



ART.-NO. **FR 2462**

DE	Gebrauchsanleitung	Heißluftfritteuse	4
GB	Instructions for use	Hot air fryer	10
FR	Mode d'emploi	Friteuse à air chaud	16
NL	Gebruiksaanwijzing	Heteluchtfriteuse	22
ES	Instrucciones de uso	Freidora de aire caliente	28
IT	Manuale d'uso	Friggitrice ad aria	34
DK	Brugsanvisning	Varmluftsfryer	40
SE	Bruksanvisning	Varmluftsfritös	45
FI	Käyttöohje	Kiertoilmakypsennin	50
PT	Manual de instruções	Fritadeira a ar quente	56
PL	Instrukcja obsługi	Frytkownica beztłuszczowa	62
GR	Οδηγίες χρήσεως	Φριτζά αέρος	68
AR	تعليمات الاستخدام	مقلاة تعمل بالهواء الساخن	74



Technische Daten / Technical Data / Caractéristiques techniques / Technische gegevens / Datos técnicos / Dati tecnici / Tekniske data / Tekniska data / Tekniset tiedot / Dados técnicos / Dane techniczne / Τεχνικά χαρακτηριστικά	
Art.Nr. / Item no. / Art. n° / Art.nr. / Nr. ° Art. / Num. art. / Artikelnr. / Art.nr. / Tuotenro / N.° Art.° / Nr art. / Αρ. πρ.	FR 2462
Farbe/Material / Colour/Material / Couleur/matériau / Kleur/materiaal / Color/material / Colore/materiale / Farve/materiale / Färg/material / Väri/materiaali / Cor/material / Kolor/material / Χρώμα/υλικό	Schwarz / Kunststoff Black / Plastic Noir / Plastique Zwart / kunststof Negro / Plástico Nero / plastica Sort / plastik Svart / plast Musta / muovii Preto / plástico Czarny / tworzywo sztuczne Μαύρο / πλαστικό
Leistungsaufnahme / Power consumption / Puissance absorbée / Stroomverbruik / Consumo de energía / Potenza assorbita / Strømförbrug / Prestandaupptagning / Ottoteho / Consumo energético / Pobór mocy / Ισχύς εισόδου	1700 W
Spannung/Frequenz / Voltage/Frequency / Tension/Fréquence / Spanning/frequentie / Tensión/frecuencia / Tensione/Frequenza / Spænding/Frekvens / Spänning/Frekvens / Jännite/taajuus / Tensão/frequência / Napięcie/częstotliwość / Τάση/Συχνότητα	220-240 V~ 50-60 Hz
Kapazität Frittierkorb / Frying basket capacity / Panier à friture grande capacité / Ruime frituurmand / Capacidad de la cesta para freír / Capacità del cestello da frittura / Friturekurvens kapacitet / Kapacitet friteringskorg / Friteerauskorin kapasiteetti / Capacidade do cesto de fritar / Pojemność kosza do smażenia / Χωρητικότητα καλάθιού τηγανίσματος	Ca. 7 l
Temperatureinstellung / Temperature setting / Réglage de la température / Temperatuurinstelling / Ajuste de temperatura / Impostazione temperatura / Temperaturindstilling / Temperaturinställning / Lämpötilan asetus / Regulação da temperatura / Ustawienie temperatury / Ρύθμιση θερμοκρασίας	60 °C – 200 °C
Abmessungen / Dimensions / Dimensions / Afmetingen / Dimensiones / Dimensioni / Dimensioner / Dimensioner / Mítat / Dimensões / Wymiary / Διαστάσεις	39,0 x 29,0 x 31,0 cm
Gewicht / Weight / Poids / Gewicht / Peso / Peso / Vægt / Vikt / Paino / Peso / Waga / Βάρος	4,3 kg

البيانات الفنية	
FR 2462	رقم المنتج
أسود/بلاستيك	اللون/المادة
1700 واط	استهلاك الطاقة
220-240 فولت~ 50-60 هرتز	الجهد/التردد
حوالي 7 لتر	سعة سلة القلي
60 درجة مئوية - 200 درجة مئوية	ضبط درجة الحرارة
31.0 × 29.0 × 39.0 سم	الأبعاد
4.3 كجم	الوزن

Heißluftfritteuse

Liebe Kundin, lieber Kunde,

die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durchlesen für den weiteren Gebrauch aufbewahren. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.



Anschluss

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

Aufbau

1. Gehäuse
2. Bediendisplay
3. Anschlussleitung mit Netzstecker
4. Griff / Frittierkorb
5. Frittierkorb mit Korb einsatz
6. Typenschild (Geräteunterseite)

Sicherheitshinweise

- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Daher im Reparaturfall unseren Kundendienst telefonisch oder per Mail kontaktieren (siehe Service-Adressen im separaten Garantieheft oder auf www.severin.de).
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gehäuse und die Anschlussleitung mit Netzstecker dürfen aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Die abnehmbaren Einzelteile nach jedem Gebrauch im heißen Spülwasser reinigen und gründlich abtrocknen.
- Detaillierte Hinweise zur Reinigung dem Abschnitt *Reinigung und Pflege* entnehmen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Das Gerät frei auf eine stabile, temperaturbeständige, spritzunempfindliche Unterlage stellen.
- **Warnung! Verbrennungsgefahr!** Die Einschubfläche für den Frittierkorb und die Lüftungsschlitze an der Geräterückseite sind mit dem Warnschild  „Heiße Oberflächen“ gekennzeichnet, das auf die Verbrennungsgefahr aufmerksam macht.
- Nach Herausnahme des Korbträgers nicht in das offene Gerät fassen.
- Heißer Dampf entweicht aus den Lüftungsschlitzen an der Geräterückseite () und beim Herausziehen des Korbträgers. Nicht über das Gerät greifen oder sich darüber beugen!
- Sowohl das Gargut als auch der Frittierkorb ist heiß. Den Frittierkorb nur am Griff anfassen. Das Gargut nicht anfassen, solange es nicht etwas abgekühlt ist.
- Den Frittierkorb nur auf hitzebeständigen Oberflächen absetzen.

- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
 - in Küchen von Mitarbeitern in Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen.
 - in landwirtschaftlichen Betrieben.
 - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen.
 - in Frühstückspensionen.
 - Das Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden.
 - Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden.
 - Es kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und / oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
 - Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
 - Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
 - Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten, insbesondere während des Gebrauchs und Abkühlens.
 - Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
 - Die Fritteuse nur unter Aufsicht betreiben.
 - Die Fritteuse nicht ohne Korbeinsatz 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 entflammare Gegenstände aus der Nähe des Gerätes entfernen.
 - Die Lüftungsschlitze am Gerät nicht abdecken!
 - Weder das Gerät noch die Anschlussleitung dürfen einer heißen Kochplatte oder offenen Flammen zu nahe kommen. Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen und von heißen Geräteteilen fernhalten.
 - Bevor das Gerät transportiert wird, muss es zunächst gründlich abkühlen.
 - **Den Netzstecker ziehen,**
 - nach jedem Gebrauch.
 - bei Störungen während des Betriebes.
 - vor jeder Reinigung.
 - Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen, sondern den Netzstecker anfassen.
 - Den Netzstecker nicht mit nassen Händen anfassen.
 - **Beim Einfüllen und Entnehmen der Lebensmittel im Frittierkorb keine Küchenutensilien aus Metall verwenden, um die Beschichtung nicht zu zerkratzen.**
 - Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- ### Bestimmungsgemäßer Gebrauch
- Das Gerät ist nur zum Garen von Lebensmitteln geeignet. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu schweren Verletzungen und Schäden am Gerät führen.
 - Das Gerät ist nicht dazu geeignet mit Öl oder Fett betrieben zu werden, wie das bei herkömmlichen Fritteusen der Fall ist.
 - Das Gerät nur in Innenräumen benutzen.

Vor der ersten Inbetriebnahme


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

Standby

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

Bediendisplay



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


M1	Anzeige Memory-Speicher M1
M2	Anzeige Memory-Speicher M2
°C	Anzeige Temperatur in °C
MIN	Anzeige Zeit in min
SHAKE	Wahltaste für Schüttelfunktion
	Anzeige Automatik Programme

Gerät vorbereiten

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


Gerät einschalten

1. Den Netzstecker in die Steckdose stecken. Alle Symbole im Display leuchten kurz auf und es ertönen 2 kurze Signaltöne. Die Wahl taste  leuchtet konstant.
2. Die Wahl taste  antippen. Im Display wird nun abwechselnd die Auswahlmöglichkeit für Garzeit und Temperatur angezeigt und blinkt.

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

	Wahl tasten Temperatur höher / niedriger
	Anzeige voreingestellte Temperatur im Display in °C
	Wahl tasten Zeit höher / niedriger
	Anzeige voreingestellte Zeit im Display in min
	Anzeige Lüfter an
SHAKE	Anzeige für Schüttelfunktion
MENU	Wahl taste Automatikprogramme
	Wahl taste für Startverzögerungsfunktion
	Wahl taste An/Aus & Start/Stop
MEMORY	Wahl taste für Memory-Funktion



Zubereitung mit Automatikprogramm




Hinweis! Die Startverzögerungsfunktion  nicht verwenden, wenn verderbliche Lebensmittel (z. B. Fleisch oder Fisch) zubereitet werden sollen.

Es stehen 12 Automatikprogramme mit voreingestellten Zeiten und Temperaturen zur Verfügung.








1. Vorgehen wie unter „Gerät vorbereiten“ und „Gerät einschalten“ beschrieben.
2. Nach dem Einschalten des Geräts wiederholt die Wahl Taste **MENU** antippen, um zwischen den Programmen zu wechseln. Temperatur und Zeit werden wechselnd angezeigt.






Tip!

Wenn Temperatur und Zeit individuell angepasst werden sollen, kann durch Drücken der Tasten  **+/-** bzw.  **+/-** die gewünschte Temperatur bzw. Zeit eingestellt werden.


3. Die Start-Stop-Taste  antippen.
 Das Gargut wird frittiert. Im Display leuchten abwechselnd die Temperatur und die Restlaufzeit auf. Die Wahl Taste  leuchtet konstant. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton.
4. Den Frittierkorb am Griff aus der Fritteuse herausnehmen.
5. Das Gargut in ein hitzebeständiges Gefäß schütten.
6. Den Frittierkorb mit Korbeinsatz abkühlen lassen.
7. Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
8. Den Frittierkorb mit Korbeinsatz reinigen, wie in „Reinigung und Pflege“ beschrieben.






Standardeinstellungen der Automatikprogramme

Symbol	Gargut	Temperatur	Zeit
	Pommes frites (tiefgefroren)	200 °C	20 min
	Speck	180 °C	10 min
	Hähnchen	180 °C	20 min
	Steak/Koteletts	180 °C	12 min
	kleine Kuchen in backofengeeigneten Kuchenformen	160 °C	15 min
	Wärmhaltefunktion	60 °C	60 min
	Fisch	180 °C	10 min





	Tiefkühlkost	180 °C	15 min
	Shrimps	180 °C	12 min
	Brot	160 °C	15 min
	Tofu	160 °C	15 min
	Gemüse	160 °C	15 min

Zubereitung durch manuelle Einstellung von Zeit und Temperatur



Hinweis! Die Startverzögerungsfunktion  nicht verwenden, wenn verderbliche Lebensmittel (z. B. Fleisch oder Fisch) zubereitet werden sollen.

1. Vorgehen wie unter „Gerät vorbereiten“ und „Gerät einschalten“ beschrieben. Im Display blinken die Anzeige  und die vorgewählte Temperatur  abwechselnd mit der Anzeige  und der vorgewählten Zeit MIN.
2. Mit Hilfe der Tasten  **+** oder **-** die Temperatur einstellen.
3. Mit Hilfe der Tasten  **+** oder **-** die Zeit (in Minuten) einstellen.


Hinweis! Die Temperatur wird in 5 °C-Schritten im Bereich von 60 bis 200 °C verändert. Die Zeit wird in Minutenschritten im Bereich von einer Minute bis 60 Minuten verändert. Tasten **+** oder **-** gedrückt halten, um sie schnell vor- und zurücklaufen zu lassen.

4. Die Wahl Taste  antippen.
 Das Gargut wird frittiert. Im Display leuchten abwechselnd die Temperatur und die Restlaufzeit auf. Die Wahl Taste  leuchtet konstant und zeigt zusammen mit der Anzeige  den Betrieb an. Die Garzeit und Temperatur können während des Betriebs jederzeit wie oben beschrieben geändert werden. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton.
5. Weiter vorgehen wie unter „Zubereitung mit Automatikprogramm“ 4-8 beschrieben.

Garvorgang unterbrechen:




1. Während des Betriebs die Wahl Taste  antippen. Der Heizvorgang wird unterbrochen, die Zeit gestoppt und die Wahl Taste  blinkt. Während dieser Zeit läuft der Lüfter noch einige Sekunden nach.

Garvorgang fortsetzen:


2. Die Wahl Taste  erneut antippen.

Memory-Funktion

Mit der Memory-Funktion **MEMORY** können zwei individuelle Programme für Garzeit und Temperatur gespeichert werden.


1. Die Wahltaste  antippen.
Im Display wird nun abwechselnd die Wahlmöglichkeit für Garzeit und Temperatur angezeigt und blinkt.
2. Wahltaste für Memory-Funktion **MEMORY** einmal für Speicher **M1** und zweimal für Speicher **M2** antippen. Sind die Speicher leer, wird 15 Minuten bei 180 °C angezeigt.
3. Mit den Tasten  oder  gewünschte Temperatur und Zeit einstellen.
4. Wahltaste für Memory-Funktion **MEMORY** für ca. 3 Sekunden drücken und halten, bis ein Signalton ertönt, um die Einstellung im gewählten Speicher zu speichern.







Memory öffnen:


1. Nach dem Einschalten die Wahltaste für Memory-Funktion **MEMORY** einmal für Memory **M1** und zweimal für Memory **M2** antippen.
2. Mit der Wahltaste  den Garvorgang starten.

Startverzögerungsfunktion


Hinweis! Diese Funktion darf nur verwendet werden, wenn sich eine Person in den Wohnräumen aufhält.

Hinweis! Die Startverzögerungsfunktion  nicht verwenden, wenn verderbliche Lebensmittel (z. B. Fleisch oder Fisch) zubereitet werden sollen.

1. Vorgehen wie unter "Gerät vorbereiten" und "Gerät einschalten" beschrieben.
2. Temperatur und Zeit einstellen bzw. gewünschte Programmfunktion wählen.
3. Die Wahltaste  antippen. Das Display zeigt nun 90 MIN an.
4. Mit Hilfe der Tasten   oder  die Startverzögerungszeit anpassen:
10→20→30→60→90→120→150→180
5. Die Wahltaste  antippen.
➔ Der Timer startet. Die Wahltaste  blinkt und im Display wird die verbleibende Zeit bis zum Programmstart angezeigt. Der Garvorgang startet nach Ablauf der eingestellten Minuten.

Hinweis! Wenn die Wahltaste  nicht betätigt wird, bleibt das Gerät eingeschaltet.

Während der Funktion die Verzögerungszeit ändern:

1. Die Wahltaste  zweimal antippen.
➔ Das Display zeigt 90 MIN.
2. Neue gewünschte Verzögerungszeit einstellen und mit dem Garvorgang starten.

Schüttelfunktion

Die Schüttelfunktion erinnert nach der Hälfte der Garzeit mit dem blinkenden Symbol **SHAKE** und kurzen Signaltönen daran, dass das Gargut während der Garzeit mehrmals umverteilt, gewendet oder geschüttelt werden muss.





Eine Besonderheit stellt das Programm „Pommes Frites“ dar. Dieses gibt die Meldung nach einem Drittel und zwei Dritteln der Garzeit aus.

1. Die Wahltaste **SHAKE** vor oder nach dem Programmstart antippen.
➔ Das Symbol **SHAKE** leuchtet dauerhaft. Das Symbol blinkt nach Erreichen der Hälfte (ein Drittel/ zwei Drittel bei „Pommes Frites“) der Garzeit. Nachdem die Schublade herausgenommen wurde, ist die Schüttelfunktion deaktiviert. Beim Programm „Pommes Frites“ wird die Schüttelfunktion nach der zweiten Meldung und dem Herausziehen der Schublade deaktiviert.

Warmhaltefunktion

Nach Ablauf des gewählten Programms kann die Warmhaltefunktion gestartet werden.

In der Warmhaltefunktion kann nur die Zeit verkürzt werden. Die Temperatur ist auf 60 °C voreingestellt und nicht veränderbar.

1. Die Wahltaste  antippen.
2. Die Wahltaste **MENU** wiederholt antippen, bis die Warmhaltefunktion  ausgewählt ist.
3. Bei Bedarf die Warmhaltezeit mit  verkürzen. Nach der Verkürzung kann die Zeit wieder auf 60 Minuten erhöht werden.
4. Warmhaltefunktion mit der Wahltaste  starten. Die Warmhaltezeit ist innerhalb von 60 Minuten nach Programmstart veränderbar.

Garvorgang beendet

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

Zubereitungs-Tipps

- Die Speisen können nach der Grundeinstellung der Automatik-Programme oder nach individueller Einstellung zubereitet werden.
- Die angegebenen Garzeiten sind nur Richtwerte. Je nach der Beschaffenheit des Garguts müssen die angegebene Garzeit und die Temperatur angepasst werden.
- Bei großen Mengen erhöht sich die Zubereitungsdauer. Wir empfehlen das Gargut mehrfach zu wenden.
- Wird das Gargut zu dunkel, empfiehlt es sich zunächst die Temperatur zu senken, bevor die Garzeit verkürzt wird.
- Wir empfehlen für ernährungsbewusstes Frittieren von stärkehaltigem Frittiertgut eine Temperatur von nicht höher als 170 °C. Die reduzierte Frittiertemperatur mit gleichzeitig reduzierter Frittiermenge verringert die Bildung von gesundheitsschädlichen Stoffen.

Reinigung und Pflege

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

Ersatzteile und Zubehör

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

Entsorgung



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle

■ Rohstoffe, die wiederverwertet werden können.

Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

Hot air fryer

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. Operating display
3. Power cord with plug
4. Handle/frying basket
5. Frying basket with basket insert
6. Nameplate (appliance underside)

Important safety instructions









- In order to avoid hazards and to comply with safety regulations, any repairs to the appliance and the power cord must only be carried out by our customer service. If repairs are needed, contact our customer service by phone or email (see our service addresses in the separate warranty booklet or on www.severin.de).
- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the housing or power cord with water and do not immerse them.
- Clean the removable parts in hot rinsing water after each use and dry thoroughly.
- Refer to the *Cleaning and care* section for detailed cleaning instructions.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Place the appliance on a stable, heat-resistant work surface impervious to splashes and stains, with sufficient space around it.
- **Warning!** Risk of burns! The “Hot surface” warning signs  found on the slot area of the frying basket and the vents on the appliance’s rear indicate the risk of burns.
- When the basket holder is not in place, never reach into the open appliance.
- Hot steam escapes from the vents on the rear of the appliance () and when the basket holder is removed. Do not reach or bend over the appliance!
- Both the food and the frying basket are hot. Only hold the frying basket by the handle. Leave the food to cool down slightly before touching it.
- Only place the frying basket on heat-resistant surfaces.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as the
 - staff kitchens in shops, offices and other similar working environments,
 - agricultural working environments,
 - by customers in hotels, motels etc. and similar accommodation,
 - in bed-and breakfast type environments.
- Children under 8 must not be

- permitted to operate this appliance.
- Older children of 8 or more, however, may operate the appliance if they are under constant supervision.
 - The appliance may only be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
 - Children must not be permitted to play with the appliance.
 - Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance unless they are supervised.
 - Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and its power cord, especially during use and when the appliance is cooling down.
 - **Caution:** Keep any packaging materials well away from children - such materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
 - Do not leave the deep fryer unattended while in use.
 - Do not operate the low fat fryer without the basket 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 or removing food from the frying basket to avoid scratching the coating.**
 - No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- ### Intended use
- This appliance must only be used for cooking food. Any other use must be considered improper and may lead to personal injuries or material damage.
 - Unlike conventional deep-fryers, this appliance is not intended to be used with oil or fat.
 - Use the appliance indoors only.
- ### Before using for the first time
- Before using the appliance for the first time, remove any remaining packaging materials and stickers. Never remove the identification label.
 - Clean the appliance as described in the *Cleaning and Care* section.
 - Let the appliance with the frying basket and basket insert in place heat up to 200 °C for 30 minutes without food to allow the appliance's own odour to dissipate (see *Cooking by manually setting the time and temperature*).
 - Ensure adequate ventilation by opening windows or balcony doors.
 - Then repeat the cleaning procedure as described under *Cleaning and Care*.
- ### Standby
- If the appliance is idle and no button is pressed, it will switch to standby mode.

Operating display



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

	Selection buttons for higher / lower temperature
	Preset temperature display in °C
	Time higher / lower selection buttons
	Preset time display in minutes
	Fan indicator
SHAKE	Shake function indicator
MENU	Selection button for automatic programmes
	Delayed start function option button
	On/Off & Start/Stop selection button
MEMORY	Memory function option button
M1	Memory M1 display
M2	Memory M2 display
°C	Temperature display in °C
MIN	Time display in minutes
SHAKE	Shake function option button
	Display for automatic programmes


Preparing the unit

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

Switch the device on


- Plug the power cord into the power outlet. All display symbols light up briefly, followed by two brief beeps. The option button  lights up constantly.
- Tap the option button . The display alternates between the cooking time and temperature settings as they flash.

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

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

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

Using automatic programmes



Attention! The delayed start function  should not be used when cooking perishable food (e.g. meat or fish).

There are 12 automatic programs with time and temperature presets.

- Proceed as described under "Getting started" and "Switching on the appliance".
- After switching on the device, repeatedly tap the option button **MENU** to switch between the programs. The temperature and time are displayed alternately.

Hint:

You can set the desired temperature and time individually by pressing buttons   or  .

- Tap the option button .
 - The food is deep-fried. The temperature and the remaining time light up alternately on the display. The option button  lights up steadily. When the time has elapsed, a signal tone sounds.
- Remove the frying basket from the low fat fryer by using the handle.
- Unload the food into a heat-resistant container.
- Allow the frying basket with basket insert to cool down.
- Disconnect the power plug from the socket.

- Clean the frying basket with basket insert as described in "Cleaning and care"

Automatic program defaults

Symbol	Food	Temperature	Time
	French fries (deep-frozen)	200 °C	20 min
	Bacon	180 °C	10 min
	Chicken	180 °C	20 min
	Steak/chops	180 °C	12 min
	Small cakes in ovenproof cake-tins	160 °C	15 min
	Keep-warm function	60 °C	60 min
	Fish	180 °C	10 min
	Frozen food	180 °C	15 min
	Shrimps	180 °C	12 min
	Bread	160 °C	15 min
	Tofu	160 °C	15 min
	Vegetables	160 °C	15 min

Using the manual temperature / time selection

Attention! The delayed start function should not be used when cooking perishable food (e.g. meat or fish).

- Proceed as described under "Preparing the appliance" and "Switching on the appliance".
The display alternates between the and the temperature preset and the MIN time preset as they flash.
- Use the buttons to set the temperature.
- Set the time (in minutes) using the buttons.

Attention! The temperature can be adjusted in 5 °C increments in the range of 60 to 200 °C.
The time can be adjusted in minute increments ranging from one minute to 60 minutes.
Press and hold the button or to quickly adjust the settings forwards or backwards.

- Tap the option button .
 The food is deep-fried. The temperature and the remaining time light up alternately on the display.
The option button lights up constantly and indicates together with the display that the appliance is in operation. You can change the cooking time and temperature at any time during cooking by following the instructions above.
When the time has elapsed, a signal tone sounds.
- Proceed as described under "Frying with automatic programme" 4-8.

Pausing the cooking process:

- Tap the option button during cooking.
This interrupts the cooking process, stops the timer, and the option button flashes. The fan will keep running for a few seconds after the cooking process has been interrupted.

Resuming the cooking process:

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

Memory function

You can save two individual programs for cooking time and temperature using the memory function **MEMORY**.


- Tap the option button .
The display alternates between the cooking time and temperature presets as they flash.
- Tap the memory function option button **MEMORY** once to select Memory **M1** and twice to select Memory **M2**. If both memory units are empty, the display shows 180 °C for 15 minutes.
- Use the button or to set the desired temperature and time.
- Press and hold the memory function selector button **MEMORY** for approx. 3 seconds until a beep sounds to save the setting in the selected memory.







Opening the memory:


- After switching on the appliance, tap the memory function option button **MEMORY** once to select Memory **M1** and twice to select Memory **M2**.
- Press the option button to start the cooking process.

Delayed start function


Attention! This function must not be used when the appliance is left unattended during cooking.

Attention! The delayed start function  should not be used when cooking perishable food (e.g. meat or fish).

1. Proceed as described under "Getting started" and "Switching on the appliance".
2. Set the temperature and time or select the desired cooking program.
3. Tap the option button . The display shows 90 MIN.
4. Use the buttons   or  to adjust the delayed start time:
10→20→30→60→90→120→150→180
5. Tap the option button .
⇒ The timer starts the countdown. The option button  flashes, and the display shows the remaining time until the program starts. The cooking process starts after the delayed start timer is up.

Attention! If you do not press the option button , the appliance remains switched on.

To change the delayed start time, proceed as follows:

1. Tap the option button  twice.
⇒ The display shows 90 MIN.
2. Set the new desired delayed start time and start the cooking process.

Shake function





The shake function reminds you halfway through the cooking time with a flashing symbol **SHAKE** and short beeps that the food needs to be rearranged, flipped or shaken over several times during the cooking process. The "Chips" program is an exception. This program notifies you after one third and two thirds of the cooking time.

1. Tap the option button **SHAKE** before or after starting the program.
⇒ The symbol **SHAKE** lights up continuously. The symbol flashes halfway through the cooking time (after one third and two thirds of the cooking time for "Chips"). After the drawer has been removed, the shake function is disabled. When using the "Chips" program, the shake function is disabled after the second notification and after removing the drawer.

Keep-warm function

When the selected program is complete, you can start the keep-warm function.

The keep-warm function only allows you to shorten the time. The temperature is preset to 60 °C and cannot be changed.

1. Tap the option button .
2. Press the option button **MENU** repeatedly to select the keep-warm function .
3. Press  to shorten the keep-warm time if necessary.
The keep-warm time can be increased back to 60 minutes.
4. To start the keep-warm function, press the option button .
The keep-warm time can be adjusted within 60 minutes from the program start.

Cooking finished

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

Useful hints for air-frying

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

Cleaning and care

- Before cleaning the appliance, ensure that the low fat fryer disconnected from the power supply and has completely cooled down.
- **Attention!** Risk of electric shock! To avoid the risk of electric shock, do not clean the outside of the fryer or its power cord with any liquids and do not immerse either of them in water.
- **Attention!** Avoid using harsh or abrasive detergents that can damage the housing and ceramic coating on the frying basket and basket insert during cleaning.
- **Attention!** All removable parts can be cleaned in the dishwasher. However, we recommend gentle cleaning by hand as the salt in the dishwasher detergent can damage the non-stick coating if cleaned frequently.
- Remove the basket insert from the frying basket using the silicone handle.
- Clean the frying basket and basket insert in hot rinsing water and dry thoroughly.
- Use a damp cloth to wipe the housing and the slot area for the frying basket.

Disposal



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

Friteuse à air chaud

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. Écran d'affichage
3. Cordon d'alimentation avec fiche
4. Poignée / panier à friture
5. Paniers à friture avec inserts de panier
6. Plaque signalétique (à la base)

Consignes de sécurité importantes

- Afin d'éviter tout danger et de respecter les règles de sécurité, les réparations de l'appareil et du câble de raccordement ne peuvent être effectuées que par notre service clientèle. Par conséquent, pour toute réparation, contactez notre service clientèle par téléphone ou par e-mail (voir les coordonnées du service dans le carnet de garantie séparé ou sur le site web www.severin.de).
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas nettoyer le boîtier ou le cordon d'alimentation à l'eau et ne pas les immerger.
- Après chaque utilisation, nettoyez les pièces amovibles à l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement.
- Pour des informations détaillées sur le nettoyage, consultez la section *Nettoyage et entretien*.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un 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 panier à friture et les fentes de ventilation à l'arrière de l'appareil sont assortis du symbole d'avertissement  « Surfaces chaudes », pour attirer votre attention sur le risque de brûlure.
- Ne touchez jamais l'appareil ouvert après avoir retiré le porte-panier.
- Lorsque vous retirez le porte-panier, de la vapeur brûlante est émise et s'échappe également par les fentes de ventilation à l'arrière (). Tenez vos mains éloignées de l'espace au-dessus de l'appareil et ne vous penchez pas par dessus !
- Les aliments et le panier à friture sont tous les deux brûlants. Ne saisissez le panier que par sa poignée. Ne touchez pas les aliments tant qu'ils n'ont pas légèrement refroidi.
- Ne posez le panier à friture que sur des surfaces résistant à la chaleur.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que

- dans les cuisines pour personnel, dans des bureaux et autres locaux commerciaux,
- dans des organisations agricoles,
- par la clientèle dans les hôtels, motels et hébergements similaires,
- et dans des maisons d'hôtes.
- Les enfants de moins de 8 ans ne sont pas autorisés à utiliser cet appareil.
- Cependant, les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent utiliser l'appareil à condition d'être surveillés en permanence.
- L'appareil ne peut être utilisé par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si celles-ci ont été formées à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisées, et si elles en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- L'appareil et son câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans, en particulier pendant le fonctionnement et le refroidissement.
- **Attention** : Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Ne laissez pas la friteuse sans surveillance quand elle est en fonctionnement.
- N'utilisez jamais la friteuse sans insert de panier 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

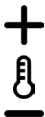






- Retirez tout matériau d'emballage et autocollants avant la première utilisation. Ne retirez pas la plaque signalétique.
- Nettoyez l'appareil tel qu'il est décrit dans la section « *Entretien et nettoyage* ».
- Laissez chauffer l'appareil avec le panier à friture pendant 30 minutes à 200 °C sans aliment,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


Mode veille

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

Écran d'affichage

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



	Touche de sélection – Augmentation / Réduction de la température
	Affichage de la température pré-réglée sur l'écran en °C
	Touche de sélection – Augmentation / Réduction du temps de cuisson
	Affichage du temps pré-réglé à l'écran en min
	Affichage du ventilateur activé
SHAKE	Indicateur de la fonction Secousse
MENU	Touche de sélection du programme automatique
	Touche de sélection pour la fonction Démarrage différé
	Touche de sélection – Marche / Arrêt & Allumer / Éteindre
MEMORY	Touche de sélection pour la fonction Mémoire

M1	Affichage de la Carte mémoire M1
M2	Affichage de la Carte mémoire M2
°C	Affichage de la température en °C
MIN	Affichage du temps en min
SHAKE	Touche de sélection de la fonction Secousse
	Affichage – Programme automatique

Préparation de l'appareil

- Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane, antidérapante, résistant à la chaleur et qui ne craint pas le contact avec les pieds en caoutchouc.
- Préparez les aliments à cuire.
- Retirez le panier à friture et y placer l'insert du panier.
- Remplissez le panier à friture avec les aliments. Veillez à ne pas dépasser le repère « MAX ».
- Insérez le panier à friture dans la friteuse.


Mettez l'appareil en marche

- Branchez la fiche d'alimentation dans la prise de courant. Tous les symboles de l'écran s'allument brièvement et 2 signaux sonores brefs retentissent. La touche de sélection  s'allume en permanence.
- Touchez la touche de sélection . L'écran affiche alors la possibilité de sélection pour la durée de cuisson et la température en alternance.

Remarque !

Si vous n'utilisez plus l'appareil après la mise en marche, l'état de veille s'active. Lorsque l'appareil est en mode Veille, la sélection manuelle du temps de cuisson et de la température s'active.

Terminer la cuisson avant la fin du temps imparti :


Appuyez sur la touche de sélection  pendant environ 3 secondes.

Le ventilateur continue de fonctionner pendant un certain temps après l'arrêt de l'appareil.

Pendant ce temps, aucun autre réglage ne peut être effectué.

Utilisation des programmes automatiques







Remarque ! N'utilisez pas la fonction Démarrage différé



 si vous devez préparer des aliments périssables (par exemple de la viande ou du poisson).

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






- Procédez comme décrit dans la section « Préparer l'appareil » et « Mettre l'appareil en marche ».
- Après avoir allumé l'appareil, appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection **MENU** pour passer d'un programme à l'autre.
La température et l'heure s'affichent en alternance.








Conseil !

Si vous devez ajuster la température et la durée séparément, vous pouvez régler la température ou la durée souhaitée en appuyant sur les touches    ou   .

- Touchez la touche de sélection .
 - Les aliments sont frits. La température et le temps restant s'allument en alternance sur l'écran d'affichage. La touche de sélection  s'allume en permanence. Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit.
- Retirez les paniers à friture de la friteuse en les saisissant par la poignée.
- Mettez les aliments dans un récipient résistant à la chaleur.
- Laissez les paniers à friture avec inserts de panier refroidir.
- Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- Nettoyez les paniers à friture avec inserts de panier comme décrit dans « Nettoyage et entretien »


Réglages par défaut des programmes automatiques









Symbole	Aliments	Température	Temps de cuisson
	Frites congelées	200 °C	20 min
	Bacon	180 °C	10 min
	Poulet	180 °C	20 min
	Steak/côtelettes	180 °C	12 min
	Petits gâteaux dans des moules allant au fourcake-tins	160 °C	15 min

	Fonction Maintien au chaud	60 °C	60 min
	Poisson	180 °C	10 min
	Aliments surgelés	180 °C	15 min
	Crevettes	180 °C	12 min
	Pain	160 °C	15 min
	Tofu	160 °C	15 min
	Légumes	160 °C	15 min



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




Remarque ! N'utilisez pas la fonction Démarrage différé

 si vous devez préparer des aliments périssables (par exemple de la viande ou du poisson).



- Procédez comme décrit dans la section « Préparer l'appareil » et « Mettre l'appareil en marche ». Sur l'écran, l'affichage  et la température présélectionnée °C clignotent en alternance avec l'affichage  et le temps présélectionné MIN.
- Réglez la température à l'aide des touches   ou .
- Réglez le temps de cuisson (en minutes) à l'aide des touches   ou .

Remarque ! Le temps est modifié par paliers d'une minute, dans une plage allant d'une minute à 60 minutes.


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

- Touchez la touche de sélection .
 - Les aliments sont frits. La température et le temps restant s'allument en alternance sur l'écran d'affichage.
 - La touche de sélection  s'allume en permanence et indique, avec l'affichage  le fonctionnement. La durée de cuisson et la température peuvent être modifiées à tout moment pendant le fonctionnement, comme indiqué ci-dessus.
 - Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit.
- Procédez comme décrit dans la section « Préparation avec le programme automatique » 4-8.

Interrompre la cuisson :


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

Reprendre la cuisson :


2. Effleurer à nouveau la touche de sélection .

Fonction Mémoire

La fonction Mémoire **MEMORY** permet d'enregistrer deux programmes individuels pour le temps de cuisson et la température.


1. Touchez la touche de sélection .
L'écran affiche alors la possibilité de présélection pour la durée de cuisson et la température en alternance.
2. Effleurer la touche de sélection de la fonction Mémoire **MEMORY** une fois pour la carte **M1** et deux fois pour la carte **M2**. Si les accumulateurs sont vides, 15 minutes à 180° C s'affichent.
3. Réglez la température et la durée souhaitées à l'aide des touches **+** ou **-**.
4. Appuyez sur la touche de la fonction mémoire **MEMORY** pendant environ 3 secondes et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse pour enregistrer le réglage dans la mémoire sélectionnée.





Ouvrir la mémoire :

1. Après la mise en marche, effleurez la touche de sélection de la fonction Mémoire **MEMORY** une fois pour la mémoire **M1** et deux fois pour la mémoire **M2**.
2. Grâce à la touche de sélection  démarrez le processus de cuisson.


Fonction Démarrage différé

Remarque ! Cette fonction ne doit être utilisée que lorsqu'une personne se trouve dans les pièces d'habitation.


Remarque ! N'utilisez pas la fonction Démarrage différé , si vous devez préparer des aliments périssables (par exemple de la viande ou du poisson).

1. Procédez comme décrit dans la section « Préparer l'appareil » et « Mettre l'appareil en marche ».
2. Réglez la température et le temps ou sélectionnez la fonction de programme souhaitée.
3. Touchez la touche de sélection . L'écran affiche maintenant 90 MIN.
4. Ajustez le temps de retard au démarrage à l'aide des touches  **+** ou **-** :
10→20→30→60→90→120→150→180
5. Touchez la touche de sélection .
➔ Le minuteur démarre. La touche de sélection  clignote et l'écran affiche le temps restant avant le démarrage du programme. Le processus de cuisson

démarre une fois les minutes programmées écoulées.

Remarque ! Si la touche de sélection  n'est pas activée, l'appareil reste allumé.

Modifier le temps de retard pendant la fonction :

1. Effleurer deux fois la touche de sélection .
➔ L'écran affiche maintenant 90 MIN.
2. Réglez la nouvelle durée de temporisation souhaitée et démarrez la cuisson.

Fonction Secousse

La fonction Secousse rappelle, après la moitié du temps de cuisson, avec le symbole **SHAKE** clignotant et des signaux sonores courts que les aliments doivent être retournés, remués ou secoués plusieurs fois pendant la cuisson.

Le programme « Frites » constitue une particularité. Celui-ci délivre le message après un tiers et deux tiers de la cuisson.

1. Effleurez la touche de sélection **SHAKE** avant ou après le démarrage du programme.
➔ Le symbole **SHAKE** s'allume en permanence.





Le symbole clignote lorsque la moitié (un tiers/deux tiers pour les « Pommes Frites ») du temps de cuisson est atteinte.

Une fois le tiroir retiré, la fonction Secousse est désactivée. Pour le programme « Pommes Frites », la fonction Secousse est désactivée après le deuxième message et le retrait du tiroir.

Fonction Maintien au chaud

Une fois le programme sélectionné terminé, la fonction Maintien au chaud peut être lancée.

En mode Maintien au chaud, seul le temps peut être raccourci. La température est préréglée à 60° C et ne peut pas être modifiée.

1. Touchez la touche de sélection .
2. Effleurer plusieurs fois la touche de sélection **MENU** jusqu'à ce que la fonction de maintien au chaud  soit sélectionnée.
3. Si nécessaire, réduisez également le temps de maintien au chaud à l'aide de  **-**.
Après avoir réduit la durée, celle-ci peut être ramenée à 60 minutes.
4. Démarrez la fonction Maintien au chaud avec la touche de sélection .
Le temps de maintien au chaud peut être modifié dans les 60 minutes suivant le démarrage du programme.

Fin de la cuisson

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

Conseils pratiques pour une friture sans matières grasses

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

Entretien et nettoyage

- Avant de nettoyer la friteuse, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir suffisamment.
- **Attention !** Risque de choc électrique ! Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas nettoyer l'extérieur de l'appareil ou son cordon d'alimentation avec un liquide quelconque ou les immerger dans l'eau.
- **Remarque !** N'utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs afin de ne pas rayer le boîtier et le revêtement en céramique du panier à friture et de l'insert de panier.
- **Remarque !** Toutes les pièces amovibles peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Toutefois, comme le sel des produits pour lave-vaisselle peut attaquer le revêtement antiadhésif en cas de nettoyage fréquent, il est recommandé de procéder à un nettoyage en douceur à la main.
- Retirez les inserts de panier des paniers à friture en les saisissant par la poignée en silicone.
- Nettoyez les paniers à friture et les inserts de panier à l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement.
- Essuyez le boîtier et la surface d'insertion du panier à friture avec un chiffon humide.

Mise au rebut



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

Heteluchtfriteuse

Beste klant,

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

Aansluiting

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

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

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

Ontwerp

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

Veiligheidsinstructies

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

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

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

Bestemmingsconform gebruik

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

Vóór het eerste gebruik





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


Standby

- Als het apparaat niet wordt gebruikt en er geen toets wordt ingedrukt, schakelt het apparaat over naar de stand-bymodus.

Bedieningsdisplay

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



	Keuzetoetsen voor temperatuur hoger / lager
	Indicatie vooraf ingestelde temperatuur op het display in °C
	Keuzetoetsen Tijd hoger / lager
	Indicatie vooraf ingestelde tijd op het display in min
	Indicatie ventilator aan
SHAKE	Indicatie voor schudfunctie
MENU	Keuzetoets voor automatische programma's
	Keuzetoets voor startvertragingfunctie
	Keuzetoets Aan/Uit & Start/Stop

MEMORY	Keuzetoets voor geheugenfunctie
M1	Weergave geheugenopslag M1
M2	Weergave geheugenopslag M2
°C	Indicatie temperatuur in °C
MIN	Indicatie tijd in min
SHAKE	Keuzetoets voor schudfunctie
	Weergave van automatische programma's


Apparaat voorbereiden

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


Schakel het apparaat in

1. De stekker in het stopcontact steken. Alle symbolen op het display lichten kort op en er klinken 2 korte pieptonen. De keuzetoets  brandt continu.
2. Tik op de keuzetoets . Op het display wordt nu afwisselend de keuzemogelijkheid voor kooktijd en temperatuur weergegeven en knippert.

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

Kookproces voor het verstrijken van de tijd beëindigen:
Druk ong. 3 seconden op de keuzetoets .
De ventilator loopt na het uitschakelen van het apparaat nog enige tijd door.
Gedurende deze tijd kunnen geen verdere instellingen worden gemaakt.



Bereiding met automatisch programma




Opmerking! Gebruik de startvertragingfunctie  niet als bederfelijke voedingsmiddelen (bijv. vlees of vis) moeten worden bereid.

Er zijn 12 automatische programma's met vooraf ingestelde tijden en temperaturen beschikbaar.








1. Ga te werk zoals beschreven in "Apparaat voorbereiden" en "Apparaat inschakelen".
2. Tik na het inschakelen van het apparaat herhaaldelijk op de keuzetoets **MENU** om tussen de programma's te schakelen.
De temperatuur en de tijd worden afwisselend weergegeven.






Tip!

Als de temperatuur en tijd afzonderlijk moeten worden ingesteld, dan kan de gewenste temperatuur of tijd worden ingesteld door op de toetsen  \pm of  \pm te drukken.


3.  Tik op de start-stopknop.
 Het voedsel wordt gefrituurd. Op het display lichten afwisselend de temperatuur en de resterende tijd op. De keuzetoets  brandt continu. Als de tijd is verstrekken klinkt er een geluidssignaal.
4. Pak de frituurmand aan de handgreep uit de fritouse.
5. Doe het voedsel in een hittebestendige kom.
6. Laat de frituurmand met inzetmand afkoelen.
7. Trek de stekker uit het stopcontact.
8. Maak de frituurmand met inzetmandje schoon zoals beschreven in "Reiniging en onderhoud"






Standaardinstellingen van de automatische programma's

Symbol	Voedingsmiddel	Temperatuur	Tijd
	Frietten (diepvries)	200 °C	20 min
	Spek	180 °C	10 min
	Kip	180 °C	20 min
	Biefstuk/ karbonades	180 °C	12 min
	kleine koekjes in voor de oven geschikte vormen	160 °C	15 min
	Warmhoudfunctie	60 °C	60 min
	Vis	180 °C	10 min

	Bevroren voedsel	180 °C	15 min
	Garnalen	180 °C	12 min
	Brood	160 °C	15 min
	Tofu	160 °C	15 min
	Groenten	160 °C	15 min

Bereiding door handmatig instellen van tijd en temperatuur





Opmerking! Gebruik de startvertragingfunctie  niet als bederfelijke voedingsmiddelen (bijv. vlees of vis) moeten worden bereid.

1. Ga te werk zoals beschreven in "Apparaat voorbereiden" en "Apparaat inschakelen".
Op het display knipperen het display  en de voorgeselecteerde temperatuur  afwisselend met het display  en de voorgeselecteerde tijd MIN.
2. Gebruik de toetsen  \pm of \pm om de temperatuur in te stellen.
3. Met behulp van de toetsen  \pm of de tijd \pm (in minuten) instellen.



Opmerking! De temperatuur wordt in stappen van 5 °C in het bereik van 60 tot 200 °C veranderd.

De tijd wordt in stappen van één minuut tot 60 minuten gewijzigd.


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

4. Tik op de keuzetoets .
 Het voedsel wordt gefrituurd. Op het display lichten afwisselend de temperatuur en de resterende tijd op. De keuzetoets  brandt constant en geeft samen met het display  de werking aan. De kooktijd en temperatuur kunnen tijdens het gebruik op elk moment worden gewijzigd zoals hierboven beschreven.
Als de tijd is verstrekken klinkt er een geluidssignaal.
5. Ga te werk zoals beschreven onder "Bereiding met automatisch programma" 4-8.

Kookproces onderbreken:

1. Tik tijdens het gebruik op de keuzetoets .
Het verwarmingsproces wordt onderbroken, de tijd gestopt en de keuzetoets  knippert. Gedurende deze tijd loopt de ventilator nog enkele seconden na.

Doorgaan met koken:

2. Tik nogmaals op de keuzetoets .

Geheugenfunctie

Met de geheugenfunctie **MEMORY** kunnen twee individuele programma's voor kooktijd en temperatuur worden opgeslagen.

1. Tik op de keuzetoets $\frac{1}{2}$.
Op het display wordt nu afwisselend de voorkeuze voor kooktijd en temperatuur weergegeven en knippert.
2. Tik eenmaal op keuzetoets voor geheugenfunctie **MEMORY** voor opslag **M 1** en tweemaal voor opslag **M 2** aan. Als de opslag leeg is, wordt 15 minuten bij 180 °C weergegeven.
3. Gebruik de toetsen $+$ of $-$ om de gewenste temperatuur en tijd in te stellen.
4. Houd, om de instelling in het geselecteerde geheugen op te slaan de keuzetoets **MEMORY** voor geheugenfunctie ca. 3 seconden ingedrukt totdat er een signaaltoon klinkt.

Geheugen openen:

1. Tik na het inschakelen eenmaal op de keuzetoets voor geheugenfunctie **MEMORY** voor Memory **M 1** en tweemaal voor Memory **M 2**.
2. Start het kookproces met de keuzetoets $\frac{1}{2}$.

Startvertragsfunctie

Opmerking! Deze functie mag alleen worden gebruikt als een persoon zich in de woonruimtes bevindt.

Opmerking! Gebruik de startvertragsfunctie \odot niet als bederfelijke voedingsmiddelen (bijv. vlees of vis) moeten worden bereid.

1. Ga te werk zoals beschreven in "Apparaat voorbereiden" en "Apparaat inschakelen".
2. Stel de temperatuur en tijd in of selecteer de gewenste programmafunctie.
3. Tik op de keuzetoets \odot . Het display geeft nu 90 MIN aan.
4. Pas met behulp van de toetsen \odot $+$ of $-$ de startvertragingstijd aan:
10→20→30→60→90→120→150→180
5. Tik op de keuzetoets $\frac{1}{2}$.
⇒ De timer start. De keuzetoets \odot knippert en op het display wordt de resterende tijd tot aan de start van het programma weergegeven. Het kookproces begint na afloop van de ingestelde minuten.

Opmerking! Als de keuzetoets $\frac{1}{2}$ niet wordt ingedrukt, blijft het apparaat ingeschakeld.

Tijdens de functie de vertragingstijd wijzigen:

1. Tik tweemaal op de keuzetoets \odot .
⇒ Het display toont 90 MIN.
2. Stel de nieuwe gewenste vertragingstijd in en start het kookproces.

Schudfunctie

De schudfunctie herinnert na de helft van de kooktijd met het knipperende symbool **SHAKE** en korte signaaltonen eraan dat het gerecht tijdens de kooktijd meerdere keren moet worden herverdeeld, omgedraaid of geschud. Een bijzonderheid is het programma "Frietjes". Dit geeft de melding na een derde en twee derde van de kooktijd.

1. Tik op de keuzetoets **SHAKE** voor of na het starten van het programma.

⇒ Het symbool **SHAKE** brandt permanent.

Het symbool knippert na het bereiken van de helft (een derde/twee derde bij "Frietjes") van de kooktijd. Nadat de lade is verwijderd, is de schudfunctie gedeactiveerd. Bij het programma "Frietjes" wordt de schudfunctie gedeactiveerd na de tweede melding en het uittrekken van de lade.

Warmhoudfunctie

Na afloop van het geselecteerde programma kan de warmhoudfunctie worden gestart.

In de warmhoudfunctie kan alleen de tijd worden verkort. De temperatuur is vooraf ingesteld op 60 °C en kan niet worden gewijzigd.

1. Tik op de keuzetoets $\frac{1}{2}$.
2. Druk herhaaldelijk op de keuzetoets **MENU** totdat de warmhoudfunctie $\text{60}^{\circ}\text{C}$ is geselecteerd.
3. Indien nodig de warmhoudtijd 60 — verkorten.
Na de verkorting kan de tijd weer worden verhoogd tot 60 minuten.
4. Start de warmhoudfunctie met de keuzetoets $\frac{1}{2}$.
De warmhoudtijd kan binnen 60 minuten na het starten van het programma worden gewijzigd.

Kookproces beëindigd

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

Bereidingstips

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

Reiniging en onderhoud

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

Afval weggooien



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

Freidora de aire caliente

Estimada/o cliente,

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

Conexión

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

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

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



Estructura

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

Instrucciones de seguridad

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

bien.

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

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

Uso previsto

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

Antes de la primera puesta en marcha

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


En espera

- Si el aparato no se utiliza y no se pulsa ningún botón, entrará en modo de espera.

Pantalla de control

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



	Botón de selección para subir o bajar la temperatura
	Visualización en °C en la pantalla de la temperatura preestablecida
	Tecla de selección: Aumentar/reducir el tiempo
	Visualización en min. en la pantalla del tiempo preestablecido
	Indicador de ventilador encendido
SHAKE	Indicador de la función de removido
MENU	Botón de selección para programas automáticos
	Botón de selección de la función de inicio diferido
	Tecla de selección: Encendido/apagado e inicio/pausa

MEMORY	Botón de selección para la función de memoria
M1	Indicador de memoria M1
M2	Indicador de memoria M2
°C	Visualización de la temperatura en °C
MIN	Visualización del tiempo en min.
SHAKE	Botón de selección para la función de removido
	Indicador de programas automáticos

Preparación del aparato


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

Ponga el aparato en marcha

1. Enchufe la clavija en la toma. Todos los símbolos de la pantalla se iluminan brevemente y se emiten 2 pitidos cortos. El botón de selección  se ilumina fijo.
2. Pulse el botón de selección . En la pantalla se muestran alternativamente y parpadeando las opciones para la selección del tiempo de cocción y la temperatura.

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


Finalizar el proceso de cocinado antes de tiempo:

Pulse el botón de selección  durante 3 segundos.

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

Durante este tiempo, no se pueden realizar más ajustes.






Preparación con un programa automático




¡Nota! No utilice la función de inicio diferido  cuando se vayan a preparar alimentos perecederos (por ejemplo, carne o pescado).

Hay 12 programas automáticos con tiempos y temperaturas preestablecidos.

1. Proceda como se describe en «Preparación del aparato» y «Encendido del aparato».
2. Después de encender el aparato, pulse varias veces el botón de selección **MENU** para alternar entre los programas.
Se mostrarán alternativamente la temperatura y el tiempo.





¡Consejo!

Si hay que ajustar de modo individual la temperatura y el tiempo, pulsando los botones      puede ajustar la temperatura o el tiempo deseados.


3. Pulse el botón  Start-Stop.
 Los alimentos se frien. En la pantalla se iluminan alternativamente la temperatura y el tiempo restante. El botón de selección  se ilumina fijo. Cuando ha transcurrido el tiempo, se oye una señal acústica.
4. Retire la cesta de la freidora cogiéndola por el asa.
5. Deposite los alimentos en un recipiente resistente al calor.
6. Deje enfriar la cesta para freír con la canastilla.
7. Saque el enchufe de la toma.
8. Limpie la cesta para freír con la canastilla como se describe en «Limpieza y cuidado»








Ajustes estándar de los programas automáticos

Símbolo	Alimento	Temperatura	Tiempo
	Patatas fritas (congeladas)	200 °C	20 min
	Tocino	180 °C	10 min
	Pollo	180 °C	20 min
	Filete/chuletas	180 °C	12 min
	tartas pequeñas en moldes para horno	160 °C	15 min
	Función de mantenimiento del calor	60 °C	60 min
	Pescado	180 °C	10 min
	Alimentos congelados	180 °C	15 min

	Langostinos	180 °C	12 min
	Pan	160 °C	15 min
	Tofu	160 °C	15 min
	Verduras	160 °C	15 min



Preparación con ajuste manual del tiempo y la temperatura





¡Nota! No utilice la función de inicio diferido  cuando se vayan a preparar alimentos perecederos (por ejemplo, carne o pescado).

1. Proceda como se describe en «Preparación del aparato» y «Encendido del aparato». En la pantalla, la pantalla parpadean alternativamente  y la temperatura preseleccionada °C con el indicador  y el tiempo preseleccionado MIN.
2. Utilice los botones   para ajustar la temperatura.
3. Utilice los botones    para ajustar el tiempo (en minutos).



¡Nota! La temperatura se cambia en variaciones de 5 °C desde 60 a 200 °C.

El tiempo se cambia en variaciones de un minuto hasta 60 minutos.


Mantenga pulsados los botones   para que avancen y retrocedan rápidamente.

4. Pulse el botón de selección .
 Los alimentos se frien. En la pantalla se iluminan alternativamente la temperatura y el tiempo restante. El botón de selección  se ilumina fijo y muestra, junto con el indicador , el funcionamiento. El tiempo de preparación y la temperatura se pueden cambiar en cualquier momento durante el funcionamiento, como se ha descrito anteriormente. Cuando ha transcurrido el tiempo, se oye una señal acústica.
5. Proceda como se describe en «Preparación con programas automáticos» 4 - 8.

Interrumpir el proceso de cocinado:

1. Mientras está funcionando, pulse el botón de selección .
El proceso de calentamiento se interrumpe, el tiempo se detiene y el botón de selección  parpadea. Durante este tiempo, el ventilador seguirá funcionando unos segundos.

Continuar el proceso de cocinado:

2. Pulse de nuevo el botón de selección .

Función de memoria

Con la función de memoria **MEMORY** se pueden guardar dos programas individuales con el tiempo de cocinado y la temperatura.

1. Pulse el botón de selección .
En la pantalla se muestra alternativamente y parpadeando las opciones de preselección para el tiempo de cocinado y la temperatura.
2. Pulse una vez el botón de selección de memoria **M2** para la memoria **MEMORY** y dos veces para la memoria **M1**. Si las memorias están vacías, se muestran 15 minutos a 180 °C.
3. Utilice los botones **+** o **-** para seleccionar la temperatura y el tiempo deseados.
4. Para seleccionar la función de memoria, mantenga pulsado el botón **MEMORY** durante 3 segundos hasta que suene un pitido para guardar el ajuste en la memoria seleccionada.

Abrir memoria:

1. Después de encenderla, pulse la el botón de selección de la función de memoria **MEMORY**, una vez para la memoria **M1** y dos veces para la memoria **M2**.
2. Inicie el proceso de cocinado con el botón de selección .

Función de inicio diferido

¡Nota! Esta función solo se puede utilizar si hay alguna persona en casa.

¡Nota! No utilice la función de inicio diferido cuando se vayan a preparar alimentos perecederos (por ejemplo, carne o pescado).

1. Proceda como se describe en «Preparación del aparato» y «Encendido del aparato».
2. Ajuste la temperatura y el tiempo o seleccione la función de programa deseada.
3. Pulse el botón de selección . La pantalla indica 90 MIN.
4. Con los botones **+** o **-** seleccione el tiempo de inicio diferido:
10→20→30→60→90→120→150→180
5. Pulse el botón de selección .
➔ El temporizador se inicia. El botón de selección parpadea y en la pantalla se muestra el tiempo restante hasta el inicio del programa. El proceso de cocinado comienza una vez transcurridos los minutos establecidos.

¡Nota! Si no se pulsa el botón de selección , el aparato permanece encendido.

Cambiar el tiempo inicio diferido mientras está en funcionamiento:

1. Pulse dos veces el botón de selección .
➔ La pantalla muestra 90 MIN.
2. Ajuste el nuevo tiempo de inicio diferido e inicie el proceso de cocinado.

Función de removido

La función de removido recuerda a la mitad del tiempo de cocción, con el símbolo **SHAKE** parpadeando y los pitidos cortos, que los alimentos deben ser redistribuidos, girados o agitados varias veces durante el tiempo de cocinado.

Una característica especial se presenta en el programa «Patatas fritas». En este programa se dan avisos pasados un tercio y dos tercios del cocinado.

1. Pulse el botón de selección **SHAKE** antes o después de iniciar el programa.
➔ El símbolo **SHAKE** se ilumina de forma permanente.

El símbolo parpadea al llegar a la mitad (un tercio/dos tercios en el caso de las «patatas fritas») del tiempo de cocinado.

Después de retirar la cesta, se desactiva la función de removido. En el programa «Patatas fritas», la función de removido se desactiva después del segundo aviso y la extracción de la cesta.

Función de mantenimiento del calor

Una vez finalizado el programa seleccionado, se puede iniciar la función de mantenimiento del calor.

En la función de mantenimiento del calor solo se puede acortar el tiempo. La temperatura está preajustada a 60 °C y no se puede cambiar.

1. Pulse el botón de selección .
 2. Pulse varias veces el botón de selección **MENU** hasta que esté seleccionada la función de mantenimiento del calor .
 3. En caso necesario, puede reducirse el tiempo de mantenimiento del calor con **-**. Después de reducirlo, el tiempo se puede aumentar de nuevo a 60 minutos.
 4. Inicie la función de mantenimiento del calor con el botón de selección .
- El tiempo de mantenimiento del calor se puede cambiar dentro de los 60 minutos posteriores al inicio del programa.

Proceso de cocinado finalizado

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

Consejos de preparación

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

Limpieza y cuidado

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

Eliminación



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

Friggitrice ad aria

Gentile Cliente,

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

Collegamento

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

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

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

Descrizione

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

Avvertenze di sicurezza

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

componenti rimovibili con acqua calda e asciugarli accuratamente.

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

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

Usò previsto

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

Al primo utilizzo






- Prima del primo utilizzo, rimuovete tutti i resti di imballo e gli adesivi dall'apparecchio. Non rimuovere la targhetta di identificazione.
- Pulire l'apparecchio come descritto nel paragrafo *Pulizia e manutenzione*.
- Riscaldare l'apparecchio con il cestello per 30 minuti a 200 °C senza contenuto, ma con l'insero, in modo da attenuare il tipico odore dell'apparecchio (vedere *Preparazione con impostazione manuale di tempo e temperatura*).
- Per un'adeguata ventilazione, tenete la finestra o le porte del balcone aperte.
- In seguito, pulite nuovamente l'apparecchio come descritto nel paragrafo *Pulizia e cura*.




Stand-by

- Se l'apparecchio non viene utilizzato e non viene premuto alcun tasto, lo stesso entra in modalità standby.

Display di comando

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



	Pulsanti di selezione della temperatura (più alta/ più bassa)
	Indicazione della temperatura preimpostata sul display in °C
	Pulsanti di selezione del tempo (più/ meno)
	Indicazione del tempo preimpostato sul display in min
	Indicatore ventola accesa
SHAKE	Indicatore per la funzione di scuotimento
MENU	Pulsante di selezione dei programmi automatici


	Tasto di selezione per la funzione avvio ritardato
	Pulsante Accensione/Spengimento e Avvio/Arresto
MEMORY	Tasto di selezione per la funzione Memory
M1	Indicatore funzione Memory memoria M1
M2	Indicatore funzione Memory memoria M2
°C	Indicazione della temperatura in °C
MIN	Tempo di visualizzazione in min
SHAKE	Tasto di selezione per la funzione di scuotimento
	Indicazione dei programmi automatici

Predisposizione dell'apparecchio


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

Accensione dell'apparecchio

1. Inserire la spina di alimentazione nella presa. Tutte le icone sul display si illuminano brevemente e vengono emessi 2 brevi segnali acustici. Il tasto di selezione  rimane acceso in modo fisso.
2. Toccare il tasto di selezione . A questo punto sul display vengono visualizzate in modo alternato le opzioni di selezione del tempo di cottura e della temperatura, lampeggiando.

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





Preparazione con programma automatico



Attenzione! Non utilizzare la funzione di avvio ritardato  se si devono preparare alimenti deperibili (ad es. carne o pesce).

Sono disponibili 12 programmi automatici con tempi e temperature preimpostate.

1. Procedere come descritto in "Preparazione dell'apparecchio" e "Accensione dell'apparecchio".
2. Dopo aver acceso l'apparecchio, toccare più volte il tasto di selezione **MENU** per passare da un programma all'altro. La temperatura e il tempo vengono visualizzati in modo alternato.






Suggerimento!

Per impostare singolarmente la temperatura e la durata, premere il tasto   o  .


3. Toccare il tasto di avvio/arresto .
 - ➔ Gli alimenti vengono fritti. Sul display si illuminano in modo alternato la temperatura e il tempo residuo. Il tasto di selezione  rimane acceso in modo fisso. Al termine del tempo impostato, l'apparecchio emette un segnale acustico.
4. Estrarre dalla friggitrice il cestello da frittura afferrandolo dalla maniglia.
5. Trasferire gli alimenti in un recipiente resistente al calore.
6. Far raffreddare il cestello da frittura con l'insero.
7. Estrarre la spina dalla presa.
8. Pulire il cestello per friggere con l'insero come descritto nella sezione "Pulizia e manutenzione".









Impostazioni predefinite dei programmi automatici

Simbolo	Cibo	Temperatura	Tempo
	Patatine fritte (surgelate)	200 °C	20 min
	Pancetta	180 °C	10 min
	Pollo	180 °C	20 min
	Bistecca/braciole	180 °C	12 min
	Cupcake in stampi per dolci adatti al forno	160 °C	15 min
	Funzione di mantenimento del calore	60 °C	60 min
	Pesce	180 °C	10 min

	Alimenti surgelati	180 °C	15 min
	Gamberetti	180 °C	12 min
	Pane	160 °C	15 min
	Tofu	160 °C	15 min
	Verdure	160 °C	15 min



Preparazione mediante impostazione manuale di tempo e temperatura




Attenzione! Non utilizzare la funzione di avvio ritardato  se si devono preparare alimenti deperibili (ad es. carne o pesce).

1. Procedere come descritto in "Preparazione dell'apparecchio" e "Accensione dell'apparecchio". Sul display, l'indicatore  e la temperatura preselezionata  lampeggiano in modo alternato con l'indicatore  e il tempo preselezionato MIN.
2. Impostare la temperatura con i tasti  o .
3. Impostare il tempo (in minuti) con i tasti   o .



Attenzione! La temperatura viene modificata con incrementi di 5 °C nell'intervallo da 60 a 200 °C.

Il tempo viene modificato con incrementi di minuti nell'intervallo da un minuto a 60 minuti.


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

4. Toccare il tasto di selezione .
 - ➔ Gli alimenti vengono fritti. Sul display si illuminano in modo alternato la temperatura e il tempo residuo. Il tasto di selezione  si accende in modo fisso e, insieme all'indicatore , indica il funzionamento. Il tempo di cottura e la temperatura possono essere modificati in qualsiasi momento durante il funzionamento come descritto sopra. Al termine del tempo impostato, l'apparecchio emette un segnale acustico.
5. Per procedere attenersi alle istruzioni riportate nella sezione "Preparazione con il programma automatico" 4-8.

Interruzione della cottura:




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

Proseguimento della cottura:


2. Toccare nuovamente il tasto di selezione .

Funzione Memory

La funzione Memory **MEMORY** consente di memorizzare due programmi individuali per il tempo di cottura e la temperatura.


1. Toccare il tasto di selezione .
A questo punto sul display vengono visualizzate in modo alternato le opzioni di selezione del tempo di cottura e della temperatura, lampeggiando.
2. Toccare una volta il tasto di selezione per la funzione Memory **MEMORY** per la memoria **M1** e due volte per la memoria **M2**. Se le memorie sono vuote, vengono visualizzati 15 minuti a 180 °C.
3. Impostare la temperatura e il tempo desiderati con i tasti  o .
4. Premere e tenere premuto il tasto funzione Memory **MEMORY** per circa 3 secondi fino a quando non viene emesso un segnale acustico per salvare l'impostazione nella memoria selezionata.








Apertura della memoria:


1. Dopo l'accensione, toccare una volta il tasto di selezione per la funzione Memory **MEMORY** per la memoria **M1** e due volte per la memoria **M2**.
2. Avviare il processo di cottura con il tasto di selezione .

Funzione di avvio ritardato



Attenzione! Questa funzione può essere utilizzata solo se una persona si trova nell'abitazione.

Attenzione! Non utilizzare la funzione di avvio ritardato  se si devono preparare alimenti deperibili (ad es. carne o pesce).

1. Procedere come descritto in "Preparazione dell'apparecchio" e "Accensione dell'apparecchio".
2. Impostare la temperatura e l'ora o selezionare la funzione del programma desiderata.
3. Toccare il tasto di selezione . A questo punto sul display viene visualizzato 90 MIN.
4. Utilizzare i tasti   o  per regolare il tempo di ritardo dell'avvio:
10->20->30->60->90->120->150->180
5. Toccare il tasto di selezione .
 Il timer si avvia. Il tasto di selezione  lampeggia e sul display viene visualizzato il tempo rimanente fino all'avvio del programma. Il processo di cottura inizia dopo i minuti impostati.

Attenzione! Se il tasto di selezione  non viene premuto, l'apparecchio rimane acceso.


Modificare il tempo di ritardo durante la funzione:

1. Toccare due volte il tasto di selezione .
 Sul display viene visualizzato 90 MIN.
2. Impostare un nuovo tempo di ritardo desiderato e avviare il processo di cottura.

Funzione scuotimento

La funzione di scuotimento a metà cottura con il simbolo lampeggiante **SHAKE** e brevi segnali acustici ricorda che gli alimenti devono essere ridistribuiti, girati o agitati più volte durante la cottura.

Il programma "Patatine fritte" è una funzione particolare. Quest'ultimo emette il messaggio dopo un terzo e due terzi del tempo di cottura.






1. Premere il tasto di selezione **SHAKE** prima o dopo l'avvio del programma.
 Il simbolo **SHAKE** si accende in modo fisso.

Il simbolo lampeggia dopo aver raggiunto la metà (un terzo/ due terzi per le "patatine fritte") del tempo di cottura. Una volta estratto il cassetto, la funzione di scuotimento si disattiva. Nel programma "Patatine fritte", la funzione di scuotimento viene disattivata dopo il secondo messaggio e l'estrazione del cassetto.

Funzione di mantenimento del calore

Al termine del programma selezionato, è possibile avviare la funzione di mantenimento del calore.

Nella funzione di mantenimento del calore è possibile ridurre solo il tempo. La temperatura è preimpostata a 60 °C e non può essere modificata.

1. Toccare il tasto di selezione .
2. Toccare più volte il tasto di selezione **MENU** finché la funzione di mantenimento del calore  non viene selezionata.
3. Se necessario, ridurre il tempo di mantenimento del calore con  o .
Dopo la riduzione, il tempo può essere nuovamente aumentato a 60 minuti.
4. Avviare la funzione di mantenimento del calore con il tasto di selezione .
Il tempo di mantenimento del calore può essere modificato entro 60 minuti dall'avvio del programma.

Termine della cottura

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

Consigli per la preparazione

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

Pulizia e cura

- Prima della pulizia, estraete la spina di alimentazione e lasciate raffreddare completamente la friggitrice.
- **Attenzione!** Pericolo di scossa elettrica! Per ragioni di sicurezza elettrica, l'apparecchio principale e il cavo di alimentazione non devono essere trattati con liquidi e nemmeno immersi in essi!
- **Attenzione!** Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi per evitare di graffiare l'alloggiamento e il rivestimento in ceramica del cestello per friggere e dell'inserto.
- **Attenzione!** Tutte le parti rimovibili possono essere lavate in lavastoviglie. Tuttavia, poiché il sale del detergente per lavastoviglie può danneggiare il rivestimento antiaderente con una pulizia frequente, si consiglia una pulizia delicata a mano.
- Estrarre dal cestello per friggere l'inserto afferrando la maniglia in silicone.
- Pulire il cestello per friggere e l'inserto con acqua calda e asciugarli accuratamente.
- 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.

Varmluftsaifryer

Kære kunde,

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

Tilslutning

Apparatet skal tilsluttes en korrekt installeret og sikret stikkontakt.

Netspændingen på brugsstedet skal modsvare angivelserne på typepladen.



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

Oversigt









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

Sikkerhedsinstruktioner

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

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



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

	Taster - Øg / sænk temperatur
	Vis forudindstillet temperatur i displayet i °C
	Taster - Forlæng / forkort tid
	Vis forudindstillet tid i displayet i min.
	Ventilator på displayet
SHAKE	Indikator for rystefunktion
MENU	Taster - Automatiske programmer
	Taster - Startforsinkelsesfunktion
	Taster - Tænd / sluk & Start / Stop
MEMORY	Taster – Hukommelsesfunktion
M1	Hukommelsesdisplay M1
M2	Hukommelsesdisplay M2
°C	Vis temperatur i °C
MIN	Vis tid i min.
SHAKE	Taster – Rystefunktion
	Ikoner for automatiske programmer

Klargøring af apparatet


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

Tænd for apparatet

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

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


Afslut tilberedningen, før tiden udløber:

Tryk på tasten  i ca. 3 sekunder.

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

Der kan ikke foretages yderligere indstillinger i dette tidsrum.


Tilberedning med automatisk program



Bemærk! Brug ikke startforsinkelsesfunktionen , når du tilbereder ledfordærlige fødevarer (f.eks. kød eller fisk).




Der er 12 automatiske programmer med forudindstillede tider og temperaturer til rådighed.

1. Procedure som beskrevet under "Klargøring af apparatet" og "Tænd for apparatet".
2. Når du har tændt apparatet, skal du gentagne gange trykke på tasten **MENU** for at skifte mellem programmerne.
Temperatur og tid vises skiftevis.

Tip!

Hvis temperatur og tid skal justeres individuelt, skal du trykke på tasten  eller

  for at indstille den ønskede temperatur eller tid.

3. Tryk på tasten Start-Stop .
 Maden er tilberedt. På displayet lyser skiftevis temperaturen og den resterende tilberedningstid. Tasten  lyser konstant. Når tiden er udløbet, lyder en signaltone.
4. Tag fat i grebet på friturekurven, og tag den ud af frituregryden.
5. Placer de tilberedte madvarer i en varmebestandig beholder.
6. Lad friturekurven og kurvindsatsen køle af.
7. Tag stikket ud af stikkontakten.
8. Rengør friturekurven og kurvindsatsen som beskrevet i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse"

Standardindstillingerne for de automatiske programmer

Symbol	Madvare	Temperatur	Tid
	Pommes frites (dybfrosne)	200 °C	20 min.
	Bacon	180 °C	10 min.
	Kylling	180 °C	20 min.
	Bøf/koteletter	180 °C	12 min.
	Små kager i bageovnseguede kageforme	160 °C	15 min.
	Hold-varm-funktion	60 °C	60 min.
	Fisk	180 °C	10 min.
	Frosne fødevarer	180 °C	15 min.
	Rejer	180 °C	12 min.
	Brød	160 °C	15 min.
	Tofu	160 °C	15 min.
	Grøntsager	160 °C	15 min.

Tilberedning ved manuel indstilling af tid og temperatur

Bemærk! Brug ikke startforsinkelsesfunktionen , når du tilbereder letfordærlige fødevarer (f.eks. kød eller fisk).

- Procedure som beskrevet under "Klargøring af apparatet" og "Tænd for apparatet". I displayet blinker displayet og den forudvalgte temperatur °C skiftevis med displayet og den forudvalgte tid i min.
- Indstil temperaturen med tasterne , eller .
- Brug knapperne + eller - til at indstille tiden (i minutter).

Bemærk! Temperaturen ændres i trin på 5 °C i intervallet 60 til 200 °C.

Tiden ændres i minutintervaller fra 1 minut til 60 minutter.

Tryk på eller for at skifte hurtigt frem og tilbage.

- Tryk på tasten .
 Maden er tilberedt. På displayet lyser skiftevis temperaturen og den resterende tilberedningstid. Tasten lyser konstant og indikerer sammen med displayet drift. Tilberedningstiden og temperaturen kan ændres når som helst under drift som beskrevet ovenfor.
 Når tiden er udløbet, lyder en signaltone.
- Gå frem som beskrevet i afsnittet "Tilberedning med automatisk program" 4-8.

Afbryd tilberedningsprocessen:

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

Fortsæt tilberedningsprocessen:

- Tryk på tasten igen.

Hukommelsesfunktion

Med hukommelsesfunktionen **MEMORY** kan to individuelle programmer til tilberedningstid og temperatur gemmes.

- Tryk på tasten .
 Forvalgsmuligheden for tilberedningstid og temperatur vises nu skiftevis på displayet og blinker.
- Tryk på hukommelsesknappen **MEMORY** én gang for hukommelse **M1** og to gange for hukommelse **M2**. Hvis hukommelsen er tom, viser den 15 minutter ved 180 °C.
- Brug tasterne eller til at indstille den ønskede temperatur og tid.
- Hold **MEMORY** hukommelsesknappen nede i ca. 3 sekunder, indtil der lyder et bip, for at gemme indstillingen i den valgte hukommelse.

Åbn hukommelse:



- Når du har tændt, skal du trykke på tasten for hukommelsesfunktion **MEMORY** én gang for hukommelse **M1** og to gange for hukommelse **M2**.
- Brug tasten til at starte tilberedningsprocessen.


Startforsinkelsesfunktion

Bemærk! Denne funktion må kun bruges, når en person er tilstede.


Bemærk! Brug ikke startforsinkelsesfunktionen , når du tilbereder letfordærlige fødevarer (f.eks. kød eller fisk).

- Procedure som beskrevet under "Klargøring af apparatet" og "Tænd for apparatet".
- Indstil temperatur og tid, eller vælg den ønskede programfunktion.
- Tryk på tasten . Displayet viser nu 90 MIN.
- Brug tasterne + eller - til at justere startforsinkelsestiden:
 10->20->30->60->90->120->150->180

- Tryk på tasten 
 - Timeren starter. Tasten  blinker, og displayet viser den resterende tid, indtil programmet starter. Tilberedningsprocessen starter, når de indstillede minutter er gået.

Bemærk! Hvis der ikke trykkes på tasten , forbliver apparatet tændt.

Under funktionen skal du ændre forsinkelsestiden:

- Dobbeltryk på tasten 
 - Displayet viser 90 MIN.
- Indstil den nye ønskede forsinkelsestid, og start tilberedningsprocessen.

Rystefunktion

Efter halvdelen af tilberedningstiden minder rystefunktionen med det blinkende symbol **SHAKE** og korte bip dig om, at den mad, der skal tilberedes, skal omfordeles, vendes eller rystes flere gange i løbet af tilberedningen.

En særlig funktion er programmet til "pommes frites". Dette udsender beskeden efter en tredjedel og to tredjedele af tilberedningstiden.

- Tryk på tasten **SHAKE** før eller efter start af programmet.
 - Symbolet **SHAKE** lyser kontinuerligt.

Symbolet blinker efter at have nået halvdelen (en tredjedel/ to tredjedele for "pommes frites") af tilberedningstiden.






Når skuffen fjernes, deaktiveres rystefunktionen. I programmet "pommes frites" deaktiveres rystefunktionen efter den anden besked, og skuffen er trukket ud.

Hold-varm-funktion

Når det valgte program er kørt, kan hold-varm-funktionen startes.

I hold-varm-funktionen kan kun tiden forkortes.

Temperaturen er forudindstillet til 60 °C og kan ikke ændres.

- Tryk på tasten .
- Tryk gentagne gange på tasten **MENU**, indtil hold-varm-funktionen  er valgt.
- Afkort om nødvendigt hold-varm-tiden med  . Efter afkortning kan tiden øges tilbage til 60 minutter.
- Start hold-varm-funktionen med tasten . Hold-varm-tiden kan ændres inden for 60 minutter efter start af programmet.

Tilberedningen er færdig

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

Tilberedningstips

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

Rengøring og pleje

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

Varmluftsfritös

Bästa kund,

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

Anslutning

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

Nätspänningen måste motsvara den spänning som anges på apparatens typskylt.



Apparaten uppfyller riktlinjerna som krävs för CE-märkning.

Uppbyggnad

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

Säkerhetsanvisningar

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

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



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

	Valknapparna Temperatur högre/lägre
	Visning av förinställd temperatur i displayen i °C
	Väljarknapparna högre/lägre
	Visning av förinställd tid i displayen i min
	Visning av fläkt på
SHAKE	Visning av skakfunktion
MENU	Valknapp Automatiska program
	Knapp för val av startfördröjningsfunktion
	Väljarknapp På/Av & Start/Stop
MEMORY	Knapp för minnesfunktion
M1	Visning av minnesminne M1-skärm
M2	Visning av minnesminne M2-skärm
°C	Visning av temperatur i °C
MIN	Visning av tid i min
SHAKE	Knapp för skakfunktion
	Visning automatikprogram

Förbereda enheten

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

Koppla till apparaten

1. Stick in stickkontakten i uttaget. Alla symboler i displayen tänds kort och två korta ljudsignaler hörs. Knappen  lyser konstant.
2. Tryck på knappen . Displayen visar nu växelvis valalternativet för tillagningstid och temperatur och blinkar.

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

Avsluta tillagningen innan tiden går ut:


Tryck på knappen  i ca. 3 sekunder.

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

Inga ytterligare inställningar kan göras under denna tid.

Tillredning med automatiskt program



Information! Använd inte startfördröjningsfunktionen




 om lättfördärliga livsmedel (t.ex. kött eller fisk) ska tillagas.

Det finns 12 automatiska program med förinställda tider och temperaturer tillgängliga.













1. Gör som beskrivs under under "Förbereda apparaten" och "Starta apparaten".
2. När du har slagit på apparaten trycker du upprepade gånger på valknappen **MENU** för att byta mellan programmen.
Temperatur och tid visas omväxlande.

Tips!


Om temperatur och tid ska justeras individuellt trycker du på  eller  för att ställa in önskad temperatur eller tid.






3.  Tryck på Start/topp-knappen .
 Maten friteras. På displayen lyser omväxlande temperaturen och den resterande gångtiden. Knappen  lyser konstant. När tiden har gått ut ljuder en signalton.
4. Ta ut friteringskorgen i handtaget ur frittösen.
5. Häll över tillagningsgodset i ett värmetåligt kärl.
6. Låt friteringskorgen med korginsatsen svalna.
7. Koppla ur nätkontakten från uttaget.
8. Rengör friteringskorgen, såsom beskrivs i "Rengöring och skötsel".

Standardinställningar för de automatiska programmen

Symbol	Den mat som skall tillagas	Temperatur	Tid
	Pommes frites (djupfrysta)	200 °C	20 min
	Bacon	180 °C	10 min
	Kyckling	180 °C	20 min
	Biff/kotletter	180 °C	12 min
	småkakor i ugnsfasta kakformar	160 °C	15 min
	Håll varm-funktion	60 °C	60 min
	Fisk	180 °C	10 min
	Fryst mat	180 °C	15 min
	Shrimps	180 °C	12 min
	Bröd	160 °C	15 min
	Tofu	160 °C	15 min
	Grönsaker	160 °C	15 min



Förberedelse genom manuell inställning av tid och temperatur

Information! Använd inte startfördröjningsfunktionen  om lättfördärliga livsmedel (t.ex. kött eller fisk) ska tillagas.

- Gör som beskrivs under under "Förbereda apparaten" och "Starta apparaten". I displayen blinkar  och den förvalda temperaturen °C växelsvis med  och den förvalda tiden MIN.
- Ställ in temperaturen med hjälp av -knapparna eller .
- Använd knapparna  eller för att — ställa in tiden (i minuter).



Information! Temperaturen ändras i steg om 5 °C i intervallet 60 till 200 °C.

Tiden ändras i steg om en minut i intervallet från en minut till 60 minuter.


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

- Tryck på knappen .
 - Maten friteras. På displayen lyser omväxlande temperaturen och den resterande gångtiden. Knappen  lyser konstant och indikerar drift tillsammans med . Tillagningstiden och temperaturen kan ändras när som helst under drift enligt beskrivningen ovan.
- När tiden har gått ut ljuder en signalton.
- Fortsätt såsom beskrivs under "Tillagning med automatikprogram" 4-8.

Avbryt tillagningen:




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

Fortsätt tillagningen:


- Tryck på -knappen.

Minnesfunktion

Med minnesfunktionen kan **MEMORY** två individuella program för tillagningstid och temperatur lagras.


- Tryck på knappen . Förvalsalternativet för tillagningstid och temperatur visas nu växelsvis på displayen och blinkar.
- M2** Tryck på väljarknappen för minnesfunktionen **MEMORY** en gång för minne **M1** och två gånger för minne. Om förrådet är tomt visas det i 15 minuter vid 180 °C.
- Använd knapparna  eller  för att ställa in önskad temperatur och tid.
- Tryck och håll valknappen för Memory-funktionen **MEMORY** nedtryckt i ca. 3 sekunder tills du hör en ljudsignal för att spara inställningen i det valda minnet.






Öppna minne:


- När du har slagit på strömmen trycker du på valknappen för minnesfunktionen **MEMORY** en gång för minne **M1** och två gånger för minne **M2**.
- Använd -knappen för att starta tillagningen.

Startfördröjningsfunktion


Information! Denna funktion får endast användas när en person befinner sig i närheten.

Information! Använd inte startfördröjningsfunktionen  om lättfördärliga livsmedel (t.ex. kött eller fisk) ska tillagas.

1. Tillvägagångssätt såsom beskrivs under "Förbereda apparaten" och "Starta apparaten".
2. Ställ in temperatur och tid eller välj önskad programfunktion.
3. Tryck på knappen . Displayen visar nu 90 min.
4. Använd knapparna  eller  att justera startfördröjningstiden:
10→20→30→60→90→120→150→180
5. Tryck på knappen .
⇒ Timern startar. -knappen blinkar och displayen visar den återstående tiden tills programmet startar. Tillagningen startar efter att de inställda minuterna har förflutit.

Information! Om -knappen inte trycks in förblir enheten påslagen.

Ändra fördröjningstiden under funktionen:

1. Dubbeltryck på -knappen.
⇒ Displayen visar 90 min.
2. Ställ in den nya önskade fördröjningstiden och starta tillagningen.

Skakningsfunktion





Efter halva tillagningstiden påminner skakfunktionen med den blinkande symbolen **SHAKE** och korta ljudsignaler om att maten som ska tillagas måste omfördelas, vändas eller skakas flera gånger under tillagningstiden. En speciell funktion är "pommes frites"-programmet. Detta meddelande visas efter en tredjedel och två tredjedelar av tillagningstiden.

1. Tryck på **SHAKE**-knappen före eller efter att programmet startats.
⇒ Symbolen **SHAKE** ändras kontinuerligt.

Symbolen blinkar efter att ha nått hälften (en tredjedel/två tredjedelar för "pommes frites") av tillagningstiden. När lådan har tagits bort avaktiveras skakfunktionen. I programmet "Pommes frites" inaktiveras skakfunktionen efter det andra meddelandet och lådan har dragits ut.

Håll varm-funktion

Efter att det valda programmet har körts kan varmhållningsfunktionen startas. I håll varm-funktionen kan endast tiden förkortas. Temperaturen är förinställd på 60 °C och kan inte ändras.

1. Tryck på knappen .
2. Tryck på **MENU**-knappen upprepade gånger tills håll varm-funktionen  är vald.
3. Vid behov förkorta uppvärmningstiden med .
Efter förkortning kan tiden ökas tillbaka till 60 minuter.
4. Starta håll varm-funktionen med -knappen.
Håll varm-tiden kan ändras inom 60 minuter efter att programmet startats.

Matlagning klar

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

Tillagningstips

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

Rengöring och skötsel

- Innan varje rengöring skall nätstickkontakten dras ut och frittösen svalna.
- **Observera!** Risk för elektriska stötar! Enhetens kapsling och anslutningsledningen får av elektriska säkerhetsskäl inte behandlas med vättskor och naturligt.
- **Information!** Använd inga skarpa eller skurande rengöringsmedel för att inte repa kapslingen eller den keramiska ytbehandlingen på frittteringskorgar och korginsatser.
- **Information!** Alla avtagbara delar kan rengöras i diskmaskinen. Men eftersom diskmaskinens salt kan angripa non-stick-beläggningen om den rengörs ofta, rekommenderas dock skonsam handrengöring.
- Ta ut korginsatsen i silikonhandtaget ur frittteringskorgen.
- Rengör frittteringskorgen och korginsatsen med hett diskvatten och torka sedan av noga.
- Kapslingen och inskjutningsytan för frittteringskorgen torkas av med en fuktig duk.

Avfallshantering



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

Kiertoilmakypsennin

Hyvä asiakas,

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

Liittäminen

Laitte tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun maadoitettuun pistorasiaan.

Verkkovirran jännitteen on vastattava laitteen tyyppikilvessä ilmoitettua jännitettä.

Laitte vastaa direktiivejä, joiden noudattamista CE-merkki edellyttää.



Kokoonpano

1. Runko
2. Ohjausnäyttö
3. Liitäntäjohto pistotulpalla
4. Kahva / friteerauskori
5. Friteerauskori ja korin sisäosalla
6. Tyypikkilpi (laitteen pohjassa)

Turvallisuusohjeet

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

puhdistusohjeet *Puhdistus ja hoito -kappaleesta*.

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

- 0–8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää tätä laitetta.
 - Yli 8-vuotiaat lapset saavat käyttää tätä laitetta, jos heidän toimiaan valvotaan.
 - Alentuneen fyysisen, sensorisen tai henkisen suorituskyvyn omaavat henkilöt tai puutteellisen kokemuksen ja/tai puutteelliset tiedot omaavat henkilöt saavat käyttää sitä, jos heidän toimintaansa valvotaan tai heidät on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he tuntevat laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
 - Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
 - Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta tai käyttäjälle kuuluvia huoltotoita ilman valvontaa.
 - Laite ja sen virtajohto on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa, erityisesti käytön ja jäähtymisen aikana.
 - Pidä pakkausmateriaalit poissa lasten ulottuvilta. On olemassa muun muassa tukehtumisvaara!
 - Käytä friteerauskeitintä vain valvotusti.
 - Älä käytä friteerauskeitintä ilman että korin sisäosa on asetettu friteerauskoriin.
 - Tarkasta koko laite, sen liitäntäjohto ja mahdolliset lisävarusteet ennen käyttöönottoa sellaisten puutteiden ja vaurioiden varalta, jotka voivat vaarantaa laitteen käyttöturvallisuuden. Jos laite on esim. pudonnut lattialle tai liitäntäjohdosta on kiskaistu, laitteeseen on voinut tulla vaurioita, jotka eivät näy ulospäin. Älä ota laitetta käyttöön sellaisessa tilanteessa. Ota yhteyttä asiakaspalveluun.
 - Älä sijoita laitetta ripustettujen kaappien alle, suoraan seinään tai nurkkaan.
 - Laitteen joka puolella on oltava vähintään 15 cm vapaata tilaa.
 - Aseta laite paikalleen siten, että laitteen alapuolella oleva ilman ulostuloaukko ei osoita kohti rasvalle tai kosteudelle herkkiä esineitä, kuten tapetteja, lasilevyjä, kalusteseiniä jne.
 - Pidä herkästi syttyvät esineet loitolla laitteesta.
 - Älä peitä laitteen tuuletusrakojia!
 - Laite tai liitäntäkaapeli eivät saa tulla liian lähelle keittolevyä tai avotulta. Virtajohtoa ei saa päästää roikkumaan ja se on pidettävä loitolla kuumista laitteiden osista.
 - Laitteen on jäädyttävä kunnolla ennen sen kuljettamista.
 - **Vedä virtapistoke irti pistorasiasta, - jokaisen käyttökerran jälkeen. - kun käytön aikana ilmenee häiriöitä. - aina ennen puhdistusta.**
 - Älä irrota virtapistoketta pistorasiasta vetämällä liitäntäjohdosta, vaan pidä aina kiinni virtapistokkeesta.
 - Älä tartu virtapistokkeeseen märin käsin.
 - **Kun asetat elintarvikkeita friteerauskoriin tai ota niitä pois friteerauskorista, älä käytä metallisia keittäövälineitä, jotta pinnoitteeseen ei tule naarmuja.**
 - Jos laitetta käytetään väärin tai käyttötarkoituksestaan poikkeavalla tavalla, valmistaja ei ota mitään vastuuta mahdollisista vahingoista.
- ### Määräystenmukainen käyttö
- Laite sopii vain elintarvikkeiden kypsentämiseen. Mikään muu käyttö ei ole määräystenmukaista ja voi johtaa vakaviin vammoihin ja laitteen vahingoittumiseen.
 - Laite ei sovi käytettäväksi öljyn tai rasvan kanssa tavanomaisten friteerauskeittimien tavoin.
 - Käytä laitetta vain sisätiloissa.
- ### Ennen ensimmäistä käyttöönottoa
- Poista kaikki pakkausjäänteet ja tarrat laitteesta ennen ensimmäistä käyttöönottoa. Älä poista tyyppikilpeä.
 - Puhdista laite kohdassa *Puhdistus ja hoito* kuvatulla tavalla.
 - Jätä laite ja friteerauskori päälle 30 minuutiksi 200 °C ilman sisältöä, mutta korin sisäosan kanssa, jotta laitteen sisällä oleva haju haihtuu (katso *valmistelu asettamalla aika ja lämpötila manuaalisesti*).
 - Varmista riittävä tuuletus avaamalla ikkuna tai parvekkeen ovi.
 - Puhdista laite sen jälkeen uudelleen kohdassa *Puhdistus ja hoito* kuvatulla tavalla.
- ### Valmiustila
- Jos laitetta ei käytetä eikä painiketta paineta, laite siirtyy valmiustilaan.

Ohjausnäyttö

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



	Lämpötila korkeammaksi / alhaisemmaksi -valintapainikkeet
	Näytön esiasetettu lämpötila näytöllä Celsius-asteina.
	Valintapainikkeet - Aika suuremmaksi / pienemmäksi
	Näytön esiasetettu aika näytössä minuutteina
	Tuuletinnäyttö
SHAKE	Ravistustoiminnon merkivalo
MENU	Automaattiohjelmien valinta
	Viivästetyn käynnistystoiminnon valintapainike
	Valintapainike - Päälle/pois ja käynnistys/pysäytys
MEMORY	Muistitoiminnon valintapainike
M1	Muistin M1-näyttö
M2	Muistin M2-näyttö
°C	Lämpötilan näyttö Celsius-asteina
MIN	Ajan näyttö minuutteina
SHAKE	Ravistustoiminnon valintapainike
	Automaattisten ohjelmien näyttö


Laitteen valmisteleminen

1. Aseta laite kuivalle, tasaiselle, liukumattomalle, lämmönkestävälle pinnalle, johon ei myöskään jää jälkiä kumijaloista.


2. Valmista kypsennettävä ruoka.
3. Irrota friteeraus kori ja aseta korin sisäosa sisälle.
4. Laita kypsennettävä ruoka friteeraus koriin. "MAX"-merkkiä ei saa ylittää.
5. Aseta friteeraus kori friteeraus keittimeen.

Kytke laite päälle

1. Liitä virtapistoke pistorasiaan. Kaikki näytön symbolit syttyvät hetkeksi ja kuuluu 2 lyhyttä piippausta. Valintapainike  palaa kiinteästi.
2. Napauta valintapainiketta . Näytöllä näkyy nyt vuorotellen kypsennysajan ja -lämpötilan valintavaihtoehto ja se vilkkuu.

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


Valmistus automaattiohjelmalla

Huomautus!  Älä käytä viivästettyä käynnistystoimintoa valmistellessasi pilaantuvia elintarvikkeita (esim. lihaa tai kalaa).




Saatavilla on 12 automaattista ohjelmaa, joissa on esiasetetut ajat ja lämpötilat.

1. Toimi kohdissa "Laitteen valmistelu" ja "Laitteen päälle kytkeminen" kuvatulla tavalla.
2. Kun olet kytkenyt laitteen päälle, napauta toistuvasti valintapainiketta **MENU** vaihtaaksesi ohjelmien välillä. Lämpötila ja aika näytetään vuorotellen.

Vinkki!

Jos lämpötilaa ja aikaa on säädettävä yksilöllisesti, haluttu lämpötila ja aika voidaan asettaa painikkeilla  tai

 tai .

3. Napauta käynnistys-pysäytys-painiketta .
 Ruoka on fiteerattu. Lämpötila ja jäljellä oleva aika palavat näytössä vuorotellen. Valintapainike  palaa kiinteästi. Kun aika on kulunut loppuun, kuuluu merkkiäänä.
4. Ota friteeraus kori kahvasta kiinni pitäen ulos friteeraus keittimestä.
5. Kumoa kypsennettävä ruoka kuumuutta kestäväään astiaan.
6. Anna friteeraus korin jäähtyä korin sisäosan kanssa.
7. Vedä virtapistoke irti pistorasiasta.
8. Puhdista friteeraus kori korin sisäosan kanssa kohdassa "Puhdistus ja hoito" kuvatulla tavalla

Automaattisten ohjelmien oletusasetukset

Symboli	Kypsennettävä ruoka	Lämpötila	Aika
	Ranskanperunat (pakastetut)	200 °C	20 min
	Savustettu kinkku	180 °C	10 min
	Broileri	180 °C	20 min
	Pihvi/kylijykset	180 °C	12 min
	pienet kakut uuniin sopivissa muodoissa	160 °C	15 min
	Lämpimänäsäilytystoiminto	60 °C	60 min
	Kala	180 °C	10 min
	Pakasteet	180 °C	15 min
	Katkaravut	180 °C	12 min
	Leipä	160 °C	15 min
	Tofu	160 °C	15 min
	Vihannekset	160 °C	15 min

Valmistus asettamalla aika ja lämpötila manuaalisesti

Huomautus! ☹️ Älä käytä viivästettyä käynnistystoimintoa valmistellessasi pilaantuvia elintarvikkeita (esim. lihaa tai kalaa).

- Toimi kohdissa "Laitteen valmistelu" ja "Laitteen päälle kytkeminen" kuvatulla tavalla. Näytössä näkyy ja esivalittu lämpötila vilkkuu °C vuorotellen näytön ja esivalitun ajan MIN kanssa.
- Aseta lämpötila painikkeilla + tai —.
- Käytä painikkeita + tai — asettaaksesi ajan (minuutteina).

Huomautus! Lämpötilaa muutetaan 5 °C: n välein välillä 60-200 °C. Aikaa muutetaan minuutin välein yhdestä minuutista 60 minuuttiin. Paina + tai pidä painettuna — vierittääksesi minuutteja eteen- ja taaksepäin.

- Napauta valintapainiketta . ☹️ Ruoka on fiteerattu. Lämpötila ja jäljellä oleva aika palavat näytössä vuorotellen. Valintapainike palaa jatkuvasti ja ilmaisee toiminnon yhdessä näytön kanssa . Kypsennysaikaa ja -lämpötilaa voidaan muuttaa milloin tahansa käytön aikana edellä kuvatulla tavalla. Kun aika on kulunut loppuun, kuuluu merkkiääni.
- Jatka kohdassa "Ruoan valmistus automaattiohjelmalla" 4-8 kuvatulla tavalla.

Kypsennyksen keskeytys:

- Kosketa käytön aikana valintapainiketta , Lämmitysprosessi keskeytyy, aika pysähtyy ja valintapainike vilkkuu. Tänä aikana puhallin jatkaa toimintaansa muutaman sekunnin ajan.

Kypsennyksen jatkaminen:

- Napauta valintapainiketta uudelleen.

Muistitoiminto

Muistitoiminnolla **MEMORY** voidaan tallentaa kaksi erillistä ohjelmaa kypsennysaikaa ja -lämpötilaa varten.

- Napauta valintapainiketta , Kypsennysajan ja -lämpötilan esivalintavaihtoehto näkyy nyt vuorotellen näytöllä ja vilkkuu.
- Paina muistitoiminnon valintapainiketta **MEMORY** kerran muistia varten **M1** ja kahdesti muistia **M2** varten. Jos muisti on tyhjä, näyttöön tulee 15 minuuttia 180 °C:n lämpötilassa.
- Käytä + tai — painikkeita asettaaksesi halutun lämpötilan ja ajan.
- Pidä muistitoiminnon valintapainiketta **MEMORY** painettuna noin 3 sekunnin ajan, kunnes kuuluu merkkiääni, jotta asetukset tallentuu valittuun muistiin.

Muistin avaus:

- Kun olet kytkenyt muistitoiminnon päälle, napauta **M2** kerran muistitoimintoa varten **MEMORY** ja kahdesti muistitoimintoa **M1** varten.
- Aloita kypsennys valintapainikkeella .

Viivästetty käynnistystoiminto

Huomaus! Tätä toimintoa voidaan käyttää vain, kun samassa tilassa on laitteen käyttöä valvova henkilö.

Huomaus! Älä käytä viivästettyä käynnistystoimintoa valmistellessasi pilaantuvia elintarvikkeita (esim. lihaa tai kalaa).

1. Toimi kohdissa "Laitteen valmistelu" ja "Laitteen päälle kytkeminen" kuvatulla tavalla.
2. Aseta lämpötila ja aika tai valitse haluamasi ohjelmatoiminto.
3. Napauta valintapainiketta . Näytöllä näkyy nyt "90 MIN".
4. Säädä käynnistysaikaa - -painikkeilla: 10→20→30→60→90→120→150→180
5. Napauta valintapainiketta .
⇒ Ajustin käynnistyy. Valintapainike vilkkuu ja näytöllä näkyy ohjelman käynnistymiseen jäljellä oleva aika. Kypsennys alkaa asetettujen minuuttien jälkeen.

Huomaus! Jos valintapainiketta ei paineta, laite pysyy päällä.

Muuta viivettä toiminnon aikana:

1. Napauta valintapainiketta kahdesti.
⇒ Näytöllä näkyy 90 MIN.
2. Aseta uusi haluttu viive ja aloita kypsennys.

Ravistustoiminto

Ravistelutoiminto muistuttaa sinua kypsennysajan puolivälissä vilkkuvalla symbolilla **SHAKE** ja lyhyillä äänimerkillä siitä, että ruokaa on jaettava, käännettävä tai ravistettava useita kertoja kypsennysajan aikana. Erytyspiirteenä on "ranskalaiset perunat" -ohjelma. Tämä viesti tulee näkyviin, kun kypsennysaikaa on kulunut kolmannes ja kaksi kolmannesta.

1. Napauta valintapainiketta **SHAKE** ennen ohjelman käynnistämistä tai sen jälkeen.
⇒ Symboli **SHAKE** palaa jatkuvasti.

Symboli vilkkuu, kun puolet (yksi kolmasosa/kaksi kolmasosaa "ranskalaisilla perunoilla") kypsennysajasta on saavutettu.

Kun laatikkoa on poistettu, ravistustoiminto poistuu käytöstä. "Ranskalaiset perunat" -ohjelmassa ravistustoiminto kytkeytyy pois päältä toisen viestin jälkeen ja laatikko on vedetty ulos.

Lämpimänäsäilytystoiminto

Kun valittu ohjelma on suoritettu, lämpimänäpitoiminto voidaan käynnistää.

Lämpimänäpitoiminnossa vain aikaa voidaan lyhentää. Lämpötila on esiasetettu 60 °C:seen, eikä sitä voi muuttaa.

1. Napauta valintapainiketta .
2. Paina valintapainiketta **MENU** toistuvasti, kunnes lämpimänäpitoiminto on valittuna.
3. Lyhennä tarvittaessa lämpenemisaikaa . Lyhentämisen jälkeen aikaa voidaan pidentää 60 minuuttiin.
4. Käynnistä lämpimänäpitoiminto valintapainikkeella .
Lämpimänäpitoimintoa voidaan muuttaa 60 minuutin kuluessa ohjelman käynnistämistä.

Kypsennys valmis

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

Valmistusvinkkejä

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

Puhdistus ja hoito

- Vedä virtapistoke irti pistorasiasta ja anna friteerauskeittimen jäähtyä kunnolla ennen puhdistusta.
- **Huomio!** Sähköiskun vaara! Sähköturvallisuussyistä koteloa ja virtajohtoa ei saa käsitellä nesteillä eikä niitä saa upottaa nesteisiin!
- **Huomautus!** Älä käytä teräviä tai hankaavia puhdistusvälineitä, jotta kotelo ja friteerauskorien ja korin sisäosien keraaminen pinnoite eivät naarmutu.
- **Huomautus!** Kaikki irrotettavat osat voidaan puhdistaa astianpesukoneessa. Koska astianpesukoneen puhdistusaineen suola voi kuitenkin vahingoittaa tarttumaton pinnoitetta usein tapahtuvassa puhdistuksessa, on suositeltavaa puhdistaa se hellävaraisesti käsin.
- Ota korin sisäosa silikonikahvasta kiinni pitäen ulos friteerauskorista.
- Puhdista friteerauskori ja korin sisäosa huuhtelemalla niitä kuumalla vedellä ja kuivaa huolellisesti.
- Pyyhi kotelo ja friteerauskorin liukupinta kostealla pyyhkeellä.

Jätehuolto



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

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

Fritadeira a ar quente

Caro(a) Cliente,

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

Ligação

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

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



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

Estrutura

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

Instruções de segurança

- Para evitar correr riscos e cumprir os regulamentos de segurança, as reparações no aparelho e no cabo de ligação só podem ser efetuadas pelo nosso serviço de apoio ao cliente. Portanto, em caso de reparação, deve contactar o nosso serviço pós-venda por telefone ou e-mail (ver endereços dos serviços no folheto de garantia em separado ou em www.severin.de).
- Antes de limpar, deve retirar a ficha de alimentação e deixar que o aparelho arrefeça.
- Por motivos de segurança elétrica, o aparelho e o cabo de ligação com ficha de rede não devem ser tratados com líquidos nem mesmo imersos neles.
- Limpar as peças amovíveis após cada utilização com água quente e secar bem.

- Para obter instruções de limpeza pormenorizadas, consulte a secção *Limpeza e conservação*.
- O aparelho não deve ser operado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.
- Colocar o aparelho livremente sobre uma superfície estável, resistente à temperatura e à prova de salpicos.
- **Aviso!** Risco de queimaduras! A área de inserção do cesto de fritura e as ranhuras de ventilação na parte traseira do aparelho estão marcadas com o sinal de aviso  “Superfícies quentes”, que chama a atenção para o risco de queimaduras.
- Não tocar no aparelho aberto depois de retirar o suporte do cesto.
- Sai vapor quente pelas ranhuras de ventilação situadas na parte de trás do aparelho () e quando o suporte do cesto é puxado para fora. Não agarre o aparelho nem se incline sobre ele!
- Tanto os alimentos quanto o cesto de fritura estão quentes. Agarrar o cesto de fritura só na pega. Não tocar nos alimentos até arrefecerem um pouco.
- Colocar o cesto de fritura apenas em superfícies resistentes ao calor.
- O aparelho destina-se a ser utilizado em casa e aplicações semelhantes, tais como
 - em cozinhas dos funcionários em lojas, escritórios e ambientes de trabalho semelhantes.
 - em fazendas.
 - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais típicos.

- em pensões.
- O aparelho não deve ser utilizado por crianças entre os 0 e os 8 anos de idade.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos, desde que estejam sempre sob vigilância.
- O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- O aparelho e o seu cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com menos de 8 anos, especialmente durante a utilização e o arrefecimento.
- Deve manter todo o material de embalagem afastado das crianças. Existe o perigo de asfixia!
- Utilizar a fritadeira apenas sob supervisão.
- Não utilizar a fritadeira sem o encaixe do cesto no cesto da fritadeira.
- Antes da instalação, deve verificar todo o equipamento, incluindo o cabo de ligação e quaisquer outros acessórios, relativamente a defeitos e danos que possam prejudicar a fiabilidade funcional do aparelho. Por exemplo, se o aparelho sofreu o impacto de uma queda, pode haver danos que não consiga ver a partir do exterior. Nestes casos, não utilize o aparelho e contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.
- Não colocar o aparelho debaixo de armários de parede, diretamente numa parede ou num canto.
- Manter uma distância mínima de 15 cm de todos os lados.
- Preparar o aparelho para que a abertura de saída de ar na parte de trás não aponte para objetos sensíveis ao calor, gordura ou humidade, tais como papel de parede, painéis de vidro, paredes de móveis, etc.
- Remover objetos facilmente inflamáveis das proximidades do aparelho.
- Não cobrir as ranhuras de ventilação do aparelho!
- Nem o aparelho nem o cabo de ligação devem aproximar-se demasiado de uma placa de fogão quente ou de chamas abertas. Não deixar o cabo de ligação pendurado e mantê-lo afastado das partes quentes do aparelho.
- Antes de ser transportado, o aparelho deve primeiro arrefecer completamente.
- **Retirar a ficha de alimentação,**
 - **após cada utilização.**
 - **em caso de avaria durante o funcionamento.**
 - **antes de cada limpeza.**
- Não retirar a ficha de alimentação da tomada puxando pelo cabo de ligação, mas segurando-a.
- Não tocar na ficha de alimentação com as mãos húmidas.
- **Não utilizar utensílios de cozinha metálicos para encher e retirar os alimentos do cesto de fritar, para não riscar o revestimento.**
- Se o aparelho for utilizado de forma incorreta ou para finalidades diferentes das pretendidas, não é aceite qualquer responsabilidade por quaisquer danos que possam ocorrer.

Utilização prevista

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

Antes da primeira utilização

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


Modo de espera

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

Visor de funcionamento

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



	Botões de seleção de temperatura mais alta / mais baixa
	Exibição da temperatura predefinida no visor em °C
	Botões seletores mais / menos tempo
	Tempo predefinido indicado no visor em min
	Indicador ventilador ligado
SHAKE	Indicador de função de agitação
MENU	Botão seletor de programas automáticos
	Botão seletor da função de início retardado
	Botão seletor Ligar/Desligar e Iniciar/Parar
MEMORY	Botão seletor da função de memória

M1	Visor da memória M1
M2	Visor da memória M2
°C	Indicador da temperatura em °C
MIN	Indicador tempo em min
SHAKE	Botão seletor de função de agitação
	Visor de programas automáticos

Preparar aparelho


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

Ligar o aparelho

1. Ligar a ficha elétrica à tomada. Todos os símbolos no visor acendem brevemente e são emitidos 2 sinais sonoros curtos. O botão seletor  acende de forma constante.
2. Tocar no botão seletor . O visor alterna agora entre as opções de tempo de cozedura e de temperatura e pisca.

Nota! Se não houver mais nenhuma utilização após a ligação, o modo de espera é ativado. A partir do modo de espera, a seleção manual do tempo e da temperatura de cozedura é aberta em primeiro lugar.

Terminar de cozinhar antes do tempo previsto:

Premir o botão seletor  durante aprox. 3 segundos. O ventilador continua a funcionar durante algum tempo após o aparelho ser desligado. Nenhuma outra configuração pode ser feita durante este período.

Preparação com programa automático

Nota! ⌚ Não utilizar a função de início retardado ao preparar alimentos perecíveis (por exemplo, carne ou peixe).

Existem 12 programas automáticos com tempos e temperaturas predefinidos.

1. Proceder como descrito em "Preparar o aparelho" e "Ligar o aparelho".
2. Depois de ligar o aparelho, tocar repetidamente no botão seletor **MENU** para alternar entre os programas.
A temperatura e o tempo são apresentados alternadamente.

Sugestão!

Se a temperatura e o tempo tiverem de ser ajustados individualmente, a temperatura ou o tempo desejados podem ser definidos premindo os botões ou para definir a temperatura ou o tempo pretendidos.

3. Tocar no botão Start-Stop .
⌚ Os alimentos são fritos. A temperatura e o tempo restante iluminam-se alternadamente no visor. O botão seletor acende de forma constante. Quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro.
4. Retirar o cesto de fritura da fritadeira pela pega.
5. Colocar os alimentos num recipiente resistente ao calor.
6. Deixar arrefecer o cesto de fritura com o encaixe do cesto.
7. Retirar a ficha de alimentação da tomada.
8. Limpar o cesto de fritura com o encaixe do cesto tal como descrito em "Limpeza e manutenção".

Definições padrão dos programas automáticos

Símbolos	Alimentos a cozinhar	Temperatura	Tempo
	Batatas fritas (congeladas)	200 °C	20 min.
	Toucinho	180 °C	10 min
	Frango	180 °C	20 min.
	Bife/costeletas	180 °C	12 min
	pequenos bolos em formas de bolo de forno	160 °C	15 min.
	Função de manter quente	60 °C	60 min.

	Peixe	180 °C	10 min
	Alimentos congelados	180 °C	15 min.
	Gambas	180 °C	12 min
	Pão	160 °C	15 min.
	Tofu	160 °C	15 min.
	Vegetais	160 °C	15 min.

Preparação por ajuste manual de tempo e temperatura

Nota! ⌚ Não utilizar a função de início retardado ao preparar alimentos perecíveis (por exemplo, carne ou peixe).

1. Proceder como descrito em "Preparar o aparelho" e "Ligar o aparelho".
No visor piscam a apresentação e a temperatura pré-selecionada alternadamente com a apresentação e o tempo pré-selecionado MIN.
2. Utilizar os botões ou para definir a temperatura.
3. Utilizar os botões ou para definir o tempo (em minutos).



Nota! A temperatura é alterada em passos de 5 °C na gama de 60 a 200 °C.

O tempo é alterado em passos de minutos que variam de um minuto a 60 minutos.


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

4. Tocar no botão seletor .
⌚ Os alimentos são fritos. A temperatura e o tempo restante iluminam-se alternadamente no visor. O botão seletor acende de forma constante e, juntamente com o visor , indica o funcionamento. O tempo de cozedura e a temperatura podem ser alterados a qualquer momento durante o funcionamento, conforme descrito acima. Quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro.
5. Proceder como descrito em "Preparação com programa automático" 4-8.

Interromper o processo de cozedura:


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

Continuar o processo de cozedura:


2. Toque novamente no botão seletor .

Função de memória

Com a função de memória **MEMORY**, podem ser armazenados dois programas individuais para o tempo de cozedura e a temperatura.


1. Tocar no botão seletor .
A opção de pré-seleção para o tempo de cozedura e temperatura é agora exibida alternadamente no visor e pisca.
2. Toque no botão seletor de função de memória **M2** uma vez para memória **MEMORY** e duas vezes para memória **M1**. Se as memórias estiverem vazias, são apresentados 15 minutos a 180°C.
3. Use os botões **+** ou **-** para definir a temperatura e o tempo desejados.
4. Premir e manter o botão seletor de função de memória **MEMORY** por aprox. 3 segundos até ouvir um sinal sonoro para guardar a definição na memória selecionada.





Abrir a memória:


1. Depois de ligar, toque no botão seletor para a função de memória **M2** uma vez para a memória **MEMORY** e duas vezes para a memória **M1**.
2. Use o botão seletor  para iniciar o processo de cozedura.

Função de início retardado


Nota! Esta função só pode ser usada quando uma pessoa está presente nas zonas de estar.

Nota!  Não utilizar a função de início retardado ao preparar alimentos perecíveis (por exemplo, carne ou peixe).

1. Proceder como descrito em "Preparar o aparelho" e "Ligar o aparelho".
2. Regular a temperatura e o tempo ou selecionar a função de programa desejada.
3. Tocar no botão seletor . O visor agora mostra 90 MIN.
4. Usar os botões  **+** ou **-** para ajustar o tempo de início retardado:
10→20→30→60→90→120→150→180
5. Tocar no botão seletor .
⇒ O temporizador é iniciado. O botão seletor  pisca e o visor mostra o tempo restante até que o programa seja iniciado. O processo de cozedura começa após terem decorrido os minutos definidos.

Nota! Se o botão seletor  não for pressionado, o aparelho permanece ligado.

Alterar o início retardado durante a função:

1. Toque duas vezes no botão seletor .
⇒ O visor mostra 90 MIN.
2. Ajustar o novo início retardado desejado e iniciar o processo de cozedura.

Função de agitação

A função de agitação recorda-lhe, a meio do tempo de cozedura, através de um símbolo intermitente **SHAKE** e de breves sinais sonoros, que os alimentos devem ser redistribuídos, virados ou agitados várias vezes durante o tempo de cozedura.

O programa "Batatas fritas" é uma funcionalidade especial. Este programa emite a mensagem após um terço e dois terços do tempo de cozedura.

1. Premir o botão seletor **SHAKE** antes ou depois de iniciar o programa.

⇒ O símbolo **SHAKE** acende continuamente.





O símbolo pisca depois de atingir metade (um terço/dois terços para "batatas fritas") do tempo de cozedura.

Após a gaveta ter sido removida, a função de agitação é desativada. No programa "Batatas fritas", a função de agitação é desativada após a segunda mensagem e a gaveta é retirada.

Função de manter quente

Uma vez terminado o programa selecionado, a função de manter quente pode ser iniciada.

Na função manter quente, apenas pode ser encurtado o tempo. A temperatura está predefinida para 60°C e não pode ser alterada.

1. Tocar no botão seletor .
2. Premir repetidamente o botão seletor **MENU** até selecionar a função de manter quente .
3. Se necessário, reduzir o tempo de aquecimento com .
Após o encurtamento, o tempo pode ser novamente aumentado para 60 minutos.
4. Iniciar a função de manter quente com o botão seletor .
O tempo de aquecimento pode ser alterado nos 60 minutos seguintes ao início do programa.

Processo de cozedura terminado

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

Sugestões de preparação

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

Limpeza e manutenção

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

Eliminação



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

Frytkownica beztłuszczowa

Drody klienci,

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

Podłączenie

Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazda wtykowego z zestykiem ochronnym.

Napięcie sieci musi być zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.



Urządzenie jest zgodne z dyrektywami, które są wiążące dla oznakowania CE.

Montaż

1. Obudowa
2. Wyświetlacz obsługowy
3. Przewód zasilający z wtyczką
4. Uchwyt / kosz do smażenia
5. Kosz do smażenia z wkładem kosza
6. Tabliczka znamionowa (dolna strona urządzenia)

Zasady bezpieczeństwa

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

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

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

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

Przed pierwszym uruchomieniem

- Przed pierwszym uruchomieniem należy usunąć z urządzenia wszystkie resztki opakowania i naklejki. Nie należy usuwać tabliczki znamionowej.
- Wyczyszczyć urządzenie zgodnie z opisem w punkcie *Czyszczenie i pielęgnacja*.
- Rozgrzewać urządzenie z włożonym koszem do smażenia przez 30 minut do 200°C bez zawartości, ale z wkładem kosza, aby zapach własny urządzenia się ulotnił (patrz *Przyrządzenie poprzez ręczne ustawianie czasu i temperatury*).
- Zapewnić odpowiednią wentylację przez otwarte okna lub drzwi balkonowe.
- Następnie ponownie oczyścić urządzenie zgodnie z opisem w punkcie *Czyszczenie i pielęgnacja*.


Tryb czuwania

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

Wyświetlacz obsługowy

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



	Przyciski wyboru zwiększenia/zmniejszenia temperatury
	Wyświetlanie ustawionej temperatury na wyświetlaczu w °C
	Przyciski wyboru zwiększenia/zmniejszenia czasu
	Wyświetlanie ustawionego czasu na wyświetlaczu w min
	Wyświetlanie włączenia wentylatora
SHAKE	Wyświetlanie funkcji wstrząsania
MENU	Przycisk wyboru programów automatycznych
	Przycisk wyboru funkcji opóźnienia rozpoczęcia
	Przycisk wyboru Włącznik/Wyłącznik i Start/Stop

MEMORY	Przycisk wyboru funkcji pamięci
M1	Wskazanie pamięci M1
M2	Wskazanie pamięci M2
°C	Wyświetlanie temperatury w °C
MIN	Wyświetlanie czasu w min
SHAKE	Przycisk wyboru funkcji wstrząsania
	Wskazanie programów automatycznych

Przygotowanie urządzenia


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

Włącz urządzenie

1. Podłączyć wtyczkę sieciową do gniazdka. Wszystkie symbole na wyświetlaczu zaświecą się na krótką chwilę i rozlegną się 2 krótkie sygnały dźwiękowe. Przycisk wyboru  świeci światłem ciągłym.
2. Nacisnąć przycisk wyboru . Wyświetlacz wyświetla teraz na przemian opcję wyboru czasu smażenia i temperatury oraz miga.

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

Zakończenie smażenia przed upływem ustawionego czasu:

Nacisnąć przycisk wyboru  na około 3 sekundy. Wentylator będzie działał przez pewien czas po wyłączeniu urządzenia.

W tym czasie nie można wprowadzać żadnych dalszych ustawień.

Smażenie programem automatycznym

Informacja! Nie używać funkcji opóźnienia rozpoczęcia

⌚ podczas przyrządzania łatwo psujących się potraw (np. mięsa lub ryb).

Dostępnych jest 12 programów automatycznych z ustawionymi czasami i temperaturami.

1. Postępować zgodnie z opisem w rozdziałach „Przygotowanie urządzenia” i „Włączanie urządzenia”.
2. Po włączeniu urządzenia nacisnąć kilkakrotnie przycisk wyboru **MENU**, aby przełączać programy. Temperatura i czas są pokazywane przemiennie.

Wskazówka!

Jeśli temperatura i czas mają być indywidualnie regulowane, naciskając przyciski \uparrow \pm lub \downarrow lub \odot \pm — można ustawić żadaną temperaturę lub czas.

3. Nacisnąć przycisk Start-Stop \square \square .
 ➔ Jedzenie jest smażone. Na wyświetlaczu wyświetlają się przemiennie temperatura i pozostały czas. Przycisk wyboru \square \square świeci światłem ciągłym. Kiedy czas upłynie, rozlega się sygnał dźwiękowy.
4. Wyjąć kosz do smażenia za uchwyt z frytkownicy.
5. Przesypać przyrządzane danie do żaroodpornego naczynia.
6. Pozostać do ostygnięcia kosz do smażenia z wkładem.
7. Wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka.
8. Wyczyścić kosz z wkładem zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”

Domyślne ustawienia programów automatycznych

Symbol	Przyrządzane danie	Temperatura	Czas
	Frytki (mrożone)	200°C	20 min
	Boczek	180°C	10 min
	Kurczak	180°C	20 min
	Stek/kotlety	180°C	12 min
	Małe ciasta w formach odpowiednich do piekarnika	160°C	15 min
	Funkcja podtrzymywania ciepła	60°C	60 min
	Ryby	180°C	10 min

	Mrożonki	180°C	15 min
	Krewetki	180°C	12 min
	Chleb	160°C	15 min
	Tofu	160°C	15 min
	Warzywa	160°C	15 min

Smażenie poprzez ręczne ustawienie czasu i temperatury

Informacja! Nie używać funkcji opóźnienia rozpoczęcia

⌚ podczas przyrządzania łatwo psujących się potraw (np. mięsa lub ryb).

1. Postępować zgodnie z opisem w rozdziałach „Przygotowanie urządzenia” i „Włączanie urządzenia”. Na wyświetlaczu miga wskazanie \updownarrow i wybrana temperatura °C na przemian ze wskazaniem \odot i wybranym czasem w MIN.
2. Za pomocą przycisków \updownarrow \pm lub \downarrow — ustawić temperaturę.
3. Za pomocą przycisków \odot \pm lub \downarrow — ustawić czas (w minutach).

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

Czas jest zmieniany w krokach co minutę w zakresie od jednej minuty do 60 minut.

Nacisnąć i przytrzymać \pm lub \downarrow , aby szybko zmieniać do przodu i do tyłu.

4. Nacisnąć przycisk wyboru \square \square .
 ➔ Jedzenie jest smażone. Na wyświetlaczu wyświetlają się przemiennie temperatura i pozostały czas. Przycisk wyboru \square \square świeci światłem ciągłym i razem ze wskazaniem \odot wskazuje pracę urządzenia. Czas i temperaturę smażenia można zmienić w dowolnym momencie podczas pracy, jak opisano powyżej. Kiedy czas upłynie, rozlega się sygnał dźwiękowy.
5. Dalej postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Przyrządzanie programem automatycznym” 4–8.

Przerwanie procesu smażenia:


1. Podczas pracy nacisnąć przycisk wyboru \square \square . Proces podgrzewania zostanie przerwany, czas zostanie zatrzymany, a przycisk wyboru będzie \square \square migać. W tym czasie wentylator będzie działał jeszcze przez kilka sekund.

Kontynuacja procesu smażenia:


2. Nacisnąć ponownie przycisk \square \square .

Funkcja pamięci

Za pomocą funkcji pamięci **MEMORY** można zapisać dwa indywidualne programy czasu smażenia i temperatury.


1. Nacisnąć przycisk wyboru .
Opcje wstępnego wyboru czasu i temperatury smażenia są teraz wyświetlane na wyświetlaczu i migają.
2. Nacisnąć jednokrotnie przycisk wyboru funkcji pamięci **MEMORY** dla pamięci **M1** i dwukrotnie dla pamięci **M2**. Jeśli pamięci są puste, będzie wyświetlany czas 15 minut w temperaturze 180°C.
3. Za pomocą przycisków **+** lub **-** ustawić żadaną temperaturę i czas.
4. Nacisnąć i przytrzymać przycisk wyboru funkcji pamięci **MEMORY** przez ok. 3 sekundy, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy, aby zapisać ustawienie w wybranej pamięci.




Otwieranie pamięci:


1. Po włączeniu nacisnąć jednokrotnie przycisk wyboru funkcji pamięci **MEMORY** dla pamięci **M1** i dwukrotnie dla pamięci **M2**.
2. Za pomocą przycisku wyboru  rozpocząć smażenie.

Funkcja opóźnienia rozpoczęcia


Informacja! Tej funkcji wolno używać tylko wtedy, gdy w pomieszczeniu znajduje się osoba.

Informacja! Nie używać funkcji opóźnienia rozpoczęcia  podczas przyrządzania łatwo psujących się potraw (np. mięsa lub ryb).

1. Postępowanie zgodnie z opisem w rozdziałach „Przygotowanie urządzenia” i „Włączanie urządzenia”.
2. Ustawić temperaturę i czas lub wybrać żadaną funkcję programu.
3. Nacisnąć przycisk wyboru . Wyświetlacz wskazuje teraz 90 MIN.
4. Za pomocą przycisków **+** lub **-** ustawić czas opóźnienia rozpoczęcia:
10→20→30→60→90→120→150→180
5. Nacisnąć przycisk wyboru .
⇒ Wyłącznik zegarowy rozpocznie odliczanie. Przycisk wyboru  miga, a wyświetlacz wskazuje pozostały czas do rozpoczęcia programu. Proces smażenia rozpoczyna się po upływie ustawionych minut.

Informacja! Jeśli przycisk wyboru  nie zostanie naciśnięty, urządzenie pozostanie włączone.

Zmiana czasu opóźnienia podczas pracy:

1. Nacisnąć dwukrotnie przycisk .
⇒ Wyświetlacz wskazuje 90 MIN.
2. Ustawić nowy żądany czas opóźnienia i rozpocząć smażenie.

Funkcja wstrząsania

Po upływie połowy czasu smażenia funkcja wstrząsania z migającym symbolem **SHAKE** i krótkimi sygnałami dźwiękowymi przypomina, że smażona żywność musi zostać kilkakrotnie pomieszana, obrócona lub wstrząśnięta podczas smażenia.




Wyjątkiem jest program „Frytki”. W tym przypadku wyświetlenie komunikatu następuje po upływie jednej trzeciej i dwóch trzecich czasu smażenia.

1. Nacisnąć przycisk wyboru **SHAKE** przed lub po rozpoczęciu programu.
⇒ Symbol **SHAKE** świeci światłem ciągłym. Symbol miga po osiągnięciu połowy (jednej trzeciej / dwóch trzecich w przypadku programu „Frytki”) czasu smażenia. Po wyjęciu szuflady funkcja wstrząsania zostanie wyłączona. W programie „Frytki” funkcja wstrząsania jest wyłączana po drugim komunikacie i wysunięciu szuflady.

Funkcja podtrzymywania ciepła

Po zakończeniu wybranego programu można uruchomić funkcję podtrzymywania ciepła.

W przypadku funkcji podtrzymywania ciepła można tylko skrócić czas. Temperatura jest ustawiona na 60°C i nie można jej zmienić.

1. Nacisnąć przycisk wyboru .
2. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk wyboru **MENU**, aby wybrać funkcję podtrzymywania ciepła .
3. W razie potrzeby skrócić czas podtrzymywania ciepła za pomocą **-**.
Po skróceniu czas można wydłużyć go z powrotem do 60 minut.
4. Uruchomić funkcję podtrzymywania ciepła za pomocą przycisku wyboru .
Czas podtrzymywania ciepła można zmienić w ciągu 60 minut od rozpoczęcia programu.

Smażenie zakończone

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

Rady dotyczące przyrządzania dań

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

Czyszczenie i pielęgnacja

- Przed każdym czyszczeniem należy wyciągnąć wtyczkę sieciową i poczekać, aż frytkownica dokładnie ostygnie.
- **Uwaga!** Ryzyko porażenia prądem! Ze względów bezpieczeństwa elektrycznego obudowy i przewodu zasilającego nie wolno moczyć ani zanurzać w cieczach!
- **Informacja!** Nie używać ostrych ani szorujących środków czyszczących, aby nie zarysować obudowy i powłoki ceramicznej kosza do smażenia i wkładu kosza.
- **Informacja!** Wszystkie zdejmowane części można myć w zmywarce. Ponieważ jednak sól środka czyszczącego do zmywarki może uszkodzić nieprzywierającą powłokę na skutek częstego czyszczenia, zaleca się delikatne czyszczenie ręczne.
- Wyjmować wkład kosza z kosza do smażenia za silikonowy uchwyt.
- Kosz do smażenia i wkład kosza należy wyczyścić gorącą wodą i dokładnie osuszyć.
- 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 αέρος

Αγαπητή πελάτισσα / αγαπητέ πελάτη,

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

Σύνδεση

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



Δομή

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

Οδηγίες ασφαλείας

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

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

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

- Ακουμπάτε το καλάθι τηγανίσματος μόνο σε ανθεκτικές στη θερμότητα επιφάνειες.
- Η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση και για παρόμοιες εφαρμογές, όπως για παράδειγμα
 - σε κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και συναφείς χώρους εργασίας,
 - σε αγροκτήματα,
 - από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλων συναφών καταλυμάτων,
 - σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά 0 έως 8 ετών.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά 8 ετών και άνω, εφόσον βρίσκονται συνεχώς υπό επίβλεψη.
- Μπορεί να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή/και γνώση, εφόσον αυτά βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορεί να προκύψουν.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης δεν θα πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.
- Κρατάτε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών, ιδιαίτερα όταν τη χρησιμοποιείτε ή όταν κρυσταλλώνεται.
- Φυλάσσετε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά. Υπάρχει, μεταξύ άλλων, κίνδυνος ασφυξίας!
- Χρησιμοποιείτε τη φριτέζα μόνο υπό επίβλεψη.
- Μη χρησιμοποιείτε τη φριτέζα χωρίς ένθετο καλάθιού στο καλάθι τηγανίσματος.
- Πριν από τη θέση σε λειτουργία ελέγξτε διεξοδικά όλη τη συσκευή, συμπεριλαμβανομένου του καλωδίου τροφοδοσίας και των τυχόν εξαρτημάτων για ελλείψεις και φθορές, οι οποίες θα μπορούσαν να επηρεάσουν την ασφάλεια των λειτουργιών της συσκευής. Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει στο πάτωμα ή τραβηχτεί από το καλώδιο τροφοδοσίας, ενδέχεται να προκύψουν βλάβες οι οποίες να μην είναι ορατές με εξωτερική επιθεώρηση. Σε αυτές τις περιπτώσεις, μην θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία και επικινηλώστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών μας.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από επιτοίχια τουλάτια, σε άμεση επαφή με 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. ταπεταρίες, υαλοπίνακες, σκελετούς επίπλων κτλ.
- Απομακρύνετε τα εύφλεκτα αντικείμενα από τον χώρο γύρω από τη συσκευή.
- Μην καλύπτετε τις οπές εξαερισμού της συσκευής!
- Η συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να πλησιάζουν υπερβολικά σε καυτές μαγειρικές εστίες ή γυμνές φλόγες. Μην αφήνετε το καλώδιο σύνδεσης στο ρεύμα να κρέμεται και κρατήστε το μακριά από τα καυτά τμήματα συσκευών.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυσταλλώσει εντελώς πριν να τη μεταφέρετε.
- **Πάντα να βγάξετε το φως από την πρίζα,**
 - μετά από κάθε χρήση,
 - σε περίπτωση προβλημάτων κατά τη λειτουργία,
 - πριν από κάθε καθαρισμό.
- Για να αφαιρέσετε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος, μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας, πιάστε και τραβήξτε το φως από την πρίζα.
- Μην αγγίζετε το φως με υγρά χέρια.
- **Κατά την τοποθέτηση και την αφαίρεση τροφίμων στο καλάθι τηγανίσματος μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία κουζίνας για να αποφύγετε το γρατσούσιμα της επίστρωσης.**
- Σε περίπτωση που γίνει λανθασμένη χρήση ή χρήση για άλλο μη ενδεδειγμένο σκοπό, καμιά ευθύνη δεν μπορεί να γίνει αποδεκτή για τυχόν ζημιά που μπορεί να προκύψει.

Κατάλληλη χρήση

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

Πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής

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





Λειτουργία αναμονής

- Εάν η συσκευή δεν είναι σε χρήση και δεν πιάσετε κανένα πλήκτρο, η συσκευή θα μεταβεί στην κατάσταση αναμονής.

Οθόνη χειρισμού

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



	Πλήκτρα επιλογής υψηλότερης / χαμηλότερης θερμοκρασίας
	Ένδειξη προκαθορισμένης θερμοκρασίας στην οθόνη σε °C
	Πλήκτρα επιλογής αύξησης/μείωσης χρόνου
	Ένδειξη προκαθορισμένου χρόνου στην οθόνη σε λεπτά

	Ένδειξη ενεργού ανεμιστήρα
SHAKE	Ένδειξη λειτουργίας ανακίνησης
MENU	Πλήκτρο επιλογής αυτόματων προγραμμάτων
	Πλήκτρο επιλογής λειτουργίας καθυστέρησης έναρξης
	Πλήκτρο επιλογής ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης & έναρξης/διακοπής
MEMORY	Πλήκτρο επιλογής λειτουργίας μνήμης
M1	Ένδειξη μνήμης M1
M2	Ένδειξη μνήμης M2
°C	Ένδειξη θερμοκρασίας σε °C
MIN	Ένδειξη χρόνου σε λεπτά
SHAKE	Πλήκτρο επιλογής λειτουργίας ανακίνησης
	Ένδειξη αυτόματων προγραμμάτων


Προετοιμασία της συσκευής

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

Ενεργοποιήστε τη συσκευή

1. Συνδέστε το φις σε μια πρίζα. Όλα τα σύμβολα στην οθόνη ανάβουν για λίγο και ακούγονται 2 σύντομα ηχητικά σήματα. Το πλήκτρο επιλογής  ανάβει σταθερά.
2. Πιάστε το πλήκτρο επιλογής . Η οθόνη εμφανίζει τώρα εναλλάξ τη δυνατότητα επιλογής χρόνου μαγειρέματος και θερμοκρασίας, ενώ ταυτόχρονα αναβοσβήνει.


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

Πιέστε το πλήκτρο επιλογής  για περ. 3 δευτερόλεπτα.

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

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





Μαγείρεμα με αυτόματο πρόγραμμα



Υπόδειξη! Μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία καθυστέρησης έναρξης  για το μαγείρεμα ευπαθών τροφίμων (π.χ. κρέας ή ψάρι).

Έχετε στη διάθεσή σας 12 αυτόματα προγράμματα με προκαθορισμένους χρόνους και θερμοκρασίες.













1. Ακολουθήστε τη διαδικασία που περιγράφεται στις ενότητες “Προετοιμασία της συσκευής” και “Ενεργοποίηση της συσκευής”.
2. Αφού ενεργοποιήσετε τη συσκευή, πιέστε επανειλημμένα το πλήκτρο επιλογής **MENU** για εναλλαγή μεταξύ των προγραμμάτων. Η θερμοκρασία και η ώρα προβάλλονται διαδοχικά.

Συμβουλή!


Εάν χρειάζεται να ρυθμίσετε ξεχωριστά τη θερμοκρασία και τον χρόνο, πιέστε τα πλήκτρα   ή   για να επιλέξετε την επιθυμητή ρύθμιση θερμοκρασίας ή τον χρόνο.







3. Πιέστε το πλήκτρο Start-Stop .
 - ➔ Το φαγητό ψήνεται. Στην οθόνη ανάβουν διαδοχικά η θερμοκρασία και ο υπολειπόμενος χρόνος λειτουργίας. Το πλήκτρο επιλογής  ανάβει σταθερά. Όταν παρέλθει ο χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.
4. Βγάλτε το καλάθι τηγανίσματος από τη λαβή έξω από την φριτζέα.
5. Μεταφέρετε το φαγητό σε ένα σκεύος που είναι ανθεκτικό στη θερμότητα.
6. Επιτρέψτε να κρυώσει το καλάθι τηγανίσματος με το ένθετο καλαθιού.
7. Αποσυνδέστε το φιν από την πρίζα.
8. Καθαρίστε το καλάθι τηγανίσματος με το ένθετο καλαθιού, όπως περιγράφεται στην ενότητα “Καθαρισμός και φροντίδα”.

Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις των αυτόματων προγραμμάτων

Σύμβολο	Φαγητό	Θερμοκρασία	Χρόνος
	Πατάτες τηγανιτές (κατεψυγμένες)	200 °C	20 λεπτά
	Λαρδί	180° C	10 λεπτά
	Κοτόπουλο	180° C	20 λεπτά
	Μπιριζόλα/ παιδάκια	180° C	12 λεπτά
	Μικρά αρτοσκευάσματα σε φόρμες που είναι κατάλληλες για φούρνο	160° C	15 λεπτά
	Λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας	60 °C	60 λεπτά
	Ψάρι	180° C	10 λεπτά
	Κατεψυγμένα τρόφιμα	180° C	15 λεπτά
	Γαρίδες	180° C	12 λεπτά
	Ψωμί	160° C	15 λεπτά
	Τόφου	160° C	15 λεπτά
	Λαχανικά	160° C	15 λεπτά

Μαγείρεμα με χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου και της θερμοκρασίας

Υπόδειξη! Μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία καθυστέρησης έναρξης  για το μαγείρεμα ευπαθών τροφίμων (π.χ. κρέας ή ψάρι).

1. Ακολουθήστε τη διαδικασία που περιγράφεται στις ενότητες “Προετοιμασία της συσκευής” και “Ενεργοποίηση της συσκευής”. Στην οθόνη αναβοσβήνουν η ένδειξη  και η προεπιλεγμένη θερμοκρασία °C εναλλάξ με την ένδειξη  και τον προεπιλεγμένο χρόνο MIN.
2. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία με τα πλήκτρα  ή .
3. Ρυθμίστε τον χρόνο (σε λεπτά) με τα πλήκτρα  ή .

Υπόδειξη! Η θερμοκρασία αλλάζει σε βήματα των 5 °C από 60 έως 200 °C.

Ο χρόνος αλλάζει σε βήματα του ενός λεπτού από ένα λεπτό έως 60 λεπτά.

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

4. Πιέστε το πλήκτρο επιλογής **↵**.
➔ Το φαγητό ψήνεται. Στην οθόνη ανάβουν διαδοχικά η θερμοκρασία και ο υπολειπόμενος χρόνος λειτουργίας.
Το πλήκτρο επιλογής **↵** ανάβει συνεχώς και, μαζί με την ένδειξη **⏸**, υποδεικνύει τη λειτουργία. Ο χρόνος και η θερμοκρασία μαγειρέματος μπορούν να αλλάξουν ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, όπως περιγράφεται παραπάνω. Όταν παρέλθει ο χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.
5. Στη συνέχεια, ακολουθήστε τη διαδικασία που περιγράφεται στην ενότητα *"Μαγείρεμα με το αυτόματο πρόγραμμα"* 4-8.

Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος

1. Κατά τη λειτουργία, πιέστε το πλήκτρο επιλογής **↵**. Η διαδικασία θέρμανσης σταματά, ο χρόνος διακόπεται και το πλήκτρο επιλογής **↵** αναβοσβήνει. Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για λίγα δευτερόλεπτα.

Συνέχιση της διαδικασίας μαγειρέματος:

2. Πιέστε ξανά το πλήκτρο επιλογής **↵**.

Λειτουργία μνήμης

Με τη λειτουργία μνήμης **MEMORY** μπορείτε να αποθηκεύσετε δύο ξεχωριστά προγράμματα για τον χρόνο μαγειρέματος και τη θερμοκρασία.

1. Πιέστε το πλήκτρο επιλογής **↵**. Η οθόνη εμφανίζει τώρα εναλλάξ τη δυνατότητα προεπιλογής χρόνου μαγειρέματος και θερμοκρασίας, ενώ ταυτόχρονα αναβοσβήνει.
2. Πιέστε το πλήκτρο επιλογής λειτουργίας μνήμης **MEMORY** μία φορά για τη μνήμη **M1** και δύο φορές για τη μνήμη **M2**. Εάν οι μνήμες είναι κενές, θα εμφανιστεί η ένδειξη 15 λεπτών στους 180 °C.
3. Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα **+** ή **-** για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία και τον χρόνο.
4. Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί επιλογής λειτουργίας μνήμης **MEMORY** για περίπου 3 δευτερόλεπτα, μέχρι να ακουστεί ένα ηχητικό σήμα, για να αποθηκεύσετε τη ρύθμιση στην επιλεγμένη μνήμη.

Άνοιγμα μνήμης:

1. Μετά την ενεργοποίηση, πιέστε το πλήκτρο επιλογής λειτουργίας μνήμης **MEMORY** μία φορά για τη μνήμη **M1** και δύο φορές για τη μνήμη **M2**.
2. Χρησιμοποιήστε το πλήκτρο επιλογής **↵** για να εκκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

Λειτουργία καθυστέρησης έναρξης

Υπόδειξη! Αυτή η λειτουργία επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί μόνο εάν ένα άτομο παραμένει στον χώρο.

Υπόδειξη! Μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία καθυστέρησης έναρξης **⏸** για το μαγείρεμα ευπαθών τροφίμων (π.χ. κρέας ή ψάρι).

1. Ακολουθήστε τη διαδικασία που περιγράφεται στις ενότητες "Προετοιμασία της συσκευής" και "Ενεργοποίηση της συσκευής".
2. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία και τον χρόνο ή επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία προγράμματος.
3. Πιέστε το πλήκτρο επιλογής **⏸**. Η οθόνη εμφανίζει τώρα την ένδειξη 90 MIN.
4. Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα **⊕** ή **⊖** για να ρυθμίσετε τον χρόνο καθυστέρησης έναρξης: 10→20→30→60→90→120→150→180
5. Πιέστε το πλήκτρο επιλογής **↵**.
➔ Ο χρονοδιακόπτης ενεργοποιείται. Το πλήκτρο επιλογής **⏸** αναβοσβήνει και η οθόνη εμφανίζει τον υπολειπόμενο χρόνο μέχρι να ξεκινήσει το πρόγραμμα. Η διαδικασία μαγειρέματος ξεκινά μετά την παρέλευση των καθορισμένων λεπτών.

Υπόδειξη! Εάν δεν πιέσετε το πλήκτρο επιλογής **↵**, η συσκευή θα παραμείνει ενεργοποιημένη.

Αλλαγή του χρόνου καθυστέρησης κατά τη διάρκεια της λειτουργίας:

1. Πιέστε δύο φορές το πλήκτρο επιλογής **⏸**.
➔ Η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη 90 MIN.
2. Ρυθμίστε τον νέο επιθυμητό χρόνο καθυστέρησης και ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος.

Λειτουργία ανακίνησης

Μετά το πέρας του μισού χρόνου μαγειρέματος, η λειτουργία ανακίνησης σας υπενθυμίζει με το σύμβολο **SHAKE** που αναβοσβήνει και τα σύντομα ηχητικά σήματα ότι πρέπει να γυρίσετε, να ανακατέψετε ή να ανακινήσετε το φαγητό αρκετές φορές κατά το μαγείρεμα. Εξείραση αποτελεί το πρόγραμμα "Τηγανητές πατάτες". Αυτό εμφανίζει το μήνυμα μετά το ένα τρίτο και τα δύο τρίτα του χρόνου μαγειρέματος.





1. Πιέστε το πλήκτρο επιλογής **SHAKE** πριν ή μετά την έναρξη του προγράμματος.

⇒ Το σύμβολο **SHAKE** είναι διαρκώς αναμένο.

Το σύμβολο αναβοσβήνει στο μισό (ένα τρίτο/δύο τρίτα για τις "Τηγανητές πατάτες") του χρόνου μαγειρέματος. Όταν αφαιρέσετε το συρτάρι, η λειτουργία ανακίνησης απενεργοποιείται. Στο πρόγραμμα "Τηγανητές πατάτες", η λειτουργία ανακίνησης απενεργοποιείται μετά το δεύτερο μήνυμα και την αφαίρεση του συρταριού.

Λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας

Αφού εκτελεστεί το επιλεγμένο πρόγραμμα, μπορεί να ξεκινήσει η λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας. Στη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας μπορείτε να μειώσετε μόνο τον χρόνο. Η θερμοκρασία είναι προρυθμισμένη στους 60°C και δεν μπορεί να αλλάξει.

1. Πιέστε το πλήκτρο επιλογής .
2. Πιέστε επανειλημμένα το πλήκτρο επιλογής **MENU**, μέχρι να επιλεγεί η λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας .
3. Εάν είναι απαραίτητο, συντομεύστε τον χρόνο διατήρησης θερμοκρασίας με το πλήκτρο . Μετά τη συντόμευση μπορείτε να αυξήσετε ξανά τον χρόνο στα 60 λεπτά.
4. Εκκινήστε τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας με το πλήκτρο επιλογής . Ο χρόνος διατήρησης θερμοκρασίας μπορεί να αλλάξει εντός 60 λεπτών από την έναρξη του προγράμματος.

Ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος

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

Συμβουλές για το μαγείρεμα

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

Καθαρισμός και φροντίδα


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

Απόρριψη




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

مقلاة تعمل بالهواء الساخن 7 لتر

- **تحذير! خطر الحروق!** يتم تمييز سطح إدخال سلة القلي وفتحات التهوية الموجودة في الجزء الخلفي من الجهاز بعلامة التحذير  "أسطح ساخنة"، والتي تلفت الانتباه إلى خطر الحروق.

- لا تدخل يدك في الجهاز المفتوح بعد إزالة حامل السلة.

- يتسرب بخار ساخن من فتحات التهوية الموجودة في الجزء الخلفي من الجهاز  وعند سحب حامل السلة. لا تمد يدك إلى الجهاز أو تتكئ عليه!

- كل من الطعام وسلة القلي ساخنة. لا تمسك سلة القلي إلا من المقبض. لا تلمس الطعام إلا بعد أن يبرد قليلاً.

- ضع سلة القلي على الأسطح المقاومة للحرارة فقط.

- تم تصميم الجهاز للاستخدام في التطبيقات المنزلية وما شابه ذلك، على سبيل المثال -في مطابخ الموظفين في المحلات التجارية، والمكاتب، وبيئات العمل المماثلة.

-في الأعمال الزراعية.

-من العملاء في الفنادق، والموتيلات،

والبيئات السكنية النموذجية الأخرى.

-في بنسيونات الإفطار.

- يجب عدم استخدام الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 0 و8 سنوات.
- يمكن استخدام الجهاز من قبل الأطفال بدءاً من عمر 8 سنوات إذا تم الإشراف عليهم باستمرار.

يمكن استخدام الجهاز من قبل الأشخاص

- الذين يعانون من ضعف في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو نقص في الخبرة و/أو المعرفة، إذا تم الإشراف عليهم أو توجيههم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهموا المخاطر الناتجة عن ذلك.

لا يسمح للأطفال باللعب بالجهاز.

- يجب ألا يتم التنظيف وصيانة المستخدم من

عزيرتي العملية، عزيري العميل،

اقرأ دليل الاستخدام بعناية قبل استخدام الجهاز، واحتفظ به لمزيد من الاستخدام. لا يجوز استخدام الجهاز إلا من قبل أشخاص على دراية بتعليمات السلامة.

التوصيل

قم بتوصيل الجهاز بمقبس كهرباء محمي مثبت بطريقة سليمة فقط. يجب أن يتوافق جهد شبكة الكهرباء مع الجهد المشار إليه على لوحة بيانات الجهاز. يتوافق الجهاز مع التوجيهات الملزمة لعلامة CE.

الهيكل

1. المبيت
2. شاشة التحكم
3. كابل توصيل مع قابس تيار كهربائي
4. مقبض/سلة القلي
5. سلة القلي مع ملحق السلة
6. لوحة البيانات (الجانب السفلي للجهاز)

تعليمات السلامة

- من أجل تجنب المخاطر والامتنال للوائح السلامة، لا يجوز إجراء أي إصلاحات على الجهاز وكابل التوصيل إلا من خلال خدمة العملاء لدينا. لذلك، في حالة حدوث إصلاح، اتصل بخدمة العملاء لدينا عبر الهاتف أو البريد الإلكتروني (انظر عناوين الخدمة في كتيب الضمان المنفصل أو على www.severin.de).

- قبل كل عملية تنظيف، اسحب قابس التيار الكهربائي واترك الجهاز يبرد.

- لأسباب تتعلق بالسلامة الكهربائية، يجب عدم معالجة المبيت وكابل التوصيل مع قابس التيار الكهربائي بالسوائل أو حتى غمرهم فيها.

- قم بتنظيف الأجزاء الفردية القابلة للإزالة في ماء الشطف الساخن بعد كل استخدام وجففها جيداً.

- راجع قسم التنظيف والعناية للحصول على تعليمات مفصلة حول التنظيف.

- الجهاز غير مخصص للتشغيل بمؤقت

- خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.

- ضع الجهاز بحرية على سطح مستقر،

ومقاوم للحرارة والرذاذ.

- قبل الأطفال دون إشراف.
- يجب إبقاء الجهاز وكابل التوصيل الخاص به بعيداً عن الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات، خاصة أثناء الاستخدام والتبريد.
- احتفظ بمواد التعبئة والتغليف بعيداً عن متناول الأطفال. من بين أمور أخرى، هناك خطر الاختناق!
- قم بتشغيل المقلاة تحت الإشراف فقط.
- لا تقم بتشغيل المقلاة دون وجود ملحق السلة في سلة القلي.
- قبل بدء التشغيل، تحقق من الجهاز بالكامل. بما في ذلك كابل التوصيل وأي ملحقات، بحثاً عن العيوب والأضرار التي قد تضيق السلامة الوظيفية للجهاز. على سبيل المثال، إذا سقط الجهاز على الأرض أو تم سحبه من كابل التوصيل، فقد تكون هناك أضرار لا يمكن رويتها من الخارج. وفي هذه الحالات، لا تقم بتشغيل الجهاز واتصل بخدمة العملاء لدينا.
- لا تضع الجهاز تحت الخزائن المعلقة، مباشرة على الحائط أو في الزاوية.
- حافظ على مسافة لا تقل عن 15 سم من جميع الجوانب.
- قم بصبب الجهاز بحيث لا تتجه فتحة خروج الهواء الموجودة في الجزء الخلفي من الجهاز نحو الأشياء الحساسة للحرارة أو الشحوم أو الرطوبة؛ مثل ورق الحائط، والألواح الزجاجية، وجرار الأثاث، وما إلى ذلك.
- قم بإزالة الأشياء سريعة الاشتعال من المناطق القريبة من الجهاز.
- لا تقم بتغطية فتحات التهوية الموجودة بالجهاز!
- يجب ألا يغطي الجهاز أو كابل التوصيل قريباً جدًا من لوح تسخين ساخن أو لهب مكشوف. لا تدع كابل التوصيل يتدلى لأسفل، واحتفظ به بعيداً عن أجزاء الجهاز الساخنة.
- قبل نقل الجهاز، يجب أن يبرد جيداً أولاً.
- اسحب قابس التيار الكهربائي،
- بعد كل استخدام.
- في حال حدوث أعطال أثناء التشغيل.
- قبل كل عملية تنظيف.
- لا تسحب قابس التيار الكهربائي من المقبس باستخدام كابل التوصيل، بل أمسك قابس التيار الكهربائي.
- لا تلمس قابس التيار الكهربائي بأيدي مبللة.
- عند ملء الطعام الموجود في سلة القلي وإزالته، لا تستخدم أدوات المطبخ المعدنية لتجنب خدش الطلاء.
- إذا تم تشغيل الجهاز بشكل خاطئ أو استخدامه لأغراض أخرى غير الغرض المقصود منه، فلا يمكن تحمل أي مسؤولية عن أي أضرار قد تحدث.

- قبل التشغيل الأولي
- قم بإزالة جميع بقايا التغليف والمصقات من الجهاز قبل التشغيل لأول مرة. لا تقم بإزالة لوحة البيانات.
- قم بتنظيف الجهاز كما هو موضح في قسم التنظيف والعناية.
- قم بتسخين الجهاز مع سلة القلي لمدة 30 دقيقة إلى 200 درجة مئوية بدون محتويات، ولكن مع ملحق السلة، بحيث يمكن أن تهذ الرائحة الخاصة بالجهاز (انظر التحضير عن طريق الضبط اليدوي للوقت ودرجة الحرارة).
- تأكد من التهوية الكافية من خلال النوافذ المفتوحة أو أبواب الشرفات.
- ثم قم بتنظيف الجهاز مرة أخرى كما هو موضح في قسم التنظيف والعناية.

وضع الاستعداد

- إذا لم يتم استخدام الجهاز ولم يتم الضغط على أي زر، فسيتحول الجهاز إلى وضع الاستعداد.


شاشة التحكم

- باستخدام شاشة التحكم، يمكن تشغيل الجهاز وإيقاف تشغيله ويمكن تحديد الوظائف الفردية. تضيء الوظائف المحددة أو تومض.
- لتحديد البرامج التلقائية، اضغط أولاً على الزر **MENU**.

أزرار تحديد درجة الحرارة أعلى/أقل	
عرض درجة الحرارة المضبوطة مسبقاً على الشاشة بالدرجة المنوية	
أزرار تحديد الوقت أعلى/أقل	
عرض الوقت المضبوط مسبقاً على الشاشة بالدقيقة	
مؤشر المروحة قيد التشغيل	
مؤشر وظيفة الاهتزاز	SHAKE
زر تحديد البرامج التلقائية	MENU
زر تحديد وظيفة تأخير البدء	
زر التحديد تشغيل/إيقاف وبدء/توقف	
زر تحديد وظيفة الذاكرة	MEMORY
عرض مساحة تخزين الذاكرة M1	M1
عرض مساحة تخزين الذاكرة M2	M2













الإستخدام المقصود

- الجهاز مناسب لطهي الطعام فقط. يعتبر أي استخدام آخر غير لائق وقد يؤدي إلى إصابات خطيرة وأضرار بالجهاز.
- الجهاز غير مناسب للتشغيل بالزيت أو الدهون، كما هو الحال مع المقالي التقليدية.
- استخدم الجهاز في الأماكن الداخلية فقط.

عرض درجة الحرارة بالدرجة المنوية	°C
عرض الوقت بالدقيقة	MIN
زر تحديد وظيفة الاهتزاز	SHAKE
عرض البرامج التلقائية	

3. اضغط على زر Start-Stop (بدء-توقف) $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$.
 يتم قلي الطعام. تضئى درجة الحرارة ووقت التشغيل المتبقى بالتناوب على الشاشة. يضئى زر التحديد $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ باستمرار. عندما ينتهى الوقت، سنصدر إشارة صوتية. أخرج سلة القلي من المقلاة بواسطة المقبض.
4. صب الطعام في وعاء مقاوم للحرارة.
5. اترك سلة القلي مع ملحق السلة لتبرد.
6. اسحب قاييس التيار الكهربائي من المقبس.
7. قم بتنظيف سلة القلي مع ملحق السلة كما هو موضح في قسم "التنظيف والعناية".

الإعدادات الافتراضية للبرامج التلقائية

الوقت	درجة الحرارة	الطعام المراد طهيهِ	الرمز
20 دقيقة	200 درجة مئوية	بطاطا مقليه (مجعدة)	
10 دقائق	180 درجة مئوية	لحم الخنزير المقدد	
20 دقيقة	180 درجة مئوية	دجاج	
12 دقيقة	180 درجة مئوية	شريحة لحم/إريش لحم	
15 دقيقة	160 درجة مئوية	كعك صغير في قالب كعك أمنة للفرن	
60 دقيقة	60 درجة مئوية	وظيفة الحفاظ على الدفء	
10 دقائق	180 درجة مئوية	سمك	
15 دقيقة	180 درجة مئوية	طعام مجمد	
12 دقيقة	180 درجة مئوية	روبيان	
15 دقيقة	160 درجة مئوية	خبز	
15 دقيقة	160 درجة مئوية	توفو	
15 دقيقة	160 درجة مئوية	خضروات	

تحضير الجهاز

1. ضع الجهاز على سطح جاف، ومستو، وغير قابل للانزلاق، ومقاوم للحرارة، ولا يتفاعل أيضاً مع الأقدام المطاطية.
2. جهز الطعام المراد طهيهِ.
3. قم بإزالة سلة القلي وأدخل ملحق السلة.
4. ضع الطعام في سلة القلي. يجب عدم تجاوز علامة "الحد الأقصى".
5. أدخل سلة القلي في المقلاة.

تشغيل الجهاز

1. أدخل قاييس التيار الكهربائي في المقبس. تضئى جميع الرموز الموجودة على الشاشة لفترة وجيزة وتصدر إشارتين صوتيتين قصيرتين. يضئى زر التحديد $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ باستمرار.
2. اضغط على زر التحديد $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$. سيظهر الآن خيار تحديد وقت الطهي ودرجة الحرارة بالتناوب على الشاشة ويومض.

ملاحظة! إذا لم يحدث أي استخدام آخر بعد التشغيل، يتم تنشيط حالة الاستعداد. من حالة الاستعداد، يتم فتح التحديد اليدوي لوقت الطهي ودرجة الحرارة أولاً.
 إنهاء عملية الطهي قبل انتهاء الوقت:
 اضغط على زر التحديد $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ لمدة 3 ثوان تقريباً.
 ستستمر المرحلة في العمل لبعض الوقت بعد إيقاف تشغيل الجهاز.
 لا يمكن إجراء المزيد من الإعدادات خلال هذا الوقت.

التحضير مع البرامج التلقائي

ملاحظة! لا تستخدم وظيفة تأخير البدء (L) في حالة تحضير الأطعمة القابلة للتلف (مثل اللحوم أو الأسماك).

هناك 12 برنامجًا تلقائيًا متاحًا مع أوقات ودرجات حرارة مضبوطة مسبقًا.

1. الإجراء كما هو موضح تحت عنوان "تحضير الجهاز" و"تشغيل الجهاز".
2. بعد تشغيل الجهاز، اضغط بشكل متكرر على زر التحديد MENU للتبديل بين البرامج.
 يتم عرض درجة الحرارة والوقت بالتناوب.

نصيحة!

إذا كان من المقرر ضبط درجة الحرارة والوقت بشكل فردي، فيمكن من خلال الضغط على الأزرار $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ أو $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ ضبط درجة الحرارة المطلوبة أو الوقت المطلوب.

التحضير عن طريق الضبط اليدوي للوقت ودرجة الحرارة

ملاحظة! لا تستخدم وظيفة تأخير البدء (☺) في حالة تحضير الأطعمة القابلة للتلف (مثل اللحوم أو الأسماك).

1. الإجراء كما هو موضح تحت عنوان "تحضير الجهاز" و"تشغيل الجهاز".
على الشاشة، يومض مؤشر ⏲ ودرجة الحرارة المضبوطة مسبقاً ☺ بالتناوب مع مؤشر ⏲ والوقت المضبوط مسبقاً بالداقنق.
2. استخدم الأزرار ⏲ + أو - لضبط درجة الحرارة.
3. استخدم الأزرار ⏲ + أو - لضبط الوقت (بالداقنق).

ملاحظة! يتم تغيير درجة الحرارة بخطوات قدرها 5 درجات مئوية في نطاق 60 إلى 200 درجة مئوية.
يتم تغيير الوقت بخطوات بال دقيقة في نطاق من دقيقة واحدة إلى 60 دقيقة.
اضغط على الأزرار ⏲ + أو - مع الاستمرار للتمرير للأمام وللخلف بسرعة.

4. اضغط على زر التحديد ⏲.
☺ يتم فلي الطعام. تضيء درجة الحرارة ووقت التشغيل المتبقي بالتناوب على الشاشة.
يضيء زر التحديد ⏲ باستمرار، ويشير مع المؤشر ⏲ إلى التشغيل. يمكن تغيير وقت الطهي ودرجة الحرارة في أي وقت أثناء التشغيل كما هو موضح أعلاه.
عندما ينتهي الوقت، تصدر إشارة صوتية.
تابع كما هو موضح تحت عنوان "التحضير مع البرنامج التلقائي" 4-8.

مقاطعة عملية الطهي:

1. أثناء التشغيل، اضغط على زر التحديد ⏲.
تتم مقاطعة عملية التسخين، ويتم إيقاف الوقت، ويومض زر التحديد ⏲. خلال هذا الوقت، ستستمر المروحة في العمل ليضع ثوان.
متابعة عملية الطهي:
2. اضغط على زر التحديد ⏲ مرة أخرى.

وظيفة الذاكرة

باستخدام وظيفة الذاكرة MEMORY، يمكن حفظ برنامجين فرديين لوقت الطهي ودرجة الحرارة.

1. اضغط على زر التحديد ⏲.
يتم الآن عرض خيار التحديد المسبق لوقت الطهي ودرجة الحرارة بالتناوب على الشاشة ويومض.
2. اضغط على زر التحديد لوظيفة الذاكرة MEMORY مرة واحدة للذاكرة M1 ومرتين للذاكرة M2. إذا كانت الذاكرة فارغة، فسيتم عرضها لمدة 15 دقيقة عند 180 درجة مئوية.
3. استخدم الأزرار + أو - لضبط درجة الحرارة والوقت المطلوبين.
4. اضغط مع الاستمرار على زر اختيار وظيفة الذاكرة MEMORY لمدة 3 ثوان تقريباً حتى تصدر إشارة صوتية لحفظ الإعداد في الذاكرة المحددة.

فتح الذاكرة:

1. بعد التشغيل، اضغط على زر تحديد وظيفة الذاكرة MEMORY مرة واحدة للذاكرة M1 ومرتين للذاكرة M2.
2. استخدم زر التحديد ⏲ لبدء عملية الطهي.

وظيفة تأخير البدء

ملاحظة! لا يجوز استخدام هذه الوظيفة إلا عندما يكون الشخص موجوداً في أماكن المعيشة.
ملاحظة! لا تستخدم وظيفة تأخير البدء (☺) في حالة تحضير الأطعمة القابلة للتلف (مثل اللحوم أو الأسماك).

1. الإجراء كما هو موضح تحت عنوان "تحضير الجهاز" و"تشغيل الجهاز".
2. اضبط درجة الحرارة والوقت أو حدد وظيفة البرنامج المطلوبة.
3. اضغط على زر التحديد ☺. تعرض الشاشة الآن 90 دقيقة.
4. استخدم الأزرار ⏲ + أو - لضبط وقت تأخير البدء: 10<-20<-30<-60<-90<-120<-150<-180
5. اضغط على زر التحديد ⏲.
☺ يبدأ المؤقت. يومض زر التحديد ☺ وتعرض الشاشة الوقت المتبقي حتى يبدأ البرنامج. تبدأ عملية الطهي بعد انقضاء الدقائق المحددة.

ملاحظة! إذا لم يتم الضغط على زر التحديد ⏲، فسيظل الجهاز قيد التشغيل.

أثناء الوظيفة، قم بتغيير وقت التأخير:

1. اضغط مرتين على زر التحديد ☺.
2. تعرض الشاشة 90 دقيقة.
اضبط وقت التأخير المطلوب الجديد وابدأ عملية الطهي.

وظيفة الاهتزاز

بعد مرور نصف وقت الطهي، تنذرك وظيفة الاهتزاز باستخدام الرمز الواض **SHAKE** والإشارات الصوتية القصيرة بأنه يجب إعادة توزيع الطعام المراد طهيها أو قلبه أو هزه عدة مرات أثناء وقت الطهي.
ميزة خاصة هي برنامج "البطاطا المقلية". يؤدي هذا البرنامج إلى إصدار الرسالة بعد مرور ثلث وثلثي وقت الطهي.

1. اضغط على زر التحديد **SHAKE** قبل بدء البرنامج أو بعده.
☺ يضيء الرمز **SHAKE** باستمرار.
يومض الرمز بعد الوصول إلى نصف (ثلث/ثلثي) في حالة "البطاطا المقلية" ووقت الطهي.
بعد إزالة الدرج، يتم إلغاء تنشيط وظيفة الاهتزاز. في برنامج "البطاطا المقلية"، يتم إلغاء تنشيط وظيفة الاهتزاز بعد الرسالة الثانية وسحب الدرج إلى الخارج.

وظيفة الحفاظ على الدفء

بعد انتهاء البرنامج المحدد، يمكن بدء تشغيل وظيفة الحفاظ على الدفء.
في وظيفة الحفاظ على الدفء، يمكن تقصير الوقت فقط. يتم ضبط درجة الحرارة مسبقاً على 60 درجة مئوية ولا يمكن تغييرها.

1. اضغط على زر التحديد ⏲.
2. اضغط على زر التحديد **MENU** بشكل متكرر حتى يتم تحديد وظيفة الحفاظ على الدفء ☺.
3. إذا لزم الأمر، قم بتقصير وقت الحفاظ على الدفء باستخدام ⏲ -.
4. بعد التقصير، يمكن زيادة الوقت مرة أخرى إلى 60 دقيقة.
ابدأ وظيفة الحفاظ على الدفء باستخدام زر التحديد ⏲.
يمكن تغيير وقت الحفاظ على الدفء في غضون 60 دقيقة من بدء البرنامج.

تم الانتهاء من عملية الطهي بعد انقضاء الوقت، ستصدر 3 إشارات صوتية قصيرة وسيتم تنشيط حالة الاستعداد.

نصائح التحضير

- يمكن تحضير الطعام وفقًا للإعداد الأساسي للبرامج التلقائية أو وفقًا للإعدادات الفردية.
- أوقات الطهي المشار إليها إرشادية فقط.
- اعتمادًا على طبيعة الطعام المراد طهيه، يجب ضبط وقت الطهي ودرجة الحرارة المحددين.
- في حالة الكميات الكبيرة، يزداد وقت التحضير. نوصي بتقليب الطعام عدة مرات.
- إذا كان الطعام دافئًا جدًا، فمن المستحسن خفض درجة الحرارة أو لاقبل تقصير وقت الطهي.
- نوصي بدرجة حرارة لا تزيد عن 170 درجة مئوية للقلي الواعي غذائيًا للأطعمة المقلية المشوية. تقلل درجة حرارة القلي المنخفضة مع تقليل كمية القلي في نفس الوقت من تكوين المواد الضارة بالصحة.

التنظيف والعناية

- قبل كل عملية تنظيف، اسحب قابس التيار الكهربائي واترك المقلاة تبرد جيدًا.
- **تنبيه!** خطر التعرض لصدمة كهربائية! لأسباب تتعلق بالسلامة الكهربائية، لا تقم بمعالجة المبيت وكابل التوصيل بالسوائل أو حتى تغمرهما فيهما!
- **ملاحظة!** لا تستخدم مواد تنظيف حادة أو كاشطة حتى لا تخدش المبيت والطلاء الخزفي الموجود بسلة القلي وملحق السلة.
- **ملاحظة!** يمكن تنظيف جميع الأجزاء القابلة للإزالة في غسالة الأطباق. ومع ذلك، نظرًا لأن ملح منظف غسالة الأطباق يمكن أن يهاجم طلاء عدم الالتصاق في حالة التنظيف المتكرر، يوصى بالتنظيف اللطيف يدويًا.
- قم بإزالة ملحق السلة من سلة القلي باستخدام مقبض السيليكون.
- قم بتنظيف سلة القلي وملحق السلة في ماء الشطف الساخن وجففهما جيدًا.
- امسح المبيت وسطح إدخال سلة القلي بقطعة قماش مبللة.

التخلص من المنتج

- يجب التخلص من الأجهزة التي تحمل هذا الرمز بشكل منفصل عن النفايات المنزلية. تحتوي هذه الأجهزة على مواد خام قيمة يمكن إعادة تدويرها. يحمي التخلص السليم البيئة وصحة من حولك. ستوفر لك إدارة بلديتك أو وكيلك المتخصص معلومات حول التخلص السليم.



SEVERIN Elektrogeräte GmbH

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-1333

information@severin.de

MANUAL FR 2462 02/25
Technische Änderungen vorbehalten. /
Model specifications are subject to change.

