



## BEDIENUNGSANLEITUNG

### Heißluftfritteuse

FR 2432

<b>DE</b> Bedienungsanleitung	Heißluftfritteuse	2
<b>GB</b> Instructions for Use	Air fryer	15
<b>FR</b> Mode d'Emploi	Friteuse sans huile	28
<b>NL</b> Gebruiksaanwijzing	Hetelucht friteuse	42
<b>ES</b> Instrucciones de Uso	Freidora por aire caliente	56
<b>IT</b> Istruzioni per l'Uso	Friggitrice ad aria	70
<b>DK</b> Brugsanvisning	Varmluft frituregryde	84
<b>SE</b> Bruksanvisning	Varmluftsfrötös	98
<b>FI</b> Käyttöohje	Kuumailmakeitin	111
<b>PL</b> Instrukcja Obsługi	Frytkownica z termoobieganiem	124
<b>GR</b> Οδηγίες χρήσης	Φριτέζα αέρα	139
<b>RU</b> Руководство по Эксплуатации	Воздушная фритюрница	154

## Inhaltsverzeichnis

1	Zu Ihrer Sicherheit .....	3
1.1	Bedienungsanleitung beachten.....	3
1.2	Gefahren für bestimmte Personen.....	3
1.3	Unsachgemäßer Einsatz.....	4
1.4	Strom .....	4
1.5	Heiße Oberflächen.....	5
1.6	Mangelnde Hygiene .....	6
1.7	Gefahren für das Gerät .....	6
1.8	Bei defektem Gerät .....	6
2	Technische Daten .....	8
3	Übersicht und Lieferumfang .....	9
4	Bedien-Display und Funktionsprinzip .....	10
5	Reinigung und Pflege .....	10
6	Einstellung der Automatikprogramme.....	11
7	Manuelle Einstellung von Zeit und Temperatur.....	11
8	Zubereitungs-Tipps.....	12
9	Hilfe bei Problemen .....	13
9.1	Probleme selbst beheben .....	13
9.2	Zubehör und Ersatzteile.....	13
9.3	Gerät entsorgen .....	13
10	Garantie.....	14
11	Konformität .....	14

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

Lernen Sie die SEVERIN-Produktvielfalt kennen und besuchen Sie uns unter

**[www.severin.de](http://www.severin.de)** oder **[www.severin.com](http://www.severin.com)**.

**Ihr SEVERIN-Team**

# 1 Zu Ihrer Sicherheit

## 1.1 Bedienungsanleitung beachten

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vollständig durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind außerhalb dieses Kapitels besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:



### **WARNUNG!**

Kennzeichnet Hinweise, bei deren Nichtbeachtung die Gefahr der Verletzung oder Lebensgefahr besteht.



### **VORSICHT!**

Kennzeichnet Hinweise, bei deren Nichtbeachtung die Gefahr von Sachschäden besteht.



### **TIPP**

Hebt Tipps und andere nützliche Informationen hervor.

## 1.2 Gefahren für bestimmte Personen

Für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten besteht erhöhte Verletzungsgefahr:

- Diese Heißluftfritteuse kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, solange es in Gebrauch ist.
- Wenn Sie das Gerät nicht gebrauchen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und bewahren Sie das Gerät für Kinder unzugänglich auf.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern, es besteht Erstickungsgefahr.

### **1.3 Unsachgemäßer Einsatz**

Das Gerät dient ausschließlich zum Erhitzen von Lebensmitteln. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu schweren Verletzungen und Schäden des Geräts führen.

- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet zu werden, beispielsweise in Büros und dergleichen. Es ist für den gewerblichen Einsatz, z. B. in Großküchen, nicht geeignet.
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem (Fernbedienung) betrieben zu werden.
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit Öl oder Fett betrieben zu werden, wie das bei herkömmlichen Fritteusen der Fall ist.
- Der Korbträger und Korbeinsatz sind nicht dafür bestimmt, auf Kochfeldern benutzt zu werden.

### **1.4 Strom**

Da das Gerät mit elektrischem Strom betrieben wird, besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages. Beachten Sie unbedingt die folgenden Vorsichtsmaßnahmen:

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an (Absicherung mindestens 10 A).
- Betreiben Sie das Gerät nur, wenn die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Spannung Ihrer Steckdose übereinstimmt.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht geknickt oder eingeklemmt wird und dass das Netzkabel und das Gerät nicht mit Hitzequellen (z. B. Kochplatten, Gasflammen) in Berührung kommen.
- Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose herausziehen, ziehen Sie immer direkt am Netzstecker. Tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, reinigen Sie es nicht unter fließendem Wasser und stellen Sie es nicht in die Geschirrspülmaschine.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit nassen Händen an.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien.
- Auch bei ausgeschaltetem Gerät liegt im Inneren des Geräts Spannung an, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt. Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Ziehen Sie im Gefahrenfall oder im Falle eines Defektes unverzüglich den Netzstecker aus der Steckdose. Halten Sie aus diesem Grund die Steckdose, in der der Netzstecker des Geräts steckt, jederzeit leicht zugänglich.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen oder pflegen.
- Führen Sie keine Gegenstände in Geräteöffnungen (Lüftungsschlitze).
- Schrauben Sie das Gerät niemals auf und nehmen Sie keine technischen Veränderungen vor.

## **1.5 Heiße Oberflächen**

Das Gerät erhitzt sich von innen und hat hinten Lüftungsschlitze, aus denen heiße Luft entströmt und das Gehäuse um die Lüftungsschlitze herum erwärmt. Die Lüftungsschlitze sind mit dem Warnschild „Heiße Oberflächen“ gekennzeichnet, dargestellt in „2 Technische Daten“ auf Seite 8, das Sie auf

die Verbrennungsgefahr aufmerksam macht.

- Fassen Sie das Gehäuse nicht hinten bei den Lüftungsschlitzen an, wenn das Gerät frittiert, oder unmittelbar nach dem Frittiervorgang.
- Fassen Sie den Korbträger und Korbeinsatz nach dem Grillvorgang ausschließlich am Griff an, niemals am Korbträger oder Korbeinsatz selbst. Warten Sie, bis der Korbträger und Korbeinsatz abgekühlt sind, bevor Sie diese reinigen.
- Transportieren oder verschieben Sie das Gerät nicht, solange das Gerät frittiert.
- Beim Herausziehen des Korbträgers entweicht heiße Luft. Halten Sie den Korbträger nur am Griff und beugen Sie sich nicht darüber.
- Lassen Sie den heißen Korbträger und den heißen Korbeinsatz nicht unbeaufsichtigt liegen.

## **1.6 Mangelnde Hygiene**

Durch mangelnde Hygiene können sich Keime im Gerät bilden:

- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile gründlich vor der ersten Verwendung und unmittelbar nach jeder Anwendung, damit keine Speisereste antrocknen können.
- Lassen Sie keine Lebensmittel in dem Korbträger, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.

Die Verwendung falscher Reinigungsmittel birgt Gesundheitsrisiken:

- Verwenden Sie nur lebensmitteltaugliche Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

## **1.7 Gefahren für das Gerät**

Durch falsche Handhabung des Geräts können Schäden entstehen:

- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Oberfläche, die zudem nicht mit den Gummifüßen reagiert.

- Stellen Sie das Gerät nicht auf einer heißen Oberfläche oder in der Nähe von starken Hitzequellen auf.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen.
- Verwenden Sie ausschließlich die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Reinigungsmittel und -utensilien zur Reinigung Ihres Geräts.
- Bevor Sie das Gerät verstauen, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

## **1.8 Bei defektem Gerät**

Ein defektes Gerät kann zu Sachschäden und Verletzungen führen:

- Prüfen Sie das Gerät vor jeder Benutzung auf Schäden. Falls Sie einen Schaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person. Betreiben Sie niemals ein defektes Gerät oder defekte Zubehörteile.
- Wenn das Netzkabel dieses Geräts beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät enthält keinerlei Teile, die Sie selbst reparieren können. Reparaturen dürfen ausschließlich durch den SEVERIN-Service vorgenommen werden. Die Kontaktdaten finden Sie im Anhang der Bedienungsanleitung

## 2 Technische Daten

Geräteart, Gerätetyp	Heißluftfritteuse FR 2432
Spannung	220–240 V~, 50/60 Hz
Leistung/Energieverbrauch	ca. 1300 W
Abmessungen (B x H x T)	265 mm x 287 mm x 315 mm
Gewicht	ca. 4,5 kg
Kapazität	2 l
<b>Kennzeichnung</b>	
	Nicht im Hausmüll entsorgen!
	Das Gerät entspricht den EU-Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.
	Warnung vor heißen Oberflächen. Hinten am Gerät befinden sich Lüftungsschlitze, die mit diesem Symbol versehen sind.



### 3 Übersicht und Lieferumfang



Pos.	Bezeichnung/Funktion
1	Fritteuse
2	Bedien-Display
3	Korbeinsatz
4	Enriegelung
5	Korbträger
6	Griff

## 4 Bedien-Display und Funktionsprinzip



Pos.	Bezeichnung/Funktion
1	manuelle Temperatur/Zeit-Taste
2	Anzeige für Temperatur, Zeit und Programm
3	Pfeiltasten
4	Menü-Taste zur Programmauswahl
5	Ein/Aus-Taste
6	Start/Stop-Taste

Die Fritteuse saugt kalte Umgebungsluft an, erwärmt sie und bläst die heiße Luft anschließend in den Garraum, in dem die Speisen in heißer Luft frittiert bzw. gegart werden. Eine Zugabe von Öl oder Fett ist nicht erforderlich, um Speisen zu frittieren bzw. zu garen. Die Heißluftfritteuse ist vielseitig einsetzbar. Einige Ideen sind in „8 Zubereitungs-Tipps“ auf Seite 12 zu finden.

## 5 Reinigung und Pflege

Bevor Sie das Gerät das erste Mal benutzen, reinigen Sie das Gerät. Reinigen Sie das Gerät auch unmittelbar nach jedem Gebrauch.



### WARNUNG!

Verletzungsgefahr und Beschädigung des Geräts!

- Tauchen Sie die Fritteuse niemals in Wasser.



### WARNUNG!

Gesundheitsrisiken durch falsche Reiner!:

- Verwenden Sie nur lebensmitteltaugliche Reinigungsmittel für die Reinigung der Einzelteile.



### VORSICHT!

Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheuermittel, aggressiven Reinigungsmittel oder -utensilien, die Oberflächen verkratzen.

1. Reinigen Sie die Fritteuse mit einem feuchten Tuch.
2. Nehmen Sie den Korbträger mit dem Korbeinsatz aus der Fritteuse.
3. Drücken Sie die Entriegelung und nehmen Sie den Korbeinsatz aus dem Korbträger.



### VORSICHT!

Der Korbträger und Korbeinsatz sind nicht spülmaschinengeeignet.

4. Reinigen Sie den Korbträger von innen und außen mit handelsüblichem Spülmittel unter klarem, fließendem Wasser.
5. Reinigen Sie den Korbeinsatz von innen und außen mit handelsüblichem Spülmittel unter klarem, fließendem Wasser.

## 6 Einstellung der Automatikprogramme

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.
6. Schalten Sie die Fritteuse mit der Ein/Aus-Taste an.
7. Tippen Sie die Menü-Taste an.
  - Auf der Anzeige blinkt das erste Automatikprogramm.
8. Tippen Sie so lange die Menü-Taste an, bis das Automatikprogramm blinkt, das Sie verwenden wollen.
9. Tippen Sie die Start/Stop-Taste an.
  - Das Gargut wird frittiert. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Piepton.



### WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

- Sowohl das Gargut als auch der Korbträger mit Korbeinsatz sind heiß. Fassen Sie den Korbträger mit dem Korbeinsatz nur am Griff an. Fassen Sie das Gargut nicht an, solange es nicht etwas abgekühlt ist.

10. Nehmen Sie den Korbträger am Griff aus der Fritteuse heraus.
11. Schütten Sie das Gargut in ein hitzebeständiges Gefäß.
12. Lassen Sie den Korbträger und den Korbeinsatz abkühlen.
13. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
14. Reinigen Sie den Korbträger und den Korbeinsatz, wie in „5 Reinigung und Pflege“ auf Seite 10 beschrieben.

## 7 Manuelle Einstellung von Zeit und Temperatur

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.
6. Schalten Sie die Fritteuse mit der Ein/Aus-Taste an.
7. Tippen Sie die Temperatur/Zeit-Taste an, um mit Hilfe der Pfeiltasten die Minuten einzustellen.
8. Tippen Sie noch einmal die Temperatur/Zeit-Taste an, um mit Hilfe der Pfeiltasten die Sekunden einzustellen.
9. Tippen Sie die Temperatur/Zeit-Taste an, um mit Hilfe der Pfeiltasten die Temperatur einzugeben.
10. Tippen Sie die Start/Stop-Taste an.
  - Das Gargut wird frittiert. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Piepton.



### WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

- Sowohl das Gargut als auch der Korbträger mit dem Korbeinsatz sind heiß. Fassen Sie den Korbträger mit dem Korbeinsatz nur am Griff an. Fassen Sie das Gargut nicht an, solange es nicht etwas abgekühlt ist.

11. Nehmen Sie den Korbträger am Griff aus der Fritteuse heraus.
12. Schütten Sie das Gargut in ein hitzebeständiges Gefäß.
13. Lassen Sie den Korbträger und den Korbeinsatz abkühlen.
14. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
15. Reinigen Sie den Korbträger und den Korbeinsatz, wie in „5 Reinigung und Pflege“ auf Seite 10 beschrieben.

## 8 Zubereitungs-Tipps

Die Garzeit richtet sich nach der Menge und der Beschaffenheit des Garguts, d. h. tiefgefrorenes Gargut oder hartes Gemüse müssen länger garen usw.

Symbol	Gargut	Programmauswahl	Temperatur	Zeit
	kleine Kuchen in backofengeeigneten Kuchenformen	„Bread“	150 °C	10 – 15 min
	Pommes frites (tiefgefroren) Pommes frites (frisch)	„Chips“	180 °C	20 min 15 min
	Gemüse, z. B. Zucchini Gemüse, z. B. Karotten	manuelle Einstellung	160 °C	10 min 15 min
	Ravioli	„Shrimp“	170 °C	12 – 15 min
	Fisch (frisch) Fisch (tiefgefroren)	„Fish“	180 °C	12 min 18 min
	Hähnchen (frisch) Hähnchen (tiefgefroren)	„Chicken“	180 °C	12 min 20 min
	Shrimps (tiefgefroren) Shrimps (frisch)	„Shrimp“	170 °C	15 min 12 min
	Fleisch	„Beef“	160 °C	je nach Dicke, 8 – 15 min

## 9 Hilfe bei Problemen

### 9.1 Probleme selbst beheben

**WARNUNG!**

Verletzungsgefahr! Das Gerät enthält keinerlei Teile, die Sie selbst reparieren können.

- Benutzen Sie niemals ein defektes Gerät.
- Reparieren Sie das Gerät niemals selbst. Wenden Sie sich bei einem Defekt an unseren Service. Die Kontaktdaten finden Sie im Anhang der Bedienungsanleitung.

Bevor Sie das Gerät einsenden oder unseren Service kontaktieren, prüfen Sie anhand nachfolgender Tabelle, ob Sie das Problem selbst beseitigen können.

Problem	Ursache	Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt/das Gerät hat keinen Strom.	Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein.
	Sie haben die Start/ Stopp-Taste nicht angetippt.	Gehen Sie zum Frittieren wie in Kapitel 6 oder in Kapitel 7 auf Seite 11 beschrieben vor.

**TIPP:**

- Wenn Sie das Problem nicht mithilfe der Tabelle beheben konnten, wenden Sie sich an unseren Service. Die Kontaktdaten finden Sie im Anhang der Bedienungsanleitung.
- Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, besuchen Sie unseren Onlineshop unter der Rubrik „Service/Ersatzteilshop“ auf unserer Website [www.severin.de](http://www.severin.de).

### 9.2 Zubehör und Ersatzteile

Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage <http://www.severin.de> unter dem Unterpunkt „Service /Ersatzteil-Shop“ bestellt werden.

### 9.3 Gerät entsorgen



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt von Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwendet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler erteilen Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

## 10 Garantie

Von den nachfolgenden Garantiebedingungen bleiben die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien unberührt. Wenden Sie sich im Garantiefall daher direkt an Ihren 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 Bedienungsanleitung, 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.

## 11 Konformität

Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für seine CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

## **Table of contents**

1	For your safety.....	16
1.1	Always follow the Instructions for Use .....	16
1.2	Danger to certain categories of persons .....	16
1.3	Improper use.....	17
1.4	Electricity.....	17
1.5	Hot surfaces.....	18
1.6	Lack of hygiene.....	19
1.7	Danger of damage to the unit .....	19
1.8	In case of a defective appliance.....	20
2	Technical specifications .....	21
3	Overview and parts included .....	22
4	Operating display and controls .....	23
5	Cleaning and care .....	23
6	Setting the automatic programmes.....	24
7	Setting time and temperature manually.....	24
8	Useful hints for air-frying.....	25
9	Trouble-shooting.....	26
9.1	Solving problems yourself.....	26
9.2	Accessories and spare parts.....	26
9.3	Disposal .....	26
10	Guarantee.....	27
11	Conformity .....	27

## **Dear Customer,**

We wish you much pleasure and satisfaction with this SEVERIN quality product, and thank you for your confidence.

For over 120 years, the SEVERIN brand name has been synonymous with consistency, German quality and developmental strength. Each unit has been produced with great care and tested extensively.

With proverbial ‚Sauerland‘ thoroughness, precision and honesty, the family-owned business - based in Sundern, Germany - has drawn customers worldwide with innovative products since the company was established in 1892.

With its eight product groups - coffee, breakfast, kitchen, BBQ, household, floor-care, personal care and cooling & freezing - SEVERIN offers more than 250 products, a truly comprehensive range of small electrical appliances, with the right product for every occasion.

Get to know the wide SEVERIN product range, and visit us at

**[www.severin.de](http://www.severin.de) or [www.severin.com](http://www.severin.com).**

**Your SEVERIN team**

# 1 For your safety

## 1.1 Always follow the Instructions for Use

Please read the instructions carefully before using the appliance, and keep them in a safe place. If the appliance is handed over to a third party, these instructions should accompany it.

Failure to comply with the instructions could result in serious personal injury or damage to the appliance.

Important safety information beyond the contents of Chapter 1 is prominently marked, as below, and should be followed at all times in order to prevent accidents and damage to the appliance:



### **WARNING**

Denotes information that must be followed in order to avoid serious personal injury or death.



### **CAUTION**

Indicates information which must be followed in order to prevent damage to the appliance.



### **HINT**

Presents hints and other useful information.

## 1.2 Danger to certain categories of persons

There is an increased risk of injury for children and for people with reduced capabilities:

- This air fryer may 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 by a person responsible for their safety, and fully understand all dangers and safety precautions involved. Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance unless they are supervised and at least 8 years of age.
- The appliance and its power cord must be kept well away from children under 8 at all times.



- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Do not leave the appliance unattended while it is in use.
- If the appliance is not in use, always remove the power plug from the wall socket and store the appliance out of reach of children.
- Always remove the plug from the wall socket
  - when there is no supervision,
  - before assembling or disassembling the appliance,
  - before cleaning the appliance.
- Keep any packaging materials well away from children – they are a potential source of danger, e.g. of suffocation.

## **1.3 Improper 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.

- The appliance is intended for domestic or similar applications, eg in offices and similar locations. It is not suitable for commercial use, eg in commercial kitchens.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- As opposed to conventional deep-fryers, this appliance is not intended to be used with oil or fat.
- The basket holder and basket insert are not designed to be used on hobs or hot-plates.

## **1.4 Electricity**

The device is powered by electricity, and so there is always a risk of electric shock. The following precautions are therefore to be taken:

- This appliance must only be connected to an earthed safety socket installed in accordance with the regulations (minimum fuse protection 10 A).

- The appliance must only be connected to the mains if the voltage marked on the rating label corresponds to the supply voltage.
- Do not kink or pinch the power cord. Keep both the cord and the appliance itself well away from heat sources (eg hot-plates, gas flames).
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself. Do not carry the unit by its power cord.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid, do not clean it under running water and do not put it in a dishwasher.
- Do not touch the plug with wet hands.
- Do not operate the unit outdoors.
- As long as it is connected to the mains, a current is present inside the unit, even if it is switched off. Always remove the plug from the wall socket after use.
- In the case of an emergency or malfunction, disconnect the appliance from the mains immediately. Ensure, therefore, that the plug the appliance is connected to is accessible and can be removed from the wall socket at any time.
- Always remove the plug from the wall socket before any cleaning or maintenance work is carried out.
- Do not insert any objects into the openings in the housing (ventilation slots).
- Do not attempt to open or dismantle the unit, and do not attempt to make any technical modification.

## **1.5 Hot surfaces**

The unit heats up on the inside and there are ventilation slots at the rear, allowing hot air to escape and heating up the area around the ventilation slots. The ventilation slots are marked with a warning label 'Hot surfaces' as shown in chapter 2 - *Technical specifications* on page 21, which draws attention to the risk of scalding.

- Do not touch the housing area around the ventilation slots during or immediately after operation.

- After frying, hold the basket holder and basket only by its handle; do not touch the holder or basket. Always wait until the basket holder and basket have cooled down sufficiently before cleaning.
- Do not carry or move the appliance while it is in use.
- When the basket holder is taken out, hot air will escape. Hold the basket holder only by its handle, and do not lean over it.
- Do not leave the basket holder and the basket unattended while they are still hot.

## **1.6 Lack of hygiene**

Lack of hygiene may result in germs forming inside the appliance:

- To prevent any dried-on food residues collecting inside the unit, the appliance and all its accessory parts must be thoroughly cleaned before it is used for the first time, and also immediately after each cycle of use.
- Do not leave any food items in the basket holder if the appliance is not in use.

There is also a health risk if unsuitable cleaning agents are used:

- Only food-grade cleaning agents should be used for cleaning individual components that come into contact with food.

## **1.7 Danger of damage to the unit**

Incorrect handling of the appliance can cause damage:

- Always place the unit on a dry, level, non-slip and heat-resistant surface, which is impervious to contact with the rubber feet.
- Do not position the appliance on a hot surface or near any strong source of heat.
- Do not let the power cord hang free, or over the edge of a table.
- Do not use any cleaning agents or tools other than those specified in the instructions to clean the unit.
- Before the appliance is stored away, remove the plug from the socket and allow the unit to cool down completely.

## 1.8 In case of a defective appliance

A defective appliance can cause material damage and injury:

- Check the appliance for damage each time before use. If you notice any kind of damage, please contact the manufacturers or their customer service, or similarly qualified personnel. Do not operate if the appliance or any of the accessory parts are defective.
- If the power cord of the unit shows any sign of damage, it must be replaced by the manufacturers or their customer service to avoid any danger.
- The unit does not contain any components that can be serviced or repaired at home. Repairs must only be carried out by SEVERIN Service. The contact details can be found in the appendix to this manual.

## 2 Technical specifications

Device category and type	Air fryer FR 2432
Voltage	220-240 V~, 50/60 Hz
Output/energy consumption	ca. 1300 W
Dimensions (W x H x D)	265 mm x 287 mm x 315 mm
Weight	ca. 4,5 kg
Capacity	2 l

### Special markings



Do not dispose of in domestic garbage.



This product complies with all binding CE labelling directives.



Danger from hot surfaces. The ventilation slots at the rear of the unit are marked with this warning symbol.

### 3 Overview and parts included



Pos.	Description/Function
1	Air fryer
2	Operating display
3	Basket
4	Release button
5	Basket holder
6	Handle

## 4 Operating display and controls



Pos.	Description/Function
1	Temperature/time key – manual setting
2	Display for temperature, time and programme
3	Arrow keys
4	Menu key for programme selection
5	On/Off key
6	Start/Stop key

This appliance draws in cold air, heats it and then discharges hot air into the cooking chamber, where the food is then cooked by the hot air. Cooking food this way does not require adding any oil or fat.

The air fryer can be used for a broad range of applications. You will find some suggestions in chapter 8 - *Useful hints for air-frying* on page 25.

## 5 Cleaning and care

Clean the appliance before it is used for the first time, and also immediately after each cycle of use.



### WARNING

Risk of injury and damage to the appliance.

- Never immerse the air fryer in water.



### WARNING

Health risks due to unsuitable cleaning agents.

- Only food-grade cleaning agents should be used for cleaning the individual components.



### CAUTION

Do not use abrasives, harsh cleaning solutions or tools that might cause scratches to the surfaces.

1. Clean the appliance with a damp cloth.
2. Remove the basket holder and basket from the air fryer.
3. Press the release button and detach the basket from the holder.



### CAUTION

The basket holder and basket are not dishwasher-proof.

4. Clean the basket holder, inside and out, using a commercially available detergent under running water.
5. The basket is also cleaned, inside and out, in the same way.

## 6 Setting the automatic programmes

1. Always place the unit on a dry, level, non-slip and heat-resistant surface, which is 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 that you do not exceed the ‚MAX‘ marking.
5. Install the basket holder in the appliance.
6. Use the On/Off key to turn the air fryer on.
7. Tap the menu key.
  - The first automatic programme starts flashing on the display.
8. Keep tapping the menu key until the programme you want to use starts flashing.
9. Tap the Start/Stop key.
  - The food is now being cooked. An acoustic signal indicates that the pre-set processing time has elapsed.



### WARNING

Danger of burns.

- The cooked food as well as the basket holder and basket are very hot. Hold the basket holder and basket only by the handle. Do not touch the food until it has cooled down sufficiently.

10. Use the handle to remove the basket holder from the air fryer.
11. Transfer the cooked food into a heat-resistant container.
12. Allow the basket holder and basket sufficient time to cool down.
13. Remove the plug from the wall socket.
14. Clean the basket holder and basket as described in chapter 5 - *Cleaning and care* on page 23.

## 7 Setting time and temperature manually

1. Always place the unit on a dry, level, non-slip and heat-resistant surface, which is 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 that you do not exceed the ‚MAX‘ marking.
5. Install the basket holder in the appliance.
6. Use the On/Off key to turn the air fryer on.
7. Tap the temperature/time key; now the arrow keys can be used to set the required minutes.
8. Tap the temperature/time key again, and use the arrow keys to set the required seconds.
9. Tap the temperature/time key again, and select the desired temperature.
10. Tap the Start/Stop key.
  - The food is now being cooked. An acoustic signal indicates that the pre-set processing time has elapsed.



### WARNING

Danger of burns.

- The cooked food as well as the basket holder and basket are very hot. Hold the basket holder and basket only by the handle. Do not touch the food until it has cooled down sufficiently.

11. Use the handle to remove the basket holder from the air fryer.
12. Transfer the cooked food into a heat-resistant container.
13. Allow the basket holder and basket sufficient time to cool down.
14. Remove the plug from the wall socket.
15. Clean the basket holder and basket as described in chapter 5 - *Cleaning and care* on page 23.



## 8 Useful hints for air-frying

Cooking times depend largely on the amount, and different nature and consistency, of the food; ie, deep-frozen food or hard vegetables will need to be cooked longer etc.

Symbol	Food	Programme selection	Temperature	Time
	Small cakes in ovenproof cake-tins	'Bread'	150 °C	10 – 15 mins
	French fries (deep-frozen) French fries (fresh)	'Chips'	180 °C	20 mins 15 mins
	Vegetables, eg zucchini Vegetables, eg. carrots	manual setting	160 °C	10 mins 15 mins
	Ravioli	'Shrimp'	170 °C	12 – 15 mins
	Fish (fresh) Fish (deep-frozen)	'Fish'	180 °C	12 mins 18 mins
	Chicken (fresh) Chicken (deep-frozen)	'Chicken'	180 °C	12 mins 20 mins
	Shrimps (deep-frozen) Shrimps (fresh)	'Shrimp'	170 °C	15 mins 12 mins
	Meat	'Beef'	160 °C	Depending on thickness, 8 – 15 mins

## 9 Trouble-shooting

### 9.1 Solving problems yourself



#### WARNING

Risk of injury. The unit does not contain any components that you can service or repair yourself.

- Never use a defective appliance.
- Do not attempt to carry out any repair work yourself. If a defect is found, contact our Customer Service Department. The contact details can be found in the appendix to this manual.

Before you contact our Customer Service or send the appliance in, please use the following table to check whether the problem can be solved at home.

Problem	Cause	Remedy
The appliance does not work.	The power plug is not inserted/ the unit is not connected to the mains.	Insert the plug into the wall outlet.
	You have not activated the Start/Stop key.	Proceed as described in chapter 6 or 7 on page 24.



#### HINT:

- If the suggestions in the table do not lead to a satisfactory result and the problem persists, contact our Customer Service Department. The contact details can be found in the appendix to this manual.
- Should you require replacement parts or accessories for your appliance, please visit our online shop under the section ‚Service/Ersatzteilshop‘ on our website [www.severin.de](http://www.severin.de).

### 9.2 Accessories and spare parts

Replacement parts or accessories can be conveniently ordered via the internet on our homepage <http://www.severin.de> under the section ‚Service /Ersatzteil-Shop‘.

### 9.3 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.

## 10 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.

## 11 Conformity

This product complies with all CE labelling directives necessary for its CE-marking.

## Sommaire

1	Pour votre sécurité .....	29
1.1	Suivez toujours les instructions d'utilisation .....	29
1.2	Mesures de précaution pour certaines catégories de personne .....	29
1.3	Utilisation non conforme .....	30
1.4	Électricité .....	31
1.5	Surfaces chaudes .....	32
1.6	Manque d'hygiène.....	32
1.7	Risque de dommage matériel.....	33
1.8	En cas d'appareil défectueux.....	33
2	Caractéristiques techniques .....	34
3	Aperçu et pièces incluses.....	35
4	Affichage des paramètres et commandes .....	36
5	Entretien et nettoyage .....	36
6	Réglage des programmes automatiques.....	37
7	Réglage manuel du temps de cuisson et de la température .....	37
8	Conseils pratiques pour une friture sans matières grasses .....	39
9	Résolution des problèmes .....	40
9.1	Résoudre les problèmes soi-même .....	40
9.2	Accessoires et pièces de rechange .....	40
9.3	Mise au rebut .....	40
10	Garantie.....	41
11	Conformité .....	41

## Chère cliente, cher client,

Nous espérons que ce produit de qualité SEVERIN vous donnera entière satisfaction et nous vous remercions de votre confiance.

Depuis plus de cent vingt ans, la marque SEVERIN est synonyme d'uniformité, de qualité allemande et de force innovatrice. Chaque appareil est fabriqué avec le plus grand soin et a fait l'objet d'essais complets.

Avec la légendaire minutie du ‚Sauerland‘, la précision et la franchise qu'on lui connaît, l'entreprise familiale – basée à in Sundern, en Allemagne – attire des clients du monde entier avec une gamme de produits innovants depuis la création de l'entreprise en 1892.

Avec huit groupes de produits - café, petit-déjeuner, cuisine, barbecue, maison, entretien des sols, beauté et bien-être, et froid - SEVERIN offre plus de 250 produits, une gamme vraiment complète de petit-électroménager, un produit qui convient à chaque occasion.

Pour découvrir la large gamme de produits SEVERIN venez nous rendre visite sur

**[www.severin.de](http://www.severin.de) ou [www.severin.com](http://www.severin.com).**

## Votre équipe SEVERIN

# 1 Pour votre sécurité

## 1.1 Suivez toujours les instructions d'utilisation

Veuillez lire attentivement les instructions avant d'utiliser l'appareil et les conserver dans un endroit sûr. En cas de cession de l'appareil à une tierce personne, ces instructions doivent l'accompagner.

La non observation de ces instructions peut entraîner des blessures corporelles graves ou des dommages matériels.

Les informations importantes concernant la sécurité, qui suivent le Chapitre 1, sont soulignées, tel ci-dessous, et doivent être observées en permanence afin d'éviter des accidents et des dommages matériels :



### AVERTISSEMENT

Indique des mises en garde devant être respectées afin d'éviter des blessures corporelles graves ou la mort.



### ATTENTION

Indique des mises en garde devant être respectées afin d'éviter tout dommage matériel.



### CONSEIL

Indique des conseils et autres informations utiles.

## 1.2 Mesures de précaution pour certaines catégories de personne

Il existe un risque accru de blessure pour les enfants et les personnes aux capacités réduites :

- Cette friteuse sans huile peut être utilisée par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires si ces dernières ont été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité et qui a pleinement conscience des dangers et des mesures de précautions à prendre. Les enfants ne doivent pas être autorisés à nettoyer ou entretenir l'appareil à moins d'être supervisés et d'avoir plus de 8 ans.

- L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être, à tout moment, tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en service.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisée, débranchez toujours la fiche de la prise murale et rangez l'appareil hors de portée des enfants.
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale
  - lorsque l'appareil fonctionne sans surveillance,
  - avant le montage ou le démontage de l'appareil,
  - avant de nettoyer l'appareil.
- **Attention** : Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.

### 1.3 Utilisation non conforme

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.

- L'appareil est destiné à un usage domestique ou autres lieux similaires, par exemple dans des bureaux ou autres milieux de travail similaires. Son usage ne convient pas pour des locaux commerciaux, par exemple dans des cuisines commerciales.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
- Contrairement aux friteuses conventionnelles, cet appareil ne nécessite pas l'emploi d'huile ou de matières grasses.
- Le support de la cuve et la cuve ne sont pas conçus pour être utilisés sur des plaques de cuisson ou des plaques chauffantes.

## 1.4 Électricité

L'appareil est alimenté par l'électricité, et le risque de choc électrique existe en permanence. Les précautions suivantes doivent donc être prises :

- Cet appareil ne doit être branché que sur une prise de courant avec terre installée selon les normes en vigueur (fusible de protection valeur minimale 10 A).
- Assurez-vous que la tension d'alimentation corresponde à la tension indiquée sur la fiche signalétique.
- Ne pas entortiller ou pincer le cordon d'alimentation. Tenez le cordon d'alimentation et l'appareil à l'écart des sources de chaleur (par exemple plaques de cuisson et flammes de gaz).
- Pour retirer le cordon de la prise murale, ne tirez jamais sur le fil mais servez-vous de la fiche. Ne portez pas l'appareil en le tenant par son cordon d'alimentation.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Ne le nettoyez pas sous l'eau courante et ne le lavez pas au lave-vaisselle.
- Ne touchez pas la fiche avec des mains mouillées.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Tant que l'appareil est raccordé au secteur, un courant électrique est présent dans l'appareil, même si celui-ci est éteint. Débranchez toujours la fiche de la prise murale après l'utilisation.
- En cas d'urgence ou de mauvais fonctionnement, débranchez immédiatement l'appareil du secteur. Assurez-vous, de ce fait, que la prise sur laquelle est branché l'appareil est facilement accessible et que la fiche peut être débranchée à tout moment.
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale avant le nettoyage ou des opérations de maintenance sur l'appareil.
- Ne pas introduire d'objets dans les ouvertures du boîtier (fentes de ventilation).
- Ne pas essayez d'ouvrir ou de démonter l'appareil, et ne tentez pas d'y apporter des modifications techniques.

## 1.5 Surfaces chaudes

L'appareil chauffe à l'intérieur et des fentes de ventilation à l'arrière de l'appareil permettent à l'air chaud de s'échapper, chauffant ainsi les parties autour des fentes de ventilation. Les fentes de ventilation, indiquées par une étiquette d'avertissement 'Surfaces chaudes' tel indiqué au chapitre 2 – *Spécifications techniques* page 34, attire l'attention de l'utilisateur sur le risque de brûlure.

- Ne pas toucher la partie du boîtier autour des fentes de ventilation pendant ou immédiatement après l'utilisation.
- En fin de cuisson, tenez le support de la cuve et la cuve par la poignée uniquement ; ne pas toucher le support ou la cuve. Attendez toujours que le support de la cuve et la cuve refroidissent suffisamment avant de les nettoyer.
- Ne pas transporter ou déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Lors du retrait du support de la cuve de l'air chaud s'échappe. Tenez le support de la cuve par sa poignée uniquement et ne pas se pencher au-dessus.
- Ne pas laisser le support de la cuve et la cuve sans surveillance lorsqu'ils sont encore chauds.

## 1.6 Manque d'hygiène

Le manque d'hygiène peut entraîner la formation de bactéries à l'intérieur de l'appareil :

- Pour empêcher tout résidu alimentaire sec de s'accumuler à l'intérieur de l'appareil, l'appareil et tous les accessoires doivent être soigneusement nettoyés avant la première utilisation ainsi qu'immédiatement après chaque utilisation.
- Ne pas laisser d'aliments dans la cuve lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Il existe un risque pour la santé si des produits nettoyants inappropriés sont utilisés :

- Seuls des produits nettoyants adaptés à l'alimentaire doivent être utilisés pour nettoyer les pièces détachées en contact avec les aliments.



## 1.7 Risque de dommage matériel

La mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des dommages :

- 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.
- Ne pas placer l'appareil sur une surface chaude ou à proximité d'une source de chaleur.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre librement ou au bord d'une table.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants ou d'outils autres que ceux spécifiés dans les instructions pour nettoyer l'appareil.
- Avant de ranger l'appareil, débranchez la fiche de la prise murale et laissez suffisamment refroidir l'appareil.

## 1.8 En cas d'appareil défectueux

Un appareil défectueux peut entraîner des dommages matériels ou des blessures :

- Vérifiez que l'appareil ne présente aucun signe de dommage avant chaque utilisation. Si vous remarquez un dommage, veuillez contacter le fabricant, ou son service clientèle, ou une personne similairement qualifiée. Ne pas utiliser l'appareil ou une des pièces accessoires si ceux-ci sont défectueux.
- Dans le cas où le cordon d'alimentation de l'appareil présente des signes de dommage, il doit être remplacé par le fabricant ou son service clientèle pour éviter tout risque.
- L'appareil ne comprend aucun composant que vous pourriez réparer ou remplacer vous-même. Les réparations doivent être effectuées uniquement par le Service SEVERIN. Les coordonnées se trouvent dans l'appendice de ce mode d'emploi.

## 2 Caractéristiques techniques

Catégorie et type d'appareil	Friteuse sans huile FR 2432
Voltage	220-240 V~, 50/60 Hz
Puissance/consommation d'énergie	ca. 1300 W
Dimensions (L x H x P)	265 mm x 287 mm x 315 mm
Poids	ca. 4,5 kg
Capacité	2 l

### Marquages particuliers



Ne pas jeter avec les ordures ménagères.



Ce produit est en conformité avec toutes les directives relatives au marquage "CE".



Danger dû aux surfaces chaudes. Les fentes de ventilation à l'arrière de l'appareil sont indiquées par un symbole d'avertissement.

### 3 Aperçu et pièces incluses



Pos.	Description/Fonction
1	Friteuse sans huile
2	Affichage des paramètres
3	Cuve
4	Bouton de déverrouillage
5	Support de la cuve
6	Poignée

## 4 Affichage des paramètres et commandes



Pos.	Description/Fonction
1	Touche température/temps de cuisson – réglage manuel
2	Affichage de la température, du temps de cuisson et du programme
3	Touches flèches
4	Touche Menu pour sélection du programme
5	Touche marche/arrêt
6	Touche départ/stop

L'appareil aspire de l'air froid, le réchauffe puis libère cet air chaud dans la cuve de cuisson pour cuire les aliments. Cette méthode de cuisson des aliments ne nécessite pas de graisse ni de matières grasses.

La friteuse sans huile peut être utilisée pour une large gamme d'applications. Vous trouverez quelques suggestions au chapitre 8 – *Conseils pratiques pour une friture sans matières grasses* page 39.

## 5 Entretien et nettoyage

Nettoyez l'appareil avant la première utilisation ainsi qu'immédiatement après chaque utilisation.



### AVERTISSEMENT

Risque de blessure corporelle ou de dommage matériel.

- Ne jamais plonger la friteuse sans huile dans l'eau.



### AVERTISSEMENT

Risque pour la santé relatif à l'emploi de produits de nettoyage inadaptés.

- Seuls des produits de nettoyage propres à un emploi alimentaire doivent être utilisés pour le nettoyage des pièces détachées.



### ATTENTION

Ne pas utiliser de solutions de nettoyage abrasives ou des outils qui peuvent rayer les surfaces.

1. Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide.
2. Retirez le support de la cuve et la cuve de la friteuse.
3. Appuyez sur le bouton de déverrouillage et détachez la cuve de son support.



### ATTENTION

Le support de la cuve et la cuve ne sont pas lavables au lave-vaisselle.

4. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du support de la cuve à l'eau courante et à l'aide d'un détergent disponible dans le commerce.
5. Nettoyez également la cuve, à l'extérieur et à l'intérieur, de la même façon.

## 6 Réglage des programmes automatiques

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 la cuve installée dans son support. Assurez-vous que les aliments ne dépassent pas le repère ‚MAX‘.
5. Installez le support de la cuve dans l'appareil.
6. Mettez la friteuse en marche grâce à la touche marche/arrêt.
7. Appuyez sur la touche Menu.
  - Le premier programme automatique est affiché et se met à clignoter.
8. Continuez d'appuyer sur la touche Menu jusqu'à ce que le programme désiré s'affiche en clignotant.
9. Appuyez sur la touche départ/stop.
  - La cuisson des aliments démarre. Un signal sonore indique que le temps de cuisson prédéterminé s'est écoulé.



### AVERTISSEMENT

Danger de brûlure.

- Les aliments cuits ainsi que le support de la cuve et la cuve sont très chauds. Tenez le support de la cuve et la cuve uniquement par la poignée. Ne pas toucher les aliments tant qu'ils n'ont pas refroidi suffisamment.

10. Utilisez la poignée pour retirer le support de la cuve et la cuve de la friteuse sans huile.
11. Transférez les aliments cuits dans un récipient résistant à la chaleur.
12. Laissez refroidir le support de la cuve et la cuve.
13. Débranchez la fiche de la prise murale.
14. Nettoyez le support de la cuve et la cuve tel indiqué au chapitre 5 - *Entretien et nettoyage* page 36.

## 7 Réglage manuel du temps de cuisson et de la température

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 la cuve installée dans son support. Assurez-vous que les aliments ne dépassent pas le repère ‚MAX‘.
5. Installez le support de la cuve dans l'appareil.
6. Mettez la friteuse en marche grâce à la touche marche/arrêt.
7. Appuyez sur la touche température/temps de cuisson ; les touches flèches peuvent à présent être utilisées pour régler les minutes requises.
8. Appuyez à nouveau sur la touche température/temps de cuisson et servez-vous des touches flèches pour régler les secondes requises.
9. Appuyez à nouveau sur la touche température/temps de cuisson et sélectionnez la température désirée.
10. Appuyez sur la touche départ/stop.
  - La cuisson des aliments démarre. Un signal sonore indique que le temps de cuisson prédéterminé s'est écoulé.



### AVERTISSEMENT

Danger de brûlure.

- Les aliments cuits ainsi que le support de la cuve et la cuve sont très chauds. Tenez le support de la cuve et la cuve uniquement par la poignée. Ne pas toucher les aliments tant qu'ils n'ont pas refroidi suffisamment.

11. Utilisez la poignée pour retirer le support de la cuve et la cuve de la friteuse sans huile.
12. Transférez les aliments cuits dans un récipient résistant à la chaleur.
13. Laissez refroidir le support de la cuve et la cuve.

14. Débranchez la fiche de la prise murale.
15. Nettoyez le support de la cuve et la cuve tel indiqué au chapitre 5 - *Entretien et nettoyage* page 36.

## 8 Conseils pratiques pour une friture sans matières grasses

Les temps de cuisson dépendent largement de la quantité, de la nature et de la consistance des aliments ; par ex. des aliments congelés ou des légumes durs auront besoin d'être cuits plus longtemps.

Symbole	Aliments	Sélection Programme	Température	Temps de cuisson
	Petits gâteaux dans des moules allant au four	'Bread'	150 °C	10 – 15 min.
	Frites congelées Frites (crués)	'Chips'	180 °C	20 min. 15 min.
	Légumes, ex. courgette Légumes, ex. carotte	Réglage manuel	160 °C	10 min. 15 min.
	Ravioli	'Shrimp'	170 °C	12 – 15 min.
	Poisson (frais) Poisson (congelé)	'Fish'	180 °C	12 min. 18 min.
	Poulet (frais) Poulet (congelé)	'Chicken'	180 °C	12 min. 20 min.
	Crevettes (congelées) Crevettes (fraîches)	'Shrimp'	170 °C	15 min. 12 min.
	Viande	'Beef'	160 °C	En fonction de l'épaisseur, 8 – 15 min.

## 9 Résolutions des problèmes

### 9.1 Résoudre les problèmes soi-même



#### AVERTISSEMENT

Risque de blessure. L'appareil ne comprend aucun composant que vous pourriez réparer ou remplacer vous-même.

- N'utilisez jamais un appareil défectueux.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Si un défaut a été détecté, contactez notre Service Clientèle. Les coordonnées se trouvent dans l'appendice de ce mode d'emploi.

Avant de contacter notre Service Clientèle ou de renvoyer l'appareil, veuillez consulter le tableau ci-dessous pour vérifier si le problème peut être résolu chez vous.

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche n'est pas branchée/l'appareil n'est pas raccordé au secteur.	Branchez la fiche sur une prise murale.
	Vous n'avez pas activé la touche départ/stop.	Procédez tel indiqué au chapitre 6 ou 7 page 37.



#### CONSEIL :

- Si les suggestions figurant dans le tableau ne donnent pas de résultats satisfaisants et que le problème persiste, contactez notre Service Clientèle. Les coordonnées se trouvent dans l'appendice de ce mode d'emploi.
- Au cas où vous auriez besoin de pièces de rechange ou d'accessoires pour votre appareil, veuillez vous rendre sur notre boutique en ligne et consulter notre page 'Service/Ersatzteilshop' [www.severin.de](http://www.severin.de).

### 9.2 Accessoires et pièces de rechange

Les pièces de rechange ou accessoires peuvent être facilement commandés par internet sur notre page web <http://www.severin.de> sous l'onglet 'Service/Ersatzteil-Shop'.

### 9.3 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.



## 10 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.

## 11 Conformité

Ce produit est en conformité avec toutes les directives relatives au marquage 'CE' nécessaires.

## Inhoudsopgave

1	Voor uw veiligheid.....	43
1.1	Volg altijd de instructies voor gebruik op.....	43
1.2	Gevaar voor bepaalde categorieën van personen.....	43
1.3	Onjuist gebruik.....	44
1.4	Elektriciteit.....	45
1.5	Hete oppervlakken.....	46
1.6	Slechte hygiëne.....	46
1.7	Gevaar voor beschadiging van het apparaat.....	47
1.8	Bij een defect aan het apparaat.....	47
2	Technische gegevens.....	48
3	Overzicht en inbegrepen onderdelen.....	49
4	Bedieningsdisplay en bediening.....	50
5	Onderhoud en schoonmaken.....	50
6	De automatische programma's instellen.....	51
7	De tijd en temperatuur handmatig instellen.....	51
8	Handige tips voor hetelucht frituren.....	53
9	Probleemopsporing.....	54
9.1	Zelf problemen oplossen.....	54
9.2	Accessoires en reserveonderdelen.....	54
9.3	Afval weggooien.....	54
10	Garantieverklaring.....	55
11	Conformiteit.....	55

## Geachte klant,

Wij wensen u veel plezier en voldoening met dit SEVERIN kwaliteitsproduct en danken u voor uw vertrouwen.

Meer dan 120 jaar is het merknaam SEVERIN synoniem voor consistentie, Duitse kwaliteit en ontwikkelingskracht. Elk apparaat is met grote zorg geproduceerd en grondig getest.

Met spreekwoordelijke ‚Sauerlandse‘ grondigheid, precisie en eerlijkheid, heeft het familiebedrijf - in Sundern, Duitsland – met innovatieve producten wereldwijd klanten aangetrokken sinds de oprichting van het bedrijf in 1892.

Met zijn acht productgroepen - koffie, ontbijt, keuken, BBQ huishoudelijk, vloerverzorging, persoonlijke verzorging en koelen en invriezen biedt - SEVERIN meer dan 250 producten, echt een uitgebreid assortiment van kleine elektrische apparaten, met het juiste product voor elke gelegenheid.

Maak kennis met het brede SEVERIN productassortiment en bezoek onze website

[www.severin.de](http://www.severin.de) of [www.severin.com](http://www.severin.com).

**Uw SEVERIN team**

# 1 Voor uw veiligheid

## 1.1 Volg altijd de instructies voor gebruik op

Lees de instructies alstublieft goed door voordat het apparaat wordt gebruikt en bewaar deze op een veilige plek. Als het apparaat aan derden wordt overgedragen dan moeten deze instructies meegeleverd worden.

Het niet naleven van de instructies kan resulteren in ernstig persoonlijk letsel of schade aan het apparaat.

Belangrijke veiligheidsinformatie buiten de inhoud van paragraaf 1 wordt duidelijk gemarkeerd, zoals hieronder, en moet altijd opgevolgd worden om ongelukken en schade aan het apparaat te voorkomen:



### WAARSCHUWING

Duidt op informatie die opgevolgd moet worden om ernstig persoonlijk letsel of overlijden te voorkomen.



### LET OP

Geeft informatie aan die opgevolgd moet worden om schade aan het apparaat te voorkomen.



### TIP

Geeft tips en andere bruikbare informatie.

## 1.2 Gevaar voor bepaalde categorieën van personen

Er is een verhoogd risico voor letsel aan kinderen en personen met verminderde capaciteiten:

- Deze hetelucht friteuse 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 door een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid en volledig de gevaren en veiligheidsvoorschriften begrijpen. Kinderen mogen in geen geval dit apparaat schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren behalve wanneer onder toezicht van een volwassene en ze tenminste 8 jaar oud zijn.

- Het apparaat en het snoer moeten altijd goed weggehouden worden van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kinderen moeten onder begeleiding zijn om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen. Wanneer het in bedrijf is het apparaat niet onbeheerd laten.
- Wanneer niet in gebruik, altijd de stekker uit het stopcontact nemen en het apparaat buiten bereik van kinderen opbergen.
- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact
  - wanneer er geen toezicht is,
  - voor het opbouwen of uit elkaar halen van het apparaat,
  - wanneer men het apparaat schoonmaakt.
- **Waarschuwing:** Houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.

### 1.3 Onjuist 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.

- Het apparaat is bestemd voor huishoudelijke of gelijksoortige toepassingen, bijv. op kantoor en soortgelijke locaties. Het is niet geschikt voor commerciële doeleinden, bijv. in commerciële keukens.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijd klok of een apart afstandsbediening systeem.
- In tegenstelling tot conventionele friteuses, is dit apparaat niet bestemd voor het gebruik met olie of vet.
- De mandhouder en mand zijn niet ontworpen voor gebruik op gaskookplaten of elektrische kookplaten.

## 1.4 Elektriciteit

Het apparaat werkt op elektriciteit, dus is er altijd het risico van een elektrische schok. De volgende voorzorgsmaatregelen moeten daarvoor getroffen worden:

- Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een, volgens de voorschriften geïnstalleerd, geaard veiligheid stopcontact (minimale zekering waarde 10 A).
- Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning.
- Het netsnoer niet knikken of afklemmen. Houdt het snoer en het apparaat zelf goed uit de buurt van hittebronnen (bijv. kookplaten, gasvlammen).
- Bij het uitnemen van de stekker uit het stopcontact, nooit aan het netsnoer trekken; altijd aan de stekker zelf trekken. Het apparaat niet aan zijn netsnoer optillen.
- Het apparaat niet in water of een andere vloeistof onderdompelen, niet schoonmaken onder de kraan en niet in de vaatwasser plaatsen.
- De stekker niet aanraken met natte handen.
- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Zolang het aangesloten zit op het lichtnet, staat er spanning op delen in het apparaat, zelfs als hij uitgeschakeld is. Verwijder na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- In geval van nood of een storing, het apparaat onmiddellijk van het lichtnet loskoppelen. Zog er daarom voor dat de stekker van het apparaat bereikbaar is en te allen tijde uit het stopcontact genomen kan worden.
- Neem altijd de stekker uit het stopcontact voordat er schoonmaak of onderhoudswerkzaamheden verricht worden.
- Geen voorwerpen in de openingen van de behuizing (ventilatiesleuven) plaatsen.
- Probeer niet het apparaat te openen of te demonteren en probeer niet technische veranderingen te verrichten.

## 1.5 Hete oppervlakken

Het apparaat warmt aan de binnenkant op en aan de achterkant bevinden zich ventilatiesleuven die de warme lucht laat ontsnappen en de omgeving van de ventilatiesleuven opwarmt. De ventilatiesleuven zijn gemarkeerd met een waarschuwingslabel ‚Hete oppervlakken‘ zoals afgebeeld in hoofdstuk 2 – *Technische gegevens* op pagina 48, die wijst op het risico van verbranding.

- Tijdens of direct na gebruik de behuizing in de omgeving van de ventilatiesleuven niet aanraken.
- Na het bakken, de mandhouder en mand alleen vasthouden met de handgreep; raak de mandhouder of mand niet aan. Altijd wachten totdat de mandhouder en mand voldoende afgekoeld zijn voordat deze worden schoongemaakt.
- Het apparaat tijdens gebruik niet tillen of verplaatsen.
- Wanneer de mandhouder verwijderd wordt, zal er hetelucht ontsnappen. Houd de mandhouder alleen met de handgreep vast en leun er niet overheen.
- Laat de mandhouder en de mand niet onbeheerd achter terwijl ze nog heet zijn.

## 1.6 Slechte hygiëne

Slechte hygiëne kan resulteren in het ontstaan van bacteriën in het apparaat:

- Om te voorkomen dat er zich restanten opgedroogd voedsel in het apparaat verzameld, moet de eenheid en al zijn toebehorende onderdelen goed schoongemaakt worden voordat het apparaat voor de eerste keer gebruikt wordt en ook onmiddellijk na elke gebruikscyclus.
- Laat geen etenswaren in de mandhouder achter als het apparaat niet in gebruik is.

Er bestaat ook een gezondheidsrisico wanneer er ongeschikte schoonmaakmiddelen worden gebruikt:

- Alleen voeding vriendelijke schoonmaakmiddelen mogen gebruikt worden voor het schoonmaken van de afzonderlijke onderdelen die met het voedsel in contact gekomen zijn.

## **1.7 Gevaar voor beschadiging van het apparaat**

Onjuist gebruik van het apparaat kan schade veroorzaken:

- Plaats het apparaat altijd op een droog, vlak, antislip en hittebestendig oppervlak, wat ongevoelig is voor het contact met de rubber voetjes.
- Plaats het apparaat niet op een heet oppervlak of dichtbij een sterke hittebron.
- Laat het netsnoer niet vrij of over de rand van een tafel hangen.
- Gebruik geen schoonmaakmiddelen of gereedschap behalve datgene wat in de schoonmaak instructies voor het apparaat gespecificeerd wordt.
- Voordat het apparaat opgeborgen wordt, eerst de stekker uit het stopcontact nemen en het apparaat helemaal af laten koelen.

## **1.8 Gevaar voor beschadiging van het apparaat**

Onjuist gebruik van het apparaat kan schade veroorzaken:

- Het apparaat elke keer voor het gebruik op beschadiging controleren. Als u wat voor beschadiging dan ook opmerkt, neem dan alstublieft contact op met de fabrikanten of hun klantenservice, of gelijkwaardig gekwalificeerd personeel. Niet gebruiken als het apparaat of een toebehorend onderdeel defect is.
- Als het netsnoer van het apparaat tekenen heeft van slijtage moet het door de fabrikanten of hun klantenservice vervangen worden om elk gevaar te voorkomen.
- Het apparaat bevat geen onderdelen die u zelf kunt onderhouden of repareren. Reparaties mogen alleen uitgevoerd worden door SEVERIN Service. De contactgegevens staan in de bijlage van deze handleiding.

## 2 Technische gegevens

Categorie en type apparaat	Hetelucht friteuse FR 2432
Voltage	220-240 V~, 50/60 Hz
Vermogen/energieverbruik	ca. 1300 W
Afmeting (B x H x D)	265 mm x 287 mm x 315 mm
Gewicht	ca. 4,5 kg
Capaciteit	2 l

### Speciale markeringen



Niet weggooien bij het huisvuil.



Dit product komt overeen met de bindende CE etikettering voorschriften.



Gevaar door hete oppervlakken. De ventilatiesleuven aan de achterkant van het apparaat zijn gemarkeerd met dit waarschuwingssymbool.



### 3 Overzicht en inbegrepen onderdelen



Pos.	Omschrijving/functie
1	Hetelucht frituse
2	Bedieningsdisplay
3	Mand
4	Vrijgaveknop
5	Mandhouder
6	Handgreep

## 4 Bedieningsdisplay en bediening



Pos.	Omschrijving/functie
1	Temperatuur/tijd toets – handmatige instelling
2	Display voor temperatuur, tijd en programma
3	Pijltoetsen
4	Menu-toets voor programma selectie
5	Aan/Uit toets
6	Start/Stop toets

Dit apparaat haalt koude lucht naar binnen, verwarmt het en stoot de hete lucht dan uit in de kookruimte waar het voedsel dan in hete lucht wordt gekookt. Het op deze wijze koken van eten vereist geen toevoeging van olie of vet.

De hetelucht frituse kan voor een groot aantal toepassingen gebruikt worden. U kunt een aantal suggesties vinden in hoofdstuk 8 - *Handige tips voor hetelucht frituren* op pagina 53.

## 5 Onderhoud en schoonmaken

Maak het apparaat schoon voordat het voor de eerste keer wordt gebruikt, en ook direct na elke gebruikscyclus.



### WAARSCHUWING

Risico op letsel en beschadiging van het apparaat.

- De hetelucht frituse nooit in water onderdompelen.



### WAARSCHUWING

Gezondheidsrisico ten gevolge van ongeschikte reinigingsmiddelen.

- Alleen voedsel veilige reinigingsmiddelen mogen gebruikt worden voor het schoonmaken van de individuele componenten.



### LET OP

Gebruik geen schuurmiddelen, agressieve schoonmaakmiddelen of hulpmiddelen die krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken.

1. Het apparaat met een vochtige doek schoonmaken.
2. Neem de mand en mandhouder uit de hetelucht frituse.
3. Druk op de vrijgaveknop en maak de mand los van de mandhouder.



### LET OP

De mandhouder en mand zijn niet vaatwasserbestendig.

4. De mandhouder, onder de kraan, van binnen en buiten schoonmaken met een in de winkel verkrijgbaar schoonmaakmiddel.
5. De mand moet ook op dezelfde wijze van binnen en buiten worden schoongemaakt.

## 6 De automatische programma's instellen

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.
6. Zet de hetelucht friteuse aan met de Aan/Uit toets.
7. Tik op de menu-toets.
  - Het eerste automatische programma begint te knipperen op het display.
8. Blijf tikken op de menu-toets totdat het programma wat u wilt gebruiken begint te knipperen.
9. Tik op de Start/Stop toets.
  - Het voedsel wordt nu gekookt. Een geluidssignaal geeft aan dat de vooraf ingestelde bewerkingstijd doorlopen is.



### WAARSCHUWING

Gevaar voor brandwonden.

- Zowel het gekookte voedsel evenals de mandhouder en mand zijn zeer heet. De mandhouder en mand alleen met de handgreep vasthouden. Raak het voedsel niet aan Raak het voedsel net aan totdat het voldoende is afgekoeld.

10. Gebruik de handgreep om de mandhouder uit de hetelucht friteuse te nemen.
11. Breng het gekookte voedsel over in een hittebestendige schaal/bak.
12. Laat de mandhouder en mand voldoende lang afkoelen.
13. Neem de stekker uit het stopcontact.
14. Maak de mandhouder en mand schoon zoals beschreven in hoofdstuk 5 - *Onderhoud en schoonmaken* op pagina 50.

## 7 De tijd en temperatuur handmatig instellen

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.
6. Zet de hetelucht friteuse aan met de Aan/Uit toets.
7. Tik op de temperatuur/tijd toets; de pijltoetsen kunnen nu gebruikt worden om het benodigde aantal minuten in te stellen.
8. Tik nog een keer op de temperatuur/tijd toets, en gebruik de pijltoetsen om het benodigde aantal seconden in te stellen.
9. Tik nog een keer op de temperatuur/tijd toets, en selecteer de gewenste temperatuur.
10. Tik op de Start/Stop toets.
  - Het voedsel wordt nu gekookt. Een geluidssignaal geeft aan dat de vooraf ingestelde bewerkingstijd doorlopen is.



### WAARSCHUWING

Gevaar voor brandwonden.

- Zowel het gekookte voedsel evenals de mandhouder en mand zijn zeer heet. De mandhouder en mand alleen met de handgreep vasthouden. Raak het voedsel niet aan Raak het voedsel net aan totdat het voldoende is afgekoeld.

11. Gebruik de handgreep om de mandhouder uit de hetelucht friteuse te nemen.
12. Breng het gekookte voedsel over in een hittebestendige schaal/bak.
13. Laat de mandhouder en mand voldoende lang afkoelen.
14. Neem de stekker uit het stopcontact.

15. Maak de mandhouder en mand schoon zoals beschreven in hoofdstuk 5 - *Onderhoud en schoonmaken* op pagina 50.

## 8 Handige tips voor hetelucht frituren

De kooktijden zijn grotendeels afhankelijk van de hoeveelheid, verschillen in geardheid en consistentie van het voedsel; d.w.z., diepgevroren voedsel of harde groenten moeten langer gekookt worden.

Symbol	Voedsel	Programma selectie	Temperatuur	Tijd
	Kleine cakes in oenvaste cakeblikken	'Bread'	150 °C	10 – 15 min.
	Frietjes (diep gevoren) Frietjes (vers)	'Chips'	180 °C	20 min. 15 min.
	Groenten, bijv. courgettes Groenten, bijv. wortelen	handmatige instelling	160 °C	10 min. 15 min.
	Ravioli	'Shrimp'	170 °C	12 – 15 min.
	Vis (vers) Vis (diepgevroren)	'Fish'	180 °C	12 min. 18 min.
	Kip (vers) Kip (diepgevroren)	'Chicken'	180 °C	12 min. 20 min.
	Garnalen (diepgevroren) Garnalen (vers)	'Shrimp'	170 °C	15 min. 12 min.
	Vlees	'Beef'	160 °C	Afhankelijk van de dikte, 8 – 15 min.

## 9 Probleemopsporing

### 9.1 Zelf problemen oplossen



#### WAARSCHUWING

Risico op letsel. Het apparaat bevat geen componenten die u zelf kunt onderhouden of repareren.

- Nooit een defect apparaat gebruiken.
- Probeer niet zelf reparaties uit te voeren. Als er een defect gevonden wordt, neem dan contact op met onze afdeling klantenservice. De contactgegevens staan in de bijlage van deze handleiding.

Voordat u contact opneemt met onze klantenservice of het apparaat opstuurt, graag de volgende tabel gebruiken om te controleren of het probleem thuis opgelost kan worden.

Probleem	Oorzaak	Remedie
Het apparaat werkt niet.	De stekker is niet ingestoken/ het apparaat is niet gekoppeld aan het lichtnet.	Steek de stekker in het stopcontact.
	U heeft de Start/Stop toets niet geactiveerd	Ga verder zoals beschreven in hoofdstuk 6 of 7 op pagina 51.



#### TIP:

- Als de aanwijzingen in de tabel niet voldoende resultaat bieden en het probleem standhoudt, neem dan contact op met onze afdeling klantenservice. De contactgegevens staan in de bijlage van deze handleiding.
- Indien u vervangende onderdelen of accessoires voor uw apparaat nodig heeft, bezoek dan onze internetwinkel in de paragraaf 'Service/Ersatzteilshop' op onze website [www.severin.de](http://www.severin.de).

### 9.2 Accessoires en reserveonderdelen

Vervangende onderdelen of accessoires kunnen eenvoudig besteld worden via internet op onze homepage <http://www.severin.de> in de paragraaf 'Service/Ersatzteilshop'.

### 9.3 Afval weggooien



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

## 10 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 als glaskannen 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.

## 11 Conformiteit

Dit product voldoet aan alle CE labeling richtlijnen die voor zijn CE-markering vereist zijn.

# Índice

- 1 Por su seguridad ..... 57
  - 1.1 Siga siempre las Instrucciones de Uso ..... 57
  - 1.2 Peligro para ciertas categorías de personas ..... 57
  - 1.3 Utilización inapropiada ..... 58
  - 1.4 Electricidad ..... 58
  - 1.5 Superficies calientes ..... 60
  - 1.6 Carencia de higiene ..... 60
  - 1.7 Peligro de daños a la unidad ..... 61
  - 1.8 En caso de un aparato defectuoso ..... 61
- 2 Datos técnicos ..... 62
- 3 Descripción general y componentes incluidos ..... 63
- 4 Mandos y visualizador de funcionamiento ..... 64
- 5 Limpieza y mantenimiento ..... 64
- 6 Ajuste de los programas automáticos ..... 65
- 7 Ajuste manual del tiempo y la temperatura ..... 66
- 8 Consejos útiles para freír con aire caliente ..... 67
- 9 Resolución de problemas ..... 68
  - 9.1 Resolución de problemas por usted mismo ..... 68
  - 9.2 Accesorios y repuestos ..... 68
  - 9.3 Eliminación ..... 68
- 10 Garantía ..... 69
- 11 Conformidad ..... 69

# Estimado Cliente,

Le deseamos que disfrute con placer y satisfacción de este producto de calidad SEVERIN, y le agradecemos su confianza.

Durante más de 120 años, la marca SEVERIN ha sido sinónimo de consistencia, calidad alemana y fuerza de desarrollo. Cada unidad ha sido fabricada con enorme atención y extensamente probada.

Con la proverbial meticulosidad, precisión y honestidad de ‚Sauerland‘, la empresa familiar – basada en Sundern, Alemania - ha atraído a clientes de todo el mundo con productos innovadores desde el establecimiento de la compañía en 1892.

Con sus ocho grupos de productos - café, desayuno, cocina, barbacoa, menaje, cuidado de suelos, higiene personal y enfriamiento y congelación - SEVERIN ofrece más de 250 productos, una verdaderamente amplia gama de pequeños electrodomésticos, con el producto adecuado para cada ocasión.

Conozca el amplio abanico de productos SEVERIN, y visítenos en

**[www.severin.de](http://www.severin.de) o [www.severin.com](http://www.severin.com).**

# Su equipo SEVERIN



# 1 Por su seguridad

## 1.1 Siga siempre las Instrucciones de Uso

Lea detenidamente las instrucciones antes de utilizar el aparato, y consérvelas en un lugar seguro. Si entrega el aparato a un tercero, debe acompañarlo de estas instrucciones.

La inobservancia de las instrucciones podría resultar en lesiones personales graves o dañar el aparato.

La información sobre seguridad importante más allá del contenido del Capítulo 1 está marcada de modo destacado, como a continuación, y debe ser observada en todo momento para evitar accidentes y daños al aparato:



### **ADVERTENCIA**

Indica información que debe observarse para evitar lesiones personales graves o mortales.



### **PRECAUCIÓN**

Indica información que debe observarse para evitar daños al aparato.



### **SUGERENCIA**

Presenta sugerencias y otra información útil.

## 1.2 Peligro para ciertas categorías de personas

Existe un riesgo incrementado de lesiones para niños y para personas con capacidades reducidas:

- Esta freidora por aire caliente podrá ser utilizada 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 por una persona responsable de su seguridad y entiendan por completo todo el peligro y las precauciones de seguridad. No se debe permitir que los niños realicen ningún trabajo de limpieza o mantenimiento del aparato a menos que esté bajo vigilancia y tengan más de 8 años.

- El aparato y su cable eléctrico siempre se deben mantener fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no juegan con el aparato. No deje el aparato sin supervisión durante su uso.
- Cuando no lo utilice, desenchufe siempre el enchufe de la toma de alimentación eléctrica y guarde el aparato fuera del alcance de los niños.
- Apague y desenchufe siempre el aparato
  - antes de dejar el aparato sin supervisión,
  - antes de montar o desmontar el aparato,
  - antes de limpiarlo.
- **Precaución:** Mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.

### 1.3 Utilización inapropiada

Este aparato solo debe ser utilizado para cocinar alimentos. Cualquier otra utilización debe ser considerada inapropiada y puede provocar lesiones personales o daños materiales.

- El aparato está destinado a aplicaciones domésticas o similares, por ejemplo en oficinas y lugares similares. No es apto para una utilización con fines comerciales, por ejemplo en cocinas comerciales.
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- A diferencia de las freidoras convencionales, este aparato no está destinado a ser utilizado con aceite o grasa.
- El soporte de la canastilla y la canastilla no están diseñados para ser utilizados sobre placas o quemadores calientes.

### 1.4 Electricidad

El aparato funciona con electricidad, por lo que siempre existe el riesgo de descarga eléctrica. Deben observarse las siguientes precauciones:

- Debe conectar este aparato solamente a una toma de corriente con conexión a tierra instalada según las normas en vigor (protección por fusible mínima 10 A).
- Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características.
- No retuerza ni apriete el cable de alimentación eléctrica. Mantenga ambos, el cable y el aparato lejos de fuentes de calor (por ejemplo, platos calientes, llamas de gas).
- Cuando extraiga el enchufe de la toma de alimentación eléctrica, nunca tire del cable de alimentación eléctrica; tire siempre del enchufe. No transporte la unidad asiéndola por su cable de alimentación eléctrica.
- No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido, no la limpie debajo del grifo y no la meta en el lavavajillas.
- No toque el enchufe con las manos húmedas.
- No ponga el aparato en funcionamiento en el exterior.
- Mientras esté conectada a la alimentación eléctrica, dentro de la unidad habrá corriente, incluso aunque esté apagada. Extraiga siempre el enchufe de la toma de alimentación eléctrica después de utilizarla.
- En caso de emergencia o funcionamiento defectuoso, desenchufe el aparato inmediatamente de la toma de alimentación eléctrica. Asegúrese, por consiguiente, que el enchufe con el que el aparato está enchufado sea accesible y que pueda extraerse de la toma de alimentación eléctrica en cualquier momento.
- Extraiga siempre el enchufe de la toma de alimentación eléctrica antes de realizar cualquier labor de limpieza o mantenimiento.
- No introduzca ningún objeto en las aperturas de la carcasa (ranuras de ventilación).
- No trate de abrir o desmontar la unidad, y no trate de realizar ninguna modificación técnica.

## 1.5 Superficies calientes

La unidad se calienta en su interior y las ranuras de ventilación en la parte posterior permiten la expulsión del aire caliente calentándose la zona alrededor de las ranuras de ventilación. Las ranuras de ventilación están marcadas con una etiqueta de advertencia 'Superficies calientes' tal y como se muestra en el capítulo 2 – *Datos técnicos* en la página 62, que avisa sobre el riesgo de quemaduras.

- No toque la zona de la carcasa alrededor de las ranuras de ventilación durante o inmediatamente después de su funcionamiento.
- Tras freír, sujete el soporte de la canastilla y la canastilla solo por su asa; no toque el soporte ni la canastilla. Espere siempre hasta que el soporte de la canastilla y la canastilla se hayan enfriado suficientemente antes de limpiarlos.
- No transporte ni mueva el aparato mientras esté utilizándolo.
- Cuando extraiga el soporte de la canastilla, saldrá aire caliente. Sujete el soporte de la canastilla solo por su asa, y no se apoye sobre el mismo.
- No deje el soporte de la canastilla y la canastilla sin vigilancia mientras estén aun calientes.

## 1.6 Carencia de higiene

La carencia de higiene puede provocar la formación de gérmenes dentro del aparato:

- Para evitar que queden residuos de alimentos secos dentro del aparato, la unidad y todos sus accesorios deben ser minuciosamente limpiados antes de utilizarlo por primera vez, así como inmediatamente tras cada ciclo de utilización.
- No deje ningún alimento en el soporte de la canastilla cuando no utilice el aparato.

También existe un riesgo sanitario si se utilizan detergentes inapropiados:

- Solo se deben utilizar detergentes de calidad alimentaria para limpiar componentes individuales que entren en contacto con alimentos.

## **1.7 Peligro de daños a la unidad**

La manipulación incorrecta del aparato puede causar daños:

- Coloque siempre la unidad sobre una superficie resistente al calor, antideslizante, nivelada y seca, que sea inmune al contacto con los pies de caucho.
- No coloque el aparato sobre una superficie caliente ni cerca de una fuente de calor fuerte.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica quede colgando, ni sobre el borde de una mesa.
- No utilice ningún detergente ni herramientas que no sean los especificados en las instrucciones para limpiar la unidad.
- Antes de guardar el aparato, extraiga el enchufe de la toma de alimentación eléctrica y deje que la unidad se enfríe por completo.

## **1.8 En caso de un aparato defectuoso**

Un aparato defectuoso puede causar daños materiales y lesiones:

- Compruebe que el aparato no esté dañado antes de cada utilización. Si observa cualquier tipo de daño, póngase en contacto con los fabricantes o su servicio de atención al cliente, o con personal similarmente cualificado. No utilice el aparato si cualquiera de los accesorios tiene defectos.
- Si el cable de alimentación eléctrica muestra cualquier signo de daño, debe ser sustituido por los fabricantes o su servicio de atención al cliente para evitar riesgos.
- La unidad no contiene ningún componente que usted pueda reparar por sí mismo. Las reparaciones solo deben ser realizadas por el Servicio SEVERIN. Los detalles de contacto se encuentran en el apéndice de este manual.

## 2 Datos técnicos

Tipo y categoría de aparato	Freidora por aire caliente FR 2432
Voltaje	220-240 V~, 50/60 Hz
Consumo de salida/energía	alrededor de 1300 W
Dimensiones (An x Al x Pr)	265 mm x 287 mm x 315 mm
Peso	alrededor de 4,5 kg
Capacidad	2 l

### Indicaciones especiales



No lo elimine con la basura doméstica.



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



Superficies calientes peligrosas. Las ranuras de ventilación en la parte posterior de la unidad están marcadas con este símbolo de advertencia.

### 3 Descripción general y componentes incluidos



Pos.	Descripción/Función
1	Freidora por aire caliente
2	Visualizador de funcionamiento
3	Canastilla
4	Botón de liberación
5	Soporte de la canastilla
6	Asa

## 4 Mandos y visualizador de funcionamiento



Pos.	Descripción/Función
1	Tecla de temperatura/tiempo – ajuste manual
2	Visualización de la temperatura, tiempo y programa
3	Teclas de dirección
4	Tecla del menú para selección de programa
5	Tecla Encendido/Apagado
6	Tecla Inicio/Stop

Este aparato aspira aire frío, se calienta y entonces expulsa aire caliente en la cámara de cocción, donde los alimentos son entonces cocinados por el aire caliente. Cocinar alimentos de esta manera no requiere añadir aceite ni grasa.

La freidora por aire caliente puede ser utilizada para un amplio abanico de aplicaciones. Encontrará algunas sugerencias en el capítulo 8 – *Consejos útiles para freír con aire caliente* en la página 67.

## 5 Limpieza y mantenimiento

Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez, así como inmediatamente tras cada ciclo de utilización.



### ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones y daños al aparato.

- Nunca sumerja la freidora por aire caliente en agua.



### ADVERTENCIA

Riesgos para la salud debidos a detergentes no aptos.

- Solo se deben utilizar detergentes de calidad alimentaria para la limpieza de los componentes individuales.



### PRECAUCIÓN

No utilice abrasivos, soluciones de limpieza agresivas o herramientas que puedan causar rasguños en las superficies.

1. Limpie el aparato con un paño húmedo.
2. Extraiga el soporte de la canastilla y la canastilla de la freidora por aire caliente.
3. Pulse el botón de liberación y separe la canastilla de su soporte.



### PRECAUCIÓN

El soporte de la canastilla y la canastilla no se pueden lavar en el lavavajillas.

4. Limpie el soporte de la canastilla por dentro y por fuera utilizando agua corriente y un detergente disponible en el mercado.
5. La canastilla debe ser limpiada, por dentro y por fuera, de la misma manera.



## 6 Ajuste de los programas automáticos

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.
6. Utilice la tecla Encendido/Apagado para encender la freidora por aire caliente.
7. Pulse la tecla de menú.
  - ➔ El primer programa automático comenzará a destellar en el visualizador.
8. Continúe pulsando la tecla de menú hasta que el programa que desea comience a destellar.
9. Pulse la tecla Inicio/Stop.
  - ➔ Los alimentos estarán cocinándose entonces. Una señal acústica indica que ha transcurrido el tiempo preestablecido.

14. Limpie el soporte de la canastilla y la canastilla tal y como se describe en el capítulo 5 - *Limpieza y mantenimiento* en la página 64.



### ADVERTENCIA

Riesgo de quemaduras.

- Los alimentos cocinados así como el soporte de la canastilla y la canastilla estarán muy calientes. Sujete el soporte de la canastilla y la canastilla solo por su asa. No toque los alimentos hasta que se hayan enfriado suficientemente.

10. Utilice el asa para extraer el soporte de la canastilla de la freidora por aire caliente.
11. Transfiera los alimentos cocinados a un recipiente resistente al calor.
12. Deje tiempo suficiente para que el soporte de la canastilla y la canastilla se enfrien.
13. Extraiga el enchufe de la toma de alimentación eléctrica.

## 7 Ajuste manual del tiempo y la temperatura

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.
6. Utilice la tecla Encendido/Apagado para encender la freidora por aire caliente.
7. Pulse la tecla de temperatura/tiempo; entonces puede utilizar las teclas de dirección para ajustar los minutos necesarios.
8. Pulse de nuevo la tecla de temperatura/tiempo, y utilice las teclas de dirección para ajustar los segundos necesarios.
9. Pulse de nuevo la tecla de temperatura/tiempo, y seleccione la temperatura deseada.
10. Pulse la tecla Inicio/Stop.
  - ➔ Los alimentos estarán cocinándose entonces. Una señal acústica indica que ha transcurrido el tiempo preestablecido.
11. Utilice el asa para extraer el soporte de la canastilla de la freidora por aire caliente.
12. Transfiera los alimentos cocinados a un recipiente resistente al calor.
13. Deje tiempo suficiente para que el soporte de la canastilla y la canastilla se enfríen.
14. Extraiga el enchufe de la toma de alimentación eléctrica.
14. Limpie el soporte de la canastilla y la canastilla tal y como se describe en el capítulo 5 - *Limpieza y mantenimiento* en la página 64.



### ADVERTENCIA

Riesgo de quemaduras.

- Los alimentos cocinados así como el soporte de la canastilla y la canastilla estarán muy calientes. Sujete el soporte de la canastilla y la canastilla solo por su asa. No toque los alimentos hasta que se hayan enfriado suficientemente.

## 8 Consejos útiles para freír con aire caliente

Los tiempos de cocción dependen sobre todo de la cantidad, y diferentes naturaleza y consistencia, de los alimentos; por ejemplo, los alimentos congelados o las verduras duras necesitarán ser cocinados durante más tiempo, etc.

Símbolo	Alimentos	Selección de Programa	Temperatura	Tiempo
	Pastelitos en moldes para horno	'Bread'	150 °C	10 – 15 mins
	Patatas fritas (congeladas) Patatas fritas (frescas)	'Chips'	180 °C	20 mins 15 mins
	Verduras, por ejemplo calabacín Verduras, por ejemplo zanahorias	ajuste manual	160 °C	10 mins 15 mins
	Ravioli	'Shrimp'	170 °C	12 – 15 mins
	Pescado (fresco) Pescado (congelado)	'Fish'	180 °C	12 mins 18 mins
	Pollo (fresco) Pollo (congelado)	'Chicken'	180 °C	12 mins 20 mins
	Langostinos (congelados) Langostinos (frescos)	'Shrimp'	170 °C	15 mins 12 mins
	Carne	'Beef'	160 °C	En función del grosor, 8 – 15 mins

## 9 Resolución de problemas

### 9.1 Resolución de problemas por usted mismo



#### ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones. La unidad no contiene ningún componente que pueda ser reparado por usted mismo.

- Nunca utilice un aparato defectuoso.
- No trate de realizar ninguna labor de reparación usted mismo. Si observa un defecto, póngase en contacto con nuestro Departamento de Atención al Cliente. Los detalles de contacto se encuentran en el apéndice de este manual.

Antes de ponerse en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente o de enviarnos el aparato, utilice el cuadro siguiente para comprobar si el problema puede ser resuelto en casa.

Problema	Causa	Remedio
El aparato no funciona.	El enchufe de alimentación eléctrica no está enchufado/ la unidad no está enchufada a la alimentación eléctrica.	Introduzca el enchufe en la toma de alimentación eléctrica.
	No ha activado la tecla Inicio/Stop.	Proceda tal y como se describe en el capítulo 6 o 7 en la página 65/66.



#### SUGERENCIA:

- Si las sugerencias del cuadro no le llevan a un resultado satisfactorio y el problema persiste, póngase en contacto con nuestro Departamento de Atención al Cliente. Los detalles de contacto se encuentran en el apéndice de este manual.
- En caso de que necesite repuestos o accesorios para su aparato, visite nuestra tienda online bajo la sección ‚Service/Ersatzteilshop‘ en nuestra página web [www.severin.de](http://www.severin.de).

### 9.2 Accesorios y repuestos

Los repuestos o accesorios pueden ser cómodamente encargados por internet a través de nuestra página web <http://www.severin.de> bajo la sección ‚Service / Ersatzteil-Shop‘.

### 9.3 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.

## 10 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.

## 11 Conformidad

Este producto cumple con todas las directivas de etiquetado CE necesarias para su distintivo CE.

## Indice

1	Per la vostra sicurezza .....	71
1.1	Seguite sempre le Istruzioni per l'Uso .....	71
1.2	Categorie a rischio .....	71
1.3	Uso improprio.....	72
1.4	Alimentazione elettrica .....	73
1.5	Superfici calde .....	74
1.6	Norme igieniche .....	74
1.7	Rischi di danneggiamento per l'apparecchio.....	75
1.8	In caso di apparecchio difettoso .....	75
2	Dati tecnici .....	76
3	Visione d'insieme e lista dei componenti .....	77
4	Display delle funzionalità e comandi .....	78
5	Manutenzione e pulizia.....	78
6	Impostazione dei programmi automatici.....	79
7	Impostazione manuale dei tempi e della temperatura .....	79
8	Consigli utili per la frittura ad aria .....	81
9	Risoluzione di problemi .....	82
9.1	Risolvere da soli i problemi .....	82
9.2	Accessori e ricambi.....	82
9.3	Smaltimento .....	82
10	Dichiarazione di garanzia .....	83
11	Conformità .....	83

## Gentile Cliente,

Vi auguriamo il massimo piacere e soddisfazione con questo prodotto di qualità SEVERIN e vi ringraziamo per la fiducia dimostrataci.

Da oltre 120 anni, il marchio SEVERIN è sinonimo di costanza, qualità tedesca e massimo impegno di sviluppo. Ogni singolo prodotto è realizzato con estrema cura e ampiamente testato.

Grazie alla proverbiale integrità tedesca, precisione e onestà, l'azienda a conduzione familiare, con sede a Sundern, in Germania – ha conquistato clienti in tutto il mondo per i suoi prodotti innovativi a cominciare da quando l'azienda è stata fondata nel 1892.

Con le sue 8 categorie di prodotti – per il caffè, la colazione, la cucina, il barbecue, gli elettrodomestici, la cura dei pavimenti, la cura personale e i sistemi di refrigerazione e congelamento alimentare – la SEVERIN offre più di 250 prodotti, una scelta ricca e completa di piccoli apparecchi elettrici, con il prodotto giusto per ogni occasione.

Venite a conoscere l'ampia gamma di prodotti SEVERIN e visitate il nostro sito web agli indirizzi

**[www.severin.de](http://www.severin.de) o [www.severin.com](http://www.severin.com).**

**Il vostro Team SEVERIN**

## 1 Per la vostra sicurezza

### 1.1 Seguite sempre le Istruzioni per l'Uso

Vi raccomandiamo di leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e di conservarle in un luogo sicuro. Anche se l'apparecchio è ceduto a terzi, deve essere sempre accompagnato da questo libretto di istruzioni.

La non conformità alle istruzioni potrebbe comportare gravi lesioni personali o danni all'apparecchio.

Importanti norme di sicurezza, oltre a quelle riportate nel Capitolo 1, sono segnalate in modo specifico, come riportato qui sotto, e dette norme devono essere sempre rispettate per poter prevenire infortuni e danni all'apparecchio:



#### **AVVERTENZA**

Indica le norme che devono essere seguite per evitare seri rischi di lesioni personali o la morte.



#### **ATTENZIONE**

Indica le norme che devono essere rispettate per evitare il rischio di danneggiare l'apparecchio.



#### **CONSIGLIO**

Presenta i consigli e altre informazioni utili.

### 1.2 Categorie a rischio

Esiste un maggiore rischio di infortuni per i bambini e per le persone con ridotte capacità psico-fisiche:

- Questa friggitrice ad aria può essere usata 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 da parte della persona responsabile della loro sicurezza e che comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta. Ai bambini non deve essere consentito di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull'apparecchio a meno che non siano supervisionati da un adulto e comunque più grandi di 8 anni di età.

- L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti sempre fuori della portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- È necessario sorvegliare che i bambini non giochino con l'apparecchio. Non lasciate l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Se l'apparecchio non è in uso, disinserite la spina dalla presa elettrica e conservate l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.
- Disinserite sempre la spina dalla presa
  - se lasciate incustodito l'apparecchio,
  - prima di montare o smontare l'apparecchio,
  - prima di pulire l'apparecchio.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.

### 1.3 Uso improprio

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.

- Questo apparecchio è studiato per essere utilizzato a livello domestico o in ambienti simili, come per esempio in uffici o in stabilimenti simili. Non è adatto per l'uso professionale, per esempio in cucine professionali.
- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Al contrario delle friggitrice convenzionali, questo apparecchio non è adatto per l'utilizzo con olio o grassi.
- Il portacestello e il cestello stesso non sono studiati per essere utilizzati su cucine e piastre elettriche.



## 1.4 Alimentazione elettrica

L'apparecchio è alimentato dalla corrente elettrica, per cui esiste sempre il rischio di subire scosse elettriche. È necessario quindi rispettare sempre le seguenti precauzioni:

- L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente ad una presa elettrica di sicurezza, installata a norma di legge (fusibile di protezione minima 10 A).
- Assicuratevi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati.
- Non attorcigliate e non schiacciate il cavo di alimentazione. Tenete lontano da qualsiasi fonte di calore (ad es. piastre elettriche o fiamme libere) sia il cavo di alimentazione sia l'apparecchio.
- Quando disinserite la spina dalla presa di corrente elettrica a muro, non tirate mai il cavo di alimentazione ma afferrate la spina. Non trascinate l'apparecchio tirandolo dal cavo di alimentazione.
- Non immergete l'apparecchio in acqua o in altri liquidi, non pulitelo sotto l'acqua corrente e non lavatelo in lavastoviglie.
- Non toccate la spina elettrica con le mani bagnate.
- Non utilizzate l'apparecchio all'aperto.
- Quando è collegato all'alimentazione elettrica, all'interno dell'apparecchio è sempre presente la corrente, anche se l'apparecchio è impostato sulla posizione di spento. Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro dopo l'uso.
- In caso di emergenza o di cattivo funzionamento, disinserite immediatamente l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. Per questo, è importante che la spina elettrica dell'apparecchio sia facilmente accessibile e possa essere disinserita in qualsiasi momento dalla presa di corrente a muro.
- Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro prima di ogni azione di pulizia o di manutenzione da effettuare sull'apparecchio.
- Non inserite nessun corpo esterno nelle aperture del corpo principale sull'apparecchio (fessure di aerazione).

- Non cercate di aprire o di smontare l'apparecchio e non cercate di apportare modifiche tecniche.

## 1.5 Superfici calde

L'apparecchio si riscalda internamente e sul dietro ci sono le fessure di aerazione che consentono all'aria calda di fuoriuscire riscaldando però tutta la zona intorno a queste fessure. Le fessure di aerazione riportano un'indicazione di pericolo con la scritta "Superfici calde" così come mostrato nel capitolo 2 – *Dati tecnici* a pagina 76, in modo da segnalare il rischio di riportare scottature.

- Non toccate il corpo esterno dell'apparecchio nella zona vicino alle fessure di aerazione durante il funzionamento o immediatamente dopo.
- Dopo il processo di frittura, prendete il portacestello e il cestello solo impugnandoli dall'apposito manico; non toccate il portacestello né il cestello. Aspettate sempre che il portacestello e il cestello si siano raffreddati sufficientemente prima di procedere alla loro pulizia.
- Non spostate e non muovete l'apparecchio mentre è in funzione.
- Quando estraete il portacestello, ci sarà la fuoriuscita di aria calda. Tenete il portacestello solo impugnando l'apposito manico senza chinarvi sopra.
- Non lasciate incustoditi il portacestello o il cestello quando sono ancora caldi.

## 1.6 Norme igieniche

Non rispettare le norme igieniche può portare alla formazione di germi all'interno dell'apparecchio:

- Per evitare che all'interno dell'apparecchio si accumulino residui di alimenti secchi, l'apparecchio e tutti i componenti accessori devono essere lavati accuratamente per il primo utilizzo e anche immediatamente dopo ogni ciclo di utilizzo.
- Non lasciate nessun alimento nel portacestello se l'apparecchio non è in uso.

Esiste anche un rischio per la salute se si utilizzano prodotti detergenti non adatti:

- Per lavare i singoli componenti che vengono a contatto con gli alimenti utilizzate solo detersivi compatibili con prodotti alimentari.

## **1.7 Rischi di danneggiamento per l'apparecchio**

L'impiego errato dell'apparecchio può causare danni:

- Tenete l'apparecchio sempre su una superficie asciutta, piana, antiscivolo, resistente al calore, e resistente al contatto con i piedini di gomma.
- Non posizionate l'apparecchio su una superficie calda o vicino a fonti di forte calore.
- Non lasciate che il cavo di alimentazione penda liberamente o fuori del bordo di un tavolo.
- Non utilizzate prodotti di pulizia o utensili diversi da quelli indicati nelle istruzioni per la pulizia dell'apparecchio.
- Prima di riporre l'apparecchio, disinserite la spina dalla presa di corrente e aspettate che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.

## **1.8 In caso di apparecchio difettoso**

Un apparecchio difettoso può provocare danni materiali e infortuni:

- Controllate prima di ogni uso che l'apparecchio non abbia subito danni. Se notate un qualsiasi tipo di danno, vi raccomandiamo di contattare il produttore o il suo servizio di assistenza clienti o del personale parimenti qualificato. Non mettete in funzione se l'apparecchio o uno qualsiasi dei suoi componenti accessori sono difettosi.
- Se il cavo di alimentazione mostra segni di deterioramento, deve essere sostituito dal produttore, o dal suo servizio di assistenza clienti per evitare ogni eventuale rischio.
- L'apparecchio non contiene nessun componente su cui potete fare manutenzione o riparazioni da soli. Le riparazioni devono essere apportate dal Centro Assistenza della SEVERIN. I recapiti di contatto si trovano in appendice al presente libretto di istruzioni.

## 2 Dati tecnici

Categoria e tipo di apparecchio	Friggitrice ad aria FR 2432
Voltaggio	220-240 V~, 50/60 Hz
Potenza/consumo di energia	ca. 1300 W
Dimensioni di ingombro (L x A x P)	265 mm x 287 mm x 315 mm
Peso	ca. 4,5 kg
Capienza	2 l

### Simboli speciali



Non smaltire insieme ai rifiuti domestici.



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



Pericolo dovuto a superfici calde. Le fessure di aerazione sul dietro dell'apparecchio riportano l'indicazione di pericolo.

### 3 Visione d'insieme e lista dei componenti



Pos.	Descrizione/Funzione
1	Friggitrice ad aria
2	Display delle funzionalità
3	Cestello
4	Tasto di rilascio
5	Portacestello
6	Manico

## 4 Display delle funzionalità e comandi



Pos.	Descrizione/Funzione
1	Tasto della temperatura e del tempo – impostazione manuale
2	Display della temperatura, del tempo e del programma
3	Tasti freccia
4	Tasto menu per la selezione del programma
5	Tasto di accensione/spengimento (On/Off)
6	Tasto di Avvio/Stop (Start/Stop)

Questo apparecchio convoglia aria fredda, la riscalda e poi scarica aria calda nella camera di cottura, dove gli alimenti sono cotti grazie all'aria calda. Cucinare alimenti in questo modo non richiede l'aggiunta di olio o di grasso.

La friggitrice ad aria può essere utilizzata per una vasta scelta di applicazioni. Potete trovare dei suggerimenti al capitolo 8 - *Consigli utili per la frittura ad aria* a pagina 81.

## 5 Manutenzione e pulizia

Pulite l'apparecchio per il primo uso e anche immediatamente dopo ogni ciclo di utilizzo.



### AVVERTENZA

Rischio di infortuni o di danni all'apparecchio.

- Non immergete mai la friggitrice ad aria nell'acqua.



### AVVERTENZA

Rischi per la salute dovuti all'utilizzo di prodotti per la pulizia inadeguati.

- Utilizzate solo detersivi compatibili con prodotti alimentari per lavare i singoli componenti.



### ATTENZIONE

Non utilizzate soluzioni detersivi abrasive o troppo forti o utensili che potrebbero graffiare le superfici.

1. Pulite l'apparecchio con un panno umido.
2. Rimuovete il portacestello e il cestello dalla friggitrice ad aria.
3. Premete il tasto di rilascio e staccate il cestello dal portacestello.



### ATTENZIONE

Il portacestello e il cestello non sono lavabili in lavastoviglie.

4. Lavate il portacestello internamente ed esternamente con un detersivo disponibile in commercio e sotto l'acqua corrente.
5. Anche il cestello va lavato, internamente ed esternamente, nello stesso modo.

## 6 Impostazione dei programmi automatici

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.
6. Agendo sul tasto di accensione/spegnimento (On/Off) accendete la friggitrice ad aria.
7. Premete sul tasto menu.
  - Il primo programma automatico comincia a lampeggiare sul display.
8. Continuate a premere sul tasto menu sino a quando comincia a lampeggiare il programma che desiderate utilizzare.
9. Premete il tasto di Avvio/Stop.
  - Gli alimenti ora sono in fase di cottura. Un segnale acustico indicherà quando sarà trascorso il tempo di lavorazione pre-impostato.



### AVVERTENZA

Pericolo di scottature.

- Anche gli alimenti cucinati, oltre al portacestello e al cestello, sono molto caldi. Tenete il portacestello e il cestello impugnandoli solo dall'apposito manico. Non toccate gli alimenti se non si sono prima raffreddati sufficientemente.

10. Impugnate il manico per rimuovere il portacestello dalla friggitrice ad aria.
11. Spostate gli alimenti cucinati in un contenitore termoresistente.
12. Lasciate che il portacestello e il cestello si raffreddino sufficientemente.
13. Disinserite la spina dalla presa di corrente elettrica.
14. Lavate il portacestello e il cestello secondo quanto descritto nel capitolo 5 - *Manutenzione e pulizia* a pagina 78.

## 7 Impostazione manuale dei tempi e della temperatura

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.
6. Agendo sul tasto di accensione/spegnimento (On/Off) accendete la friggitrice ad aria.
7. Premete il tasto della temperatura e del tempo; dopo, agendo sui tasti freccia, impostate i minuti richiesti.
8. Premete di nuovo il tasto della temperatura e del tempo e agendo sui tasti freccia impostate i secondi richiesti.
9. Premete ancora il tasto della temperatura e del tempo e selezionate la temperatura desiderata.
10. Premete il tasto di Avvio/Stop.
  - Gli alimenti ora sono in fase di cottura. Un segnale acustico indicherà quando sarà trascorso il tempo di lavorazione pre-impostato.



### AVVERTENZA

Pericolo di scottature.

- Anche gli alimenti cucinati, oltre al portacestello e al cestello, sono molto caldi. Tenete il portacestello e il cestello impugnandoli solo dall'apposito manico. Non toccate gli alimenti se non si sono prima raffreddati sufficientemente.

11. Impugnate il manico per rimuovere il portacestello dalla friggitrice ad aria.
12. Spostate gli alimenti cucinati in un contenitore termoresistente.
13. Lasciate che il portacestello e il cestello si raffreddino sufficientemente.
14. Disinserite la spina dalla presa di corrente elettrica.

15. Lavate il portacestello e il cestello secondo quanto descritto nel capitolo 5 - *Manutenzione e pulizia* a pagina 78.



## 8 Consigli utili per la frittura ad aria

I tempi di cottura dipendono ampiamente dalle quantità, dal tipo e dalla consistenza degli alimenti; per esempio, gli alimenti congelati e gli ortaggi duri hanno bisogno di tempi di cottura più lunghi.

Simbolo	Alimento	Impostazione di programma	Temperatura	Tempo
	Piccoli dolci in stampi da forno	"Bread" (Pane)	150 °C	10 – 15 min.
	Patate fritte (congelate) Patate fritte (fresche)	"Chips" (Patatine)	180 °C	20 min. 15 min.
	Ortaggi, es. zucchine Ortaggi, es. carote	Impostazione manuale	160 °C	10 min. 15 min.
	Ravioli	"Shrimp" (Gamberetti)	170 °C	12 – 15 min.
	Pesce (fresco) Pesce (congelato)	"Fish" (Pesce)	180 °C	12 min. 18 min.
	Pollo (fresco) Pollo (congelato)	"Chicken" (Pollo)	180 °C	12 min. 20 min.
	Gamberetti (congelati) Gamberetti (freschi)	"Shrimp" (Gamberetti)	170 °C	15 min. 12 min.
	Carne	"Beef" (Carne bovina)	160 °C	Dipende dallo spessore, 8 – 15 min.

## 9 Risoluzione di problemi

### 9.1 Risolvere da soli i problemi



#### AVVERTENZA

Rischio di infortuni. L'apparecchio non contiene nessun componente su cui potete fare manutenzione o riparazioni da soli.

- Non utilizzate mai un apparecchio difettoso.
- Non cercate di portare avanti operazioni di riparazione da soli. Se trovate un qualche difetto, contattate il nostro Servizio di Assistenza Clienti. I recapiti di contatto si trovano in appendice al presente libretto di istruzioni.

Prima di contattare il Servizio Clienti o di spedire indietro l'apparecchio, vi consigliamo di consultare la tabella seguente per accertarvi che il problema non può essere risolto a casa.

Problema	Causa	Rimedio
L'apparecchio non funziona.	Il cavo di alimentazione non è inserito / l'apparecchio non è connesso all'alimentazione elettrica.	Collegate la spina a una presa di corrente a muro.
	Non avete attivato il tasto di Avvio/Stop (Start/Stop).	Procedete seguendo quanto descritto nei capitoli 6 o 7 a pagina 79.



#### CONSIGLIO:

- Se i consigli di questa tabella non portano a risultati soddisfacenti e il problema persiste, contattate il nostro Servizio di Assistenza Clienti. I recapiti di contatto si trovano in appendice al presente libretto di istruzioni.
- Se si dovessero rendere necessari pezzi di ricambio o altri accessori per il vostro apparecchio, vi preghiamo di consultare la nostra pagina di vendita online nella sezione "Service /Ersatzteil-Shop" del nostro sito web [www.severin.de](http://www.severin.de).

### 9.2 Accessorie e ricambi

I pezzi di ricambio e gli accessori possono essere acquistati comodamente via internet tramite il nostro sito web <http://www.severin.de> nella sezione "Service / Ersatzteil-Shop".

### 9.3 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.

## 10 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.

## 11 Conformità

Questo prodotto è conforme alle direttive in materia di etichettatura vincolanti per l'ottenimento del marchio CE.

## Indholdsfortegnelse

1	For din sikkerhed.....	85
1.1	Følg altid brugsanvisningerne.....	85
1.2	Fare for visse kategorier af personer.....	85
1.3	Forkert anvendelse.....	86
1.4	Elektricitet.....	86
1.5	Varme overflader.....	87
1.6	Mangel på hygiejne.....	88
1.7	Fare for skade på enheden.....	88
1.8	I tilfælde af fejl på apparatet.....	89
2	Tekniske data.....	90
3	Oversigt og medfølgende dele.....	91
4	Betjeningsdisplay og knapper.....	92
5	Rengøring og vedligehold.....	92
6	Indstilling af de automatiske programmer.....	93
7	Manuel indstilling af tid og temperatur.....	93
8	Nyttige tips til friturestegning med varmluft.....	95
9	Fejlfinding.....	96
9.1	Løs problemerne selv.....	96
9.2	Tilbehør og reservedele.....	96
9.3	Bortskaffelse.....	96
10	Garantierklæring.....	97
11	Konformitet.....	97

## Kære kunde,

Vi ønsker at dette SEVERIN kvalitetsprodukt skal være til stor fornøjelse og tilfredshed for kunden, og takker for tilliden.

I over et hundrede og tyve år har varemærket SEVERIN været synonymt med stabilitet, tysk kvalitet og udviklingsmæssig styrke. Hver enhed er fremstillet med stor omhu og testet grundigt.

Med legendarisk 'Sauerland' grundighed, præcision og ærlighed, har den familieejede virksomhed - baseret i Sundern, Tyskland - tiltrukket sig kunder verden over med opfindsomme produkter, lige siden virksomheden blev etableret i 1892.

Med sine otte produktgrupper - kaffe, morgenmad, køkken, grill, husholdning, gulvpleje, personlig pleje og køl & frost - tilbyder SEVERIN mere end 250 produkter, et yderst omfattende udvalg af små elektriske apparater, med det rette produkt til enhver lejlighed.

Stift bekendtskab med det brede SEVERIN produktsortiment, og besøg os på

**[www.severin.de](http://www.severin.de)** o **[www.severin.com](http://www.severin.com)**.

**Dit SEVERIN team**

# 1 For din sikkerhed

## 1.1 Følg altid brugsanvisningerne

Læs vejledningen omhyggeligt, før du bruger apparatet, og opbevar den på et sikkert sted. Hvis apparatet overdrages til tredjemand, skal denne brugsanvisning følge med.

Overholdes disse anvisningerne ikke, kan det medføre alvorlig personskade eller beskadigelse af apparatet.

Vigtige sikkerhedsoplysninger ud over indholdet i afsnit 1 er iøjnefaldende mærket, som nedenfor, og bør altid følges for at undgå ulykker og skader på apparatet:



### ADVARSEL

Angiver oplysninger som skal følges for at undgå alvorlig personskade eller død.



### PAS PÅ

Angiver oplysninger, der skal følges for at undgå skader på apparatet.



### TIP

Præsenterer tips og andre nyttige oplysninger.

## 1.2 Fare for visse kategorier af personer

Der er en øget risiko for skader for børn og for personer med nedsat kapacitet:

- Denne varmluft frituregryde 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 af en person med ansvar for deres sikkerhed og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører. Børn må aldrig få lov til at udføre rengørings- eller vedligeholdelsesarbejde på dette apparat, medmindre de er under opsyn og mindst 8 år gamle
- Apparatet og dets ledning må altid holdes væk fra børn som er yngre en 8 år.
- Børn bør være under opsyn for at sikre at de ikke leger med apparatet. Efterlad aldrig apparatet uden opsyn når det er i brug.

- Når apparatet ikke er i brug, tage altid stikket ud af stikkontakten, og opbevar apparatet uden for børns rækkevidde.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten
  - når apparatet ikke er under opsyn,
  - inden samling eller demontering af apparatet,
  - inden rengøring af apparatet.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. kvælning.

### 1.3 Forkert anvendelse

Dette apparat må kun benyttes til at tilberede fødevarer. Enhver anden anvendelse må anses for ukorrekt og kan medføre personskader eller materielle skader.

- Apparatet er beregnet til husholdningsbrug og lignende formål, bl.a. på kontorer og lignende steder. Det er ikke egnet til kommerciel brug, f.eks. i storkøkkener.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- I modsætning til almindelige frituregryder er dette apparat ikke beregnet til at blive benyttet med olie eller fedtstof.
- Kurveholderen og friturekurven er ikke beregnet til at blive benyttet på komfur eller varmeplader.

### 1.4 Elektricitet

Enheden er drevet af elektricitet, og som sådan er der altid en risiko for elektrisk stød. Følgende forholdsregler skal derfor tages:

- Apparatet bør kun tilsluttes til en stikkontakt med jordforbindelse, der er installeret i overensstemmelse med el-regulativet (minimum med 10 A sikring).
- Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet.

- Knæk eller klem ikke ledningen. Hold både ledningen og selve apparatet på god afstand af varmekilder (kogeplader, gasflammer el.lign.).
- Når du tager stikket ud af stikkontakten, træk aldrig i ledningen; tag altid fat i selve stikket. Bær ikke apparatet i strømkablet.
- Nedsænk ikke apparatet i vand eller anden væske, rens det ikke under rindende vand, og sæt det ikke i en opvaskemaskine.
- Rør ikke ved stikket med våde hænder.
- Benyt aldrig apparatet udendørs.
- Så længe det er tilsluttet lysnettet, er der strøm til stede i enheden, selvom den er slukket. Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.
- I tilfælde af en nødsituation eller funktionsfejl, tag straks stikket ud af stikkontakten. Sørg derfor for at stikket, som apparatet er tilsluttet med, er tilgængeligt og kan fjernes fra stikkontakten til enhver tid.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten før rengøring eller vedligeholdelsesarbejde udføres.
- Før aldrig nogen former for genstande ind i kabinetets åbninger (ventilationsåbninger).
- Forsøg ikke at åbne eller skille enheden ad, og forsøg ikke at foretage tekniske ændringer.

## **1.5 Varme overflader**

Dette apparat varmer op indvendigt og der er ventilationsriller bagpå, som slipper den varme luft ud og varmer områderne omkring ventilationsrillerne op. Ventilationsrillerne er markeret med et advarselsskilt 'Varme overflader', som vist i afsnit 2 – *Tekniske specifikationer* på side 90, som gør opmærksom på risikoen for skoldning.

- Berør aldrig kabinettet omkring ventilationsrillerne under eller umiddelbart efter brug af apparatet.
- Efter friturestegningen må kurveholderen og friturekurven altid kun holdes ved hjælp af håndtaget; berør aldrig selve holderen eller kurven. Vent altid med at rengøre friturekurven og -holderen indtil de er kølet tilstrækkeligt af.

- Forsøg aldrig at bære rundt på eller flytte apparatet mens det er i brug.
- Når kurveholderen tages ud, vil der slippe varm luft ud. Hold altid kun i kurveholderens håndtag, og læn dig aldrig ind over den.
- Efterlad aldrig friturekurven og dens holder uden opsyn mens de stadig er varme.

## 1.6 Manglende hygiejne

Manglende hygiejne kan medføre bakteriedannelser inden i apparatet:

- For at forhindre at der samler sig indtørrede madrester inde i apparatet, skal apparatet og alle dets tilbehørsdele rengøres grundigt, før det bruges første gang, og også umiddelbart efter hver brug.
- Efterlad aldrig mad i friturekurven når apparatet ikke er i brug.

Der er også en sundhedsmæssig risiko hvis der benyttes uegnede rengøringsmidler:

- Kun rengøringsmidler der er egnet til brug sammen med fødevarer skal anvendes til rengøring af de enkelte dele som kommer i kontakt med maden.

## 1.7 Fare for skade på enheden

Forkert håndtering af apparatet kan forårsage skader:

- Placer altid enheden på en tør, plan, skridsikker og varmefast overflade, som ikke påvirkes af kontakt med gummifødderne.
- Placer ikke apparatet på en varm overflade eller i nærheden af en stærk varmekilde.
- Lad ikke ledningen hænge frit, eller over kanten af et bord.
- Brug ikke rengøringsmidler eller værktøjer andre end dem, som er omtalt i vejledningen for rengøring af enheden.
- Tag stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle fuldstændigt af inden det sættes væk.



## 1.8 I tilfælde af fejl på apparat

Et defekt apparat kan forårsage materielle skader og tilskadekomst:

- Kontrollér apparatet for skader hver gang før brug. Hvis du bemærker nogen form for skade, bør du kontakte producenten eller deres kundeservice, eller tilsvarende kvalificeret personale. Brug ikke apparatet, hvis enheden eller nogen af tilbehørsdelene er defekte.
- Hvis enhedens strømkabel viser tegn på skade, skal det udskiftes af producenten eller deres kundeservice for at undgå fare.
- Enheden indeholder ingen komponenter, som du kan servicere eller reparere selv. Reparationer må kun udføres af SEVERIN service. Kontaktinformationen findes i tillægget til denne brugsanvisning.

## 2 Tekniske data

Enhedens kategori og type	Varmluft frituregryde FR 2432
Volt	220-240 V~, 50/60 Hz
Effekt / energiforbrug	ca. 1300 W
Dimensioner (B x H x D)	265 mm x 287 mm x 315 mm
Vægt	ca. 4,5 kg
Kapacitet	2 L

### Specielle markeringer



Smid ikke i husholdningsaffaldet.



Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.



Fare fra varme overflader. Ventilationsrillerne på bagsiden af apparatet er mærket med denne advarsel.

### 3 Oversigt og medfølgende dele



Pos.	Beskrivelse/Funktion
1	Varmluft frituregryde
2	Betjeningsdisplay
3	Friturekurv
4	Udløserknap
5	Kurveholder
6	Håndtag

## 4 Betjeningsdisplay og knapper



Pos.	Beskrivelse/Funktion
1	Temperatur-/tidsknap – manual indstilling
2	Display til visning af temperatur, tid og program
3	Pileknapper
4	Menuknap til programvalg
5	Tænd/sluk-knap
6	Start/Stop-knap

Dette apparat trækker kold luft ind, varmer den op og sender derefter varm luft ind i tilberedningsrummet, hvor maden bliver tilberedt af den varme luft. Denne tilberedningsmetode kræver ingen tilførsel af nogen form for olie eller fedtstof.

Varmluft frituregryden har mange anvendelsesområder. Du vil finde nogle forslag i afsnit 8 – *Nyttige tips til friturestegning med varmluft* på side 95.

## 5 Rengøring og vedligehold

Rengør apparatet inden første gang det bruges, og også umiddelbart efter hvert brug.



### ADVARSEL

Risiko for kvæstelser og skade på apparatet.

- Sænk aldrig frituregryden ned i vand.



### ADVARSEL

Sundhedsmæssige risici som følge af uegnede rengøringsmidler.

- Kun opvaskemiddel bør anvendes til rengøring af de enkelte komponenter.



### PAS PÅ

Brug ikke skuremidler, skræppe rengøringsmidler eller værktøj, som kan forårsage ridser på overfladerne.

1. Rengør apparatet med en fugtig klud.
2. Tag kurveholderen og friturekurven ud af frituregryden.
3. Tryk på udløserknappen for at tage friturekurven ud af holderen.



### PAS PÅ

Kurveholderen og friturekurven tåler ikke opvaskemaskine.

4. Rengør kurveholderen ind- og udvendigt ved hjælp af almindeligt opvaskemiddel under rindende vand.
5. Friturekurven rengøres også ind- og udvendigt på samme måde.

## 6 Indstilling af de automatiske programmer

1. Placer altid enheden på en tør, plan, skridsikker og varmekfast 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.
6. Brug tænd/sluk-knappen til at tænde for varmluft frituregryden.
7. Berør menuknappen.
  - ➔ Det første automatiske program begynder at blinke i displayet.
8. Bliv ved med at trykke let på menuknappen indtil det program du ønsker at benytte begynder at blinke.
9. Tryk let på Start/Stop-knappen.
  - ➔ Maden vil nu blive tilberedt. Et lydsignal vil indikere at den forindstillede tilberedningstid er gået.



### ADVARSEL

Risiko for forbrændinger.

- Den nytillberedte mad samt kurveholderen og friturekurven er meget varme. Hold altid kun kurveholderen og friturekurven i hånden. Berør ikke maden indtil den er kølet tilstrækkeligt af.

10. Brug håndtaget til at tage kurveholderen ud af varmluft frituregryden.
11. Hæld den tilberedte mad over i en varmekfast beholder.
12. Lad kurveholderen og friturekurven få tilstrækkelig tid til at køle af.
13. Tag stikket ud af stikkontakten.
14. Rengør kurveholderen og friturekurven som anvist i afsnit 5 - *Rengøring og vedligehold* på side 92.

## 7 Manuel indstilling af tid og temperatur

1. Placer altid enheden på en tør, plan, skridsikker og varmekfast 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.
6. Brug tænd/sluk-knappen til at tænde for varmluft frituregryden.
7. Tryk let på temperatur-/tidsknappen; derefter kan pileknapperne benyttes til at indstille det ønskede antal minutter.
8. Tryk en gang til på temperatur-/tidsknappen, og benyt pileknapperne til at indstille det ønskede antal sekunder.
9. Tryk let på temperatur-/tidsknappen en gang til, og vælg den ønskede temperatur.
10. Tryk let på Start/Stop-knappen.
  - ➔ Maden vil nu blive tilberedt. Et lydsignal vil indikere at den forindstillede tilberedningstid er gået.



### ADVARSEL

Risiko for forbrændinger.

- Den nytillberedte mad samt kurveholderen og friturekurven er meget varme. Hold altid kun kurveholderen og friturekurven i hånden. Berør ikke maden indtil den er kølet tilstrækkeligt af.

11. Brug håndtaget til at tage kurveholderen ud af varmluft frituregryden.
12. Hæld den tilberedte mad over i en varmekfast beholder.
13. Lad kurveholderen og friturekurven få tilstrækkelig tid til at køle af.
14. Tag stikket ud af stikkontakten.

15. Rengør kurveholderen og friturekurven som anvist i afsnit 5 - *Rengøring og vedligehold* på side 92.

## 8 Nyttige tips til friturestegning med varmluft

Tilberedningstiderne afhænger stort set af mængden, og fødevarernes forskellige beskaffenhed og konsistens; dvs. at dybfrosne madvarer og faste grøntsager har brug for at blive tilberedt længere.

Symbol	Fødevarer	Programvalg	Temperatur	Tid
	Små kager i ovnfaste bageforme	'Bread'	150 °C	10 – 15 min.
	Pomfritter (dybfrosne) Pomfritter (friske)	'Chips'	180 °C	20 min. 15 min.
	Grøntsager, f.eks. squash Grøntsager, f.eks. gulerødder	Manuel indstilling	160 °C	10 min. 15 min.
	Ravioli	'Shrimp'	170 °C	12 – 15 min.
	Fisk (frisk) Fisk (dybfrossen)	'Fish'	180 °C	12 min. 18 min.
	Kylling (frisk) Kylling (dybfrossen)	'Chicken'	180 °C	12 min. 20 min.
	Rejer (dybfrosne) Rejer (friske)	'Shrimp'	170 °C	15 min. 12 min.
	Kød	'Beef'	160 °C	Afhængig af tykkelsen, 8 – 15 min.

## 9 Fejlfinding

### 9.1 Løs problemerne selv



#### ADVARSEL

Fare for kvæstelser. Enheden indeholder ingen komponenter, som du kan servicere eller reparere selv.

- Brug aldrig et defekt apparat.
- Forsøg ikke at foretage nogen reparationer selv. Hvis du finder en fejl, kontakt vores kundeserviceafdeling. Kontaktinformationen findes i tillægget til denne brugsanvisning.

Før du kontakter vores kundeservice eller sender apparatet ind, skal du bruge den følgende tabel til at kontrollere, om problemet kan løses i hjemmet.

Problem	Årsag	Afhjælpning
Apparatet virker ikke.	Stikket er ikke sat i / enheden ikke er tilsluttet strømmen.	Sæt stikket i stikkontakten.
	Start/Stop-knappen er ikke blevet aktiveret.	Gå frem som anvist i afsnit <b>6</b> eller <b>7</b> på side 93.



#### TIP:

- Hvis forslagene i tabellen ikke fører til et tilfredsstillende resultat, og problemet fortsætter, kontakt vores kundeserviceafdeling. Kontaktinformationen findes i tillægget til denne brugsanvisning.
- Skulle du få brug reservedele eller tilbehør til dit apparat, kan du besøge vores online butik under afsnittet 'Service /Ersatzteil-Shop' på vores hjemmeside **www.severin.de**.

### 9.2 Tilbehør og reservedele

Reservedele eller tilbehør kan nemt bestilles via internettet på vores hjemmeside <http://www.severin.de> under afsnittet 'Service /Ersatzteil-Shop'.

### 9.3 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.



## 10 Garantierklæring

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

## 11 Konformitet

Dette produkt overholder alle direktiver, der er nødvendige for dets CE-mærkning.

## Innehållsförteckning

1	För din säkerhet.....	99
1.1	Följ alltid bruksanvisningen.....	99
1.2	Risker för vissa personkategorier .....	99
1.3	Felaktig användning.....	100
1.4	Elektricitet .....	100
1.5	Heta ytor .....	101
1.6	Brist på hygien .....	102
1.7	Risk för skador på apparaten.....	102
1.8	Om apparaten fått något fel.....	103
2	Tekniska data.....	104
3	Översikt och medföljande delar .....	105
4	Funktionsdisplay och kontrollknappar .....	106
5	Skötsel och rengöring.....	106
6	Ställa in automatiska program.....	107
7	Ställa in tid och temperatur manuellt .....	107
8	Användbara tips för varmluftsfritering.....	108
9	Problemlösning.....	109
9.1	Lösa problem själv.....	109
9.2	Tillbehör och reservdelar .....	109
9.3	Avfallshantering .....	109
10	Garanti i Sverige och Finland .....	110
11	Deklaration .....	110

## Bästa kund!

Vi önskar dig trevliga och njutbara stunder med denna kvalitetsprodukt från Severin, och tackar dig för förtroendet.

I drygt 120 år har Severins produktnamn varit synonymt med uthållighet, tysk kvalitet och utvecklingsstyrka. Varje enhet har tillverkats med stor omsorg och genomgått omfattande tester.

Noggrannhet, precision och uppriktighet har kännetecknat detta familjeägda företag i Sundern, Tyskland och företaget har sedan det grundades år 1892 dragit till sig kunder från hela världen med sina innovativa produkter.

Med sina åtta produktgrupper – kaffe, frukost, kök, grill, hushåll, golv, person och kyl/frys – erbjuder Severin över 250 produkter, ett verkligt stort urval av små elapparater enligt principen rätt produkt för varje tillfälle.

Lär känna Severins omfattande produktutbud och besök oss på

**[www.severin.de](http://www.severin.de)** eller **[www.severin.com](http://www.severin.com)**.

## Ditt Severin-team

# 1 För din säkerhet

## 1.1 Följ alltid bruksanvisningen

Vänligen läs instruktionerna noga innan du använder apparaten och bevara dem på ett säkert ställe. Om apparaten överläts till en tredje part bör bruksanvisningen medfölja apparaten.

Om du inte följer instruktionerna kan det resultera i allvarliga personskador eller skador på apparaten.

Förutom innehållet i avsnitt 1 bör du också notera andra viktiga säkerhetsinstruktioner för att undvika olyckor och skador på apparaten enligt följande:



### **VARNING**

Anger information som måste följas för att undvika allvarlig personskada eller dödsfall.



### **FÖRSIKTIGHET**

Indikerar information som måste följas för att undvika skador på apparaten.



### **TIPS**

Presenterar tips och annan nyttig information.

## 1.2 Risker för vissa personkategorier

Det finns en ökad risk för skador hos barn och för personer med reducerad handlingsförmåga:

- Denna varmluftsfrityn 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 av en person som ansvarar för deras säkerhet och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar. Barn bör inte tillåtas rengöra eller göra service på apparaten ifall de inte är övervakade och minst 8 år gamla.
- Apparaten och dess elsladd bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.

- Se till att barn inte leker med apparaten. Lämna inte apparaten obevakad då den är i användning.
- När apparaten inte används bör du dra stickproppen ur vägguttaget och förvara apparaten så att barn inte kan nå den.
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget
  - när apparaten inte övervakas,
  - innan du tar apparaten i användning eller monterar ihop den,
  - innan apparaten rengörs.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.

### 1.3 Felaktig användning

Denna apparat kan enbart användas för matlagning. Annan användning anses som felaktig och kan leda till personskador eller materiella skador.

- Denna apparat är konstruerad för användning i hemmet eller liknande, t.ex. i kontor eller på dylika ställen. Den är inte lämplig för kommersiell användning i t.ex. kommersiella kök.
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- I motsats till konventionella fritöser så är denna apparat inte ämnad för användning med olja eller fett.
- Korghållaren och korgen är inte konstruerade för användning på spisar eller värmeplattor.

### 1.4 Elektricitet

Produkten drivs med elektricitet vilket gör att det alltid finns en risk för elstöt. Därför bör följande försiktighetsåtgärder tas:

- Apparaten bör endast anslutas till ett felfritt jordat säkerhetsuttag installerat enligt gällande bestämmelser (minst 10 A säkringsskydd).

- Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt.
- Slå inte öglor på elsladden eller kläm åt den. Håll både elsladden och apparaten på avstånd från heta källor (t.ex. värmeplattor, gaslågor).
- När du tar stickproppen ur vägguttaget bör du aldrig dra i elsladden; ta alltid tag i själva stickproppen. Bär inte apparaten i dess elsladd.
- Sänk inte ner apparaten i vatten eller annan vätska, rengör den inte under rinnande vatten och sätt den inte i diskmaskin.
- Rör inte stickproppen med våta händer.
- Använd inte apparaten utomhus.
- Då apparaten är ansluten till vägguttaget går det ström till den fast den är avstängd. Dra alltid stickproppen ur vägguttaget efter användningen.
- Vid nödläge eller om apparaten skulle krångla bör du genast dra stickproppen ur vägguttaget. Se därför alltid till att apparatens stickpropp är tillgänglig och lätt kan dras ur vägguttaget.
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget innan du påbörjar rengöring eller innan du utför servicearbete.
- Sätt inte in några föremål i höljets öppningar (ventilationsöppningar).
- Försök inte öppna eller montera isär enheten och försök inte göra några tekniska ändringar.

## **1.5 Heta ytor**

Enheten värms upp på insidan och det finns ventilationsöppningar på baksidan som släpper ut het luft och som också värmer upp området runtom ventilationsöppningarna. Ventilationsöppningarna är märkta med varningstexten 'Heta ytor' enligt bilden på sid 104 i avsnitt **2 – Tekniska specifikationer**, som uppmärksammar risken för skällning.

- Rör inte höljet runt ventilationsöppningarna under användningen eller när apparaten just har stängts av.
- Efter friteringen bör du endast hålla i korghållaren i dess handtag. Vänta alltid tills korghållaren och korgen har svalnat tillräckligt innan du rengör dem.

- Bär inte apparaten eller flytta på den när den är i användning.
- När du tar ut korghållaren släpps het luft ut. Håll endast i korghållaren i dess handtag och luta dig inte över den.
- Lämna inte korghållaren och korgen utan uppsikt när de ännu är heta.

## 1.6 Brist på hygien

Brist på hygien kan resultera i att bakterier växer i apparaten:

- För att förhindra att matpartiklar samlas inuti apparaten bör enheten och alla tillbehör rengöras noga innan apparaten används för första gången och också genast efter varje användningsomgång.
- Lämna inga matprodukter i korghållaren när apparaten inte är i användning.

Det finns även en hälsorisk ifall olämpligt rengöringsmedel används:

- Endast rengöringsmedel som används i samband med livsmedel får användas för att rengöra de enskilda delar som kommer i kontakt med matprodukter.

## 1.7 Risk för skador på apparaten

Felaktig hantering av apparaten kan leda till skador:

- Placera alltid enheten på en torr, slät, halkfri och värmebeständig yta som tål kontakt med gummifötter.
- Placera inte apparaten på en het yta eller nära en värmekälla.
- Låt inte elsladden hänga fritt, eller över en bordskant.
- Använd inga rengöringsmedel eller verktyg andra än de som är specificerade i rengöringsinstruktionerna för apparaten.
- Du bör dra stickproppen ur vägguttaget och låta enheten svalna fullständigt innan du sätter apparaten i förvar.

## 1.8 Om apparaten fått något fel

En apparat som inte fungerar kan åstadkomma sak- och personsador:

- Kontrollera alltid om apparaten har skador innan du startar apparaten. Om du märker en skada, vänligen kontakta tillverkaren eller kundservice, eller annan yrkeskunnig personal. Starta inte apparaten om den eller något av dess tillbehör inte är i skick.
- Om apparatens elsladd visar tecken på att ha blivit skadad, måste den bytas av tillverkaren eller kundservice för att undvika fara.
- Enheten innehåller inte någon komponent som du kan utföra service på eller reparera själv. Reparationer bör endast utföras av Severin Service. Kontaktuppgifterna finns i bilagan till denna bruksanvisning.

## 2 Tekniska data

Produktkategori och typ	Airfryer FR 2432
Spänning	220-240 V~, 50/60 Hz
Effekt/energiförbrukning	ca. 1300 W
Dimensioner (B x H x D)	265 mm x 287 mm x 315 mm
Vikt	ca. 4,5 kg
Kapacitet	2 l

### Speciella markeringar



Släng inte med hushållsavfallet.



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



Fara för heta ytor. Ventilationsöppningarna på baksidan av enheten är märkta med denna varningssymbol.



### 3 Översikt och medföljande delar



Pos.	Beskrivning/Funktion
1	Varmluftsfritös
2	Funktionsdisplay
3	Korg
4	Lossningsknapp
5	Korghållare
6	Handtag

## 4 Funktionsdisplay och kontrollknappar



Pos.	Beskrivning/Funktion
1	Temperatur/tid-knapp – manuell inställning
2	Display för temperatur, tid och program
3	Pilknappar
4	Menyknapp för programval
5	On/Off-knapp
6	Start/Stop-knapp

Denna apparat drar in kall luft, värmer upp den och avger het luft i tillredningsutrymmet, där maten tillreds av den heta luften. Tillredning av mat på detta sätt kräver ingen olja och inget fett.

Varmluftsfritösen kan användas för många olika applikationer. Du hittar några förslag i avsnitt 8 - *Användbara tips för varmluftsfritering* på sid 108.

## 5 Skötsel och rengöring

Rengör apparaten innan du använder den för första gången och även genast efter en användningsomgång.



### VARNING

Risk för personskada eller skada på apparaten.

- Sänk aldrig ner fritösen i vatten.



### VARNING

Hälsorisker på grund av olämpliga rengöringsmedel.

- Enbart rengöringsmedel som är ämnade för kök bör användas för att rengöra de enskilda komponenterna.



### FÖRSIKTIGHET

Använd inte slipmedel, starka rengöringsmedel eller –verktyg som kan orsaka skrämor i ytorna.

1. Rengör apparaten med en fuktig duk.
2. Ta korghållaren och korgen ur fritösen.
3. Tryck på lossningsknappen och ta loss korgen från hållaren.



### FÖRSIKTIGHET

Korghållaren och korgen tål inte maskindisk.

4. Diska korghållaren på in- och utsidan med ett vanligt köksdiskmedel under rinnande vatten.
5. Diska korgen på in- och utsidan på samma sätt.

## 6 Ställa in automatiska program

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.
6. Använd On/Off-knappen för att starta varmluftsfritysen.
7. Tryck på menyknappen.
  - Det första automatiska programmet börjar blinka i displayen.
8. Fortsätt att trycka på menyknappen tills programmet som du vill använda börjar blinka.
9. Tryck på Start/Stopp-knappen.
  - Maten tillreds. En ljudsignal indikerar att den förinställda processtiden har nått sitt slut.



### VARNING

Risk för brännskador.

- Den tillagade maten, korghållaren och korgen är mycket heta. Rör inte själva korghållaren och korgen utan håll endast i handtaget. Rör inte maten förrän den har svalnat tillräckligt.

10. Använd handtaget för att ta bort korghållaren från fritösen.
11. Flytta den tillredda maten till en värmebeständig behållare.
12. Låt korghållaren och korgen svalna tillräckligt lång tid.
13. Dra stickproppen ur vägguttaget.
14. Diska korghållaren och korgen enligt beskrivning på sid 106 i avsnitt 5 - Skötsel och rengöring.

## 7 Ställa in tid och temperatur manuellt

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.
6. Använd On/Off-knappen för att starta varmluftsfritysen.
7. Tryck på temperatur/tid-knappen; nu kan du använda pilknapparna för att ställa in minuterna.
8. Tryck på temperatur/tid-knappen igen och använd pilknapparna för att ställa in sekunderna.
9. Tryck på temperatur/tid-knappen igen och välj den önskade temperaturen.
10. Tryck på Start/Stopp-knappen.
  - Maten tillreds. En ljudsignal indikerar att den förinställda processtiden har nått sitt slut.



### VARNING





Risk för brännskador.

- Den tillagade maten, korghållaren och korgen är mycket heta. Rör inte själva korghållaren och korgen utan håll endast i handtaget. Rör inte maten förrän den har svalnat tillräckligt.

11. Använd handtaget för att ta bort korghållaren från fritösen.
12. Flytta den tillredda maten till en värmebeständig behållare.
13. Låt korghållaren och korgen svalna tillräckligt lång tid.
14. Dra stickproppen ur vägguttaget.
15. Diska korghållaren och korgen enligt beskrivning på sid 106 i avsnitt 5 - Skötsel och rengöring.

## 8 Användbara tips för varmluftsritering

Tillagningstiden beror till stor del på matens mängd, dess natur och konsistens; dvs djupfryst mat eller hårda grönsaker kräver längre tillagningstid.

Symbol	Mat	Programval	Temperatur	Tid
	Småkakor i ugnsfasta kakformar	'Bread'	150 °C	10 – 15 min.
	Pommes frites (frysta) Pommes frites (färska)	'Chips'	180 °C	20 min. 15 min.
	Grönsaker t ex zucchini Grönsaker t ex morötter	Manuell inställning	160 °C	10 min. 15 min.
	Ravioli	'Shrimp'	170 °C	12 – 15 min.
	Fisk (färsk) Fisk (fryst)	'Fish'	180 °C	12 min. 18 min.
	Kyckling (färsk) Kyckling (fryst)	'Chicken'	180 °C	12 min. 20 min.
	Räkor (frysta) Räkor (färska)	'Shrimp'	170 °C	15 min. 12 min.
	Kött	'Beef'	160 °C	Beroende på tjockhet, 8 – 15 min.

## 9 Problemlösning

### 9.1 Lösa problem själv



#### VARNING

Risk för skada. Enheten innehåller inga komponenter som du kan göra service på eller reparera själv.

- Använd aldrig en apparat som har något fel.
- Försök inte utföra reparationsarbete själv. Om ett fel uppstår, kontakta din kundserviceavdelning. Kontaktuppgifterna finns i bilagan till denna bruksanvisning.

Innan du kontaktar vår kundservice eller skickar in apparaten ber vi dig använda följande tabell för att kontrollera om problemet kan lösas hemma.

Problem	Orsak	Åtgärd
Apparaten fungerar inte.	Stickproppen är inte i vägguttaget/ enheten är inte ansluten till eluttaget.	Sätt stickproppen i vägguttaget.
	Du har inte aktiverat Start/stopp – knappen.	Fortsätt enligt beskrivningen i avsnitt <b>6</b> eller <b>7</b> på sid 107.



#### TIPS:

- Om förslagen i tabellen inte leder till ett önskvärt resultat och problemen kvarstår, kontakta vår kundserviceavdelning. Kontaktuppgifterna finns i bilagan till denna bruksanvisning.
- Om du behöver ersättningsdelar eller tillbehör till din apparat, vänligen besök vår online shop under sektionen ‚Service /Ersatzteil-Shop‘ på vår hemsida [www.severin.de](http://www.severin.de).

### 9.2 Tillbehör och reservdelar

Reservdelar eller tillbehör kan beställas via internet på vår hemsida <http://www.severin.de> under sektionen ‚Service /Ersatzteil-Shop‘.

### 9.3 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.

## 10 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.

## 11 Deklaration

Denna produkt uppfyller alla CE-märkesdirektiv som behövs för dess CE-märkning.

## Sisällysluettelo

1	Turvallisuutesi tähden.....	112
1.1	Noudata aina käyttöohjeita .....	112
1.2	Tiettyihin henkilöihin kohdistuva vaara .....	112
1.3	Virheellinen käyttö.....	113
1.4	Sähkö.....	113
1.5	Kuumat pinnat.....	114
1.6	Hygienian puute .....	115
1.7	Laitteen vaurioitumisen vaara .....	115
1.8	Jos laitteeseen tulee vika .....	115
2	Tekniset tiedot.....	117
3	Yleiskuva ja laitteen osat .....	118
4	Näyttö ja ohjaustoiminnot .....	119
5	Puhdistus ja hoito .....	119
6	Automaattisten ohjelmien asettaminen.....	120
7	Ajan ja lämpötilan manuaalinen asettaminen .....	120
8	Hyödyllisiä vinkkejä kuumailmakypsennykseen .....	121
9	Vianetsintä .....	122
9.1	Ongelmien ratkaisu itse .....	122
9.2	Lisätarvikkeet ja varaosat .....	122
9.3	Jätehuolto .....	122
10	Takuu .....	123
11	Vaatimustenmukaisuus.....	123

## Hyvä Asiakas,

Toivomme, että nautit tästä SEVERIN-laatuotteesta ja olet siihen tyytyväinen. Kiitämme laitteen hankinnasta.

SEVERIN-merkki on tarkoittanut yli 120 vuoden ajan pysyvyyttä, saksalaista laatua ja taitavaa tuotekehittelyä. Jokainen laite on valmistettu huolellisesti ja testattu monipuolisesti.

Tämä Saksan Sundernissa sijaitseva perheomisteinen yritys on „Sauerland“-alueelle tyypillisellä perusteellisuudella, tarkkuudella ja luotettavuudella houkutelut innovatiivisilla tuotteillaan asiakkaita yrityksen perustamisvuodesta 1892 alkaen.

SEVERIN tarjoaa kahdeksalla tuoteryhmällään – kahvinautintoja, aamiaisen, keittiö, grillaa ja nauti, kodinhoito, lattianhoito, beauty & wellness ja kodin kylmälaitteet – yli 250 tuotetta eli erittäin kattavan sarjan pieniä sähkölaitteita, oikean laitteen joka tilanteeseen.

Tutustu laajaan SEVERIN-tuotesarjaan ja käy osoitteessamme

**[www.severin.de](http://www.severin.de)** tai **[www.severin.com](http://www.severin.com)**.

**SEVERIN-tiimisi**

# 1 Turvallisuutesi tähden

## 1.1 Noudata aina käyttöohjeita

Lue ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä ne turvallisessa paikassa. Jos laite luovutetaan kolmannelle osapuolelle, nämä ohjeet tulee luovuttaa sen mukana.

Ohjeiden laiminlyönti voi aiheuttaa vakavia vammoja tai laitevaurioita.

Lukuun 1 sisältyvät turvallisuustiedot ovat huomiomerkityjä, kuten alla, ja niitä on aina noudatettava tapaturmien ja laitevaurioiden estämiseksi:



### VAROITUS

Viittaa tietoihin, joita on noudatettava vakavan henkilövamman tai kuoleman välttämiseksi.



### HUOMIO

Viittaa tietoihin, joita on noudatettava laitevaurioiden estämiseksi.



### VINKKI

Viittaa vinkkeihin tai muihin hyödyllisiin tietoihin.

## 1.2 Tiettyihin henkilöihin kohdistuva vaara

Lapsilla sekä henkilöillä, joilla on rajoittunut toimintakyky, on suurempi tapaturmavaara:

- Henkilö, jolla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai jolla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, saa käyttää tätä kuumailmakeitintä vain siinä tapauksessa, että hän on turvallisuudesta vastuussa olevan henkilön valvonnan alaisena tai tämä on antanut hänelle tarkat ohjeet laitteen käyttämiseen. Lisäksi hän ymmärtää täysin laitteen käyttöön liittyvät vaarat ja noudattaa tarvittavia turvatoimia. Lasten ei saa antaa tehdä laitteen puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole aikuisen valvonnassa sekä vähintään 8 vuotta vanhoja.
- Laite ja sen liitäntäjohto täytyy aina pitää alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
- Lapsia on valvottava, jotta estetään, etteivät he leiki laitteella. Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.



- Kun laitetta ei käytetä, irrota pistoke seinäpistorasiasta ja laita laite säilytykseen lasten ulottumattomiin.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta aina
  - kun laite ei ole valvottuna,
  - ennen laitteen lisäosan asentamista siihen tai purkua,
  - ennen laitteen puhdistamista.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.

## **1.3 Virheellinen käyttö**

Tätä laitetta saa käyttää vain ruoan kypsennykseen. Kaikki muu käyttö on määräystenvastaista ja voi aiheuttaa henkilövammoja tai aineellisia vahinkoja.

- Laite on tarkoitettu kotitalous- tai vastaavaan käyttöön, esim. toimistoihin ja samankaltaisiin paikkoihin. Se ei sovellu kaupalliseen käyttöön esim. kaupallisiin keittiöihin.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Toisin kuin perinteiset uppokeittimet, tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi öljyn tai rasvan kanssa.
- Korinpidintä ja koria ei ole tarkoitettu käytettäväksi keittolevyjen tai kuumalevyjen päällä.

## **1.4 Sähkö**

Laite on sähköllä toimiva, joten aina on olemassa sähköiskun vaara. Sen vuoksi on ryhdyttävä seuraaviin varotoimiin:

- Laite tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun suojapistorasiaan (sulakesuojaus vähintään 10 A).
- Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä.
- Virtajohtoa ei saa taittaa eikä puristaa. Pidä sekä johto että itse laite etäällä lämmönlähteistä (esim. keittolevyistä, kaasuliekeistä).

- Kun irrotat pistokkeen seinäpistorasiasta, älä koskaan tee sitä virtajohdosta vetämällä, vaan tartu aina itse pistokkeeseen. Älä kannata laitetta virtajohdosta.
- Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen. Älä myöskään pese sitä juoksevassa vedessä tai laita sitä astianpesukoneeseen.
- Älä kosketa pistoketta märin käsin.
- Älä käytä laitetta ulkosalla.
- Laitteessa on virtaa aina sen ollessa liitettynä verkkovirtaan, vaikka se olisikin kytkettynä pois päältä. Irrota pistoke seinäpistorasiasta aina käytön jälkeen.
- Jos tulee hätätilanne tai toimintahäiriö, irrota laite heti verkkovirrasta. Varmista siksi, että pistoke, jolla laite on liitetty, on luoksepäästävä ja voidaan irrottaa seinäpistorasiasta milloin tahansa.
- Irrota pistoke aina seinäpistorasiasta ennen laitteen puhdistamista tai mitään huoltotöitä.
- Kotelon aukkoihin (tuuletusaukkoihin) ei saa laittaa mitään esineitä.
- Älä yritä avata tai purkaa laitetta osiin, älä yritä tehdä siihen mitään teknisiä muutoksia.

## 1.5 Kuumat pinnat

Laitteeseen kuumenee sisäpuolelta ja sen takapuolella on tuuletusaukkoja, joiden kautta kuuma ilma pääsee poistumaan ja joita ympäröivä alue kuumenee. Tuuletusaukot ovat merkittyjä varoitusymbolilla „kuumat pinnat“ luvussa **2 – Tekniset tiedot**, sivu 117, olevan kuvauksen mukaisesti, joka varoittaa palovammavaarasta.

- Älä kosketa koteloa tuuletusaukkoja ympäröivältä alueelta käytön aikana tai heti sen jälkeen.
- Pidä kypsennyksen jälkeen korinpidintä ja koria kiinni vain kahvasta kiinnipitämällä; älä kosketa korinpidintä tai koria. Odota aina, kunnes korinpidin ja kori ovat jäähtyneet riittävästi ennen kuin puhdistat ne.
- Älä kannata tai siirrä laitetta sen ollessa toiminnassa.
- Kuumaa ilmaa pääsee ulos, kun korinpidin poistetaan laitteesta. Ota korinpidimestä kiinni vain sen kahvasta äläkä nojaa sen päälle.
- Korinpidintä ja koria ei saa jättää ilman valvontaa niiden ollessa vielä kuumia.

## 1.6 Hygienian puute

Hygienian puute voi aiheuttaa bakteerien muodostumista laitteen sisälle:

- Laite ja kaikki sen tarvikkeosat on puhdistettava perusteellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa ja myös välittömästi jokaisen käyttöjakson jälkeen, jotta laitteen sisälle ei voi kertyä kiinnikuivuneita ruokajäämiä.
- Älä jätä korinpitimeen mitään ruoka-aineksia, kun laitetta ei käytetä.

Myös sopimattomien pesuaineiden käyttö aiheuttaa terveysvaaran:

- Yksittäisten komponenttien, jotka tulevat kosketuksiin ruoka-ainesten kanssa, puhdistukseen saa käyttää ainoastaan elintarvikkekäyttöön soveltuvia pesuaineita.

## 1.7 Laitteen vaurioitumisen vaara

Laitteen virheellinen käsittely voi aiheuttaa vaurioita:

- Sijoita laite aina kuivalle, tasaiselle, liukumattomalle ja kuumuuden kestäväälle pinnalle, joka kestää kumijalkojen kosketuksen.
- Älä sijoita laitetta kuumalle pinnalle tai lähelle voimakkaan kuumuuden lähteitä.
- Älä anna virtajohdon roikkua vapaana tai pöydän reunan yli.
- Älä käytä muita kuin laitteen puhdistusohjeissa eriteltyjä puhdistusaineita tai työkaluja.
- Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä täysin ennen kuin laitat sen säilytykseen.

## 1.8 Jos laitteeseen tulee vika

Viallinen laite voi aiheuttaa aineellisia vahinkoja ja vammoja:

- Tarkasta laite vaurioiden varalta ennen jokaista käyttökertaa. Jos havaitset minkäänlaisia vaurioita, ota yhteyttä valmistajaan tai sen asiakaspalveluun tai vastaavaan pätevään ammattihenkilöstöön. Laitetta ei saa käyttää, jos laite tai jokin sen tarvikkeosa on viallinen.
- Jos laitteen virtajohdossa on vaurioiden merkkejä, se on vaihdattava valmistajan tai sen asiakaspalvelun toimesta, jotta vältetään vaarat.

- Laitte ei sisällä mitään itsehuollettavia tai -korjattavia osia. Korjauksia saa tehdä vain SEVERIN-huolto. Yhteystiedot löytyvät tämän käyttöoppaan liitteestä.

## 2 Tekniset tiedot

Laiteluokka ja -malli	Kuumailmakeitin FR 2432
Jännite	220-240 V~, 50/60 Hz
Teho/energiankulutus	Noin 1300 W
Mitat (L x K x S)	265 mm x 287 mm x 315 mm
Paino	Noin 4,5 kg
Tilavuus	2 l

### Erikoismerkinnät



Ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana.



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



Kuumat pinnat aiheuttavat vaaran. Laitteen takapuolella olevat tuuletusaukot ovat merkittyjä tällä varoitussymbolilla.

### 3 Yleiskuva ja laitteen osat



Kohta	Nimi/toiminto
1	Kuumailmakeitin
2	Näyttö
3	Kori
4	Avauspainike
5	Korinpidin
6	Kahva

## 4 Näyttö ja ohjaustoiminnot



Kohta	Nimi/toiminto
1	Lämpötila-/aikapainike – manuaalinen asetus
2	Lämpötilan, ajan ja ohjelman näyttö
3	Nuolipainikkeet
4	Valikkopainike ohjelman valintaan
5	Virtapainike
6	Käynnistys-/pysäytyspainike

Tämä laite vetää sisään kylmää ilmaa, lämmittää sen ja sitten vapauttaa kuuman ilman kypsennyskammioon, jossa ruoka kypsennetään kuumalla ilmalla. Tällainen ruoanvalmistus ei edellytä öljyn tai rasvan lisäämistä.

Kuumailmakeitintä voidaan käyttää monenlaisiin tarkoituksiin. Luvussa **8** on joitain ehdotuksia – *Hyödyllisiä vinkkejä kuumailmakypsennykseen*, sivu 121.

## 5 Puhdistus ja hoito

Puhdista laite ennen sen ensimmäistä käyttökertaa ja myös välittömästi jokaisen käyttöjakson jälkeen.



### VAROITUS

Tapaturmien ja laitevaurioiden vaara.

- Älä koskaan upota kuumailmakeitintä veteen.



### VAROITUS

Sopimattomat puhdistusaineet aiheuttavat terveysvaaroja.

- Yksittäisten osien puhdistukseen saa käyttää vain elintarvikekäyttöön soveltuvia puhdistusaineita.



### HUOMIO

Älä käytä hankaavia, voimakkaita puhdistusaineita tai työkaluja, jotka voivat naarmuttaa pintoja.

1. Puhdista laite kostealla rätillä.
2. Poista korinpidin ja kori kuumailmakeitimestä.
3. Paina avauspainiketta ja irrota kori pitimestä.



### HUOMIO

Korinpidin ja kori eivät sovellu astianpesukoneeseen.

4. Puhdista korinpidin sisä- ja ulkopuolelta kaupoista saatavalla pesuaineella juoksevassa vedessä.
5. Myös kori pestään samalla tavoin sisä- ja ulkopuolelta.

## 6 Automaattisten ohjelmien asettaminen

1. Sijoita laite aina kuivalle, tasaiselle, liukumattomalle ja kuumuuden kestäväälle pinnalle, joka kestää kumijalkojen kosketuksen.
2. Valmistele ilmakypsennettävä ruoka.
3. Liitä pistoke pistorasiaan.
4. Laita ruoka-aineet koriin korinpidin asennettuna. „MAX“-merkintää ei saa ylittää.
5. Asenna korinpidin laitteeseen.
6. Kytke kuumailmakeittimeen virta virtapainikkeesta.
7. Napauta valikkopainiketta.
  - Ensimmäinen automaattinen ohjelma alkaa vilkkua näytöllä.
8. Napauta valikkopainiketta, kunnes haluamasi ohjelma alkaa vilkkua näytöllä.
9. Napauta käynnistys-/pysäytyspainiketta.
  - Ruoan kypsennys alkaa. Merkkiäni ilmaisee, että esiasetettu kypsennysaika on kulunut.



### VAROITUS

Palovammojen vaara.

- Kypsennetty ruoka sekä korinpidin ja kori ovat erittäin kuumia. Korinpitimestä ja korista saa ottaa kiinni vain kahvasta. Älä kosketa ruokaa ennen kuin se on jäähtynyt riittävästi.

10. Poista korinpidin kuumailmakeittimestä kahvasta kiinnipitämällä.
11. Siirrä kypsennetty ruoka kuumuutta kestäväään astiaan.
12. Anna korinpitimen ja korin jäähtyä riittävän pitkään.
13. Irrota pistoke seinäpistorasiasta.
14. Pese korinpidin ja kori luvussa 5 olevan kuvauksen mukaisesti - *Puhdistus ja hoito*, sivu 119.

## 7 Ajan ja lämpötilan manuaalinen asettaminen

1. Sijoita laite aina kuivalle, tasaiselle, liukumattomalle ja kuumuuden kestäväälle pinnalle, joka kestää kumijalkojen kosketuksen.
2. Valmistele ilmakypsennettävä ruoka.
3. Liitä pistoke pistorasiaan.
4. Laita ruoka-aineet koriin korinpidin asennettuna. „MAX“-merkintää ei saa ylittää.
5. Asenna korinpidin laitteeseen.
6. Kytke kuumailmakeittimeen virta virtapainikkeesta.
7. Napauta lämpötila-/aikapainiketta; nyt tarvittavat minuutit voidaan asettaa nuolipainikkeilla.
8. Napauta lämpötila-/aikapainiketta uudelleen ja aseta tarvittavat sekunnit nuolipainikkeilla.
9. Napauta lämpötila-/aikapainiketta uudelleen ja valitse haluamasi lämpötila.
10. Napauta käynnistys-/pysäytyspainiketta.
  - Ruoan kypsennys alkaa. Merkkiäni ilmaisee, että esiasetettu kypsennysaika on kulunut.



### VAROITUS

Palovammojen vaara.

- Kypsennetty ruoka sekä korinpidin ja kori ovat erittäin kuumia. Korinpitimestä ja korista saa ottaa kiinni vain kahvasta. Älä kosketa ruokaa ennen kuin se on jäähtynyt riittävästi.

11. Poista korinpidin kuumailmakeittimestä kahvasta kiinnipitämällä.
12. Siirrä kypsennetty ruoka kuumuutta kestäväään astiaan.
13. Anna korinpitimen ja korin jäähtyä riittävän pitkään.
14. Irrota pistoke seinäpistorasiasta.
15. Pese korinpidin ja kori luvussa 5 olevan kuvauksen mukaisesti - *Puhdistus ja hoito*, sivu 119.



## 8 Hyödyllisiä vinkkejä kuumailmakypsennykseen

Kypsennysajat ovat pitkälti riippuvaisia ruoka-ainesten määrästä, eri luonteesta ja koostumuksesta eli esim. pakasteita tai kovia vihanneksia täytyy kypsentää pidempään.

Symboli	Ruoka	Ohjelman valinta	Lämpötila	Aika
	Pienet kakut uuninkestävissä kakkuvuoissa	'Bread'	150 °C	10 – 15 min
	Ranskanperunat (pakaste) Ranskanperunat (tuoreet)	'Chips'	180 °C	20 min 15 min
	Vihannekset, esim. kesäkurpitsa Vihannekset, esim. porkkanat	Manuaalinen asetus	160 °C	10 min 15 min
	Ravioli	'Shrimp'	170 °C	12 – 15 min
	Kala (tuore) Kala (pakaste)	'Fish'	180 °C	12 min 18 min
	Kana (tuore) Kana (pakaste)	'Chicken'	180 °C	12 min 20 min
	Katkaravut (pakaste) Katkaravut (tuore)	'Shrimp'	170 °C	15 min 12 min
	Liha	'Beef'	160 °C	Paksuudesta riippuen, 8 – 15 min

## 9 Vianetsintä

### 9.1 Ongelmien ratkaisu itse



#### VAROITUS

Tapaturmavaara. Laite ei sisällä mitään itsehuollettavia tai -korjattavia osia.

- Älä koskaan käytä viallista laitetta.
- Älä koskaan yritä korjata laitetta itse. Jos löytyy vika, ota yhteyttä asiakaspalveluosastoomme. Yhteystiedot löytyvät tämän käyttöoppaan liitteestä.

Ennen kuin otat yhteyttä asiakaspalveluun tai lähetät laitteen meille, tarkista seuraavan taulukon avulla, voidaanko ongelma ratkaista kotona.

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Laite ei toimi.	Virtapistoketta ei ole liitetty pistorasiaan / laitetta ei ole liitetty verkkovirtaan.	Liitä pistoke seinäpistorasiaan.
	Et ole aktivoinut käynnistys-/pysäytyspainiketta.	Toimi luvussa <b>6</b> tai <b>7</b> olevan ohjeen mukaisesti, sivu 120.



#### VINKKI:

- Jos taulukon sisältämät ehdotukset eivät johda tyydyttävään tulokseen ja ongelma pysyy, ota yhteyttä asiakaspalveluosastoomme. Yhteystiedot löytyvät tämän käyttöoppaan liitteestä.
- Mikäli tarvitset laitteelle varaosia tai lisätarvikkeita, mene verkkomyymäläämme, joka on osassa „Service /Ersatzteil-Shop“ verkkosivustollamme **www.severin.de**.

### 9.2 Lisätarvikkeet ja varaosat

Varaosien ja lisätarvikkeiden tilaaminen on helppoa internetissä kotisivullamme <http://www.severin.de> osassa „Service /Ersatzteil-Shop“.

### 9.3 Jätehuolto



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

## 10 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

Maahantuoja:

AV-Komponentti Oy

(Puh) 09-8678020

[info@avkomponentti.fi](mailto:info@avkomponentti.fi)

[www.avkomponentti.fi](http://www.avkomponentti.fi)

## 11 Vaatimustenmukaisuus

Tämä tuote on kaikkien CE-merkkiä varten tarvittavien CE-merkintädirektiivien mukainen.

## Spis treści

1	Zasady bezpieczeństwa .....	125
1.1	Obowiązek postępowania zgodnie z instrukcją obsługi .....	125
1.2	Zagrożenie dla niektórych osób .....	125
1.3	Nieprawidłowe użytkowanie .....	126
1.4	Urządzenie elektryczne .....	127
1.5	Gorące powierzchnie .....	128
1.6	Higiena .....	129
1.7	Niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia .....	129
1.8	Niesprawne urządzenie .....	130
2	Dane techniczne .....	131
3	Opis i elementy urządzenia .....	132
4	Wyświetlacz i przyciski sterujące .....	133
5	Czyszczenie i konserwacja .....	133
6	Ustawianie programów automatycznych .....	134
7	Ręczne ustawianie czasu i temperatury .....	134
8	Porady dotyczące smażenia w termoobiegu .....	136
9	Rozwiązywanie problemów .....	137
9.1	Samodzielne rozwiązywanie problemów ..	137
9.2	Akcesoria i części zamienne .....	137
9.3	Utylizacja .....	137
10	Gwarancja .....	138
11	Zgodność .....	138

## Szanowni Klienci!

Dziękujemy za zaufanie i życzymy zadowolenia z użytkowania wysokiej jakości produktu marki SEVERIN.

Od ponad stu dwudziestu lat marka SEVERIN była synonimem niezawodności, niemieckiej jakości i innowacyjności. Każdy nasz produkt jest wytwarzany z wielką starannością, po czym jest poddawany kompleksowym testom.

Z przysłowiową już sumiennością, precyzją i uczciwością mieszkańców regionu Sauerland, rodzinna firma, której siedziba mieści się w Sundern, Niemcy, przyciąga klientów z całego świata swoimi innowacyjnymi produktami od momentu założenia, czyli od 1892 roku.

Oferta firmy SEVERIN – podzielona na osiem grup produktowych: kawa, śniadanie, kuchnia, grill, dom, podłogi, higiena osobista i chłodzenie/mrożenie – obejmuje ponad 250 produktów, stanowiąc kompleksowy zestaw niewielkich urządzeń elektrycznych na każdą okazję.

Zapraszamy do zapoznania się z pełną ofertą firmy SEVERIN w witrynie internetowej

[www.severin.de](http://www.severin.de) albo [www.severin.com](http://www.severin.com).

## Zespół SEVERIN

# 1 Zasady bezpieczeństwa

## 1.1 Obowiązek postępowania zgodnie z instrukcją obsługi

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia proszę zapoznać się dokładnie z jego instrukcją obsługi, którą należy zachować w bezpiecznym miejscu do wglądu. Przekazując produkt osobie trzeciej należy dołączyć do niego niniejszą instrukcję.

Nieprzestrzeganie instrukcji może doprowadzić do poważnego obrażenia ciała lub uszkodzenia urządzenia.

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, zamieszczone poza rozdziałem 1 instrukcji, są wyraźnie oznaczone w sposób opisany poniżej i należy się do nich bezwzględnie stosować, aby nie dopuścić do wypadku lub uszkodzenia urządzenia:



### **OSTRZEŻENIE**

Oznacza instrukcje, do których należy bezwzględnie się stosować, aby nie dopuścić do poważnego obrażenia ciała lub śmierci.



### **PRZESTROGA**

Oznacza instrukcje, których należy bezwzględnie przestrzegać, aby nie dopuścić do uszkodzenia urządzenia.



### **WSKAZÓWKA**

Oznacza wskazówkę lub przydatną informację.

## 1.2 Zagrożenie dla niektórych osób

W przypadku dzieci i osób niepełnosprawnych obsługa urządzenia wiąże się z podwyższonym ryzykiem obrażenia ciała:

- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, mogą korzystać z frytkownicy z termoobiegiem tylko wówczas, kiedy znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności. Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia, a jeżeli już, to dziecko musi mieć co najmniej 8 lat i być nadzorowane przez osobę dorosłą.
- Nie dopuszczać do urządzenia i jego przewodu zasilającego dzieci poniżej 8 lat.
- Dzieci powinny znajdować się pod stałą opieką, aby nie dopuścić do używania przez nie urządzenia jako zabawki. Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Kiedy urządzenie nie jest używane, należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilania z gniazdka i ustawić je w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego:
  - zanim urządzenie zostanie pozostawione bez nadzoru;
  - przed przystąpieniem do składania lub rozkładania urządzenia;
  - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
- **Ostrzeżenie:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.

### 1.3 Nieprawidłowe 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.

- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego i innego podobnego, np. w biurze lub innym podobnym miejscu. Nie nadaje się do użytku komercyjnego, np. w komercyjnych kuchniach.

- Urządzenie nie jest przystosowane do bycia uruchamianym przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- W przeciwieństwie do tradycyjnych frytkownic to urządzenie nie wymaga oleju ani tłuszczu.
- Oprawka koszyka i sam koszyk nie są przeznaczone do stosowania na płytach grzejnych ani kuchenkach.

## 1.4 Urządzenie elektryczne

Urządzenie jest zasilane prądem elektrycznym, zatem zawsze stwarza zagrożenie porażenia prądem. W związku z powyższym należy zachowywać następujące środki ostrożności:

- Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem (bezpiecznik minimum 10 A).
- Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Nie łamać ani nie ścisnąć przewodu zasilającego. Trzymać przewód zasilający oraz samo urządzenie z dala od źródeł ciepła (np. płyta grzewcza kuchenki, płomień gazowy).
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka elektrycznego nigdy nie należy ciągnąć za przewód, a jedynie za wtyczkę. Nie podnosić urządzenia ciągnąc za przewód zasilający.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani innej cieczy, nie myć go pod bieżącą wodą ani w zmywarce.
- Nie chwytać wtyczki mokrymi dłońmi.
- Urządzenie nie nadaje się do użytku na wolnym powietrzu.
- Urządzenie jest pod napięciem, jeżeli jest podłączone do zasilania, również wtedy kiedy jest wyłączone. Po zakończeniu czynności należy zawsze wyjąć wtyczkę z kontaktu.

- W nagłych wypadkach lub w przypadku nieprawidłowego działania urządzenia należy je natychmiast odłączyć od zasilania. Dlatego też wtyczka przewodu zasilającego urządzenie powinna być łatwo dostępna, aby w każdej chwili można ją było wyjąć z kontaktu.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwowania urządzenia zawsze należy najpierw wyjąć wtyczkę z kontaktu.
- Nie wkładać żadnych przedmiotów w otwory w obudowie (otwory wentylacyjne).
- Nie otwierać, nie demontować urządzenia ani nie podejmować prób wprowadzenia w nim jakichkolwiek technicznych modyfikacji.

## 1.5 Gorące powierzchnie

Urządzenie rozgrzewa się wewnątrz a na jego tyle znajdują się otwory wentylacyjne, umożliwiające odprowadzanie gorącego powietrza, co powoduje wzrost temperatury w ich pobliżu. Otwory wentylacyjne oznaczone są etykietą ostrzegającą przed gorącymi powierzchniami, która pokazana jest w rozdziale 2 – *Dane techniczne* na stronie 131 i ostrzega przed ryzykiem oparzenia.

- Nie dotykać obudowy w okolicy otworów wentylacyjnych podczas pracy urządzenia i bezpośrednio po jej zakończeniu.
- Po zakończeniu smażenia oprawkę na koszyk oraz sam koszyk należy chwycić wyłącznie za uchwyt; nie dotykać samej oprawki ani koszyka. Przed przystąpieniem do czyszczenia, zawsze należy odczekać, aż oprawka koszyka i koszyk wystarczająco ostygną.
- Nie przenosić ani nie przesuwać pracującego urządzenia.
- Podczas wyjmowania oprawki koszyka z urządzenia wydostaje się też gorące powietrze. Chwycić oprawkę koszyka wyłącznie za uchwyt i nie pochylać się nad nią.
- Nie zostawiać gorącej oprawki ani koszyka bez nadzoru.



## 1.6 Higiena

Brak odpowiedniej higieny może doprowadzić do pojawienia się w urządzeniu drobnoustrojów:

- Aby zapobiec gromadzeniu się resztek produktów wewnątrz urządzenia, należy je wraz ze wszystkimi akcesoriami dokładnie umyć przed pierwszym użyciem oraz po każdym cyklu użytkowania.
- Nie zostawiać żadnych produktów w oprawce koszyka, kiedy urządzenie nie jest używane.

Stosowanie nieodpowiednich środków czyszczących również stwarza zagrożenie dla zdrowia.

- Do mycia elementów wchodzących w kontakt z produktami spożywczymi należy stosować wyłącznie odpowiednie środki czyszczące.

## 1.7 Niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia

Nieprawidłowa obsługa urządzenia może spowodować jego uszkodzenie:




- Urządzenie należy ustawiać suchym, równym, nie śliskim i odpornym na wysokie temperatury blacie, który nie ulegnie uszkodzeniu w wyniku kontaktu z gumowymi nóżkami.
- Nie ustawiać urządzenia na gorących powierzchniach ani w pobliżu źródeł silnego ciepła.
- Zwracać uwagę, aby przewód zasilający nie zwisał swobodnie ani przez krawędź stołu.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia środków czystości czy narzędzi innych niż wymienione w instrukcji czyszczenia.
- Przed odstawieniem urządzenia wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z kontaktu i odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

## 1.8 Niesprawne urządzenie

Niesprawne urządzenie może spowodować obrażenia ciała i straty materialne:

- Przed każdym użyciem urządzenia sprawdzić je pod kątem ewentualnych uszkodzeń. W przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek uszkodzenia należy zwrócić się do producenta lub jego działu obsługi klienta, albo do odpowiednio wykwalifikowanego serwisanta. Nie używać urządzenia, jeżeli którakolwiek jego część jest uszkodzona bądź wadliwa.
- W przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek uszkodzenia przewodu zasilającego, musi on zostać wymieniony przez producenta lub jego dział obsługi klienta, aby zapobiec związanym z tym zagrożeniom.
- Urządzenie nie zawiera żadnych komponentów, które użytkownik mógłby samodzielnie konserwować lub naprawiać. Wszelkie naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez Serwis firmy SEVERIN. Odpowiednie dane kontaktowe znajdują się w załączniku do niniejszej instrukcji.

## 2 Dane techniczne

Kategoria i typ urządzenia	Frytkownica z termoobiegiem FR 2432
Napięcie zasilania	220-240 V~, 50/60 Hz
Moc wyjściowa/zużycie energii	ca. 1300 W
Wymiary (Sz x W x G)	265 mm x 287 mm x 315 mm
Waga	ca. 4,5 kg
Pojemność	2 l
<b>Oznaczenia specjalne</b>	
	Nie wyrzucać wraz z domowymi odpadami.
	Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.
	Uwaga, gorące powierzchnie! Otwory wentylacyjne z tyłu urządzenia oznaczone są tym symbolem ostrzegawczym.

### 3 Opis i elementy urządzenia



Lp.	Opis/Funkcja
1	Frytkownica z termoobiegiem
2	Wyświetlacz sterujący
3	Koszyk
4	Przycisk zwalniający
5	Oprawka koszyka
6	Uchwyt

## 4 Wyświetlacz i przyciski sterujące



Lp.	Opis/Funkcja
1	Przycisk temperatury/czasu – ręczne ustawianie
2	Wyświetlacz temperatury, czasu i programu
3	Przyciski ze strzałką
4	Przycisk do wybierania programu
5	Przycisk On/Off
6	Przycisk Start/Stop

Urządzenie pobiera powietrze z otoczenia, ogrzewa je, po czym wprowadza gorące powietrze do komory z żywnością, która jest gotowana/smażona przez gorące powietrze. Przyrządzanie produktów spożywczych w ten sposób nie wymaga stosowania oleju ani tłuszczu.

Zakres zastosowań frytkownicy z termoobiegiem jest szeroki. Więcej na ten temat można znaleźć w rozdziale 8 – *Porady dotyczące smażenia w termoobiegu* na stronie 136.

## 5 Czyszczenie i konserwacja

Urządzenie należy umyć przed pierwszym użyciem oraz bezpośrednio po każdym cyklu pracy.



### OSTRZEŻENIE

Ryzyko obrażenia ciała i uszkodzenia urządzenia.

- W żadnym wypadku nie zanurzać frytkownicy w wodzie.



### OSTRZEŻENIE

Zagrożenie dla zdrowia w przypadku użycia niewłaściwych środków czystości.

- Do czyszczenia poszczególnych elementów urządzenia należy używać wyłącznie środków czystości dopuszczonych do stosowania wraz z urządzeniami spożywczymi.



### PRZESTROGA

Nie stosować substancji ściernych, żrących roztworów czyszczących ani narzędzi, które mogą spowodować rysy na powierzchni czyszczonego elementu.

1. Wytrzeć urządzenie wilgotną ściereczką.
2. Wyjąć oprawkę koszyka i koszyk z frytkownicy.
3. Nacisnąć przycisk zwalniający i odczepić koszyk od oprawki.



### PRZESTROGA

Oprawkę koszyka ani koszyk nie nadają się do mycia w zmywarce.

4. Umyć pod bieżącą wodą oprawkę koszyka w środku i na zewnątrz, stosując ogólnodostępne detergenty.
5. Koszyk należy myć w ten sam sposób, w środku i na zewnątrz.

## 6 Ustawianie programów automatycznych

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.
6. Uruchomić frytkownicę za pomocą przycisku On/Off.
7. Nacisnąć przycisk menu.
  - Na wyświetlaczu zaczną migać nazwa pierwszego programu automatycznego.
8. Naciskać przycisk menu, aż pojawi się nazwa żądanego programu.
9. Nacisnąć przycisk Start/Stop.
  - Rozpocznie się proces gotowania. Kiedy upłynie ustawiony czas pracy, pojawi się sygnał akustyczny.



### OSTRZEŻENIE

Grozi oparzeniem!

- Przyrządzone produkty oraz oprawka koszyka są bardzo gorące. Oprawkę koszyka i koszyk należy chwycić wyłącznie za uchwyt. Nie dotykać przyrządzonej żywności, dopóki wystarczająco nie ostygnie.

10. Wyjąć oprawkę koszyka z frytkownicy, chwytając za uchwyt.
11. Przełożyć przyrządzoną żywność do żaroodpornego naczynia.
12. Zostawić oprawkę koszyka i koszyk, aby odpowiednio ostygły.
13. Wyjąć wtyczkę z kontaktu.
14. Umyć oprawkę i koszyk w sposób opisany w rozdziale 5 - *Czyszczenie i konserwacja* na stronie 133.

## 7 Ręczne ustawianie czasu i temperatury

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.
6. Uruchomić frytkownicę za pomocą przycisku On/Off.
7. Nacisnąć przycisk temperatury/czasu i ustawić żądany liczbę minut za pomocą przycisków ze strzałkami.
8. Ponownie nacisnąć przycisk temperatury/czasu i ustawić żądaną liczbę sekund za pomocą przycisków ze strzałkami.
9. Jeszcze raz nacisnąć przycisk temperatury/czasu i ustawić żądaną temperaturę.
10. Nacisnąć przycisk Start/Stop.
  - Rozpocznie się proces gotowania. Kiedy upłynie ustawiony czas pracy, pojawi się sygnał akustyczny.



### OSTRZEŻENIE

Grozi oparzeniem!

- Przyrządzone produkty oraz oprawka koszyka są bardzo gorące. Oprawkę koszyka i koszyk należy chwycić wyłącznie za uchwyt. Nie dotykać przyrządzonej żywności, dopóki wystarczająco nie ostygnie.

11. Wyjąć oprawkę koszyka z frytkownicy, chwytając za uchwyt.
12. Przełożyć przyrządzoną żywność do żaroodpornego naczynia.
13. Zostawić oprawkę koszyka i koszyk, aby odpowiednio ostygły.
14. Wyjąć wtyczkę z kontaktu.

15. Umyć oprawkę i koszyk w sposób opisany w rozdziale **5** - *Czyszczenie i konserwacja* na stronie 133.

## 8 Porady dotyczące smażenia w termoobiegu

Czas gotowania/smażenia zależy w dużej mierze od ilości, rodzaju i konsystencji produktu spożywczego, np. produkty mrożone czy twarde warzywa wymagają dłuższego czasu przyrządzania.

Symbol	Rodzaj produktu spożywczego	Wybór programu	Temperatura	Czas
	Ciastka w formach do pieczenia	'Bread'	150 °C	10 – 15 minut
	Frytki (mrożone) Frytki (świeże)	'Chips'	180 °C	20 minut 15 minut
	Warzywa takie jak cukinia Warzywa takie jak marchew	ustawienie ręczne	160 °C	10 minut 15 minut
	Ravioli	'Shrimp'	170 °C	12 – 15 minut
	Ryba (świeża) Ryba (mrożona)	'Fish'	180 °C	12 minut 18 minut
	Kurczak (świeży) Kurczak (mrożony)	'Chicken'	180 °C	12 minut 20 minut
	Krewetki (mrożone) Krewetki (świeże)	'Shrimp'	170 °C	15 minut 12 minut
	Mięso	'Beef'	160 °C	W zależności od grubości: 8 – 15 minut



## 9 Rozwiązywanie problemów

### 9.1 Samodzielne rozwiązywanie problemów



#### OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo obrażenia ciała. Urządzenie nie zawiera żadnych komponentów, które użytkownik mógłby samodzielnie konserwować lub naprawiać.

- W żadnym wypadku nie używać wadliwego urządzenia.
- Nie podejmować prób samodzielnej naprawy. W przypadku stwierdzenia wady, należy skontaktować się z działem obsługi klienta. Odpowiednie dane kontaktowe znajdują się w załączniku do niniejszej instrukcji.

Przed skontaktowaniem się z działem obsługi klienta lub odesłaniem urządzenia, proszę skorzystać z poniższej tabeli w celu sprawdzenia, czy można rozwiązać problem samodzielnie.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Wtyczka nie jest włożona / urządzenie nie jest podłączone do sieci.	Włóż wtyczkę do kontaktu.
	Nie naciśnięto przycisku Start/Stop.	Postępować zgodnie z instrukcjami w rozdziale 6 lub 7 na stronie 134.



#### WSKAZÓWKA:

- Jeżeli wykonanie czynności z tabeli nie przynosi oczekiwanego rezultatu i problem nie ustępuje, należy skontaktować się z działem obsługi klienta. Odpowiednie dane kontaktowe znajdują się w załączniku do niniejszej instrukcji.
- Części zamienne i akcesoria do urządzenia można znaleźć w naszym sklepie internetowym, w części „Service /Ersatzteil-Shop”, w witrynie [www.severin.de](http://www.severin.de).

### 9.2 Akcesoria i części zamienne

Części zamienne oraz akcesoria można zamawiać przez Internet w naszej witrynie <http://www.severin.de>, w części „Service /Ersatzteil-Shop”.

### 9.3 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.

## 10 Gwarancja

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony przez klienta do punktu zakupu, 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.

## 11 Deklaration

Produkt spełnia wymagania dyrektyw dotyczących oznakowania CE.

## Πίνακας περιεχομένων

1	Για την ασφάλειά σας.....	140
1.1	Να ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες χρήσης.....	140
1.2	Κίνδυνος για ορισμένες κατηγορίες ανθρώπων.....	140
1.3	Λανθασμένη χρήση.....	141
1.4	Ηλεκτρισμός.....	142
1.5	Θερμές επιφάνειες.....	143
1.6	Έλλειψη υγιεινής.....	144
1.7	Κίνδυνος για πρόκληση ζημιάς στη μονάδα.....	144
1.8	Σε περίπτωση ελαττωματικής συσκευής.....	145
2	Τεχνικά χαρακτηριστικά.....	146
3	Σύνοψη και εξαρτήματα.....	147
4	Ενδείξεις και χειριστήρια λειτουργίας.....	148
5	Καθαρισμός και φροντίδα.....	148
6	Ρύθμιση των αυτόματων προγραμμάτων.....	149
7	Χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου και θερμοκρασίας.....	150
8	Χρήσιμες συμβουλές για τηγάνισμα στη φριτέζα αέρα.....	151
9	Αντιμετώπιση προβλημάτων.....	152
9.1	Επίλυση των προβλημάτων μόνοι σας.....	152
9.2	Αξεσουάρ και ανταλλακτικά.....	152
9.3	Απόρριψη.....	152
10	Εγγύηση.....	153
11	Συμμόρφωση.....	153

## Οδηγίες χρήσης

Σας ευχόμαστε να απολαύσετε και να μείνετε ικανοποιημένοι με αυτό το ποιοτικό προϊόν της SEVERIN. Σας ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη που μας δείχνετε.

Για περισσότερα από εκατόν είκοσι χρόνια, η επωνυμία SEVERIN έχει γίνει συνώνυμη με τη συνέπεια, τη γερμανική ποιότητα και την αναπτυξιακή ισχύ. Κάθε μονάδα έχει κατασκευαστεί με μεγάλη φροντίδα και έχει δοκιμαστεί εξονυχιστικά.

Με την επιμέλεια, την ακρίβεια και την ειλικρίνεια που χαρακτηρίζει την περιοχή Sauerland, η οικογενειακή επιχείρηση –με έδρα το Σουνδέρν στη Γερμανία– έχει προσελκύσει πελάτες από όλο τον κόσμο, με τα καινοτομικά προϊόντα της, από την ίδρυση της εταιρείας το 1892.

Με τις οκτώ ομάδες προϊόντων της –καφές, πρωινό, κουζίνα, BBQ, οικία, φροντίδα δαπέδου, προσωπική υγιεινή, και ψύξη και κατάψυξη– η SEVERIN προσφέρει περισσότερα από 250 προϊόντα, μια πραγματικά περιεκτική γκάμα από μικρές ηλεκτρικές συσκευές, με το σωστό προϊόν για κάθε περίπτωση.

Γνωρίστε τη μεγάλη ποικιλία προϊόντων της SEVERIN, και επισκεφτείτε μας στη διεύθυνση

[www.severin.de](http://www.severin.de) ή [www.severin.com](http://www.severin.com).

## Η Ομάδα της SEVERIN

## 1 Για την ασφάλειά σας

### 1.1 Να ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες χρήσης

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, και διατηρήστε τις σε ένα ασφαλές μέρος. Εάν παραδώσετε τη συσκευή σε κάποιον άλλον, θα πρέπει να δώσετε και αυτές τις οδηγίες.

Εάν δεν συμμορφώνεστε με τις οδηγίες, μπορεί να προκληθεί σοβαρός προσωπικός τραυματισμός ή ζημιά στη συσκευή.

Οι σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια, εκτός του Κεφαλαίου 1, σημειώνονται όπως απεικονίζεται στη συνέχεια, και πρέπει να ακολουθούνται πάντα, προκειμένου να αποφεύγονται τα ατυχήματα και η ζημιά στη συσκευή:



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Περιλαμβάνει πληροφορίες που πρέπει να ακολουθείτε προκειμένου να αποφεύγεται ο σοβαρός προσωπικός τραυματισμός ή ο θάνατος.



#### ΠΡΟΣΟΧΗ

Υποδεικνύει πληροφορίες που πρέπει να ακολουθείτε προκειμένου να αποφεύγεται η πρόκληση ζημιάς στη συσκευή.



#### ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Παρουσιάζει υποδείξεις και άλλες χρήσιμες πληροφορίες.

### 1.2 Κίνδυνος για ορισμένες κατηγορίες ανθρώπων

Υπάρχει αυξημένος κίνδυνος τραυματισμού για παιδιά και για άτομα με μειωμένες ικανότητες:

- Αυτή η φριτζά αέρα 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 από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κίνδυνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια. Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται και είναι τουλάχιστον 8 ετών.

- Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή. Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση ενώ λειτουργεί.
- Εάν δεν χρησιμοποιείται, να βγάξετε πάντα το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και να φυλάσσετε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά.
- Βγάξετε πάντοτε το καλώδιο από την πρίζα
  - όταν δεν υπάρχει επίβλεψη,
  - πριν από τη συναρμολόγηση ή την αποσυναρμολόγηση της συσκευής,
  - πριν καθαρίσετε τη συσκευή.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.

### 1.3 Λανθασμένη χρήση

Αυτή η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για το μαγείρεμα τροφίμων. Οποιαδήποτε άλλη χρήση θεωρείται λανθασμένη και μπορεί να οδηγήσει σε προσωπικό τραυματισμό ή ζημιά σε υλικά.

- Η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, π.χ. σε γραφεία ή παρόμοιες τοποθεσίες. Δεν είναι κατάλληλη για εμπορική χρήση, π.χ. σε επαγγελματικές κουζίνες.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- Σε αντίθεση με τις συμβατικές φριτέζες, αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση με λάδι ή λίπος.
- Η υποδοχή καλαθιού και το καλάθι δεν έχουν σχεδιαστεί για χρήση σε εστίες υγραερίου ή ηλεκτρικές εστίες.

## 1.4 Ηλεκτρισμός

Η συσκευή αυτή ηλεκτροδοτείται, και γι' αυτό υπάρχει ο κίνδυνος της ηλεκτροπληξίας. Συνεπώς, πρέπει να λάβετε τις ακόλουθες προφυλάξεις:

- Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα ασφαλείας, εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (ελάχιστη προστασία ασφάλειας 10 A).
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτή που αναγράφεται στην πινακίδα ονομαστικών τιμών της συσκευής.
- Μην τσακίζετε και μην πιέζετε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να διατηρείτε το καλώδιο και την ίδια τη συσκευή μακριά από πηγές θερμότητας (π.χ. ηλεκτρικές εστίες, φλόγες υδραερίου).
- Όταν βγάζετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα, μην τραβάτε ποτέ το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το ίδιο το φως. Μη μεταφέρετε τη μονάδα από το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή μέσα σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό, μην το καθαρίζετε κάτω από τρεχούμενο νερό και μην το τοποθετείτε σε πλυντήριο πιάτων.
- Μην αγγίζετε το φως με βρεγμένα χέρια.
- Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία σε εξωτερικούς χώρους.
- Εφόσον είναι συνδεδεμένη στην κεντρική ηλεκτρική παροχή, υπάρχει ηλεκτρικό ρεύμα στη μονάδα, ακόμη κι αν αυτή είναι απενεργοποιημένη. Φροντίζετε πάντοτε να βγάζετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα μετά από τη χρήση.
- Σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης ή δυσλειτουργίας, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την κεντρική ηλεκτρική παροχή. Οπότε, να φροντίσετε να έχετε πρόσβαση στο φως του ηλεκτρικού καλωδίου με το οποίο είναι συνδεδεμένη η συσκευή και να μπορείτε να το βγάλετε από την πρίζα οποιαδήποτε στιγμή.
- Να βγάζετε πάντα το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα πριν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης.

- Μην εισαγάγετε αντικείμενα μέσα στα ανοίγματα του περιβλήματος (εσοχές αερισμού).
- Μην επιχειρήσετε να ανοίξετε ή να αποσυναρμολογήσετε τη μονάδα, και μην επιχειρήσετε να πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε τεχνική τροποποίηση.

## 1.5 Θερμές επιφάνειες

Η μονάδα θερμαίνεται εσωτερικά, αλλά υπάρχουν εσοχές αερισμού στο πίσω μέρος. Αυτές επιτρέπουν στο ζεστό αέρα να διαφεύγει αλλά η περιοχή γύρω από τις εσοχές αερισμού θερμαίνεται. Οι εσοχές αερισμού επισημαίνονται με την ετικέτα προειδοποίησης «Θερμές επιφάνειες» όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **2 - Τεχνικές προδιαγραφές** στη σελίδα 146, και εφιστά την προσοχή στον κίνδυνο πρόκλησης εγκαυμάτων.

- Μην αγγίζετε την περιοχή περιβλήματος γύρω από τις εσοχές αερισμού κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ή αμέσως μετά από αυτή.
- Μετά το τηγάνισμα, να κρατάτε την υποδοχή καλαθιού και το καλάθι μόνο από τη λαβή τους. Μην αγγίζετε την υποδοχή ή το καλάθι. Να περιμένετε πάντα μέχρι να μειωθεί αρκετά η θερμοκρασία της υποδοχής καλαθιού και το καλάθι, πριν από τον καθαρισμό.
- Μην μεταφέρετε και μην μετακινείτε τη συσκευή ενώ αυτή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Όταν βγάζετε την υποδοχή καλαθιού, διαφεύγει ζεστός αέρας. Κρατήστε την υποδοχή καλαθιού μόνο από τη λαβή της, και μην γέρνετε πάνω από αυτή.
- Μην αφήνετε την υποδοχή καλαθιού και το καλάθι χωρίς επιτήρηση ενώ είναι ακόμη ζεστά.

## 1.6 Έλλειψη υγιεινής

Η έλλειψη υγιεινής μπορεί να προκληθεί από την ανάπτυξη μικροβίων στο εσωτερικό της συσκευής:

- Για να αποφευχθεί η συσσώρευση ξεραμένων τροφίμων στο εσωτερικό της συσκευής, η συσκευή και όλα τα αξεσουάρ της πρέπει να καθαρίζονται σχολαστικά πριν από την πρώτη χρήση και επίσης αμέσως μετά από κάθε κύκλο χρήσης.
- Μην αφήνετε φαγητό μέσα στην υποδοχή καλαθιού αν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται.

Υπάρχει επίσης κίνδυνος για την υγεία αν χρησιμοποιηθούν ακατάλληλα καθαριστικά:

- Μόνο καθαριστικά κατηγορίας τροφίμων θα πρέπει να χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό των ξεχωριστών μερών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

## 1.7 Κίνδυνος για πρόκληση ζημιάς στη μονάδα

Ο λανθασμένος χειρισμός της συσκευής μπορεί να προκαλέσει ζημιά:

- Να τοποθετείτε πάντα τη μονάδα σε μια στεγνή, επίπεδη, αντιολισθητική και θερμοανθεκτική επιφάνεια, που δεν επηρεάζεται από τις ελαστικές βάσεις.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω σε θερμή επιφάνεια ή κοντά σε οποιαδήποτε δυνατή πηγή θερμότητας.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο ή πάνω από το άκρο ενός τραπέζιου.
- Για τον καθαρισμό της μονάδας, μην χρησιμοποιείτε οποιαδήποτε καθαριστικά ή εργαλεία διαφορετικά από αυτά που καθορίζονται στις οδηγίες.
- Πριν την αποθήκευση της συσκευής, βγάλτε το φισ του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και αφήστε τη θερμοκρασία της μονάδας να μειωθεί επαρκώς.



## 1.8 Σε περίπτωση ελαττωματικής συσκευής

Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει υλική ζημιά και τραυματισμό:

- Να ελέγχετε τη συσκευή για ζημιά κάθε φορά πριν από τη χρήση. Αν παρατηρήσετε οποιουδήποτε είδους ζημιά, επικοινωνήστε με τους κατασκευαστές ή την εξυπηρέτηση πελατών τους, ή παρόμοιο αρμόδιο προσωπικό. Μην θέτετε σε λειτουργία αν η συσκευή ή οποιαδήποτε άλλα αξεσουάρ είναι ελαττωματικά.
- Αν το ηλεκτρικό καλώδιο της μονάδας εμφανίζει οποιεσδήποτε ενδείξεις ζημιάς, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την εξυπηρέτηση πελατών του, προκειμένου να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιάς.
- Η μονάδα δεν περιέχει κανένα συστατικό μέρος στο οποίο μπορείτε να πραγματοποιήσετε εργασίες συντήρησης ή επισκευής μόνοι σας. Οι επισκευές πρέπει να διεξαχθούν μόνο από το κέντρο εξυπηρέτησης της SEVERIN. Θα βρείτε τα στοιχεία επικοινωνίας στο παράρτημα αυτού του εγχειριδίου.

## 2 Τεχνικά χαρακτηριστικά

Κατηγορία και τύπος συσκευής	Φριτέζα αέρα FR 2432
Τάση	220-240 V~, 50/60 Hz
Έξοδος/Ενεργειακή κατανάλωση	περίπου 1300 W
Διαστάσεις (Π x Υ x Β)	265 mm x 287 mm x 315 mm
Βάρος	περίπου 4,5 kg
Χωρητικότητα	2 l

### Ειδικές ενδείξεις



Μην απορρίπτετε μαζί με τα οικιακά απορρίμματα.



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



Κίνδυνος λόγω θερμών επιφανειών. Οι εσοχές αερισμού στο πίσω μέρος της μονάδας επισημαίνονται με αυτό το προειδοποιητικό σύμβολο.

### 3 Σύνοψη και εξαρτήματα



Θέση	Περιγραφή/Λειτουργία
1	Φριτζα αέρα
2	Οθόνη λειτουργίας
3	Καλάθι
4	Κουμπί απασφάλισης
5	Υποδοχή καλαθιού
6	Λαβή

## 4 Ενδείξεις και χειριστήρια λειτουργίας



Θέση	Περιγραφή/Λειτουργία
1	Πλήκτρο θερμοκρασίας/χρόνου – χειροκίνητη ρύθμιση
2	Ένδειξη για θερμοκρασία, χρόνο και πρόγραμμα
3	Πλήκτρα βελών
4	Πλήκτρο μενού για επιλογή προγράμματος
5	Πλήκτρο λειτουργίας (On/Off)
6	Πλήκτρο έναρξης / διακοπής

Αυτή η συσκευή αναρροφά κρύο αέρα, τον θερμαίνει και μετά διοχετεύει το θερμό αέρα στο θάλαμο μαγειρέματος, όπου το τρόφιμο μαγειρεύεται με το θερμό αέρα. Το μαγείρεμα τροφίμων με αυτό τον τρόπο δεν απαιτεί την προσθήκη λαδιού ή λίπους.

Η φριτέζα αέρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε ένα μεγάλο εύρος εφαρμογών. Θα βρείτε μερικές υποδείξεις στο κεφάλαιο 8 - Χρήσιμες συμβουλές για το μαγείρεμα στη φριτέζα αέρα στη σελίδα 151.

## 5 Καθαρισμός και φροντίδα

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, αλλά και μετά από κάθε κύκλο χρήσης, να καθαρίζετε τη συσκευή.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος τραυματισμού και ζημιάς στη συσκευή.

- Μη βυθίζετε ποτέ τη φριτέζα αέρα σε νερό.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνοι υγείας λόγω ακατάλληλων καθαριστικών.

- Μόνο καθαριστικά κατηγορίας τροφίμων θα πρέπει να χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό των ξεχωριστών μερών.



### ΠΡΟΣΟΧΗ

Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά, σκληρά καθαριστικά διαλύματα ή εργαλεία που μπορεί να προκαλέσουν γρατσουνιές στις επιφάνειες.

1. Καθαρίστε τη συσκευή με ένα νωπό πανί.
2. Αφαιρέστε την υποδοχή καλάθι και το καλάθι από τη φριτέζα αέρα.
3. Πατήστε το κουμπί απασφάλισης και αποσπάστε το καλάθι από την υποδοχή.



### ΠΡΟΣΟΧΗ

Μην πλύνετε την υποδοχή καλάθι και το καλάθι σε πλυντήριο πιάτων.

4. Καθαρίστε την υποδοχή καλάθι εσωτερικά και εξωτερικά, χρησιμοποιώντας ένα εμπορικά διαθέσιμο απορρυπαντικό κάτω από τρεχούμενο νερό.
5. Το καλάθι επίσης καθαρίζεται, εσωτερικά και εξωτερικά, με τον ίδιο τρόπο.

## 6 Ρύθμιση των αυτόματων προγραμμάτων

1. Να τοποθετείτε πάντα τη μονάδα σε μια στεγνή, επίπεδη, αντιολισθητική και θερμοανθεκτική επιφάνεια, που δεν επηρεάζεται από τις ελαστικές βάσεις.
2. Ετοιμάστε το τρόφιμο που θα μαγειρέψετε στη φριτέζα αέρα.
3. Βάλτε το φις 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 καλαθιού στη συσκευή.
6. Χρησιμοποιήστε το πλήκτρο λειτουργίας (On/Off) για να ενεργοποιήσετε τη φριτέζα αέρα.
7. Αγγίξτε το πλήκτρο μενού.
  - ➔ Το πρώτο αυτόματο πρόγραμμα αρχίζει να αναβοσβήνει στην οθόνη.
8. Συνεχίστε να αγγίζετε το πλήκτρο μενού μέχρι να αρχίζει να αναβοσβήνει το πρόγραμμα που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.
9. Αγγίξτε το πλήκτρο έναρξης/διακοπής.
  - ➔ Το τρόφιμο τώρα μαγειρεύεται. Ένα ηχητικό σήμα υποδεικνύει ότι έχει παρέλθει ο προκαθορισμένος χρόνος επεξεργασίας.
10. Χρησιμοποιήστε τη λαβή για να αφαιρέσετε την υποδοχή καλαθιού από τη φριτέζα αέρα.
11. Μεταφέρετε το μαγειρεμένο τρόφιμο σε ένα κατάλληλο δοχείο που είναι ανθεκτικό στη θερμότητα.
12. Αφήστε τη θερμοκρασία της υποδοχής καλαθιού και του καλαθιού να μειωθεί επαρκώς.
13. Βγάλτε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα.
14. Καθαρίστε την υποδοχή καλαθιού και το καλάθι όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο 5 - Καθαρισμός και φροντίδα στη σελίδα 148.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος εγκαυμάτων.

- Τα μαγειρεμένα τρόφιμα, καθώς και η υποδοχή καλαθιού και το καλάθι, είναι πολύ ζεστά. Να κρατάτε την υποδοχή καλαθιού και το καλάθι μόνο από τη λαβή. Μην αγγίζετε το τρόφιμο μέχρι να έχει ψυχθεί επαρκώς.

## 7 Χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου και θερμοκρασίας

1. Να τοποθετείτε πάντα τη μονάδα σε μια στεγνή, επίπεδη, αντιολισθητική και θερμοανθεκτική επιφάνεια, που δεν επηρεάζεται από τις ελαστικές βάσεις.
2. Ετοιμάστε το τρόφιμο που θα μαγειρέψετε στη φριτζά αέρα.
3. Βάλτε το φις 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 καλαθιού στη συσκευή.
6. Χρησιμοποιήστε το πλήκτρο λειτουργίας (On/Off) για να ενεργοποιήσετε τη φριτζά αέρα.
7. Αγγίξτε το πλήκτρο θερμοκρασίας/χρόνου. Τώρα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα πλήκτρα βελών για να ρυθμίσετε τα απαιτούμενα λεπτά.
8. Αγγίξτε ξανά το πλήκτρο θερμοκρασίας/χρόνου, και χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα βελών για να ρυθμίσετε τα απαιτούμενα δευτερόλεπτα.
9. Αγγίξτε ξανά το πλήκτρο θερμοκρασίας/χρόνου και επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία.
10. Αγγίξτε το πλήκτρο έναρξης/διακοπής.
  - ⇒ Το τρόφιμο τώρα μαγειρεύεται. Ένα ηχητικό σήμα υποδεικνύει ότι έχει παρέλθει ο προκαθορισμένος χρόνος επεξεργασίας.
13. Αφήστε τη θερμοκρασία της υποδοχής καλαθιού και του καλαθιού να μειωθεί επαρκώς.
14. Βγάλτε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα.
15. Καθαρίστε την υποδοχή καλαθιού και το καλάθι όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο 5 - Καθαρισμός και φροντίδα στη σελίδα 148.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ









Κίνδυνος εγκαυμάτων.

- Τα μαγειρεμένα τρόφιμα, καθώς και η υποδοχή καλαθιού και το καλάθι, είναι πολύ ζεστά. Να κρατάτε την υποδοχή καλαθιού και το καλάθι μόνο από τη λαβή. Μην αγγίζετε το τρόφιμο μέχρι να έχει ψυχθεί επαρκώς.

11. Χρησιμοποιήστε τη λαβή για να αφαιρέσετε την υποδοχή καλαθιού από τη φριτζά αέρα.
12. Μεταφέρετε το μαγειρεμένο τρόφιμο σε ένα κατάλληλο δοχείο που είναι ανθεκτικό στη θερμότητα.

## 8 Χρήσιμες συμβουλές για τηγάνισμα στη φριτέζα αέρα

Οι χρόνοι μαγειρέματος εξαρτώνται σημαντικά από την ποσότητα, καθώς και από τη διαφορετική φύση και υφή των τροφίμων. Δηλαδή, τα κατεψυγμένα τρόφιμα ή τα σκληρά λαχανικά θα πρέπει να μαγειρευτούν για περισσότερο χρόνο, κτλ.

Σύμβολο	Τρόφιμο	Επιλογή προγράμματος	Θερμοκρασία	Χρόνος
	Μικρά κέικ σε πυρίμαχα ταψιά για κέικ	'Bread'	150 °C	10 – 15 λεπτά
	Τηγανητές πατάτες (κατεψυγμένες) Τηγανητές πατάτες (φρέσκιες)	'Chips'	180 °C	20 λεπτά 15 λεπτά
	Λαχανικά, π.χ. κολοκύθια Λαχανικά, π.χ. καρότα	χειροκίνητη ρύθμιση	160 °C	10 λεπτά 15 λεπτά
	Ραβιόλια	'Shrimp'	170 °C	12 – 15 λεπτά
	Ψάρι (φρέσκο) Ψάρι (κατεψυγμένο)	'Fish'	180 °C	12 λεπτά 18 λεπτά
	Κοτόπουλο (φρέσκο) Κοτόπουλο (κατεψυγμένο)	'Chicken'	180 °C	12 λεπτά 20 λεπτά
	Γαρίδες (κατεψυγμένες) Γαρίδες (φρέσκιες)	'Shrimp'	170 °C	15 λεπτά 12 λεπτά
	Κρέας	'Beef'	160 °C	Ανάλογα με το πάχος, 8 – 15 λεπτά

## 9 Αντιμετώπιση προβλημάτων

### 9.1 Επίλυση των προβλημάτων μόνοι σας



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος τραυματισμού. Η μονάδα δεν περιέχει κανένα συστατικό μέρος στο οποίο μπορείτε να πραγματοποιήσετε εργασίες συντήρησης ή επισκευής μόνοι σας.

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μια ελαττωματική συσκευή.
- Μην επιχειρήσετε να διεξαγάγετε οποιαδήποτε εργασία επισκευής μόνοι σας. Εάν βρεθεί ελάττωμα, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών. Θα βρείτε τα στοιχεία επικοινωνίας στο παράρτημα αυτού του εγχειριδίου.

Πριν επικοινωνήσετε με την Εξυπηρέτηση Πελατών ή στείλετε τη συσκευή για επισκευή, χρησιμοποιήστε τον ακόλουθο πίνακα για να ελέγξετε εάν μπορείτε να επιλύσετε το πρόβλημα στο σπίτι σας.

Πρόβλημα	Αιτία	Επίλυση
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Το φις του ηλεκτρικού καλωδίου δεν έχει τοποθετηθεί/η μονάδα δεν είναι συνδεδεμένη στην κεντρική ηλεκτρική παροχή.	Βάλτε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου στην πρίζα.
	Δεν έχετε ενεργοποιήσει το πλήκτρο έναρξης/ διακοπής.	Συνεχίστε όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο 6 ή 7 στη σελίδα 149/150.



#### ΥΠΟΔΕΙΞΗ:

- Αν οι υποδείξεις στον πίνακα δεν επιφέρουν ένα ικανοποιητικό αποτέλεσμα και το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών. Θα βρείτε τα στοιχεία επικοινωνίας στο παράρτημα αυτού του εγχειριδίου.
- Αν απαιτούνται ανταλλακτικά ή αξεσουάρ για τη συσκευή σας, επισκεφτείτε το ηλεκτρονικό μας κατάστημα στην ενότητα «Service/Ersatzteilshop» στον ιστότοπό μας [www.severin.de](http://www.severin.de).

### 9.2 Αξεσουάρ και ανταλλακτικά

Μπορείτε εύκολα να παραγγείλετε ανταλλακτικά και αξεσουάρ μέσω του internet από την αρχική μας σελίδα <http://www.severin.de> στην ενότητα «Service /Ersatzteil-Shop».

### 9.3 Εγγύηση



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.



## 10 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.

## 11 Συμμόρφωση

Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις οδηγίες επισήμανσης της ΕΕ που απαιτούνται για τη σήμανση ΕΕ.

## Содержание

1	Для вашей безопасности .....	155
1.1	Всегда следуйте указаниям Руководства по эксплуатации .....	155
1.2	Некоторые категории пользователей, которые могут подвергаться опасности .....	156
1.3	Ненадлежащее использование .....	156
1.4	Электропитание .....	157
1.5	Горячие поверхности .....	158
1.6	Недостаточное соблюдение гигиены .....	159
1.7	Опасность повреждения прибора .....	159
1.8	Если прибор неисправен .....	160
2	Технические характеристики .....	161
3	Общее устройство прибора .....	162
4	Дисплей и органы управления .....	163
5	Чистка и уход .....	163
6	Задание автоматических программ .....	164
7	Ручное выставление времени и температуры .....	165
8	Полезные советы для жарки в воздушной фритюрнице .....	166
9	Поиск и устранение неисправностей .....	167
9.1	Самостоятельное устранение неисправностей .....	167
9.2	Принадлежности и запасные части .....	167
9.3	Утилизация .....	167
10	Гарантия .....	168
11	Соответствие .....	168

## Уважаемый покупатель!

Мы хотим, чтобы вы остались очень довольны и удовлетворены этим качественным изделием компании SEVERIN, и благодарим вас за ваше доверие.

Вот уже более ста двадцати лет торговая марка SEVERIN является синонимом надежности, немецкого качества и стремления к совершенству. Компания уделяет большое внимание изготовлению каждого изделия и подвергает его интенсивным испытаниям.

Семейный бизнес, основанный в немецком городе Зундерне, характеризуется такими вошедшими в поговорку чертами, как заурландские основательность, точность и честность. Со времени своего основания в 1892 году компания привлекла своими инновационными изделиями покупателей по всему миру.

Производя восемь товарных групп для приготовления кофе и завтрака, для кухни, барбекю, домашнего хозяйства, для ухода за полом, для личной гигиены, для охлаждения и замораживания, SEVERIN предлагает более 250 товаров, представляющих полный ассортимент малых бытовых электроприборов, среди которых вы всегда можете найти нужный прибор для каждого случая.

Ознакомьтесь с широким ассортиментом товаров компании SEVERIN и посетите нас на нашем сайте [www.severin.de](http://www.severin.de) или [www.severin.com](http://www.severin.com).

**Ваша команда SEVERIN**

## 1 Для вашей безопасности

### 1.1 Всегда следуйте указаниям Руководства по эксплуатации

Перед использованием прибора прочитайте, пожалуйста, внимательно данное Руководство и держите его в надежном месте. При передаче прибора третьей стороне Руководство должно быть передано вместе с прибором.

Несоблюдение положений данного Руководства может привести к серьезному травмированию пользователя или повреждению прибора.

Чтобы не допустить несчастных случаев и повреждения прибора, необходимо всегда следовать важным указаниям по безопасности, приведенным в главе 1, которые обозначены следующим образом:



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Означает информацию, которой необходимо следовать, чтобы избежать серьезных травм или смерти.



#### **СОБЛЮДАЙТЕ ОСТОРОЖНОСТЬ**

Означает информацию, которой необходимо следовать, чтобы не допустить повреждения прибора.



#### **ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ**

Представляет полезные советы и другую полезную информацию.

## 1.2 Некоторые категории пользователей, которые могут подвергаться опасности

Имеется повышенный риск получить травму для детей и людей с ограниченными возможностями:

- Эта воздушная фритюрница 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 их научит пользоваться данным прибором лицо, отвечающее за их безопасность, полностью осознают все опасности, которые могут возникнуть при его использовании и ознакомятся с соответствующими правилами техники безопасности. Детям можно разрешать чистку и обслуживание прибора только под присмотром и если им не менее 8 лет.
- Никогда не допускайте к прибору и к его шнуру питания детей младше 8 лет.
- Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с прибором. Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Если прибор не используется, всегда вынимайте сетевую вилку из розетки и убирайте прибор в недоступное для детей место.
- Всегда вынимайте сетевую вилку из розетки:
  - когда прибор не находится под присмотром;
  - перед сборкой или разборкой прибора;
  - перед чисткой прибора.
- **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они представляют опасность удушья.

## 1.3 Ненадлежащее использование

Данный прибор должен использоваться только для приготовления пищи. Любое другое применение должно рассматриваться как ненадлежащее и может привести к травмам или материальному ущербу.

- Данный прибор предназначен для домашнего или подобного использования, например, в офисах и в других подобных местах.
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
- В отличие от традиционных фритюрниц этот прибор не предназначен для готовки с использованием масла или жира.
- Держатель корзины и корзина не предназначены для использования на полках каминов или на конфорках кухонной плиты.

## 1.4 Электропитание

Прибор питается электроэнергией, поэтому всегда существует риск электрического удара. В этой связи необходимо принимать следующие меры предосторожности:

- Включайте прибор только в безопасную заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими нормами (защищенной предохранителем не менее чем на 10 А).
- Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке.
- Не перегибайте, не перекручивайте или не пережимайте шнур питания. Держите шнур питания и сам прибор на удалении от источников тепла (например, от конфорок электроплиты или пламени газовой плиты).
- При извлечении сетевой вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур питания, всегда беритесь только за вилку. Не переносите прибор за шнур питания.
- Не погружайте электроприбор в воду или в любую другую жидкость, не мойте его под проточной водой или в посудомоечной машине.
- Не прикасайтесь к сетевой вилке мокрыми руками.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Когда прибор подключен к сети, он всегда находится под током, даже когда он выключен. Всегда вынимайте сетевую вилку из стенной розетки после использования прибора.

- При возникновении аварийной ситуации или неполадки немедленно отключите прибор от сети. По этой причине всегда проверяйте наличие доступа к сетевой вилке прибора и возможность извлечения ее из стенной розетки в любой момент.
- Всегда вынимайте сетевую вилку из стенной розетки перед проведением чистки или обслуживания прибора.
- Не вставляйте никакие предметы в вентиляционные отверстия корпуса.
- Не пытайтесь вскрыть или разобрать прибор или внести изменение в его конструкцию.

## 1.5 Горячие поверхности

Внутренняя поверхность прибора нагревается, а на задней стороне прибора имеются вентиляционные отверстия, обеспечивающие выход горячего воздуха, который в свою очередь нагревает поверхность вокруг вентиляционных отверстий. Вентиляционные отверстия помечены предупредительной табличкой с надписью «Горячие поверхности», как указано в главе 2 «Технические характеристики» на стр. 161, где обращается внимание пользователя на риск получить ожог.

- Не прикасайтесь к поверхности корпуса вокруг вентиляционных отверстий во время или сразу же после работы прибора.
- После готовки держите держатель корзины и корзину только за ручку; не прикасайтесь к держателю или корзине. Всегда дожидайтесь, когда держатель корзины и корзина достаточно остынут, прежде чем приступить к их чистке.
- Не переносите или не перемещайте прибор во время использования.
- При извлечении держателя корзины из прибора может вырваться горячий воздух. Держите держатель корзины только за ручку и не наклоняйтесь над ним.
- Не оставляйте держатель корзины и корзину без присмотра, когда они еще горячие.

## 1.6 Недостаточное соблюдение гигиены

Недостаточное соблюдение гигиены может привести к образованию в приборе бактерий:

- Чтобы не допустить скопления в приборе высохших остатков продуктов, необходимо тщательно очистить прибор и все комплектующие перед первым использованием, а также очищать их после каждого цикла использования.
- Не оставляйте пищевые продукты в держателе корзины, когда прибор не используется.

Использование несоответствующих моющих средств также представляет риск для здоровья:

- Для чистки отдельных компонентов прибора, соприкасающихся с пищей, должны использоваться только моющие средства пищевой кондиции.

## 1.7 Опасность повреждения прибора

Неправильное обращение с прибором может привести к его повреждению:

- Всегда устанавливайте прибор на сухую, ровную, нескользкую и термостойкую поверхность, на которой не остается следов после контакта с его резиновыми ножками.
- Не устанавливайте прибор на горячую поверхность или вблизи любого сильного источника тепла.
- Не допускайте провисания шнура питания или его свисания через край стола.
- Не используйте никаких моющих средств или принадлежностей, кроме указанных в разделе по чистке прибора.
- Прежде чем убрать прибор на хранение, выньте сетевую вилку из розетки и дайте прибору полностью остыть.

## 1.8 Если прибор неисправен

Неисправный прибор может причинить материальный ущерб и травму:

- Проверяйте прибор на наличие повреждения после каждого использования. В случае обнаружения любого повреждения обратитесь, пожалуйста, к изготовителю или в его службу сервисного обслуживания или к соответствующему квалифицированному персоналу. Не используйте прибор в случае его повреждения или повреждения любой комплектующей детали.
- При обнаружении на шнуре питания любого признака повреждения он должен быть заменен изготовителем или его службой сервисного обслуживания, чтобы избежать любой опасности.
- Прибор не содержит никаких компонентов, которые вы можете обслуживать или ремонтировать самостоятельно. Ремонт может производиться только службой сервисного обслуживания компании SEVERIN. Контактную информацию можно найти в приложении к данному руководству.



## 2 Технические характеристики

Категория и тип устройства	Воздушная фритюрница FR 2432
Напряжение	220-240 В ~, 50/60 Гц
Выходная мощность/потребление электроэнергии	≈ 1300 Вт
Размеры (Ш x В x Д)	265 мм x 287мм x 315 мм
Вес	≈ 4,5 кг
Вместимость	2 л
<b>Специальная маркировка</b>	
	Не утилизировать вместе с домашним мусором.
	Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.
	Опасность получения ожога от горячих поверхностей. Вентиляционные отверстия на задней стороне прибора помечены этим предупреждающим символом.

### 3 Общее устройство прибора



Поз.	Наименование/Функция
1	Воздушная фритюрница
2	Дисплей управления
3	Корзина
4	Кнопка отпирания
5	Держатель корзины
6	Ручка

## 4 Дисплей и органы управления



Поз.	Наименование/Функция
1	Кнопка для ручного выставления температуры и времени готовки
2	Дисплей для отображения температуры, времени и программы
3	Кнопки со стрелкой
4	Кнопка меню для выбора программы
5	Кнопка Вкл./Выкл.
6	Кнопка Пуск/Стоп

Этот прибор всасывает холодный воздух, нагревает его, а затем выпускает его в камеру готовки, где происходит приготовление пищи под воздействием горячего воздуха. Такое приготовление пищи не требует добавления масла или жира.

Воздушная фритюрница имеет широкий диапазон применения. Некоторые предложения по ее использованию вы можете найти в главе 8 «Полезные советы для жарки в воздушной фритюрнице» на стр. 166.

## 5 Чистка и уход

Очистите прибор перед использованием в первый раз, а также сразу же после каждого цикла использования.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Риск получения травмы и повреждения прибора.

- Никогда не погружайте воздушную фритюрницу в воду.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Риск для здоровья из-за применения несоответствующих моющих средств.

- Для очистки отдельных компонентов можно использовать только моющие средства пищевой кондиции.



### СОБЛЮДАЙТЕ ОСТОРОЖНОСТЬ

Не используйте абразивные и агрессивные моющие растворы или инструменты, которые могут оцарапать поверхность.

1. Протрите прибор влажной тканью.
2. Извлеките держатель корзины и корзину из воздушной фритюрницы.
3. Нажмите кнопку отпирания и отсоедините корзину от держателя.



### СОБЛЮДАЙТЕ ОСТОРОЖНОСТЬ

Держатель корзины и корзина не пригодны для мытья в посудомоечной машине.

4. Вымойте держатель корзины внутри и снаружи под проточной водой с использованием моющего средства, имеющегося в продаже.
5. Корзина моется тоже внутри и снаружи и таким же образом.

## 6 Задание автоматических программ

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 ‚MAX‘ (МАКС.).
5. Установите держатель корзины в прибор.
6. Включите воздушную фритюрницу при помощи кнопки Вкл./Выкл.
7. Нажмите кнопку меню.
  - ➔ На дисплее начинает мигать первая автоматическая программа.
8. Продолжайте нажимать кнопку меню, пока не начнет мигать нужная вам программа.
9. Нажмите кнопку Пуск/Стоп.
  - ➔ Начинается процесс приготовления пищи. Подача звукового сигнала означает, что предварительно заданное время приготовления истекло.

14. Вымойте держатель корзины и корзину, как указано в главе 5 «Чистка и уход» на стр. 163.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность ожогов.

- Приготовленная пища, а также держатель корзины и корзина сильно нагреваются. Держите держатель корзины и корзину только за ручку. Не прикасайтесь к пище, пока она достаточно не остынет.

10. Выньте за ручку держатель корзины из воздушной фритюрницы.
11. Переложите приготовленную пищу в теплостойкий контейнер.
12. Дайте держателю корзины и корзине остыть в течение достаточного времени.
13. Выньте сетевую вилку из стенной розетки.

## 7 Ручное выставление времени и температуры

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 ‚MAX‘ (МАКС.).
5. Установите держатель корзины в прибор.
6. Включите воздушную фритюрницу при помощи кнопки Вкл./Выкл.
7. Нажмите кнопку выставления температуры и времени; теперь можно задать нужное число минут при помощи кнопок со стрелкой.
8. Снова нажмите кнопку выставления температуры и времени и задайте нужное число секунд при помощи кнопок со стрелкой.
9. Снова нажмите кнопку выставления температуры и времени и задайте нужную температуру.
10. Нажмите кнопку Пуск/Стоп.
  - ⇒ Начинается процесс приготовления пищи. Подача звукового сигнала означает, что предварительно заданное время приготовления истекло.
13. Дайте держателю корзины и корзине остыть в течение достаточного времени.
14. Выньте сетевую вилку из стенной розетки.
15. Вымойте держатель корзины и корзину, как указано в главе 5 «Чистка и уход» на стр. 163.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность ожогов.

- Приготовленная пища, а также держатель корзины и корзина сильно нагреваются. Держите держатель корзины и корзину только за ручку. Не прикасайтесь к пище, пока она достаточно не остынет.

11. Выньте за ручку держатель корзины из воздушной фритюрницы.
12. Переложите приготовленную пищу в термостойкий контейнер.

## 8 Полезные советы для жарки в воздушной фритюрнице

Время готовки сильно зависит от количества и различной природы и консистенции пищи; то есть готовка замороженной пищи или твердых овощей займет больше времени и т. д.

Символ	Пища	Программа	Температура	Время
	Маленькие пирожные в формочках для выпечки, пригодных для использования в духовом шкафу	'Bread' (Хлеб)	150 °C	10 – 15 мин
	Картофель фри (замороженный) Картофель фри (свежий)	'Chips' (Чипсы)	180 °C	20 мин 15 мин
	Овощи, например, цукини Овощи, например, морковь	Ручная установка	160 °C	10 мин 15 мин
	Равиоли	'Shrimp' (Креветки)	170 °C	12 – 15 мин
	Рыба (свежая) Рыба (замороженная)	'Fish' (Рыба)	180 °C	12 мин 18 мин
	Цыпленок (свежий) Цыпленок (замороженный)	'Chicken' (Цыпленок)	180 °C	12 мин 20 мин
	Креветки (замороженные) Креветки (свежие)	'Shrimp' (Креветки)	170 °C	15 мин 12 мин
	Мясо	'Beef' (Говядина)	160 °C	В зависимости от толщины, 8 – 15 мин

## 9 Поиск и устранение неисправностей

### 9.1 Самостоятельное устранение неисправностей



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Риск получить травму. Прибор не содержит никаких компонентов, которые вы можете обслуживать или ремонтировать самостоятельно.

- Никогда не используйте неисправный прибор.
- Не пытайтесь выполнять ремонтные работы самостоятельно. При обнаружении неисправности свяжитесь с нашей Службой сервисного обслуживания. Контактную информацию можно найти в приложении к данному руководству.

Прежде чем связаться с нашей Службой сервисного обслуживания или отправить нам прибор, обратитесь, пожалуйста, к следующей таблице, чтобы проверить, не сможете ли вы устранить неисправность самостоятельно.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Прибор не работает.	Сетевая вилка не вставлена в розетку или прибор не подключен к сети.	Вставьте сетевую вилку в стенную розетку.
	Вы не активировали кнопку Пуск/Стоп.	Действуйте, как указано в главе 6 или 7 на стр. 164/165.



#### ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ

- Если способы устранения, предложенные в таблице, не приводят к удовлетворительному результату, и неисправность сохраняется, свяжитесь с нашей Службой сервисного обслуживания. Контактную информацию можно найти в приложении к данному руководству.
- Если вам потребуются запасные части или принадлежности для вашего прибора, посетите, пожалуйста, наш онлайн-магазин в разделе ‚Service /Ersatzteil-Shop‘ на нашем сайте [www.severin.de](http://www.severin.de).

### 9.2 Принадлежности и запасные части

Для вашего удобства запасные части или принадлежности можно заказать по интернету на нашей домашней странице <http://www.severin.de>, в разделе ‚Service /Ersatzteil-Shop‘.

### 9.3 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.

## 10 Гарантия

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

## 11 Соответствие

Данное изделие соответствует всем требованиям директив ЕС, необходимым для нанесения CE маркировки.





**Kundendienstzentralen**  
**Service Centres**  
**Centrales service-après-vente**  
**Oficinas centrales del servicio**  
**Centros de serviço**  
**Centrale del servizio clienti**  
**Service-centrales**  
**Centrale serviceafdelinger**  
**Centrala kundtjänstplatser**  
**Keskushuollot**  
**Servisné stredisko**  
**Centrala obsługi klientów**  
**Szerviz**  
**Κεντρικό ο έβρις**

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

#### **Kundendienst Ausland**

**Austria**  
Degupa  
Vertriebsgesellschaft m.b.H.  
Gewerbeparkstr. 7  
5081 Anif / Salzburg  
Tel.: +43 (0) 62 46 73 58 10  
Fax: +43 (0) 62 46 / 72 70 2  
eMail: degupa@silva-schneider.at

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

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

**Bulgaria**  
Noviz AG  
Khan Kubrat 1 Str.  
BG-4000 Plovdiv  
Tel.: + 359 32 275 617, 275 614  
eMail: sales@noviz.com

**China**  
Sunxex Century Catering Equipment (Shenzhen) Ltd.  
2/F, Block A, Dong He Industrial Building  
Yue He Street, Sha Shen Road, Sha Tou Jiao  
Shenzhen  
Tel.: +86 755 25551458 or 25550852  
Fax: +86 755 25357468 or 25357498  
eMail: sales@severinchina.com  
Web: http://www.severinchina.com

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

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

**Estonia:**  
Tallinn: CENTRALSERVICE,  
Tammisaare tee 134B,  
tel: 654 3000

**España**  
Severin Electrodomesticos España S.L.  
S/N. CC. "Las Higueras"  
Plaza Miguel de Cervantes  
45217 UGENA  
Tel: +34 925 51 34 05  
Fax: +34 925 54 19 40  
eMail: 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: +34 922 20 58 00  
Fax: +34 922 20 59 00  
eMail: comalte@telefonica.net

**Finland**  
AV-Komponentti Oy  
Koronakatu 1 A  
02210 Espoo  
Tel.: +358 9 867 8020  
Fax: +358 9 867 80250  
Web: www.avkomponentti.fi

**France**  
SEVERIN France Sarl  
4, rue de Thal  
CS 38  
F-67210 OBERNAI CEDEX  
Tel.: +33 3 88 47 62 08  
Fax: +33 3 88 47 62 09  
eMail: severin.france@severin.fr  
Web: http://www.severin.fr

**Greece**  
BERSON  
C. Sarafidis Bros. S.A.  
Agamemnonos 47  
176 75 Kallithea, Athens  
Tel.: 0030-210 9478700

Philippos Business Center  
Service Post of Thermi  
570 01 Thessaloniki, Greece  
Tel.: 0030-2310954020

**Hong Kong**  
Pacific Coffee Company  
7/F Hollywood Centre, 233 Hollywood Road,  
Sheung Wan, Hong Kong  
Tel.: +852 2805 1627  
Fax: + 852 2850 4015  
eMail: espresso@pacificcoffee.com

**India**  
Zansaar  
#1210, 2nd Floor  
Fawar Manor, 100F Road  
Indiranagar, Bangalore 560 038  
Tel.: +91 80 49170000  
eMail: customersupport@zansaar.com  
Web: http://www.zansaar.com

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

**Iraq**  
Al JOUD Home Appliances Manufacturing Co. Ltd  
PIC: Eng. Ahmad Al-Sharabi  
Al Joud Building Karadat Kharej  
Baghdad - Iraq  
Tel.: +964 782 270 2727  
+964 770 003 5533  
+964 771 231 7850

**Ireland**  
Bluestone Sales & Distribution Ltd  
26 Oaktree Business Park  
Trim Co Meath Ireland  
Tel.: +353 46 94 83100  
Fax: +353 46 94 83663  
Web: www.bluestone.ie

**Italia**  
Videoelettronica di Sgambati &  
Gabrini C.S.N.C.  
via Dino Col 52r-54r-56r,  
I - 16149 Genova  
Green Number: 800224155  
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09  
Fax: 010/6 42 50 09  
e-mail: videoelettronica@panet.it

**Jordan**  
J.L.C.  
P.O. Box 910330  
Mecca Street, Jaber Complex Building No. 193  
Amman 11191 Jordan  
Tel.: +962 6 593 9365

**Korea**  
Jung Shiin Electronics co., ltd.  
501, Megaventretower 77-9,  
Moonrae-Dong 3ga, Yongdeungpo-Gu  
Seoul, Korea  
Tel.: +82-22-637 3245~7  
Fax: +82-22-637 3244  
Service Hotline: 080-001-0190

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

**Latvia**  
SERVO Ltd.  
Mr. Janis Pivovarenoks  
Tel.: +371 7279892

**Lebanon**  
Khoury Home  
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora  
P.O.Box 70611  
Antelias, Lebanon  
Tel.: +961 1 244200  
Fax: +966 1 253535  
eMail: 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.Promajska 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

TFK Elektronik Kft.  
Gyar u.2  
H-2040 Budaörs  
Tel.: (+36) 23 444 266  
Fax: (+36) 23 444 267  
eMail: tfk@t-online.hu

## Malta

Crosscraft. Co. Ltd.  
Valletta Road  
Paola, Malta  
Tel.: +356 21804885  
+356 79498434  
Fax: +356 21664812  
eMail: clyde@vol.net.mt

## Nederland

E-Care  
Dijkgraaf 22  
NL-6921 RL Duiven  
Tel: +31 26 3193333  
Fax: +31 26 319 33 52  
Web: <http://www.e-care.nl>

## Norway

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

## Oman

Sarco Oman, OPP - BAHWAN CONTRACTING CO  
BUILDING NO: 1906, WAY NO:6424  
GHALA 112, P.O. Box 996  
Muscat Sultanate of Oman  
Tel.: +968 24593025  
Fax.: +968 24593490

## Philippines

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

## Polska

SERV- SERWIS SP. Z O.O.  
UL. WSCHODNIA 4  
46-070 CHMIELOWICE K/OPOLA  
Tel: +48 77 453 86 42  
Fax: +48 77 453 86 42  
eMail: centralny@serv-serwis.pl

## Portugal

Auferma Comercio Internacional SA  
Aguda Parque  
Lago de Arcozelo No. 76  
Armazem H3  
P-4410 455 Arcozelo  
Tel: +351 22 616 7300  
Fax: +351 22 616 7325

## Russian Federation

Orbita Service  
123362 Moskau  
ul. Svobody 18,  
Tel.: (495) 585 05 73

Орбита Сервис  
123362 г. Москва,  
ул. Свободы, д. 18.  
Тел.: (495)585-05-73

## Serbia

SMIL doo  
Pasiceva 28, Novi Sad  
Serbia and Montenegro  
tel: + 381-21-524-638  
tel: +381-21-553-594  
fax: +381-21-522-096

## Singapore

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

## Slovenia

SEVTIS d.o.o.  
Smartinska 130  
1000 Ljubljana  
Tel: 00386 1 542 1927  
Fax: 00386 1 542 1926

## Slovak Republic

PREMT,s.r.o.  
Skladová 1  
917 01 Trnava  
Tel: +421 33 55 45 007  
Fax: +421 33 55 45 007  
eMail: premt@premt.sk

## South Africa

AL.CD. Ashley (Pty) Ltd  
ABSA on Grove  
Grove Avenue  
Claremont, Cape Town 7708  
Tel.: +27 21 674 0294  
Fax: +27 21 674 0295  
eMail: greg@alcdashley.co.za  
Web: [www.alcdashley.co.za](http://www.alcdashley.co.za)

## Svenska

Rakspécialisten HS  
Möllevångsgatan 34  
214 20 Malmö  
Tel: +46 40 12 07 70  
Fax: +46 40 6 11 03 35  
eMail: info@rakspécialisten.se

## Switzerland

VB Handels Sàrl GmbH  
Postfach 306  
1040 Echallens  
Tel: 021 881 60 45  
Fax: 021 881 60 46  
mail: severin@helt.ch

## Syria

Joud Industries Domestic Appliances Co.  
P.O. Box 199 or 219  
Motorway entrance  
Lattakia - Syria  
Tel.: +963 41 416 590  
+963 41 416 591  
Fax: +963 41 444 622

## Thailand

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

## United Arab Emirates

Juma al Majid Est  
P.O. Box 156  
Dubai U.A.E.  
Tel.: 04 266 5210  
Fax: 04 262 3431  
eMail: shahid.saleem@al-majid.com  
Web: [www.al-majid.com](http://www.al-majid.com)

## United Kingdom

Homespares Centres Limited  
Firwood Industrial Estate  
Thicketford Road  
Bolton, BL2 3TR  
Tel.: +44 1204 558160  
Fax: +44 1204 558161  
eMail: office@hscsl.info  
Web: [www.hscsl.info](http://www.hscsl.info)

## Vietnam

Brand Partner  
W.22, D. Binh Thanh  
180/38 Nguyen Huu Canh Street  
Ho Chi Minh City, Vietnam  
Tel.: +84 862 899 648  
Fax: +84 862 899 649  
eMail: info@brandpartner.vn

Stand: 04.2015

**SEVERIN Elektrogeräte GmbH**

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-333

information@severin.de

Technische Änderungen vorbehalten. / Model specifications are subject to change.  
I/M No.: 9345.0000