



## ART.-NR. **FR 2460**

<b>DE</b>	Gebrauchsanweisung	Heißluftfritteuse	4
<b>GB</b>	Instructions for use	Low fat fryer	12
<b>FR</b>	Mode d'emploi	Friteuse cuisson à air pulsé	19
<b>NL</b>	Gebruiksaanwijzing	Vetarme friteuse	27
<b>ES</b>	Instrucciones de uso	Freidora saludable de aire caliente	35
<b>IT</b>	Manuale d'uso	Friggitrice senza grassi	43
<b>DK</b>	Brugsanvisning	Fedtfattig frituregryde	50
<b>SE</b>	Bruksanvisning	Varmluftsfritös, låg fett/oljehalt	56
<b>FI</b>	Käyttöohje	Kuumailmakeitin	62
<b>PL</b>	Instrukcja obsługi	Frytkownica niskotuszczowa	68
<b>GR</b>	Οδηγίες χρήσεως	Φριτέζα με λίγο λάδι	76
<b>RU</b>	Руководство по эксплуатации	Аэрогриль	84

**Liebe Kundin, lieber Kunde,**

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

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

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

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

Lernen Sie die SEVERIN-Produktvielfalt kennen und besuchen Sie uns unter **[www.severin.de](http://www.severin.de)** oder **[www.severin.com](http://www.severin.com)**.

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



## Heißluftfritteuse

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

### Anschluss

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen.

Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen.

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


### Aufbau


1. Regler Einstellung ‚Temperatur‘
2. Regler Einstellung ‚Zeit‘
3. Gehäuse
4. Kontrollleuchte
5. Korbträger mit Antihafbeschichtung
6. Frittierkorb mit Antihafbeschichtung
7. Entriegelung
8. Griff
9. Anschlussleitung mit Netzstecker


### Sicherheitshinweise

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

zur Reinigung bitte dem Abschnitt *Reinigung und Pflege* entnehmen.

- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Das Gerät frei auf eine stabile, temperaturbeständige, spritzunempfindliche Unterlage stellen.
- **Achtung!** Nach Herausnahme des Korbträgers nicht in das offene Gerät fassen. Die Einschubfläche für den Korbträger ist mit dem Warnschild  „Heiße Oberflächen“ gekennzeichnet, das auf die Verbrennungsgefahr aufmerksam macht.
- Heißer Dampf entweicht

aus den Lüftungsschlitzen an der Geräterückseite () und beim Herausziehen des Korbträgers. Nicht über das Gerät greifen oder sich darüber beugen!

-  Sowohl das Gargut als auch der Korbträger mit Frittierkorb sind heiß. Den Korbträger mit dem Frittierkorb nur am Griff anfassen. Fassen Sie das Gargut nicht an, solange es nicht etwas abgekühlt ist.
- Den Korbträger nur auf hitzebeständigen Oberflächen absetzen.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
  - in Küchen von Mitarbeitern in Läden, Büros und ähnlichen

- Arbeitsumgebungen,
  - in landwirtschaftlichen Betrieben,
  - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
  - in Frühstückspensionen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden.
- Es kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und / oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren

Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
  - Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
  - Die Fritteuse nur unter Aufsicht betreiben.
  - Die Fritteuse nicht ohne Frittierkorb im Korbträger betreiben.
  - Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare

Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen und unseren Kundendienst kontaktieren.

- Das Gerät nicht unter Hängeschränke, direkt an eine Wand oder in eine Ecke stellen.
- Leicht entflammbare Gegenstände aus der Nähe des Gerätes entfernen.
- Die Lüftungsschlitze am Gerät nicht abdecken!
- Weder das Gerät noch die Anschlussleitung dürfen einer heißen Kochplatte oder offenen Flammen zu nahe kommen. Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen und von heißen Geräteteilen fernhalten.
- Bevor das Gerät transportiert wird, muss es zunächst gründlich abkühlen.
- **Den Netzstecker ziehen,**
  - nach jedem Gebrauch,
  - bei Störungen während des Betriebes,
  - vor jeder Reinigung.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen, sondern den Netzstecker anfassen.
- Das Gerät nur benutzen, wenn das Kabel komplett aus dem Kabelfach herausgezogen wurde.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

## **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

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

## **Vor der ersten Inbetriebnahme**









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

## Gargut frittieren

1. Hinweise zu Zubereitungsdauer und Temperatur können Sie der nachstehenden Liste *Zubereitungsempfehlungen* entnehmen. Die angegebenen Daten sind Empfehlungen und können je nach Beschaffenheit des Garguts und persönlichem Geschmack variieren.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Oberfläche, die zudem nicht mit den Gummifüßen reagiert.
3. Bereiten Sie das Gargut vor.
4. Ziehen Sie das Netzkabel komplett aus dem Kabelfach an der Geräterückseite heraus und stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
5. Füllen Sie Ihr Gargut in den Korbträger mit dem Frittierkorb. Achten Sie darauf, dass die „MAX“-Markierung nicht überschritten wird.
6. Setzen Sie den Korbträger in die Fritteuse ein. Gerät arbeitet nur mit eingesetztem Korbträger.
7. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
8. Stellen Sie die gewünschte Zubereitungsdauer ein. Die Kontrollleuchte leuchtet und das Gargut wird frittiert.
9. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet ab.
10. Nehmen Sie den Korbträger am Griff aus der Fritteuse heraus.
11. Drücken Sie die Verriegelung am Griff des Frittierkorbs und nehmen Sie den Frittierkorb heraus.
12. Schütten Sie das Gargut in ein hitzebeständiges Gefäß.
13. Lassen Sie den Korbträger und den Frittierkorb abkühlen.
14. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose
15. Reinigen Sie den Korbträger und den Frittierkorb, wie in „*Reinigung und Pflege*“ beschrieben.



**Zubereitungsempfehlungen**

Symbol	Gargut	Tipps	Temperatur	Zeit
	Pommes frites (tiefgefroren)	1 x wenden  Max. 1 kg: mehrmals wenden	200 °C	20 – 25 min  30 – 35 min
	Speck		180 °C	6 min
	Hähnchenteile (frisch) Hähnchenteile (tiefgefroren)	1 x wenden 1 x wenden	180 °C	20 – 25 min 22 – 25 min, je nach Dicke
	Shrimps (frisch) Shrimps (tiefgefroren)		180 °C	12 min 15 – 17 min
	Fleisch/Frikadellen (klein)	1 x wenden	180 °C	10 – 16 min, je nach Dicke
	kleine Kuchen in backofengeeigneten Kuchenformen		180 °C	12 min
	Gemüse, z.B. Karotten Zucchini	1 x wenden 1 x wenden	160 °C	15 – 17 min 10 – 12 min
	Fisch	1 x wenden	180 °C	14 min

## Zubereitungs-Tipps

- Die angegebenen Garzeiten sind nur Richtwerte.  
Je nach der Beschaffenheit des Garguts müssen die angegebene Garzeit und die Temperatur angepasst werden.
- Bei großen Mengen erhöht sich die Zubereitungsdauer. Wir empfehlen das Gargut mehrfach zu wenden.
- Wird das Gargut zu dunkel, empfiehlt es sich zunächst die Temperatur zu senken, bevor die Garzeit verkürzt wird.
- Wir empfehlen für ernährungsbewusstes Frittieren von stärkehaltigem Frittiergut eine Temperatur von nicht höher als 170 °C. Die reduzierte Frittiertemperatur mit gleichzeitig reduzierter Frittiermenge verringert die Bildung von gesundheitsschädlichen Stoffen.
- Vielfältige Rezeptideen für Ihre Heißluftfritteuse finden Sie hier



oder unter [www.severin.de/Service/Rezepte](http://www.severin.de/Service/Rezepte)

## Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und die Fritteuse gründlich abkühlen lassen.
- Das Gehäuse und die Anschlussleitung aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandeln oder gar darin eintauchen!
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden, um das Gehäuse und die Antihafbeschichtung an Frittierkorb und –träger nicht zu zerkratzen.
- Den Frittierkorb und den Korbträger im heißen Spülwasser reinigen und gründlich abtrocknen.
- Die Einzelteile nicht in der Spülmaschine reinigen!
- Das Gehäuse und die Einschubfläche für den Korbträger mit einem feuchten Tuch abwischen.

## Kabelfach

Sobald das Gerät abgekühlt ist, kann das Netzkabel in das Kabelfach an der Geräterückseite geschoben werden.

## Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage [www.severin.de](http://www.severin.de) unter dem Unterpunkt „Service / Ersatzteile“ bestellt werden.

## Entsorgung



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

## Garantie

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

## Low fat fryer

### Dear Customer,

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

### Connection to the mains supply

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

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

This product complies with all binding CE labelling directives.

### Familiarisation

1. Control knob 'Temperature'
2. Control knob 'Time'
3. Housing
4. Indicator lamp
5. Basket holder with ceramic coating
6. Frying basket with ceramic coating
7. Release button
8. Handle
9. Power cord with plug

### Important safety instructions

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

- means of an external timer or separate remote-control system.
- Place the appliance on a stable, heat-resistant work surface impervious to splashes and stains, with sufficient space around it.
  - **Caution:** Once the basket holder has been removed, do not touch the interior of the fryer. The surface where the holder is inserted is marked with a warning sign 'Hot surfaces' , drawing your attention to this danger.
  - **Caution:** When the basket holder is pulled out, hot steam is emitted. Steam is also emitted through the rear ventilation slots (). Keep your hands away from the area above the unit and do not lean over it.
  -  The food itself, the holder and the frying basket are hot. Always use the handle when touching the holder or basket. Wait for the food to cool down slightly before touching it.
  - Always place the basket holder onto a heat-resistant surface.
  - This appliance is intended for domestic or similar applications, such as the
    - staff kitchens in shops, offices and other similar working environments,
    - agricultural working environments,
    - by customers in hotels, motels etc. and similar accommodation,
    - in bed-and breakfast type environments.
  - Children under 8 must not be permitted to operate this appliance.

- Older children of 8 or more, however, may operate the appliance if they are under constant supervision.
- The appliance may only be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to play with the appliance.
- Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance.
- The appliance and its power cord must be kept

well away from children under 8 at all times.

- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children - such materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- Do not leave the deep fryer unattended while in use.
- Do not operate the fryer without the basket fitted in its holder.
- Every time the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance. In this case, please contact our customer service.
- Do not place the appliance underneath any wall-cupboards or hanging objects, nor directly by a wall or in a corner.
- Ensure that no inflammable materials are stored in the vicinity.
- **Caution:** Do not cover the ventilation slots.
- **Caution:** Do not allow the appliance or its power cord to touch hot surfaces or to come into contact with any heat sources. Do not allow the power cord to hang free; the cord must be kept well away from hot parts of the appliance.
- Let the appliance cool down sufficiently before moving it.

- **Always remove the plug from the wall socket**
  - after use,
  - in case of any malfunction, and
  - before cleaning the appliance.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- Do not use the appliance unless the power cord has been fully extended from its storage compartment.
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.

## Intended use

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









## Before using for the first time

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

## Deep-frying

1. For information on cooking times and temperatures, refer to the table *Air-frying recommendations* below. These data are recommendations only and may vary depending on the nature of the food and personal taste.
2. Always place the unit on a dry, level, non-slip and heat-resistant surface impervious to contact with the rubber feet.
3. Prepare the food to be air-fried.
4. Pull the power cord to its full length from its storage compartment and connect the unit to the mains.
5. Put the food into the frying basket with the holder fitted. Make sure you do not exceed the 'MAX' marking.
6. Install the basket holder in the appliance. The appliance can only be operated with the holder properly fitted.
7. Set the desired temperature.
8. Set the desired cooking time. The indicator lamp comes on and the food is now being cooked.
9. A beep indicates that the pre-set processing time has elapsed.
10. Use the handle to remove the basket holder from the fryer.
11. Press the release on the basket handle and take out the basket.
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 under *Cleaning and care*.

## Air-frying recommendations

Symbol	Food	Tips	Temperature	Time
	French fries (deep-frozen)	Turn once  Max. 1 kg Turn repeatedly	200 °C	20 – 25 min  30 – 35 min
	Bacon		180 °C	6 min
	Chicken parts (fresh) Chicken parts (deep-frozen)	Turn once Turn once	180 °C	20 – 25 min 22 – 25 min, depending on thickness
	Shrimps (fresh) Shrimps (deep-frozen)		180 °C	12 min 15 – 17 min
	Meat / Meat balls, hamburgers (small)	Turn once	180 °C	10 – 16 min, depending on thickness
	Small cakes in ovenproof cake-tins		180 °C	12 min
	Vegetables, eg zucchini carrots	Turn once Turn once	160 °C	15 – 17 min 10 – 12 min
	Fish	Turn once	180 °C	14 min



## Useful hints for air-frying

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



or under [www.severin.de/Service/recipes](http://www.severin.de/Service/recipes)

## Cleaning and care

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

## Cable storage

Once the appliance has cooled down, the power cord can be put back into the storage compartment at the rear.

## Disposal



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

## **Guarantee**

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase.

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

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

## Friteuse cuisson à air pulsé

### Chère cliente, Cher client,

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

### Branchement au secteur

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

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

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

### Familiarisez-vous avec votre appareil


1. Bouton de réglage 'Température'
2. Bouton de réglage 'Temps'
3. Boîtier
4. Témoin lumineux
5. Support panier revêtement céramique
6. Panier de friture revêtement céramique
7. Bouton de libération
8. Poignée
9. Cordon d'alimentation avec fiche


### Consignes de sécurité importantes

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

paragraphe *Entretien et nettoyage*.

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
- Placez l'appareil sur une surface de travail stable, résistant à la chaleur et ne craignant ni les éclaboussures ni les taches et suffisamment vaste.
- **Attention** : Une fois le support du panier retiré, ne pas toucher l'intérieur de la friteuse. L'espace d'insertion du panier affiche un symbole d'avertissement 'Surfaces chaudes'  pour attirer votre attention sur le risque posé.
- **Attention** : Lorsque le support du panier est retiré, de la vapeur brûlante

est émise. De la vapeur s'échappe également par les orifices de ventilation à l'arrière (). Tenez vos mains éloignées de l'espace au-dessus de l'appareil et ne pas vous pencher au-dessus.

-  Les aliments, le support du panier de friture et le panier sont chauds. Utilisez uniquement la poignée pour prendre le support ou le panier. Attendez que les aliments aient légèrement refroidi avant de les manipuler.
- Placez toujours le support du panier sur une surface résistant à la chaleur.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que
  - dans les cuisines pour personnel, dans des

- bureaux et autres locaux commerciaux,
- dans des organisations agricoles,
  - par la clientèle dans les hôtels, motels et hébergements similaires,
  - et dans des maisons d'hôtes.
- Les enfants de moins de 8 ans ne sont pas autorisés à utiliser cet appareil.
  - Cependant, les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent utiliser l'appareil à condition d'être surveillés en permanence.
  - L'appareil ne peut être utilisé par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si celles-ci ont été formées à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisées, et si elles en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.
  - Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
  - Ne laissez pas les enfants nettoyer ou procéder à des travaux d'entretien ou de maintenance sur l'appareil.
  - L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être, à tout moment, tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
  - **Attention** : Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
  - Ne laissez pas la friteuse sans surveillance quand elle est en fonctionnement.
  - Ne pas faire fonctionner la friteuse sans le panier de friture dans son support.
  - Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de

fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé. Dans ce cas, contactez notre Service Clientèle.

- Ne mettez pas l'appareil sous des placards muraux ou des objets suspendus, ni directement à côté d'un mur ou dans un coin.
- Éviter la présence d'objets ou de matières inflammables à proximité de l'appareil.
- **Attention** : Ne pas couvrir les orifices de ventilation.
- **Attention** : Ne permettez jamais que l'appareil ou le cordon d'alimentation touche une surface chaude ou entre en contact avec une source de chaleur. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre librement ; le cordon devra toujours être tenu à l'abri des surfaces brûlantes de l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir suffisamment avant de le déplacer.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise**
  - après utilisation,
  - en cas de fonctionnement défectueux,
  - avant de nettoyer l'appareil.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- Ne pas utiliser l'appareil si son cordon d'alimentation n'a pas été déroulé entièrement de son compartiment de rangement.

- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.

### Utilisation correcte

- Cet appareil est utilisé uniquement pour la cuisson d'aliments. Tout autre type d'utilisation est considéré comme impropre et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.
- Contrairement aux friteuses conventionnelles, cet appareil ne nécessite pas l'emploi d'huile ou de matières grasses.

### Avant la première utilisation

- Retirez tout matériau d'emballage et autocollants avant la première utilisation.
- Laissez chauffer l'appareil pendant 15 minutes à 200 °C sans aliment. Ceci a pour but d'éliminer l'odeur inhérente à l'appareil.
- Assurez une ventilation adéquate en ouvrant fenêtres ou porte-fenêtres.
- Nettoyez ensuite l'appareil tel indiqué au paragraphe *Entretien et nettoyage*.

**Friture**

1. Pour toute information concernant les temps de cuisson et températures, référez-vous au tableau *Conseils utiles pour la friture* ci-dessous. Ces données sont uniquement des recommandations et peuvent varier en fonction du type d'aliments et des goûts personnels.
2. 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.
3. Préparez les aliments à cuire.
4. Tirez le cordon d'alimentation de son compartiment de rangement sur toute sa longueur et branchez-le sur le secteur.
5. Placez les aliments dans le panier installé dans son support. Assurez-vous que les aliments ne dépassent pas le repère 'MAX'.
6. Installez le support panier dans l'appareil. L'appareil ne peut pas fonctionner sans le support panier.
7. Réglez la température désirée.
8. Réglez le temps de cuisson désiré. Le témoin lumineux s'allume et la cuisson des aliments débute.
9. Un bip sonore indique que le temps de cuisson présélectionné s'est écoulé.
10. Utilisez la poignée pour retirer le support panier et le panier sans huile.
11. Appuyez sur le bouton de libération du panier et retirez le panier.
12. Transférez les aliments cuits dans un récipient résistant à la chaleur.
13. Laissez refroidir le support panier et le panier.
14. Débranchez la fiche de la prise murale.
15. Nettoyez le support panier et le panier tel indiqué au chapitre *Entretien et nettoyage*.

## Conseils utiles pour la friture

Symbole	Aliments	Conseils	Température	Temps de cuisson
	Frites congelées	Retournez une fois  Max. 1 kg Retournez continuellement	200 °C	20 – 25 min  30 – 35 min
	Lardons		180 °C	6 min
	Morceaux de poulet (frais) Morceaux de poulet (congelé)	Retournez une fois  Retournez une fois	180 °C	20 – 25 min  22 – 25 min, en fonction de l'épaisseur
	Crevettes (fraîches) Crevettes (congelées)		180 °C	12 min 15 – 17 min
	Viande / Boulettes de viande, steaks hachés (petits)	Retournez une fois	180 °C	10 – 16 min, en fonction de l'épaisseur
	Petits gâteaux dans des moules allant au four		180 °C	12 min
	Légumes, ex. courgette carotte	Retournez une fois Retournez une fois	160 °C	15 – 17 min 10 – 12 min
	Poisson	Retournez une fois	180 °C	14 min



### Conseils pratiques pour une friture sans matières grasses

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

### Entretien et nettoyage

- Avant de nettoyer la friteuse, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir suffisamment.
- **Avertissement** : Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas nettoyer l'extérieur de l'appareil ou son cordon d'alimentation avec un liquide quelconque ou les immerger dans l'eau.
- Pour éviter de rayer le boîtier, le revêtement céramique du panier et de son support, ne pas utiliser de produits abrasifs ou produits nettoyant concentrés.
- Le panier et son support doivent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse. Essuyez ensuite soigneusement.
- **Attention** : Aucune pièce n'est lavable au lave-vaisselle.
- L'extérieur du boîtier et la surface d'insertion du support panier peuvent être nettoyés avec un chiffon humide non-pelucheux.

### Rangement du cordon d'alimentation

Une fois l'appareil refroidi, le cordon d'alimentation peut être à nouveau rangé dans son compartiment, à l'arrière de l'appareil.

## Mise au rebut



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

## Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agrèées 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.

## Vetarme fritouse

### Geachte klant,

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

### Aansluiting op de netspanning

Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een volgens de wet geïnstalleerd geaard stopcontact. Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning.

Dit product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

### Beschrijving

1. Regelknop 'Temperatuur'
2. Regelknop 'Tijd'
3. Behuizing
4. Controlelampje
5. Keramisch gecoate mandhouder
6. Keramisch gecoate frituurmand
7. Ontgrendelknop
8. Handgreep
9. Snoer met stekker

### Belangrijke veiligheidsinstructies

- Om risico te voorkomen mogen reparaties aan dit elektrische apparaat of het power snoer slechts uitgevoerd worden door onze klantenservice. Wanneer reparaties nodig zijn, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant (zie aanhangsel).
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om een elektrische schok te voorkomen, de behuizing of het netsnoer niet schoonmaken met water en deze nooit onderdompelen.
- Voor uitvoerige informatie over het schoonmaken van het apparaat, raadpleeg de sectie *Onderhoud en schoonmaken*.

- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijdsklok of een apart afstandsbediening systeem.
- Plaats het apparaat op een stabiel, hittebestendig werkoppervlak wat niet doordringbaar is voor spetters en vlekken en dat er rondom voldoende ruimte is.
- **Let op:** Wanneer de mandhouder verwijderd is, de binnenkant van de friteuse niet aanraken. Het oppervlak van de mandhouder toont een waarschuwing symbool 'Hete oppervlakken' , die u attenderen op dit gevaar.
- **Let op:** Wanneer de mandhouder eruit gelicht wordt, wordt er hete stoom uitgestoten. Stoom wordt ook uitgestoten door de ventilatiesleuven aan de achterkant (). Houd uw handen weg uit de omgeving boven het apparaat en ga er niet overheen hellen.
-  Het voedsel en de mandhouder met frituurmand zijn heet. Gebruik alleen de handgreep bij het aanraken van de houder of de mand. Wacht tot het voedsel wat afkoelt voordat het aangeraakt wordt.
- Plaats de mandhouder altijd en alleen op een hittebestendig oppervlak.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
  - in bedrijfskeukens, in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
  - in agrarische instellingen,
  - door klanten in

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

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

### **Juist gebruik**

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









### **Vóór het eerste gebruik**

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

**Frituren**

1. Voor informatie over kooktijden en temperaturen, de onderstaande tabel *Aanbevelingen voor hetelucht frituren* raadplegen. Deze gegevens zijn alleen maar een aanbeveling en kunnen variëren afhankelijk van de aard van de etenswaren en persoonlijke smaak.
2. Plaats het apparaat altijd op een droog, vlak, antislip en hittebestendig oppervlak, wat ongevoelig is voor het contact met de rubber voetjes.
3. Bereid het eten wat met hetelucht gebakken moet worden.
4. Trek eerst het netsnoer tot zijn volledige lengte uit het opbergvak en steek dan de stekker in het stopcontact.
5. Leg het voedsel in de mand met de houder aangebracht. Zorg ervoor dat u de ‚MAX‘ markering niet overschrijdt.
6. Installeer de mandhouder in het apparaat. Zonder houder kan het apparaat niet gebruikt worden.
7. Stel de gewenste temperatuur in.
8. Stel de gewenste kooktijd in. Het controlelampje gaat branden en het voedsel wordt nu gekookt.
9. Een piepsignaal geeft aan dat de vooraf ingestelde verwerkingstijd verstreken is.
10. Gebruik de handgreep om de mandhouder uit de hetelucht friteuse te nemen.
11. Druk op de ontgrendelknop op de handgreep van de mand en neem de mand eruit.
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 *Onderhoud en schoonmaken*.

## Aanbevelingen voor hetelucht frituren

Symbol	Voedsel	Tips	Temperatuur	Tijd
	Frietjes (diep gevoren)	Eenmaal omkeren  Max. 1 kg Herhaaldelijk omkeren	200 °C	20 – 25 min  30 – 35 min
	Spek		180 °C	6 min
	Stukjes kip (vers) Stukjes kip (diepgevoren)	Eenmaal omkeren Eenmaal omkeren	180 °C	20 – 25 min 22 – 25 min, afhankelijk van dikte
	Garnalen (vers) Garnalen (diepgevoren)		180 °C	12 min 15 – 17 min
	Vlees / Gehaktballen, hamburgers (klein)	Eenmaal omkeren	180 °C	10 – 16 min, afhankelijk van dikte
	Kleine cakes in oenvaste cakeblikken		180 °C	12 min
	Groenten, bijv. courgettes wortelen	Eenmaal omkeren Eenmaal omkeren	160 °C	15 – 17 min 10 – 12 min
	Vis	Eenmaal omkeren	180 °C	14 min



## Handige tips voor hetelucht frituren

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

## Onderhoud en schoonmaken

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

## Opbergen netsnoer

Als het apparaat afgekoeld is, kan het netsnoer teruggeplaatst worden in het opbergvak aan de achterkant.

## Afval weggooien



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

## Garantieverklaring

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

## Freidora saludable de aire caliente

### Estimado Cliente,

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

### Conexión a la red eléctrica

Debe conectar este aparato solamente a una toma de tierra instalada según las normas en vigor.

Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características.

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




### Elementos componentes

1. Botón de control de 'Temperatura'
2. Botón de control de 'Tiempo'
3. Carcasa
4. Luz indicadora
5. Soporte de la cesta con recubrimiento cerámico
6. Cesta de freír con recubrimiento cerámico con efecto anti-adherente
7. Botón de liberación
8. Mango
9. Cable de alimentación con clavija

### Instrucciones importantes de seguridad

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

la sección *Limpieza y mantenimiento*.

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

- en cocinas de personal, en oficinas y otros puntos comerciales,
- en empresas agrícolas,
- por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y alojamientos similares,
- en casas rurales.
- Está prohibido el uso de este aparato por niños menores de 8 años.
- Los niños de 8 años o mayores, pueden utilizar el aparato bajo la supervisión constante de un adulto.
- El aparato podrá ser utilizado por personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, solo cuando hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo todo el peligro y las precauciones de seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- No se debe permitir que los niños realicen ningún trabajo de limpieza o mantenimiento del aparato.
- El aparato y su cable eléctrico siempre se deben mantener fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- **Precaución:** Mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- Vigile la freidora durante su uso.
- No utilice la freidora sin la cesta de freír correctamente instalada en el soporte.
- Antes de utilizar el aparato, siempre se debe comprobar que tanto la unidad principal, el cable de alimentación como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del

aparato. En este caso, deberá ponerse en contacto con el servicio técnico.

- No ponga la unidad por debajo de alacenas u objetos colgantes, ni contra el muro ni en una esquina.
- Compruebe que no se guarda ningún material inflamable junto al grill.
- **Cuidado:** No cubrir las ranuras de ventilación.
- **Atención:** Evite que la unidad o el cable de alimentación entren en contacto con superficies calientes o fuentes de calor. No permita que el cable eléctrico cuelgue suelto; se debe mantener el cable suficientemente alejado de las partes calientes del aparato.
- Antes de mover el aparato, debe esperar hasta que se haya enfriado suficientemente.
- **Desenchufe siempre el aparato**
  - **después del uso,**
  - **si hay una avería, y**
  - **antes de limpiarlo.**
- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación; sino asir siempre la clavija misma.
- Utilice el aparato solo con el cable de alimentación totalmente extendido, fuera de su compartimento.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.

## Utilización correcta

- Este aparato solo debe ser utilizado para cocinar alimentos. Cualquier otra utilización debe ser considerada inapropiada y puede provocar lesiones personales o daños materiales.
- A diferencia de las freidoras convencionales, este aparato no está destinado a ser utilizado con aceite o grasa.









## Antes de la primera utilización

- Antes de usar el aparato por primera vez, retire todo el material de embalaje y adhesivos.
- Caliente el aparato durante 15 minutos a 200 °C sin alimentos. Esto reducirá el olor propio del aparato.
- Asegure una ventilación adecuada abriendo las ventanas o balcones.
- Al finalizar limpie el aparato tal y como se indica en *Limpieza y mantenimiento*.

**Freír**

1. La información sobre tiempos de cocción y temperaturas, se pueden consultar en la siguiente tabla de *Recomendaciones para freír con aire*. Estos datos solo son recomendaciones y pueden variar según la naturaleza de los alimentos y el gusto personal.
2. Coloque siempre la unidad sobre una superficie resistente al calor, antideslizante, nivelada y seca, que sea inmune al contacto con los pies de caucho.
3. Prepare los alimentos que va a freír con aire caliente.
4. Extraiga por completo el cable de alimentación y conecte el aparato a la red eléctrica.
5. Coloque los alimentos en la cesta con su soporte instalado. Asegúrese de que no excede la marca 'MAX'.
6. Instale el soporte de la cesta en el aparato. El aparato no puede funcionar sin el soporte de la cesta correctamente colocado.
7. Ajuste la temperatura deseada.
8. Ajuste el tiempo de cocción deseado. El piloto luminoso se encenderá y se cocinarán los alimentos.
9. Un pitido indicará que el tiempo preconfigurado ha transcurrido.
10. Utilice el asa para extraer el soporte de la cesta de la freidora por aire caliente.
11. Pulse el botón de liberación del mango de la cesta y extraiga la cesta.
12. Transfiera los alimentos cocinados a un recipiente resistente al calor.
13. Deje tiempo suficiente para que el soporte de la cesta y la cesta se enfríen.
14. Extraiga el enchufe de la toma de alimentación eléctrica.
15. Limpie el soporte de la cesta y la cesta tal y como se describe en el capítulo *Limpieza y mantenimiento*.

## Recomendaciones para freír con aire

Símbolo	Alimentos	Consejos	Temperatura	Tiempo
	Patatas fritas (congeladas)	Dar la vuelta una vez  Max. 1 kg Dar la vuelta repetidas veces	200 °C	20 – 25 min  30 – 35 min
	Beicon		180 °C	6 min
	Trozos de pollo (fresco) Trozos de pollo (congelado)	Dar la vuelta una vez  Dar la vuelta una vez	180 °C	20 – 25 min  22 – 25 min, dependiendo del grosor
	Langostinos (frescos) Langostinos (congelados)		180 °C	12 min 15 – 17 min
	Carne / Albóndigas, hamburguesas (pequeñas)	Dar la vuelta una vez	180 °C	10 – 16 min, dependiendo del grosor
	Pastelitos en moldes para horno		180 °C	12 min
	Verduras, por ejemplo calabacín zanahorias	Dar la vuelta una vez Dar la vuelta una vez	160 °C	15 – 17 min 10 – 12 min
	Pescado	Dar la vuelta una vez	180 °C	14 min



### Consejos útiles para freír con aire caliente

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

### Limpieza y mantenimiento

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

### Conservación del cable

Cuando el aparato se haya enfriado, podrá volver a colocar el cable de alimentación en el compartimento de la parte posterior.

## Eliminación



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

## Garantía

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

## Friggitrice senza grassi

### Gentile Cliente,

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

### Collegamento alla rete

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

Assicuratevi che la tensione d'alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

### Descrizione


1. Manopola di regolazione "Temperatura"
2. Manopola di regolazione "Tempo"
3. Corpo dell'apparecchio
4. Spia luminosa
5. Portacestello con rivestimento in ceramica
6. Cestello di frittura con rivestimento in ceramica
7. Tasto di rilascio
8. Impugnatura
9. Cavo di alimentazione con spina


### Importanti norme di sicurezza

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

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

- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Sistemate l'apparecchio su un piano di lavoro stabile, termoresistente, resistente a schizzi e macchie e con sufficiente spazio libero tutt'intorno.
- **Avvertenza:** Dopo aver tolto il portacestello, non toccate l'interno della friggitrice. Sulla superficie di inserimento per il portacestello è riportata l'indicazione di pericolo "Superfici calde" , per attirare la vostra attenzione sul rischio esistente.
- **Avvertenza:** Nell'estrarre

il portacestello è possibile che fuoriesca del vapore bollente. Il vapore fuoriesce anche dalle aperture di ventilazione sul retro dell'apparecchio (). Tenete lontane le mani e non chinatevi sulla zona sopra l'apparecchio.

-  Gli alimenti, il portacestello e il cestello sono caldi. Usate solo l'impugnatura specifica per toccare il portacestello o il cestello. Aspettate che gli alimenti si siano raffreddati leggermente prima di toccarli.
- Poggiate il portacestello sempre e solo su una superficie termoresistente.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio - cucine per il personale,

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

presentino tracce di deterioramento. Se per esempio fosse caduto battendo su una superficie dura, o se è stata usata una forza eccessiva nel tirare il cavo di alimentazione, l'apparecchio non va più usato: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio. In questo caso, contattate il nostro servizio di assistenza tecnica.

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

- Non mettete in funzione l'apparecchio se prima non avete estratto completamente il cavo di alimentazione dall'apposito vano che serve per conservarlo.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.

### Uso corretto

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









### Preparazione al primo utilizzo

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

## **Frittura profonda**

1. Per conoscere i tempi di cottura e le temperature, fate riferimento alla tabella *Suggerimenti per la frittura ad aria* riportata più sotto. Tenete presente, però, che questi dati sono solo suggerimenti e potrebbero variare in base alla natura degli alimenti e ai gusti personali.
2. Tenete l'apparecchio sempre su una superficie asciutta, piana, antiscivolo, resistente al calore, e resistente al contatto con i piedini di gomma.
3. Preparate gli alimenti da friggere ad aria.
4. Estraiete completamente il cavo di alimentazione dal suo vano di conservazione e collegatelo all'alimentazione elettrica.
5. Mettete gli alimenti nel cestello fissato al portacestello. Accertatevi di non superare il segno di massimo indicato "MAX".
6. Inserite il portacestello nell'apparecchio. Senza portacestello l'apparecchio non può essere messo in funzione.
7. Impostate la temperatura desiderata.
8. Impostate i tempi di cottura desiderati. La spia luminosa si accende e gli alimenti ora sono in cottura.
9. Un segnale acustico indica la fine del tempo di preparazione pre-impostato.
10. Impugnate il manico per rimuovere il portacestello dalla friggitrice ad aria.
11. Premete il tasto di rilascio presente sull'impugnatura del cestello per estrarre il cestello.
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 *Manutenzione e pulizia*.

## Suggerimenti per la frittura ad aria

Simbolo	Alimento	Consigli	Temperatura	Tempo
	Patate fritte (congelate)	Girate una volta  Max. 1 kg Girate continuamente	200 °C	20 – 25 min  30 – 35 min
	Pancetta		180 °C	6 min
	Trance di pollo (fresco) Trance di pollo (congelato)	Girate una volta Girate una volta	180 °C	20 – 25 min 22 – 25 min, dipende dallo spessore
	Gamberetti (freschi) Gamberetti (congelati)		180 °C	12 min 15 – 17 min
	Carne / Polpette, hamburger (piccoli)	Girate una volta	180 °C	10 – 16 min, dipende dallo spessore
	Piccoli dolci in stampi da forno		180 °C	12 min
	Ortaggi, es. zucchine carote	Girate una volta Girate una volta	160 °C	15 – 17 min 10 – 12 min
	Pesce	Girate una volta	180 °C	14 min

### Consigli utili per la frittura ad aria

- Tenete presente che i tempi di cottura indicati, sono solo approssimativi. In relazione al tipo di alimento, si dovranno regolare i tempi di cottura e le temperature.

- Con quantità maggiori, aumentano anche i tempi di cottura. Vi consigliamo di girare spesso gli alimenti.
- Se gli alimenti risultano troppo scuri, cercate di abbassare la temperatura, prima di provare a diminuire i tempi di



cottura.

- Per una frittura nutriente e salutare si raccomanda di non programmare la temperatura ad un livello superiore ai 170 °C se friggete cibi ricchi di sostanze amilacee, come per esempio, cibi con un contenuto di amido superiore alla media. Una ridotta temperatura di frittura, combinata ad un'altrettanto ridotta quantità di cibo, limita al minimo la formazione di sostanze nocive per la salute.

### Manutenzione e pulizia

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

### Conservazione del cavo

Quando l'apparecchio si è raffreddato completamente, potete conservare il cavo nell'apposito vano che si trova sul retro dell'apparecchio.

### Smaltimento



Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici perché contengono materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono fornire ulteriori informazioni in materia.

### Dichiarazione di garanzia

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

## Fedtfattig frituregryde

### Kære kunde,

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

### El-tilslutning

Apparatet bør kun tilsluttes et stik, der er beskyttet mod jordfejl og installeret i overensstemmelse med el-regulativet. Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet.

Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

### Apparatets dele

1. Kontrolknap 'Temperatur'
2. Kontrolknap 'Tid'
3. Kabinet
4. Indikatorlampe
5. Keramisk belagt kurveholder
6. Keramisk belagt friturekurv
7. Udløserknap
8. Håndtag
9. Ledning med stik

### Vigtige sikkerhedsforskrifter

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

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

- Børn over 8 år må imidlertid godt betjene apparatet, såfremt de er under konstant opsyn af en voksen.
- Apparatet må ikke benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- Børn må aldrig få lov til at udføre nogen former for rengøring eller vedligehold af dette apparat.
- Apparatet og dets ledning må altid holdes væk fra børn som er yngre en 8 år.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. kvælning.
- Gå ikke fra frituregryden, mens den er i brug.
- Brug ikke frituregryden, uden at friturekurven sidder i holderen.
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet. I sådanne tilfælde, kontakt vores kundeservice.
- Stil ikke frituregryden under vægskabe eller nedhængende genstande eller helt op imod en væg eller i et hjørne.
- Sørg for at der aldrig er brændbare materialer i nærheden af den.
- **Forsigtig:** Dæk ikke ventilationshullerne.
- **Advarsel:** Lad aldrig apparatet eller dets ledning berøre eller komme i kontakt med varme overflader eller andre varmekilder. Lad aldrig ledningen hænge frit; ledningen skal altid holdes langt væk fra apparatets varme dele.
- Lad apparatet afkøle tilstrækkeligt, inden det flyttes.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
  - efter brug,
  - i tilfælde af fejlfunktion,
  - inden rengøring af apparatet.

- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Brug ikke apparatet, medmindre strømledningen er trukket helt ud af opbevaringsrummet.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.

### Korrekt anvendelse

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

### Før første brug









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

### Luftfriturestegning

1. For information om tilberedningstider og temperaturer, se nedenstående tabel *Luftfriture anbefalinger*. Disse data er kun anbefalinger og kan variere afhængigt af mad og personlig

2. smag.
2. Placer altid enheden på en tør, plan, skridsikker og varmekfast overflade, som ikke påvirkes af kontakt med gummifødderne.
3. Klargør de fødevarer som skal varmluft frituresteges.
4. Træk ledningen ud af opbevaringsrummet i sin fulde længde og slut apparatet til strømmen.
5. Læg fødevarerne ned i friturekurven som er sat fast i kurveholderen. Sørg for ikke at overskride 'MAX' markeringen.
6. Sæt kurveholderen ind i apparatet. Uden holderen kan apparatet ikke betjenes.
7. Indstil den ønskede temperatur.
8. Indstil den ønskede tilberedningstid. Indikatorlampen tænder og maden bliver nu tilberedt.
9. Et bip giver tegn til at den forudindstillede tilberedningstid er gået.
10. Brug håndtaget til at tage kurveholderen ud af varmluft frituregryden.
11. Tryk på udløseren på kurvehåndtaget og tag friturekurven ud.
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 *Rengøring og vedligehold*.

## Luffriture anbefalinger

Symbol	Fødevarer	Tips	Temperatur	Tid
	Pomfritter (dybfrosne)	Vend en gang  Max. 1 kg Vend gentagende gange	200 °C	20 – 25 min  30 – 35 min
	Bacon		180 °C	6 min
	Kylling parteret (frisk) Kylling parteret (dybfrossen)	Vend en gang Vend en gang	180 °C	20 – 25 min 22 – 25 min, afhængigt af tykkelsen
	Rejer (friske) Rejer (dybfrosne)		180 °C	12 min 15 – 17 min
	Kød / Kødboller, hamburger (lille)	Vend en gang	180 °C	10 – 16 min, afhængigt af tykkelsen
	Små kager i ovnfaste bageforme		180 °C	12 min
	Grøntsager, f.eks. squash gulerødder	Vend en gang Vend en gang	160 °C	15 – 17 min 10 – 12 min
	Fisk	Vend en gang	180 °C	14 min

### Nyttige tips til friturestegning med varmluft

- Bemærk, at de angivne tilberedningstider kun er omtrentlige. Afhængigt af typen af mad, må tilberedningstider og temperaturer muligvis justeres.
- Ved større mængder øges tilberedningstiden. Vi anbefaler hyppig vending af maden.
- Hvis maden ser ud til at blive for mørk, skal du prøve at sænke

temperaturen først, inden du forkorter tilberedningstiden.

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

## Rengøring og vedligehold

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

## Ledningsopbevaring

Når apparatet er afkølet, kan ledningen lægges tilbage i opbevaringsrummet på bagsiden.

## Bortskaffelse



Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med

husholdningsaffaldet, da de indeholder værdifulde materialer som kan genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig yderligere information om dette.

## Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og 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.

## Varmluftsfritös, låg fett/oljehalt

### Bästa kund!

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

### Anslutning till vägguttaget

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

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

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

### Komponenter

1. Kontrollknapp 'Temperatur'
2. Kontrollknapp 'Tid'
3. Hölje
4. Signallampa
5. Keramikbelagd korghållare
6. Keramikbelagd frityrkorg
7. Lossningsknapp
8. Handtag
9. Elsladd med stickpropp

### Viktiga säkerhetsföreskrifter


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



extern timer eller separat fjärrkontroll.

- Placera apparaten på en stabil, värmebeständig arbetsyta som inte skadas av stänk eller fläckar och har tillräckligt med fria ytor runtom.

- **Varning:** När du har tagit bort korghållaren får du inte röra fritösens inre delar. På korghållarens insättningsyta finns varningsmärket för heta ytor  för att göra dig uppmärksam på faran.

- **Varning:** När du har dragit ut korghållaren avges het ånga. Ånga avges också genom de bakre ventilationsöppningarna (). Håll inte dina händer i området ovanför enheten och luta dig inte över den.

-  Maten och korghållaren med

frityrkorgen är varma.

Använd endast handtaget när du rör hållaren eller korgen. Vänta tills maten har svalnat något innan du rör den.

- Placera alltid korghållaren på en värmebeständig yta.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
  - i personalkök, kontor och andra kommersiella miljöer,
  - i företag inom jordbrukssektorn,
  - för gäster i hotell, motell och liknande inkvarteringsställen,
  - för gäster i bed-and-breakfast hus.
- Barn under 8 år får inte använda apparaten.
- Äldre barn, 8 år eller äldre, får däremot använda apparaten om de är under

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

uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.

### **Korrekt användning**

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









### **Innan du startar apparaten för första gången**

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

### **Fritering**

1. Se information om tillagningstider och -temperaturer i tabellen *Friteringsrekommendationer* nedan. Dessa data är endast rekommendationer och kan variera beroende på matens natur och personlig smak.
2. Placera alltid enheten på en torr, slät, halkfri och värmebeständig yta som tål kontakt med gummifötter.
3. Förbered maten som skall friteras.
4. Dra ut elsladden i dess fulla längd ur förvaringsfacket och anslut enheten till eluttaget.
5. Sätt maten i korgen med hållaren på plats. Se till att du inte överskrider MAX-märket.
6. Installera korghållaren i apparaten. Utan korghållare kan apparaten inte startas.
7. Ställ in den önskade temperaturen.
8. Ställ in den önskade tillagningstiden. Signallampan tänds och maten tillagas.
9. Ett pip indikerar att den förinställda tillagningstiden har nått sitt slut.
10. Använd handtaget för att ta bort korghållaren från fritösen.
11. Tryck på korghållarens knapp och ta ut korgen.
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 i avsnitt *Skötsel och rengöring*.

## Friteringsrekommendationer

Symbol	Mat	Tips	Temperatur	Tid
	Pommes frites (frysta)	Vänd en gång  Max. 1 kg Vänd flera gånger	200 °C	20 – 25 min  30 – 35 min
	Bacon		180 °C	6 min
	Broilerbitar (färsk) Broilerbitar (fryst)	Vänd en gång Vänd en gång	180 °C	20 – 25 min 22 – 25 min, beroende på tjocklek
	Räkor (färska) Räkor (frysta)		180 °C	12 min 15 – 17 min
	Kött / köttbullar, hamburgare (små)	Vänd en gång	180 °C	10 – 16 min, beroende på tjocklek
	Småkakor i ugnsfasta kakformar		180 °C	12 min
	Grönsaker t ex zucchini morötter	Vänd en gång Vänd en gång	160 °C	15 – 17 min 10 – 12 min
	Fisk	Vänd en gång	180 °C	14 min

## Användbara tips för varmluftsfritering

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

## Skötsel och rengöring

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

insättningsyta kan rengöras med en fuktig, luddfri duk.

## Sladdförvaring

När apparaten har svalnat kan du lägga tillbaka elsladden i förvaringsfacket på baksidan.

## Avfallshantering



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

## Garanti i Sverige och Finland

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

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

## Kuumailmakeitin

### Hyvä Asiakas,

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

### Verkkoliitäntä




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

### Osat

1. Säätönappi "lämpötila"
2. Säätönappi "aika"
3. Kotelo
4. Merkkivalo
5. Keraamipintainen korinpidin
6. Keraamipintainen paistokori
7. Vapautuspainike
8. Kahva
9. Liitäntäjohto ja pistotulppa

### Tärkeitä turvaohjeita

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

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

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

- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Lasten ei saa antaa tehdä laitteen puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä.
- Laite ja sen liitäntäjohto täytyy aina pitää alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- Älä poistu paikalta keittimen toimiessa.

- Älä käytä keitintä, ellei paistokori ole asennettuna korinpitimeen.
- Tarkasta aina ennen laitteen käyttöä huolellisesti laitteen runko, liitäntäjohto ja mahdolliset asennetut lisäosat vaurioiden varalta. Jos laite on esimerkiksi pudonnut kovalle pinnalle tai liitäntäjohdon vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita. Ota tässä tapauksessa yhteyttä asiakaspalveluun.
- Älä aseta laitetta seinällä olevan kaapin tai muun riippuvan esineen alle, eikä myöskään aivan seinän viereen tai nurkkaan.
- Siirrä herkästi syttyvät esineet pois laitteen lähetyviltä.
- **Varoitus:** Tuuletusaukkoja ei saa peittää.
- **Varoitus:** Älä anna laitteen tai liitäntäjohdon koskettaa kuumia pintoja tai joutua kosketuksiin lämmönlähteiden kanssa. Älä jätä liitäntäjohtoa roikkumaan äläkä anna sen koskettaa kuumia osia.
- Anna laitteen jäähtyä riittävästi ennen sen siirtämistä.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina**
  - käytön jälkeen,
  - jos laitteessa on käyttöhäiriö,
  - ennen laitteen puhdistamista.
- Kun irrotat pistokkeen pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta vaan tartu aina pistokkeeseen.
- Älä käytä laitetta, ellei liitäntäjohto ole vedettynä kokonaan ulos sen säilytystilasta.



- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.

### Asianmukainen käyttö

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









### Ennen ensimmäistä käyttökertaa

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

### Friteeraus

1. Tietoja kypsennysajoista ja lämpötiloista on alla olevassa taulukossa *Kuumailmakeittimen suosituksset*. Nämä tiedot ovat vain suosituksia ja ne voivat vaihdella ruoan luonteen ja henkilökohtaisen maun mukaan.
2. Sijoita laite aina kuivalle, tasaiselle, liukumattomalle ja kuumuuden kestäväälle pinnalle, joka kestää kumijalkojen kosketuksen.
3. Valmisteile ilmakeittävä ruoka.
4. Vedä liitäntäjohto täyteen pituuteensa sen säilytystilasta ja liitä laite verkkopistorasiaan.
5. Laita ruoka-ainekset koriin korinpidin asennettuna. „MAX“-merkintää ei saa ylittää.
6. Asenna korinpidin laitteeseen. Laitetta ei voi käyttää ilman pidintä.
7. Säädä haluamasi lämpötila.
8. Aseta haluamasi kypsennysaika. Merkkivalo syttyy ja ruoan kypsennys alkaa.
9. Merkkiäni ilmaisee, että esiasetettu valmistusaika on kulunut.
10. Poista korinpidin kuumailmakeittimestä kahvasta kiinnipitämällä.
11. Paina korin kahvan vapautuspainiketta ja irrota kori.
12. Siirrä kypsennetty ruoka kuumuutta kestävään astiaan.
13. Anna korinpidin ja korin jäähtyä riittävän pitkään.
14. Irrota pistoke seinäpistorasiasta.
15. Puhdista korinpidin ja kori kappaleessa *Puhdistus ja hoito* olevan kuvauksen mukaisesti.

## Kuumailmakeittimen suositukset

Symboli	Ruoka	Vinkki	Lämpötila	Aika
	Ranskanperunat (pakaste)	Käännä kerran  Max. 1 kg Käännä toistamiseen	200 °C	20 – 25 min  30 – 35 min
	Pekoni		180 °C	6 min
	Kananpalat (tuore) Kananpalat (pakaste)	Käännä kerran Käännä kerran	180 °C	20 – 25 min 22 – 25 min, paksuudesta riippuen
	Katkaravut (tuore) Katkaravut (pakaste)		180 °C	12 min 15 – 17 min
	Liha / lihapullat, hampurilaiset (pienet)	Käännä kerran	180 °C	10 – 16 min, paksuudesta riippuen
	Pienet kakut uuninkestävissä kakkuvuoissa		180 °C	12 min
	Vihannekset, esim. kesäkurpitsa porkkanat	Käännä kerran Käännä kerran	160 °C	15 – 17 min 10 – 12 min
	Kala	Käännä kerran	180 °C	14 min

### Hyödyllisiä vinkkejä kuumailmakypsennykseen

- Huomaa, että luetellut kypsennysajat ovat arvioituja aikoja.  
Kypsennysaikojen ja -lämpötilojen säätäminen saattaa olla tarpeellista

ruoan tyypistä riippuen.

- Kypsennysaika pitenee määrien ollessa suurempia. Suosittelemme, että kääntelet ruokaa säännöllisesti.
- Jos ruoasta tulee liian tummaa, kokeile ensin alentaa lämpötilaa ennen

kypsennysaikojen lyhentämistä.

- Runsaasti tärkkelystä sisältävien ruokien valmistamisessa suositellaan käytettäväksi korkeintaan 170 °C lämpötilaa. Matalampi kypsennyslämpötila ja pienempi ruoka-ainemäärä minimoivat terveydelle haitallisten aineiden muodostumisen.

### Puhdistus ja hoito

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

### Johdon säilytys

Kun laite on jäähtynyt, liitäntäjohto voidaan sijoittaa takaisin sen säilytystilaan laitteen takapuolelle.

### 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.

### 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 säättämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on. Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa  
Maahantuoja:  
AV-Komponentti Oy  
(Puh) 09-8678020  
info@avkomponentti.fi  
www.avkomponentti.fi

## Frytkownica niskotłuszczowa

### Szanowni Klienci!

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

### Podłączenie do sieci zasilającej




Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem. Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

### Zestaw

1. Gałka do ustawiania temperatury
2. Gałka do ustawiania czasu
3. Obudowa
4. Wskaźnik świetlny
5. Oprawka koszyka z powłoką ceramiczną
6. Koszyk do smażenia z powłoką ceramiczną
7. Przycisk zwalniający
8. Uchwyt
9. Przewód zasilający z wtyczką

### Instrukcja bezpieczeństwa

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

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

jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w

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

urządzenia i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika. W takim przypadku należy skontaktować się z serwisem producenta.

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

- Wyjmując wtyczkę z gniazda nie szarpać za przewód.
- Nie włączać urządzenia, dopóki cały przewód zasilający nie zostanie wyjęty ze schowka.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi odpowiada wyłącznie użytkownik.

## Prawidłowe użytkowanie

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

## Przed pierwszym użyciem









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

## Smażenie

1. Informacje o czasie i temperaturze smażenia można znaleźć w tabeli *Zalecenia dotyczące smażenia z użyciem termoobiegu* poniżej. Wartości w niej podane mają charakter jedynie orientacyjny i mogą się różnić w zależności od rodzaju produktu i własnych preferencji.
2. Urządzenie należy ustawiać suchym, równym, nie śliskim i odpornym na wysokie temperatury blacie, który nie ulegnie uszkodzeniu w wyniku kontaktu z gumowymi nóżkami.
3. Przygotować produkty przeznaczone do smażenia.
4. Wyjąć cały przewód zasilający ze schowka i podłączyć urządzenie do sieci zasilającej.
5. Włożyć produkty do koszyka umieszczonego w oprawce. Zwrócić uwagę, aby nie przekroczyć oznaczenia MAX.
6. Włożyć oprawkę koszyka do urządzenia. Bez oprawki, urządzenia nie można obsługiwać.
7. Ustawić żądaną temperaturę.
8. Ustawić żądany czas smażenia. Włącza się wskaźnik świetlny i rozpoczyna się proces smażenia.
9. Kiedy upłynie ustawiony czas pracy, pojawi się sygnał dźwiękowy.
10. Wyjąć oprawkę koszyka z frytkownicy, chwytając za uchwyt.
11. Nacisnąć przycisk zwalniający na uchwycie koszyka i wyjąć koszyk.
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 *Konserwacja i czyszczenie*.



**Zalecenia dotyczące smażenia z użyciem termoobiegu**

Symbol	Rodzaj produktu spożywczego	Porady	Temperatura	Czas
	Frytki (mrożone)	Odwrócić raz  Max. 1 kg Odwracać wielokrotnie	200 °C	20 – 25 minut  30 – 35 minut
	Bekon		180 °C	6 minut
	Kawałki kurczaka (świeży) Kawałki kurczaka (mrożony)	Odwrócić raz  Odwrócić raz	180 °C	20 – 25 minut  22 – 25 minut, w zależności od grubości
	Krewetki (świeże) Krewetki (mrożone)		180 °C	12 minut 15 – 17 minut
	Mięso / Kotleczki, hamburgery (małe)	Odwrócić raz	180 °C	10 – 16 minut, w zależności od grubości
	Ciastka w formach do pieczenia		180 °C	12 minut
	Warzywa takie jak cukinia takie jak marchew	Odwrócić raz Odwrócić raz	160 °C	15 – 17 minut 10 – 12 minut
	Ryby	Odwrócić raz	180 °C	14 minut

## Porady dotyczące smażenia w termoobiegu

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

## Konserwacja i czyszczenie

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

## Schowek na przewód

Kiedy urządzenie już ostygnie, przewód zasilający można zwinąć i włożyć do schowka z tyłu urządzenia.

## Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy utylizować osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, które można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń pomaga w ochronie środowiska i zdrowia człowieka. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

## Gwarancja

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

## Φριτζά με λίγο λάδι

### Οδηγίες χρήσης

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

### Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτήν που αναγράφεται στη συσκευή. Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.


### Τα μέρη της συσκευής

1. Χειριστήριο ελέγχου «Θερμοκρασία»
2. Χειριστήριο ελέγχου «Χρόνος»
3. Περίβλημα
4. Ενδεικτική λυχνία
5. Κεραμική επικάλυψη υποδοχής καλαθιού
6. Κεραμική επικάλυψη καλαθιού τηγανίσματος
7. Κουμπί απελευθέρωσης
8. Χειρολαβή
9. Καλώδιο με φις



### Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

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

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

- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μία σταθερή και θερμοανθεκτική επιφάνεια εργασίας (δεν πρέπει να αλλοιώνεται από πιτσιλιές και λεκέδες, και να υπάρχει αρκετός χώρος γύρω από τη συσκευή).
- **Προσοχή:** Μόλις απομακρύνετε την υποδοχή καλαθιού, μην αγγίζετε το εσωτερικό της φριτέζας. Η εσωτερική επιφάνεια της υποδοχής καλαθιού έχει ένα σήμα προειδοποίησης «Θερμή επιφάνεια» , το

οποίο σας προειδοποιεί για αυτόν τον κίνδυνο.

- **Προσοχή:** Όταν απομακρύνετε την υποδοχή καλαθιού, βγαίνει ζεστός ατμός. Ο ατμός επίσης εκλύεται μέσω των ανοιγμάτων αερισμού στο πίσω μέρος (). Κρατήστε τα χέρια σας μακριά από την περιοχή πάνω από τη μονάδα και μην γέρνετε από πάνω της.
-  Τα τρόφιμα και το καλάθι τηγανίσματος είναι θερμά. Να χρησιμοποιείτε μόνο τη λαβή όταν αγγίζετε την υποδοχή καλαθιού ή το καλάθι τηγανίσματος. Περιμένετε να κρυώσουν τα τρόφιμα προτού τα αγγίξετε.
- Πάντα να τοποθετείτε την υποδοχή καλαθιού πάνω σε μία θερμοανθεκτική

- επιφάνεια.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
    - σε κουζίνες εταιρειών, σε γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
    - σε γεωργικές εταιρείες,
    - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
    - σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
  - Παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να επιτρέπεται να χρησιμοποιούν αυτή τη συσκευή.
  - Ωστόσο, παιδιά μεγαλύτερα από 8 επιτρέπεται να χρησιμοποιούν τη συσκευή εάν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
  - Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις μόνο εάν επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κίνδυνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
  - Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
  - Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή.
  - Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
  - **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να

- παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή αυτά τα υλικά είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Μην αφήνετε τη φριτέζα να λειτουργεί χωρίς επιτήρηση.
- Μη θέτετε την αεροφριτέζα σε λειτουργία χωρίς να έχετε τοποθετήσει το καλάθι στην υποδοχή του.
- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής. Σε αυτή την περίπτωση, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών μας.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από ντουλάπια του τούχου ή κρεμαστά αντικείμενα, ούτε απευθείας δίπλα σε τοίχους ή σε γωνίες.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν φυλάσσονται εύφλεκτα υλικά σε κοντινή απόσταση.
- **Προσοχή!** Μην καλύπτετε τα ανοίγματα αερισμού.
- **Προσοχή:** Μην αφήνετε τη μονάδα ή το ηλεκτρικό καλώδιο να έρχονται σε επαφή με καυτές επιφάνειες ή με εστίες / πηγές θερμότητας. Μην αφήνετε το καλώδιο να περιφέρεται ελεύθερο. Το καλώδιο πρέπει να διατηρείται μακριά από τα καυτά τμήματα της συσκευής.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πλήρως προτού τη μετακινήσετε.
- **Φροντίζετε πάντοτε να βγάξετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα**
  - μετά τη χρήση,
  - σε περίπτωση βλάβης, και
  - πριν το καθαρισμό της συσκευής.
- Όταν βγάξετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το φως.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το ηλεκτρικό καλώδιο δεν έχει επεκταθεί εντελώς από το χώρο φύλαξής του.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.

### **Σωστή χρήση**

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

## **Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά**

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




## **Τηγάνισμα στη φριτέζα**

1. Για πληροφορίες σχετικά με τους χρόνους και θερμοκρασίες μαγειρέματος, ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα *Συστάσεις τηγανίσματος με αέρα*. Τα δεδομένα αυτά αποτελούν μόνο συστάσεις και μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τη φύση του φαγητού και το προσωπικό σας γούστο.
2. Να τοποθετείτε πάντα τη μονάδα σε μια στεγνή, επίπεδη, αντιολισθητική και θερμοανθεκτική επιφάνεια, που δεν επηρεάζεται από τις ελαστικές βάσεις.
3. Ετοιμάστε το τρόφιμο που θα μαγειρέψετε στην αεροφριτέζα.
4. Τραβήξτε εντελώς το ηλεκτρικό καλώδιο από το χώρο φύλαξης του και συνδέστε τη μονάδα στην παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.

5. Τοποθετήστε το τρόφιμο στο καλάθι τηγανίσματος με την υποδοχή τοποθετημένη. Βεβαιωθείτε ότι δεν ξεπερνάτε τη μέγιστη ένδειξη «MAX».
6. Τοποθετήστε την υποδοχή καλάθιου στη συσκευή. Η συσκευή δεν μπορεί να λειτουργήσει χωρίς την υποδοχή καλάθιου.
7. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία.
8. Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος. Η ενδεικτική λυχνία ανάβει και τα τρόφιμα τώρα μαγειρεύονται.
9. Ένα ηχητικό σήμα υποδεικνύει ότι έχει παρέλθει ο προκαθορισμένος χρόνος επεξεργασίας.
10. Χρησιμοποιήστε τη λαβή για να αφαιρέσετε την υποδοχή καλάθιου από την αεροφριτέζα.
11. Πατήστε το κουμπί απελευθέρωσης στη λαβή του καλάθιου και απομακρύνετε το καλάθι τηγανίσματος.
12. Μεταφέρετε το μαγειρεμένο τρόφιμο σε ένα κατάλληλο δοχείο που είναι ανθεκτικό στη θερμότητα.
13. Αφήστε τη θερμοκρασία της υποδοχής καλάθιου και του καλάθιου να μειωθεί επαρκώς.
14. Βγάλτε το φινις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα.
15. Καθαρίστε την υποδοχή καλάθιου και το καλάθι όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Γενική φροντίδα και καθαρισμός».



**Συστάσεις τηγανίσματος με αέρα**

Σύμβολο	Τρόφιμο	Συμβουλές	Θερμοκρασία	Χρόνος
	Τηγανητές πατάτες (κατεψυγμένες)	Γυρίστε μία φορά  Μέγ. 1 Γυρίστε επαναλαμβανόμενα	200 °C	20 – 25 λεπτά  30 – 35 λεπτά
	Μπέικον		180 °C	6 λεπτά
	Κοτόπουλο (φρέσκο) Κοτόπουλο (κατεψυγμένο)	Γυρίστε μία φορά  Γυρίστε μία φορά	180 °C	20 – 25 λεπτά  22 – 25 λεπτά, Ανάλογα το πάχος
	Γαρίδες (φρέσκιες) Γαρίδες (κατεψυγμένες)		180 °C	12 λεπτά  15 – 17 λεπτά
	Κρέας / Κεφτεδάκια, μπιφτέκια (μικρά)	Γυρίστε μία φορά	180 °C	10 – 16 λεπτά, Ανάλογα το πάχος
	Μικρά κέικ σε πυρίμαχα ταψιά για κέικ		180 °C	12 λεπτά
	Λαχανικά, π.χ. κολοκύθια καρότα	Γυρίστε μία φορά Γυρίστε μία φορά	160 °C	15 – 17 λεπτά 10 – 12 λεπτά
	Ψάρι	Γυρίστε μία φορά	180 °C	14 λεπτά

## Χρήσιμες συμβουλές για τηγάνισμα στην αεροφριτέζα

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

## Γενική φροντίδα και καθαρισμός

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

## Χώρος φύλαξης καλωδίου

Μόλις η συσκευή κρυώσει, μπορείτε να τοποθετήσετε το ηλεκτρικό καλώδιο ξανά στο χώρο φύλαξής του στο πίσω μέρος της συσκευής.

### Απόρριψη



Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα οικιακά απόβλητα, επειδή περιέχουν

πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Η σωστή διάθεση προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Θα βρείτε πληροφορίες για το συγκεκριμένο θέμα από την τοπική σας αρμόδια αρχή ή έμπορο λιανικής.

### Εγγύηση

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

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

## Аэрогриль

### Уважаемый покупатель!

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

### Включение в сеть

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

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

### Устройство


1. Ручка регулировки температуры
2. Ручка регулировки времени
3. Корпус
4. Индикаторная лампочка
5. Держатель жарочной корзины с керамическим покрытием
6. Жарочная корзина с керамическим покрытием
7. Кнопка отпирания
8. Ручка
9. Шнур питания со штепсельной вилкой



### Правила безопасности

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

подробную информацию по чистке прибора, обратитесь, пожалуйста, к разделу «Общий уход и чистка».

- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
- Установите прибор на устойчивую термостойкую мощную поверхность, вокруг которой имеется достаточно свободного пространства.
- **Предупреждение!** Не прикасайтесь к внутренней поверхности фритюрницы сразу же после снятия держателя корзины. Поверхность, где вставляется держатель жарочной

корзины, помечена предупреждающим символом «Горячая поверхность»  для привлечения вашего внимания к этой опасности.

- **Предупреждение!** При выдвигании держателя жарочной корзины выходит горячий пар. Пар выходит также через задние вентиляционные отверстия (). Держите руки на удалении от пространства над прибором и не наклоняйтесь над ним.
-  Пища, держатель и жарочная корзина очень горячие. Все операции с держателем или корзиной выполняйте только при помощи ручки. Прежде чем прикоснуться к пище, подождите, пока

она немного остынет.

- Всегда ставьте держатель корзины только на термостойкую поверхность.
- Этот электроприбор предназначен для использования в домашних или подобных условиях, как, например:
  - в кухнях для персонала, расположенных в офисах или в других коммерческих помещениях;
  - в предприятиях, расположенных в сельской местности;
  - постояльцами в отелях, мотелях и в других подобных местах проживания;
  - в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.
- Не позволяйте

использовать этот прибор детям младше 8 лет.

- Однако старшим детям в возрасте 8 лет и более можно разрешать использовать этот прибор, если они находятся под постоянным присмотром.
- Этот электроприбор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, только под присмотром или после того, как они научатся пользоваться данным прибором, полностью осознают все опасности, которые могут возникнуть при его использовании

и ознакомятся с соответствующими правилами техники безопасности.

- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Не позволяйте детям выполнять какие-либо операции по очистке или по техническому обслуживанию прибора.
- Никогда не допускайте к прибору и к его шнуру питания детей младше 8 лет.
- **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они являются потенциальным источником опасности, например, удушья.
- Не оставляйте фритюрницу без присмотра.
- Не используйте фритюрницу без корзины, установленной в держатель.
- Перед каждым включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно

установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность или прилагали чрезмерное усилие для вытягивания шнура питания, этот прибор не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора. В этом случае обратитесь в нашу службу сервисного обслуживания.

- Не ставьте прибор под навесными шкафами, полками или другими подобными предметами, а также в непосредственной близости от стен или в углу.
- Не допускайте наличия легко воспламеняющихся предметов рядом с прибором.
- **Предупреждение.** Не накрывайте вентиляционные отверстия.
- **Предупреждение.** Не допускайте прикосновения прибора или шнура питания к горячим поверхностям или источникам тепла. Следите за тем, чтобы шнур питания не провисал и находился на достаточном удалении от нагреваемых частей прибора.
- Перед перемещением дайте прибору остыть.
- **Всегда вынимайте вилку из розетки:**
  - после использования;
  - при любой неполадке;
  - перед чисткой прибора.
- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, а только за вилку.

- Не используйте прибор, если шнур питания не был полностью вытянут из отсека для его хранения.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.

### **Надлежащее использование**

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

### **Перед использованием в первый раз**

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

### **Использование фритюрницы**

1. Информацию о времени и температуре готовки вы можете найти ниже, в таблице *Рекомендации по жарке в воздушной фритюрнице*. Эти данные носят только рекомендательный характер и могут меняться в зависимости от типа пищи и индивидуального вкуса.
2. Всегда устанавливайте прибор на сухую, ровную, нескользкую и термостойкую поверхность, на которой не остается следов после контакта с его резиновыми ножками.
3. Подготовьте продукты для приготовления в воздушной фритюрнице.
4. Вытяните шнур питания из отсека для его хранения полностью и подключите устройство к сети.
5. Положите продукты в жарочную корзину с установленным держателем. Проверьте, что вы не превысили метку „MAX“ (МАКС.).
6. Установите держатель корзины в прибор. Прибор не работает без установленного держателя.
7. Установите желаемую температуру.
8. Установите желаемое время приготовления. Индикаторная лампочка загорается, и пища начинает готовиться.
9. Звуковой сигнал сигнализирует о том, что заданное время приготовления истекло.
10. Выньте за ручку держатель корзины из воздушной фритюрницы.



11. Нажмите кнопку отпирания на ручке корзины и извлеките корзину.
12. Переложите приготовленную пищу в термостойкий контейнер.
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 разделе *„Общий уход и чистка“*.

## Рекомендации по жарке в воздушной фритюрнице

Символ	Пища	Полезные советы	Температура	Время
	Картофель фри (замороженный)	Переверните один раз  Макс. 1 кг Переворачивайте время от времени	200 °С	20 – 25 мин  30 – 35 мин
	Бекон		180 °С	6 мин
	Куриное мясо (свежий) Куриное мясо (замороженный)	Переверните один раз  Переверните один раз	180 °С	20 – 25 мин  22 – 25 мин, в зависимости от толщины
	Креветки (свежие) Креветки (замороженные)		180 °С	12 мин 15 – 17 мин
	Мясо / тефтели, гамбургеры (маленькие)	Переверните один раз	180 °С	10 – 16 мин, в зависимости от толщины
	Маленькие пирожные в формочках для выпечки, пригодных для использования в духовом шкафу		180 °С	12 мин
	Овощи, например цукини морковь	Переверните один раз Переверните один раз	160 °С	15 – 17 мин 10 – 12 мин
	Рыба	Переверните один раз	180 °С	14 мин

### Полезные советы для жарки в воздушной фритюрнице

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

### Общий уход и чистка

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

### Хранение шнура питания

Как только устройство остынет, шнур питания можно вернуть обратно в отсек для хранения на задней поверхности.

## Утилизация



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

## Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы „Severin“ - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на 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.

## Kundendienstzentralen

### Service Centres

Centrales service-après-vente

Servicios post-venta

Centros de serviço

Centrale del servizio clienti

Service-centrales

Centrale serviceafdelinger

Centrala kundtjänstplatser

Keskushuollot

Servisné stredisko

Centrala obsluga klientów

Szerviz

Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service

Röhre 27

59846 Sundern

Telefon (02933) 982-460

Telefax (02933) 982-480

E-Mail: service@severin.de

## Kundendienst Ausland

### Algérie

SARL GROUPE YAHIA

Zone d'activité n°62 A commune

d'ain smara - constantine

RC N° 04B0066121

ALGER

### Austria

Silva-Schneider Handelsgesellschaft GmbH

Gewerbeparkstr. 7

5081 Anif / Salzburg

Tel.: +43 (0) 62 46 73 58 1

Fax: +43 (0) 62 46 / 72 70 2

E-Mail: office@silva-schneider.at

### Belgique/Belgie

BVBA Dancal Elektro

Kalkhoestraat 1

B-8790 Waregem

Tel.: +32 56 71 54 51

Fax: +32 56 70 04 49

### Bosnia i Hercegovina

Malisic export-import d.o.o

Biletic polje

88260 Citluk

Tel.: +387 36 650 601

Fax: +387 36 651 062

### Bulgaria

Pirita Ltd

1 Angel Kanchev, 5th floor

1000 Sofia, Bulgaria

Tel.: +359 2 973 11 31, 973 55 33

Fax: +359 2 944 96 49

E-Mail: vihra.koleva@pirita.bg

### China

Ningbo Autin Electric Appliance CO.,LTD

B4-061/062 NO,181 Exhibition Road,

Jiangdong District, Ningbo

Tel.: +86 400 166 0336

Fax: +86 0574 55331669

Web: www.nbautin.com.cn

Web: www.autin.com.cn

### Czech Republic

BVZ Commerce s.r.o.

Parkerova 618

CZ 25067 Klecany

Tel.: +420 233 55 94 74

Fax: +420 233 55 81 59

### Danmark

F&H of Scandinavia A/S

Gl. Skivevej 70

DK-8800 Viborg

Tel.: +45 8928 1300

Fax: +45 8928 1301

E-Mail: info@fh-as.dk

### Estonia:

Renerk Kaubanduse OÜ

Tammsaare tee 134B

Tallinn, Estonia

Tel.: +372 6 512 222

E-Mail: klienditeenindus@renerk.ee

### Espana

Severin Electrodomésticos España S.L.

C.C. 'Las Higueras'

Plaza Miguel de Cervantes s/n

45217 UGENA

Tel.: 925 51 34 05

Fax: 925 54 19 40

E-Mail: severin@severin.es

Web: http://www.severin.es

### España – Islas Canarias

Comercial Alte S.L.

C/Subida al Mayorazgo, 14

38110 Santa Cruz de Tenerife

Tel.: 922 20 58 00

Fax: 922 20 59 00

E-Mail: comalte@telefonica.net

### Finland

AV-Komponentti Oy

Sinimäentie 8B (4th floor)

02630 Espoo

Tel.: +358 9 867 8020

Fax: +358 9 867 80250

Web: www.avkomponentti.fi

### France

SEVERIN France Sarl

Service-Après-Vente

4, rue Denis Papin

67400 Illkirch-Graffenstaden

Tél.: 03 88 47 62 08

Fax: 03 88 47 62 09

E-Mail: sav@severin.fr

Web: http://www.severin.fr

### Greece

BERSON / C. Sarafidis Bros S.A.

Thessaloniki

Agias Anastasias & Laertou str.

57001 Pylaia

tel. 2310-954020

Athens

47, Agamemnonos str.

17675 Kallithea

tel. 210-9478773

BERSON / ΑΦΟΙ Κ. Σαραφίδη ΑΕΒΕ

Θεσσαλονίκη  
Αγία Αναστασίας & Λαέρτου  
57001 Πυλαία  
τηλ. 2310-954020

Αθήνα  
Αγαμέμνωνος 47  
17675 Καλλιθέα  
Τηλ. 210-9478773

#### **Iceland**

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

#### **Iran**

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

#### **Ireland**

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

#### **Italia**

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

#### **Indonesia**

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

#### **Jakarta**

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

#### **Medan**

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

#### **Surabaya**

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

#### **Banjarmasin**

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

#### **Tangerang**

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

#### **Cirebon**

Jl. Dukuh Semar No. 61  
023 1209470

#### **Pontianak**

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

#### **Jordanien**

Terb for Trading  
Dr.Waleed Maraqa commercial center,  
Level 1  
Khalda , Amman Zip code : 11953  
Tel : +962 6 5346429  
Fax : +962 6 5341706  
Mob Jordan : +962 797426108

#### **Kuwait**

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

#### **Latvia**

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

#### **Lebanon**

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

#### **Luxembourg**

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

#### **Macedonia**

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

#### **Magyarország**

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

#### **Malta**

Crosscraft Co Ltd  
Valletta Road  
Paola. PLA1511  
Malta  
Tel:+356 21805805  
+356 79498432  
E-Mail: clyde@crosscraft.com.mt

#### **Maroc**

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

## Nederland

Severin Nederland B.V.  
Witteweg 60  
1431 GZ Aalsmeer  
Tel.: +31 297-347054  
E-Mail: info@severinnl.com

## Norway

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

## Oman

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

## PERU

SEVERIN PERU  
208 Circunvalación del Golf Avenue  
Office 301-A Los Inkas Prime Tower II  
Santiago de Surco , Lima - Peru  
Tel.: 0051 1 2729370  
E-mail: severinperu@gmail.com

## Philippines

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

## Polska

Severin Polska Sp.z o.o.  
E-Mail: reklamacje@severin.pl

## Serbia

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

## Singapore

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

## Slovenia

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

## Slowak Republic

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

## South Africa

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

## Svenska

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

## Switzerland

SPC Electronics AG  
Mövenstrasse 12  
CH - 9015 St. Gallen  
Tel.: +41 71 227 99 99  
E-Mail: info@spcag.ch

## Thailand

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

## United Kingdom

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

## Vietnam

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

Stand: 10.2018

**SEVERIN Elektrogeräte GmbH**

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-1333

information@severin.de