



ART.-NO. **FR 2452**

|           |                      |                                     |    |
|-----------|----------------------|-------------------------------------|----|
| <b>DE</b> | Gebrauchsanleitung   | Heißluftfritteuse                   | 4  |
| <b>GB</b> | Instructions for use | Low fat fryer                       | 8  |
| <b>FR</b> | Mode d'emploi        | Friteuse cuisson à air pulsé        | 12 |
| <b>NL</b> | Gebruiksaanwijzing   | Vetarme friteuse                    | 16 |
| <b>ES</b> | Instrucciones de uso | Freidora saludable de aire caliente | 20 |
| <b>IT</b> | Manuale d'uso        | Friggitrice senza grassi            | 24 |
| <b>DK</b> | Brugsanvisning       | Fedtfattig frituregryde             | 28 |
| <b>SE</b> | Bruksanvisning       | Varmluftsfritös, låg fett/oljehalt  | 32 |
| <b>FI</b> | Käyttöohje           | Kuumailmakeitin                     | 36 |
| <b>PT</b> | Manual de instruções | Fritadeira de ar quente             | 40 |
| <b>PL</b> | Instrukcja obsługi   | Frytkownica niskotuszczowa          | 44 |
| <b>GR</b> | Οδηγίες χρήσεως      | Φριτέζα με λίγο λάδι                | 48 |



| Technische Daten / Technical Data / Caractéristiques techniques / Technische gegevens /<br>Datos técnicos / Dati tecnici / Teknische data / Tekniska data / Tekniset tiedot /<br>Dados técnicos / Dane techniczne / Τεχνικά χαρακτηριστικά                                                                                                               |   |                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------|
| Art.Nr. / Item no. / Art. n° / Art.nr. / Nr. ° Art. / Num. art. / Artikelnr. / Art.nr. / Tuotenro /<br>N.° Art.° / Nr art. / Αρ. πρ.                                                                                                                                                                                                                     | : | FR 2452                |
| Leistungsaufnahme / Power consumption / Puissance absorbée / Stroomverbruik /<br>Consumo de energia / Potenza assorbita / Strømforbrug / Prestandaupptagning / Ottoteho /<br>Consumo energético / Pobór mocy / Ισχύς εισόδου                                                                                                                             | : | 1500 W                 |
| Spannung/Frequenz / Voltage/Frequency / Tension/Fréquence / Spanning/frequentie /<br>Tensión/frecuencia / Tensione/Frequenza / Spænding/Frekvens / Spänning/Frekvens /<br>Jännite/taajuus / Tensão/frequência / Napięcie/częstotliwość / Τάση/Συχνότητα                                                                                                  | : | 220-240 V~<br>50-60 Hz |
| Volumen Garraum / Cooking chamber volume / Volume de la cavité de cuisson /<br>Volume gaarruimte / Volumen de la cámara de cocción / Volume della camera di cottura /<br>Volumen ovnrum / Volym tillagningsutrymme / Kypsennystilan tilavuus /<br>Volume da câmara de cozedura / Objętość przestrzeni obróbki termicznej /<br>Όγκος θαλάμου μαγειρέματος | : | 5 L                    |

## Heißluftfritteuse

### Liebe Kundin, lieber Kunde,

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

### Anschluss

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

### Aufbau

1. Gehäuse
2. Einstellung Zeit ⌚
3. Einstellung Temperatur  °C
4. Anschlussleitung mit Netzstecker
5. Frittierkorb mit Korb-Einsatz
6. Entriegelungstaste des Frittierkorbs
7. Griff

### 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](http://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.

- Den Frittierkorb und den Korb-Einsatz nach jedem Gebrauch im heißen Spülwasser reinigen und gründlich abtrocknen.
- Detaillierte Hinweise zur Reinigung bitte dem Abschnitt *Reinigung und Pflege* entnehmen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Das Gerät frei auf eine stabile, temperaturbeständige, spritzunempfindliche Unterlage stellen.
- **Warnung! Verbrennungsgefahr!**  
Die Einschubfläche für den Korbträger, die Oberseite des Gerätes 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 sind heiß. Den Frittierkorb nur am Griff anfassen. Fassen Sie das Gargut nicht an, 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 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.
- Die Fritteuse nicht ohne Einsatz im Frittierkorb 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.
- Das Gerät so aufstellen, dass die Luftaustrittsöffnung an der Geräterückseite nicht auf hitze-, fett- oder feuchtigkeitsempfindliche Gegenstände wie Tapeten, Glasscheiben, Möbelwände, etc. zeigt.
- Leicht entflammbare Gegenstände aus der Nähe des Gerätes entfernen.
- Die Lüftungsschlitze am Gerät nicht abdecken!
- Weder das Gerät noch die Anschlussleitung dürfen einer heißen Kochplatte oder offenen Flammen zu nahe kommen. Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen und von heißen Geräteteilen fernhalten.
- Bevor das Gerät transportiert wird, muss es zunächst gründlich abkühlen.
- **Den Netzstecker ziehen,**
  - nach jedem Gebrauch,
  - bei Störungen während des Betriebes,
  - vor jeder Reinigung.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen, sondern den Netzstecker anfassen.
- Den Netzstecker nicht mit nassen Händen anfassen.
- **Beim Einfüllen und Entnehmen der Lebensmittel in den 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.

### Vor der ersten Inbetriebnahme

- Vor der ersten Inbetriebnahme sämtliche Verpackungsreste und Aufkleber vom Gerät entfernen.
- Dann das Gerät reinigen wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben.
- Das Gerät für 30 Minuten auf 200 °C ohne Inhalt, aber mit Korb-Einsatz, aufheizen, damit der Eigengeruch des Gerätes abklingen kann.
- Für ausreichende Lüftung durch geöffnete Fenster oder Balkontüren sorgen.
- Anschließend das Gerät erneut reinigen wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben.

### Kontrollleuchten

- Die Betriebs-Kontrollleuchte leuchtet grün, solange das Gerät eingeschaltet und die Zeitschaltuhr nicht abgelaufen ist.
- Die Temperatur-Kontrollleuchte leuchtet rot, sobald die Heizung in Betrieb ist. Während der Zubereitung taktet das Gerät und die Kontrollleuchte schaltet sich ein und aus.

### Gerät vorbereiten

1. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Oberfläche, die zudem nicht mit den Gummifüßen reagiert.
2. Bereiten Sie das Gargut vor.
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
4. Drücken Sie die Entriegelungstaste für den Frittierkorb. Ziehen Sie den Frittierkorb heraus und legen Sie den Korb-Einsatz in den Frittierkorb.
5. Füllen Sie Ihr Gargut in den Frittierkorb. Achten Sie darauf, dass die „MAX“-Markierung nicht überschritten wird.
6. Setzen Sie den Frittierkorb in die Fritteuse ein. Das Gerät lässt sich ohne Frittierkorb nicht bedienen.
7. Stellen Sie mit Hilfe des Temperaturreglers  die gewünschte Temperatur ein.
8. Stellen Sie mit Hilfe der Zeitschaltuhr  die gewünschte Zubereitungsdauer ein.
9. Nach Ablauf der Zeit schaltet das Gerät ab und es ertönt ein Signalton.
10. Drücken Sie die Entriegelungstaste und nehmen Sie den Frittierkorb am Griff aus der Fritteuse heraus. Achtung! Der Frittierkorb ist heiß. Nur auf hitzebeständigen Oberflächen absetzen!
11. Schütten Sie das Gargut in ein hitzebeständiges Gefäß.
12. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

### Zubereitungsempfehlungen

| Symbol                                                                             | Gargut                                                 | Tipps                    | Temperatur | Zeit                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------|------------|-------------------------------------------|
|    | Pommes frites (tiefgefroren)                           | Alle 5 min wenden        | 200 °C     | 18 – 25 min                               |
|    | Speck                                                  |                          | 180 °C     | 4 – 10 min                                |
|  | Hähnchenteile (frisch)<br>Hähnchenteile (tiefgefroren) | 1 x wenden<br>1 x wenden | 180 °C     | 18 – 25 min<br>22 – 25 min, je nach Dicke |
|  | Shrimps (frisch)<br>Shrimps (tiefgefroren)             |                          | 180 °C     | 10 – 12 min<br>14 – 15 min                |
|  | Fleisch/Frikadellen (klein)                            | 1 x wenden               | 180 °C     | 9 – 12 min, je nach Dicke                 |
|  | kleine Kuchen in<br>backofengeeigneten Kuchenformen    |                          | 180 °C     | 8 – 12 min                                |
|  | Gemüse, z.B.<br>Pilze, Karotten,<br>Zucchini           | 1 x wenden               | 160 °C     | 15 – 20 min                               |
|  | Fisch                                                  | 1 x wenden               | 180 °C     | 18 – 22 min                               |

## Zubereitungs-Tipps

- Bereiten Sie Ihre Speisen nach den Zubereitungsempfehlungen der Hersteller oder nach Rezept zu.  
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.
- Das Gehäuse und die Anschlussleitung aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandeln oder gar darin eintauchen!
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden, um das Gehäuse und die Beschichtung an Frittierkorb und Korb-Einsatz nicht zu zerkratzen.
- Den Frittierkorb und den Korb-Einsatz im heißen Spülwasser reinigen und gründlich abtrocknen.
- Der Korb-Einsatz kann in der Spülmaschine gereinigt werden!
- 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](http://www.severin.de) unter dem Unterpunkt „Service / Ersatzteile“ 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.

## Low fat fryer

### Dear Customer,

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

### Connection to the mains supply

The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations.

Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label.

This product complies with all binding CE labelling directives.

### Familiarisation

1. Casing
2. Time setting 
3. Temperature setting 
4. Power cord with plug
5. Frying basket with a basket insert
6. Frying basket release button
7. Handle

### 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](http://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.
- After each use, rinse the frying basket and basket insert in hot water and dry them thoroughly.
- For detailed information on cleaning

the appliance, please refer to the section *Cleaning and care*.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Place the appliance on a stable, heat-resistant work surface impervious to splashes and stains, with sufficient space around it.
- **Warning! Risk of burns!**  
The slot area for the basket holder, the top of the appliance and the vents on the rear of the appliance bear the warning signs "Hot surface" , which warn of 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!
- The food and the frying basket are hot. Only hold the frying basket by the handle. Leave the food to cool down 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.
- 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.
- Never operate the low fat fryer without the insert in the frying basket.
- 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.
- 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.
- **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 and unloading food into 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.

## Before using for the first time

- Before using the appliance for the first time, remove any remaining packaging materials and stickers.
- Then clean the appliance as described under *Cleaning and Care*.
- Heat the appliance for 30 minutes at 200 °C without food but with the basket insert in place to allow any unpleasant odour to dissipate.
- Ensure adequate ventilation by opening windows or balcony doors.
- Then repeat the cleaning procedure as described under *Cleaning and Care*.

## Indicator lights

- The green power indicator light remains lit constantly when the appliance is switched on and the timer is running.
- The red temperature indicator light comes on when the heating mode is activated. During cooking, the appliance clocks and the indicator light switches on and off.

### Preparing the unit

1. Always place the unit on a dry, level, non-slip and heat-resistant surface impervious to contact with the rubber feet.
2. Prepare the food to be air-fried.
3. Plug the power cord into the power outlet.
4. Press the frying basket release button. Remove the frying basket and put the basket insert into the frying basket.
5. Fill the frying basket with food. Take care not to go beyond the "MAX" mark.
6. Replace the frying basket in the low fat fryer. The appliance cannot be operated without the frying basket.
7. Use the temperature control knob  to set the desired temperature.
8. Use the timer  to set the desired cooking time.
9. When the timer runs out, the appliance switches off and emits a beep.
10. Press the release button and remove the frying basket from the low fat fryer by the handle.  
Attention! The frying basket is hot. Only place it on heat-resistant surfaces!
11. Dump the food into a heat-resistant container.
12. Unplug the appliance from the mains socket.

### Preparation recommendations

| Symbol                                                                             | Food                                                 | Tips                   | Temperature | Time                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------|-------------|----------------------------------------------------|
|    | French fries (deep-frozen)                           | Flip every 5 minutes   | 200 °C      | 18 – 25 min                                        |
|    | Bacon                                                |                        | 180 °C      | 4 – 10 min                                         |
|    | Chicken parts (fresh)<br>Chicken parts (deep-frozen) | Turn once<br>Turn once | 180 °C      | 18 – 25 min<br>22 – 25 min, depending on thickness |
|    | Shrimps (fresh)<br>Shrimps (deep-frozen)             |                        | 180 °C      | 10 – 12 min<br>14 – 15 min                         |
|    | Meat / Meat balls, hamburgers (small)                | Turn once              | 180 °C      | 9 – 12 min, depending on thickness                 |
|    | Small cakes in ovenproof cake-tins                   |                        | 180 °C      | 8 – 12 min                                         |
|   | Vegetables, e.g. mushrooms, carrots, courgettes      | Turn once              | 160 °C      | 15 – 20 min                                        |
|  | Fish                                                 | Turn once              | 180 °C      | 18 – 22 min                                        |

## Useful hints for air-frying

- Prepare food according to the manufacturer's recommendations or the recipe.  
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.
- **Caution:** To avoid the risk of electric shock, do not clean the outside of the fryer or its power cord with any liquids and do not immerse either of them in water.
- Never use harsh or abrasive cleaning agents, as these may scratch the housing and the coating on the frying basket and basket insert.
- Rinse the frying basket and basket insert in hot water and dry them thoroughly.
- The basket insert is dishwasher safe!
- 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 cuisson à air pulsé

### Chère cliente, Cher client,

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

### Branchement au secteur

Cet appareil doit être branché sur une prise de terre installée selon les normes en vigueur. S'assurer que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique de l'appareil. Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

### Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Corps de l'appareil
2. Réglage de l'heure 
3. Réglage de la température  °C
4. Cordon d'alimentation avec fiche
5. Panier à friture avec insert de panier
6. Bouton de déverrouillage du panier à friture
7. Poignée

### 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](http://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 le panier à friture et l'insert de panier à

l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement.

- Pour des informations détaillées concernant le nettoyage de l'appareil, veuillez vous référer au paragraphe *Entretien et nettoyage*.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmeur externe ou une télécommande indépendante.
- Placez l'appareil sur une surface de travail stable, résistant à la chaleur et ne craignant ni les éclaboussures ni les taches et suffisamment vaste.
- **Avertissement !** Risque de brûlures ! La surface d'insertion du porte-panier, la partie supérieure de l'appareil et les fentes de ventilation 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.
- Ne laissez pas les enfants nettoyer ou procéder à des travaux d'entretien ou de maintenance sur l'appareil.
- 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.
- N'utilisez jamais la friteuse sans insert dans le panier à friture.
- 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.
- 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.
- **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.

### Avant la première utilisation

- Retirez tout matériau d'emballage et autocollants avant la première utilisation.
- Nettoyez l'appareil tel que décrit dans la section *Entretien et nettoyage*.
- Faites chauffer l'appareil pendant 30 minutes à 200 °C sans aliments, mais avec l'insert de panier, pour éliminer l'odeur caractéristique d'un appareil allumé pour la première fois.
- 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*.

### Voyants lumineux

- Le voyant lumineux de fonctionnement est allumé en vert tant que l'appareil est allumé et que la minuterie ne s'est pas écoulee.
- Le voyant lumineux de température est allumé en rouge dès que le chauffage est en marche. Pendant la préparation, l'appareil bat la mesure et le voyant lumineux s'allume et s'éteint.

### Préparation de l'appareil

- Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane, antidérapante, résistante à la chaleur et qui ne craint pas le contact avec les pieds en caoutchouc.
- Préparez les aliments à cuire.
- Branchez l'appareil sur la prise de courant.
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier à friture. Retirez le panier à friture et placez l'insert de panier dans le panier à friture.
- Remplissez le panier à friture avec vos aliments. Veillez à ne pas dépasser le repère « MAX ».
- Insérez le panier à friture dans la friteuse. L'appareil ne peut pas être utilisé sans panier à friture.
- Régalez la température souhaitée à l'aide du thermostat de contrôle de la température  $\text{°C}$ .
- Régalez la durée de préparation voulue à l'aide de la minuterie  $\text{⌚}$ .
- Une fois le temps écoulé, l'appareil s'éteint et un signal sonore retentit.
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage et retirez le panier à friture de la friteuse en le saisissant par la poignée. Attention ! Le panier à friture est brûlant. Ne le posez que sur des surfaces résistant à la chaleur !
- Mettez les aliments dans un récipient résistant à la chaleur.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant.

### Recommandations de préparation

| Symbole                                                                            | Aliments                                                   | Conseils                                 | Température | Temps de cuisson                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------|
|    | Frites congelées                                           | Retournez toutes les 5 min               | 200 °C      | 18 – 25 min                                               |
|    | Lardons                                                    |                                          | 180 °C      | 4 – 10 min                                                |
|  | Morceaux de poulet (frais)<br>Morceaux de poulet (congelé) | Retournez une fois<br>Retournez une fois | 180 °C      | 18 – 25 min<br>22 – 25 min,<br>en fonction de l'épaisseur |
|  | Crevettes (fraîches)<br>Crevettes (congelées)              |                                          | 180 °C      | 10 – 12 min<br>14 – 15 min                                |
|  | Viande / Boulettes de viande,<br>steaks hachés (petits)    | Retournez une fois                       | 180 °C      | 9 – 12 min,<br>en fonction de l'épaisseur                 |
|  | Petits gâteaux dans des<br>moules allant au four           |                                          | 180 °C      | 8 – 12 min                                                |
|  | Légumes, p. ex.<br>champignons, carottes,<br>courgettes    | Retournez une fois                       | 160 °C      | 15 – 20 min                                               |
|  | Poisson                                                    | Retournez une fois                       | 180 °C      | 18 – 22 min                                               |

## Conseils pratiques pour une friture sans matières grasses

- Préparez vos plats en suivant les recommandations de préparation du fabricant ou la recette.  
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.
- **Avertissement :** Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas nettoyer l'extérieur de l'appareil ou son cordon d'alimentation avec un liquide quelconque ou les immerger dans l'eau.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs afin de ne pas rayer le boîtier et le revêtement du panier à friture et de l'insert de panier.
- Nettoyez le panier à friture et l'insert de panier à l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement.
- L'insert de panier peut être lavé au lave-vaisselle !
- 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.

## Vetarme friteuse

### Geachte klant,

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

### Aansluiting op de netspanning

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

### Beschrijving

1. Behuizing
2. Instelling tijd 
3. Instelling temperatuur  °C
4. Snoer met stekker
5. Frituurskorf met inzetkorf
6. Ontgrendeltoets frituurskorf
7. Handgreep

### Belangrijke 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](http://www.severin.de)).
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om een elektrische schok te voorkomen, de behuizing of het netsnoer niet schoonmaken met water en deze nooit onderdompelen.
- De frituurskorf en de inzetkorf na elk

gebruik schoonmaken in een heet sopje, en grondig afdrogen.

- Voor uitvoerige informatie over het schoonmaken van het apparaat, raadpleeg de sectie *Onderhoud en schoonmaken*.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijd klok of een apart afstandsbediening systeem.
- Plaats het apparaat op een stabiel, hittebestendig werkoppervlak wat niet doordringbaar is voor spetters en vlekken en dat er rondom voldoende ruimte is.
- **Waarschuwing!** Gevaar voor verbranden!  
De invoeropening voor de korfdrager, de bovenkant van het apparaat en de ventilatieopeningen zijn voorzien van de waarschuwing  "Hete oppervlakken", dat wijst op het verbrandingsgevaar.
- 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 de bereide voeding als de frituurskorf zijn heet. Neem de frituurskorf alleen vast bij de handgreep. Raak het bereide voedsel niet aan, zo lang het niet wat afgekoeld is.
- Plaats de frituurskorf alleen op een hittebestendig oppervlak.
- Dit apparaat is bestemd voor

huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals

- in bedrijfskeukens, in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
- in agrarische instellingen,
- door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige accommodaties,
- in bed and breakfast gasthuizen.
- Kinderen onder 8 jaar oud mogen dit apparaat niet gebruiken.
- Kinderen ouder dan 8 jaar, echter, mogen dit apparaat gebruiken wanneer onder constante supervisie.
- Het apparaat mag alleen gebruikt worden door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en veiligheidsvoorschriften begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen in geen geval dit apparaat schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.
- 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.
- **Waarschuwing:** Houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- Laat de friteuse niet onbeheerd achter wanneer deze in gebruik is.
- De friteuse niet gebruiken zonder inzetkorf in de frituurkorf.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid inclusief het powersnoer als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het power snoer getrokken heeft, mag men het niet meer gebruiken: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksvaardigheid van het apparaat. In dit geval kunt u contact opnemen met onze klantenservice.
- Plaats het apparaat nooit onder wandkastjes of hangende dingen, dicht bij de muur of in de hoek.
- Houd aan alle kanten een minimale afstand van 15 cm aan.
- 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.
- Zorg ervoor dat in de buurt ervan geen ontvlambare materialen worden opgeslagen.
- **Let op:** De ventilatiesleuven niet bedekken.
- **Waarschuwing:** Zorg ervoor dat het apparaat en het snoer niet in aanraking komen met een hete ondergrond of andere hittebronnen. Laat het snoer nooit los hangen: het snoer moet vrijgehouden worden van hete onderdelen van het apparaat.
- Laat het apparaat voldoende afkoelen voordat deze verplaatst wordt.
- **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:**
  - na gebruik,
  - wanneer het apparaat niet werkt,
  - wanneer men het apparaat schoonmaakt.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- Raak de stekker niet met natte handen aan.
- **Gebruik geen metalen keukengerei bij het laden en uitnemen van voedsel in de frituurmand om krassen op de coating te voorkomen.**
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet opgevolgd, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade.

## Juist gebruik

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

### Vóór het eerste gebruik

- Voordat men het apparaat voor de eerste keer gebruikt, verwijder alle overgebleven verpakkingsmaterialen en stickers.
- Aansluitend het apparaat schoonmaken zoals beschreven in *Reiniging en onderhoud*.
- Verwarm het apparaat zonder inhoud maar met inzetkorf 30 minuten op tot 200 °C zodat de eigen geur van het apparaat verdwijnt.
- Zorg voor voldoende ventilatie door het openen van ramen en buitendeuren.
- Aansluitend het apparaat opnieuw schoonmaken zoals beschreven in *Reiniging en onderhoud*.

### Controlelampjes

- Het bedrijfs-controlelampje licht groen op, zo lang het apparaat ingeschakeld is, en de tijd klok niet afgelopen is.
- Het temperatuur-controlelampje licht rood op, van zodra de verwarming in bedrijf is. Tijdens de bereiding schakelt het apparaat, en gaat het controlelampje aan en uit.

### Gereedmaken van het apparaat

1. Plaats het apparaat altijd op een droog, vlak, antislip en hittebestendig oppervlak, wat ongevoelig is voor het contact met de rubber voetjes.
2. Bereid het eten wat met hetelucht gebakken moet worden.
3. Steek de stekker in een stopcontact.
4. Druk op de ontgrendeltoets voor de frituurkorf. Neem de frituurkorf uit, en zet de inzetkorf in de frituurkorf.
5. Breng de voeding in de frituurkorf. Let er op dat de "MAX"-aanduiding niet wordt overschreden.
6. Plaats de frituurkorf in de friteuse. Het apparaat kan niet worden bediend zonder de frituurkorf.
7. Stel met behulp van de temperatuurregelaar  de gewenste temperatuur in.
8. Stel met behulp van de tijdschakelklok  de gewenste bereidingsduur in.
9. Na verloop van tijd schakelt het apparaat uit, en hoort u een geluidssignaal.
10. Druk op de ontgrendeltoets, en neem de frituurkorf met de handgreep uit de friteuse. Let op! De frituurkorf is heet. Plaats hem alleen op een hittebestendig oppervlak!
11. Breng het bereid voedsel in een hittebestendige kom.
12. Trek de stekker uit het stopcontact.

### Bereidingsadviezen

| Symbool                                                                            | Voedsel                                                | Tips                               | Temperatuur | Tijd                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------|
|    | Frietjes (diep gevroren)                               | Om de 5 min keren                  | 200 °C      | 18 – 25 min                                       |
|    | Spek                                                   |                                    | 180 °C      | 4 – 10 min                                        |
|   | Stukjes kip (vers)<br>Stukjes kip (diepgevroren)       | Eenmaal omkeren<br>Eenmaal omkeren | 180 °C      | 18 – 25 min<br>22 – 25 min, afhankelijk van dikte |
|  | Garnalen (vers)<br>Garnalen (diepgevroren)             |                                    | 180 °C      | 10 – 12 min<br>14 – 15 min                        |
|  | Vlees / Gehaktballen,<br>hamburgers (klein)            | Eenmaal omkeren                    | 180 °C      | 9 – 12 min, afhankelijk van dikte                 |
|  | Kleine cakes in ovensafe<br>cakeblikken                |                                    | 180 °C      | 8 – 12 min                                        |
|  | Groente, bijv.<br>champignons, wortelen,<br>courgettes | Eenmaal omkeren                    | 160 °C      | 15 – 20 min                                       |
|  | Vis                                                    | Eenmaal omkeren                    | 180 °C      | 18 – 22 min                                       |

## Handige tips voor hetelucht frituren

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

## Onderhoud en schoonmaken

- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact en laat de frituse voldoende afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- **Waarschuwing:** Om elektrische schokken te voorkomen, maak de buitenkant van de frituurpan of het snoer nooit schoon met vloeistoffen en dompel geen van beide ooit onderwater.
- Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen om krassen op de behuizing en de coating van frituurkorf en inzetkorf te voorkomen.
- De frituurkorf en de inzetkorf na elk gebruik schoonmaken in een heet sopje en grondig afdrogen.
- De korfinzet kan in de vaatwasser gereinigd worden!
- 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 saludable de aire caliente

### Estimado Cliente,

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

### Conexión a la red eléctrica

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

### Elementos componentes

1. Carcasa
2. Ajuste del tiempo 
3. Ajuste de temperatura  °C
4. Cable eléctrico con clavija
5. Cesta para freír con canastilla
6. Botón de liberación de la cesta para freír
7. Asa

### Instrucciones importantes 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 aparte o en [www.severin.de](http://www.severin.de)).
- Antes de limpiar el aparato, asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y se haya enfriado por completo.
- Para evitar la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica, no limpie la carcasa ni el cable eléctrico con agua y no los sumerja.

- Limpie la cesta y la canastilla con agua caliente y un poco de detergente después de cada uso y séquela bien.
- Para tener información detallada sobre la limpieza del aparato, consulte la sección *Limpieza y mantenimiento*.
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- Coloque el aparato en una superficie de trabajo estable, termorresistente, que no resulte dañada por las salpicaduras o manchas, y que tenga suficiente espacio alrededor.
- **¡Advertencia! ¡Riesgo de quemaduras!**  
La superficie para la introducción del soporte de la cesta, la parte superior del aparato y las ranuras de ventilación de la parte superior del aparato están marcados con la señal de advertencia  «Superficies calientes», que advierten del riesgo de quemaduras.
- No introduzca la mano dentro del aparato después de sacar el soporte de la cesta. Por las ranuras de ventilación de la parte posterior 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 están calientes. Sujete la cesta para freír únicamente por el asa. No toque la comida hasta que no se haya enfriado un poco.
- Coloque la cesta únicamente sobre

- superficies resistentes al calor.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
    - en cocinas de personal, en oficinas y otros puntos comerciales,
    - en empresas agrícolas,
    - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y alojamientos similares,
    - en casas rurales.
  - Está prohibido el uso de este aparato por niños menores de 8 años.
  - Los niños de 8 años o mayores, pueden utilizar el aparato bajo la supervisión constante de un adulto.
  - El aparato podrá ser utilizado por personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, solo cuando hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo todo el peligro y las precauciones de seguridad.
  - Los niños no deben jugar con el aparato.
  - No se debe permitir que los niños realicen ningún trabajo de limpieza o mantenimiento del aparato.
  - El aparato y el cable deben mantenerse alejados de los niños menores de 8 años, especialmente durante su uso y mientras se está enfriando.
  - **Precaución:** Mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
  - Vigile la freidora durante su uso.
  - No utilice la freidora sin la canastilla en la cesta para freír.
  - Antes de utilizar el aparato, siempre se debe comprobar que tanto la unidad principal, el cable de alimentación como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato. En este caso, deberá ponerse en contacto con el servicio técnico.
  - No ponga la unidad por debajo de alacenas u objetos colgantes, ni contra el muro ni en una esquina.
  - Se debe mantener una distancia mínima de 15 cm alrededor del aparato.
  - 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.
  - Compruebe que no se guarda ningún material inflamable junto al grill.
  - **Cuidado:** No cubrir las ranuras de ventilación.
  - **Atención:** Evite que la unidad o el cable de alimentación entren en contacto con superficies calientes o fuentes de calor. No permita que el cable eléctrico cuelgue suelto; se debe mantener el cable suficientemente alejado de las partes calientes del aparato.
  - Antes de mover el aparato, debe esperar hasta que se haya enfriado suficientemente.
  - **Desenchufe siempre el aparato**
    - después del uso,
    - si hay una avería, y
    - antes de limpiarlo.
  - Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación; sino asir siempre la clavija misma.
  - 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 para freír para no rayar el revestimiento.**
  - No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- ### Utilización correcta
- Este aparato solo debe ser utilizado para cocinar alimentos. Cualquier otra utilización debe ser considerada inapropiada y puede provocar lesiones personales o daños materiales.
  - A diferencia de las freidoras convencionales, este aparato no está destinado a ser utilizado con aceite o grasa.
  - Utilice el aparato únicamente en interiores.

### Antes de la primera utilización

- Antes de usar el aparato por primera vez, retire todo el material de embalaje y adhesivos.
- Limpie a continuación el aparato como se describe en el apartado de *limpieza y cuidados*.
- Caliente al aparato a 200 °C durante 30 minutos sin contenido, pero con la canastilla, para que desaparezca el olor propio del aparato.
- Asegure una ventilación adecuada abriendo las ventanas o balcones.
- Limpie a continuación nuevamente el aparato como se describe en el apartado de *Limpieza y Cuidados*.

### Luz indicadora

- El indicador de funcionamiento se ilumina en verde mientras el aparato está encendido y el temporizador no ha terminado.
- El indicador de temperatura se ilumina en rojo cuando el aire caliente está en funcionamiento. Durante la preparación, el aparato va realizando ciclos y la luz indicadora se enciende y se apaga.

### Preparación del aparato

1. Coloque siempre la unidad sobre una superficie resistente al calor, antideslizante, nivelada y seca, que sea inmune al contacto con los pies de caucho.
2. Prepare los alimentos que va a freír con aire caliente.
3. Introduzca el enchufe del adaptador de red en una toma.
4. Pulse el botón de liberación de la cesta para freír. Extraiga la cesta para freír y coloque dentro la canastilla.
5. Coloque los alimentos en la cesta para freír. Preste atención a no sobrepasar la marca «MAX».
6. Coloque la cesta para freír en el freidora. El aparato no funciona sin la cesta para freír.
7. Seleccione la temperatura deseada con ayuda del regulador de temperatura .
8. Seleccione el tiempo de preparación deseado con ayuda del temporizador .
9. Cuando haya transcurrido el tiempo, el aparato se apagará y se escuchará una señal acústica.
10. Pulse el botón de liberación y saque la cesta para freír de la freidora por el asa.  
¡Atención! La cesta está caliente. ¡Coloque la cesta únicamente sobre superficies resistentes al calor!
11. Eche los alimentos en un recipiente resistente al calor.
12. Saque el enchufe de la toma.

### Recomendaciones de preparación

| Símbolo                                                                            | Alimentos                                                  | Consejos                                       | Temperatura | Tiempo                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------|
|    | Patatas fritas (congeladas)                                | Dar la vuelta cada 5 minutos                   | 200 °C      | 18 – 25 min                                           |
|    | Beicon                                                     |                                                | 180 °C      | 4 – 10 min                                            |
|   | Trozos de pollo (fresco)<br>Trozos de pollo (congelado)    | Dar la vuelta una vez<br>Dar la vuelta una vez | 180 °C      | 18 – 25 min<br>22 – 25 min,<br>dependiendo del grosor |
|  | Langostinos (frescos)<br>Langostinos (congelados)          |                                                | 180 °C      | 10 – 12 min<br>14 – 15 min                            |
|  | Carne / Albóndigas,<br>hamburguesas (pequeñas)             | Dar la vuelta una vez                          | 180 °C      | 9 – 12 min,<br>dependiendo del grosor                 |
|  | Pastelitos en moldes para<br>horno                         |                                                | 180 °C      | 8 – 12 min                                            |
|  | Verduras, por ejemplo<br>setas, zanahorias,<br>calabacines | Dar la vuelta una vez                          | 160 °C      | 15 – 20 min                                           |
|  | Pescado                                                    | Dar la vuelta una vez                          | 180 °C      | 18 – 22 min                                           |

**Consejos útiles para freír con aire caliente**

- Prepare sus platos siguiendo las recomendaciones de preparación del fabricante o una receta. Según el tipo de alimento, es posible que el tiempo y temperatura tengan que ser ajustados.
- Con cantidades más grandes, el tiempo de cocción incrementa. Recomendamos dar la vuelta con frecuencia a los alimentos.
- Si los alimentos quedan demasiado oscuros, intente reducir la temperatura primero, antes de disminuir los tiempos de cocción.
- Para freír de modo nutritivo y saludable, recomendamos ajustar la temperatura a un nivel inferior a 170 °C para alimentos amiláceos, es decir alimentos con un contenido de fécula superior a la media. Una temperatura baja al freír, combinado con pequeñas cantidades de alimentos, reduce al mínimo la formación de sustancias perjudiciales para la salud.

**Limpieza y mantenimiento**

- Siempre desenchufe la freidora de la pared y permita que se enfríe suficientemente antes de limpiarla.
- **Precaución:** Para evitar una descarga eléctrica, no limpie la superficie exterior de la freidora ni el cable eléctrico con líquidos y no los sumerja en agua.
- No se deben usar limpiadores ásperos o abrasivos para evitar que se rayen la carcasa y el revestimiento de la cesta para freír y la canastilla.
- Limpie la cesta y la canastilla con agua caliente y un poco de detergente y séquela bien.
- ¡La canastilla puede lavarse en el lavavajillas!
- 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 senza grassi

### Gentile Cliente,

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

### Collegamento alla rete

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

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

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

### Descrizione

1. Apparecchio principale
2. Impostazione tempo 
3. Impostazione temperatura  °C
4. Cavo di alimentazione con spina
5. Vaschetta per frittura con cestello
6. Tasto di rilascio della vaschetta per frittura
7. Manico

### Importanti norme 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 (vedi i contatti dell'assistenza nel libretto di garanzia separato o sul sito Web [www.severin.de](http://www.severin.de)).
- Assicuratevi che l'apparecchio sia disinserito dalla presa di corrente e si sia raffreddato completamente prima di pulirlo.
- Per evitare rischi di scosse elettriche, non lavate con acqua e non immergete in acqua il corpo dell'apparecchio o il cavo di

alimentazione.

- Pulire con acqua calda e detersivo la vaschetta per frittura e il cestello dopo ogni utilizzo, asciugandoli a fondo.
- Per informazioni più dettagliate su come pulire l'apparecchio, consultate la sezione *Manutenzione e pulizia*.
- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Sistemate l'apparecchio su un piano di lavoro stabile, termoresistente, resistente a schizzi e macchie e con sufficiente spazio libero tutt'intorno.
- **Avvertenza! Rischio di ustioni!**  
La superficie di inserimento del portacestello, il lato superiore dell'apparecchio e gli sfiati nel retro sono contrassegnati con l'etichetta  "Superfici calde", per richiamare l'attenzione rispetto al pericolo di ustioni.
- Dopo aver tolto il portacestello non rimetterlo nell'apparecchio aperto. Al momento della rimozione del portacestello, fuoriesce del vapore bollente dallo sfiato nel retro () dell'apparecchio. Non afferrate né piegatevi sull'apparecchio!
- Sia gli alimenti che la vaschetta per frittura sono caldi. Afferrare la vaschetta per frittura esclusivamente dal manico. Non toccare gli alimenti finché non si saranno raffreddati un po'.
- Poggiate la vaschetta per frittura esclusivamente su superfici resistenti

- al calore.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
    - cucine per il personale, negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,
    - aziende agricole,
    - clienti di alberghi, motel e sistemazioni simili,
    - clienti di pensioni “bed-and-breakfast” (letto & colazione).
  - Ai bambini più piccoli di 8 anni di età non deve essere consentito di mettere in funzione l'apparecchio.
  - I bambini di 8 anni o più, comunque, possono manovrare l'apparecchio solo se sotto la costante supervisione di un adulto.
  - L'apparecchio può essere usato anche da persone con ridotte capacità fisiche sensoriali o mentali, a condizione che siano sotto sorveglianza, che siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e che comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.
  - Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
  - Ai bambini non deve essere consentito di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull'apparecchio.
  - 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.
  - **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
  - Non lasciate la friggitrice incustodita mentre è in funzione.
  - Non utilizzare la friggitrice senza il cestello nella vaschetta per frittura.
  - Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio, controllate attentamente che l'apparecchio e gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento. Se per esempio fosse caduto battendo su una superficie dura, o se è stata usata una forza eccessiva nel tirare il cavo di alimentazione, l'apparecchio non va più usato: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio. In questo caso, contattate il nostro servizio di assistenza tecnica.
  - L'apparecchio non dovrà mai essere installato sotto un armadio a muro o un oggetto pendente, direttamente vicino a un muro, o in un angolo.
  - Mantenete da tutti i lati dell'apparecchio una distanza minima di 15 cm.
  - 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.
  - Assicuratevi che tutt'intorno non ci siano materiali infiammabili.
  - **Avvertenza:** Non coprite le aperture di ventilazione.
  - **Attenzione:** Non permettete che il cavo di alimentazione tocchi mai delle superfici calde o si trovi a contatto con sorgenti di calore. Non lasciate pendere liberamente il cavo di alimentazione; tenete il cavo lontano dagli elementi dell'apparecchio soggetti a riscaldamento.
  - Lasciate raffreddare sufficientemente l'apparecchio prima di spostarlo.
  - **Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro**
    - dopo l'uso,
    - in caso di cattivo funzionamento,
    - prima di pulire l'apparecchio.
  - Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione, ma afferrate direttamente la spina.
  - Non toccate la spina di alimentazione con le mani umide.
  - **Per inserire e rimuovere gli alimenti dalla vaschetta per frittura, non utilizzate nessun utensile da cucina in metallo, al fine di non graffiare il rivestimento.**
  - Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.

### Uso corretto

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

### Preparazione al primo utilizzo

- Prima di adoperare l'apparecchio per la prima volta, eliminate ogni materiale e adesivo di imballaggio.
- Poi, pulite l'apparecchio come descritto nel paragrafo *Pulizia e cura*.
- Riscaldate l'apparecchio per 30 minuti a 200 °C senza inserire alcun alimento, per smorzare il tipico odore metallico dell'apparecchio stesso.
- Accertatevi che ci sia un'adeguata aerazione del locale aprendo finestre o balconi.
- In seguito, pulite nuovamente l'apparecchio come descritto nel paragrafo *Pulizia e cura*.

### Spie luminose

- La spia luminosa di alimentazione resta accesa in verde finché l'apparecchio è acceso e il timer non è scaduto.
- La spia luminosa della temperatura si accende in rosso non appena il riscaldamento si attiva. Durante la preparazione, l'apparecchio scandisce il tempo e la spia luminosa si accende e si spegne.

### Modalità di preparazione

| Simbolo                                                                            | Alimento                                                | Consigli                             | Temperatura | Tempo                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------|
|    | Patate fritte (congelate)                               | Rimescolate ogni 5 min               | 200 °C      | 18 – 25 min                                           |
|  | Pancetta                                                |                                      | 180 °C      | 4 – 10 min                                            |
|  | Trance di pollo (fresco)<br>Trance di pollo (congelato) | Girate una volta<br>Girate una volta | 180 °C      | 18 – 25 min<br>22 – 25 min,<br>dipende dallo spessore |
|  | Gamberetti (freschi)<br>Gamberetti (congelati)          |                                      | 180 °C      | 10 – 12 min<br>14 – 15 min                            |
|  | Carne / Polpette, hamburger (piccoli)                   | Girate una volta                     | 180 °C      | 9 – 12 min,<br>dipende dallo spessore                 |
|  | Piccoli dolci in stampi da forno                        |                                      | 180 °C      | 8 – 12 min                                            |
|  | Verdure, ad es. funghi, carote, zucchine                | Girate una volta                     | 160 °C      | 15 – 20 min                                           |
|  | Pesce                                                   | Girate una volta                     | 180 °C      | 18 – 22 min                                           |

### Preparazione dell'apparecchio

1. Tenete l'apparecchio sempre su una superficie asciutta, piana, antiscivolo, resistente al calore, e resistente al contatto con i piedini di gomma.
2. Preparate gli alimenti da friggere ad aria.
3. Collegate la spina a una presa di corrente.
4. Premete il tasto di rilascio della vaschetta per frittura. Tirate fuori la vaschetta per frittura e inseriteci dentro il cestello.
5. Riempite la vaschetta per frittura con gli alimenti. Assicuratevi di non superare il segno "MAX".
6. Sistemate la vaschetta per frittura nella friggitrice. Non è possibile utilizzare l'apparecchio senza vaschetta per frittura.
7. Impostate la temperatura desiderata tramite il regolatore di temperatura .
8. Impostate il tempo desiderato per la cottura grazie al timer .
9. Trascorso il tempo, l'apparecchio si spegne e viene emesso un segnale acustico.
10. Premete il tasto di rilascio e afferrate la vaschetta per frittura dal manico per estrarla dalla friggitrice. Attenzione! La vaschetta per frittura è calda. Poggiatela esclusivamente su superfici resistenti al calore!
11. Riversate gli alimenti in un recipiente resistente al calore.
12. Estraete la spina dalla presa.

**Consigli utili per la frittura ad aria**

- Preparate gli alimenti in base alle modalità di preparazione indicate dal produttore o seguendo la ricetta.  
In relazione al tipo di alimento, si dovranno regolare i tempi di cottura e le temperature.
- Con quantità maggiori, aumentano anche i tempi di cottura. Vi consigliamo di girare spesso gli alimenti.
- Se gli alimenti risultano troppo scuri, cercate di abbassare la temperatura, prima di provare a diminuire i tempi di cottura.
- Per una frittura nutriente e salutare si raccomanda di non programmare la temperatura ad un livello superiore ai 170 °C se friggete cibi ricchi di sostanze amilacee, come per esempio, cibi con un contenuto di amido superiore alla media. Una ridotta temperatura di frittura, combinata ad un'altrettanto ridotta quantità di cibo, limita al minimo la formazione di sostanze nocive per la salute.

**Manutenzione e pulizia**

- Prima di pulire la friggitrice, disinserite sempre la spina dalla presa di corrente e lasciate all'apparecchio il tempo di raffreddarsi sufficientemente.
- **Avvertenza:** Per evitare rischi di scosse elettriche, non pulite l'esterno della friggitrice o il cavo di alimentazione utilizzando liquidi e non immergete questi elementi in acqua.
- Non utilizzate detergenti aggressivi o abrasivi, onde evitare di graffiare l'alloggiamento e il rivestimento della vaschetta per frittura e del cestello.
- Pulire con acqua calda e detersivo la vaschetta per frittura e il cestello, asciugandoli a fondo.
- Il cestello può essere lavato in lavastoviglie!
- 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.

## Fedtfattig frituregryde

### Kære kunde,

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

### El-tilslutning

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

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

Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

### Apparatets dele

1. Kabinet
2. Indstilling af tid 
3. Indstilling af temperatur  °C
4. Ledning med stik
5. Friturekurv med kurveindsats
6. Udløserknop til friturekurv
7. Greb

### Vigtige sikkerhedsforskrifter

- 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](http://www.severin.de)).
- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå risiko for elektrisk stød, rengør ikke kabinettet eller ledningen med vand og nedsenk dem ikke i vand.
- Vask friturekurven og kurveindsatsen i varmt opvaskevand efter hver brug, og tør dem grundigt.

- Detaljeret information om rengøring af apparatet findes i afsnittet om *Rengøring og vedligehold*.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Anbring apparatet på en stabil varmeresistent arbejdsflade, der kan tåle stænk og pletter, og har tilstrækkelig med plads rundt om.
- **Advarsel! Skoldningsfare!** Indførselsområdet til kurven, apparatets overside samt luftsprækkerne på apparatets bagside er mærket med advarslen  „Varme overflader“ for at gøre opmærksom på faren for forbrænding.
- 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 madvarerne og friturekurven bliver varme. Tag kun fat i friturekurven ved grebet. Tag ikke fat i madvarerne, før de er kølet lidt af.
- Stil friturekurven på et varmebestandigt underlag.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
  - i tekøkkener, kontorer eller andre mindre virksomheder,
  - landbrugsvirksomheder,
  - af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,

- B&B pensionater.
  - Børn under 8 år må ikke betjene dette apparat.
  - Børn over 8 år må imidlertid godt betjene apparatet, såfremt de er under konstant opsyn af en voksen.
  - Apparatet må ikke benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
  - Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
  - Børn må aldrig få lov til at udføre nogen former for rengøring eller vedligehold af dette apparat.
  - Hold apparatet og ledningen udenfor rækkevidde af børn under 8 år, især under brugen og afkølingen.
  - **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. kvælning.
  - Gå ikke fra frituregryden, mens den er i brug.
  - Airfryeren må ikke anvendes uden indsats i friturekurven.
  - Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet. I sådanne tilfælde, kontakt vores kundeservice.
  - Stil ikke frituregryden under vægskabe eller nedhængende genstande eller helt op imod en væg eller i et hjørne.
  - Sørg for mindst 15 cm frirum på alle sider.
  - Placér apparatet på en sådan måde, at bagpanelet ikke vender ind mod varme-, fedt- eller fugtfølsomme flader som fx tapet, glasplader, møbler osv.
  - Sørg for at der aldrig er brændbare materialer i nærheden af den.
  - **Forsigtig:** Dæk ikke ventilationshullerne.
  - **Advarsel:** Lad aldrig apparatet eller dets ledning berøre eller komme i kontakt med varme overflader eller andre varmekilder. Lad aldrig ledningen hænge frit; ledningen skal altid holdes langt væk fra apparatets varme dele.
  - Lad apparatet afkøle tilstrækkeligt, inden det flyttes.
  - **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
    - efter brug,
    - i tilfælde af fejlfunktion,
    - inden rengøring af apparatet.
  - Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
  - Tag ikke fat i stikket med våde hænder.
  - **Ved påfyldning og udtagning af madvarer i friturekurven må du ikke anvende køkkenredskaber af metal, da disse kan ridse belægningen.**
  - Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- ### Korrekt anvendelse
- Dette apparat må kun benyttes til at tilberede fødevarer. Enhver anden anvendelse må anses for ukorrekt og kan medføre personskafer eller materielle skader.
  - I modsætning til almindelige frituregryder er dette apparat ikke beregnet til at blive benyttet med olie eller fedtstof.
  - Apparatet må kun benyttes inden døre.
- ### Før første brug
- Inden apparatet benyttes første gang, fjern eventuel resterende emballage og klistermærker.
  - Rengør dernæst apparatet som beskrevet i afsnittet *Rengøring og pleje*.
  - Tænd apparatet på 200 °C, og lad det køre i 30 min. uden indhold, men med kurveindsatsen sat i, således at apparatets iboende lugt kan fortage sig.
  - Sørg for tilstrækkelig ventilation ved at åbne vinduer eller balkondøre.
  - Rengør til slut apparatet igen, som beskrevet i afsnittet *Rengøring og pleje*.
- ### Kontrollampe
- Kontrollampen for drift lyser grønt, når apparatet er tilsluttet lysnettet, og timeren ikke er udløbet.
  - Kontrollampen for temperatur lyser rødt, så længe apparatet varmer. Under tilberedningen tæller apparatet ned, og kontrollampen tænder og slukker.

## Klargøring af enheden

1. Placer altid enheden på en tør, plan, skridsikker og varmefast overflade, som ikke påvirkes af kontakt med gummifødderne.
2. Klargør de fødevarer som skal varmluft frituresteges.
3. Sæt stikket i stikkontakten.
4. Tryk på udløseren til friturekurven. Træk friturekurven ud, og læg kurveindsatsen i friturekurven.
5. Læg madvarerne i friturekurven. Pas på ikke at overskride markeringen „MAX“.
6. Placér friturekurven i airfryeren. Apparatet kan ikke anvendes uden friturekurv isat.
7. Indstil temperaturknappen  til den ønskede temperatur.
8. Indstil timeren  til den ønskede tilberedningstid.
9. Når perioden er forløbet, slukker apparatet og afgiver et lydsignal.
10. Tryk på udløseren, tag fat i grebet på friturekurven, og tag den ud.  
Bemærk! Friturekurven er varm. Stil den altid på et varmebestandigt underlag!
11. Placér madvarerne i en varmebestandig beholder.
12. Tag stikket ud af stikkontakten.

## Tilberedningsanbefalinger

| Symbol                                                                             | Fødevarer                                                 | Tips                         | Temperatur | Tid                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------|------------|-------------------------------------------------------|
|    | Pomfritter (dybfrosne)                                    | Vendes hvert 5. min.         | 200 °C     | 18 – 25 min                                           |
|    | Bacon                                                     |                              | 180 °C     | 4 – 10 min                                            |
|    | Kylling parteret (frisk)<br>Kylling parteret (dybfrossen) | Vend en gang<br>Vend en gang | 180 °C     | 18 – 25 min<br>22 – 25 min,<br>afhængigt af tykkelsen |
|    | Rejer (friske)<br>Rejer (dybfrosne)                       |                              | 180 °C     | 10 – 12 min<br>14 – 15 min                            |
|    | Kød / Kødboller, hamburger (lille)                        | Vend en gang                 | 180 °C     | 9 – 12 min,<br>afhængigt af tykkelsen                 |
|    | Små kager i ovnfaste bageforme                            |                              | 180 °C     | 8 – 12 min                                            |
|    | Grøntsager, fx champignon, gulerødder, zucchini           | Vend en gang                 | 160 °C     | 15 – 20 min                                           |
|  | Fisk                                                      | Vend en gang                 | 180 °C     | 18 – 22 min                                           |

### Nyttige tips til friturestegning med varmluft

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

### Rengøring og vedligehold

- Tag altid stikket ud af stikkontakten og lad frituregryden køle fuldstændigt af inden rengøring.
- **Advarsel:** For at undgå risiko for elektrisk stød må frituregrydens ydre og dens ledning ikke rengøres med nogen former for væske og heller aldrig nedsænkes i vand.
- Brug ikke skrappe rengøringsmidler eller rengøringsmidler med slibeeffekt, da disse kan ridse kabinettet og belægningen på friturekurven og kurveindsatsen.
- Vask friturekurven og kurveindsatsen i varmt opvaskevand, og tør dem grundigt.
- Kurveindsatsen kan vaskes i opvaskemaskinen!
- Tør kabinettet og indførsingsområdet 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.

## Varmluftsfrityös, låg fett/oljehalt

### Bästa kund!

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

### Anslutning till vägguttaget

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

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

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

### Komponenter

1. Hölje
2. Inställning tid 
3. Inställning temperatur 
4. Elsladd med stickpropp
5. Friteringskorg med korginsats
6. Friteringskorgens upplåsningsknapp
7. Handtag

### Viktiga säkerhetsföreskrifter

- 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](http://www.severin.de)).
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och se till att apparaten är avstängd innan rengöring påbörjas.
- Rengör inte höljet eller elsladden med vatten, och sänk inte ner dem i vatten. På detta sätt undviker du risken för elstötar.
- Friteringskorgen och korginsatsen skall rengöras med hett diskvatten och torkas noga efter varje användning.
- Se avsnittet *Skötsel och rengöring* för detaljerad information om hur apparaten bör rengöras.
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Placera apparaten på en stabil, värmebeständig arbetsyta som inte skadas av stänk eller fläckar och har tillräckligt med fria ytor runtom.
- **Varning!** Risk för brännskador! Inskjutningsytan för korghållaren, enhetens ovansida och baksidans ventilationsöppningar är försedda med varningsskylten  ”Heta ytor”, som fäster uppmärksamheten 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 den tillagade maten och friteringskorgen är heta. Fatta endast tag i friteringskorgens handtag. Rör inte friteringskorgen så länge den inte svalnat något.
- Friteringskorgen får bara placeras på en värmetålig yta.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
  - i personalkök, kontor och andra kommersiella miljöer,
  - i företag inom jordbrukssektorn,
  - för gäster i hotell, motell och liknande inkvarteringsställen,
  - för gäster i bed-and-breakfast hus.

- Barn under 8 år får inte använda apparaten.
  - Äldre barn, 8 år eller äldre, får däremot använda apparaten om de är under ständig övervakning.
  - Denna apparat kan användas av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.
  - Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
  - Barn bör inte tillåtas rengöra eller underhålla apparaten.
  - Enheten och dess anslutningsledning skall hållas borta från barn under 8 år, framför allt under användningen och avsvälningen.
  - **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
  - Lämna aldrig grytan utan tillsyn medan den är i användning.
  - Frittösen får inte användas utan insats i friteringskorgen.
  - Innan varje användning bör apparaten samt dess elsladd och monterade tillbehör inspekteras noga så att de inte har några skador. Om apparaten t.ex. har tappats på en hård yta, eller om elsladden har utsatts för alltför hård kraft, bör den inte längre användas: Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet. I detta fall ber vi dig vänligen kontakta vår kundservice.
  - Ställ inte apparaten under väggskåp eller hängande föremål, direkt intill en vägg eller i ett hörn.
  - Iaktta ett minimiavstånd på 15 cm mot alla sidor.
  - 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, möbelsvängar etc.
  - Se till att det inte finns lättantändliga material i närheten.
  - **Varning:** Täck inte över ventilationsöppningarna.
  - **Varning:** Låt inte apparaten eller elsladden komma i kontakt med heta ytor eller heta källor. Låt inte elsladden hänga fritt; sladden måste hållas på säkert avstånd från apparatens heta delar.
  - Låt apparaten svalna tillräckligt innan du flyttar på den.
  - **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget**
    - efter användning,
    - ifall apparaten skulle krångla,
    - innan apparaten rengörs.
  - Ta stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
  - Rör inte nätstickkontakten med våta händer.
  - **Vid påfyllning och uttagning av livsmedel i friteringskorgen får inga köksredskap i metall användas för att inte repa ytbehandlingen.**
  - Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följs.
- ### Korrekt användning
- Denna apparat kan enbart användas för matlagning. Annan användning anses som felaktig och kan leda till personskadorna eller materiella skador.
  - I motsats till konventionella friterare så är denna apparat inte ämnad för användning med olja eller fett.
  - Enheten får bara användas inomhus.
- ### Innan du startar apparaten för första gången
- Innan du tar apparaten i bruk första gången, ta bort förpackningsmaterial och klistermärken.
  - Rengör sedan enheten såsom beskrivs under *Rengöring och skötsel*.
  - Hetta upp enheten under 30 minuter till 200 °C utan innehåll, men med korginsatsen så att enhetens egenlukt kan avklinga.
  - Se till att vädra ordentligt genom att öppna fönster eller balkongdörrar.
  - Därefter skall enheten återigen rengöras såsom beskrivs under *Rengöring och skötsel*.
- ### Kontrollampor
- Driftskontrollampen lyser grönt så länge enheten är påslagen och tiduret inte gått ut.
  - Temperaturkontrollampen lyser rött så snart värmen är igång. Under tillagningen arbetar enheten i cykler och kontrollampen tänds och släcks.

## Förberedning av enheten

1. Placera alltid enheten på en torr, slät, halkfri och värmebeständig yta som tål kontakt med gummifötter.
2. Förbered maten som skall friteras.
3. Stick in nätstickkontakten i ett uttag.
4. Tryck på upplåsningsknappen till friteringskorgen. Dra ut friteringskorgen och lägg korginsatsen i friteringskorgen.
5. Fyll friteringskorgen med de livsmedel som skall tillagas. Se till att "MAX"-markeringen inte överskrids.
6. Sätt in friteringskorgen i frittösen. Enheten kan inte betjänas utan friteringskorg.
7. Ställ in önskad temperatur med temperaturregleringen .
8. Ställ in den önskade tillagningstiden med tiduret .
9. Efter att tiden gått ut stänger enheten av sig och en signalton ljuder.
10. Tryck på upplåsningsknappen och ta ut friteringskorgen ur frittösen med handtaget. Observera! Friteringskorgen är het. Den får endast placeras på värmetåliga ytor!
11. Håll över den tillagade maten i ett värmetåligt kärl.
12. Dra ut nätstickkontakten ur vägguttaget

## Tillagningsrekommendationer

| Symbol                                                                            | Mat                                                | Tips                         | Temperatur | Tid                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------|------------|--------------------------------------------------|
|   | Pommes frites (frysta)                             | Vänd var 5:e min             | 200 °C     | 18 – 25 min                                      |
|   | Bacon                                              |                              | 180 °C     | 4 – 10 min                                       |
|   | Broilerbitar (färsk)<br>Broilerbitar (fryst)       | Vänd en gång<br>Vänd en gång | 180 °C     | 18 – 25 min<br>22 – 25 min, beroende på tjocklek |
|   | Räkor (färska)<br>Räkor (frysta)                   |                              | 180 °C     | 10 – 12 min<br>14 – 15 min                       |
|   | Kött / köttbullar,<br>hamburgare (små)             | Vänd en gång                 | 180 °C     | 9 – 12 min, beroende på tjocklek                 |
|   | Småkakor i ugnsfasta<br>kakformar                  |                              | 180 °C     | 8 – 12 min                                       |
|   | Grönsaker, t.ex.<br>Svampar, morötter,<br>Zucchini | Vänd en gång                 | 160 °C     | 15 – 20 min                                      |
|  | Fisk                                               | Vänd en gång                 | 180 °C     | 18 – 22 min                                      |

## Användbara tips för varmluftsfritering

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

## Skötsel och rengöring

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och låt fritösen svalna tillräckligt innan rengöring påbörjas.
- **Varning:** För att undvika risken för elstöt bör du inte rengöra fryrtyrkorgens hölje eller dess elsladd med vätska och sänk inte någon av dessa i vatten.
- Inga vassa eller skurande rengöringsmedel får användas för att inte repa friteringskorgens och korginsatsens ytbehandling.
- Friteringskorgen och korginsatsen skall rengöras i varmt diskvatten och sedan torkas av noga.
- Korginsatsen kan diskas i diskmaskin.
- 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.

## Kuumailmakeitin

### Hyvä Asiakas,

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

### Verkkoliitäntä

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

### Osat

1. Runko
2. Ajan asetus ⌚
3. Lämpötilan asetus ℹ °C
4. Liitäntäjohto pistotulpalla
5. Friteerauskori ja korin sisäosa
6. Friteerauskorin vapautuspainike
7. Kahva

### Tärkeitä turvaohjeita

- 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](http://www.severin.de)).
- Varmista, että lämmittimestä on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdista koteloä tai liitäntäjohtoa vedellä. Älä myöskään upota niitä veteen.
- Friteerauskori ja korin sisäosa on jokaisen käyttökerran jälkeen pestävä kuumalla vedellä ja kuivattava perusteellisesti.

- Yksityiskohtaisia tietoja laitteen puhdistuksesta on osassa *Puhdistus ja hoito*.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Sijoita laite vakaalle, kuumuudenkestävälle pinnalle, joka kestää roiskeita ja tahroja ja jonka ympärillä on tarpeeksi tilaa.
- **Varoitus!** Palovammojen vaara! Korin kannattimen liukupinta, laitteen yläpuoli ja laitteen takapuolella olevat tuuletusraot on merkitty varoituskyllillä  ”Kuumat pinnat”, joka muistuttaa palovammojen vaarasta.
- 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 kypsennettävä ruoka että friteerauskori ovat kuumia. Tartu friteerauskoriin vain kahvasta. Älä koske kypsennettävään ruokaan ennen kuin se on hieman jäähtynyt.
- Laske friteerauskori vain kuumuutta kestäville pinnoille.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
  - ruokalait, toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt,
  - maatalousyritykset,
  - hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaat,

- aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
  - Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää laitetta.
  - Vähintään 8-vuotiaat lapset saavat käyttää laitetta aikuisen jatkuvassa valvonnassa.
  - Henkilö, jolla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai jolla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, saa käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että hän on valvonnan alaisena tai hänelle on annettu tarkat ohjeet laitteen käyttämiseen. Lisäksi hän ymmärtää täysin laitteen käyttöön liittyvät vaarat ja noudattaa tarvittavia turvatoimia.
  - Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
  - Lasten ei saa antaa tehdä laitteen puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä.
  - Laite ja sen virtajohto on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa, erityisesti käytön ja jäähtymisen aikana.
  - **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukeutumisvaaran vuoksi.
  - Älä poistu paikalta keittimen toimiessa.
  - Älä käytä friteerauskeitintä ilman että sisäosa on asetettu friteerauskoriin.
  - Tarkasta aina ennen laitteen käyttöä huolellisesti laitteen runko, liitäntäjohto ja mahdolliset asennetut lisäosat vaurioiden varalta. Jos laite on esimerkiksi pudonnut kovalle pinnalle tai liitäntäjohtoon vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita. Ota tässä tapauksessa yhteyttä asiakaspalveluun.
  - Älä aseta laitetta seinällä olevan kaapin tai muun riippuvan esineen alle, eikä myöskään aivan seinän viereen tai nurkkaan.
  - Laitteen joka puolella on oltava vähintään 15 cm vapaata tilaa.
  - Aseta laite paikalleen siten, että laitteen alapuolella oleva ilman ulostuloaukko ei osoita kohti rasvalle tai kosteudelle herkkiä esineitä, kuten tapetteja, lasilevyjä, kalusteseiniä jne.
  - Siirrä herkästi syttyvät esineet pois laitteen lähettäviltä.
  - **Varoitus:** Tuuletusaukkoja ei saa peittää.
  - **Varoitus:** Älä anna laitteen tai liitäntäjohtoon koskettaa kuumia pintoja tai joutua kosketuksiin lämmönlähteiden kanssa. Älä jätä liitäntäjohtoa roikkumaan äläkä anna sen koskettaa kuumia osia.
  - Anna laitteen jäähtyä riittävästi ennen sen siirtämistä.
  - **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina**
    - käytön jälkeen,
    - jos laitteessa on käyttöhäiriö,
    - ennen laitteen puhdistamista.
  - Kun irrotat pistokkeen pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohtosta vaan tartu aina pistokkeeseen.
  - Älä tartu virtapistokkeeseen märin käsin.
  - **Kun asetat elintarvikkeita friteerauskoriin tai ota niitä pois friteerauskorista, älä käytä metallisia keittövälineitä, jotta pinnoitteeseen ei tule naarmuja.**
  - Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.
- ### Asianmukainen käyttö
- Tätä laitetta saa käyttää vain ruoan kypsennykseen. Kaikki muu käyttö on määrästenvastaista ja voi aiheuttaa henkilövammoja tai aineellisia vahinkoja.
  - Toisin kuin perinteiset uppokeittimet, tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi öljyn tai rasvan kanssa.
  - Käytä laitetta vain sisätiloissa.
- ### Ennen ensimmäistä käyttökertaa
- Ennen ensikäyttöä poista kaikki pakkausmateriaalit ja -tarrat.
  - Puhdista laite sitten kohdassa *Puhdistus ja hoito* kuvatulla tavalla.
  - Lämmitä laite 30 minuutin ajaksi 200 °C -asteeseen ilman sisältöä (käyttäen kuitenkin korin sisäosaa), jotta laitteen ominaishaju haihtuu.
  - Varmista riittävä tuuletus avaamalla ikkunat tai parvekeovet.
  - Puhdista laite sen jälkeen uudelleen kohdassa *Puhdistus ja hoito* kuvatulla tavalla.
- ### Merkkivalot
- Käytön merkkivalo palaa vihreänä, kun laite on kytketty päälle ja ajastimella säädetty aika ei ole kulunut loppuun.
  - Lämpötilan merkkivalo palaa punaisena, kun lämmitys on käytössä. Valmistuksen aikana laite toimii ajoitetusti ja merkkivalo kytkeytyy päälle ja pois.

## Laitteen valmistelu

1. Sijoita laite aina kuivalle, tasaiselle, liukumattomalle ja kuumuuden kestäväälle pinnalle, joka kestää kumijalkojen kosketuksen.
2. Valmistele ilmakypsennettävä ruoka.
3. Liitä virtapistoke pistorasiaan.
4. Paina friteerauskorin vapautuspainiketta. Vedä friteerauskori ulos ja aseta korin sisäosa friteerauskoriin.
5. Laita kypsennettävä ruoka friteerauskoriin. Varmista tällöin, että „MAX“-merkki ei ylitä.
6. Aseta friteerauskori friteerauskeittimeen. Laitetta ei voi käyttää ilman friteerauskoria.
7. Säädä haluttu lämpötila lämpötilan säätimellä .
8. Säädä haluttu valmistusaika ajastimella .
9. Ajan kuluttua loppuun laite kytkeytyy pois päältä ja kuuluu merkkiään.
10. Paina vapautuspainiketta ja ota friteerauskori kahvasta pitäen ulos friteerauskeittimestä.  
Huomio! Friteerauskori on kuuma. Laske vain kuumuutta kestäville pinnoille!
11. Kumoa kypsennettävä ruoka kuumuutta kestäväan astiaan.
12. Vedä virtapistoke irti pistorasiasta.

## Valmistussuosituksukset

| Symboli                                                                            | Ruoka                                                    | Vinkki                         | Lämpötila | Aika                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------|
|    | Ranskanperunat (pakaste)                                 | Käännä 5 min välein            | 200 °C    | 18 – 25 min                                         |
|    | Pekoni                                                   |                                | 180 °C    | 4 – 10 min                                          |
|    | Kananpalat (tuore)<br>Kananpalat (pakaste)               | Käännä kerran<br>Käännä kerran | 180 °C    | 18 – 25 min<br>22 – 25 min,<br>paksuudesta riippuen |
|    | Katkaravut (tuore)<br>Katkaravut (pakaste)               |                                | 180 °C    | 10 – 12 min<br>14 – 15 min                          |
|    | Liha / lihapullat, hampurilaiset (pienet)                | Käännä kerran                  | 180 °C    | 9 – 12 min,<br>paksuudesta riippuen                 |
|    | Pienet kakut uuninkestävissä kakkuvuoissa                |                                | 180 °C    | 8 – 12 min                                          |
|    | Vihannekset, esim.<br>Sienet, porkkanat,<br>Kesäkurpitsa | Käännä kerran                  | 160 °C    | 15 – 20 min                                         |
|  | Kala                                                     | Käännä kerran                  | 180 °C    | 18 – 22 min                                         |

### Hyödyllisiä vinkkejä kuumailemakypsennykseen

- Valmista ruoka valmistajan antamien valmistussuositusten tai reseptien mukaan. Kypsennyksaikojen ja -lämpötilojen säätäminen saattaa olla tarpeellista ruoan tyylistä riippuen.
- Kypsennyksaika pitenee määrien ollessa suurempia. Suosittelemme, että kääntelet ruokaa säännöllisesti.
- Jos ruoasta tulee liian tummaa, kokeile ensin alentaa lämpötilaa ennen kypsennyksaikojen lyhentämistä.
- Runsaasti tarkkelystä sisältävien ruokien valmistamisessa suositellaan käytettäväksi korkeintaan 170 °C lämpötilaa. Matalampi kypsennykslämpötila ja pienempi ruoka-ainemäärä minimoivat terveydelle haitallisten aineiden muodostumisen.

### Puhdistus ja hoito

- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen sen puhdistamista.
- **Varoitus:** Jotta sähköiskun vaara vältetään, älä puhdista rasvakeittimen ulkopintaa tai sen virtajohtoa millään nesteellä äläkä upota kumpaakaan veteen.
- Älä käytä teräviä tai hankaavia puhdistusvälineitä, jotta kotelo ja friteerauskorin ja korin sisäosan pinnoite eivät naarmutu.
- Friteerauskori ja korin sisäosa on pestävä kuumalla vedellä ja kuivattava perusteellisesti.
- Korin sisäosa voidaan pestä astianpesukoneessa!
- Pyyhi kotelo ja friteerauskorin liukupinta kostealla pyyhkeellä.

### Jätehuolto



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

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

## Fritadeira de ar quente

### Caro(a) Cliente,

Leia atentamente as instruções de utilização antes de utilizar o dispositivo e guarde-as para posterior utilização. O aparelho deve apenas ser utilizado por pessoas que estejam familiarizadas com as instruções de segurança.

### Conexão

Conecte o aparelho apenas a uma tomada de segurança devidamente 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. Corpo do aparelho
2. Ajuste do tempo (🕒)
3. Ajuste da temperatura (🌡️)
4. Cabo elétrico com ficha de alimentação
5. Cesto de fritura com peça de encaixe do cesto
6. Botão de desbloqueio do cesto de fritura
7. Pega

### 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](http://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 o cesto de fritura e a peça de encaixe do cesto em água quente de

enxaguamento após cada utilização e secar bem.

- Para obter instruções de limpeza detalhadas, consulte a secção *Limpeza e manutenção*.
- 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 superfície de inserção do suporte do cesto, a parte superior do aparelho e as ranhuras de ventilação na parte de trás do aparelho estão marcadas com o sinal de advertência  “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 como 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 dispositivo destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, por ex.
  - em cozinhas dos funcionários, em lojas, escritórios e ambientes de trabalho semelhantes,

- em quintas,
  - hóspedes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais,
  - 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.
  - 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.
  - Não utilizar a fritadeira sem a inserção no cesto de fritura.
  - 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 coloque o aparelho debaixo de armários de parede, diretamente numa parede ou num canto.
  - Manter uma distância mínima de 15 cm de todos os lados.
  - 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.
  - Remova objetos facilmente inflamáveis das proximidades do aparelho.
  - Não cubra as ranhuras de ventilação do aparelho!
  - O aparelho e o cabo de ligação não devem aproximar-se demasiado de uma placa de aquecimento ou de uma chama aberta. 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.
  - **Não deixe o cabo eléctrico pendurado.**
    - **depois de cada utilização,**
    - **no caso de ocorrer alguma avaria durante a operação,**
    - **em caso de falhas durante o funcionamento.**
  - 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 metálicos de cozinha ao introduzir e retirar alimentos do cesto de fritura para evitar 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.
- ### Antes da primeira utilização
- Remover todos os resíduos de embalagens e autocolantes do aparelho antes da primeira utilização.
  - Em seguida, limpe o aparelho tal como descrito em *Limpeza e Manutenção*.
  - Aqueça o aparelho durante 30 minutos a 200 °C sem conteúdo, mas com a peça de encaixe do cesto, para que o odor próprio do aparelho se dissipe.
  - Deve garantir a ventilação adequada através de janelas ou portas de varanda abertas.
  - Em seguida, limpe novamente o aparelho como descrito em *Limpeza e Manutenção*.

### Indicadores luminosos

- O indicador luminoso do controlo de funcionamento acende verde enquanto o aparelho estiver ligado e o temporizador não tiver expirado.
- O indicador luminoso de controlo da temperatura acende vermelho logo que o aquecimento estiver a funcionar. Durante a preparação, o aparelho cronometra e o indicador luminoso acende e apaga.

### Preparar aparelho

1. Coloque o aparelho sobre uma superfície seca, plana, antiderrapante, resistente ao calor e que também não reaja com pés de borracha.
2. Prepare os alimentos a serem cozinhados.
3. Introduza a ficha de alimentação na tomada elétrica.
4. Pressione o botão de libertação do cesto de fritura. Retire o cesto de fritura e coloque a peça de encaixe do cesto no cesto de fritura.
5. Colocar os alimentos no cesto de fritura. Certifique-se de que a marca „MAX“ não é ultrapassada.
6. Introduzir o cesto de fritura na fritadeira. O aparelho não pode ser utilizado sem o cesto de fritura.
7. Regule a temperatura desejada utilizando o botão de controlo da temperatura .
8. Defina o tempo de preparação desejado utilizando o temporizador .
9. Depois de decorrido o tempo, o aparelho desliga-se e ouve-se um sinal sonoro.
10. Prima o botão de desbloqueio e retire o cesto de fritura da fritadeira pela pega.  
Atenção! O cesto de fritura está quente. Pouse-o apenas em superfícies resistentes ao calor!
11. Deite os alimentos num recipiente resistente ao calor.
12. Retire a ficha da tomada.

### Recomendações de preparação

| Símbolos                                                                           | Alimentos a cozinhar                                          | Sugestões               | Temperatura | Tempo                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------|---------------------------------------------------|
|    | Batatas fritas (congeladas)                                   | Virar de 5 em 5 minutos | 200 °C      | 18 – 25 min                                       |
|    | Toucinho                                                      |                         | 180 °C      | 4 – 10 min                                        |
|    | Pedaços de frango (frescos)<br>Pedaços de frango (congelados) | 1 x volta<br>1 x volta  | 180 °C      | 18 – 25 min<br>22 – 25 min, consoante a espessura |
|  | Camarões (frescos)<br>Camarões (congelados)                   |                         | 180 °C      | 10 – 12 min<br>14 – 15 min                        |
|  | Carne/bolas de carne (pequenas)                               | 1 x volta               | 180 °C      | 9 – 12 min, consoante a espessura                 |
|  | Pequenos bolos em formas de bolo de forno                     |                         | 180 °C      | 8 – 12 min                                        |
|  | Legumes, por exemplo cogumelos, cenouras, curgetes            | 1 x volta               | 160 °C      | 15 – 20 min                                       |
|  | Peixe                                                         | 1 x volta               | 180 °C      | 18 – 22 min                                       |

**Sugestões de preparação**

- Preparar os alimentos de acordo com as recomendações de preparação do fabricante ou de acordo com a receita.  
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 a fritura profunda de alimentos amiláceos com consciência nutricional. A temperatura de fritura reduzida com quantidade de fritura simultaneamente 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.
- Por motivos de segurança elétrica, não manuseie a caixa nem o cabo de ligação com líquidos nem os mergulhe neles!
- Não utilize produtos de limpeza afiados ou abrasivos para evitar riscar a caixa e o revestimento do cesto de fritura e da peça de encaixe do cesto.
- Limpe o cesto de fritar e a peça de encaixe do cesto em água quente de lavagem e seque bem.
- A peça de encaixe do cesto pode ser lavada na máquina de lavar louça!
- 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 niskotłuszczowa

### Szanowni Klienci!

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

### Podłączenie do sieci zasilającej

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

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

### Zestaw

1. Obudowa
2. Ustawienie czasu ⌚
3. Ustawienie temperatury ℹ°C
4. Przewód zasilający z wtyczką
5. Kosz do smażenia z wkładem
6. Przycisk odblokowania kosza do smażenia
7. Uchwyt

### Instrukcja 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 skontaktować się telefonicznie lub mailowo z naszym działem obsługi klienta (patrz adresy serwisów w oddzielnej książeczce gwarancyjnej lub na stronie [www.severin.de](http://www.severin.de)).
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Aby nie narazić się na porażenie prądem, nie należy myć obudowy ani przewodu zasilającego w wodzie, ani zanurzać ich.
- Kosz do smażenia i wkład należy wyczyścić po każdym użyciu gorącą wodą i dokładnie osuszyć.
- Szczegółowe informacje na temat czyszczenia urządzenia znajdują się w punkcie *Konserwacja i czyszczenie*.
- Urządzenie nie jest przystosowane do bycia uruchamianym przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Ustawić urządzenie na stabilnej powierzchni, odpornej na wysoką temperaturę i plamy gorącego tłuszczu z dostateczną ilością miejsca wokół.
- **Ostrzeżenie!** Niebezpieczeństwo poparzenia!  
Powierzchnia wsuwania wspornika kosza, wierzchnia strona urządzenia i szczelina wentylacyjna z tyłu urządzenia są oznaczone znakiem ostrzegawczym  „Gorące powierzchnie”, zwracającym uwagę na niebezpieczeństwo oparzenia!
- Po wyjęciu wspornika kosza nie sięgać do otwartego urządzenia. Gorąca para ulatnia się ze szczeliny wentylacyjnych z tyłu urządzenia () oraz podczas wyciągania wspornika kosza. Nie sięgać nad urządzeniem ani nie przechylać się nad nim!
- Zarówno przyrządzane danie, jak i kosz do smażenia są gorące. Kosz do smażenia chwytać tylko za uchwyt. Nie dotykać przyrządzanego dania, dopóki trochę nie ostygnie.

- Kosz do smażenia ustawiać tylko na żaroodpornych powierzchniach.
  - Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
    - kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;
    - agroturystyce;
    - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
    - pensjonatach.
  - Nie dopuszczać do używania urządzenia przez dzieci w wieku poniżej 8 lat.
  - Dzieci w wieku 8 lub więcej lat mogą obsługiwać urządzenie wyłącznie pod stałym nadzorem.
  - Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, mogą korzystać z urządzenia tylko wówczas, kiedy znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
  - Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
  - Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia.
  - Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 lat, zwłaszcza podczas używania i chłodzenia.
  - **Ostrzeżenie!** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
  - Nigdy nie należy zostawiać włączonej frytkownicy bez nadzoru.
  - Nie używać frytkownicy bez wkładu w koszu do smażenia.
  - Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika. W takim przypadku należy skontaktować się z serwisem producenta.
  - Nie umieszczać urządzenia pod półkami, szafkami lub innymi wiszącymi elementami, czy też bezpośrednio przy ścianie lub w rogu.
  - Z wszystkich stron zachowywać odstęp minimalny 15 cm.
  - 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.
  - Upewnić się, czy w pobliżu nie znajdują się żadne materiały łatwopalne.
  - **Ostrzeżenie:** Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych.
  - **Ostrzeżenie!** Urządzenie oraz przewód sieciowy nie mogą stykać się z gorącymi powierzchniami, ani też być poddawane działaniu wysokich temperatur. Przewód zasilający nie powinien zwisać swobodnie i należy uważać aby znajdował się w bezpiecznej odległości od gorących elementów urządzenia.
  - Przed przeniesieniem urządzenia w inne miejsce odczekać aż wystarczająco ostygnie.
  - **Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego:**
    - po zakończeniu pracy;
    - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
    - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
  - Wyjmując wtyczkę z gniazdka nie szarpać za przewód.
  - Nie należy dotykać wtyczki mokrymi rękami.
  - **Przy wkładaniu i wyjmowaniu żywności do koszyka do smażenia w głębokim tłuszczu nie stosować przyborów kuchennych z metalu, aby nie podrapać powłoki.**
  - Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi odpowiada wyłącznie użytkownik.
- ### Prawidłowe użytkowanie
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przyrządzania żywności. Użycie urządzenia do jakiegokolwiek innego celu należy uznać za nieprawidłowe, które może doprowadzić do obrażeń

ciała lub szkód materialnych.

- W przeciwieństwie do tradycyjnych frytkownic to urządzenie nie wymaga oleju ani tłuszczu.
- Stosować urządzenie tylko w pomieszczeniach.

### Przed pierwszym użyciem

- Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy, usunąć wszelkie elementy opakowania i naklejki.
- Następnie oczyścić urządzenie zgodnie z opisem w punkcie *Czyszczenie i pielęgnacja*.
- Nagrzewać urządzenie przez 30 minut do temperatury 200°C bez zawartości, ale z wkładem kosza, aby pozbyć się zapachu urządzenia.
- Należy zapewnić w pomieszczeniu odpowiednią wentylację, otwierając okna lub drzwi balkonowe.
- Następnie ponownie oczyścić urządzenie zgodnie z opisem w punkcie *Czyszczenie i pielęgnacja*.

### Lampki kontrolne

- Lampka kontrolna pracy świeci się na zielono, dopóki urządzenie jest włączone i nie upłynął czas wyłącznika zegarowego.
- Lampka kontrolna temperatury świeci się na czerwono, jeśli grzanie jest włączone. Podczas przyrządzania urządzenie emituje sygnał dźwiękowy, a lampka kontrolna włącza się i wyłącza.

### Przygotowanie urządzenia

1. Urządzenie należy ustawiać suchym, równym, nie śliskim i odpornym na wysokie temperatury blacie, który nie ulegnie uszkodzeniu w wyniku kontaktu z gumowymi nóżkami.
2. Przygotować produkty przeznaczone do smażenia.
3. Włożyć wtyczkę sieciową do gniazdka.
4. Nacisnąć przycisk odblokowania kosza do smażenia. Wyciągnąć kosz do smażenia i włożyć wkład do kosza.
5. Włożyć przyrządzane danie do kosza do smażenia. Uważać, aby nie przekroczyć znacznika „MAX”.
6. Włożyć kosz do smażenia do frytkownicy. Urządzenia nie można obsługiwać bez kosza do smażenia.
7. Ustawić żądaną temperaturę za pomocą regulatora temperatury .
8. Ustawić żądany czas przyrządzania za pomocą wyłącznika zegarowego .
9. Po upływie czasu urządzenie wyłącza się i słychać sygnał dźwiękowy.
10. Nacisnąć przycisk odblokowania i wyjąć za uchwyt kosz do smażenia z frytkownicy. Uwaga! Kosz do smażenia jest gorący. Odstawiać tylko na żaroodpornych powierzchniach!
11. Przełożyć przyrządzane danie do żaroodpornego naczynia.
12. Wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka.

### Zalecenia dotyczące przyrządzania dań

| Symbol                                                                             | Rodzaj produktu spożywczego                             | Porady                       | Temperatura | Czas                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------|
|    | Frytki (mrożone)                                        | Obracać co 5 min             | 200 °C      | 18 – 25 minut                                               |
|   | Bekon                                                   |                              | 180 °C      | 4 – 10 minut                                                |
|  | Kawałki kurczaka (świeży)<br>Kawałki kurczaka (mrożony) | Odwrócić raz<br>Odwrócić raz | 180 °C      | 18 – 25 minut<br>22 – 25 minut,<br>w zależności od grubości |
|  | Krewetki (świeże)<br>Krewetki (mrożone)                 |                              | 180 °C      | 10 – 12 minut<br>14 – 15 minut                              |
|  | Mięso / Kotlecki, hamburgery<br>(małe)                  | Odwrócić raz                 | 180 °C      | 9 – 12 minut,<br>w zależności od grubości                   |
|  | Ciastka w formach do pieczenia                          |                              | 180 °C      | 8 – 12 minut                                                |
|  | Warzywa, np.<br>grzyby, marchew,<br>cukinia             | Odwrócić raz                 | 160 °C      | 15 – 20 minut                                               |
|  | Ryby                                                    | Odwrócić raz                 | 180 °C      | 18 – 22 minut                                               |

**Porady dotyczące smażenia w termoobiegu**

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

**Konserwacja i czyszczenie**

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze poczekać aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- **Ostrzeżenie!** Aby nie narazić się na porażenie prądem, nie należy myć obudowy frytkownicy ani przewodu zasilającego wodą lub innymi płynami, ani zanurzać ich.
- Nie używać ostrych ani szorujących środków czyszczących, aby nie zarysować obudowy i powłoki kosza do smażenia i wkładu kosza.
- Kosz do smażenia i wkład należy wyczyścić gorącą wodą i dokładnie osuszyć.
- Wkład kosza można myć w zmywarce do naczyń.
- 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.

## Φριτζά με λίγο λάδι

### Οδηγίες χρήσης

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

### Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

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

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

### Τα μέρη της συσκευής

1. Περιβλήμα
2. Ρύθμιση χρόνου (⌚)
3. Ρύθμιση θερμοκρασίας (🌡️)
4. Ηλεκτρικό καλώδιο με φως
5. Καλάθι τηγανίσματος με ένθετο καλαθιού
6. Πλήκτρο απασφάλισης του καλαθιού τηγανίσματος
7. Λαβή

### Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- 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](http://www.severin.de)).
- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει ψυχθεί εντελώς.
- Μην καθαρίζετε το περίβλημα ή το καλώδιο ρεύματος με νερό και μην

τα βυθίζετε στο νερό διότι υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε το καλάθι τηγανίσματος και το ένθετο καλαθιού με καυτό νερό πλύσης και στεγνώνετε καλά.
- Για αναλυτικές πληροφορίες για τον καθαρισμό της συσκευής, ανατρέξτε στην παράγραφο «Γενική φροντίδα και καθαρισμός».
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μία σταθερή και θερμοανθεκτική επιφάνεια εργασίας (δεν πρέπει να αλλοιώνεται από πιτσιλιές και λεκέδες, και να υπάρχει αρκετός χώρος γύρω από τη συσκευή).
- **Προειδοποίηση!** Κίνδυνος εγκαύματος!  
Η επιφάνεια εισαγωγής της βάσης καλαθιού, η επάνω πλευρά της συσκευής και οι οπές εξαερισμού στην πίσω πλευρά της συσκευής φέρουν την προειδοποιητική ετικέτα  "Καυτές επιφάνειες", που εφιστά την προσοχή του χρήστη 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 καυτά. Πιάνετε το καλάθι τηγανίσματος μόνο από τη λαβή. Μην αγγίζετε το φαγητό μέχρι να κρυώσει ελαφρώς.
- Ακουμπάτε το καλάθι τηγανίσματος μόνο σε ανθεκτικές στη θερμότητα επιφάνειες.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
  - σε κουζίνες εταιρειών, σε γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
  - σε γεωργικές εταιρείες,
  - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
  - σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
- Παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να επιτρέπεται να χρησιμοποιούν αυτή τη συσκευή.
- Ωστόσο, παιδιά μεγαλύτερα από 8 επιτρέπεται να χρησιμοποιούν τη συσκευή εάν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις μόνο εάν επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κινδύνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά

να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή.

- Κρατάτε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών, ιδιαίτερα όταν τη χρησιμοποιείτε ή όταν κρυώνει.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή αυτά τα υλικά είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Μην αφήνετε τη φριτέζα να λειτουργεί χωρίς επιτήρηση.
- Μην χρησιμοποιείτε τη φριτέζα χωρίς ένθετο στο καλάθι τηγανίσματος.
- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής. Σε αυτή την περίπτωση, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών μας.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από ντουλάπια του τοίχου ή κρεμαστά αντικείμενα, ούτε απευθείας δίπλα σε τοίχους ή σε γωνίες.
- Διατηρείτε ελάχιστη απόσταση 15 cm από όλες τις πλευρές.
- 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.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν φυλάσσονται εύφλεκτα υλικά σε κοντινή απόσταση.
- **Προσοχή!** Μην καλύπτετε τα ανοίγματα αερισμού.
- **Προσοχή:** Μην αφήνετε τη μονάδα ή το ηλεκτρικό καλώδιο να έρχονται σε επαφή με καυτές επιφάνειες ή με εστίες / πηγές θερμότητας. Μην αφήνετε το καλώδιο να περιφέρεται ελεύθερο. Το καλώδιο πρέπει να διατηρείται μακριά από τα καυτά τμήματα της συσκευής.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πλήρως προτού τη μετακινήσετε.
- **Φροντίζετε πάντοτε να βγάξετε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα**
  - μετά τη χρήση,
  - σε περίπτωση βλάβης, και
  - πριν το καθαρισμό της συσκευής.
- Όταν βγάξετε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το φις.

- Μην αγγίζετε το φιν με υγρά χέρια.
- **Κατά την τοποθέτηση και την αφαίρεση τροφίμων στο καλάθι τηγανίσματος μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία κουζίνας για την αποφυγή γρατζουνίσματος της επίστρωσης.**
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.

### Σωστή χρήση

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

### Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, αφαιρέστε τυχόν υλικά συσκευασίας και αυτοκόλλητα που έχουν απομείνει.
- Έπειτα, καθαρίστε τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες της ενότητας *Καθαρισμός και φροντίδα*.
- Θερμάνετε τη συσκευή για 30 λεπτά στους 200° C με το ένθετο καλαθιού, αλλά χωρίς τρόφιμα, ώστε να εξουδετερωθεί η εγγενής οσμή της.
- Για να έχετε κατάλληλο αερισμό, ανοίξτε τα παράθυρα ή τις μπαλκονόπορτες.
- Στη συνέχεια, καθαρίστε ξανά τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες της ενότητας *Καθαρισμός και φροντίδα*.

### Λυχνίες ελέγχου

- Η λυχνία ελέγχου λειτουργίας ανάβει με πράσινο χρώμα, όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία και δεν έχει λήξει ο χρόνος στον χρονοδιακόπτη.
- Η λυχνία ελέγχου θερμοκρασίας ανάβει με κόκκινο χρώμα, μόλις ξεκινήσει η θέρμανση. Κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας, η συσκευή ενεργοποιείται και απενεργοποιείται συνεχώς και η λυχνία ελέγχου αναβοσβήνει.

### Προετοιμασία της μονάδας

1. Να τοποθετείτε πάντα τη μονάδα σε μια στεγνή, επίπεδη, αντλιοσθητική και θερμοανθεκτική επιφάνεια, που δεν επηρεάζεται από τις ελαστικές βάσεις.
2. Ετοιμάστε το τρόφιμο που θα μαγειρέψετε στην αεροφριτέζα.
3. Συνδέστε το φιν σε μια πρίζα.
4. Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης για το καλάθι τηγανίσματος. Τραβήξτε έξω το καλάθι τηγανίσματος και τοποθετήστε το ένθετο τηγανίσματος στο καλάθι.
5. Γεμίστε το καλάθι τηγανίσματος με το φαγητό σας. Φροντίστε να μην υπερβείτε την ένδειξη „MAX“.
6. Τοποθετήστε το καλάθι τηγανίσματος στη φριτέζα. Η συσκευή δεν λειτουργεί χωρίς το καλάθι τηγανίσματος.
7. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία με τη βοήθεια του θερμοστάτη  °C.
8. Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος με τη βοήθεια του χρονοδιακόπτη .
9. Μετά το πέρας του χρόνου αυτού, η συσκευή απενεργοποιείται και εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα.
10. Πιέστε το πλήκτρο απασφάλισης και αφαιρέστε το καλάθι τηγανίσματος από τη φριτέζα κρατώντας το από τη λαβή. Προσοχή! Το καλάθι τηγανίσματος είναι καυτό. Αφήστε το μόνο πάνω σε ανθεκτικές στη θερμότητα επιφάνειες!
11. Μεταφέρετε το φαγητό σε ένα σκεύος που είναι ανθεκτικό στη θερμότητα.
12. Βγάλετε το φιν από την πρίζα.

## Προτάσεις για την παρασκευή φαγητών

| Σύμβολο                                                                          | Τρόφιμο                                       | Συμβουλές                            | Θερμοκρασία | Χρόνος                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------|
|  | Τηγανητές πατάτες (κατεψυγμένες)              | Γυρίζετε ανά 5 λεπτά                 | 200 °C      | 18 – 25 λεπτά                                       |
|  | Μπέικον                                       |                                      | 180 °C      | 4 – 10 λεπτά                                        |
|  | Κοτόπουλο (φρέσκο)<br>Κοτόπουλο (κατεψυγμένο) | Γυρίστε μία φορά<br>Γυρίστε μία φορά | 180 °C      | 18 – 25 λεπτά<br>22 – 25 λεπτά,<br>Ανάλογα το πάχος |
|  | Γαρίδες (φρέσκιες)<br>Γαρίδες (κατεψυγμένες)  |                                      | 180 °C      | 10 – 12 λεπτά<br>14 – 15 λεπτά                      |
|  | Κρέας / Κεφτεδάκια, μπιφτέκια (μικρά)         | Γυρίστε μία φορά                     | 180 °C      | 9 – 12 λεπτά,<br>Ανάλογα το πάχος                   |
|  | Μικρά κέικ σε πυρίμαχα ταψιά για κέικ         |                                      | 180 °C      | 8 – 12 λεπτά                                        |
|  | Λαχανικά, π.χ. μανιτάρια, καρότα, κολοκυθάκια | Γυρίστε μία φορά                     | 160 °C      | 15 – 20 λεπτά                                       |
|  | Ψάρι                                          | Γυρίστε μία φορά                     | 180 °C      | 18 – 22 λεπτά                                       |

### Χρήσιμες συμβουλές για τηγάνισμα στην αεροφριτέζα

- Ετοιμάζετε τα φαγητά σας σύμφωνα με τις συστάσεις των κατασκευαστών ή με τη συνταγή σας. Ανάλογα με τον τύπο τροφίμου, μπορεί να απαιτείται προσαρμογή για τους χρόνους μαγειρέματος και τις θερμοκρασίες.
- Με μεγαλύτερες ποσότητες, ο χρόνος μαγειρέματος αυξάνεται. Συνιστάται να γυρίζετε το φαγητό συχνά.
- Αν η τροφή γίνει πολύ σκούρα, δοκιμάστε πρώτα να μειώσετε τη θερμοκρασία, προτού συντομέψετε το χρόνο μαγειρέματος.
- Για θρεπτικό, υγιές τηγάνισμα στη φριτέζα, συνιστάται η χρήση θερμοκρασίας που δεν υπερβαίνει τους 170 °C όταν τηγανίζετε στη φριτέζα αμυλώδη τρόφιμα, δηλ., τρόφιμα που περιέχουν άμυλο υψηλότερο από το μέσο όρο. Μια μειωμένη θερμοκρασία τηγανίσματος, συνδυασμένη με μια εξίσου μειωμένη ποσότητα τροφίμων, περιορίζει στο ελάχιστο το σχηματισμό ουσίων βλαβερών για την υγεία.

### Γενική φροντίδα και καθαρισμός

- Πριν καθαρίσετε τη φριτέζα, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει κρυώσει εντελώς.
- Προσοχή:** Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε το εξωτερικό μέρος της φριτέζας ή το ηλεκτρικό καλώδιο με οποιοδήποτε υγρό και μην τα βυθίζετε σε νερό.
- Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά ή διαβρωτικά καθαριστικά που μπορεί να προκαλέσουν χαρακιές στο περίβλημα και στην επίστρωση του καλαθιού τηγανίσματος και του ένθετου.
- Καθαρίζετε το καλάθι τηγανίσματος και το ένθετο του καλαθιού με καυτό νερό πλύσης και στεγνώνετε καλά.
- Το ένθετο του καλαθιού είναι κατάλληλο για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων!
- Σκουπίζετε το περίβλημα και την επιφάνεια εισαγωγής του καλαθιού τηγανίσματος με ένα υγρό πανί.

### Απορριψη



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

Technische Änderungen vorbehalten. / Model specifications are subject to change.  
I/M No.: 10531.0000 **08/23**

