



ART.-NR. FR 2445

| | | | |
|-----------|-----------------------------|-----------------------------|----|
| DE | Gebrauchsanweisung | Heißluftfritteuse | 4 |
| GB | Instructions for use | Air fryer | 9 |
| FR | Mode d'emploi | Friteuse sans huile | 13 |
| NL | Gebruiksaanwijzing | Hotelucht friteuse | 18 |
| ES | Instrucciones de uso | Freidora por aire caliente | 23 |
| IT | Manuale d'uso | Friggitrice ad aria | 28 |
| DK | Brugsanvisning | Varmluft frituregryde | 33 |
| SE | Bruksanvisning | Varmluftsfritös | 37 |
| FI | Käyttöohje | Kuumailmakeitin | 41 |
| PL | Instrukcja obsługi | Frytkownica z termoobiegiem | 45 |
| GR | Οδηγίες χρήσεως | Αεροφριτέζα | 50 |
| RU | Руководство по эксплуатации | Воздушная фритюрница | 55 |

Liebe Kundin, lieber Kunde,

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

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

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

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

Lernen Sie die SEVERIN-Produktvielfalt kennen und besuchen Sie uns unter **www.severin.de** oder **www.severin.com**.

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



Heißluftfritteuse

Liebe Kundin, lieber Kunde,

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

Anschluss



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

Aufbau

1. Bediendisplay
2. Gehäuse
3. Korbeinsatz mit keramischer Beschichtung
4. Korbträger mit keramischer Beschichtung
5. Entriegelung
6. Griff
7. Anschlussleitung mit Netzstecker
8. Symbole im Bediendisplay

Sicherheitshinweise

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

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

- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
 - in Küchen von Mitarbeitern in Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen,
 - in landwirtschaftlichen Betrieben,
 - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
 - in Frühstückspensionen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden.
- Es kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und / oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Die Fritteuse nur unter Aufsicht betreiben.
- Die Fritteuse nicht ohne Korb im Korbräger betreiben.
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen und unseren Kundendienst kontaktieren.
- Das Gerät nicht unter Hängeschränke, direkt an eine Wand oder in eine Ecke stellen.
- Leicht entflammbare Gegenstände aus der Nähe des Gerätes entfernen.
- Die Lüftungsschlitze am Gerät nicht abdecken!
- Weder das Gerät noch die Anschlussleitung dürfen einer heißen Kochplatte oder offenen Flammen zu nahe kommen. Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen und von heißen Geräteteilen fernhalten.
- Bevor das Gerät transportiert wird, muss es zunächst gründlich abkühlen.
- **Den Netzstecker ziehen,**
 - nach jedem Gebrauch,
 - bei Störungen während des Betriebes,
 - vor jeder Reinigung.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen, sondern den Netzstecker anfassen.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.










Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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


Vor der ersten Inbetriebnahme

- Vor der ersten Inbetriebnahme sämtliche Verpackungsreste und Aufkleber vom Gerät entfernen.
- Das Gerät für 15 Minuten auf 200 °C ohne Inhalt aufheizen, damit der Eigengeruch des Gerätes abklingen kann (siehe „Zubereitung durch manuelle Einstellung von Zeit und Temperatur“).
- Für ausreichende Lüftung durch geöffnete Fenster oder Balkontüren sorgen.
- Anschließend das Gerät reinigen wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben.









Bediendisplay



| | |
|---|---|
|  | Anzeige Automatik Programme |
|  | Wahlkosten Temperatur höher / niedriger |
|  | Anzeige Zubereitung / Heißluft |
|  | Anzeige Aufheizen |
|  | Anzeige Temperatur im Display |
|  | Anzeige Restlaufzeit im Display |
|  | Wahlkosten Zeit höher / niedriger |
|  | Wahlkosten An / Aus & Start / Stop |
|  | Wahlkosten Automatikprogramme & Speichern Änderung Automatikprogramme (Memory-Funktion) |

Gerät vorbereiten



1. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Oberfläche, die zudem nicht mit den Gummifüßen reagiert.
2. Bereiten Sie das Gargut vor.
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
4. Füllen Sie Ihr Gargut in den Korbträger mit dem Korbeinsatz. Achten Sie darauf, dass die „MAX“-Markierung nicht überschritten wird.
5. Setzen Sie den Korbträger in die Fritteuse ein. Wenn der Korbträger richtig eingesetzt wurde, ertönt ein Signalton und das Display leuchtet kurz auf. Die rote Kontrollleuchte an der Gerätefront leuchtet. Das Gerät lässt sich ohne Korbträger nicht bedienen.
6. Schalten Sie die Fritteuse ein, indem Sie die Taste  **2 Sekunden** lang drücken! Zum Ausschalten drücken Sie die Taste ebenfalls zwei Sekunden lang. Wird das Gerät nicht benutzt, schaltet es sich nach kurzer Zeit aus.


Zubereitung mit Automatikprogramm


| Symbol | Gargut | Tipps | Temperatur | Zeit |
|--|--|---|------------|---|
|  | Pommes frites (tiefgefroren) | 1 x wenden Max. 1,5 kg: mehrmals wenden | 200 °C | 20 – 30 min 35 – 45 min |
|  | Speck | | 180 °C | 16 min |
|  | Hähnchenteile (frisch) Hähnchenteile (tiefgefroren) | 1 x wenden 1 x wenden | 180 °C | 20 – 25 min 22 – 25 min, je nach Dicke |
| | Hähnchen (ganz, max. 1,5 kg) | mehrmals wenden | | 60 min |
|  | Shrimps (frisch) Shrimps (tiefgefroren) | | 180 °C | 12 min 15 – 17 min |
|  | Fleisch | | 180 °C | 10 – 16 min, je nach Dicke |
|  | kleine Kuchen in backofengeeigneten Kuchenformen | | 200 °C | 13 – 17 min |
|  | Gemüse, z.B. Karotten Zucchini | 1 x wenden 1 x wenden | 160 °C | 15 – 17 min 10 – 12 min |
|  | Fisch | | 180 °C | 18 min |

- Gehen Sie vor wie unter „Gerät vorbereiten“ 1-6 beschrieben und tippen Sie die Taste  an.
☞ Im Display leuchtet das erste Automatikprogramm.
- Tippen Sie so lange die Taste  an, bis das Automatikprogramm leuchtet, das Sie verwenden wollen. Temperatur und Zeit werden wechselnd angezeigt.

Tipp!






Wenn Sie die Temperatur und Zeit individuell anpassen möchten, können Sie durch Drücken der Tasten  bzw.  die gewünschte Zeit bzw. Temperatur einstellen.

Mit Hilfe der **Memory-Funktion** können die Änderungen im Automatikprogramm dauerhaft gespeichert werden. Drücken Sie dazu die Taste  für ca. 2 Sekunden. Die Speicherung wird durch zwei Signaltöne bestätigt.

- Tippen Sie die Taste  an.
☞ Das Gargut wird frittiert. Im Display leuchten abwechselnd die Temperatur und die Restlaufzeit auf. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönen Signaltöne.
- Nehmen Sie den Korbträger am Griff aus der Fritteuse heraus.

- Drücken Sie die Verriegelung am Griff des Korbeinsatzes und nehmen Sie den Korbeinsatz heraus.
- Schütten Sie das Gargut in ein hitzebeständiges Gefäß.
- Lassen Sie den Korbträger und den Korbeinsatz abkühlen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose
- Reinigen Sie den Korbträger und den Korbeinsatz, wie in „Reinigung und Pflege“ beschrieben

Zubereitung durch manuelle Einstellung von Zeit und Temperatur

- Gehen Sie vor wie unter „Gerät vorbereiten“ 1-6 beschrieben.
- Stellen Sie mit Hilfe der Tasten  oder  die Minuten ein.
- Stellen Sie mit Hilfe der Tasten  oder  die Temperatur ein.
- Tippen Sie die Taste  an. Im Display leuchten abwechselnd die Temperatur und die Restlaufzeit auf.
☞ Das Gargut wird frittiert. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönen Signaltöne.
- Gehen Sie weiter vor wie unter „Zubereitung mit Automatikprogramm“ 4-9 beschrieben.

Zubereitungs-Tipps

- Bereiten Sie Ihre Speisen nach der Grundeinstellung der Automatik-Programme zu oder ändern Sie diese nach Ihren Wünschen.
- 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 Frittieretemperatur mit gleichzeitig reduzierter Frittiermenge verringert die Bildung von gesundheitsschädlichen Stoffen.
- Vielfältige Rezeptideen für Ihre Heißluftfritteuse finden Sie hier



oder unter www.severin.de/Service/Rezepte

Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und die Fritteuse gründlich abkühlen lassen.
- Das Gehäuse und die Anschlussleitung aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandeln oder gar darin eintauchen!
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden, um das Gehäuse und die keramische Beschichtung an Korbeinsatz und -träger nicht zu zerkratzen.
- Den Korbeinsatz und den Korbträger im heißen Spülwasser reinigen und gründlich abtrocknen.
- Die Einzelteile nicht in der Spülmaschine reinigen!
- Das Gehäuse und die Einschubfläche für den Korbträger 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 / Ersatzteil-Shop“ bestellt werden.

Entsorgung



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

Garantie

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

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. Operating display
2. Housing
3. Basket insert with ceramic coating
4. Basket holder with ceramic coating
5. Release button
6. Handle
7. Power cord with plug
8. Display symbols

Important safety instructions

- In order to avoid hazards, repairs to this electrical appliance or its power cord must be carried out by our customer service. If repairs are needed, please send the appliance to our customer service department (see appendix).
- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the housing or power cord with water and do not immerse them.
- For detailed information on cleaning the appliance, please refer to the section *Cleaning and care*.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control

system.

- Place the appliance on a stable, heat-resistant work surface impervious to splashes and stains, with sufficient space around it.
- **Caution:** Once the basket holder has been removed, do not touch the interior of the fryer. The surface where the holder is inserted is marked with a warning sign 'Hot surfaces' , drawing your attention to this danger.
- **Caution:** When the basket holder is pulled out, hot steam is emitted. Steam is also emitted through the rear ventilation slots. Keep your hands away from the area above the unit and do not lean over it.
-  The food itself, the holder and the insert are hot. Always use the handle when touching the holder or basket. Wait for the food to cool down slightly before touching it.
- Always place the basket holder onto a heat-resistant surface.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as the
 - staff kitchens in shops, offices and other similar working environments,
 - agricultural working environments,
 - by customers in hotels, motels etc. and similar accommodation,
 - in bed-and breakfast type environments.
- 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.
- The appliance and its power cord must be kept well away from children under 8 at all times.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children - such materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- Do not leave the deep fryer unattended while in use.
- Do not operate the fryer without the basket fitted in its holder.
- Every time the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance. In this case, please contact our customer service.
- Do not place the appliance underneath any wall-cupboards or hanging objects, nor directly by a wall or in a corner.
- Ensure that no inflammable materials are stored in the vicinity.
- **Caution:** Do not cover the ventilation slots.
- **Caution:** Do not allow the appliance or its power cord to touch hot surfaces or to come into contact with any heat sources. Do not allow the power cord to hang free; the cord must be kept well away from hot parts of the appliance.
- Let the appliance cool down sufficiently before moving it.
- **Always remove the plug from the wall socket**
 - after use,
 - in case of any malfunction, and
 - before cleaning the appliance.

- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.










Intended use

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


Before using for the first time

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










Operating display



| | |
|---|--|
|  | Display - Automatic programmes |
|  | Selector keys - Temperature higher / lower |
|  | Display - Cooking / Hot-air |
|  | Display - Heating up |
|  | Display - Temperature |
|  | Display - Remaining running time |
|  | Selector keys - Time increase / decrease |
|  | Selector key - On / Off & Start / Stop |
|  | Selector key - Automatic programmes & Saving changes to automatic programmes (Memory function) |

Preparing the unit



1. Always place the unit on a dry, level, non-slip and heat-resistant surface impervious to contact with the rubber feet.
2. Prepare the food to be air-fried.
3. Insert the plug into the socket.
4. Put the food into the basket with the holder fitted. Make sure you do not exceed the 'MAX' marking.
5. Install the basket holder in the appliance. If it is fitted correctly, a beep signal is heard and the display flashes briefly. The red indicator lamp on the front comes on. Without the holder fitted, the appliance cannot be operated.
6. Turn the fryer on by pressing the  key for **2 seconds**. To switch off, press it again for 2 seconds. If the appliance is not being used, it will switch off automatically after a short time.


Using automatic programmes


| Symbol | Food | Tips | Temperature | Time |
|--|--|---|-------------|--|
|  | French fries (deep-frozen) | Turn once Max. 1.5 kg Turn repeatedly | 200 °C | 20 – 30 min 35 – 45 min |
|  | Bacon | | 180 °C | 16 min |
|  | Chicken parts (fresh) Chicken parts (deep-frozen) | Turn once Turn once | 180 °C | 20 – 25 min 22 – 25 min, depending on thickness |
|  | Chicken (whole, max. 1.5 kg) | Turn repeatedly | | 60 min |
|  | Shrimps (fresh) Shrimps (deep-frozen) | | 180 °C | 12 min 15 – 17 min |
|  | Meat | | 180 °C | 10 – 16 min, depending on thickness |
|  | Small cakes in ovenproof cake-tins | | 200 °C | 13 – 17 min |
|  | Vegetables, eg zucchini carrots | Turn once Turn once | 160 °C | 15 – 17 min 10 – 12 min |
|  | Fish | | 180 °C | 18 min |

1. Proceed as described under *Preparing the unit* (1-6) and tap the  key.
 ➔ The first automatic programme shows on the display.
2. Keep tapping the  key until the desired automatic programme is shown. Temperature and time alternate in the display.

Hint:

To adjust the temperature and time settings individually, press the  or  keys to set the time resp. temperature.

The **Memory function** allows for permanently saving changes to the automatic programme. This is done by keeping the  key pressed for approx. 2 seconds. 2 beep signals confirm that the setting has been saved.

3. Tap the  key.
 ➔ The food is now being cooked. The display changes between temperature and remaining running time. Audible beeps indicate that the pre-set processing time has elapsed.

- Use the handle to remove the basket holder from the fryer.
- Press the release on the basket handle and take out the basket.
- Transfer the cooked food into a heat-resistant container.
- Allow the basket holder and basket sufficient time to cool down.
- Remove the plug from the wall socket.
- Clean the basket holder and basket as described under *Cleaning and care*.

Using the manual temperature / time selection

- Proceed as described under *Preparing the unit* (1-6).
- Use the **▲** or **▼** keys to adjust the minutes.
- Use the **▲** or **▼** keys to adjust the temperature.
- Tap the **⏸** key. The display alternates between temperature and remaining running time.
 - ➔ The food is now being cooked. Audible beeps indicate that the pre-set processing time has elapsed.
- Proceed as described in the section *Using automatic programmes*, steps 4-9.

Useful hints for air-frying

- You can prepare your food using the basic automatic programme settings, or adjust the settings according to your own requirements.
- 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 amyloseous food, i.e. food with a higher-than-average starch content. With the reduced frying temperature, and with an equally reduced amount of food in the frying basket, the build-up of substances detrimental to health is limited to a minimum.
- There is a wide range of recipe ideas for your hot-air fryer



or under www.severin.de/Service/recipes

Cleaning and care

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

Disposal



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

Guarantee

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

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

Friteuse sans huile

Chère cliente, Cher client,

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

Branchement au secteur

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

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

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



Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Écran d'affichage
2. Boîtier
3. Panier revêtement céramique
4. Support panier revêtement céramique
5. Bouton de libération
6. Poignée
7. Cordon d'alimentation avec fiche
8. Symboles d'affichage

Consignes de sécurité importantes










- Afin d'éviter tout risque de blessures, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. Si des réparations sont nécessaires, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente (voir appendice).
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas nettoyer le boîtier ou le cordon d'alimentation à l'eau et ne pas les immerger.
- Pour des informations détaillées concernant le nettoyage de l'appareil, veuillez vous référer au paragraphe *Entretien et nettoyage*.
- L'appareil n'est pas destiné à être

utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.


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

- et dans des maisons d'hôtes.
 - Les enfants de moins de 8 ans ne sont pas autorisés à utiliser cet appareil.
 - Cependant, les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent utiliser l'appareil à condition d'être surveillés en permanence.
 - L'appareil ne peut être utilisé par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si celles-ci ont été formées à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisées, et si elles en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.
 - Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
 - Ne laissez pas les enfants nettoyer ou procéder à des travaux d'entretien ou de maintenance sur l'appareil.
 - L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être, à tout moment, tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
 - **Attention** : Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
 - Ne laissez pas la friteuse sans surveillance quand elle est en fonctionnement.
 - Ne pas faire fonctionner la friteuse sans le panier dans son support.
 - Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé. Dans ce cas, contactez notre Service Clientèle.
 - Ne mettez pas l'appareil sous des placards muraux ou des objets suspendus, ni directement à côté d'un mur ou dans un coin.
 - Eviter la présence d'objets ou de matières inflammables à proximité de l'appareil.
 - **Attention** : Ne pas couvrir les orifices de ventilation.
 - **Attention** : Ne permettez jamais que l'appareil ou le cordon d'alimentation touche une surface chaude ou entre en contact avec une source de chaleur. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre librement ; le cordon devra toujours être tenu à l'abri des surfaces brûlantes de l'appareil.
 - Laissez l'appareil refroidir suffisamment avant de le déplacer.
 - **Débranchez toujours la fiche de la prise**
 - après utilisation,
 - en cas de fonctionnement défectueux,
 - avant de nettoyer l'appareil.
 - Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
 - Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.
- Utilisation correcte**
- Cet appareil est utilisé uniquement pour la cuisson d'aliments. Tout autre type d'utilisation est considéré comme impropre et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.
 - Contrairement aux friteuses conventionnelles, cet appareil ne nécessite pas l'emploi d'huile ou de matières grasses.
- Avant la première utilisation**
- Retirez tout matériau d'emballage et autocollants avant la première utilisation.
 - Laissez chauffer l'appareil pendant 15 minutes à 200 °C sans aliment. Ceci a pour but d'éliminer l'odeur inhérente à l'appareil (voir *Utilisation de la sélection manuelle de température / du temps de cuisson*).
 - Assurez une ventilation adéquate en ouvrant fenêtres ou porte-fenêtres.
 - Nettoyez ensuite l'appareil tel indiqué au paragraphe *Entretien et nettoyage*.









Écran d'affichage




| | |
|---|---|
|  | Affichage - Programmes automatiques |
|  | Touches de sélection - Température plus élevée / plus basse |
|  | Affichage - Cuisson / Air chaud |
|  | Affichage - Réchauffage |
|  | Affichage - Température |
|  | Affichage - Temps de cuisson restant |
|  | Touches de sélection - Augmentation / Réduction du temps de cuisson |
|  | Touche de sélection - Marche / Arrêt & Allumer / Éteindre |
|  | Touche de sélection - Programmes automatiques & sauvegarde des modifications apportées aux programmes automatiques (Fonction Mémoire) |

Préparation de l'appareil





1. Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane, antidérapante, résistant à la chaleur et qui ne craint pas le contact avec les pieds en caoutchouc.
2. Préparez les aliments à cuire.
3. Branchez la fiche sur la prise murale.
4. Placez les aliments dans le panier installé dans son support. Assurez-vous que les aliments ne dépassent pas le repère 'MAX'.
5. Installez le support panier dans l'appareil. Lorsque le support panier est installé correctement, un signal sonore est émis et l'affichage clignote brièvement. Le témoin lumineux rouge à l'avant de l'appareil s'allume. L'appareil ne peut pas fonctionner sans le support panier.
6. Appuyez sur la touche  pendant **2 secondes** pour allumer la friteuse. Pour l'éteindre, appuyez à nouveau pendant 2 secondes. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, il s'arrête automatiquement après un court délai.


Utilisation des programmes automatiques

| Symbole | Aliments | Conseils | Température | Temps de cuisson |
|--|--|---|-------------|---|
|  | Frites congelées | Retournez une fois Max. 1,5 kg Retournez continuellement | 200 °C | 20 – 30 min 35 – 45 min |
|  | Lardons | | 180 °C | 16 min |
|  | Morceaux de poulet (frais) Morceaux de poulet (congelé) Poulet (entier, max. 1,5 kg) | Retournez une fois Retournez une fois Retournez continuellement | 180 °C | 20 – 25 min 22 – 25 min, en fonction de l'épaisseur 60 min |
|  | Crevettes (fraîches) Crevettes (congelées) | | 180 °C | 12 min 15 – 17 min |
|  | Viande | | 180 °C | 10 – 16 min, en fonction de l'épaisseur |
|  | Petits gâteaux dans des moules allant au four | | 200 °C | 13 – 17 min |
|  | Légumes, ex. courgette carotte | Retournez une fois Retournez une fois | 160 °C | 15 – 17 min 10 – 12 min |
|  | Poisson | | 180 °C | 18 min |






- Procédez tel indiqué au paragraphe *Préparation de l'appareil* (1-6) et appuyez sur la touche .
➔ Le premier programme automatique s'affiche à l'écran.
- Continuez à appuyer sur la touche  jusqu'à ce que le programme désiré s'affiche. La température et le temps de cuisson s'affichent en alternance à l'écran.
- Appuyez sur la touche .
➔ Les aliments sont à présent sous cuisson. L'affichage alterne entre la température et le temps de cuisson restant. Un signal sonore indique ensuite que le temps de cuisson présélectionné est écoulé.
- Utilisez la poignée pour retirer le support panier et le panier de la friteuse sans huile.
- Appuyez sur le bouton de libération du panier et retirez le panier.
- Transférez les aliments cuits dans un récipient résistant à la chaleur.
- Laissez refroidir le support panier et le panier.
- Débranchez la fiche de la prise murale.
- Nettoyez le support panier et le panier tel indiqué au chapitre *Entretien et nettoyage*.

Conseil !

Pour régler individuellement la température et le temps de cuisson, servez-vous des touches   ou   pour régler le temps de cuisson et la température.

La fonction **Mémoire** permet de sauvegarder, de façon permanente, les modifications apportées au programme automatique. Pour ceci, maintenez enfoncée, pendant environ 2 secondes, la touche : 2 signaux sonores confirment que le réglage a été sauvegardé.

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

1. Procédez tel indiqué au paragraphe *Préparation de l'appareil* (1-6).
2. Servez-vous des touches  ou  pour régler les minutes.
3. Servez-vous des touches  ou  pour régler la température.
4. Appuyez sur la touche . L'affichage à l'écran alterne entre la température et le temps de cuisson restant.
➔ Les aliments sont à présent sous cuisson. Un signal sonore indique que le temps de cuisson présélectionné est écoulé.
5. Procédez tel indiqué au paragraphe *Utilisation des programmes automatiques*, étapes 4 à 9.

Conseils pratiques pour une friture sans matières grasses

- Vous pouvez préparer vos aliments en vous servant des réglages de base du programme automatique ou en modifiant les réglages selon vos propres besoins.
- 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.
- **Avertissement** : Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas nettoyer l'extérieur de l'appareil ou son cordon d'alimentation avec un liquide quelconque ou les immerger dans l'eau.
- Pour éviter de rayer le revêtement céramique du panier et de son support, ne pas utiliser de produits abrasifs ou produits nettoyant concentrés.
- Le panier et son support doivent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse. Essuyez ensuite soigneusement.
- **Attention** : Aucune pièce n'est lavable au lave-vaisselle.
- L'extérieur du boîtier et la surface d'insertion du support panier peuvent être nettoyés avec un chiffon humide non-pelucheux.

Mise au rebut



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

Garantie

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

Hetelucht friteuse

Geachte klant,

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


Aansluiting op de netspanning

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

Beschrijving

1. Bedieningsdisplay
2. Behuizing
3. Keramisch gecoate mand
4. Keramisch gecoate mandhouder
5. Ontgrendelknop
6. Handgreep
7. Snoer met stekker
8. Display symbolen

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Om risico te voorkomen mogen reparaties aan dit elektrische apparaat of het power snoer slechts uitgevoerd worden door onze klantenservice. Wanneer reparaties nodig zijn, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant (zie aanhangsel).
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om een elektrische schok te voorkomen, de behuizing of het netsnoer niet schoonmaken met water en deze nooit onderdompelen.
- Voor uitvoerige informatie over het schoonmaken van het apparaat, raadpleeg de sectie *Onderhoud en schoonmaken*.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijdsklok of een apart afstandsbediening systeem.
- Plaats het apparaat op een stabiel, hittebestendig werkoppervlak wat niet doordringbaar is voor spetters en vlekken en dat er rondom voldoende ruimte is.
- **Let op:** Wanneer de mandhouder verwijderd is, de binnenkant van de friteuse niet aanraken. Het oppervlak van de mandhouder toont een waarschuwing symbool 'Hete oppervlakken' , die u attenderen op dit gevaar.
- **Let op:** Wanneer de mandhouder eruit gelicht wordt, wordt er hete stoom uitgestoten. Stoom wordt ook uitgestoten door de ventilatiesleuven aan de achterkant. Houd uw handen weg uit de omgeving boven het apparaat en ga er niet overheen hellen.
-  Het voedsel en de mandhouder met mand zijn heet. Gebruik alleen de handgreep bij het aanraken van de houder of de mand. Wacht tot het voedsel wat afkoelt voordat het aangeraakt wordt.
- Plaats de mandhouder altijd en alleen op een hittebestendig oppervlak.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
 - in bedrijfskeukens, in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
 - in agrarische instellingen,
 - door klanten in hotels, motels enz. en

- gelijkwaardige accommodaties, - in bed and breakfast gasthuizen.
- Kinderen onder 8 jaar oud mogen dit apparaat niet gebruiken.
- Kinderen ouder dan 8 jaar, echter, mogen dit apparaat gebruiken wanneer onder constante supervisie.
- Het apparaat mag alleen gebruikt worden door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en veiligheidsvoorschriften begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen in geen geval dit apparaat schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.
- Het apparaat en het snoer moeten altijd goed weggehouden worden van kinderen jonger dan 8 jaar.
- **Waarschuwing:** Houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- Laat de friteuse niet onbeheerd achter wanneer deze in gebruik is.
- Gebruik de hetelucht friteuse alleen wanneer de mand in zijn houder is geplaatst.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid inclusief het powersnoer als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het power snoer getrokken heeft, mag men het niet meer gebruiken: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksviligheid van het apparaat. In dit geval kunt u contact opnemen met onze klantenservice.

- Plaats het apparaat nooit onder wandkastjes of hangende dingen, dicht bij de muur of in de hoek.
- Zorg ervoor dat in de buurt ervan geen ontvlambare materialen worden opgeslagen.
- **Let op:** De ventilatiesleuven niet bedekken.
- **Waarschuwing:** Zorg ervoor dat het apparaat en het snoer niet in aanraking komen met een hete ondergrond of andere hittebronnen. Laat het snoer nooit los hangen: het snoer moet vrijgehouden worden van hete onderdelen van het apparaat.
- Laat het apparaat voldoende afkoelen voordat deze verplaatst wordt.
- **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:**
 - na gebruik,
 - wanneer het apparaat niet werkt,
 - wanneer men het apparaat schoonmaakt.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet opgevolgd, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.










Juist gebruik

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

Vóór het eerste gebruik

- Voordat men het apparaat voor de eerste keer gebruikt, verwijder alle overgebleven verpakkingsmaterialen en stickers.
- Laat het apparaat, zonder voedsel, gedurende 15 minuten opwarmen tot 200 °C. Dit zal de inherente geur van het apparaat verminderen (zie *Gebruikmaken van de handmatige temperatuur / tijd selectie*).
- Zorg voor voldoende ventilatie door het openen van ramen en buitendeuren.
- Maak het apparaat daarna schoon zoals beschreven in *Onderhoud en schoonmaken*.









Bedieningsdisplay







| | |
|---|---|
|  | Display - Automatische programma's |
|  | Selectietoetsen - Temperatuur hoger / lager |
|  | Display - Koken / Hete lucht |
|  | Display - Opwarmen |
|  | Display - Temperatuur |
|  | Display - Resterende looptijd |
|  | Selectietoetsen - Tijd toename / afname |
|  | Selectietoets - Aan / Uit & Start / Stop |
|  | Selectietoets - Automatische programma's & wijzigingen aan automatische programma's opslaan (geheugenfunctie) |

Gereedmaken van het apparaat

1. Plaats het apparaat altijd op een droog, vlak, antislip en hittebestendig oppervlak, wat ongevoelig is voor het contact met de rubber voetjes.
2. Bereid het eten wat met hetelucht gebakken moet worden.
3. Steek de stekker in het stopcontact.
4. Leg het voedsel in de mand met de houder aangebracht. Zorg ervoor dat u de 'MAX' markering niet overschrijdt.
5. Installeer de mandhouder in het apparaat. Als de mandhouder op de juiste wijze is geplaatst, luidt er een piepsignaal en het display knippert kortstondig. Het rode indicatielampje aan de voorkant gaat branden. Zonder houder kan het apparaat niet gebruikt worden.
6. Druk gedurende **2 seconden** de  toets in om de friteuse aan te zetten. Om uit te schakelen, nogmaals gedurende 2 seconden indrukken. Wanneer het apparaat niet gebruikt wordt zal het na korte tijd automatisch uitschakelen.

Gebruikmaken van de automatische programma's

| Symbol | Voedsel | Tips | Temperatuur | Tijd |
|--|---|---|-------------|--|
|  | Frietjes (diep gevoren) | Eenmaal omkeren Max. 1,5 kg Herhaaldelijk omkeren | 200 °C | 20 – 30 min 35 – 45 min |
|  | Spek | | 180 °C | 16 min |
|  | Stukjes kip (vers) Stukjes kip (diepgevroren) Kip (heel. max. 1,5 kg) | Eenmaal omkeren Eenmaal omkeren Herhaaldelijk omkeren | 180 °C | 20 – 25 min 22 – 25 min, afhankelijk van dikte 60 min |
|  | Garnalen (vers) Garnalen (diepgevroren) | | 180 °C | 12 min 15 – 17 min |
|  | Vlees | | 180 °C | 10 – 16 min, afhankelijk van dikte |
|  | Kleine cakes in ovenslave cakeblikken | | 200 °C | 13 – 17 min |
|  | Groenten, bijv. courgettes wortelen | Eenmaal omkeren Eenmaal omkeren | 160 °C | 15 – 17 min 10 – 12 min |
|  | Vis | | 180 °C | 18 min |

- Ga te werk zoals beschreven in *Gereedmaken van het apparaat (1-6)* en tik op de toets .
➔ Het eerste automatisch programma wordt op display getoond.
 - Blijf op de toets  tikken totdat het gewenste programma wordt getoond. Temperatuur en tijd worden afwisselend op het display getoond.
- Tip!**
Om de temperatuur en tijdsinstellingen afzonderlijk in te stellen, de  of  toetsen gebruiken om de tijd respectievelijk temperatuur in te stellen.
De **geheugenfunctie** maakt het permanent opslaan van wijzigingen van het automatisch programma mogelijk. Dit wordt gedaan door de  toets gedurende circa 2 seconden in te drukken. 2 piepsignalen bevestigen dat de instelling opgeslagen is.
- Tik op de  toets.
➔ Het voedsel wordt nu gekookt. Het display toont afwisselend de temperatuur en resterende looptijd. Piepsignalen geven aan dat de vooraf ingestelde verwerkingstijd is verlopen.
 - Gebruik de handgreep om de mandhouder uit de hetelucht frituse te nemen.
 - Druk op de ontgrendelknop op de handgreep van de mand en neem de mand eruit.
 - Breng het gekookte voedsel over in een hittebestendige schaal / bak.
 - Laat de mandhouder en mand voldoende lang afkoelen.
 - Neem de stekker uit het stopcontact.
 - Maak de mandhouder en mand schoon zoals beschreven in hoofdstuk *Onderhoud en schoonmaken*.

Gebruikmaken van de handmatige temperatuur / tijd selectie

1. Ga te werk zoals beschreven in *Gereedmaken van het apparaat* (1-6).
2. Gebruik de  of  toetsen om de minuten in te stellen.
3. Gebruik de  of  toetsen om de temperatuur in te stellen.
4. Tik op de  toets. Het display toont wisselend de temperatuur en resterende looptijd.
➔ Het voedsel wordt nu gekookt. Piepsignalen geven aan dat de vooraf ingestelde verwerkingstijd is verlopen.
5. Ga verder zoals beschreven in de paragraaf *Gebruikmaken van de automatische programma's*, stap 4-9.

Handige tips voor hetelucht frituren

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

Onderhoud en schoonmaken

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

Afval weggoaien



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

Garantieverklaring

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

Freidora por aire caliente

Estimado Cliente,

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

Conexión a la red eléctrica

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

Elementos componentes

1. Pantalla de funcionamiento
2. Carcasa
3. Canastilla con recubrimiento cerámico con efecto anti-adherente
4. Soporte de la canastilla con recubrimiento cerámico con efecto anti-adherente
5. Botón de liberación
6. Mango
7. Cable de alimentación con clavija
8. Símbolos de la pantalla

Instrucciones importantes de seguridad

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

la sección *Limpieza y mantenimiento*.


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

- en empresas agrícolas,
 - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y alojamientos similares,
 - en casas rurales.
 - Está prohibido el uso de este aparato por niños menores de 8 años.
 - Los niños de 8 años o mayores, pueden utilizar el aparato bajo la supervisión constante de un adulto.
 - El aparato podrá ser utilizado por personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, solo cuando hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo todo el peligro y las precauciones de seguridad.
 - Los niños no deben jugar con el aparato.
 - No se debe permitir que los niños realicen ningún trabajo de limpieza o mantenimiento del aparato.
 - El aparato y su cable eléctrico siempre se deben mantener fuera del alcance de niños menores de 8 años.
 - **Precaución:** Mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
 - Vigile la freidora durante su uso.
 - No utilice la freidora sin la canastilla correctamente instalada en el soporte.
 - Antes de utilizar el aparato, siempre se debe comprobar que tanto la unidad principal, el cable de alimentación como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato. En este caso, deberá ponerse en contacto con el servicio técnico.
 - No ponga la unidad por debajo de alacenas u objetos colgantes, ni contra el muro ni en una esquina.
 - Compruebe que no se guarda ningún material inflamable junto al grill.
 - **Cuidado:** No cubrir las ranuras de ventilación.
 - **Atención:** Evite que la unidad o el cable de alimentación entren en contacto con superficies calientes o fuentes de calor. No permita que el cable eléctrico cuelgue suelto; se debe mantener el cable suficientemente alejado de las partes calientes del aparato.
 - Antes de mover el aparato, debe esperar hasta que se haya enfriado suficientemente.
 - **Desenchufe siempre el aparato**
 - después del uso,
 - si hay una avería, y
 - antes de limpiarlo.
 - Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación; sino asir siempre la clavija misma.
 - No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Utilización correcta**
- Este aparato solo debe ser utilizado para cocinar alimentos. Cualquier otra utilización debe ser considerada inapropiada y puede provocar lesiones personales o daños materiales.
 - A diferencia de las freidoras convencionales, este aparato no está destinado a ser utilizado con aceite o grasa.
- Antes de la primera utilización**
- Antes de usar el aparato por primera vez, retire todo el material de embalaje y adhesivos.
 - Caliente el aparato durante 15 minutos a 200 °C sin alimentos. Esto reducirá el olor propio del aparato (consulte *Uso de la selección manual de temperatura / tiempo*).
 - Asegure una ventilación adecuada abriendo las ventanas o balcones.
 - Al finalizar limpie el aparato tal y como se indica en *Limpieza y mantenimiento*.









Pantalla de funcionamiento



| | |
|---|---|
|  | Pantalla - Programas automáticos |
|  | Teclas de selección - Temperatura superior / inferior |
|  | Pantalla - Cocción / Aire caliente |
|  | Pantalla - Calentando |
|  | Pantalla - Temperatura |
|  | Pantalla - Tiempo de funcionamiento restante |
|  | Teclas de selección - Incrementar / disminuir tiempo |
|  | Tecla de selección - Encender / Apagar e Inicio / Stop |
|  | Tecla de selección - Programas automáticos y Guardando cambios a programas automáticos (Función de memoria) |

Preparación del aparato

1. Coloque siempre la unidad sobre una superficie resistente al calor, antideslizante, nivelada y seca, que sea inmune al contacto con los pies de caucho.
2. Prepare los alimentos que va a freír con aire caliente.
3. Introduzca el enchufe en la toma de alimentación eléctrica.
4. Coloque los alimentos en la canastilla con su soporte instalado. Asegúrese de que no excede la marca ,MAX'.
5. Instale el soporte de la canastilla en el aparato. Con el soporte de la canastilla correctamente colocado, se escuchará una señal sonora y la pantalla parpadeará brevemente. Se enciende el piloto indicador rojo de la parte frontal. El aparato no puede funcionar sin el soporte de la canastilla correctamente colocado.
6. Pulse la tecla  durante **2 segundos** para encender la freidora. Para apagarla, pulse de nuevo durante 2 segundos.
Cuando el aparato no esté siendo utilizado, se apagará automáticamente después de un breve intervalo de tiempo.


Uso de los programas automáticos


| Símbolo | Alimentos | Consejos | Temperatura | Tiempo |
|--|--|---|-------------|---|
|  | Patatas fritas (congeladas) | Dar la vuelta una vez Max. 1,5 kg Dar la vuelta repetidas veces | 200 °C | 20 – 30 min 35 – 45 min |
|  | Beicon | | 180 °C | 16 min |
|  | Trozos de pollo (fresco) Trozos de pollo (congelado) Pollo (entero, max. 1,5 kg) | Dar la vuelta una vez Dar la vuelta una vez Dar la vuelta repetidas veces | 180 °C | 20 – 25 min 22 – 25 min, dependiendo del grosor 60 min |
|  | Langostinos (frescos) Langostinos (congelados) | | 180 °C | 12 min 15 – 17 min |
|  | Carne | | 180 °C | 10 – 16 min, dependiendo del grosor |
|  | Pastelitos en moldes para horno | | 200 °C | 13 – 17 min |
|  | Verduras, por ejemplo calabacín zanahorias | Dar la vuelta una vez Dar la vuelta una vez | 160 °C | 15 – 17 min 10 – 12 min |
|  | Pescado | | 180 °C | 18 min |

1. Siga las instrucciones de la sección *Preparación del aparato* (1-6) y toque la tecla 
 ➔ El primer programa automático aparecerá indicado en la pantalla.
2. Siga tocando la tecla  hasta visualizar el programa deseado. En la pantalla alternarán la temperatura y el tiempo.







¡Consejo!

Para ajustar individualmente los ajustes de temperatura y tiempo, utilice las teclas  o  para ajustar respectivamente el tiempo o temperatura.

La **función de Memoria** permite memorizar cambios permanentemente en los programas automáticos. Esto se realiza manteniendo pulsada la tecla  durante aproximadamente 2 segundos. 2 señales sonoras confirmarán que se ha memorizado el ajuste.

3. Toque la tecla .
 ➔ Los alimentos se están cocinando. La pantalla cambia entre la temperatura y el tiempo de funcionamiento restante. Las señales sonoras indican que ha transcurrido el tiempo de procesamiento preconfigurado.
4. Utilice el asa para extraer el soporte de la canastilla de la freidora por aire caliente.
5. Pulse el botón de liberación del mango de la canastilla y extraiga la canastilla.
6. Transfiera los alimentos cocinados a un recipiente resistente al calor.
7. Deje tiempo suficiente para que el soporte de la canastilla y la canastilla se enfrien.
8. Extraiga el enchufe de la toma de alimentación eléctrica.
9. Limpie el soporte de la canastilla y la canastilla tal y como se describe en el capítulo *Limpieza y mantenimiento*.

Uso de la selección manual de temperatura / tiempo

1. Siga las instrucciones de la sección *Preparación del aparato* (1-6).
2. Utilice las teclas  o  para ajustar los minutos.
3. Utilice las teclas  o  para ajustar la temperatura.
4. Toque la tecla . La pantalla alterna entre la temperatura y el tiempo de funcionamiento restante.
 Los alimentos se están cocinando. Las señales sonoras indican que ha transcurrido el tiempo de procesamiento preconfigurado.
5. Siga las indicaciones de la sección *Uso de los programas automáticos*, pasos 4-9.

Consejos útiles para freír con aire caliente

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

Limpieza y mantenimiento

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

Eliminación



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

Garantía

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

Friggitrice ad aria

Gentile Cliente,

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

Collegamento alla rete

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

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

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

Descrizione

1. Display operativo
2. Corpo dell'apparecchio
3. Inserto cestello con rivestimento in ceramica
4. Portacestello con rivestimento in ceramica
5. Tasto di rilascio
6. Impugnatura
7. Cavo di alimentazione con spina
8. Simboli del display

Importanti norme di sicurezza

- Per evitare ogni rischio, le riparazioni a questo apparecchio elettrico o al cavo di alimentazione devono essere effettuate dal nostro servizio di assistenza tecnica. Nel caso siano necessarie riparazioni, vi preghiamo di inviare l'apparecchio al nostro centro di assistenza tecnica (v. in appendice).
- Assicuratevi che l'apparecchio sia disinserito dalla presa di corrente e si sia raffreddato completamente prima di pulirlo.
- Per evitare rischi di scosse elettriche, non lavate con acqua e non immergete in acqua il corpo dell'apparecchio o il cavo di alimentazione.
- Per informazioni più dettagliate su

come pulire l'apparecchio, consultate la sezione *Manutenzione e pulizia*.

- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Sistemate l'apparecchio su un piano di lavoro stabile, termoresistente, resistente a schizzi e macchie e con sufficiente spazio libero tutt'intorno.
- **Avvertenza:** Dopo aver tolto il portacestello, non toccate l'interno della friggitrice. Sulla superficie di inserimento per il portacestello è riportata l'indicazione di pericolo "Superfici calde" , per attirare la vostra attenzione sul rischio esistente.
- **Avvertenza:** Nell'estrarre il portacestello è possibile che fuoriesca del vapore bollente. Il vapore fuoriesce anche dalle aperture di ventilazione sul retro dell'apparecchio. Tenete lontane le mani e non chinatevi sulla zona sopra l'apparecchio.
-  Gli alimenti e il portacestello con il suo inserto sono caldi. Usate solo l'impugnatura specifica per toccare il portacestello o il cestello. Aspettate che gli alimenti si siano raffreddati leggermente prima di toccarli.
- Poggiate il portacestello sempre e solo su una superficie termoresistente.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
 - cucine per il personale, negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,

- aziende agricole,
- clienti di alberghi, motel e sistemazioni simili,
- clienti di pensioni “bed-and-breakfast” (letto & colazione).
- Ai bambini più piccoli di 8 anni di età non deve essere consentito di mettere in funzione l'apparecchio.
- I bambini di 8 anni o più, comunque, possono manovrare l'apparecchio solo se sotto la costante supervisione di un adulto.
- L'apparecchio può essere usato anche da persone con ridotte capacità fisiche sensoriali o mentali, a condizione che siano sotto sorveglianza, che siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e che comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.
- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
- Ai bambini non deve essere consentito di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull'apparecchio.
- L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti sempre fuori della portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
- Non lasciate la friggitrice incustodita mentre è in funzione.
- Non mettete in funzione la friggitrice senza aver inserito il cestello sul suo supporto.
- Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio, controllate attentamente che l'apparecchio e gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento. Se per esempio fosse caduto battendo su una superficie dura, o se è stata usata una forza eccessiva nel tirare

il cavo di alimentazione, l'apparecchio non va più usato: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio. In questo caso, contattate il nostro servizio di assistenza tecnica.

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









Uso corretto

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


Preparazione al primo utilizzo

- Prima di adoperare l'apparecchio per la prima volta, eliminate ogni materiale e adesivo di imballaggio.
- Fate riscaldare l'apparecchio per 15 minuti sino a 200 °C senza inserire alimenti. Questo serve a diminuire il caratteristico odore dell'apparecchio (si veda la sezione *Uso dell'impostazione manuale temperatura / tempo*).
- Accertatevi che ci sia un'adeguata aerazione del locale aprendo finestre o balconi.
- In seguito, pulite l'apparecchio secondo quanto descritto nella sezione *Manutenzione e pulizia*.

Display operativo

| | |
|---|---|
|  | Display - Programmi automatici |
|  | Tasti di selezione - Aumento / Diminuzione della temperatura |
|  | Display - Cucina / Aria calda |
|  | Display - Riscaldamento |
|  | Display - Temperatura |
|  | Display - Tempo rimasto |
|  | Tasti di selezione - Aumento / Diminuzione del tempo |
|  | Tasto di selezione - Acceso / Spento e Avvio / Stop |
|  | Tasto di selezione - Programmi automatici e memoria delle modifiche ai programmi automatici (Funzione di memoria) |

Preparazione dell'apparecchio

1. Tenete l'apparecchio sempre su una superficie asciutta, piana, antiscivolo, resistente al calore, e resistente al contatto con i piedini di gomma.
2. Preparate gli alimenti da friggere ad aria.
3. Inserite la spina nella presa di corrente.
4. Mettete gli alimenti nel cestello fissato al portacestello. Accertatevi di non superare il segno di massimo indicato "MAX".
5. Inserite il portacestello nell'apparecchio. Quando il portacestello è inserito correttamente, si sente un segnale acustico e il display lampeggia brevemente. La spia luminosa rossa anteriore si accende. Senza portacestello l'apparecchio non può essere messo in funzione.
6. Premete il tasto  per **2 secondi** per accendere la friggitrice. Per spegnerla, premete di nuovo lo stesso tasto sempre per 2 secondi.
Se l'apparecchio non è utilizzato, si spegne automaticamente dopo un breve lasso di tempo.

Utilizzo dei programmi automatici





| Simbolo | Alimento | Consigli | Temperatura | Tempo |
|---------|--|--|-------------|---|
| | Patate fritte (congelate) | Girate una volta Max. 1,5 kg Girate continuamente | 200 °C | 20 – 30 min 35 – 45 min |
| | Pancetta | | 180 °C | 16 min |
| | Trance di pollo (fresco) Trance di pollo (congelato) Pollo (intero, max. 1,5 kg) | Girate una volta Girate una volta Girate continuamente | 180 °C | 20 – 25 min 22 – 25 min, dipende dallo spessore 60 min |
| | Gamberetti (freschi) Gamberetti (congelati) | | 180 °C | 12 min 15 – 17 min |
| | Carne | | 180 °C | 10 – 16 min, dipende dallo spessore |
| | Piccoli dolci in stampi da forno | | 200 °C | 13 – 17 min |
| | Ortaggi, es. zucchine carote | Girate una volta Girate una volta | 160 °C | 15 – 17 min 10 – 12 min |
| | Pesce | | 180 °C | 18 min |

- Procedete secondo quanto descritto nella sezione *Preparazione dell'apparecchio* (punti 1-6) e poi schiacciate sul tasto .
⇒ Il primo programma automatico è indicato sul display.
- Continuate a premere sul tasto sino a evidenziare sul display il programma desiderato. Sul display si alternano la temperatura e il tempo.
- Schiacciate il tasto .
⇒ Gli alimenti ora si stanno cucinando. Sul display si alternano l'indicazione della temperatura e quella del tempo di funzionamento rimanente. Dei segnali acustici indicano lo scadere del tempo di programmazione preimpostato.
- Impugnate il manico per rimuovere il portacestello dalla friggitrice ad aria.
- Premete il tasto di rilascio presente sull'impugnatura del cestello per estrarre il cestello.
- Spostate gli alimenti cucinati in un contenitore termoresistente.
- Lasciate che il portacestello e il cestello si raffreddino sufficientemente.
- Disinserite la spina dalla presa di corrente elettrica.
- Lavate il portacestello e il cestello secondo quanto descritto nel capitolo *Manutenzione e pulizia*.

Consiglio utile:

Per regolare le impostazioni di temperatura e di tempo separatamente, premete i tasti o per impostare il tempo e la temperatura rispettivamente. La **Funzione di memoria** consente di memorizzare in modo permanente le modifiche ai programmi automatici. Questo si ottiene tenendo premuto il tasto per circa 2 secondi. Si sentono 2 segnali acustici che confermano la memorizzazione delle impostazioni.

Uso dell'impostazione manuale temperatura / tempo

1. Procedete secondo quanto descritto nella sezione *Preparazione dell'apparecchio* (punti 1-6).
2. Agendo sui tasti  o  regolate i minuti.
3. Agendo sui tasti  o  regolate la temperatura.
4. Schiacciate il tasto "%". Sul display si alternano le indicazioni della temperatura e del tempo di funzionamento rimanente.
➔ Gli alimenti ora si stanno cucinando. Dei segnali acustici indicano lo scadere del tempo di programmazione preimpostato.
5. Procedete secondo quanto descritto nella sezione *Utilizzo dei programmi automatici*, ai punti 4-9.

Consigli utili per la frittura ad aria

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

Manutenzione e pulizia

- Prima di pulire la friggitrice, disinserite sempre la spina dalla presa di corrente e lasciate all'apparecchio il tempo di raffreddarsi sufficientemente.
- **Avvertenza:** Per evitare rischi di scosse elettriche, non pulite l'esterno della friggitrice o il cavo di alimentazione utilizzando liquidi e non immergete questi elementi in acqua.
- Per evitare di graffiare il rivestimento di ceramica del cestello e del portacestello, non usate soluzioni detergenti abrasive o concentrate.
- Il cestello e il portacestello devono essere lavati con acqua calda e detersivo per i piatti. Dopo, asciugateli accuratamente.
- **Avvertenza:** Non lavate nessun elemento in lavastoviglie.
- L'esterno del corpo dell'apparecchio e la superficie di inserimento per il portacestello possono essere puliti con un panno umido non lanuginoso.

Smaltimento



Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici perché contengono materiali di valore che possono essere riciclati.

Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono fornire ulteriori informazioni in materia.

Dichiarazione di garanzia

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

Varmluft frituregryde

Kære kunde,

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

El-tilslutning

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

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

Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

Apparatets dele

1. Kontrolpanel
2. Kabinet
3. Keramisk belagt friturekurv
4. Keramisk belagt kurv holder
5. Udløserknap
6. Håndtag
7. Ledning med stik
8. Display symboler

Vigtige sikkerhedsforskrifter

- For at undgå farer skal reparation af dette elektriske apparat eller dets ledning, altid udføres af vores kundeservice. Hvis reparation er nødvendig, skal apparatet sendes til vores afdeling for kundeservice (se tillæg).
- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå risiko for elektrisk stød, rengør ikke kabinettet eller ledningen med vand og nedsænk dem ikke i vand.
- Detaljeret information om rengøring af apparatet findes i afsnittet om *Rengøring og vedligehold*.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et

separat fjernstyringsystem.

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

- Apparatet må ikke benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- Børn må aldrig få lov til at udføre nogen former for rengøring eller vedligehold af dette apparat.
- Apparatet og dets ledning må altid holdes væk fra børn som er yngre end 8 år.

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

- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.










Korrekt anvendelse

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

Før første brug

- Inden apparatet benyttes første gang, fjern eventuel resterende emballage og klistermærker.
- Opvarm apparatet i 15 minutter til 200 °C uden mad. Dette reducerer apparatets oprindelige lugt (se *Brug af manuel temperatur / tid valg*).
- Sørg for tilstrækkelig ventilation ved at åbne vinduer eller balkondøre.
- Rengør apparatet efterfølgende som beskrevet under *Rengøring og vedligehold*.









Kontrolpanel



| | |
|---|--|
|  | Display - Automatiske programmer |
|  | Taster - Temperatur højere / lavere |
|  | Display - Madlavning / varmluft |
|  | Display - Opvarmning |
|  | Display - Temperatur |
|  | Display - Resterende tid |
|  | Taster - Forlæng / forkort tid |
|  | Taster - Tænd / sluk & Start / Stop |
|  | Taster - Automatiske programmer & Gem ændringer til automatiske programmer (hukommelsesfunktion) |

Klargøring af enheden



1. Placer altid enheden på en tør, plan, skridsikker og varmefast overflade, som ikke påvirkes af kontakt med gummifødderne.
2. Klargør de fødevarer som skal varmluft frituresteges.
3. Sæt stikket i stikkontakten.
4. Læg fødevarerne ned i friturekurven som er sat fast i kurveholderen. Sørg for ikke at overskride 'MAX' markeringen.
5. Sæt kurveholderen ind i apparatet. Når kurveholderen er korrekt monteret, høres et bip - signal, og displayet blinker kort. Den røde indikatorlampe på forsiden tændes. Uden holderen kan apparatet ikke betjenes.
6. Tryk $\frac{1}{6}$ tasten ned i **2 sekunder** for at tænde frituregryden. For at slukke, tryk igen i 2 sekunder. Hvis apparatet ikke bliver brugt, slukker det automatisk efter kort tid.

Brug af automatiske programmer


| Symbol | Fødevarer | Tips | Temperatur | Tid |
|--|--|--|------------|---|
|  | Pomfritter (dybfrosne) | Vend en gang Max. 1,5 kg Vend gentagende gange | 200 °C | 20 – 30 min 35 – 45 min |
|  | Bacon | | 180 °C | 16 min |
|  | Kylling parteret (frisk) Kylling parteret (dybfrosen) | Vend en gang Vend en gang | 180 °C | 20 – 25 min 22 – 25 min, afhængigt af tykkelsen |
| | Kylling (hel. max. 1,5 kg) | Vend gentagende gange | | 60 min |
|  | Rejer (friske) Rejer (dybfrosne) | | 180 °C | 12 min 15 – 17 min |
|  | Kød | | 180 °C | 10 – 16 min, afhængigt af tykkelsen |
|  | Små kager i ovnfaste bageforme | | 200 °C | 13 – 17 min |
|  | Grøntsager, f.eks. squash gulerødder | Vend en gang Vend en gang | 160 °C | 15 – 17 min 10 – 12 min |
|  | Fisk | | 180 °C | 18 min |


1. Fortsæt som beskrevet under *Klargøring af enheden* (1-6) og tryk på  knappen.
➔ Det første automatiske program vises på displayet.
2. Gentag tryk på  knappen indtil det ønskede program vises. Temperatur og tid vises skiftevis på displayet.

Tip!






For at justere temperatur- og tidsindstillinger individuelt, brug  eller  knapperne til at indstille tid respektive temperatur.

Hukommelsesfunktionen giver mulighed for permanent at gemme ændringer i det automatiske program.

Dette gøres ved at holde  tasten trykket ned i ca. 2 sekunder. 2 bip signaler bekræfter, at indstillingen er blevet gemt.

3. Tryk på  knappen.
➔ Maden bliver nu tilberedt. Displayet skifter mellem temperaturen og den resterende tid. Et lydsignal tilkendegiver at den forudindstillede tilberedningstid er gået.
4. Brug håndtaget til at tage kurveholderen ud af varmluft frituregryden.
5. Tryk på udløseren på kurvehåndtaget og tag friturekurven ud.
6. Hæld den tilberedte mad over i en varrefast beholder.
7. Lad kurveholderen og friturekurven få tilstrækkelig tid til at køle af.
8. Tag stikket ud af stikkontakten.
9. Rengør kurveholderen og friturekurven som anvist i afsnit *Rengøring og vedligehold*.

Brug af manuel temperatur / tid valg

1. Fortsæt som beskrevet under *Klargøring af enheden* (1-6).
2. Brug  eller  tasterne til at justere minutterne.
3. Brug  eller  tasterne til at justere temperaturen.
4. Tryk på  knappen. Displayet skifter mellem temperaturen og den resterende tid.
➔ Maden bliver nu tilberedt. Et lydsignal tilkendegiver at den forudindstillede tilberedningstid er gået.
5. Fortsæt som beskrevet i *Brug af automatiske programmer*, trin 4-9.

Nyttige tips til friturestegning med varmluft

- Du kan tilberede din mad ved hjælp af de forudindstillede automatiske programindstillinger eller justere indstillingerne efter dine egne behov.
- Bemærk, at de angivne tilberedningstider kun er omtrentlige.
Afhængigt af typen af mad, må tilberedningstider og temperaturer muligvis justeres.
- Ved større mængder øges tilberedningstiden. Vi anbefaler hyppig vending af maden.
- Hvis maden ser ud til at blive for mørk, skal du prøve at sænke temperaturen først, inden du forkorter tilberedningstiden.

- For at sikre en sund og næringsrig tilberedning af stivelsesholdige fødevarer, dvs. fødevarer der indeholder mere stivelse end gennemsnittet, anbefaler vi at temperaturen til friturestegning da ikke sættes højere end til 170°C. En lavere stegetemperatur kombineret med en mindre mængde af fødevarer nedsætter til gengæld dannelsen af sundhedsskadelige stoffer til et minimum.

Rengøring og vedligehold

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

Bortskaffelse



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

Garantierklæring

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

Varmluftsfritös

Bästa kund!

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

Anslutning till vägguttaget

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

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

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

Komponenter

1. Funktionsdisplay
2. Hölje
3. Keramikbelagd korginsats
4. Keramikbelagd korghållare
5. Lossningsknapp
6. Handtag
7. Elsladd med stickpropp
8. Displaysymboler

Viktiga säkerhetsföreskrifter

- För att undvika risker får reparationer av denna elektriska apparat eller dess elsladd endast utföras av vår kundservice. Om det krävs reparation, bör du skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar (se bilagan).
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och se till att apparaten är avstängd innan rengöring påbörjas.
- Rengör inte höljet eller elsladden med vatten, och sänk inte ner dem i vatten. På detta sätt undviker du risken för elstötar.
- Se avsnittet *Skötsel och rengöring* för detaljerad information om hur apparaten bör rengöras.
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.

- Placera apparaten på en stabil, värmebeständig arbetsyta som inte skadas av stänk eller fläckar och har tillräckligt med fria ytor runtom.
- **Varning:** När du har tagit bort korghållaren får du inte röra fritösens inre delar. På korghållarens insättningsyta finns varningsmärket för heta ytor  för att göra dig uppmärksam på faran.
- **Varning:** När du har dragit ut korghållaren avges het ånga. Ånga avges också genom de bakre ventilationsöppningarna. Håll inte dina händer i området ovanför enheten och luta dig inte över den.
-  Maten och korghållaren med insats är varma. Använd endast handtaget när du rör hållaren eller korgen. Vänta tills maten har svalnat något innan du rör den.
- Placera alltid korghållaren på en värmebeständig yta.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
 - i personalkök, kontor och andra kommersiella miljöer,
 - i företag inom jordbrukssektorn,
 - för gäster i hotell, motell och liknande inkvarteringsställen,
 - för gäster i bed-and-breakfast hus.
- Barn under 8 år får ej använda apparaten.
- Äldre barn, 8 år eller äldre, får däremot använda apparaten om de är under ständig övervakning.
- Denna apparat kan användas av personer som har minskad fysisk

rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.

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










Korrekt användning

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


Innan du startar apparaten för första gången

- Innan du tar apparaten i bruk första gången, ta bort förpackningsmaterial och klistermärken.
- Värm upp apparaten i 15 minuter till 200 °C utan mat. Detta minskar den typiska lukten som uppstår när apparaten tas i bruk (se *Användning av det manuella temperatur- / tidsvalet*).
- Se till att vädra ordentligt genom att öppna fönster eller balkongdörrar.
- Rengör apparaten efteråt enligt beskrivningen i avsnittet *Skötsel och rengöring*.









Funktionsdisplay



| | |
|---|--|
|  | Display - Automatiska program |
|  | Väljare - Temperatur högre / lägre |
|  | Display - Tillagning / Hetluft |
|  | Display - Uppvärmning |
|  | Display - Temperatur |
|  | Display - Återstående funktionstid |
|  | Väljare - Tidsökning / -minskning |
|  | Väljare - On / Off & Start / Stopp |
|  | Väljare - Automatiska program & Spara ändringar i de automatiska programmen (minnesfunktion) |

Förberedning av enheten

1. Placera alltid enheten på en torr, slät, halkfri och värmebeständig yta som tål kontakt med gummifötter.
2. Förbered maten som skall friteras.
3. Sätt stickproppen i vägguttaget.
4. Sätt maten i korgen med hållaren på plats. Se till att du inte överskrider 'MAX'-märket.
5. Installera korghållaren i apparaten. När korghållaren är korrekt isatt hörs en pipsignal och displayen blinkar till. Den röda signallampan på framsidan tänds. Utan hållare kan apparaten inte startas.
6. Tryck på  knappen i **2 sekunder** för att starta fritösen. Stäng av den genom att trycka på knappen igen i 2 sekunder.
Om apparaten inte används kommer den att stängas av automatiskt efter en kort stund.


Användning av automatiska program


| Symbol | Mat | Tips | Temperatur | Tid |
|--|--|---|------------|--|
|  | Pommes frites (frysta) | Vänd en gång Max. 1,5 kg Vänd flera gånger | 200 °C | 20 – 30 min 35 – 45 min |
|  | Bacon | | 180 °C | 16 min |
|  | Broilerbitar (färska) Broilerbitar (fryst) Kyckling (hel, max. 1,5 kg) | Vänd en gång Vänd en gång Vänd flera gånger | 180 °C | 20 – 25 min 22 – 25 min, beroende på tjocklek 60 min |
|  | Räkor (färska) Räkor (frysta) | | 180 °C | 12 min 15 – 17 min |
|  | Kött | | 180 °C | 10 – 16 min, beroende på tjocklek |
|  | Småkakor i ugnfasta kakformar | | 200 °C | 13-17 min |
|  | Grönsaker t ex zucchini morötter | Vänd en gång Vänd en gång | 160 °C | 15 – 17 min 10 – 12 min |
|  | Fisk | | 180 °C | 18 min |

1. Följ instruktionerna under *Förberedning av enheten* (1-6) och tryck på  knappen.
 ➔ Det första automatiska programmet visas på displayen.
2. Försätt att trycka på  knappen tills du finner det önskade programmet. Temperaturen och tiden visas turvis i displayen.






Tips!

För att justera temperatur- och tidsinställningar individuellt använder du   eller   knapparna för att ställa in tiden respektive temperaturen.

Med **minnesfunktionen** kan du permanent spara ändringar du gjort i det automatiska programmet. Detta görs genom att du håller ner  knappen ca 2 sekunder. 2 pipsignaler bekräftar att inställningen har sparats.

3. Tryck på  knappen.
 ➔ Maten tillreds nu. Displayen växlar mellan temperatur och återstående funktionstid. Ett signalljud indikerar att den förinställda processtiden har nått sitt slut.
4. Använd handtaget för att ta bort korghållaren från fritösen.
5. Tryck på korghållarens knapp och ta ut korgen.
6. Flytta den tillredda maten till en värmebeständig behållare.
7. Låt korghållaren och korgen svalna tillräckligt lång tid.
8. Dra stickproppen ur vägguttaget.
9. Diska korghållaren och korgen enligt beskrivning i avsnitt *Skötsel och rengöring*.

Användning av det manuella temperatur- / tidsvalet

1. Följ instruktionerna beskrivna under *Förberedning av enheten* (1-6).
2. Använd  eller  knapparna för att ställa in minuterna.
3. Använd  eller  knapparna för att ställa in temperaturen.
4. Tryck på  knappen. Displayen visar turvis temperatur och återstående funktionstid.
 ➔ Maten tillreds nu. En ljudsignal indikerar att den förinställda processtiden har nått sitt slut.
5. Fortsätt enligt beskrivningarna i sektionen *Användning av automatiska program*, steg 4-9.

Användbara tips för varmluftsfritering

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

Skötsel och rengöring

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

Avfallshantering



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

Garanti i Sverige och Finland

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

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

Kuumailmakeitin

Hyvä Asiakas,

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

Verkkoliitäntä

Laitte tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan.

Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä.

Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.



Osat

1. Käyttöpaneeli
2. Kotelo
3. Keraamipintainen koriosa
4. Keraamipintainen korinpidin
5. Vapautuspainike
6. Kahva
7. Liitäntäjohto ja pistotulppa
8. Näytön symbolit

Tärkeitä turvaohjeita

- Vaarojen välttämiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa korjata tämän sähkölaitteen ja uusia liitäntäjohtoa. Jos tarvitaan korjauksia, lähetä laite huolto-osastollemme (katso liite).
- Varmista, että lämmittimestä on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdistu koteloa tai liitäntäjohtoa vedellä. Älä myöskään upota niitä veteen.
- Yksityiskohtaisia tietoja laitteen puhdistuksesta on osassa *Puhdistus ja hoito*.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Sijoita laite vakaalle,

kuumuudenkestävälle pinnalle, joka kestää roiskeita ja tahroja ja jonka ympärillä on tarpeeksi tilaa.

- **Varoitus:** Kun korinpidin on vedetty ulos, älä koske keittimen sisäpuolelle. Korinpitimen kiinnityspinnassa on varoitus ”Kuumia pintoja” , joka kiinnittää huomion tähän vaaraan.
- **Varoitus:** Kun korinpidin vedetään ulos, kuumaa höyryä vapautuu. Höyryä pääsee ulos myös takana olevien tuuletusaukkojen kautta. Pidä kädet poissa laitteen yläpuoliselta alueelta äläkä nojaa sen ylitse.
-  Ruoka, korinpidin ja koriosa ovat kuumia. Kosketa pidintä tai koria vain kahvalla. Odota, että ruoka jäähtyy hieman ennen sen koskettamista.
- Korinpitimen saa asettaa ainoastaan kuumuudenkestävälle pinnalle.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
 - ruokalaitteet, toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt,
 - maatalousyritykset,
 - hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaat,
 - aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää laitetta.
- Vähintään 8-vuotiaat lapset saavat käyttää laitetta aikuisen jatkuvassa valvonnassa.
- Henkilö, jolla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky

tai jolla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, saa käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että hän on valvonnan alaisena tai hänelle on annettu tarkat ohjeet laitteen käyttämiseen. Lisäksi hän ymmärtää täysin laitteen käyttöön liittyvät vaarat ja noudattaa tarvittavia turvatoimia.

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

Asianmukainen käyttö

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

Ennen ensimmäistä käyttökertaa


- Ennen ensikäyttöä poista kaikki pakkausmateriaalit ja -tarrat.
- Kuumenna laitetta 15 minuutin ajan 200 °C:seen ilman ruokaa. Tämä vähentää laitteen luontaista hajua (katso *Lämpötilan / ajan manuaalisen valinnan käyttö*).
- Varmista riittävä tuuletus avaamalla ikkunat tai parvekeovet.
- Puhdista laite sen jälkeen kappaleessa *Puhdistus ja hoito* olevan kuvauksen mukaisesti.

Käyttöpaneeli






| | |
|--|---|
| | Näyttö - automaattiset ohjelmat |
| | Valintapainikkeet - korkeampi / alhaisempi lämpötila |
| | Näyttö - kypsennys / kuuma ilma |
| | Näyttö - lämmitys |
| | Näyttö - lämpötila |
| | Näyttö - jäljellä oleva käyntiaika |
| | Valintapainikkeet - ajan pidennys / lyhennys |
| | Valintapainike - päälle / pois & käynnistys / pysäytys |
| | Valintapainike - automaattiset ohjelmat & muutosten tallentaminen automaattisiin ohjelmiin (muistitoiminto) |



Laitteen valmistelu

1. Sijoita laite aina kuivalle, tasaiselle, liukumattomalle ja kuumuuden kestäväälle pinnalle, joka kestäää kumijalkojen kosketuksen.
2. Valmistele ilmakypsennettävä ruoka.
3. Liitä pistoke pistorasiaan.
4. Laita ruoka-ainekset koriin korinpidin asennettuna. "MAX"-merkintää ei saa ylittää.



5. Asenna korinpidin laitteeseen. Jos korinpidin on asennettu oikein, kuuluu merkkiäänä ja näyttö vilkkuu lyhyesti. Etupuolella oleva punainen merkkivalo syttyy. Laitetta ei voi käyttää ilman pidintä.
6. Kytke keitin päälle painamalla **2 sekunnin** ajan painiketta . Kytke se pois päältä painamalla painiketta jälleen 2 sekunnin ajan. Ellei laitetta käytetä, se kytkeytyy automaattisesti pois päältä lyhyen ajan kuluttua.


Automaattisten ohjelmien käyttö


| Symboli | Ruoka | Vinkki | Lämpötila | Aika |
|--|---|---|-----------|---|
|  | Ranskanperunat (pakaste) | Käännä kerran Max. 1,5 kg Käännä toistamiseen | 200 °C | 20 – 30 min 35 – 45 min |
|  | Pekoni | | 180 °C | 16 min |
|  | Kananpalat (tuore) Kananpalat (pakaste) | Käännä kerran Käännä kerran | 180 °C | 20 – 25 min 22 – 25 min, paksuudesta riippuen |
| | Kananpoika (kokonainen, max. 1,5 kg) | Käännä toistamiseen | | 60 min |
|  | Katkaravut (tuore) Katkaravut (pakaste) | | 180 °C | 12 min 15 – 17 min |
|  | Liha | | 180 °C | 10 – 16 min, paksuudesta riippuen |
|  | Pienet kakut uunikestävässä kakkuvuoissa | | 200 °C | 13 – 17 min |
|  | Vihannekset, esim. kesäkurpitsa porkkanat | Käännä kerran Käännä kerran | 160 °C | 15 – 17 min 10 – 12 min |
|  | Kala | | 180 °C | 18 min |

- Toimi kohdan *Laitteen valmistelu* (1-6) mukaan ja napauta painiketta .
➔ Ensimmäinen automaattinen ohjelma ilmestyy näytölle.
- Jatka painikkeen  napauttamista, kunnes haluamasi ohjelma tulee näyttöön. Lämpötila ja aika vuorottelevat näytöllä.




Vinkki!

Lämpötila- ja aika-asetuksia voi säätää yksittellen painikkeita  tai  painamalla ja asettamalla ajan tai lämpötilan.

Muistitoiminto mahdollistaa muutosten pysyvän tallentamisen automaattiseen ohjelmaan. Se tehdään painamalla painiketta  noin 2 sekunnin ajan. 2 merkkiäntä vahvistaa, että asetus on tallennettu.

- Napauta painiketta .
➔ Nyt ruoan kypsennys alkaa. Näyttö vaihtuu lämpötilan ja jäljellä olevan ajan välillä. Merkkiänet ilmaisevat, että esiasetettu käsittelyaika on kulunut.
- Poista korinpidin kuumailmakeittimestä kahvasta kiinnipitämällä.
- Paina korin kahvan vapautuspainiketta ja irrota kori.
- Siirrä kypsennetty ruoka kuumuutta kestäväään astiaan.
- Anna korinpitimen ja korin jäähtyä riittävän pitkään.
- Irrota pistoke seinäpistorasiasta.
- Puhdista korinpidin ja kori kappaleessa *Puhdistus ja hoito* olevan kuvauksen mukaisesti.

Lämpötilan / ajan manuaalisen valinnan käyttö

- Toimi kohdan *Laitteen valmistelu* (1-6) mukaan.
- Säädä minuitit painikkeella  tai .
- Säädä lämpötila painikkeella  tai .
- Napauta painiketta . Näyttö vaihtuu vuorotellen lämpötilan ja jäljellä olevan ajan välillä.
➔ Nyt ruoan kypsennys alkaa. Merkkiänet ilmaisevat, että esiasetettu käsittelyaika on kulunut.
- Toimi osion *Automaattisten ohjelmien käyttö* mukaan, vaiheet 4-9.

Hyödyllisiä vinkkejä kuumailmakypsennykseen

- Voit valmistaa ruoan automaattisten ohjelmien perusasetuksilla tai säätää asetukset omien vaatimustesi mukaan.
- Huomaa, että luettelut kypsennysajat ovat arvioitua aikaaja.
- Kypsennysaikojen ja -lämpötilojen säätäminen saattaa olla tarpeellista ruoan tyyppistä riippuen.
- Kypsennysaika pitenee määrien ollessa suurempia. Suosittelemme, että käänneleet ruokaa säännöllisesti.
- Jos ruoasta tulee liian tummaa, kokeile ensin alentaa lämpötilaa ennen kypsennysaikojen lyhentämistä.
- Runsaasti tärkkelystä sisältävien ruokien valmistamisessa suositellaan käytettäväksi korkeintaan 170°C lämpötilaa. Matalampi kypsennyslämpötila ja pienempi ruoka-ainemäärä minimoivat terveydelle haitallisten aineiden muodostumisen.

Puhdistus ja hoito

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

Jätehuolto



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

Takuu

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

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa
Maahantuojat:
AV-Komponentti Oy
(Puh) 09-8678020
info@avkomponentti.fi
www.avkomponentti.fi

Frytkownica z termoobiegiem

Szanowni Klienci!

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

Podłączenie do sieci zasilającej

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



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

Zestaw

1. Panel sterowania
2. Obudowa
3. Koszyk z powłoką ceramiczną
4. Oprawka koszyka z powłoką ceramiczną
5. Przycisk zwalniający
6. Uchwyt
7. Przewód zasilający z wtyczką
8. Symbole na wyświetlaczu

Instrukcja bezpieczeństwa

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

- Urządzenie nie jest przystosowane do bycia uruchamianym przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Ustawić urządzenie na stabilnej powierzchni, odpornej na wysoką temperaturę i plamy gorącego tłuszczu z dostateczną ilością miejsca wokół.
- **Ostrzeżenie:** Po zdjęciu oprawki koszyka, nie dotykać żadnych elementów wnętrza frytkownicy. Na wsuwanej powierzchni oprawki koszyka widnieje ostrzeżenie o gorącej powierzchni , które ma zwracać uwagę użytkownika na to zagrożenie.
- **Ostrzeżenie:** Podczas wyjmowania oprawki koszyka wydobywa się gorąca para. Para wydobywa się także z tylnych szczelin wentylacyjnych. Nie umieszczać rąk nad urządzeniem, ani nie pochylać się nad nim.
-  Przyrządzany produkt oraz oprawka koszyka wraz z końcówką są gorące. Oprawkę i koszyk należy chwytać wyłącznie za pomocą uchwytu. Przed podaniem przyrządzonego produktu, odczekać chwilę, aż ostygnie.
- Oprawkę koszyka należy kłaść zawsze na powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w - kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;

- agroturystyce;
- hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
- pensjonatach.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia przez dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Dzieci w wieku 8 lub więcej lat mogą obsługiwać urządzenie wyłącznie pod stałym nadzorem.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, mogą korzystać z urządzenia tylko wówczas, kiedy znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
- Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia.
- Nie dopuszczać do urządzenia i jego przewodu zasilającego dzieci poniżej 8 lat.
- **Ostrzeżenie!** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
- Nigdy nie należy zostawiać włączonej frytkownicy bez nadzoru.
- Nie włączać frytkownicy bez koszyka włożonego do oprawki.
- Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne

szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika. W takim przypadku należy skontaktować się z serwisem producenta.

- Nie umieszczать urządzenia pod półkami, szafkami lub innymi wiszącymi elementami, czy też bezpośrednio przy ścianie lub w rogu.
- Upewnić się, czy w pobliżu nie znajdują się żadne materiały łatwopalne.
- **Ostrzeżenie:** Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych.
- **Ostrzeżenie!** Urządzenie oraz przewód sieciowy nie mogą stykać się z gorącymi powierzchniami, ani też być poddawane działaniu wysokich temperatur. Przewód zasilający nie powinien zwisać swobodnie i należy uważać aby znajdował się w bezpiecznej odległości od gorących elementów urządzenia.
- Przed przeniesieniem urządzenia w inne miejsce odczekać aż wystarczająco ostygnie.
- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego:**
 - **po zakończeniu pracy;**
 - **w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;**
 - **i przed przystąpieniem do czyszczenia.**
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nie szarpać za przewód.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.

Prawidłowe użytkowanie

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


Przed pierwszym użyciem

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









Panel sterowania




| | |
|---|--|
|  | Wyświetlacz - Programy automatyczne |
|  | Przyciski ustawiania temperatury - wyższa / niższa |
|  | Wyświetlacz - Gotowanie / Gorące powietrze |
|  | Wyświetlacz - Rozgrzewanie |
|  | Wyświetlacz - Temperatura |
|  | Wyświetlacz - Pozostały czas pracy |
|  | Przyciski ustawiania czasu - dłużej / krócej |
|  | Przycisk On / Off i Start / Stop |
|  | Przycisk automatycznego programowania i zapisywania zmian w programach automatycznych (funkcja zapamiętywania) |

Przygotowanie urządzenia




1. Urządzenie należy ustawiać suchym, równym, nie śliskim i odpornym na wysokie temperatury blacie, który nie ulegnie uszkodzeniu w wyniku kontaktu z gumowymi nóżkami.
2. Przygotować produkty przeznaczone do smażenia.
3. Włożyć wtyczkę do kontaktu.
4. Włożyć produkty do koszyka umieszczonego w oprawce. Zwrócić uwagę, aby nie przekroczyć oznaczenia MAX.
5. Włożyć oprawkę koszyka do urządzenia. Kiedy oprawka koszyka zostanie prawidłowo włożona, pojawia się sygnał dźwiękowy a wyświetlacza przez chwilę miga. Włącza się czerwona dioda na przednim panelu urządzenia. Bez oprawki, urządzenia nie można obsługiwać.
6. Nacisnąć przycisk  i przytrzymać przez **2 sekundy**, aby włączyć frytkownicę. Aby wyłączyć, ponownie nacisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy. Jeżeli urządzenie nie jest używane, po krótkim czasie wyłączy się automatycznie.

Używanie programów automatycznych

| Symbol | Rodzaj produktu spożywczego | Porady | Temperatura | Czas |
|--|--|---|-------------|---|
|  | Frytki (mrożone) | Odwrócić raz Max. 1,5 kg Odwracać wielokrotnie | 200 °C | 20 – 30 minut 35 – 45 minut |
|  | Bekon | | 180 °C | 16 minut |
|  | Kawałki kurczaka (świeży) Kawałki kurczaka (mrożony) Kurczak (cały, max. 1,5 kg) | Odwrócić raz Odwrócić raz Odwracać wielokrotnie | 180 °C | 20 – 25 minut 22 – 25 minut, w zależności od grubości 60 minut |
|  | Krewetki (świeże) Krewetki (mrożone) | | 180 °C | 12 minut 15 – 17 minut |
|  | Mięso | | 180 °C | 10 – 16 minut, w zależności od grubości |
|  | Ciastka w formach do pieczenia | | 200 °C | 13 – 17 minut |
|  | Warzywa takie jak cukinia takie jak marchew | Odwrócić raz Odwrócić raz | 160 °C | 15 – 17 minut 10 – 12 minut |
|  | Ryby | | 180 °C | 18 minut |

- Postępować zgodnie z instrukcją w części *Przygotowanie urządzenia* (1-6) i dotknąć przycisku 
➔ Na wyświetlaczu pojawi się symbol pierwszego programu automatycznego.
- Nacisnąć przycisk , aż pojawi się symbolżądanego programu. Na wyświetlaczu pojawiają się na przemian temperatura i czas.
- Dotknąć przycisku .
➔ Rozpoczyna się proces przyrządzania produktu. Na wyświetlaczu pojawia się na przemian temperatura i pozostały czas pracy. O upłynięciu ustawionego czasu pracy informuje sygnał dźwiękowy.
- Wyjąć oprawkę koszyka z frytkownicy, chwytając za uchwyt.
- Nacisnąć przycisk zwalnający na uchwycie koszyka i wyjąć koszyk.
- Przełożyć przyrządzoną żywność do żaroodpornego naczynia.
- Zostawić oprawkę koszyka i koszyk, aby odpowiednio ostygły.
- Wyjąć wtyczkę z kontaktu.
- Umyć oprawkę i koszyk w sposób opisany w rozdziale *Konserwacja i czyszczenie*.

Porada:

Aby ustawić odrębnie temperaturę i czas, nacisnąć przyciski  lub  celem ustawienia odpowiednio czasu lub temperatury. Funkcja zapamiętywania pozwala zapisać na stałe zmiany w programie automatycznym. Aby zapisać takie zmiany, nacisnąć i przytrzymać przycisk  przez około 2 sekundy. 2 sygnały dźwiękowe potwierdzają zapisanie zmiany.

Używanie funkcji ręcznego ustawiania temperatury / czasu

1. Postępować zgodnie z instrukcjami w części Przygotowanie urządzenia (1-6).
2. Ustawić minutę za pomocą przycisków ▲ oraz ▼.
3. Ustawić temperaturę za pomocą przycisków ▲ oraz ▼.
4. Dotknąć przycisku %%. Na wyświetlaczu pojawia się na przemian temperatura i pozostały czas pracy.
➡ Rozpoczyna się proces przyrządzania produktu. O upływie czasu ustawionego czasu pracy informuje sygnał dźwiękowy.
5. Postępować zgodnie z instrukcjami w punkcie *Używanie programów automatycznych*, punkty 4-9.

Porady dotyczące smażenia w termoobiegu

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

Konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze poczekać aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- **Ostrzeżenie!** Aby nie narazić się na porażenie prądem, nie należy myć obudowy frytownicy ani przewodu zasilającego wodą lub innymi płynami, ani zanurzać ich.
- Aby zapobiec zarysowaniu ceramicznej powłoki na koszyku i oprawce, nie stosować ścierających ani żrących substancji czyszczących.
- Koszyk i oprawkę należy myć w gorącej wodzie z płynem. Następnie wytrzeć dokładnie do sucha.
- **Ostrzeżenie:** Żaden z elementów nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Obudowę z zewnątrz oraz przestrzeń, w którą wsuwana jest oprawka koszyka, można zczyścić wilgotną, gładką ściereczką.

Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy utylizować osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z gospodarstwa domowego.

Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, które można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń pomaga w ochronie środowiska i zdrowia człowieka. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

Gwarancja

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odesłany przez klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia. Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy z tworzyw sztucznych, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

Αεροφριτέζα

Οδηγίες χρήσης

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

Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

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

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



Τα μέρη της συσκευής

1. Οθόνη λειτουργίας
2. Περιβλήμα
3. Κεραμική επικάλυψη καλαθιού τηγανίσματος
4. Κεραμική επικάλυψη υποδοχής καλαθιού
5. Κουμπί απελευθέρωσης
6. Χειρολαβή
7. Καλώδιο με φισ
8. Σύμβολα οθόνης

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

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

καθαρισμό της συσκευής, ανατρέξτε στην παράγραφο «Γενική φροντίδα και καθαρισμός».

- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μία σταθερή και θερμοανθεκτική επιφάνεια εργασίας (δεν πρέπει να αλλοιώνεται από πιτσιλιές και λεκέδες, και να υπάρχει αρκετός χώρος γύρω από τη συσκευή).
- **Προσοχή:** Μόλις απομακρύνετε την υποδοχή καλαθιού, μην αγγίζετε το εσωτερικό της φριτέζας. Η εσωτερική επιφάνεια της υποδοχής καλαθιού έχει ένα σήμα προειδοποίησης «Θερμή επιφάνεια» , το οποίο σας προειδοποιεί για αυτόν τον κίνδυνο.
- **Προσοχή:** Όταν απομακρύνετε την υποδοχή καλαθιού, βγαίνει ζεστός ατμός. Ο ατμός επίσης εκλύεται μέσω των ανοιγμάτων αερισμού στο πίσω μέρος. Κρατήστε τα χέρια σας μακριά από την περιοχή πάνω από τη μονάδα και μην γέρνετε από πάνω της.
-  Τα τρόφιμα και το καλάθι τηγανίσματος είναι θερμά. Να χρησιμοποιείτε μόνο τη λαβή όταν αγγίζετε την υποδοχή καλαθιού ή το καλάθι τηγανίσματος. Περιμένετε να κρυώσουν τα τρόφιμα προτού τα αγγίζετε.
- Πάντα να τοποθετείτε την υποδοχή καλαθιού πάνω σε μία θερμοανθεκτική επιφάνεια.

- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
 - σε κουζίνες εταιρειών, σε γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
 - σε γεωργικές εταιρείες,
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
 - σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
- Παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να επιτρέπεται να χρησιμοποιούν αυτή τη συσκευή.
- Ωστόσο, παιδιά μεγαλύτερα από 8 επιτρέπεται να χρησιμοποιούν τη συσκευή εάν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις μόνο εάν επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κίνδυνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή.
- Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή αυτά τα υλικά είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Μην αφήνετε τη φριτέζα να λειτουργεί χωρίς επιτήρηση.
- Μην θέτετε την αεροφριτέζα σε λειτουργία χωρίς να έχετε τοποθετήσει το καλάθι στην υποδοχή του.
- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής. Σε αυτή την περίπτωση, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών μας.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από ντουλάπια του τούχου ή κρεμαστά αντικείμενα, ούτε απευθείας δίπλα σε τοίχους ή σε γωνίες.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν φυλάσσονται εύφλεκτα υλικά σε κοντινή απόσταση.
- **Προσοχή!** Μην καλύπτετε τα ανοίγματα αερισμού.
- **Προσοχή:** Μην αφήνετε τη μονάδα ή το ηλεκτρικό καλώδιο να έρχονται σε επαφή με καυτές επιφάνειες ή με εστίες / πηγές θερμότητας. Μην αφήνετε το καλώδιο να περιφέρεται ελεύθερο. Το καλώδιο πρέπει να διατηρείται μακριά από τα καυτά τμήματα της συσκευής.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πλήρως προτού τη μετακινήσετε.
- **Φροντίστε πάντοτε να βγάξετε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα**
 - μετά τη χρήση,
 - σε περίπτωση βλάβης, και
 - πριν το καθαρισμό της συσκευής.
- Όταν βγάξετε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το φις.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.

Σωστή χρήση

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


Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

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









Οθόνη λειτουργίας








| | |
|--|---|
|  | Οθόνη - Αυτόματα προγράμματα |
|  | Πλήκτρα επιλογέα - Αύξηση / μείωση θερμοκρασίας |
|  | Οθόνη - Μαγείρεμα / ζεστός αέρας |
|  | Οθόνη - Θέρμανση |
|  | Οθόνη - Θερμοκρασία |
|  | Οθόνη - Υπόλοιπος χρόνος λειτουργίας |
|  | Πλήκτρα επιλογέα - Αύξηση / μείωση χρόνου |
|  | Πλήκτρο επιλογέα - Ενεργοποίηση / Απενεργοποίηση και Έναρξη / Διακοπή |
|  | Πλήκτρο επιλογέα - Αυτόματα προγράμματα και αποθήκευση αλλαγών στα αυτόματα προγράμματα (Λειτουργία απομνημόνευσης) |

Προετοιμασία της μονάδας






1. Να τοποθετείτε πάντα τη μονάδα σε μια στεγνή, επίπεδη, αντολισθητική και θερμοανθεκτική επιφάνεια, που δεν επηρεάζεται από τις ελαστικές βάσεις.
2. Ετοιμάστε το τρόφιμο που θα μαγειρέψετε στην αεροφριτέζα.
3. Βάλτε το φινις του ηλεκτρικού καλωδίου στην πρίζα.
4. Τοποθετήστε το τρόφιμο στο καλάθι με την υποδοχή τοποθετημένη. Βεβαιωθείτε ότι δεν ξεπερνάτε τη μέγιστη ένδειξη «MAX».
5. Τοποθετήστε την υποδοχή καλάθιου στη συσκευή. Μόλις τοποθετήσετε σωστά την υποδοχή καλάθιου, ακούγεται ένας ήχος μπιπ και η οθόνη αναβοσβήνει για λίγο. Ανάβει η κόκκινη ενδεικτική λυχνία στο μπροστινό μέρος. Η συσκευή δεν μπορεί να λειτουργήσει χωρίς την υποδοχή καλάθιου.
6. Πατήστε το κουμπί  για **2 δευτερόλεπτα** για να ενεργοποιήσετε τη φριτέζα. Για να την απενεργοποιήσετε, πατήστε το ξανά για 2 δευτερόλεπτα.
Αν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται, θα σβήσει αυτόματα μετά από σύντομο χρονικό διάστημα.

Χρήση αυτόματων προγραμμάτων

| Σύμβολο | Τρόφιμο | Συμβουλές | Θερμοκρασία | Χρόνος |
|--|--|--|-------------|---|
|  | Τηγανιτές πατάτες (κατεψυγμένες) | Γυρίστε μία φορά Max. 1,5 Γυρίστε επαναλαμβανόμενα | 200 °C | 20 – 30 λεπτά 35 – 45 λεπτά |
|  | Μπέικον | | 180 °C | 16 λεπτά |
|  | Κοτόπουλο (φρέσκο) Κοτόπουλο (κατεψυγμένο) Κοτόπουλο (ολόκληρο, max. 1,5 κιλά) | Γυρίστε μία φορά Γυρίστε μία φορά Γυρίστε επαναλαμβανόμενα | 180 °C | 20 – 25 λεπτά 22 – 25 λεπτά, Ανάλογα το πάχος 60 λεπτά |
|  | Γαρίδες (φρέσκιες) Γαρίδες (κατεψυγμένες) | | 180 °C | 12 λεπτά 15 – 17 λεπτά |
|  | Κρέας | | 180 °C | 10 – 16 λεπτά, Ανάλογα το πάχος |
|  | Μικρά κέικ σε πυρίμαχα ταψιά για κέικ | | 200 °C | 13 – 17 λεπτά |
|  | Λαχανικά, π.χ. κολοκύθια καρότα | Γυρίστε μία φορά Γυρίστε μία φορά | 160 °C | 15 – 17 λεπτά 10 – 12 λεπτά |
|  | Ψάρι | | 180 °C | 18 λεπτά |

- Συνεχίστε όπως περιγράφεται στο «Προετοιμασία της μονάδας» (1-6) και πατήστε το κουμπί .
⇒ Εμφανίζεται στην οθόνη το πρώτο αυτόματο πρόγραμμα.
 - Συνεχίστε να πατάτε το κουμπί  μέχρι να εμφανιστεί το πρόγραμμα που θέλετε. Η θερμοκρασία και ο χρόνος εμφανίζονται εναλλάξ στην οθόνη.
- Συμβουλή:**
Για να προσαρμόσετε τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου ξεχωριστά, πατήστε τα πλήκτρα  ή 
 για να ρυθμίσετε το χρόνο και τη θερμοκρασία, αντίστοιχα.
Η λειτουργία απομνημόνευσης επιτρέπει τη μόνιμη αποθήκευση αλλαγών στο αυτόματο πρόγραμμα. Αυτό γίνεται αν πατήσετε παρατεταμένα το πλήκτρο  για περίπου 2 δευτερόλεπτα. 2 χαρακτηριστικοί ήχοι «μπιπ» επιβεβαιώνουν ότι η ρύθμιση έχει αποθηκευτεί.
- Πατήστε το κουμπί .
⇒ Τα τρόφιμα έχουν μαγειρευτεί. Η οθόνη παρουσιάζει εναλλάξ τη θερμοκρασία και τον υπολειπόμενο χρόνο λειτουργίας. Ένας ήχος μπιπ υποδεικνύει ότι έχει παρέλθει το προκαθορισμένος χρόνος επεξεργασίας.
 - Χρησιμοποιήστε τη λαβή για να αφαιρέσετε την υποδοχή καλαθιού από την αεροφριέζα.
 - Πατήστε το κουμπί απελευθέρωσης στη λαβή του καλαθιού και απομακρύνετε το καλάθι τηγανίσματος.
 - Μεταφέρετε το μαγειρεμένο τρόφιμο σε ένα κατάλληλο δοχείο που είναι ανθεκτικό στη θερμότητα.
 - Αφήστε τη θερμοκρασία της υποδοχής καλαθιού και του καλαθιού να μειωθεί επαρκώς.
 - Βγάλτε το φινι του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα.
 - Καθαρίστε την υποδοχή καλαθιού και το καλάθι όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Γενική φροντίδα και καθαρισμός».

Επιλογή χειροκίνητης θερμοκρασίας / χρόνου

1. Συνεχίστε όπως περιγράφεται στο «Προετοιμασία της μονάδας» (1-6).
2. Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα  ή  για να ρυθμίσετε τα λεπτά.
3. Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα  ή  για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.
4. Πατήστε το κουμπί . Η οθόνη εμφανίζει εναλλάξ τη θερμοκρασία και τον υπολειπόμενο χρόνο λειτουργίας.
 - ➔ Τα τρόφιμα έχουν μαγειρευτεί. Ένας ήχος μπιπ υποδεικνύει ότι έχει παρέλθει ο προκαθορισμένος χρόνος επεξεργασίας.
5. Συνεχίστε όπως περιγράφεται στην παράγραφο «Χρήση αυτόματων προγραμμάτων», βήματα 4-9.

Χρήσιμες συμβουλές για τηγάνισμα στην αεροφριτέζα

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

Γενική φροντίδα και καθαρισμός

- Πριν καθαρίσετε τη φριτέζα, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει κρυώσει εντελώς.
- **Προσοχή:** Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε το εξωτερικό μέρος της φριτέζας ή το ηλεκτρικό καλώδιο με οποιοδήποτε υγρό και μην τα βυθίζετε σε νερό.
- Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα πάνω στο κεραμικό περίβλημα του καλαθιού και της υποδοχής καλαθιού διότι μπορεί να τα χαράξετε.
- Χρησιμοποιήστε ζεστό σαπουνόνερο για τον καθαρισμό του καλαθιού και της υποδοχής καλαθιού. Στη συνέχεια, σκουπίστε πολύ καλά.
- **Προσοχή:** Μην τοποθετείτε κανένα εξάρτημα μέσα στο πλυντήριο πιάτων.
- Μπορείτε να καθαρίσετε με ένα ελαφρά βρεγμένο πανί χωρίς χνούδι το εξωτερικό περίβλημα και την εσωτερική επιφάνεια της υποδοχής καλαθιού.

Απόρριψη



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

Εγγύηση

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

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

Воздушная фритюрница

Уважаемый покупатель!

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

Включение в сеть

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

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

Устройство

1. Операционный дисплей
2. Корпус
3. Чаша для жарочной корзины с керамическим покрытием
4. Держатель жарочной корзины с керамическим покрытием
5. Кнопка отпирания
6. Ручка
7. Шнур питания со штепсельной вилкой
8. Символы дисплея

Правила безопасности

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

- Чтобы получить более подробную информацию по чистке прибора, обратитесь, пожалуйста, к разделу «Общий уход и чистка».
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
- Установите прибор на устойчивую термостойкую моющуюся поверхность, вокруг которой имеется достаточно свободного пространства.
- **Предупреждение!** Не прикасайтесь к внутренней поверхности фритюрницы сразу же после снятия держателя корзины. На поверхности чаши для жарочной корзины имеется предупреждающий символ «Горячая поверхность»  для привлечения вашего внимания к этой опасности.
- **Предупреждение!** При выдвигении держателя жарочной корзины выходит горячий пар. Пар выходит также через задние вентиляционные отверстия. Держите руки на удалении от пространства над прибором и не наклоняйтесь над ним.
-  Пицца и держатель корзины с чашей очень горячие. Все операции с держателем или корзиной выполняйте только при помощи ручки. Прежде чем прикоснуться к пище, подождите, пока она немного остынет.

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

Надлежащее использование

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


Перед использованием в первый раз

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










Операционный дисплей




| | |
|---|--|
|  | Символы автоматических программ на дисплее |
|  | Кнопки переключателя: Повышение / понижение температуры |
|  | Символ дисплея: Готовка / Горячий воздух |
|  | Символ дисплея: Нагрев |
|  | Символ дисплея: Температура |
|  | Символ дисплея: Остаточное время работы программы |
|  | Кнопки переключателя: Увеличение / уменьшение времени |
|  | Кнопка переключателя: Вкл. / Выкл. и Пуск / Стоп |
|  | Кнопка переключателя: Автоматические программы и Сохранение изменений в программе (Функция памяти) |

Подготовка прибора к работе



1. Всегда устанавливайте прибор на сухую, ровную, нескользкую и термостойкую поверхность, на которой не остается следов после контакта с его резиновыми ножками.
2. Подготовьте продукты для приготовления в воздушной фритюрнице.
3. Вставьте сетевую вилку в розетку.
4. Положите продукты в корзину с установленным держателем. Проверьте, что вы не превысили метку «МАХ» (МАКС.).
5. Установите держатель корзины в прибор. При правильной установке держателя корзины раздается звуковой сигнал и кратковременно загорается дисплей. На передней стороне прибора загорается красная индикаторная лампочка. Прибор не работает без установленного держателя.
6. Чтобы включить фритюрницу, нажмите и не отпускайте кнопку  в течение **2 секунд**. Чтобы выключить фритюрницу, снова нажмите и не отпускайте эту кнопку в течение 2 секунд. Если прибор не используется, он отключится автоматически через некоторое время.


Использование автоматического программирования

| Символ | Пища | Полезные советы | Температура | Время |
|--|---|--|-------------|--|
|  | Картофель фри (замороженный) | Переверните один раз Макс. 1,5 кг Переворачивайте время от времени | 200 °C | 20 – 30 мин 35 – 45 мин |
|  | Бекон | | 180 °C | 16 мин |
|  | Куриное мясо (свежий) Куриное мясо (замороженный) | Переверните один раз Переверните один раз | 180 °C | 20 – 25 мин 22 – 25 мин, в зависимости от толщины |
|  | Цыпленок (цельный, макс. 1,5 кг) | Переворачивайте время от времени | | 60 мин |
|  | Креветки (свежие) Креветки (замороженные) | | 180 °C | 12 мин 15 – 17 мин |
|  | Мясо | | 180 °C | 10 – 16 мин, в зависимости от толщины |
|  | Маленькие пирожные в формочках для выпечки, пригодных для использования в духовом шкафу | | 200 °C | 13 – 17 мин |
|  | Овощи, например цукини морковь | Переверните один раз Переверните один раз | 160 °C | 15 – 17 мин 10 – 12 мин |
|  | Рыба | | 180 °C | 18 мин |

1. Выполните действия, указанные в разделе «Подготовка прибора к работе» (1-6) и нажмите кнопку .
➔ На дисплее появляется первая автоматическая программа.
2. Продолжайте нажимать кнопку , пока на дисплее не появится нужная программа. Температура и время отображаются на дисплее попеременно.
3. Нажмите кнопку .
➔ Теперь пища находится в процессе приготовления. На дисплее попеременно отображаются температура и остающееся время работы. Подача звуковых сигналов означает, что предварительно заданное время готовки истекло.
4. Выньте за ручку держатель корзины из воздушной фритюрницы.
5. Нажмите кнопку отпирания на ручке корзины и извлеките корзину.
6. Переложите приготовленную пищу в термостойкий контейнер.
7. Дайте держателю корзины и корзине остыть в течение достаточного времени.
8. Выньте сетевую вилку из стенной розетки.
9. Вымойте держатель корзины и корзину, как указано в разделе «Общий уход и чистка».

Полезный совет.

Для индивидуальной регулировки температуры и времени нажимайте кнопки  или ; чтобы задать время в соответствии с температурой.

Функция памяти позволяет постоянно сохранять изменения, вносимые в автоматическую программу. Для этого нужно удерживать кнопку  в нажатом состоянии в течение примерно 2 секунд. 2 звуковых сигнала подтверждают сохранение заданного значения.

Ручная установка температуры и времени

1. Выполните действия, указанные в разделе «Подготовка прибора к работе» (1-6).
2. Задайте значение минут при помощи кнопок ▲ или ▼.
3. Задайте значение температуры при помощи кнопок ▲ или ▼.
4. Нажмите кнопку $\frac{1}{2}$. На дисплее попеременно отображаются температура и остающееся время работы прибора.
⇒ Сейчас пища находится в процессе готовки. Подача звуковых сигналов означает, что предварительно заданное время готовки истекло.
5. Выполните действия, указанные в разделе «Использование автоматического программирования», шаги 4-9.

Полезные советы для жарки в воздушной фритюрнице

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

Общий уход и чистка

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

Утилизация



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

Гарантия

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

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

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

Kundendienst Ausland

Algérie
SARL GROUPE YAHIA
Zone d'activité n°62 A commune
d'ain smara - constantine
RC N° 0480066121
ALGER

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

Belgique/Belgie

BVBA Dancal Elektro
Kalkhoevestraat 1
B-8790 Waregem
Tel.: +32 56 71 54 51
Fax: +32 56 70 04 49

Bosnia i Hercegovina

Malisic export-import d.o.o
Biletic polje
88260 Citluk
Tel.: +387 36 650 601
Fax: +387 36 651 062

Bulgaria

Pirita Ltd
3, Kapitan Dimitar
Spisarevski blvd
BG-1592 Sofia - Bulgaria
Tel.: +359 2 973 11 31, 973 55 33
Fax: +359 2 944 96 49
E-Mail: vihra.koleva@pirita.bg

China

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

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

Denmark

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

Estonia:

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

España

Severin Electrodomésticos España S.L.
C.C. 'Las Higueras'
Plaza Miguel de Cervantes s/n
02212 UGENA
Tel.: 925 51 34 05
Fax: 925 54 19 40
E-Mail: severin@severin.es
Web: http://www.severin.es

España – Islas Canarias

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

Finland

AV-Komponentti Oy
Koronakatu T 5
02210 Espoo
Tel.: +358 9 867 8020
Fax: +358 9 867 80250
Web: www.avkomponentti.fi

France

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

Greece

BERSON / C. Sarafidis Bros S.A.

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

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

BERSON / ΑΦΟΙ Κ. Σαραφίδη AEBE

Θεσσαλονίκη
Άγιας Αναστασίας & Λαέρτου

57001 Πυλαία
τηλ. 2310-954020

Αθήνα
Αγασμίνοκος 47
17675 Καλλιθέα
Τηλ. 210-9478773

Iceland

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

Iran

IRAN-SEVERIN KISH CO. LTD.
No. 668, 7th. Floor
Bahar Tower
Ave. South Bahar
TEHRAN - IRAN
Tel.: 009821 - 77616767
Fax: 009821 - 77616534
E-Mail: Info@iranseverin.com
Web: www.iranseverin.com

Ireland

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

Italia

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

Indonesia

PT. Setai Modern Elektronik
Email.: info@severin.co.id
Web.: www.severin.co.id

Jakarta

Komp. Glodok Plaza Blok F No. 9, Jl. Pinangsia Raya,
Jakarta Barat
021 65911888 / 021 6592889

Medan

Jl. Apel No. 88 Kom. Cemara Asri
061 6620186 / 061 6625836

Surabaya

Pergudangan Mutiara Margo Mulyo Indah,
Blok DC No. 2
Telp : (031) 749 1012, (031) 749 1016

Banjarmasin

Pergudangan Sumber Baru Jln A. Yani KM 17.9 Gudang
B 15, Gambut
0511 6730101

Tangerang

Jl. Industri Raya III Blok AD No.3, Cikupa
021 5902219-21

Cirebon

Jl. Dukuh Semar No. 61
023 1209470

Pontianak

Pergudangan Mega Bispaq No A3
Jl. Ahmad Yani Paritengkorak RT01 RW01
0561 812 3701

Kuwait

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

Latvia

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

Lebanon

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

Luxembourg

Ser-Tec
Rue du Chateau d' Eau
3364 Leudelange
Tel.: +352 37 94 94 402
Fax: +352 37 94 94 400

Macedonia

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

Magyarország

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

Malta

Crosscraft Co Ltd
Valletta Road
Paola. PLAT1511
Malta
Tel: +356 21805805
+356 79498432
E-Mail: clyde@crosscraft.com.mt

Maroc

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

Nederland

Severin Nederland B.V.
Wittweg 60
1431 GZ Aalsmeer
Tel.: 0297-347054
info@severin.nl.com

Norway

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

Oman

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

Philippines

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

Polska

Severin Polska Sp.z o.o.
Al.Jerozolimskie 56 C
00-803 Warszawa
Tel.: +48 882 000 370
E-Mail: reklamacje@severin.pl

Serbia

Refot B
Pčinjska 17,
11 000 Beograd, Srbija
Tel.: +381 11 744-7038
E-mail: www.refot.com

Singapore

Beste (S) Pte. Ltd.
Tagore Building
6 Tagore Drive, #03-04
Singapore 787623
Tel.: +65 6455 0005
Fax: +65 6455 4010
Web: www.bestecom.sg
E-Mail: info@beste.com.sg

Slovenia

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

Slovak Republic

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

South Africa

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

Svenska

Rakspecialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Tel.: +46 40 12 07 70
Fax: +46 40 6 11 03 35

E-Mail: info@rakspecialisten.se

Switzerland

BLUEPOINT Service Sagl
Via Cantonale 14
CH-6917 Barbengo
Tel.: +41 91 980 49 72
Fax: +41 91 605 37 55
E-Mail: info@bluepoint-service.ch

Thailand

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

United Kingdom

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

Vietnam

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

Stand: 12.2017

SEVERIN Elektrogeräte GmbH

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-1333

information@severin.de