIZZA, FRESH PIZZA e bistecca:

- Intervallo di temperatura: 120 – 230 °C
- Intervallo di tempo: 1 – 60 min

Funzione di essiccazione:

- Intervallo di temperatura: 40 – 100 °C
- Intervallo di tempo: 0:01 h – 12:00 h

Altri programmi:

- Intervallo di temperatura: 120 – 200 °C
- Intervallo di tempo: 1 – 60 min

Tenere premuti i tasti  o  per scorrere rapidamente avanti e indietro.

4. Toccare il tasto di selezione .
➔ Gli alimenti vengono fritti. Sul display si illuminano in modo alternato la temperatura e il tempo residuo. I tasti di selezione  e  si accendono in modo fisso a indicare il funzionamento. Il tempo di cottura e la temperatura possono essere modificati in qualsiasi momento durante il funzionamento come descritto sopra.
Al termine del tempo impostato, l'apparecchio emette un segnale acustico.
5. Procedere come descritto nella sezione "Preparazione con programma automatico".

Interruzione della cottura:

1. Toccare il tasto di selezione  durante il funzionamento.
processo di riscaldamento viene interrotto, il tempo si arresta e il tasto di selezione  e il display lampeggiano. Durante questo periodo, la ventola continua a funzionare per alcuni secondi.

Proseguimento della cottura:

2. Toccare nuovamente il tasto di selezione .

Attenzione! Il processo di cottura può anche essere interrotto rimuovendo il cestello per friggere dall'apparecchio. Il programma si interrompe e riprende automaticamente non appena il cestello per friggere viene reinserito.

Funzione di essiccazione

Tramite la funzione di essiccazione, è possibile essiccare frutta e verdura. Nel programma di essiccazione, frutta e verdura possono essere essiccate per un massimo di 12 ore a temperature comprese fra 40 e 100 °C.

1. Attenersi alle istruzioni riportate nella sezione "Preparazione dell'apparecchio" e "Accensione dell'apparecchio".
2. Toccare più volte il tasto di selezione  per selezionare la funzione di essiccazione .
3. Selezionare la temperatura e l'ora desiderate.
4. Toccare il tasto di selezione  per avviare la funzione di essiccazione.
5. Al termine del tempo, vengono emessi 3 segnali acustici. La frutta o la verdura essiccate possono essere rimosse.

Attenzione! Il tempo e la temperatura necessari dipendono dal contenuto di acqua, pertanto possono variare notevolmente

Modifica delle impostazioni predefinite

Le impostazioni predefinite di temperatura e tempo per i programmi possono essere impostate in modo permanente su valori specifici.

1. Attenersi alle istruzioni riportate nella sezione "Preparazione dell'apparecchio" e "Accensione dell'apparecchio".
2. Selezionare un programma.
3. Effettuare le impostazioni desiderate per temperatura e tempo.
4. Premere il tasto di selezione  per circa 3 secondi.
Le impostazioni a questo punto vengono memorizzate come predefinite per il programma.

Ripristino delle impostazioni predefinite

Le impostazioni predefinite possono essere ripristinate alle impostazioni di fabbrica.

1. Attenersi alle istruzioni riportate nella sezione "Preparazione dell'apparecchio" e "Accensione dell'apparecchio".
2. Premere il tasto di selezione  per circa 3 secondi.
Le impostazioni predefinite sono state ripristinate.

Termine della cottura

Trascorso il tempo, vengono emessi 3 brevi segnali acustici e viene attivata la modalità standby.

Consigli per la preparazione

- È possibile preparare le pietanze con l'impostazione base dei programmi automatici o con quella personalizzata.
- I tempi di cottura indicati sono solo indicativi. In base alle caratteristiche degli alimenti, è necessario adattare il tempo di cottura specificato e la temperatura.
- In caso di grandi quantità, va aumentato anche il tempo di cottura. Consigliamo di ruotare più volte gli alimenti.
- Se gli alimenti diventano troppo scuri, si raccomanda, innanzitutto, di abbassare la temperatura prima ancora di ridurre il tempo di cottura.
- Per una frittura più sana rispetto ai fritti amidacei, consigliamo di non superare la temperatura di 170 °C. Riducendo la temperatura e la quantità di cose da friggere, viene meno la formazione di sostanze nocive.

Pulizia e cura

- Prima della pulizia, estraete la spina di alimentazione e lasciate raffreddare completamente la friggitrice.
- **Attenzione!** Pericolo di scossa elettrica! Per ragioni di sicurezza elettrica, l'apparecchio principale e il cavo di alimentazione non devono essere trattati con liquidi e nemmeno immersi in essi!
- **Attenzione!** Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi per non graffiare l'alloggiamento e il rivestimento ceramico del cestello per friggere.
- **Attenzione!** Tutte le parti rimovibili possono essere lavate in lavastoviglie. Tuttavia, poiché il sale del detergente per lavastoviglie può danneggiare il rivestimento antiaderente con una pulizia frequente, si consiglia una pulizia delicata a mano.
- Pulire il cestello per friggere in acqua calda e asciugarlo completamente.
- Pulite con un panno umido l'alloggiamento e la superficie di inserimento per la vaschetta di frittura.

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.

Varmluftsafrfryer 4 l

Kære kunde,

læs brugsanvisningen grundigt, inden du tager apparatet i brug, og opbevar den til senere brug. Apparatet må kun benyttes af personer, der er fortrolige med sikkerhedsanvisningerne.

Tilslutning

Apparatet skal tilsluttes en korrekt installeret og sikret stikkontakt.

Netspændingen på brugsstedet skal modsvare angivelserne på typepladen.

Apparatet lever op til de direktiver, der er bindende for CE-mærkningen.

Oversigt

1. Kontrolpanel
2. Kabinet
3. Håndtag/friturekurv
4. Friturekurv
5. Typeskilt (på undersiden)
6. Ledning med stik

Sikkerhedsinstruktioner

- For at undgå farer og overholde sikkerhedsbestemmelserne, må reparation af enheden og ledningen kun udføres af vores kundeservice. Ved behov for reparation bedes du kontakte vores kundeservice pr. telefon eller e-mail (serviceadressen finder du i det separate garantihæfte eller på www.severin.de).
- Tag stikket ud af kontakten, og lad enheden køle af inden rengøringen.
- Pga. risikoen for elektrisk stød må kabinettet og ledningen ikke behandles med væsker eller nedsænkes i væske.
- Efter hver brug vaskes de aftagelige enkeltdele i varmt opvaskevand og tørres omhyggeligt.
- Nærmere anvisninger om rengøring findes i *afsnittet Rengøring og vedligeholdelse*.

- Apparatet er ikke egnet til brug med en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Stil apparatet på et stabilt, temperaturbestandigt underlag, der er uimodtageligt for stænk.
- **Advarsel!** Skoldningsfare!
Indførsingsområdet for friturekurven og ventilationsåbningerne på bagsiden af apparatet er markeret med advarselsskiltet  "Varme overflader", som gør opmærksom på skoldningsfaren.
- Tag ikke fat i det åbne apparat efter udtagning af kurven.
- Der kommer varm damp ud af luftsprækkerne på apparatets bagside () samt under udtagning af kurven. Ræk ikke ind over apparatet, og bøj dig ikke ind over det!
- Både maden og friturekurven er varm. Tag kun fat i friturekurven ved grebet. Tag ikke fat i madvarerne, før de er kølet lidt af.
- Stil friturekurven på et varmebestandigt underlag.
- Enheden er beregnet til brug i husholdningen og lignende anvendelse, som fx
 - i personalekøkkener i butikker, kontorer og andre lignende arbejdsmiljøer,
 - i landbohusholdninger,
 - af gæster på hoteller, moteller og i andre typiske boligmiljøer,
 - i bed and breakfasts.
- Apparatet må ikke benyttes af børn i alderen 0-8 år.

- Apparatet kan anvendes af børn over 8 år, såfremt de er under konstant opsyn.
 - Det kan anvendes af personer med nedsatte fysiske, motoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, såfremt de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug og har forstået de dermed forbundne farer.
 - Børn må ikke lege med enheden.
 - Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
 - Hold apparatet og ledningen udenfor rækkevidde af børn under 8 år, især under brugen og afkølingen.
 - Hold indpakningsmateriale udenfor børns rækkevidde. Der er risiko for kvælning!
 - Hold øje med airfryeren under brugen.
 - Før du tager enheden i brug, skal du kontrollere hele enheden, inklusive dens ledning og alt tilbehør, for fejl og skader, der kan forringe dens funktionsdygtighed. Hvis enheden er faldet på gulvet, eller der er trukket i ledningen, kan der forekomme skader, der ikke er synlige udefra. I så fald må apparatet ikke benyttes. Du bedes i stedet kontakte vores kundeservice.
 - Apparatet må ikke placeres i et hængeskab, direkte op mod en væg eller i et hjørne.
 - Sørg for mindst 15 cm frirum på alle sider. Hold en minimumsafstand på 30 cm fra bagvæggen.
 - Placer apparatet på en sådan måde, at bagpanelet ikke vender ind mod varme-, fedt- eller fugtfølsomme flader som fx tapet, glasplader, møbler osv.
 - Hold brændbare genstande på afstand af apparatet.
 - Apparatets luftsprækker må ikke tildækkes!
 - Når du bruger bagepapir eller aluminiumsfolie, skal du tynde dem tilstrækkeligt ned med den mad, der skal tilberedes. Løst bagepapir eller aluminiumsfolie kan komme ind i varmeelementerne og antændes. Vi anbefaler, at du undgår at bruge bagepapir og aluminiumsfolie.
 - Hverken apparatet eller tilslutningskablet må komme for tæt på en varmeplade eller åben ild. Lad ikke ledningen hænge ned, og hold den på afstand af varme dele.
 - Lad apparatet køle helt af, inden det transporteres.
 - **Træk stikket ud af kontakten,**
 - efter hver brug,
 - i tilfælde af funktionsfejl under driften,
 - inden hver rengøring.
 - Tag ikke stikket ud af kontakten ved at trække i ledningen, men tag fat i selve stikket.
 - Tag ikke fat i stikket med våde hænder.
 - **Undlad at anvende metalredskaber ved påfyldning og udtagning af madvarer i friturekurven. Derved undgår du at ridse belægningen.**
 - Hvis enheden bruges forkert eller til et formål, som den ikke er beregnet til, tages der intet ansvar for eventuelle skader, der måtte opstå.
- ### Anvendelsesformål
- Apparatet er udelukkende beregnet til tilberedning af levnedsmidler. Enhver anden anvendelse regnes som forkert og kan medføre alvorlig personskade eller skade på apparatet.
 - Apparatet er ikke beregnet til stegning med olie eller fedt, som det ellers er sædvanligt med almindelige fritureapparater.
 - Apparatet må kun benyttes inden døre.
 - Apparatet er ikke egnet til opvarmning af vand.
- ### Før den første brug
- Før første ibrugtagning skal du fjerne alle rester af indpakningen samt alle klistermærker fra apparatet. Fjern ikke typeskiltet.
 - Rengør apparatet som beskrevet under *Rengøring og pleje*.
 - Opvarm apparatet med stegekurven i 30 minutter til 200 °C uden indhold, så apparatets iboende lugt kan aftage (se *Tilberedning ved manuel indstilling af tid og temperatur*).
 - Sørg for tilstrækkelig udluftning ved at lade et vindue eller en altandør stå åben.
 - Rengør til slut apparatet igen, som beskrevet i afsnittet *Rengøring og pleje*.
- ### Standby
- Hvis apparatet ikke bruges, og der ikke trykkes på nogen knap, skifter apparatet til standbytilstand efter ca. 30 sek.
- ### Kontrolpanel
- Apparatet tændes og slukkes med tasterne på kontrolpanelet. Her vælges ligeledes de enkelte funktioner. De valgte funktioner lyser eller blinker på displayet.
 - Hvis du vil vælge et automatisk program, skal du først trykke på tasten **(MENU)**.

	Taster - Øg / sænk temperatur
	Taster - Forlæng / forkort tid
	Taster - Automatiske programmer
	Taster – Tænd/sluk
	Taster Start/Stop
	Vis temperatur i °C
	Vis tid i min.
	Display - Tid i timer
	Display - Opvarmning
	Taster – Fryserpizza
	Taster – Frisk pizza
	Taster – Tænd/sluk lys
	Ikoner for automatiske programmer

Klargøring af apparatet

1. Placer apparatet på en tør, jævn, skridsikker, varmebestandig overflade, der heller ikke reagerer med gummifødderne.
2. Forbered maden, der skal tilberedes.
3. Fjern friturekurven.
4. Fyld madvarerne i friturekurven. Markeringen „MAX“ må ikke overskrides.
5. Sæt friturekurven i frituregryden.

Tænd for apparatet

1. Sæt stikket i stikkontakten. Alle symboler i displayet lyser kortvarigt, og et kort bip lyder. Tasten  blinker.
2. Tryk på tasten . Displayet viser nu valgmuligheden for tilberedningstid og temperatur.

Bemærk! Hvis ingen yderligere brug finder sted efter tænding, aktiveres standbytilstanden. Fra standbytilstanden åbnes det manuelle valg af tilberedningstid og temperatur først.

Afslut tilberedningen, før tiden udløber:

Tryk på tasten  i ca. 3 sekunder.

Ventilatoren vil fortsætte med at køre i nogen tid, efter at apparatet er blevet slukket.

Der kan ikke foretages yderligere indstillinger i dette tidsrum.

Bemærk! For at kunne se maden gennem visningsvinduet skal du tænde og slukke lyset med tasten .

Tilberedning med automatisk program

Der er 10 automatiske programmer med forudindstillede tider og temperaturer til rådighed.

1. Procedure som beskrevet under “Klargøring af apparatet” og “Tænd for apparatet”.
2. Når du har tændt apparatet, skal du gentagne gange trykke på tasten  for at skifte mellem programmerne. Vælg pizzaprogrammerne ved at trykke på tasterne  eller .

Tip!

Hvis temperatur og tid skal justeres individuelt, kan den ønskede temperatur eller tid indstilles ved at trykke på tasterne  eller  til venstre og højre for displayet.

3. Tryk på tasten Start-Stop .
 - ➡ Madvarerne tilberedes. Displayet viser temperaturen og den resterende driftstid. Tasterne  og  lyser konstant. Når tiden er gået, lyder der tre lange bip, og “End” vises på displayet.
4. Tag fat i grebet på friturekurven, og tag den ud af frituregryden.
5. Placér de tilberedte madvarer i en varmebestandig beholder.
6. Lad friturekurven køle af.
7. Tag stikket ud af stikkontakten.
8. Rengør friturekurven som beskrevet i afsnittet “Rengøring og vedligeholdelse”.

Standardindstillingerne for de automatiske programmer

Symbol	Madvare	Temperatur	Tid
	Frysepizza	220 °C	8 min
	Frisk pizza	230 °C	9 min
	Pommes frites (dybfrosne)	180 °C	20 min
	Bøf/koteletter	200 °C	12 min
	Kylling	200 °C	20 min
	Fisk	140 °C	15 min
	Rejer	170 °C	15 min
	Grøntsager	170 °C	15 min
	Små kager i bageovnsegnede kageforme	180 °C	6 min
	Tørrefunktion	60 °C	8:00 h

Tilberedning ved manuel indstilling af tid og temperatur

- Procedure som beskrevet under "Klargøring af apparatet" og "Tænd for apparatet". Displayet viser den forudvalgte temperatur i °C til venstre og den forudvalgte tid i min til højre.
- Brug tasterne  og  til venstre for at indstille temperaturen.
- Brug tasterne  og  til højre for at indstille tiden (i minutter).

Bemærk! Temperaturen ændres i trin på 5 °C i intervallet 40 til 230 °C.

Tiden ændres i minutintervaller fra et minut til 60 minutter og i 10 minutters intervaller fra 1:00 til 12:00 timer. De justerbare områder varierer, når visse programmer vælges:

Intet program valgt:

- Temperaturområde: 120 – 230 °C
- Tidsinterval: 1 – 60 min.

FRYSEPIZZA, FRISK PIZZA og bøf:

- Temperaturområde: 120 – 230 °C
- Tidsinterval: 1 – 20 min.

Tørrefunktion:

- Temperaturområde: 40 – 100 °C
- Tidsinterval: 0:01 timer – 12:00 timer

Andre programmer:

- Temperaturområde: 120 – 200 °C
- Tidsinterval: 1 – 60 min.

Tryk på  eller  for at skifte hurtigt frem og tilbage.

- Tryk på tasten .
 Måden er tilberedt. På displayet lyser skiftevis temperaturen og den resterende tilberedningstid. Tasterne  og  lyser konstant og angiver driften. Tilberedningstiden og temperaturen kan ændres når som helst under drift som beskrevet ovenfor. Når tiden er udløbet, lyder en signaltone.
- Fortsæt som beskrevet under "Tilberedning med automatisk program".

Afbyrd tilberedningsprocessen:

- Under drift skal du trykke på tasten .
Opvarmningsprocessen afbrydes, tiden stoppes, og tasten  og displayet blinker. I løbet af denne tid vil ventilatoren fortsætte med at køre i et par sekunder.

Fortsæt tilberedningsprocessen:

- Tryk på tasten  igen.

Bemærk! Tilberedningsprocessen kan også afbrydes ved at fjerne en friturekurv fra apparatet ved hjælp af hånden. Programmet afbrydes og genoptages automatisk, så snart friturekurven genindsættes.

Tørrefunktion

Frugt og grøntsager kan tørres ved hjælp af tørrefunktionen. I tørreprogrammet kan frugt og grøntsager tørres i op til 12 timer ved temperaturer mellem 40 og 100 °C.

- Gå frem som beskrevet i afsnittene "Klargøring af apparatet" og "Tænd for apparatet".
- Tryk på tasten  flere gange for at vælge tørrefunktionen .
- Vælg den ønskede temperatur og tid.
- Tryk på tasten  for at starte tørrefunktionen.
- Når tiden er gået, lyder der 3 bip. Den tørrede frugt kan fjernes.

Bemærk! Den tid og temperatur, der kræves, afhænger af vandindholdet og kan derfor variere meget.

Ændr standardindstillinger

Standardindstillingerne for temperatur og tid for programmerne kan indstilles permanent til individuelle værdier.

1. Gå frem som beskrevet i afsnittene "*Klargøring af apparatet*" og "*Tænd for apparatet*".
2. Vælg et program.
3. Foretag de ønskede indstillinger for temperatur og tid.
4. Tryk på tasten  i ca. 3 sekunder. Indstillingerne gemmes nu som standard for programmet.

Nulstil standardindstillinger

Standardindstillingerne kan nulstilles til fabriksindstillingerne.

1. Gå frem som beskrevet i afsnittene "*Klargøring af apparatet*" og "*Tænd for apparatet*".
2. Tryk på tasten  i ca. 3 sekunder. Standardindstillingerne nulstilles.

Tilberedningen er færdig

Når tiden er gået, lyder 3 korte bip, og standbytilstanden aktiveres.

Tilberedningstips

- Madvarerne kan tilberedes iht. grundindstillingerne i de automatiske programmer eller iht. individuelle indstillinger.
- De angivne tilberedningstider er kun vejledende. Den angivne tilberedningstid og temperatur skal tilpasses typen af madvarer.
- Ved større mængder øges tilberedningstiden. Vi anbefaler, at madvarerne vendes regelmæssigt.
- Bliver madvarerne mørke, anbefaler vi, at temperaturen sænkes fremfor at afkorte tilberedningstiden.
- Til ernæringsrigtig tilberedning af stivelsesholdige madvarer anbefaler vi, at der anvendes en temperatur på ikke over 170° C. En lavere temperatur kombineret med mindre tilberedningsmængde reducerer opbygningen af sundhedsskadelige stoffer.

Rengøring og pleje

- Tag altid stikket ud af stikkontakten, og lad airfryeren køle helt af inden rengøringen.
- **Bemærk!** Risiko for elektrisk stød! Pga. risikoen for elektrisk stød må kabinettet og ledningen ikke behandles med væsker eller nedsænkes i væske!
- **Bemærk!** Brug ikke kradse eller slibende rengøringsmidler, da disse kan ridse kabinettet og den keramiske belægning på friturekurvene.
- **Bemærk!** Alle aftagelige dele kan vaskes i opvaskemaskinen. Men da saltet i opvaskemaskinen kan beskadige non-stick belægningen ved hyppig rengøring, anbefales skånsom rengøring i hånden.
- Vask friturekurven i varmt opvaskevand, og tør den omhyggeligt.
- Tør kabinettet og indføringsområdet til friturekurven over med en fugtig 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.

Varmluftsfritös 4 l**Bästa kund,**

läs igenom bruksanvisning noggrant innan du använder apparaten och förvara den för senare användning. Enheten får endast användas av personer som känner till säkerhetsanvisningarna.

Anslutning

Apparaten ska bara anslutas till ett jordat stickuttag som är korrekt installerat enligt föreskrifterna.

Nätspänningen måste motsvara den spänning som anges på apparatens typskylt.

Apparaten uppfyller riktlinjerna som krävs för CE-märkning.

Uppbyggnad

1. Manövreringsdisplay
2. Hölje
3. Handtag/fritteringskorg
4. Fritteringskorg
5. Typskylt (apparatundersida)
6. Elsladd med stickpropp

Säkerhetsanvisningar

- För att undvika faror och för att följa säkerhetsbestämmelser får reparationer på enheten och anslutningskabeln endast utföras av vår kundtjänst. Kontakta därför vår kundtjänst via telefon eller e-post vid behov av reparation (se serviceadresser i det separata garantihäftet eller på www.severin.de).
- Före rengöring, dra ut stickkontakten och låt enheten svalna.
- Av elektriska säkerhetsskäl får kapslingen och anslutningskabeln med nätstickkontakten inte behandlas med vätskor eller till och med sänkas ned i dem.
- De avtagbara enskilda delar skall rengöras med hett diskvatten och sedan torkas av noga.
- Detaljerade anvisningar om rengöringen finns i *avsnittet Rengöring och skötsel*.

- Enheten är inte avsedd att drivas med ett externt tidskopplingsur eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- Enheten placeras fritt på ett stabilt, temperaturtåligt, stänkokänsligt underlag.
- **Varning!** Risk för brännskador! Insättningsområdet för fritteringskorgen och ventilationsöppningarna på baksidan av apparaten är markerade med varningsskylten  "Heta ytor", som gör dig uppmärksam på risken för brännskador.
- Stick inte in händerna i den öppnade enheten efter att korghållaren tagits ut.
- Het ånga avviker ur ventilationsöppningarna på enhetens baksida () och när korghållaren dras ut. Fatta inte tag i saker bakom enheten och böj dig inte över den.
- Både maten och fritteringskorgen är varma. Fatta endast tag i fritteringskorgens handtag. Rör inte tillagningsgodset så länge det inte svalnat något.
- Fritteringskorgen får bara placeras på en värmetålig yta.
- Enheten är avsedd att användas i hushåll och liknande användningar som t.ex.
 - i personalkök i butiker, kontor och under liknande arbetsmiljöer,
 - på gårdar.
 - av kunder i hotell, vandrarhem och andra typiska bostadsmiljöer.
 - i bed and breakfast.
- Enheten får inte hanteras av barn mellan 0 och 8 år.

- Enheten kan hanteras av barn från 8 år om de hålls under ständig uppsikt.
 - Denna enhet kan användas av personer med nedsatta fysiska, sensoriska eller mentala förmågor eller med bristande erfarenhet och/eller kunskaper om de hålls under uppsikt eller instruerats om en säker användning av enheten och om de förstått de risker som användningen kan medföra.
 - Barn får inte leka med enheten.
 - Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan uppsikt.
 - Enheten och dess anslutningsledning skall hållas borta från barn under 8 år, framför allt under användningen och avsvälningen.
 - Håll förpackningsmaterialet borta från barn. Det finns risk för kvävning!
 - Frittösen får endast användas under uppsikt.
 - Kontrollera hela enheten innan enheten tas i drift, inklusive strömkabeln och eventuella tillbehör, för defekter och skador som kan försämra enhetens funktion och säkerhet. Om enheten till exempel har fallit till marken eller strömkabeln har dragits ut kan det finnas skador som inte syns från utsidan. I detta fall ska du inte använda enheten utan ta kontakt med vår kundtjänst.
 - Placera inte enheten under hängskåp, direkt mot en vägg eller i ett hörn.
 - Iaktta ett minimiavstånd på 15 cm mot alla sidor. Håll ett avstånd på minst 30 cm från den bakre väggen.
 - Ställ upp enheten på ett sådant sätt att ventilationsöppningen på baksidan av enheten inte är riktad mot värme-, fett- eller fuktighetskänsliga föremål såsom tapeter, gasskivor, möbelsväggar etc.
 - Ta bort lättantändliga föremål i närheten av enheten.
 - Täck inte över enhetens ventilationsöppningar.
 - Vid användning av bakplåtspapper eller aluminiumfolie ska du tynga ner det tillräckligt med mat. Löst bakplåtspapper eller aluminiumfolie kan komma in i värmeelementen och fatta eld. Vi rekommenderar att du undviker bakplåtspapper och aluminiumfolie.
 - Varken apparaten eller anslutningskabeln får komma för nära en värmeplatta eller öppen eld. Låt inte anslutningsledningen hänga ner och håll den borta från heta delar till enheten.
 - Innan enheten transporteras måste den till att börja med svalna ordentligt.
 - **Dra ut kontakten,**
 - efter varje användning,
 - vid funktionsstörningar under drift,
 - före varje rengöring.
 - Dra inte ut kontakten från uttaget med handen kring anslutningskabeln, utan håll i kontakten.
 - Rör inte nätstickkontakten med våta händer.
 - **Vid påfyllning och uttagning av livsmedel i friteringskorgen får inga köksredskap i metall användas för att inte skada ytbehandlingen.**
 - Om enheten används felaktigt eller används för ändamål för vilken den inte var avsedd, avsäger vi oss ansvar för eventuella skador som kan uppstå.
- ### Avsedd användning
- Enheten är endast lämplig för tillagning av livsmedel. All annan användning är ej ändamålsenlig och kan leda till svåra personskador och skador på enheten.
 - Enheten är inte lämplig för drivas med olja eller fett, såsom är fallet hos konventionella frittöser.
 - Enheten får bara användas inomhus.
 - Enheten är inte lämplig för att värma vatten.
- ### Före första användning
- Innan första idrifttagningen skall samtliga förpackningsrester och etiketter tas bort från enheten. Ta inte bort typskylten.
 - Rengör apparaten enligt beskrivningen under *Rengöring och skötsel*.
 - Värm upp enheten med friteringskorgen till 200 °C under 30 minuter så att enhetens egenlukt kan försvinna (se "*Tillagning genom manuell inställning av tid och temperatur*").
 - Se till att ventilationen är tillräcklig genom öppnade fönster eller balkongdörrar.
 - Därefter skall enheten återigen rengöras såsom beskrivs under *Rengöring och skötsel*.
- ### Standby
- Om apparaten inte används och ingen knapp trycks in, försätts apparaten i viloläge efter ca 30 s.
- ### Manövreringsdisplay
- Med hjälp av manöverdisplayen kan enheten sättas på och stängas av och de enskilda funktionerna väljas. De valda funktionerna tänds resp. blinkar.
 - För att välja de automatiska programmet skall först knappen  tryckas.

	Valknapparna Temperatur högre/lägre
	Väljarknapparna högre/lägre
	Valknapp Automatiska program
	Knapp på/av
	Väljarknapp start/stopp
	Visning av temperatur i °C
	Visning av tid i min
	Visningstid i h
	Visning Uppvärmning
	Knapp, fryst pizza
	Knapp, färsk pizza
	Knapp, ljus på/av
	Visning automatikprogram

Koppla till apparaten

1. Stick in stickkontakten i uttaget. Alla symboler i displayen tänds kort och en kort ljudsignal hörs. Knappen  blinkar.
2. Tryck på knappen . Displayen visar nu valalternativet för tillagningstid och temperatur.

Information! Om ingen ytterligare användning sker efter påslagning aktiveras viloläget. Från viloläget öppnas först det manuella valet av tillagningstid och temperatur.

Avsluta tillagningen innan tiden går ut:

Tryck på knappen  i ca. 3 sekunder.

Fläkten kommer att fortsätta att gå en stund efter att apparaten har stängts av.

Inga ytterligare inställningar kan göras under denna tid.

Information! För att kunna se maten genom visningsfönstret,  tänd och släck lampan med knappen.

Tillredning med automatiskt program

Det finns 10 automatiska program med förinställda tider och temperaturer tillgängliga.

1. Gör som beskrivs under under "Förbereda apparaten" och "Starta apparaten".
2. När du har slagit på apparaten trycker du upprepade gånger på valknappen  för att byta mellan programmen. Välj pizzaprogrammen genom att trycka på  - eller  -knapparna.

Tips!

Om temperatur och tid ska justeras individuellt kan önskad temperatur  eller tid ställas in genom att trycka på knapparna eller till  vänster och höger om displayen.

3.  Tryck på Start/topp-knappen .
 Tillagningsgodset friteras. Displayen visar temperaturen och återstående tid. Knapparna  och  lyser konstant. När tiden är slut kommer tre långa ljudsignaler att ljuda och "End" visas på displayen.
4. Ta ut friteringskorgen i handtaget ur frittösen.
5. Håll över tillagningsgodset i ett värmetåligt kärl.
6. Låt friteringskorgen svalna.
7. Koppla ur nätkontakten från uttaget.
8. Rengör friteringskorgen enligt beskrivningen i "Rengöring och skötsel".

Förbereda enheten

1. Placera apparaten på ett tort, jämnt, halkfritt, värmetåligt underlag som inte reagerar med gummifötterna.
2. Förbered maten som ska tillagas.
3. Ta bort friteringskorgen.
4. Fyll tillagningsgodset i friteringskorgen. "MAX"-markeringen får inte överskridas.
5. Sätt in friteringskorgen i frittösen.

Standardinställningar för de automatiska programmen

Symbol	Den mat som skall tillagas	Temperatur	Tid
	Fryst pizza	220 °C	8 min
	Färsk pizza	230 °C	9 min
	Pommes frites (djupfrysta)	180 °C	20 min
	Biff/kotletter	200 °C	12 min
	Kyckling	200 °C	20 min
	Fisk	140 °C	15 min
	Shrimps	170 °C	15 min
	Grönsaker	170 °C	15 min
	småkakor i ugnsfasta kakformar	180 °C	6 min
	Torkfunktion	60 °C	8:00 h

Förberedelse genom manuell inställning av tid och temperatur

- Gör som beskrivs under under "Förbereda apparaten" och "Starta apparaten". På displayen visas den förvalda temperaturen i °C till vänster och den förvalda tiden i min till höger.
- Använd knapparna  och till  vänster för att ställa in temperaturen.
- Använd knapparna  och till  höger för att ställa in tiden (i minuter).

Information! Temperaturen ändras i steg om 5 °C i intervallet 40 till 230 °C.

Tiden ändras i minutintervall från en minut till 60 minuter och i 10 minuters intervall från 1.00 till 12.00. De justerbara intervallen skiljer sig åt när vissa program väljs:

Inget program har valts:

- Temperaturområde: 120 – 230 °C
- Tidsintervall: 1 – 60 min

FRYST PIZZA, FÄRSK PIZZA och biffar:

- Temperaturområde: 120 – 230 °C
- Tidsintervall: 1 – 20 min

Torkfunktion:

- Temperaturområde: 40 – 100 °C
- Tidsintervall: 0.01 h – 12.00 h

Övriga program:

- Temperaturområde: 120 – 200 °C
- Tidsintervall: 1 – 60 min

Tryck på  eller  håll för att göra den snabb framåt och bakåt.

- Tryck på knappen .
 - Maten friteras. På displayen lyser omväxlande temperaturen och den resterande gångtiden. Knapparna  och  lyser ständigt och bekräftar drift. Tillagningstiden och temperaturen kan ändras när som helst under drift enligt beskrivningen ovan. När tiden har gått ut ljuder en signalton.
- Fortsätt enligt beskrivningen under "Förberedelse med automatprogram".

Avbryt tillagningen:

- Under drift, tryck på -knappen. Uppvärmningsprocessen avbryts, tiden stoppas och knappen  och displayen blinkar. Under denna tid fortsätter fläkten att köras i några sekunder.

Fortsätt tillagningen:

- Tryck på -knappen.

Information! Tillagningen kan också avbrytas genom att ta bort en friteringskorg från enheten med handtaget. Programmet avbryts och återupptas automatiskt så snart friteringskorgen sätts tillbaka.

Torkfunktion

Frukt och grönsaker kan torkas med hjälp av torkfunktionen. I torkprogrammet kan frukt och grönsaker torkas i upp till 12 timmar vid temperaturer mellan 40 och 100 °C.

1. Tillvägagångssätt såsom beskrivs under "Förbereda enheten" och "Starta enheten".
2. Tryck på knappen  flera gånger för att  välja torkfunktionen.
3. Välj önskad temperatur och tid.
4. Tryck på knappen  för att starta torkfunktionen.
5. När tiden har gått kommer tre ljudsignaler att höras. Den torkade frukten eller den torkade frukten kan tas bort.

Information! Den tid och temperatur som krävs beror på vatteninnehållet och kan därför variera avsevärt

Ändra standardinställningar

Standardinställningarna för temperatur och tid för programmen kan ställas in permanent till individuella värden.

1. Tillvägagångssätt såsom beskrivs under "Förbereda enheten" och "Starta enheten".
2. Välj ett program.
3. Utför önskade temperatur- och tidsinställningar.
4. Tryck på knappen  i ca 3 sekunder. Inställningarna sparas nu som standard för programmet.

Återställ standardvärden

Standardinställningarna kan återställas till fabriksinställningarna.

1. Tillvägagångssätt såsom beskrivs under "Förbereda enheten" och "Starta enheten".
2. Tryck på knappen  i ca 3 sekunder. Standardinställningarna återställs.

Matlagning klar

Efter att tiden har gått kommer tre korta ljudsignaler att ljuda och viloläget kommer att aktiveras.

Tillagningstips

- Maten kan tillagas enligt grundinställningarna i automatikprogrammen eller enligt individuell inställning.
- De angivna tillagningstiderna är endast riktlinjer. Beroende på beskaffenheten hos de livsmedel som skall tillagas så skall de angivna tillagningstiderna och temperaturen anpassas.
- Vid stora mängder ökar tillagningstiden. Vi rekommenderar att maten vänds flera gånger.
- Om maten blir för mörk bör i första hand temperaturen sänkas innan tillagningstiden kortas.
- För näringsriktig fritering av stärkehaltig mat rekommenderar vi en temperatur på ej högre än 170 °C. Den reducerade friteringstemperaturen med samtidigt reducerad friteringsmängd minskar bildandet av hälsovådliga ämnen.

Rengöring och skötsel

- Innan varje rengöring skall nätstickkontakten dras ut och frittösen svalna.
- **Observera!** Risk för elektriska stötar! Enhetens kapsling och anslutningsledningen får av elektriska säkerhetsskäl inte behandlas med vätskor och naturligt.
- **Information!** Använd inte vassa eller slipande rengöringsmedel för att undvika report på höljet och den keramiska beläggningen på friteringskorgen.
- **Information!** Alla avtagbara delar kan rengöras i diskmaskinen. Men eftersom diskmaskinens salt kan angripa non-stick-beläggningen om den rengörs ofta, rekommenderas dock skonsam handrengöring.
- Rengör friteringskorgen i varmt sköljvatten och torka noggrant.
- Kapslingen och inskjutningsytan för friteringskorgen torkas av med en fuktig 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.

Kiertoilmakypsennin 4 I

Hyvä asiakas,

lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttämistä ja säilytä sitä myöhempää tarvetta varten. Vain turvallisuusohjeisiin perehtyneet henkilöt saavat käyttää laitetta.

Liittäminen

Laite tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun maadoitettuun pistorasiaan. Verkkovirran jännitteen on vastattava laitteen tyyppikilvessä ilmoitettua jännitettä. Laite vastaa direktiivejä, joiden noudattamista CE-merkki edellyttää.

Kokoonpano

1. Ohjausnäyttö
2. Runko
3. Kahva / friteerauskori
4. Friteerauskori
5. Tyyppikilpi (laitteen pohjassa)
6. Liitäntäjohto pistotulpalla

Turvallisuusohjeet

- Vaaratilanteiden välttämiseksi ja turvallisuusmääräysten noudattamiseksi laitteen ja sen liitäntäjohtoon saa korjauttaa vain meidän asiakaspalvelussamme. Jos tarvitaan korjausta, ota yhteyttä asiakaspalveluumme puhelimitse tai sähköpostilla (katso huollon osoitteet erillisestä takuulehtisestä tai osoitteesta www.severin.de).
- Vedä virtapistoke irti pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä ennen sen puhdistusta.
- Sähköturvallisuussyistä koteloja ja virtajohtoa ei saa käsitellä nesteillä eikä upottaa nesteisiin.
- Puhdista irrotettavat osat jokaisen käyttökerran jälkeen huuhtelemalla niitä kuumalla vedellä ja kuivaa huolellisesti.
- Katso yksityiskohtaiset

puhdistusohjeet *Puhdistus ja hoito -kappaleesta*.

- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.
- Aseta laite tukevalle, lämmönkestävälle ja roiskeilta suojatulle alustalle.
- **Varoitus!** Palovammojen vaara! Friteerauskori korin asetusalue ja laitteen takana olevat tuuletusaukot on merkitty varoitusmerkillä  ”Kuuma pinta”, joka kiinnittää huomiota palovammojen riskiin.
- Älä tartu avoimeen laitteeseen otettuasi korin kannattimen ulos.
- Kuumaa höyryä tulee ulos laitteen takapuolella olevista tuuletusraoista () ja kun korin kannatin vedetään ulos. Älä tartu laitteeseen äläkä kumarru sen yli!
- Sekä ruoka että friteerauskori ovat kuumia. Tartu friteerauskoriin vain kahvasta. Älä koske kypsennettävään ruokaan ennen kuin se on ehtinyt jäähtyä jonkin verran.
- Laske friteerauskori vain kuumuutta kestäville pinnoille.
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa käyttökohteissa, kuten esim.
 - myymälöiden, toimistojen ja vastaavien työpaikkojen henkilökuntakeittiöissä.
 - maatilamajoituksissa.
 - hotellien, motellien ja muiden tyyppillisten majoitustilojen asiakkaiden käyttämänä.
 - aamiaismajoituspaikoissa.

- 0–8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää tätä laitetta.
- Yli 8-vuotiaat lapset saavat käyttää tätä laitetta, jos heidän toimiaan valvotaan.
- Alentuneen fyysisen, sensorisen tai henkisen suorituskyvyn omaavat henkilöt tai puutteellisen kokemuksen ja/tai puutteelliset tiedot omaavat henkilöt saavat käyttää sitä, jos heidän toimintaansa valvotaan tai heidät on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he tuntevat laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta tai käyttäjälle kuuluvia huoltotöitä ilman valvontaa.
- Laite ja sen virtajohto on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa, erityisesti käytön ja jäähtymisen aikana.
- Pidä pakkausmateriaalit poissa lasten ulottuvilta. On olemassa muun muassa tukehtumisvaara!
- Käytä friteerauskeitintä vain valvotusti.
- Tarkasta koko laite, sen liitäntäjohto ja mahdolliset lisävarusteet ennen käyttöönottoa sellaisten puutteiden ja vaurioiden varalta, jotka voivat vaarantaa laitteen käyttöturvallisuuden. Jos laite on esim. pudonnut lattialle tai liitäntäjohtosta on kiskaistu, laitteeseen on voinut tulla vaurioita, jotka eivät näy ulospäin. Älä ota laitetta käyttöön sellaisessa tilanteessa. Ota yhteyttä asiakaspalveluun.
- Älä sijoita laitetta ripustettujen kaappien alle, suoraan seinään tai nurkkaan.
- Laitteen joka puolella on oltava vähintään 15 cm vapaata tilaa. Pidä vähintään 30 cm: n etäisyys takaseinästä.
- Aseta laite paikalleen siten, että laitteen alapuolella oleva ilman ulostuloaukko ei osoita kohti rasvalle tai kosteudelle herkkiä esineitä, kuten tapetteja, lasilevyjä, kalusteseiniä jne.
- Pidä herkästi syttyvät esineet loitolla laitteesta.
- Älä peitä laitteen tuuletusrakoj!
- Kun käytät leivinpaperia tai alumiinifoliota, kiinnitä ne riittävästi kypsennettävällä ruoalla.

- Irtoton leivinpaperi tai alumiinifolio voi päästä lämmityselementteihin ja syttyä. Suosittelemme välttämään leivinpaperia ja alumiinifoliota.
- Laite tai liitäntäkaapeli eivät saa tulla liian lähelle keittolevyä tai avotulta. Virtajohtoa ei saa päästää roikkumaan ja se on pidettävä loitolla kuumista laitteiden osista.
- Laitteen on jäähdyttävä kunnolla ennen sen kuljettamista.
- **Vedä virtapistoke irti pistorasiasta,**
 - jokaisen käyttökerran jälkeen.
 - kun käytön aikana ilmenee häiriöitä.
 - aina ennen puhdistusta.
- Älä irrota virtapistoketta pistorasiasta vetämällä liitäntäjohtosta, vaan pidä aina kiinni virtapistokkeesta.
- Älä tartu virtapistokkeeseen märin käsin.
- **Kun asetat elintarvikkeita friteerauskoriin tai ota niitä pois friteerauskorista, älä käytä metallisia keittövälineitä, jotta pinnoitteeseen ei tule naarmuja.**
- Jos laitetta käytetään väärin tai käyttötarkoituksestaan poikkeavalla tavalla, valmistaja ei ota mitään vastuuta mahdollisista vahingoista.

Määräystenmukainen käyttö

- Laite sopii vain elintarvikkeiden kypsentämiseen. Mikään muu käyttö ei ole määräystenmukaista ja voi johtaa vakaviin vammoihin ja laitteen vahingoittumiseen.
- Laite ei sovi käytettäväksi öljyn tai rasvan kanssa tavanomaisten friteerauskeittimien tavoin.
- Käytä laitetta vain sisätiloissa.
- Laite ei sovellu veden lämmittämiseen.

Ennen ensimmäistä käyttöönottoa

- Poista kaikki pakkausjäänteet ja tarrat laitteesta ennen ensimmäistä käyttöönottoa. Älä poista tyyppikilpeä.
- Puhdista laite kohdassa *Puhdistus ja hoito* kuvatulla tavalla.
- Lämmitä laitetta friteerauskorin kanssa 30 minuuttia 200 °C -asteeseen ilman sisältöä, jotta laitteen ominaishaju poistuu (katso "*Valmistus ajan ja lämpötilan manuaalisella säädöllä*").
- Varmista riittävä tuuletus avaamalla ikkuna tai parvekkeen ovi.
- Puhdista laite sen jälkeen uudelleen kohdassa *Puhdistus ja hoito* kuvatulla tavalla.

Valmiustila

- Jos laitetta ei käytetä eikä painiketta paineta, laite siirtyy valmiustilaan noin 30 sekunnin kuluttua.

Ohjausnäyttö

- Laite voidaan kytkeä päälle ja pois ohjauspaneelistä ja sen kautta voidaan valita yksittäisiä toimintoja. Valitut toiminnot palavat tai vilkkuvat.
- Valitse automaattiohjelmat painamalla  -painiketta.

	Lämpötila korkeammaksi / alhaisemmaksi -valintapainikkeet
	Valintapainikkeet - Aika suuremmaksi / pienemmäksi
	Automaattiohjelmien valinta
	Valintapainike Päälle / pois päältä
	Valintapainike Start/Stop
	Lämpötilan näyttö Celsius-asteina
	Ajan näyttö minuutteina
	Aikanäyttö tunteina
	Lämmityksen näyttö
	Pakastepizzan valintapainike
	Tuorepizzan valintapainike
	Valo päälle / pois päältä valintapainike
	Automaattisten ohjelmien näyttö

Laitteen valmisteleminen

1. Aseta laite kuivalle, tasaiselle, liukumattomalle, lämmönkestävälle pinnalle, johon ei myöskään jää jälkiä kumijaloista.
2. Valmista kypsennettävä ruoka.
3. Irrota friteeraus kori.
4. Laita kypsennettävä ruoka friteerauskoriin. "MAX"-merkkiä ei saa ylittää.
5. Aseta friteeraus kori friteerauskeittimeen.

Kytke laite päälle

1. Liitä virtapistoke pistorasiaan. Kaikki näytön symbolit syttyvät hetkeksi ja kuuluu lyhyt piippausääni. Valintapainike vilkkuu.
2. Napauta valintapainiketta . Näytöllä näkyy nyt kypsennysajan ja lämpötilan valintamahdollisuus.

Huomautus! Jos virran kytkemisen jälkeen ei tehdä muuta, valmiustila aktivoituu. Valmiustilasta avataan ensin kypsennysajan ja -lämpötilan manuaalinen valinta. Lopeta ruoanlaitto ennen ajan päättymistä: Paina valintapainiketta noin 3 sekunnin ajan. Tuuletin jatkaa toimintaansa jonkin aikaa sen jälkeen, kun laite on kytketty pois päältä. Muita asetuksia ei voi tehdä tänä aikana.

Huomautus! Jotta voit tarkastella ruokaa katseluikkunan kautta, kytke valo päälle ja pois päältä valintapainikkeella .

Valmistus automaattiohjelmalla

Saatavilla on 10 automaattista ohjelmaa, joissa on esiasetetut ajat ja lämpötilat.

1. Toimi kohdissa "Laitteen valmistelu" ja "Laitteen päälle kytkeminen" kuvatulla tavalla.
2. Kun olet kytkennyt laitteen päälle, napauta toistuvasti valintapainiketta vaihtaaksesi ohjelmien välillä. Valitse pizza-ohjelmat napauttamalla tai -valintapainiketta.

Vinkki!

Jos lämpötilaa ja aikaa on säädettävä erikseen, haluttu lämpötila tai aika voidaan asettaa painamalla painiketta tai näytön vasemmalla ja oikealla puolella.

3. Napauta käynnistys-pysäytys-painiketta . ➔ Kypsennettävä ruoka friteerataan. Näytöllä näkyy lämpötila ja jäljellä oleva toiminta-aika. Valintapainikkeet ja palavat jatkuvasti. Kun aika on kulunut umpeen, kuuluu kolme pitkää piippausta ja näytöllä näkyy "End".
4. Ota friteeraus kori kahvasta kiinni pitäen ulos friteerauskeittimestä.
5. Kumoa kypsennettävä ruoka kuumuutta kestäväan astiaan.
6. Anna friteerauskorin jäähtyä.
7. Vedä virtapistoke irti pistorasiasta.
8. Puhdista friteerauskori kohdassa "Puhdistus ja hoito" kuvatulla tavalla.

Automaattisten ohjelmien oletusasetukset

Symboli	Kypsennettävä ruoka	Lämpötila	Aika
	Pakastepizza	220 °C	8 min
	Tuorepizza	230 °C	9 min
	Ranskanperunat (pakastetut)	180 °C	20 min
	Pihvi/kyljys	200 °C	12 min
	Broileri	200 °C	20 min
	Kala	140 °C	15 min
	Katkaravut	170 °C	15 min
	Vihannekset	170 °C	15 min
	pienet kakut uuniin sopivissa muodoissa	180 °C	6 min
	Kuivatustoiminto	60 °C	8:00 h

Valmistus asettamalla aika ja lämpötila manuaalisesti

- Toimi kohdissa "Laitteen valmistelu" ja "Laitteen päälle kytkeminen" kuvatulla tavalla. Näytöllä näkyy esivalittu lämpötila °C vasemmalla ja esivalittu aika min oikealla.
- Käytä vasemmalla olevia painikkeita  ja  lämpötilan asettamiseen.
- Käytä oikealla olevia painikkeita  ja  ajan asettamiseen (minuutteina).

Huomautus! Lämpötilaa muutetaan 5 °C: n välein välillä 40-230 °C.

Aikaa muutetaan minuutin askelin yhdestä minuutista 60 minuuttiin ja 10 minuutin askelin alueella 1–12 tuntia. Säädetävät alueet vaihtelevat, kun tietyt ohjelmat valitaan:

Ohjelmaa ei ole valittu:

- Lämpötila-alue: 120–230 °C
- Aikaväli: 1–60 min

PAKASTEPIZZA, TUOREPIZZA ja pihvi:

- Lämpötila-alue: 120–230 °C
- Aikaväli: 1–20 min

Kuivatustoiminto:

- Lämpötila-alue: 40–100 °C
- Aikaväli: 0:01–12:00 tuntia

Muut ohjelmat:

- Lämpötila-alue: 120–200 °C
- Aikaväli: 1–60 min

Paina  tai pidä painettuna  vierittääaksesi minuutteja eteen- ja taaksepäin.

- Napauta valintapainiketta .
 - Ruoka on fiteerattu. Lämpötila ja jäljellä oleva aika palavat näytössä vuorotellen. Valintapainikkeet  ja  palavat jatkuvasti ja ilmaisevat toiminnan. Kypsennysaikaa ja -lämpötilaa voidaan muuttaa milloin tahansa käytön aikana edellä kuvatulla tavalla. Kun aika on kulunut loppuun, kuuluu merkkiääni.
- Jatka kohdassa "Ruuan valmistus automaattiohjelmalla" kuvatulla tavalla.

Kypsennyksen keskeytys:

- Kosketa käytön aikana valintapainiketta . Kuumennusprosessi keskeytyy, aika pysähtyy ja valintapainike  ja näyttö vilkkuvat. Tänä aikana puhallin jatkaa toimintaansa muutaman sekunnin ajan.

Kypsennyksen jatkaminen:

- Napauta valintapainiketta  uudelleen.

Huomautus! Kypsennysprosessi voidaan keskeyttää myös poistamalla friteerauskori laitteesta kahvalla. Ohjelma keskeytyy ja jatkuu automaattisesti heti, kun friteerauskori asetetaan takaisin paikoilleen.

Kuivatustoiminto

Hedelmät ja vihannekset voidaan kuivattaa kuivatustoiminnolla. Kuivatusohjelmassa hedelmiä ja vihanneksia voidaan kuivata jopa 12 tuntia 40–100 °C: n lämpötilassa.

1. Toimi kohdissa *“Laitteen valmisteleminen”* ja *“Laitteen päälle kytkeminen”* kuvatulla ta-valla.
2. Napauta valintapainiketta  useita kertoja valitaksesi kuivatustoiminnon .
3. Valitse haluttu lämpötila ja aika.
4. Käynnistä kuivatustoimin-to napauttamalla valintapainiketta .
5. Kun aika on kulunut, kuu-luu 3 piippausta. Kuivatut hedelmät tai kuivatut hedelmät voidaan poistaa.

Huomautus! Tarvittava aika ja lämpötila riippuvat vesipitoisuudesta ja voivat siksi vaihdella suuresti

Oletusasetusten muuttaminen

Ohjelmien lämpötilan ja ajan oletusasetukset voidaan asettaa pysyvästi tiettyihin arvoihin.

1. Toimi kohdissa *“Laitteen valmisteleminen”* ja *“Laitteen päälle kytkeminen”* kuvatulla ta-valla.
2. Valitse ohjelma.
3. Tee halutut lämpötilan ja ajan asetukset.
4. Pidä valintapainiketta  painettuna noin 3 sekunnin ajan. Asetukset tallennetaan nyt ohjel-man oletusasetuksiksi.

Oletusasetusten palauttaminen

Oletusasetukset voidaan palauttaa tehdasasetuksiin.

1. Toimi kohdissa *“Laitteen valmisteleminen”* ja *“Laitteen päälle kytkeminen”* kuvatulla ta-valla.
2. Pidä valintapainiketta  painettuna noin 3 sekunnin ajan. Oletusasetukset on palautettu.

Kypsennys valmis

Kun aika on kulunut, kuuluu 3 lyhyttä äänimerkkiä ja valmiustila aktivoituu.

Valmistusvinkkejä

- Ruoka voidaan valmistaa käyttäen automaattiohjelmien perusasetuksia tai yksilöllisesti valittuja asetuksia.
- Ilmoitetut kypsennysajat ovat vain viitteellisiä. Ilmoitettua kypsennysaikaa ja lämpötilaa on mukautettava kypsennettävän ruoan ominaisuuksista riippuen.
- Suurten määrien valmistusaika on pidempi. Suosittelemme kääntämään kypsennettävän ruoan useita kertoja.
- Jos kypsennettävä ruoka tummuu liikaa, on suositeltavaa laskea lämpötilaa ennen kuin kypsennysaikaa lyhennetään.
- Tärkkelyspitoisen friteeraustuotteen ravintoarvot tiedostavaan friteeraukseen suosittelemme enintään 170 °C:n lämpötilaa. Friteerauslämpötilan rajoittaminen yhdessä friteerattavan määrän rajoittamisen kanssa vähentää terveydelle haitallisten aineiden muodostumista.

Puhdistus ja hoito

- Vedä virtapistoke irti pistorasiasta ja anna friteerauskeittimen jäähtyä kunnolla ennen puhdistusta.
- **Huomio!** Sähköiskun vaara! Sähköturvallisuussyistä koteloja ja virtajohtoa ei saa käsitellä nesteillä eikä niitä saa upottaa nesteisiin!
- **Huomautus!** Älä käytä teräviä tai hankaavia puhdistusaineita välttääksesi kotelon ja friteerauskorin keraamisen pinnoitteen naarmuuntumisen.
- **Huomautus!** Kaikki irrotettavat osat voidaan puhdistaa astianpesukoneessa. Koska astianpesukoneen puhdistusaineen suola voi kuitenkin vahingoittaa tarttumaton pinnoitetta usein tapahtuvassa puhdistuksessa, on suositeltavaa puhdistaa se hellävaraisesti käsin.
- Puhdista friteeraus kori huuhtelemalla kuumalla vedellä ja kuivaa huolellisesti.
- Pyyhi kotelo ja friteerauskorin liukupinta kostealla pyyhkeellä.

Jätehuolto



Tällä symbolilla merkityt laitteet täytyy hävittää kotitalousjätteestä erillään, sillä ne sisältävät arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja. Asianmukaisella hävittämällä suojellaan ympäristöä ja ihmisterveyttä. Saat aiheesta lisätietoa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjiltä.

Fritadeira a ar quente 4 l

Caro(a) Cliente,

leia atentamente o manual de instruções antes de usar o aparelho e guarde-o para consulta futura. O aparelho deve apenas ser utilizado por pessoas que estejam familiarizadas com as instruções de segurança.

Ligação

Ligar o aparelho apenas a uma tomada com ligação à terra corretamente instalada.

A tensão da rede deve corresponder à tensão especificada na placa de identificação do aparelho.

O aparelho está em conformidade com as diretivas que são vinculativas para a marcação CE.

Estrutura

1. Visor de funcionamento
2. Corpo do aparelho
3. Pegas / cesto de fritura
4. Cesto de fritura
5. Placa de identificação (parte inferior do aparelho)
6. Cabo elétrico com ficha de alimentação

Instruções de segurança

- Para evitar correr riscos e cumprir os regulamentos de segurança, as reparações no aparelho e no cabo de ligação só podem ser efetuadas pelo nosso serviço de apoio ao cliente. Portanto, em caso de reparação, deve contactar o nosso serviço pós-venda por telefone ou e-mail (ver endereços dos serviços no folheto de garantia em separado ou em www.severin.de).
- Antes de limpar, deve retirar a ficha de alimentação e deixar que o aparelho arrefeça.
- Por motivos de segurança elétrica, o aparelho e o cabo de ligação com ficha de rede não devem ser tratados com líquidos nem mesmo imersos neles.
- Limpar as peças amovíveis após cada utilização com água quente e secar bem.
- Para obter instruções de limpeza pormenorizadas, consulte a secção *Limpeza e conservação*.
- O aparelho não deve ser operado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.
- Colocar o aparelho livremente sobre uma superfície estável, resistente à temperatura e à prova de salpicos.
- **Aviso!** Risco de queimaduras! A área de inserção do cesto de fritura e as ranhuras de ventilação na parte traseira do aparelho estão marcadas com o sinal de aviso  "Superfícies quentes", que chama a atenção para o risco de queimaduras.
- Não tocar no aparelho aberto depois de retirar o suporte do cesto.
- Sai vapor quente pelas ranhuras de ventilação situadas na parte de trás do aparelho () e quando o suporte do cesto é puxado para fora. Não agarre o aparelho nem se incline sobre ele!
- Tanto os alimentos quanto o cesto de fritura estão quentes. Agarrar o cesto de fritura só na pega. Não tocar nos alimentos até arrefecerem um pouco.
- Colocar o cesto de fritura apenas em superfícies resistentes ao calor.
- O aparelho destina-se a ser utilizado em casa e aplicações semelhantes, tais como
 - em cozinhas dos funcionários em lojas, escritórios e ambientes de trabalho semelhantes.
 - em fazendas.
 - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais típicos.

- em pensões.
- O aparelho não deve ser utilizado por crianças entre os 0 e os 8 anos de idade.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos, desde que estejam sempre sob vigilância.
- O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- O aparelho e o seu cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com menos de 8 anos, especialmente durante a utilização e o arrefecimento.
- Deve manter todo o material de embalagem afastado das crianças. Existe o perigo de asfixia!
- Utilizar a fritadeira apenas sob supervisão.
- Antes da instalação, deve verificar todo o equipamento, incluindo o cabo de ligação e quaisquer outros acessórios, relativamente a defeitos e danos que possam prejudicar a fiabilidade funcional do aparelho. Por exemplo, se o aparelho sofreu o impacto de uma queda, pode haver danos que não consiga ver a partir do exterior. Nestes casos, não utilize o aparelho e contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.
- Não colocar o aparelho debaixo de armários de parede, diretamente numa parede ou num canto.
- Manter uma distância mínima de 15 cm de todos os lados. Manter uma distância mínima de 30 cm da parede traseira.
- Preparar o aparelho para que a abertura de saída de ar na parte de trás não aponte para objetos sensíveis ao calor, gordura ou humidade, tais como papel de parede, painéis de vidro, paredes de móveis, etc.
- Remover objetos facilmente inflamáveis das proximidades do aparelho.
- Não cobrir as ranhuras de ventilação do aparelho!
- Ao usar papel vegetal ou folha de alumínio, pesá-los suficientemente com alimentos. Papel vegetal ou folha de alumínio soltos podem entrar nos elementos de aquecimento e incendiar-se. Recomendamos que não utilize papel vegetal e folha de alumínio.
- Nem o aparelho nem o cabo de ligação devem aproximar-se demasiado de uma placa de fogão quente ou de chamas abertas. Não deixar o cabo de ligação pendurado e mantê-lo afastado das partes quentes do aparelho.
- Antes de ser transportado, o aparelho deve primeiro arrefecer completamente.
- **Retirar a ficha de alimentação,**
 - após cada utilização.
 - em caso de avaria durante o funcionamento.
 - antes de cada limpeza.
- Não retirar a ficha de alimentação da tomada puxando pelo cabo de ligação, mas segurando-a.
- Não tocar na ficha de alimentação com as mãos húmidas.
- **Não utilizar utensílios de cozinha metálicos para encher e retirar os alimentos do cesto de fritar, para não riscar o revestimento.**
- Se o aparelho for utilizado de forma incorreta ou para finalidades diferentes das pretendidas, não é aceite qualquer responsabilidade por quaisquer danos que possam ocorrer.

Utilização prevista

- O aparelho apenas é adequado para cozinhar alimentos. Qualquer outra utilização é considerada inadequada e pode provocar ferimentos graves e danos no aparelho.
- O aparelho não é adequado para ser utilizado com óleo ou gordura, como é o caso das fritadeiras convencionais.
- Utilizar o aparelho apenas em espaços de interior.
- O aparelho não é adequado para aquecer água.

Antes da primeira utilização

- Remover todos os resíduos de embalagens e autocolantes do aparelho antes da primeira utilização. Não remover a placa de identificação.
- Limpar o dispositivo conforme descrito em *Limpeza e manutenção*.
- Aquecer o aparelho com o cesto de fritura a 200°C durante 30 minutos sem conteúdo para permitir que o odor do próprio aparelho se dissipe (consulte “Preparação por ajuste manual do tempo e da temperatura”).
- Deve garantir a ventilação adequada através de janelas ou portas de varanda abertas.
- Em seguida, limpar novamente o aparelho como descrito em *Limpeza e Manutenção*.

Modo de espera

- Se o aparelho não for usado e nenhum botão for pressionado, o aparelho muda para o modo de espera após aprox. 30 s.

Visor de funcionamento

- O visor de funcionamento permite ligar e desligar o aparelho e selecionar as funções individuais. As funções selecionadas acendem-se ou piscam.
- Para selecionar os programas automáticos, premir primeiro o botão **MENU**.

	Botões de seleção de temperatura mais alta / mais baixa
	Botões seletores mais / menos tempo
	Botão seletor de programas automáticos
	Botão seletor On/Off
	Botão seletor de Start/Stop
°C	Indicador da temperatura em °C
min	Indicador tempo em min
h	Indicação de tempo em h

	Indicação de aquecimento
	Botão seletor de pizza congelada
	Botão seletor de pizza fresca
	Botão seletor luz On/Off
	Visor de programas automáticos

Preparar aparelho

1. Colocar o aparelho sobre uma superfície seca, plana, antiderrapante e resistente ao calor, que também não reaja com os pés de borracha.
2. Preparar os alimentos a cozinhar.
3. Retirar o cesto de fritura.
4. Colocar os alimentos no cesto de fritura. A marca "MAX" não deve ser ultrapassada.
5. Introduzir o cesto de fritura na fritadeira.

Ligar o aparelho

1. Ligar a ficha elétrica à to-mada. Todos os símbolos no visor acendem por breves instantes e é emitido um breve sinal sonoro. O botão seletor pisca.
2. Tocar no botão seletor . O visor mostra agora a opção de seleção do tempo de cozedura e da temperatura.

Nota! Se não houver mais nenhuma utilização após a ligação, o modo de espera é ativado. A partir do modo de espera, a seleção manual do tempo e da temperatura de cozedura é aberta em primeiro lugar.
Terminar de cozinhar antes do tempo previsto:
 Premir o botão seletor durante aprox. 3 segundos. O ventilador continua a funcionar durante algum tempo após o aparelho ser desligado. Nenhuma outra configuração pode ser feita durante este período.

Nota! Para poder ver os alimentos através da janela de visualização, ligar e desligar a lâmpada com o botão seletor .

Preparação com programa automático

Existem 10 programas automáticos com tempos e temperaturas predefinidos.

1. Proceder como descrito em "Preparar o aparelho" e "Ligar o aparelho".
2. Depois de ligar o aparelho, tocar repetidamente no botão seletor (MENU) para alternar entre os programas. Selecionar os programas de pizza tocando nos botões seletores (FROZEN PIZZA) ou (FRESH PIZZA).

Sugestão!

Se a temperatura e o tempo tiverem que ser ajustados individualmente, ao premir os botões ou à esquerda e à direita do visor podem ser ajustados a temperatura ou o tempo desejados.

3. Tocar no botão Start-Stop (H).
➔ Os alimentos são fritos. O visor mostra a temperatura e o tempo de funcionamento restante. Os botões seletores (☺) e (H) estão constantemente acesos. Quando o tempo acabar, soam três sinais sonoros longos e aparece "Fim" no visor.
4. Retirar o cesto de fritura da fritadeira pela pega.
5. Colocar os alimentos num recipiente resistente ao calor.
6. Deixar o cesto de fritura arrefecer.
7. Retirar a ficha de alimentação da tomada.
8. Limpar o cesto de fritura conforme descrito em "Limpeza e Manutenção".

Definições padrão dos programas automáticos

Símbolos	Alimentos a cozinhar	Temperatura	Tempo
	Pizza congelada	220 °C	8 min
	Pizza fresca	230 °C	9 min
	Batatas fritas (congeladas)	180 °C	20 min
	Bife/costeletas	200 °C	12 min
	Frango	200 °C	20 min
	Peixe	140 °C	15 min
	Gambas	170 °C	15 min

	Vegetais	170 °C	15 min
	pequenos bolos em formas de bolo de forno	180 °C	6 min
	Função de desidratação	60 °C	8:00 h

Preparação por ajuste manual de tempo e temperatura

1. Proceder como descrito em "Preparar o aparelho" e "Ligar o aparelho".
O visor mostra a temperatura pré-selecionada em °C à esquerda e o tempo pré-selecionado em minutos à direita.
2. Utilizar os botões e à esquerda para regular a temperatura.
3. Utilizar os botões e à direita para regular o tempo (em minutos).

Nota! A temperatura é alterada em passos de 5°C na gama de 40 a 230°C.

O tempo é alterado em incrementos de minutos variando de um minuto a 60 minutos e em incrementos de 10 minutos variando de 1:00 h a 12:00 h. As gamas ajustáveis diferem se forem selecionados determinados programas:

Nenhum programa seleciona-do:

- Gama de temperatura: 120 – 230°C
- Intervalo de tempo: 1 – 60 min

PIZZA CONGELADA, PIZZA FRESCA e bife:

- Gama de temperatura: 120 – 230°C
- Intervalo de tempo: 1 – 20 min

Função de desidratação:

- Gama de temperatura: 40 – 100°C
- Intervalo de tempo: 0:01 h – 12:00 h

Outros programas:

- Gama de temperatura: 120 – 200°C
- Intervalo de tempo: 1 – 60 min

Manter premidos os botões ou , para avançar e retroceder rapidamente.

4. Tocar no botão seletor (H).
➔ Os alimentos são fritos. A temperatura e o tempo restante iluminam-se alternadamente no visor. Os botões seletores (☺) e (H) estão constantemente acesos e indicam o funcionamento. O tempo e a temperatura de cozedura podem ser alterados a qualquer momento durante o funcionamento, conforme descrito acima.
Quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro.
5. Proceder conforme descrito em "Preparação com programa automático".

Interromper o processo de cozedura:

1. Durante o funcionamento toque no botão seletor  .
O processo de aquecimento é interrompido, o tempo é parado e o botão seletor  e o visor piscam. Durante este tempo, o ventilador continua a funcionar por alguns segundos.

Continuar o processo de cozedura:

2. Toque novamente no botão seletor  .

Nota! O processo de cozedura também pode ser interrompido removendo o cesto de fritura do aparelho pela pega . O programa é interrompido e retomado automaticamente assim que o cesto de fritura é reinserido.

Função de desidratação

A função de desidratação permite secar frutas e legumes. No programa de desidratação, as frutas e os legumes podem ser secos por até 12 horas a temperaturas entre 40 e 100°C.

1. Proceder como descrito em "Preparar o aparelho" e "Ligar o aparelho".
2. Tocar no botão seletor  várias vezes para selecionar a função de desidratação .
3. Selecionar a temperatura e o tempo desejados.
4. Tocar no botão seletor  para iniciar a função de desidratação.
5. Após o tempo decorrido, soam 3 sinais sonoros. Os frutos secos podem ser removidos.

Nota! O tempo e a temperatura necessários dependem do teor de água e, portanto, podem variar muito.

Alterar as predefinições

As predefinições de temperatura e tempo dos programas podem ser definidas permanentemente para valores individuais.

1. Proceder como descrito em "Preparar o aparelho" e "Ligar o aparelho".
2. Selecionar um programa.
3. Efetuar as configurações desejadas para temperatura e tempo.
4. Premir o botão seletor  durante aprox. 3 segundos. As configurações são agora guardadas como predefinição para o programa.

Repor as predefinições

As predefinições podem ser re-postas para as definições de fábrica.

1. Proceder como descrito em "Preparar o aparelho" e "Ligar o aparelho".
2. Premir o botão seletor  durante aprox. 3 segundos. As predefinições estão repostas.

Processo de cozedura terminado

Depois de decorrido o tempo, são emitidos 3 sinais sonoros curtos e o modo de espera é ativado.

Sugestões de preparação

- Os pratos podem ser preparados de acordo com a configuração básica dos programas automáticos ou de acordo com configurações individuais.
- Os tempos de cozedura dados são apenas indicações de referência.
Dependendo da natureza dos alimentos, o tempo de cozedura e a temperatura devem ser ajustados.
- O tempo de preparação aumenta para grandes quantidades. Recomendamos virar os alimentos várias vezes.
- Se o alimento for demasiado escuro, é aconselhável baixar primeiro a temperatura antes de encurtar o tempo de cozedura.
- Recomendamos uma temperatura não superior a 170°C para fritar alimentos ricos em amido de forma consciente do ponto de vista nutricional. A temperatura de fritura reduzida combinada com uma quantidade de fritura reduzida reduz a formação de substâncias nocivas para a saúde.

Limpeza e manutenção

- Desligue sempre a fritadeira da rede elétrica e deixe-a arrefecer completamente antes de a limpar.
- **Atenção!** Risco de choque elétrico! Por motivos de segurança elétrica, não manuseie a caixa nem o cabo de ligação com líquidos nem os mergulhe neles!
- **Nota!** Não utilizar agentes de limpeza agressivos ou abrasivos para evitar riscar a caixa e o revestimento cerâmico do cesto de fritura.
- **Nota!** Todas as peças amovíveis podem ser lavadas na máquina de lavar louça. No entanto, uma vez que o sal do detergente da máquina de lavar louça pode atacar o revestimento antiaderente se for limpo frequentemente, recomenda-se uma limpeza suave à mão.
- Limpar o cesto de fritura em água quente de enxaguamento e secar bem.
- Limpe a caixa e a superfície de inserção do cesto de fritura com um pano húmido.

Eliminação



Os aparelhos marcados com este símbolo devem ser eliminados separadamente dos resíduos domésticos, já que contêm materiais valiosos que podem ser reciclados. A eliminação adequada protege o ambiente e a saúde humana. As suas autoridades locais ou o revendedor podem facultar-lhe informações sobre o assunto.

Frytkownica beztłuszczowa 4 l

Drodzy klienci,

przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją do późniejszego wykorzystania. Urządzenie może być używane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z instrukcją bezpieczeństwa.

Podłączenie

Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazda wtykowego z zestykiem ochronnym.
Napięcie sieci musi być zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
Urządzenie jest zgodne z dyrektywami, które są wiążące dla oznakowania CE.

Montaż

1. Wyświetlacz obsługowy
2. Obudowa
3. Uchwyt / kosz do smażenia
4. Koszyk do smażenia w głębokim tłuszczu
5. Tabliczka znamionowa (dolna strona urządzenia)
6. Przewód zasilający z wtyczką

Zasady bezpieczeństwa

- Aby uniknąć zagrożeń i zachować zgodność z przepisami bezpieczeństwa, naprawy urządzenia i przewodu zasilającego mogą być wykonywane wyłącznie przez nasz dział obsługi klienta. W związku z tym w przypadku naprawy należy skontaktować się telefonicznie lub mailowo z naszym działem obsługi klienta (patrz adresy serwisów w oddzielnej książeczce gwarancyjnej lub na stronie www.severin.de).
- Przed każdym czyszczeniem zawsze odłączać urządzenie od zasilania i odczekać na ostygnięcie.
- Ze względów bezpieczeństwa elektrycznego obudowy i przewodu zasilającego z wtyczką nie wolno moczyć ani zanurzać w cieczach.

- Po każdym użyciu umyć zdejmowane części gorącą wodą i dokładnie je wysuszyć.
- Szczegółowe informacje na temat czyszczenia znajdują się w rozdziale *Czyszczenie i pielęgnacja*.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenie należy ustawić na stabilnej, odpornej na temperaturę i niewrażliwej na rozpryski podkładce.
- **Ostrzeżenie!** Niebezpieczeństwo poparzenia! Obszar wkładania kosza do smażenia i szczeliny wentylacyjne z tyłu urządzenia są oznaczone znakiem ostrzegawczym  „Gorące powierzchnie”, który zwraca uwagę na niebezpieczeństwo poparzenia.
- Po wyjęciu wspornika kosza nie sięgać do otwartego urządzenia.
- Gorąca para ulatnia się ze szczelin wentylacyjnych z tyłu urządzenia () oraz podczas wyciągania wspornika kosza. Nie sięgać nad urządzeniem ani nie przechylać się nad nim!
- Zarówno przyrządzone danie, jak i kosz do smażenia są gorące. Kosz do smażenia chwytać tylko za uchwyt. Nie dotykać przedmiotu obróbki termicznej, dopóki nie ostygnie.
- Kosz do smażenia ustawiać tylko na żaroodpornych powierzchniach.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego i podobnych zastosowań, jak np.

- w kuchniach dla pracowników w sklepach, biurach i podobnych środowiskach pracy,
- w gospodarstwach rolnych,
- przez klientów w hotelach, motelach i innych typowych środowiskach mieszkalnych,
- w pensjonatach.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci w wieku od 0 do 8 lat.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 lat, jeśli znajdują się stale pod nadzorem.
- Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych umiejętnościach fizycznych, sensorycznych lub mentalnych lub nieposiadające doświadczenia i/ lub wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem i zostały poinstruowane o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia i zrozumiały wynikające z tego zagrożenia.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja wykonywane przez użytkownika nie mogą być przeprowadzane przez dzieci bez nadzoru.
- Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 lat, zwłaszcza podczas używania i chłodzenia.
- Materiały opakowaniowe należy przechowywać z dala od dzieci. Istnieje między innymi ryzyko uduszenia!
- Frytkownicy używać tylko pod nadzorem.
- Przed uruchomieniem należy sprawdzić całe urządzenie, w tym przewód zasilający i wszelkie akcesoria, pod kątem wad i uszkodzeń, które mogłyby wpłynąć na niezawodność działania urządzenia. Jeśli na przykład urządzenie spadło na podłogę lub przewód zasilający został pociągnięty, mogą wystąpić uszkodzenia niewidoczne z zewnątrz. W takich przypadkach urządzenia nie wolno włączać i należy skontaktować się z naszym działem obsługi klienta.
- Nie ustawiać urządzenia pod wiszącymi szafkami, bezpośrednio przy ścianie ani w narożniku.
- Z wszystkich stron zachowywać odstęp minimalny 15 cm. Zachować minimalną odległość 30 cm od tylnej ściany.
- Ustawiać urządzenie tak, aby otwór wylotowy powietrza na tylnej stronie urządzenia nie był zwrócony na wrażliwe na gorąco, tłuszcz lub wilgoć przedmioty, jak tapety, szyby, ścianki mebli itp.
- Z pobliża urządzenia usunąć łatwopalne przedmioty.
- Nie zakrywać szczeliny wentylacyjnej w urządzeniu.
- Używając papieru do pieczenia lub folii aluminiowej, należy je odpowiednio dociążyć żywnością do ugotowania. Luźny papier do pieczenia lub folia aluminiowa mogą dostać się do elementów grzejnych i zapalić się. Zalecamy unikanie papieru do pieczenia i folii aluminiowej.
- Ani urządzenie, ani kabel przyłączeniowy nie mogą znajdować się zbyt blisko gorącej płyty grzejnej ani otwartego ognia. Nie należy dopuszczać do zwisania przewodu zasilającego. Należy trzymać go z dala od gorących części urządzenia.
- Przed transportem urządzenia należy je najpierw dokładnie schłodzić.
- **Wyciągnąć wtyczkę,**
 - **po każdym użyciu,**
 - **w przypadku nieprawidłowego działania podczas pracy,**
 - **przed każdym czyszczeniem.**
- Nie wyciągać wtyczki z gniazdka, trzymając za kabel zasilający, lecz za wtyczkę.
- Nie należy dotykać wtyczki mokrymi rękami.
- **Przy wkładaniu i wyjmowaniu żywności z kosza do smażenia nie stosować przyborów kuchennych z metalu, aby nie porysować powłoki.**
- Jeśli urządzenie jest używane nieprawidłowo lub w celu, do którego nie było przeznaczone, nie możemy przyjąć żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą wystąpić.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

- Urządzenie nadaje się tylko do przyrządzania żywności. Każde inne użycie jest uważane za niezgodne z przeznaczeniem i może spowodować poważne obrażenia ciała oraz uszkodzenie urządzenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do stosowania z olejem lub tłuszczem, tak jak w tradycyjnych frytkownicach.
- Stosować urządzenie tylko w pomieszczeniach.
- Urządzenie nie nadaje się do podgrzewania wody.

Przed pierwszym uruchomieniem

- Przed pierwszym uruchomieniem należy usunąć z urządzenia wszystkie resztki opakowania i naklejki. Nie należy usuwać tabliczki znamionowej.
- Wyczyścić urządzenie zgodnie z opisem w punkcie *Czyszczenie i pielęgnacja*.
- Urządzenie z koszem do smażenia w głębokim tłuszczu podgrzewać przez 30 minut do 200°C bez zawartości, aby zniknął zapach własny urządzenia (patrz „Przygotowanie przez ręczne ustawianie czasu i temperatury”).
- Zapewnić odpowiednią wentylację przez otwarte okna lub drzwi balkonowe.
- Następnie ponownie oczyścić urządzenie zgodnie z opisem w punkcie *Czyszczenie i pielęgnacja*.

Tryb czuwania

- Jeśli urządzenie nie jest używane i nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, urządzenie przełączy się w tryb czuwania po około 30 sekundach.

Wyświetlacz obsługowy

- Przy pomocy wyświetlacza obsługowego urządzenie może być włączane i wyłączane oraz możliwe jest wybieranie poszczególnych funkcji. Wybrane funkcje są podświetlane lub migają.
- W celu wyboru programów automatycznych najpierw nacisnąć przycisk .

	Przyciski wyboru zwiększenia/zmniejszenia temperatury
	Przyciski wyboru zwiększenia/zmniejszenia czasu
	Przycisk wyboru programów automatycznych
	Przycisk wyboru wł./wyl.
	Przycisk wyboru Start/Stop

	Wyświetlanie temperatury w °C
	Wyświetlanie czasu w min
	Czas wyświetlania w h
	Wskaźnik nagrzewania
	Przycisk wyboru zamrożonej pizzy
	Przycisk wyboru świeżej pizzy
	Podświetlenie przycisku wyboru wł./wyl.
	Wskazanie programów automatycznych

Przygotowanie urządzenia

1. Postawić urządzenie na suchej, równej, antypoślizgowej, żaroodpornej powierzchni, która nie będzie reagować z gumowymi nóżkami.
2. Przygotować potrawę do smażenia.
3. Wyjąć kosz do smażenia.
4. Napęlić kosz do smażenia przedmiotem obróbki termicznej. Oznaczenie „MAX” nie może zostać przekroczone.
5. Włożyć kosz do smażenia do frytkownicy.

Włącz urządzenie

1. Podłączyć wtyczkę sie-ciową do gniazdka. Wszystkie symbole na wyświetlaczu zapalą się na krótko i rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy. Przycisk wyboru ☺ miga.
2. Dotknąć przycisku wybo-ru ☺. Na wyświetlaczu pojawi się teraz opcja wyboru czasu goto-wania i temperatury.

Informacja! Jeśli po włączeniu nie nastąpi dalsze użytkowanie, aktywowany jest stan czuwania. Po przejściu w stan czuwania otwierany jest ręczny wybór czasu smażenia i temperatury.

Zakończenie smażenia przed upływem ustawionego czasu:

Nacisnąć przycisk wyboru  na około 3 sekundy.

Wentylator będzie działał przez pewien czas po wyłączeniu urządzenia.

W tym czasie nie można wprowadzać żadnych dalszych ustawień.

Informacja! Aby mieć podgląd na jedzenie przez okienko, włączać i wyłączać lampkę za pomocą przycisku wyboru .

Smażenie programem automatycznym

Dostępnych jest 10 programów automatycznych z ustawionymi czasami i temperaturami.

1. Postępować zgodnie z opisem w rozdziałach „Przygotowanie urządzenia” i „Włączanie urządzenia”.
2. Po włączeniu urządzenia nacisnąć kilkakrotnie przycisk wyboru , aby przełączać programy. Wybierać programy pizzy, dotykając przycisków wyboru  lub .

Wskazówka!

Jeśli temperatura i czas mają być regulowane indywidualnie, żadaną temperaturę lub czas można ustawić, naciskając przyciski  lub  po lewej i prawej stronie wyświetlacza.

3. Nacisnąć przycisk Start-Stop .
 - Przedmiot obróbki termicznej jest smażony w głębokim tłuszczu. Wyświetlacz pokazuje temperaturę i pozostały czas pracy. Przyciski wyboru  i  są stale podświetlone. Po upływie czasu rozlegną się trzy długie sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End”.
4. Wyjąć kosz do smażenia za uchwyt z frytkownicy.
5. Przesypać przyrządzane danie do żaroodpornego naczynia.
6. Poczekać, aż kosz do smażenia ostygnie.
7. Wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka.
8. Wyczyścić kosz do smażenia zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.

Domyślne ustawienia programów automatycznych

Symbol	Przyrządzane danie	Temperatura	Czas
	Mrożona pizza	220 °C	8 min
	Świeża pizza	230 °C	9 min
	Frytki (mrożone)	180 °C	20 min
	Stek/kotlety	200 °C	12 min
	Kurczak	200 °C	20 min
	Ryby	140 °C	15 min
	Krewetki	170 °C	15 min
	Warzywa	170 °C	15 min
	Małe ciasta w formach odpowiednich do piekarnika	180 °C	6 min
	Funkcja suszenia	60 °C	8:00 h

Smażenie poprzez ręczne ustawienie czasu i temperatury

1. Postępować zgodnie z opisem w rozdziałach „Przygotowanie urządzenia” i „Włączanie urządzenia”. Wyświetlacz pokazuje wstępnie wybraną temperaturę w °C po lewej stronie i wstępnie wybrany czas w min po prawej stronie.
 1. Użyć przycisków  i  po lewej stronie, aby ustawić temperaturę.
 2. Użyć przycisków  i  po prawej stronie, aby ustawić czas (w minutach).

Informacja! Temperatura jest zmieniana w krokach co 5°C w zakresie od 60 do 200°C.

Czas jest zmieniany w odstępach co minutę w zakresie od jed-nej minuty do 60 minut i w odstępach co 10 minut w zakresie od 1:00 h do 12:00 h. Zakresy regulacji różnią się w zależności od wybranych programów:

Nie wybrano programu:

- Zakres temperatury: 120–230°C
- Zakres czasu: 1–60 minut

MROŻONA PIZZA, ŚWIEŻA PIZZA i stek:

- Zakres temperatury: 120–230°C
- Zakres czasu: 1–20 minut

Funkcja suszenia:

- Zakres temperatury: 40–100°C
- Zakres czasu: 0:01–12:00

Inne programy:

- Zakres temperatury: 120–200°C
- Zakres czasu: 1–60 minut

Nacisnąć i przytrzymać  lub , aby szybko zmienić do przodu i do tyłu.

4. Nacisnąć przycisk wyboru .
➔ Jedzenie jest smażone. Na wyświetlaczu wyświetlają się przemiennie temperatura i pozostały czas.
Przyciski wyboru  i  są stale podświetlone i wskazują działanie. Czas gotowania i temperaturę można zmienić w dowolnym momencie podczas pracy, jak opisano powyżej.
Kiedy czas upłynie, rozlega się sygnał dźwiękowy.
5. Postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Przygotowanie z programem automatycznym”.

Przerwanie procesu smażenia:

1. Podczas pracy nacisnąć przycisk wyboru .
Proces nagrzewania zostaje przerwany, czas zostaje zatrzymany, a przycisk wyboru  i wyświetlacz migają. W tym czasie wentylator będzie działał jeszcze przez kilka sekund.

Kontynuacja procesu smażenia:

2. Nacisnąć ponownie przycisk .

Informacja! Proces smażenia można również przerwać, wyjmując kosz do smażenia z urządzenia za uchwyt. Program zostanie przerwany i automatycznie wznowiony po ponownym włożeniu kosza do smażenia.

Funkcja suszenia

Owoce i warzywa można suszyć za pomocą funkcji suszenia. W programie suszenia owoce można suszyć do 12 godzin w temperaturze od 40 do 100°C.

1. Postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Przygotowanie urządzenia” i „Włączanie urządzenia”.
2. Dotknąć przycisku wybo-ru  kilkakrotnie, aby wybrać funkcję suszenia .
3. Wybrać żadaną tempera-turę i czas.
4. Dotknąć przycisku wybo-ru , aby uruchomić funkcję su-szenia.

5. Po upływie tego czasu rozlegną się 3 sygnały dźwięko-we. Suszone owoce można usu-nąć.

Informacja! Wymagany czas i temperatura zależą od zawartości wody i dlatego mogą się znacznie różnić

Zmiana ustawień domyślnych

Domyślne ustawienia temperatury i czasu dla programów można na stałe ustawić na indywidualne wartości.

1. Postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Przygotowanie urządzenia” i „Włączanie urządzenia”.
2. Wybrać program.
3. Wprowadzić żądane ustawienia temperatury i czasu.
4. Nacisnąć przycisk wybo-ru  na około 3 sekundy. Ustawienia są teraz przechowywane jako domyślne dla programu.

Przywracanie ustawień do-myślnych

Ustawienia domyślne można przywrócić do ustawień fabrycz-nych.

1. Postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Przygotowanie urządzenia” i „Włączanie urządzenia”.
2. Nacisnąć przycisk wybo-ru  na około 3 sekundy. Ustawienia domyślne zostaną zrese-towane.

Smażenie zakończone

Po upływie czasu rozlegną się 3 krótkie sygnały dźwiękowe i zostanie aktywowany stan czuwania.

Rady dotyczące przyrządzania dań

- Dania można przyrządzać według ustawień podstawowych programów automatycznych lub według indywidualnych ustawień.
- Podane czasy smażenia są jedynie wartościami orientacyjnymi.
W zależności od właściwości przyrządzanego dania należy dostosować podany czas przyrządzania i temperaturę.
- Przy dużych ilościach wydłuża się czas przyrządzania. Zalecamy wielokrotne obracanie przyrządzanego dania.
- Jeśli przyrządzane danie będzie za ciemne, zaleca się najpierw obniżenie temperatury, zanim zostanie skrócony czas przyrządzania.
- Do świadomego pod względem wartości odżywczych smażenia potraw o dużej zawartości skrobi zalecamy temperaturę nie wyższą niż 170°C. Zmniejszona temperatura smażenia z jednocześnie zmniejszoną ilością smażonego jedzenia ogranicza powstawanie substancji, które są szkodliwe dla zdrowia.

Czyszczenie i pielęgnacja

- Przed każdym czyszczeniem należy wyciągnąć wtyczkę sieciową i poczekać, aż frytkownica dokładnie ostygnie.
- **Uwaga!** Ryzyko porażenia prądem! Ze względów bezpieczeństwa elektrycznego obudowy i przewodu zasilającego nie wolno moczyć ani zanurzać w cieczach!
- **Informacja!** Nie używać ostrych lub ściernych środków czyszczących, aby uniknąć zarysowania obudowy i powłoki ceramicznej na koszu do smażenia.
- **Informacja!** Wszystkie zdejmowane części można myć w zmywarce. Ponieważ jednak sól środka czyszczącego do zmywarki może uszkodzić nieprzystawiającą powłokę na skutek częstego czyszczenia, zaleca się delikatne czyszczenie ręczne.
- Czyścić kosz do smażenia w gorącej wodzie i dokładnie osuszać.
- Obudowę i powierzchnię wsuwania kosza do smażenia przetrzeć wilgotną ścierką.

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.

Φριτζα αέρος 4 l

Αγαπητή πελάτισσα / αγαπητέ πελάτη,

διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν από τη χρήση της συσκευής και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά. Η χρήση της συσκευής πρέπει να γίνεται μόνο από άτομα, τα οποία γνωρίζουν τις οδηγίες ασφαλείας.

Σύνδεση

Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε γειωμένη πρίζα που έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με τους κανονισμούς. Η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος πρέπει να συμβαδίζει με την τάση που αναγράφεται στην ετικέτα χαρακτηριστικών της συσκευής. Η συσκευή ικανοποιεί τις υποχρεωτικές οδηγίες για τη λήψη της σήμανσης CE.

Δομή

1. Οθόνη χειρισμού
2. Περιβλήμα
3. Λαβή / Καλάθι τηγανίσματος
4. Καλάθι τηγανίσματος
5. Πινακίδα κατασκευαστή (κάτω πλευρά συσκευής)
6. Ηλεκτρικό καλώδιο με φισ

Οδηγίες ασφαλείας

- Για την αποφυγή κινδύνων και για την τήρηση των κανονισμών ασφαλείας, οι εργασίες επισκευής στη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας επιτρέπεται να γίνουν μόνο μέσω του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών μας. Για τον λόγο αυτόν, σε περίπτωση επισκευής επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών μας τηλεφωνικά ή ταχυδρομικά (βλ. διευθύνσεις εξυπηρέτησης στο ξεχωριστό δελτίο εγγύησης ή στη διεύθυνση www.severin.de).
- Πριν από κάθε καθαρισμό αποσυνδέετε πάντα το καλώδιο από την πρίζα και αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει.
- Το περίβλημα και το καλώδιο τροφοδοσίας με το φισ δεν πρέπει να

έρχονται σε επαφή ή να βυθίζονται σε υγρά για λόγους ηλεκτρικής ασφαλείας.

- Τα αποσπώμενα εξαρτήματα πρέπει να πλένονται με καυτό νερό και να στεγνώνουν καλά μετά από κάθε χρήση.
- Αναλυτικές υποδείξεις για τον καθαρισμό θα βρείτε στην ενότητα *Καθαρισμός και φροντίδα*.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Αποθέστε τη συσκευή σε μια σταθερή, ανθεκτική στη θερμότητα και το πιπίλισμα επιφάνεια.
- **Προειδοποίηση!** Κίνδυνος εγκαύματος! Η επιφάνεια εισαγωγής για το καλάθι τηγανίσματος και τις οπές εξαερισμού στην πίσω πλευρά της συσκευής φέρουν την προειδοποιητική ετικέτα  "Καυτές επιφάνειες", που εφιστά την προσοχή στον κίνδυνο εγκαυμάτων.
- Μετά την αφαίρεση της βάσης καλαθιού, μην αγγίζετε την ανοιχτή συσκευή.
- Καυτός ατμός εξέρχεται από τις οπές εξαερισμού στην πίσω πλευρά της συσκευής () , καθώς και κατά το τράβηγμα της βάσης καλαθιού. Μην τοποθετείτε τα χέρια σας και μην σκύβετε πάνω από τη συσκευή!
- Το φαγητό και το καλάθι τηγανίσματος είναι ζεστά. Πιάνετε το καλάθι τηγανίσματος μόνο από τη λαβή. Μην πιάνετε τα τρόφιμα μέχρι να κρυώσουν ελαφρώς.

- Ακουμπάτε το καλάθι τηγανίσματος μόνο σε ανθεκτικές στη θερμότητα επιφάνειες.
- Η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση και για παρόμοιες εφαρμογές, όπως για παράδειγμα
 - σε κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και συναφείς χώρους εργασίας,
 - σε αγροκτήματα,
 - από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλων συναφών καταλυμάτων,
 - σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά 0 έως 8 ετών.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά 8 ετών και άνω, εφόσον βρίσκονται συνεχώς υπό επίβλεψη.
- Μπορεί να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή/και γνώση, εφόσον αυτά βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορεί να προκύψουν.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης δεν θα πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.
- Κρατάτε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών, ιδιαίτερα όταν τη χρησιμοποιείτε ή όταν κρύνει.
- Φυλάσσετε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά. Υπάρχει, μεταξύ άλλων, κίνδυνος ασφυξίας!
- Χρησιμοποιείτε τη φριτέζα μόνο υπό επίβλεψη.
- Πριν από τη θέση σε λειτουργία ελέγξτε διεξοδικά όλη τη συσκευή, συμπεριλαμβανομένου του καλωδίου τροφοδοσίας και των τυχόν εξαρτημάτων για ελλείψεις και φθορές, οι οποίες θα μπορούσαν να επηρεάσουν την ασφάλεια των λειτουργιών της συσκευής. Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει στο πάτωμα ή τραβηχτεί από το καλώδιο τροφοδοσίας, ενδέχεται να προκύψουν βλάβες οι οποίες να μην είναι ορατές με εξωτερική επιθεώρηση. Σε αυτές τις περιπτώσεις, μην θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία και επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών μας.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από επιτοίχια ντουλάπια, σε άμεση επαφή με τοίχους ή σε γωνίες.
- Διατηρείτε ελάχιστη απόσταση 15 cm από όλες τις πλευρές. Διατηρείτε ελάχιστη απόσταση 30 cm από τον τοίχο πίσω από τη συσκευή.
- Τοποθετείτε τη συσκευή με τέτοιο τρόπο, ώστε το άνοιγμα αερισμού στην πίσω πλευρά της συσκευής να μην κοιτάζει σε αντικείμενα ευαίσθητα στη θερμότητα, το λίπος ή την υγρασία, όπως π.χ. ταπετσαρίες, υαλοπίνακες, σκελετούς επίπλων κτλ.
- Απομακρύνετε τα εύφλεκτα αντικείμενα από τον χώρο γύρω από τη συσκευή.
- Μην καλύπτετε τις οπές εξαερισμού της συσκευής!
- Εάν χρησιμοποιείτε χαρτί ψησίματος ή αλουμινόχαρτο, προσθέστε μια ποσότητα τροφίμων με επαρκές βάρος, ώστε να κρατάει το χαρτί στη θέση του. Το ελεύθερο χαρτί ψησίματος ή αλουμινόχαρτο μπορεί να καταλήξει μέσα στα θερμαντικά στοιχεία και να αναφλεγεί. Συνιστούμε να μην χρησιμοποιείτε χαρτί ψησίματος και αλουμινόχαρτο.
- Η συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να πλησιάζουν υπερβολικά σε καυτές μαγειρικές εστίες ή γυμνές φλόγες. Μην αφήνετε το καλώδιο σύνδεσης στο ρεύμα να κρέμεται και κρατήστε το μακριά από τα καυτά τμήματα συσκευών.
- Αφήστε τη συσκευή να κρύνει εντελώς πριν να τη μεταφέρετε.
- **Πάντα να βγάζετε το φως από την πρίζα,**
 - **μετά από κάθε χρήση,**
 - **σε περίπτωση προβλημάτων κατά τη λειτουργία,**
 - **πριν από κάθε καθαρισμό.**
- Για να αφαιρέσετε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος, μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας, πιάστε και τραβήξτε το φως από την πρίζα.
- Μην αγνίζετε το φως με υγρά χέρια.
- **Κατά την τοποθέτηση και την αφαίρεση τροφίμων στο καλάθι τηγανίσματος μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία κουζίνας για να αποφύγετε το γρατσουνίσμα της επίστρωσης.**
- Σε περίπτωση που γίνει λανθασμένη χρήση ή χρήση για άλλο μη ενδεδειγμένο σκοπό, καμία ευθύνη δεν μπορεί να γίνει αποδεκτή για τυχόν ζημιά που μπορεί να προκύψει.

Κατάλληλη χρήση

- Η συσκευή είναι κατάλληλη μόνο για το μαγείρεμα τροφίμων. Κάθε άλλη χρήση θεωρείται ακατάλληλη και μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα την πρόκληση σοβαρών τραυματισμών και ζημιών στη συσκευή.
- Η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για χρήση με λάδια ή λίπη, σε αντίθεση με μια συμβατική φριτζέα.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους.
- Η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για θέρμανση νερού.

Πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής

- Πριν από την πρώτη χρήση, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τα αυτοκόλλητα από τη συσκευή. Μην αφαιρείτε την πινακίδα κατασκευαστή.
- Καθαρίστε τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες της ενότητας *Καθαρισμός και Φροντίδα*.
- Θερμάνετε τη συσκευή με το καλάθι τηγανίσματος για 30 λεπτά στους 200 °C χωρίς περιεχόμενο, ώστε να ξεθυμάνει η οσμή της συσκευής (βλ. *Μαγείρεμα με χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου και της θερμοκρασίας*).
- Φροντίστε για τον επαρκή αερισμό του χώρου ανοίγοντας τα παράθυρα ή τις μπαλκονόπορτες.
- Στη συνέχεια, καθαρίστε ξανά τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες της ενότητας *Καθαρισμός και φροντίδα*.

Λειτουργία αναμονής

- Εάν η συσκευή δεν είναι σε χρήση και δεν πιάσετε κανένα πλήκτρο, η συσκευή θα μεταβεί στην κατάσταση αναμονής μετά από περ. 30 δευτερόλεπτα.

Οθόνη χειρισμού

- Με τη βοήθεια της οθόνης χειρισμού είναι δυνατή ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής και η επιλογή των μεμονωμένων λειτουργιών. Οι επιλεγμένες λειτουργίες ανάβουν ή αναβοσβήνουν.
- Για την επιλογή των αυτόματων προγραμμάτων πιάστε πρώτα το πλήκτρο .

	Πλήκτρα επιλογής υψηλότερης / χαμηλότερης θερμοκρασίας
	
	Πλήκτρα επιλογής αύξησης/μείωσης χρόνου
	
	Πλήκτρο επιλογής αυτόματων προγραμμάτων
	Κουμπί επιλογής Ενεργοποίηση/ Απενεργοποίηση
	Κουμπί επιλογής Start/Stop

	Ένδειξη θερμοκρασίας σε °C
	Ένδειξη χρόνου σε λεπτά
	Ένδειξη χρόνου σε ώρες
	Ένδειξη θέρμανσης
	Πλήκτρο επιλογής κατεψυγμένης πίτσας
	Πλήκτρο επιλογής νωπής πίτσας
	Πλήκτρο επιλογής ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης φωτισμού
	Ένδειξη αυτόματων προγραμμάτων

Προετοιμασία της συσκευής

1. Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια στεγνή, επίπεδη, αντολισθητική, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, η οποία επιπλέον δεν αντιδρά με τα λαστιχένια στηρίγματα.
2. Προετοιμάστε το φαγητό σας.
3. Αφαιρέστε το καλάθι τηγανίσματος.
4. Γεμίστε με φαγητό στο καλάθι τηγανίσματος. Δεν επιτρέπεται να υπερβαίνεται τη σήμανση «MAX».
5. Τοποθετήστε το καλάθι τηγανίσματος στην φριτζέα.

Ενεργοποιήστε τη συσκευή

1. Συνδέστε το φις σε μια πρίζα. Όλα τα σύμβολα στην οθόνη ανάβουν για λίγο και ακούγεται ένα σύντομο ηχητικό σήμα. Το πλήκτρο επιλογής  αναβοσβήνει.
2. Πιάστε το πλήκτρο επιλογής . Η οθόνη εμφανίζει τώρα τη δυνατότητα επιλογής του χρόνου και της θερμοκρασίας μαγειρέματος.

Υπόδειξη! Εάν δεν χρησιμοποιηθεί μετά την ενεργοποίηση, η συσκευή θα μεταβεί στην κατάσταση αναμονής. Από την κατάσταση αναμονής, ανοίγει στη συνέχεια η δυνατότητα χειροκίνητης επιλογής του χρόνου μαγειρέματος και της θερμοκρασίας. Τερματισμός του μαγειρέματος πριν από τη λήξη του χρόνου:

Πιέστε το πλήκτρο επιλογής  για περ. 3 δευτερόλεπτα.

Ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για κάποιο χρονικό διάστημα μετά την απενεργοποίηση της συσκευής.

Δεν είναι δυνατή η πραγματοποίηση περαιτέρω ρυθμίσεων κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου.

Υπόδειξη! Για να μπορέσετε να δείτε το φαγητό μέσα από το παράθυρο παρατήρησης, ανάψτε και σβήστε το φως με το πλήκτρο επιλογής .

Μαγείρεμα με αυτόματο πρόγραμμα

Έχετε στη διάθεσή σας 10 αυτόματα προγράμματα με προκαθορισμένους χρόνους και θερμοκρασίες.

1. Ακολουθήστε τη διαδικασία που περιγράφεται στις ενότητες "Προετοιμασία της συσκευής" και "Ενεργοποίηση της συσκευής".
2. Αφού ενεργοποιήσετε τη συσκευή, πιέστε επανειλημμένα το πλήκτρο επιλογής  για εναλλαγή μεταξύ των προγραμμάτων. Επιλέξτε τα προγράμματα πίτσας πιέζοντας το πλήκτρο επιλογής  ή .

Συμβουλή!

Εάν χρειάζεται να ρυθμίσετε ξεχωριστά τη θερμοκρασία και τον χρόνο, μπορείτε να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία ή τον χρόνο πιέζοντας τα πλήκτρα  ή  στα αριστερά και τα δεξιά της οθόνης.

3. Πιέστε το πλήκτρο Start-Stop .
 - ➔ Το φαγητό τηγανίζεται. Η οθόνη εμφανίζει τη θερμοκρασία και τον υπολειπόμενο χρόνο λειτουργίας. Τα πλήκτρα επιλογής  και  είναι συνεχώς αναμμένα. Όταν παρέλθει ο χρόνος, θα ακουστούν τρία παρατεταμένα ηχητικά σήματα και στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "End".
4. Βγάλτε το καλάθι τηγανίσματος από τη λαβή έξω από την φριτέζα.
5. Μεταφέρετε το φαγητό σε ένα σκεύος που είναι ανθεκτικό στη θερμότητα.
6. Αφήστε το καλάθι τηγανίσματος να κρυώσει.
7. Αποσυνδέστε το φις από την πρίζα.
8. Καθαρίστε το καλάθι τηγανίσματος, όπως περιγράφεται στην ενότητα "Καθαρισμός και φροντίδα".

Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις των αυτόματων προγραμμάτων

Σύμβολο	Φαγητό	Θερμοκρασία	Χρόνος
	Κατεψυγμένη πίτσα	220 °C	8 λεπτά
	Νωπή πίτσα	230 °C	9 λεπτά
	Πατάτες τηγανίτες (κατεψυγμένες)	180 °C	20 λεπτά
	Μπριζόλα/παϊδάκια	200 °C	12 λεπτά
	Κοτόπουλο	200 °C	20 λεπτά
	Ψάρι	140 °C	15 λεπτά
	Γαρίδες	170 °C	15 λεπτά
	Λαχανικά	170 °C	15 λεπτά
	Μικρά αρτοσκευάσματα σε φόρμες που είναι κατάλληλες για φούρνο	180 °C	6 λεπτά
	Λειτουργία αποξήρανσης	60 °C	8:00 h

Μαγείρεμα με χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου και της θερμοκρασίας

1. Ακολουθήστε τη διαδικασία που περιγράφεται στις ενότητες "Προετοιμασία της συσκευής" και "Ενεργοποίηση της συσκευής". Η οθόνη εμφανίζει την προεπιλεγμένη θερμοκρασία σε °C στα αριστερά και τον προεπιλεγμένο χρόνο σε λεπτά στα δεξιά.
2. Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα  και  στα αριστερά για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.
3. Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα  και  στα δεξιά για να ρυθμίσετε τον χρόνο (σε λεπτά).

Υπόδειξη! Η θερμοκρασία αλλάζει σε βήματα των 5 °C από 40 έως 230 °C.

Ο χρόνος αλλάζει σε βήματα του ενός λεπτού από ένα λεπτό έως 60 λεπτά και σε βήματα των 10 λεπτών από 1:00 ώρα έως 12:00 ώρες. Το εύρος ρύθμισης διαφέρει, όταν επιλέγονται συγκεκριμένα προγράμματα:

Δεν έχει επιλεγεί πρόγραμμα:

- Εύρος θερμοκρασίας: 120 – 230 °C
- Χρονικό εύρος: 1 – 60 min

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΗ ΠΙΤΣΑ, ΝΩΠΗ ΠΙΤΣΑ και μπιρζόλα:

- Εύρος θερμοκρασίας: 120 – 230 °C
- Χρονικό εύρος: 1 – 20 min

Λειτουργία αποξήρανσης:

- Εύρος θερμοκρασίας: 40 – 100 °C
- Χρονικό εύρος: 0:01 h – 12:00 h

Άλλα προγράμματα:

- Εύρος θερμοκρασίας: 120 – 200 °C
- Χρονικό εύρος: 1 – 60 min

Πιέστε παρατεταμένα το πλήκτρο  ή  για να μετακινηθείτε γρήγορα προς τα εμπρός και προς τα πίσω.

4. Πιέστε το πλήκτρο επιλογής .
 Το φαγητό ψήνεται. Στην οθόνη ανάβουν διαδοχικά η θερμοκρασία και ο υπολειπόμενος χρόνος λειτουργίας.
Τα πλήκτρα επιλογής  και  είναι συνεχώς αναμμένα και υποδεικνύουν τη λειτουργία. Ο χρόνος και η θερμοκρασία μαγειρέματος μπορούν να αλλάζουν ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, όπως περιγράφεται παραπάνω. Όταν παρέλθει ο χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.
5. Συνέχιστε όπως περιγράφεται στην ενότητα "Μαγείρεμα με το αυτόματο πρόγραμμα".

Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος

1. Κατά τη λειτουργία, πιέστε το πλήκτρο επιλογής .
Η διαδικασία θέρμανσης σταματά, ο χρόνος διακόπτεται, ενώ το πλήκτρο επιλογής  και η οθόνη αναβοσβήνουν. Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για λίγα δευτερόλεπτα.

Συνέχιση της διαδικασίας μαγειρέματος:

2. Πιέστε ξανά το πλήκτρο επιλογής .

Υπόδειξη! Η διαδικασία μαγειρέματος μπορεί επίσης να διακοπεί, εάν αφαιρέσετε το καλάθι τηγανίσματος από τη συσκευή κρατώντας το από τη λαβή. Το πρόγραμμα διακόπτεται και συνεχίζεται αυτόματα, μόλις επαναποθετηθεί το καλάθι τηγανίσματος στη θέση του.

Λειτουργία αποξήρανσης

Με τη λειτουργία αποξήρανσης μπορείτε να αποξηράνετε φρούτα και λαχανικά. Στο πρόγραμμα αποξήρανσης, τα φρούτα και τα λαχανικά μπορούν να αποξηρανθούν σε έως και 12 ώρες, σε θερμοκρασίες μεταξύ 40 και 100 °C.

1. Ακολουθήστε τη διαδικασία που περιγράφεται στις ενότητες "Προετοιμασία της συσκευής" και "Ενεργοποίηση της συσκευής".
2. Πιέστε το πλήκτρο επιλογής  αρκετές φορές, για να επιλέξετε τη λειτουργία αποξήρανσης .
3. Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία και τον επιθυμητό χρόνο.
4. Πιέστε το πλήκτρο επιλογής  για να εκκινήσετε τη λειτουργία αποξήρανσης.
5. Όταν παρέλθει ο χρόνος, θα ακουστούν 3 ηχητικά σήματα. Μπορείτε να αφαιρέσετε τους αποξηραμένους καρπούς ή τα αποξηραμένα φρούτα.

Υπόδειξη! Ο χρόνος και η θερμοκρασία που απαιτούνται εξαρτώνται από την περιεκτικότητα σε νερό και, ως εκ τούτου, μπορεί να διαφέρουν σημαντικά

Αλλαγή προεπιλεγμένων ρυθμίσεων

Οι προεπιλεγμένες ρυθμίσεις για τη θερμοκρασία και τον χρόνο των προγραμμάτων μπορούν να οριστούν μόνιμα ως μεμονωμένες τιμές.

1. Ακολουθήστε τη διαδικασία που περιγράφεται στις ενότητες "Προετοιμασία της συσκευής" και "Ενεργοποίηση της συσκευής".
2. Επιλέξτε ένα πρόγραμμα.
3. Επιλέξτε τις επιθυμητές ρυθμίσεις για τη θερμοκρασία και τον χρόνο.
4. Πιέστε το πλήκτρο επιλογής  για περίπου 3 δευτερόλεπτα. Οι ρυθμίσεις αποθηκεύονται τώρα ως προεπιλογή για το πρόγραμμα.

Επαναφορά προεπιλεγμένων ρυθμίσεων

Οι προεπιλεγμένες ρυθμίσεις μπορούν να επιστρέψουν στις εργοστασιακές προεπιλογές.

1. Ακολουθήστε τη διαδικασία που περιγράφεται στις ενότητες "Προετοιμασία της συσκευής" και "Ενεργοποίηση της συσκευής".
2. Πιέστε το πλήκτρο επιλογής  για περίπου 3 δευτερόλεπτα. Έγινε επαναφορά των προεπιλεγμένων ρυθμίσεων.

Ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος

Μετά την παρέλευση του χρόνου θα ακουστούν 3 σύντομα ηχητικά σήματα και θα ενεργοποιηθεί η κατάσταση αναμονής.

Συμβουλές για το μαγείρεμα

- Τα φαγητά μαγειρεύονται σύμφωνα με την βασική ρύθμιση των αυτόματων προγραμμάτων ή σύμφωνα με μεμονωμένη ρύθμιση.
- Οι αναφερόμενοι χρόνοι μαγειρέματος είναι απλά ενδεικτικοί.
Θα πρέπει να προσαρμόζετε τον προβλεπόμενο χρόνο μαγειρέματος και τη θερμοκρασία ανάλογα με τα χαρακτηριστικά του φαγητού.
- Σε μεγαλύτερες ποσότητες παρατείνεται ο χρόνος μαγειρέματος. Συνιστούμε να γυρίζετε πολλές φορές το φαγητό.
- Αν το φαγητό γίνει πολύ σκούρο, καλό είναι να χαμηλώσετε πρώτα τη θερμοκρασία κι έπειτα να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος.
- Για υγιεινό τηγάνισμα τροφίμων που περιέχουν άμυλο, συνιστούμε να μην ρυθμίζετε τη θερμοκρασία πάνω από τους 170 °C. Η χαμηλότερη θερμοκρασία τηγανίσματος ταυτόχρονα με μικρότερη ποσότητα τροφίμων ελαχιστοποιούν τη σύνθεση ουσιών που είναι επιβλαβείς για την υγεία.

Καθαρισμός και φροντίδα

- Πριν από κάθε καθαρισμό αποσυνδέετε το φιν από την πρίζα και αφήνετε τη φριτζά να κρυώσει καλά.
- **Προσοχή!** Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Το περίβλημα και το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή ή να βυθίζονται σε υγρά για λόγους ηλεκτρικής ασφάλειας!
- **Υπόδειξη!** Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά ή διαβρωτικά καθαριστικά που μπορεί να προκαλέσουν χαρακιές στο περίβλημα και στην κεραμική επίστρωση του καλαθιού τηγανίσματος.
- **Υπόδειξη!** Όλα τα αφαιρούμενα μέρη μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων. Ωστόσο, επειδή το αλάτι του απορρυπαντικού πλυντηρίου πιάτων μπορεί να διαβρώσει την αντικολητική επίστρωση με το συχνό πλύσιμο στο πλυντήριο, συνιστάται ήπιος καθαρισμός με το χέρι.
- Καθαρίζετε το καλάθι τηγανίσματος σε καυτό νερό πλύσης και στεγνώνετε το καλά.
- Σκουπίζετε το περίβλημα και την επιφάνεια εισαγωγής του καλαθιού τηγανίσματος με ένα υγρό πανί.

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.

SEVERIN Elektrogeräte GmbH

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-1333

information@severin.de

MANUAL FR 2464 02/25

Technische Änderungen vorbehalten. /
Model specifications are subject to change.

