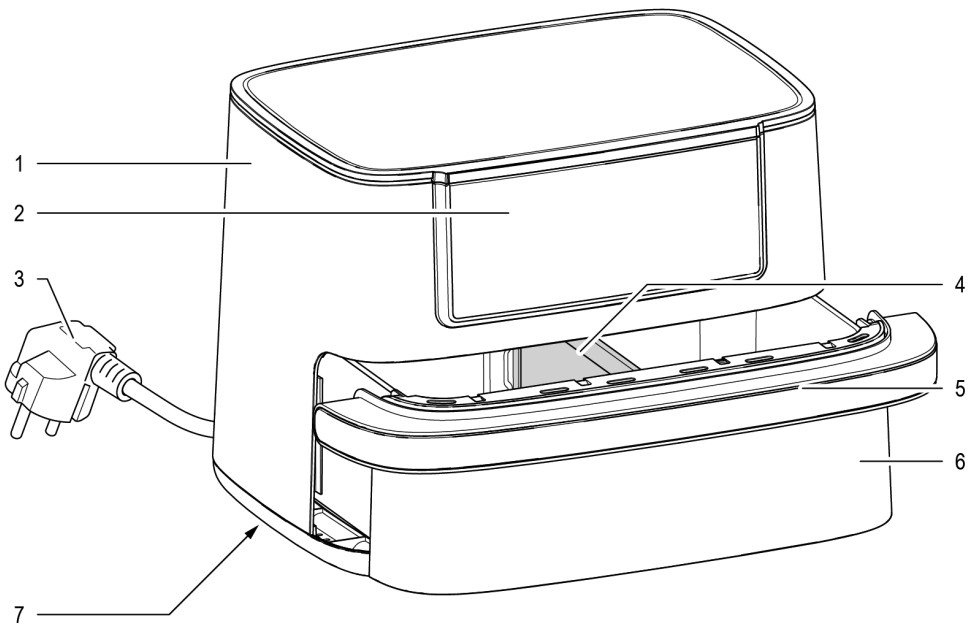
SEVERIN



ART.-NO. **FR 9599**

DE	Gebrauchsanleitung	Heißluftfritteuse 9 l	4
GB	Instructions for use	Hot air fryer 9 l	10
FR	Mode d'emploi	Friteuse à air chaud 9 l	16
NL	Gebruiksaanwijzing	Heteluchtfriteuse 9 l	22
ES	Instrucciones de uso	Freidora de aire caliente 9 l	28
IT	Manuale d'uso	Friggitrice ad aria 9 l	34
DK	Brugsanvisning	Varmluftsairfryer 9 l	40
SE	Bruksanvisning	Varmluftsfritös 9 l	46
FI	Käyttöohje	Kiertoilmakypsennin 9 l	52
PT	Manual de instruções	Fritadeira a ar quente 9 l	58
PL	Instrukcja obsługi	Frytkownica beztłuszczowa 9 l	64
GR	Οδηγίες χρήσεως	Φριτέζα αέρος 9 l	70


1
2
3
4
5
6
7

Technische Daten / Technical Data / Caractéristiques techniques / Technische gegevens / Datos técnicos / Dati tecnici / Tekniske data / Tekniska data / Tekniset tiedot / Dados técnicos / Dane techniczne / Τεχνικά χαρακτηριστικά	
Art.Nr. / Item no. / Art. nº / Art.nr. / Nr. º Art. / Num. art. / Artikelnr. / Art.nr. / Tuotenro / N.º Art.º / Nr art. / Αρ. πρ.	FR 9599
Farbe/Material / Colour/Material / Couleur/matériau / Kleur/materiaal / Color/material / Colore/materiale / Farve/materiale / Färg/material / Väri/materiaali / Cor/material / Kolor/materiał / Χρώμα/υλικό	Schwarz / Kunststoff Black / Plastic Noir / Plastique Zwart / kunststof Negro / Plástico Nero / plastica Sort / plastik Svart / plast Musta / muovi Preto / plástico Czarny / tworzywo sztuczne Μαύρο / πλαστικό
Leistungsaufnahme / Power consumption / Puissance absorbée / Stroomverbruik / Consumo de energía / Potenza assorbita / Strømforbrug / Prestandaupptagning / Ottoteho / Consumo energético / Pobór mocy / Ισχύς εισόδου	2600 W
Spannung/Frequenz / Voltage/Frequency / Tension/Fréquence / Spanning/frequentie / Tensión/frecuencia / Tensione/Frequenza / Spænding/Frekvens / Spänning/Frekvens / Jännite/taajuus / Tensão/frequência / Napięcie/częstotliwość / Τάση/Συχνότητα	220-240 V~ 50-60 Hz
Kapazität Frittierkorb / Frying basket capacity / Panier à friture grande capacité / Ruime frituurmand / Capacidad de la cesta para freír / Capacità del cestello da frittura / Friturekurvens kapacitet / Kapacitet fritteringskorg / Friteerauskorin kapasiteetti / Capacidade do cesto de fritar / Pojemność kosza do smażenia / Χωρητικότητα καλαθιού τηγανίσματος	Ca. 9 l
Temperatureinstellung / Temperature setting / Réglage de la température / Temperatuurinstelling / Ajuste de temperatura / Impostazione temperatura / Temperaturindstilling / Temperaturinställning / Lämpötilan asetus / Regulação da temperatura / Ustawienie temperatury / Ρύθμιση θερμοκρασίας	40 °C – 200 °C
Abmessungen / Dimensions / Dimensions / Afmetingen / Dimensiones / Dimensioni / Dimensioner / Dimensioner / Mitat / Dimensões / Wymiary / Διαστάσεις	29,0 x 38,7 x 31,0 cm
Gewicht / Weight / Poids / Gewicht / Peso / Peso / Vægt / Vikt / Paino / Peso / Waga / Βάρος	4,3 kg
Leistungsaufnahme im Standby-Modus / Power consumption in standby mode / Consommation électrique en mode Veille / Energieverbruik in standby-modus / Consumo de energía en modo de espera / Potenza assorbita in modalità stand-by / Strømforbrug i standbytilstand / Strömförbrukning i standbyläge / Virrankulutus valmiustilassa / Consumo de energia no modo de espera / Pobór mocy w trybie czuwania / Κατανάλωση ενέργειας σε κατάσταση αναμονής	0,4 W

Heißluftfritteuse 9 l

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

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

Aufbau
1. Gehäuse
2. Bediendisplay
3. Anschlussleitung mit Netzstecker
4. Trennwand
5. Griff
6. Frittierkorb mit Korbeinsätzen
7. Typenschild (Geräteunterseite)

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

absetzen.

- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt verwendet zu werden. Nicht gestattet ist eine kommerzielle Verwendung, wie z.B.
  - in Küchen von Mitarbeitern in Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen.
  - in landwirtschaftlichen Betrieben.
  - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen.
  - in Frühstückspensionen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden.
- Es kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und / oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten, insbesondere während des Gebrauchs und Abkühlens.
- Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Die Fritteuse nur unter Aufsicht betreiben.
- Die Fritteuse nicht ohne Korbeinsätze im Frittierkorb betreiben.
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen und unseren Kundendienst kontaktieren.
- Das Gerät nicht unter Hängeschränke, direkt an eine Wand oder in eine Ecke stellen.
- Nach allen Seiten einen Mindestabstand von 15 cm einhalten. Zur Rückwand einen Mindestabstand von 30 cm halten.
- Das Gerät so aufstellen, dass die Luftaustrittsöffnung an der Geräterückseite nicht auf hitze-, fett- oder feuchtigkeitsempflindliche Gegenstände wie Tapeten, Glasscheiben, Möbelwände, etc. zeigt.
- Leicht entflammbare Gegenstände aus der Nähe des Gerätes entfernen.
- Die Lüftungsschlitze am Gerät nicht abdecken!
- Bei der Verwendung von Backpapier oder Aluminiumfolie diese ausreichend mit Gargut beschweren. Loses Backpapier oder Aluminiumfolie kann in die Heizelemente gelangen und sich entzünden. Wir empfehlen, auf Backpapier und Aluminiumfolie zu verzichten.
- Weder das Gerät noch die Anschlussleitung dürfen einer heißen Kochplatte oder offenen Flammen zu nahe kommen. Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen und von heißen Geräteteilen fernhalten.
- Bevor das Gerät transportiert wird, muss es zunächst gründlich abkühlen.
- **Den Netzstecker ziehen,**
  - **nach jedem Gebrauch.**
  - **bei Störungen während des Betriebes.**
  - **vor jeder Reinigung.**
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen, sondern den Netzstecker anfassen.
- Den Netzstecker nicht mit nassen Händen anfassen.
- **Beim Einfüllen und Entnehmen der Lebensmittel im Frittierkorb keine Küchenutensilien aus Metall verwenden, um die Beschichtung nicht zu zerkratzen.**
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Vor der ersten Inbetriebnahme

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

Standby

- Wird das Gerät nicht benutzt und keine Taste gedrückt, schaltet das Gerät nach ca. 5 min in den Standby-Modus.

Bediendisplay

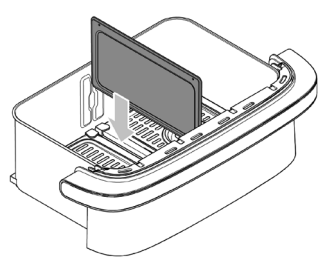
- Mithilfe des Bediendisplays kann das Gerät ein- und ausgeschaltet und die einzelnen Funktionen ausgewählt werden. Die ausgewählten Funktionen leuchten auf, bzw. blinken.

	Wahltasten Temperatur höher / niedriger
	Anzeige voreingestellte Temperatur im Display in °C
	Wahltasten Zeit höher / niedriger
	Anzeige voreingestellte Zeit im Display in min
	Anzeige Lüfter an

SYNC FINISH	Anzeige für Sync-finish-Funktion
SYNC-COOK	Anzeige für Sync-cook-Funktion
SYNC FINISH	Wahltaste Sync-finish-Funktion
SYNC-COOK	Wahltaste Sync-cook-Funktion
1	Wahltaste Zone 1
2	Wahltaste Zone 2
	Wahltaste Max-Zone
	Wahltaste Vorheizen-Funktion
	Wahltaste An/Aus & Start/Stop
°C	Anzeige Temperatur in °C
MIN	Anzeige Zeit in min
H	Anzeige Zeit in h (nur Dörren-Funktion)
	Anzeige Automatik Programme

Gerät vorbereiten

1. Das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Oberfläche stellen, die zudem nicht mit den Gummifüßen reagiert.
2. Das Gargut vorbereiten.
3. Den Frittierkorb herausnehmen und die Korbeinsätze hineinlegen.
4. Wenn die Zonen einzeln verwendet werden sollen, die Trennwand zwischen die Korbeinsätze stecken.



5. Das Gargut in den Frittierkorb füllen. Die „MAX"-Markierung darf nicht überschritten werden.
6. Den Frittierkorb in die Fritteuse einsetzen.

Gerät einschalten

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

   Der Frittierkorb kann in zwei Zonen eingeteilt werden, um unterschiedliche Programme laufen zu lassen. Hierfür muss die Trennwand installiert sein.

3. Bevor Einstellungen durchgeführt werden können, muss zuerst eine Zone ausgewählt werden. Die Wahltaste „1" oder „2" antippen, um Einstellungen für Zone „1" (links) oder Zone „2" (rechts) vorzunehmen. Die Wahltaste „1 2" antippen, um Einstellungen für den gesamten Frittierkorb („Max Zone") vorzunehmen. Es ertönt ein Signalton und die Wahltaste der entsprechenden Zone blinkt.

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

Tipp!
Temperatur und Zeit werden für Zone 1 im linken und für Zone 2 im rechten Display angezeigt. Wenn die Max Zone ausgewählt ist, wird die Temperatur im linken und die Garzeit im rechten Display angezeigt.

Vorheizen-Funktion

1. Vorgehen wie unter "*Gerät vorbereiten*" und "*Gerät einschalten*" beschrieben.
2. Die Wahltaste antippen, um die Vorheizen-Funktion zu aktivieren. Die Wahltaste blinkt.
3. Temperatur und Zeit durch Drücken der Tasten +/— bzw. +/— einstellen.
4. Die Wahltaste ⏯ antippen. Die Wahltasten ⏯ und blinken. Das Gerät heizt die gewählte Zone vor.
5. Sobald der Vorheizen-Vorgang beendet ist, ertönen drei Signaltöne. Die Temperatur wird nun für die Dauer der eingestellten Zeit gehalten. Jede Minute ertönen drei Signaltöne.

Die Zubereitung kann nun per Programm oder manuell beginnen.

Hinweis! Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönen 4 Signaltöne und das Gerät schaltet in den Standby-Modus.

Zubereitung mit Automatikprogamm
Es stehen 11 Automatikprogramme mit voreingestellten Zeiten und Temperaturen zur Verfügung.

1. Vorgehen wie unter *„Gerät vorbereiten"* und *„Gerät einschalten"* beschrieben.
2. Nach dem Einschalten des Geräts und der Auswahl der Zone die Wahltasten der jeweiligen Programme antippen, um zwischen den Programmen zu wechseln. Temperatur und Zeit werden wechselnd (bei Betrieb mit getrennten Zonen) oder dauerhaft (bei Betrieb mit Max Zone) angezeigt.

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

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

Standardeinstellungen der Automatikprogramme

Symbol	Gargut	Temperatur	Zeit
	Pommes frites (tiefgefroren)	200 °C	18 min
	Hähnchen	200 °C	22 min
	Steak/Koteletts	180 °C	12 min
	Shrimps	180 °C	8 min
	kleine Kuchen in backofengeeigneten Kuchenformen	160 °C	15 min
	Gemüse	160 °C	15 min

	Fisch	180 °C	10 min
	Spieße	180 °C	12 min
	Tiefkühlkost	180 °C	25 min
	Dörren-Funktion (nur Max-Zone)	50 °C	120 min
	Warmhaltefunktion	60 °C	60 min

Zubereitung durch manuelle Einstellung von Zeit und Temperatur

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

Hinweis! Die Temperatur wird in 5 °C-Schritten verändert.
Temperaturbereich:
Max-Zone 40 bis 200 °C.
Getrennte Zonen 80 bis 200 °C.
Die Zeit wird in Minutenschritten im Bereich von einer Minute bis 60 Minuten verändert.
Tasten + oder — gedrückt halten, um sie schnell vor- und zurücklaufen zu lassen.

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

<u>Garvorgang unterbrechen:</u>

1. Während des Betriebs die Wahltaste ▶II/⏻ antippen. Der Heizvorgang wird unterbrochen, die Zeit gestoppt und die Wahltaste ▶II/⏻ blinkt. Während dieser Zeit läuft der Lüfter noch einige Sekunden nach.

<u>Garvorgang fortsetzen:</u>

2. Die Wahltaste ▶II/⏻ erneut antippen.

Hinweis! Der Garvorgang kann auch unterbrochen werden, indem der Frittierkorb am Griff aus dem Gerät herausgenommen wird. Das Programm wird unterbrochen und automatisch fortgesetzt, sobald der Frittierkorb wieder eingesetzt wird.

Sync-finish-Funktion

Die Sync-finish-Funktion ermöglicht es, die Zubereitung des Garguts in beiden Zonen zum selben Zeitpunkt zu beenden.

1. Vorgehen wie unter “*Gerät vorbereiten*” und “*Gerät einschalten*” beschrieben.
2. Die Programme für Zone 1 und 2 jeweils einstellen.
3. Die Wahltaste „SYNC FINISH“ antippen, um die Funktion zu aktivieren. Die Anzeige „SYNC FINISH“ blinkt.
4. Die Wahltaste ▶II/⏻ antippen. Der Garvorgang beginnt für die Zone mit der längeren Garzeit. Nach einem Signalton beginnt der Garvorgang auch bei der anderen Zone.

Hinweis! Auch bei aktivierter Sync-finish-Funktion beenden die Zonen aus technischen Gründen ihr Programm um ca. 30 s verzögert.

Sync-cook-Funktion

Die Sync-cook-Funktion kann genutzt werden, um die Zubereitungseinstellungen der beiden Zonen zu synchronisieren.

1. Vorgehen wie unter “*Gerät vorbereiten*” und “*Gerät einschalten*” beschrieben.
2. Die gewünschten Einstellungen für eine Zone vornehmen.
3. Die Wahltaste „SYNC COOK“ antippen. Ein Signalton ertönt, die Anzeige „SYNC COOK“ leuchtet und die Anzeigen „1“ und „2“ blinken. Die Zubereitungseinstellungen sind nun für beide Zonen gleich.
4. Die Wahltaste ▶II/⏻ antippen. Der Garvorgang beginnt für beide Zonen.

Tipp!

Um die Sync-cook-Funktion wieder zu deaktivieren, die Wahltaste „SYNC COOK“ erneut antippen. Die Anzeige „SYNC COOK“ erlischt und die Einstellungen für die Zonen können wieder separat vorgenommen werden.

Dörren-Funktion
Mithilfe der Dörren-Funktion können Früchte und Obst gedörrt werden.
Die Funktion ist nur verfügbar, wenn die Max-Zone ausgewählt ist. Die Trennwand kann dennoch genutzt werden, um bspw. 2 verschiedene Früchte zu dörren.
1. Vorgehen wie unter "*Gerät vorbereiten*" und "*Gerät einschalten*" beschrieben.
2. Die Wahltaste 1|2 antippen, um die Max-Zone auszuwählen. Die Wahltaste 1|2 blinkt.
3. Die Wahltaste antippen, um die Dörren-Funktion auszuwählen. Die Wahltaste blinkt. Im linken Display wird die Temperatur in °C, im rechten Display die Zeit in h und min gezeigt.

Hinweis! Standardmäßig ist eine Temperatur von 50 °C und eine Zeit von 120 min ausgewählt. Mithilfe der Wahltasten +/— bzw. +/— kann die Temperatur in 5 °C Schritten (40 – 100 °C) und die Zeit in 30 min Schritten (2:00 h bis 24:00 h) eingestellt werden.

4. Die gewünschte Temperatur und Zeit auswählen.
5. Die Wahltaste antippen, um die Dörren-Funktion zu starten.
6. Nachdem die Zeit abgelaufen ist, ertönen 3 Signaltöne. Die getrockneten Früchte bzw. das getrocknete Obst können entnommen werden.

Hinweis! Die benötigte Zeit und Temperatur ist vom Wassergehalt abhängig und kann daher stark variieren.

Warmhaltefunktion
Nach Ablauf des gewählten Programms kann die Warmhaltefunktion gestartet werden.
In der Warmhaltefunktion kann nur die Zeit verkürzt werden. Die Temperatur ist auf 60 °C voreingestellt und nicht veränderbar.
1. Die Wahltaste antippen.
2. Die Wahltaste MENU wiederholt antippen, bis die Warmhaltefunktion ausgewählt ist.
3. Bei Bedarf die Warmhaltezeit mit — verkürzen. Nach der Verkürzung kann die Zeit wieder auf 60 Minuten erhöht werden.
4. Warmhaltefunktion mit der Wahltaste starten. Die Warmhaltezeit ist innerhalb von 60 Minuten nach Programmstart veränderbar.

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

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

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

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

Entsorgung

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

Hot air fryer 9 l

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

Connection to the mains supply
The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations.
Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label.
This product complies with all binding CE labelling directives.

Familiarisation
1. Casing
2. Operating display
3. Power cord with plug
4. Partition
5. Handle
6. Frying basket with basket inserts
7. Nameplate (appliance underside)

Important safety instructions
- In order to avoid hazards and to comply with safety regulations, any repairs to the appliance and the power cord must only be carried out by our customer service. If repairs are needed, contact our customer service by phone or email (see our service addresses in the separate warranty booklet or on www.severin.de).
- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the housing or power cord with water and do not immerse them.
- Clean the removable parts in hot rinsing water after each use and dry thoroughly.
- Refer to the *Cleaning and care* section for detailed cleaning instructions.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Place the appliance on a stable, heat-resistant work surface impervious to splashes and stains, with sufficient space around it.
- **Warning!** Risk of burns! The “Hot surface” warning signs  found on the slot area of the frying basket and the vents on the appliance’s rear indicate the risk of burns.
- When the basket holder is not in place, never reach into the open appliance.
- Hot steam escapes from the vents on the rear of the appliance () and when the basket holder is removed. Do not reach or bend over the appliance!
- Both the food and the frying basket are hot. Only hold the frying basket by the handle. Leave the food to cool down slightly before touching it.
- Only place the frying basket on heat-resistant surfaces.
- The appliance is intended for household use.
  It is not suitable for commercial use, for example:
  - staff kitchens in shops, offices and other similar working environments,
  - agricultural working environments,
  - by customers in hotels, motels etc. and similar accommodation,
  - in bed-and breakfast type

environments.

- Children under 8 must not be permitted to operate this appliance.
- Older children of 8 or more, however, may operate the appliance if they are under constant supervision.
- The appliance may only be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to play with the appliance.
- Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance unless they are supervised.
- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and its power cord, especially during use and when the appliance is cooling down.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children - such materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- Do not leave the deep fryer unattended while in use.
- Make sure the basket inserts are in place before using the hot air fryer.
- Every time the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance. In this case, please contact our customer service.
- Do not place the appliance underneath any wall-cupboards or hanging objects, nor directly by a wall or in a corner.
- Keep a minimum distance of 15 cm on all sides. Allow for at least 30 cm between the back of the appliance and other objects.
- Set up the appliance so that the air outlet opening on the back of the unit does not point at objects that are sensitive to heat, grease or moisture, such as wallpaper, glass panes, furniture walls, etc.
- Ensure that no inflammable materials are stored in the vicinity.
- **Caution:** Do not cover the ventilation slots.
- When using parchment paper or aluminium foil, weigh it down with a sufficient amount of food to prevent the paper or foil from contacting the heating elements, which may cause it to ignite. We recommend refraining from using parchment paper or aluminium foil.
- **Caution:** Do not allow the appliance or its power cord to touch hot surfaces or to come into contact with any heat sources. Do not allow the power cord to hang free; the cord must be kept well away from hot parts of the appliance.
- Let the appliance cool down sufficiently before moving it.
- **Always remove the plug from the wall socket**
  - **after use,**
  - **in case of any malfunction, and**
  - **before cleaning the appliance.**
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- Never touch the mains plug with wet hands.
- **Do not use metal kitchen utensils when loading or removing food from the frying basket to avoid scratching the coating.**
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.

Intended use

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

Before using for the first time

- Before using the appliance for the first time, remove any remaining packaging materials and stickers. Never remove the identification label.
- Clean the appliance as described in the *Cleaning and Care* section.
- Heat the appliance with the frying basket to 200 °C for 30 minutes without food (but with the basket inserts and partition in place) to allow the appliance's own odour to dissipate (see *Frying by manual setting of time and temperature*).
- Ensure adequate ventilation by opening windows or balcony doors.
- Then repeat the cleaning procedure as described under *Cleaning and Care*.

Standby

- If the appliance is not used and no button is pressed within about 5 minutes, it will automatically switch to standby mode.

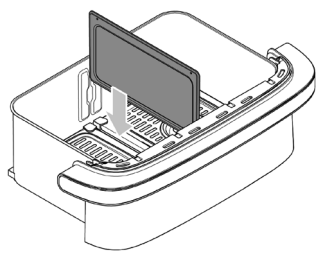
Operating display

- The operating display can be used to switch the appliance on and off and select the individual functions. The selected functions light up or flash.

+ / −	Selection buttons for higher / lower temperature
	Preset temperature display in °C
+ / −	Time higher / lower selection buttons
	Preset time display in minutes
	Fan indicator
SYNC FINISH	Sync Finish function indicator
SYNC-COOK	Sync Cook function indicator
SYNC FINISH	Option button for Sync Finish function
SYNC-COOK	Option button for Sync Cook function
1	Zone 1 option button
2	Zone 2 option button
1 2	Max Zone option button
	Preheat function option button
▶II / ⏻	On/Off & Start/Stop selection button
°C	Temperature display in °C
MIN	Time display in minutes
H	Time display in hours (Dehydrate function only)
	Display for automatic programmes

Preparing the unit

1. Always place the unit on a dry, level, non-slip and heat-resistant surface impervious to contact with the rubber feet.
2. Prepare the food to be air-fried.
3. Remove the frying basket and place the basket inserts inside it.
4. If you wish to use each zone separately, insert the partition between the basket inserts.



5. Fill the food into the frying basket. The “MAX” mark must not be exceeded.
6. Insert the frying basket into the air fryer.

Switch the device on

1. Plug the power cord into the power outlet. All display symbols light up briefly, followed by two brief beeps. The option button ▶II/⏻ lights up constantly.
2. Tap the option button ▶II/⏻. The display will flash, alternating between cooking time and temperature selection for each zone.

The frying basket can be divided into two zones, allowing you to cook food with different programs. The partition comes in handy for this purpose.

3. You must first select a zone before you can make any settings. Tap the “1” or “2” option button to adjust settings for Zone “1” (left) or Zone “2” (right). Tap the “1 2” option button to adjust settings for the entire frying basket (“Max Zone”). After a beep, the option button for the corresponding zone starts flashing.

Attention! If the appliance is inactive after being switched on, it will go into standby mode. To exit standby mode, first manually select the cooking time and temperature.
Cancelling the cooking process before the timer is up:
Press and hold the option button ▶II/⏻ for approx. 3 seconds.
The fan will continue to run for some time after the appliance has been switched off.
You cannot adjust any other settings during this time.

Tip!
The display on the left shows the temperature and time for Zone 1 and on the right for Zone 2. With Max Zone selected, temperature is displayed on the left and cooking time on the right.

Preheat function
1. Proceed as described under "*Getting started*" and "*Switching on the appliance*".
2. Tap the option button to enable the Preheat function. The option button is flashing.
3. Select the temperature and time by pressing the buttons +/— or +/— .
4. Tap the ▶II/⏻ option button. The option buttons ▶II/⏻ and start flashing. The appliance preheats the selected zone.
5. Once the selected zone is preheated, you will hear three beeps. The appliance will maintain the temperature for the preset time. It will emit three beeps every minute.

You can now start cooking using a program or manually.

Attention! When the preset time has elapsed, the appliance emits 4 beeps and switches to standby mode.

Using automatic programmes
There are 11 automatic programs with time and temperature presets.
1. Proceed as described under "*Getting started" and "Switching on the appliance*".
2. After switching on the appliance and selecting the zone, use the program selection buttons to cycle through the cooking programs.
   The display shows temperature and time alternately (when using zones separately) or permanently (when using Max Zone).

Hint:
You can set the desired temperature and time individually by pressing buttons +/— or +/—.

3. Tap the option button ▶II/⏻.
   ➲ The food is deep-fried. The temperature and the remaining time light up alternately on the display. The option button ▶II/⏻ lights up steadily. When the time has elapsed, a signal tone sounds.
4. Remove the frying basket from the low fat fryer by using the handle.
5. Unload the food into a heat-resistant container.
6. Allow the frying basket with basket insert to cool down.
7. Disconnect the power plug from the socket.
8. Clean the frying basket with basket insert as described in "*Cleaning and care*"

Automatic program defaults

Symbol	Food	Temperature	Time
	French fries (deep-frozen)	200 °C	18 min
	Chicken	200 °C	22 min
	Steak/chops	180 °C	12 min
	Shrimps	180 °C	8 min
	Small cakes in ovenproof cake-tins	160 °C	15 min
	Vegetables	160 °C	15 min
	Fish	180 °C	10 min
	Skewers	180 °C	12 min
	Frozen food	180 °C	25 min
	Dehydrate function (Max Zone only)	50 °C	120 min
	Keep-warm function	60 °C	60 min

Using the manual temperature / time selection
1. Proceed as described under "*Preparing the appliance*" and "*Switching on the appliance*".
   The display alternates between the indicator and the temperature preset °C and the display and the MIN time preset as they flash.
2. Use the + or — buttons to set the temperature.
3. Set the time (in minutes) using the + or — buttons.

Attention! The temperature can be increased or decreased by 5 °C at a time.
Temperature range:
40 to 200 °C for Max Zone.
80 to 200 °C for individual zones.
The temperature can be adjusted in 5 °C increments in the range of 60 to 200 °C.
The time can be adjusted in minute increments ranging from one minute to 60 minutes.
Press and hold the button + or − to quickly adjust the settings forwards or backwards.

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

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

Resuming the cooking process:
2. Tap the option button ▶II again to resume the cooking process.

Attention! You can also put the cooking process on hold by removing the frying basket from the appliance by its handle. The program will be interrupted and automatically resumed as soon as the frying basket is put back in place.

Sync Finish function
The Sync Finish function allows two different dishes in the two zones to finish cooking at the same time.
1. Proceed as described under "*Getting started*" and "*Switching on the appliance*".
2. Select the programs for Zone 1 and Zone 2 separately.
3. Tap the "SYNC FINISH" option button to enable the function. The "SYNC FINISH" indicator will appear flashing on the display.
4. Tap the option button. The zone with the longer cooking time is the first to start cooking. The other zone follows in after a beep.

Attention! With the Sync Finish function enabled, the zones end their respective programs with a delay of approx. 30 seconds for technical reasons.

Sync Cook function
The Sync Cook function synchronises the cooking settings for the two zones.
1. Proceed as described under "*Getting started*" and "*Switching on the appliance*".
2. Adjust the desired settings for any of the two zones.
3. Tap the "SYNC COOK" option button. After a beep, the "SYNC COOK" indicator comes on, and the "1" and "2" indicators start flashing. The cooking settings are now the same for both zones.
4. Tap the ▶II option button. Both zones will start cooking.

Tip!
Tap the "SYNC COOK" option button again to disable the Sync Cook function. After the "SYNC COOK" indicator goes out, you can adjust the settings for each of the zones again separately.

Dehydrate function
This function allows you to dehydrate fruit and vegetables. It is only available if Max Zone mode is activated. You can still use the partition to dry, for example, two different types of fruit.
1. Proceed as described under "*Getting started*" and "*Switching on the appliance*".
2. Tap the 1|2 option button to select Max Zone. The 1|2 option button is flashing.
3. Tap the option button to select the Dehydrate function. The option button is flashing. Temperature in °C is displayed on the left and time in hours (h) and minutes (min) on the right.

Attention! The default temperature and time settings are 50 °C and 120 minutes, respectively. Use the option buttons +/− or +/− to set the temperature in 5 °C increments (40 – 100 °C) and the time in 30-minute increments (2:00 to 24:00 hours).

4. Select the desired temperature and time.
5. Tap the ▶II option button to enable the Dehydrate function.
6. After the time has elapsed, you will hear 3 beeps. You can now remove the dried fruit or vegetables from the hot air fryer.

Attention! The drying time and temperature may vary greatly depending on the moisture content.

Keep-warm function
When the selected program is complete, you can start the keep-warm function.
The keep-warm function only allows you to shorten the time. The temperature is preset to 60 °C and cannot be changed.

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

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

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

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

Disposal

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

Friteuse à air chaud 9 l

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

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

Familiarisez-vous avec votre appareil
1. Corps de l'appareil
2. Écran d'affichage
3. Cordon d'alimentation avec fiche
4. Cloison de séparation
5. Poignée
6. Panier à friture avec inserts de panier
7. Plaque signalétique (à la base)

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

interdite, par exemple
- dans les cuisines pour personnel, dans des bureaux et autres locaux commerciaux,
- dans des organisations agricoles,
- par la clientèle dans les hôtels, motels et hébergements similaires,
- et dans des maisons d'hôtes.

- Les enfants de moins de 8 ans ne sont pas autorisés à utiliser cet appareil.
- Cependant, les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent utiliser l'appareil à condition d'être surveillés en permanence.
- L'appareil ne peut être utilisé par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si celles-ci ont été formées à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisées, et si elles en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- L'appareil et son câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans, en particulier pendant le fonctionnement et le refroidissement.
- **Attention :** Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Ne laissez pas la friteuse sans surveillance quand elle est en fonctionnement.
- N'utilisez jamais la friteuse sans les inserts de panier dans le panier à friture.
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé. Dans ce cas, contactez notre Service Clientèle.
- Ne mettez pas l'appareil sous des placards muraux ou des objets suspendus, ni directement à côté d'un mur ou dans un coin.
- Respectez une distance minimale de 15 cm de tous les côtés de l'appareil. Maintenez une distance minimale de 30 cm par rapport à la paroi arrière.
- Placez l'appareil de manière à ce que l'orifice de sortie d'air à l'arrière de l'appareil ne soit pas orienté vers des objets sensibles à la chaleur, à la graisse ou à l'humidité tels que la tapisserie, les vitres, les parois de meubles, etc.
- Eviter la présence d'objets ou de matières inflammables à proximité de l'appareil.
- **Attention :** Ne pas couvrir les orifices de ventilation.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé ou une feuille d'aluminium, alourdissez-les suffisamment avec les aliments à cuire. Du papier sulfurisé ou du papier aluminium non fixé peut pénétrer dans les éléments chauffants et s'enflammer. Nous vous recommandons de ne pas utiliser de papier sulfurisé ni de feuille d'aluminium.
- **Attention :** Ne permettez jamais que l'appareil ou le cordon d'alimentation touche une surface chaude ou entre en contact avec une source de chaleur. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre librement ; le cordon devra toujours être tenu à l'abri des surfaces brûlantes de l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir suffisamment avant de le déplacer.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise**
  - **après utilisation,**
  - **en cas de fonctionnement défectueux,**
  - **avant de nettoyer l'appareil.**
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- Ne touchez pas la fiche avec les mains mouillées.
- **N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal pour verser et retirer les aliments du panier à friture, afin d'éviter de rayer le revêtement.**
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.

Utilisation correcte

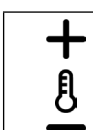
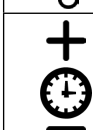
- Cet appareil est utilisé uniquement pour la cuisson d'aliments. Tout autre type d'utilisation est considéré comme impropre et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.

- Contrairement aux friteuses conventionnelles, cet appareil ne nécessite pas l'emploi d'huile ou de matières grasses.
- N'utilisez l'appareil qu'en intérieur.
- L'appareil n'est pas conçu pour chauffer de l'eau.

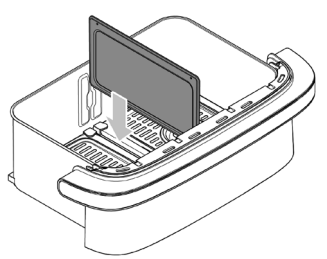
Avant la première utilisation
- Retirez tout matériau d'emballage et autocollants avant la première utilisation. Ne retirez pas la plaque signalétique.
- Nettoyez l'appareil tel qu'il est décrit dans la section « *Entretien et nettoyage* ».
- Chauffez l'appareil avec le panier de friture pendant 30 minutes à 200° C à vide, mais avec les inserts de panier et la cloison de séparation, afin que l'odeur propre de l'appareil puisse disparaître (voir *Préparation par réglage manuel du temps et de la température*).
- Assurez une ventilation adéquate en ouvrant fenêtres ou porte-fenêtres.
- Pour finir, nettoyez à nouveau l'appareil tel que décrit dans la section *Entretien et nettoyage*.

Mode veille
- Si l'appareil n'est pas utilisé et qu'aucune touche n'est actionnée, l'appareil passe en mode Veille au bout de 5 min environ.

Écran d'affichage
- L'écran d'affichage permet d'allumer et d'éteindre l'appareil et de sélectionner les diverses fonctions. Les fonctions sélectionnées s'allument ou clignotent.

	Touche de sélection – Augmentation / Réduction de la température
	Affichage de la température préréglée sur l'écran en °C
	Touche de sélection – Augmentation / Réduction du temps de cuisson
	Affichage du temps préréglé à l'écran en min
	Affichage du ventilateur activé
SYNC FINISH	Affichage de la fonction Sync-finish
SYNC-COOK	Affichage de la fonction Sync-cook
SYNC FINISH	Touche de sélection de la fonction Sync-finish
SYNC-COOK	Touche de sélection de la fonction Sync-cook
1	Touche de sélection zone 1
2	Touche de sélection zone 2
	Touche de sélection zone Max
	Touche de sélection Fonction de préchauffage
	Touche de sélection – Marche / Arrêt & Allumer / Éteindre
	Affichage de la température en °C
	Affichage du temps en min
	Affichage du temps en h (fonction de séchage uniquement)
	Affichage – Programme automatique

Préparation de l'appareil
1. Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane, antidérapante, résistant à la chaleur et qui ne craint pas le contact avec les pieds en caoutchouc.
2. Préparez les aliments à cuire.
3. Retirez le panier à friture et placez-y les inserts de panier.
4. Si les zones doivent être utilisées séparément, insérez la cloison entre les inserts de panier.



5. Remplissez le panier à friture avec les aliments. Veillez à ne pas dépasser le repère « MAX ».
6. Insérez le panier à friture dans la friteuse.

Mettez l'appareil en marche

1. Branchez la fiche d'alimentation dans la prise de courant. Tous les symboles de l'écran s'allument brièvement et 2 signaux sonores brefs retentissent. La touche de sélection ⏯ s'allume en permanence.
2. Touchez la touche de sélection ⏯. L'écran affiche alors alternativement la possibilité de sélection du temps de cuisson et de la température pour les zones respectives et clignote.

Le panier à friture peut être divisé en deux zones afin de faire fonctionner différents programmes. La cloison doit être installée à cet effet.

3. Avant de pouvoir effectuer des réglages, vous devez d'abord sélectionner une zone. Effleurez le bouton de sélection « 1 » ou « 2 » pour effectuer les réglages pour la zone « 1 » (gauche) ou la zone « 2 » (droite). Appuyez sur la touche de sélection « 1\|2 » pour effectuer des réglages pour l'ensemble du panier de friture (« Zone Max »). Un signal sonore retentit et la touche de sélection de la zone correspondante clignote.

Remarque ! Si vous n'utilisez plus l'appareil après la mise en marche, l'état de veille s'active. Lorsque l'appareil est en mode Veille, la sélection manuelle du temps de cuisson et de la température s'active.
Terminer la cuisson avant la fin du temps imparti :
Appuyez sur la touche de sélection ⏯ pendant environ 3 secondes.
Le ventilateur continue de fonctionner pendant un certain temps après l'arrêt de l'appareil.
Pendant ce temps, aucun autre réglage ne peut être effectué.

Conseil !
La température et l'heure sont affichées pour la zone 1 sur l'écran de gauche et pour la zone 2 sur l'écran de droite. Lorsque la zone Max est sélectionnée, la température est affichée sur l'écran de gauche et le temps de cuisson est affiché sur l'écran de droite.

Fonction de préchauffage

1. Procédez comme décrit dans la section « *Préparer l'appareil* » et « *Mettre l'appareil en marche* ».
2. Appuyez sur la touche de sélection pour activer la fonction de préchauffage. La touche de sélection clignote.
3. Réglez la température et la durée en appuyant sur les touches +/— ou +/— .
4. Appuyez sur la touche de sélection ⏯ . Les touches de sélection ⏯ et clignotent. L'appareil préchauffe la zone sélectionnée.
5. Une fois que le processus de préchauffage est terminé, trois signaux sonores retentissent. La température est alors maintenue pendant la durée définie. Trois signaux sonores retentissent toutes les minutes.

La préparation peut alors commencer par programme ou manuellement.

Remarque ! Lorsque le temps réglé est écoulé, 4 signaux sonores retentissent et l'appareil se met en mode Veille.

Utilisation des programmes automatiques

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

1. Procédez comme décrit dans la section « *Préparer l'appareil* » et « *Mettre l'appareil en marche* ».
2. Après avoir allumé l'appareil et sélectionné la zone, effleurez les touches de sélection des programmes correspondants pour passer d'un programme à l'autre. La température et l'heure sont affichées en alternance (en cas de fonctionnement avec des zones séparées) ou en permanence (en cas de fonctionnement avec Zone Max).

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

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

Réglages par défaut des programmes automatiques

Symbole	Aliments	Température	Temps de cuisson
	Frites congelées	200 °C	18 min
	Poulet	200 °C	22 min
	Steak/côtelettes	180 °C	12 min
	Crevettes	180 °C	8 min

	Petits gâteaux dans des moules allant au fourcake-tins	160 °C	15 min
	Légumes	160 °C	15 min
	Poisson	180 °C	10 min
	Brochettes	180 °C	12 min
	Aliments surgelés	180 °C	25 min
	Fonction de séchage (zone max uniquement)	50 °C	120 min
	Fonction Maintien au chaud	60 °C	60 min

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

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

Remarque ! La température est modifiée par incréments de 5 °C.
Plage de température :
Zone max 40 à 200° C.
Zones séparées de 80 à 200° C.
Le temps est modifié par paliers d'une minute, dans une plage allant d'une minute à 60 minutes.
Appuyez sur les touches + ou — et maintenez-les enfoncées pour avancer rapidement ou reculer.

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

Interrompre la cuisson :

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

Reprendre la cuisson :

2. Effleurer à nouveau la touche de sélection ▶II.

Remarque ! Il est également possible d'interrompre la cuisson en retirant le panier à friture de l'appareil par la poignée. Le programme est interrompu et reprend automatiquement dès que le panier à friture est remis en place.

Fonction Sync-finish

La fonction Sync-finish permet de terminer la préparation des aliments dans les deux zones au même moment.

1. Procédez comme décrit dans la section « *Préparer l'appareil* » et « *Mettre l'appareil en marche* ».
2. Réglez les programmes pour les zones 1 et 2 respectivement.
3. Appuyez sur la touche de sélection « SYNC FINISH » pour activer la fonction. L'affichage « SYNC FINISH » clignote.
4. Appuyez sur la touche de sélection . La cuisson commence pour la zone avec le temps de cuisson le plus long. Après un signal sonore, la cuisson commence également pour l'autre zone.

Remarque ! Même lorsque la fonction Sync-finish est activée, les zones terminent leur programme avec un retard d'environ 30 s pour des raisons techniques.

Fonction Sync-cook

La fonction Sync-cook peut être utilisée pour synchroniser les réglages de préparation des deux zones.

1. Procédez comme décrit dans la section « *Préparer l'appareil* » et « *Mettre l'appareil en marche* ».
2. Effectuez les réglages souhaités pour une zone.
3. Appuyez sur la touche de sélection « SYNC COOK ». Un signal sonore retentit, le voyant « SYNC COOK » s'allume et les voyants « 1 » et « 2 » clignotent. Les réglages de préparation sont maintenant les mêmes pour les deux zones.
4. Appuyez sur la touche de sélection ▶II. La cuisson commence pour les deux zones.

Conseil !

Pour désactiver à nouveau la fonction Sync-cook, appuyez à nouveau sur la touche de sélection « SYNC COOK ». L'affichage « SYNC COOK » s'éteint et les réglages pour les zones peuvent à nouveau être effectués séparément.

Fonction de séchage

La fonction de séchage permet de sécher les fruits et les légumes.

Cette fonction n'est disponible que si vous sélectionnez la zone Max. La cloison de séparation peut néanmoins être utilisée pour sécher par exemple 2 fruits différents.

1. Procédez comme décrit dans la section « *Préparer l'appareil* » et « *Mettre l'appareil en marche* ».
2. Appuyez sur la touche 1 2 pour sélectionner la zone Max. La touche de sélection 1 2 clignote.
3. Appuyez sur la touche pour sélectionner la fonction Séchage. La touche de sélection clignote. L'écran de gauche affiche la température en °C, celui de droite l'heure en h et min.

Remarque ! Par défaut, une température de 50° C et une durée de 120 min sont sélectionnées. Les touches de sélection +/— ou +/— permettent de régler la température par incréments de 5° C (40 - 100° C) et la durée par incréments de 30 min (2 h 00 à 24 h 00).

4. Sélectionnez la température et l'heure souhaitées.
5. Appuyez sur la touche de sélection pour démarrer la fonction Séchage.
6. Une fois le temps écoulé, 3 signaux sonores retentissent. Vous pouvez retirer les fruits secs ou les fruits séchés.

Remarque ! Le temps et la température nécessaires dépendent de la teneur en eau et peuvent donc varier considérablement.

Fonction Maintien au chaud

Une fois le programme sélectionné terminé, la fonction Maintien au chaud peut être lancée.
En mode Maintien au chaud, seul le temps peut être raccourci. La température est préréglée à 60° C et ne peut pas être modifiée.

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

Fin de la cuisson

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

Conseils pratiques pour une friture sans matières grasses

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

Entretien et nettoyage

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

Mise au rebut



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

Heteluchtfriteuse 9 l

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

Aansluiting
Sluit het apparaat alleen aan op een correct geïnstalleerd geaard stopcontact.
De netspanning moet overeenkomen met de spanning die vermeld staat op het typeplaatje van het apparaat.
Het apparaat voldoet aan de richtlijnen, die zijn voorgeschreven voor de CE-markering.

Ontwerp
1. Behuizing
2. Bedieningsdisplay
3. Snoer met stekker
4. Scheidingswand
5. Handgreep
6. Frituurmand met inzetmandjes
7. Typeplaatje (aan de onderzijde)

Veiligheidsinstructies
- Om gevaar te vermijden en om te voldoen aan veiligheidsvoorschriften, mogen reparaties aan het apparaat en het netsnoer alleen door onze klantenservice worden uitgevoerd. Neem daarom in geval van reparatie telefonisch of per e-mail contact op met onze klantenservice (zie de service-adressen in het afzonderlijke garantieboekje of op www.severin.de).
- Voor elke reiniging de stekker uit het stopcontact trekken, en het apparaat laten afkoelen.
- De behuizing en het aansluitsnoer met netstekker mogen omwille van de elektrische veiligheid niet met vloeistoffen worden behandeld of er in ondergedompeld worden.
- Spoel de verwijderbare onderdelen na elk gebruik af met heet water en droog ze grondig af.
- Gedetailleerde reinigingsinstructies kunt u vinden in Hoofdstuk *Reiniging en Onderhoud*.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bediend systeem.
- Het apparaat vrij op een stabiele, temperatuurbestendige, tegen spatten bestendige ondergrond opstellen.
- **Waarschuwing!** Gevaar voor verbranden! De inlegplaatsen voor de frituurmand en de ventilatiesleuven aan de achterkant van het apparaat zijn gemarkeerd met het waarschuwingsbord  “Hete oppervlakken”, dat de aandacht vestigt op het gevaar van verbranding.
- Grijp na het uitnemen van de korfdrager niet in het open apparaat.
- Er ontsnappen hete dampen uit de ventilatie-openingen aan de achterzijde () en bij het uitnemen van de korfdrager. Reik of buig niet over het apparaat!
- Zowel het gerecht als de frituurmand is heet. Neem de frituurkorf alleen vast bij de handgreep. Raak het bereide voedsel niet aan voor het wat afgekoeld is.
- Plaats de frituurkorf alleen op een hittebestendig oppervlak.
- Het apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegestaan, zoals bijv.
  - in keukens van winkelmedewerkers,

kantoren en gelijkaardige werkomgevingen.
- op landbouwbedrijven.
- door klanten in hotels, motels en andere typische woonomgevingen.
- in bed & breakfasts.

- Het apparaat mag niet door kinderen met een leeftijd tussen 0 en 8 jaar worden gebruikt.
- Het apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar gebruikt worden, indien ze onder voortdurend toezicht staan.
- Het kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud door gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Het apparaat en het aansluitsnoer ervan moeten uit de buurt worden gehouden van kinderen, jonger dan 8 jaar, met name tijdens het gebruik en het onderhoud.
- Hou het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Er bestaat onder andere verstikkingsgevaar!
- De friteuse enkel onder toezicht gebruiken.
- Gebruik de friteuse niet zonder inzetmandjes in de frituurmand.
- Controleer voor de inbedrijfstelling het complete apparaat inclusief het netsnoer en eventuele accessoires op defecten en beschadigingen die de functionele betrouwbaarheid van het apparaat nadelig kunnen beïnvloeden. Als het apparaat bijvoorbeeld op de grond is gevallen of aan het snoer is getrokken, kan er schade ontstaan die van buitenaf niet zichtbaar is. In dit geval het apparaat niet in bedrijf nemen en contact opnemen met onze klantendienst.
- Het apparaat niet opstellen onder hangkasten, direct tegen een muur, of in een hoek.
- Houd aan alle kanten een minimale afstand van 15 cm aan. Houd een minimale afstand van 30 cm tot de achterwand.
- Stel het apparaat zo op, dat de luchtuitlaat aan de achterzijde niet wijst naar voorwerpen die gevoelig zijn voor hitte, vet of vocht, zoals behang, ruiten, meubelwanden enz.
- Verwijder licht ontvlambare voorwerpen uit de buurt van het apparaat.
- De ventilatieopeningen van het apparaat niet afdekken!
- Bij gebruik van bakpapier of aluminiumfolie dit voldoende verzwaren met het te bereiden voedsel. Los bakpapier of aluminiumfolie kan in de verwarmingselementen terechtkomen en in brand vliegen. Wij raden af om bakpapier en aluminiumfolie te gebruiken.
- Het apparaat en het netsnoer mogen niet te dicht bij een hete kookplaat of open vuur komen. Laat het netsnoer niet naar beneden hangen, en hou het uit de buurt van hete onderdelen van het apparaat.
- Laat het apparaat voor u het transporteert volledig afkoelen.
- **De stekker uit het stopcontact halen,**
  - **na elk gebruik.**
  - **bij storingen tijdens het gebruik.**
  - **voor het reinigen.**
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, maar pak de stekker vast.
- Raak de stekker niet met natte handen aan.
- **Gebruik bij het inleggen en uitnemen van voedsel in/uit de frituurmand geen metalen keukengerei om krassen op de coating te voorkomen.**
- Als het apparaat onjuist wordt bediend of wordt gebruikt voor een doel waarvoor het niet is bedoeld, kan geen aansprakelijkheid worden aanvaard voor eventuele schade.

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

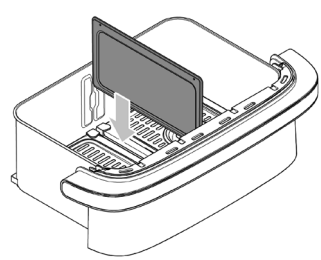
Vóór het eerste gebruik
- Verwijder voor de eerste in gebruikname alle verpakkingsresten en klevers van het apparaat. Verwijder het typeplaatje niet.
- Reinig het apparaat zoals beschreven onder *Reiniging en onderhoud*.
- Verwarm het apparaat met de frituurmand gedurende 30 minuten tot 200°C zonder inhoud, maar met de inzetmandjes en de scheidingswand, zodat de eigen geur van het apparaat kan verdwijnen (zie *Voorbereiding door tijd en temperatuur handmatig in te stellen*).
- Zorg voor voldoende ventilatie door geopende ramen of balkondeuren.
- Aansluitend het apparaat opnieuw schoonmaken zoals beschreven in *Reiniging en onderhoud*.

Standby
- Als het apparaat niet wordt gebruikt en er geen toets wordt ingedrukt, dan schakelt het apparaat na ca. 5 min in de standby-modus.

Bedieningsdisplay
- Met het bedieningsdisplay kan het apparaat worden in- en uitgeschakeld en kunnen de afzonderlijke functies worden geselecteerd. De geselecteerde functies lichten op of knipperen.

	Keuzetoetsen voor temperatuur hoger / lager
	Indicatie vooraf ingestelde temperatuur op het display in °C
	Keuzetoetsen Tijd hoger / lager
	Indicatie vooraf ingestelde tijd op het display in min
	Indicatie ventilator aan
SYNC FINISH	Weergave voor de Sync-finish-functie
SYNC-COOK	Weergave voor Sync-cook-functie
SYNC FINISH	Keuzetoets Sync-finish-functie
SYNC-COOK	Keuzetoets Sync-cook-functie
1	Keuzetoets Zone 1
2	Keuzetoets Zone 2
	Keuzetoets Max-zone
	Keuzetoets voorverwarmfunctie
	Keuzetoets Aan/Uit & Start/Stop
°C	Indicatie temperatuur in °C
MIN	Indicatie tijd in min
H	Weergave tijd in u (alleen droogfunctie)
	Weergave van automatische programma's

Apparaat voorbereiden
1. Plaats het apparaat op een droge, vlakke, slipvrije, hittebestendige ondergrond, die ook niet reageert met de rubberen voetjes.
2. Bereid het gerecht voor.
3. Neem de frituurmand eruit en plaats de inzetmandjes erin.
4. Als de zones afzonderlijk moeten worden gebruikt, steek dan de scheidingswand tussen de inzetmandjes.



5. Leg het voedsel in de frituurmand. Vul niet verder dan tot de markering “MAX”.
6. Plaats de frituurmand in de friteuse.

Schakel het apparaat in

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

De frituurmand kan in twee zones worden verdeeld om verschillende programma’s te laten draaien. Hiervoor moet de scheidingswand worden geïnstalleerd.

3. Voordat instellingen kunnen worden doorgevoerd, moet eerst een zone worden geselecteerd. Tik op de keuzetoets “1” of “2” om de instellingen voor zone “1” (links) of zone “2” (rechts) door te voeren. Tik op de keuzetoets “1 2“ om instellingen voor de gehele frituurmand (“Max Zone”) door te voeren. Er klinkt een signaaltoon en de keuzetoets van de betreffende zone knippert.

Opmerking! Als er na het inschakelen geen gebruik meer wordt gemaakt, wordt de stand-bystand geactiveerd. Vanuit de stand-bystand wordt eerst de handmatige selectie van kooktijd en temperatuur geopend.
Kookproces voor het verstrijken van de tijd beëindigen:
Druk ong. 3 seconden op de keuzetoets ⏯.
De ventilator loopt na het uitschakelen van het apparaat nog enige tijd door.
Gedurende deze tijd kunnen geen verdere instellingen worden gemaakt.

Tip!
De temperatuur en tijd worden voor zone 1 op het linker- en voor zone 2 op het rechterdisplay weergegeven. Wanneer de Max Zone is geselecteerd, dan wordt de temperatuur in de linker- en de kooktijd in de rechter display weergegeven.

Voorverwarmfunctie

1. Ga te werk zoals beschreven in “*Apparaat voorbereiden*” en “*Apparaat inschakelen*”.
2. Tik op de keuzetoets om de voorverwarmfunctie te activeren. De keuzetoets knippert.
3. Stel de temperatuur en tijd in door op de toetsen +/— of +/— te drukken.
4. Tik op de keuzetoets ⏯. De keuzetoetsen ⏯ en knipperen. Het apparaat verwarmt nu de geselecteerde zone voor.
5. Zodra het voorverwarmen is voltooid, klinken er drie signaaltonen. De temperatuur wordt nu gedurende de ingestelde tijd gehandhaafd. Elke minuut klinken er drie signaaltonen.

De bereiding kan nu per programma of handmatig beginnen.

Opmerking! Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinken er 4 signaaltonen en schakelt het apparaat over naar de standby-modus.

Bereiding met automatisch programma
Er zijn 11 automatische programma’s met vooraf ingestelde tijden en temperaturen beschikbaar.

1. Ga te werk zoals beschreven in *“Apparaat voorbereiden”* en *“Apparaat inschakelen”*.
2. Nadat het apparaat is ingeschakeld en de zone is geselecteerd, tikt u op de keuzetoetsen van de betreffende programma’s om tussen de programma’s te schakelen.
   Temperatuur en tijd worden afwisselend (bij gebruik met gescheiden zones) of permanent (bij gebruik met Max Zone) weergegeven.

Tip!
Als de temperatuur en tijd afzonderlijk moeten worden ingesteld, dan kan de gewenste temperatuur of tijd worden ingesteld door op de toetsen +/— of +/— te drukken.

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

Standaardinstellingen van de automatische programma’s

Symbool	Voedingsmiddel	Temperatuur	Tijd
	Frieten (diepvries)	200°C	18 min
	Kip	200 °C	22 min
	Biefstuk/ karbonades	180 °C	12 min
	Garnalen	180 °C	8 min
	kleine koekjes in voor de oven geschikte vormen	160 °C	15 min
	Groenten	160 °C	15 min

	Vis	180 °C	10 min
	Spiezen	180 °C	12 min
	Bevroren voedsel	180 °C	25 min
	Droogfunctie (alleen Max Zone)	50 °C	120 min
	Warmhoudfunctie	60 °C	60 min

Bereiding door handmatig instellen van tijd en temperatuur

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

Opmerking! De temperatuur wordt in stappen van 5 °C veranderd.
Temperatuurbereik:
Max Zne 40 tot 200°C.
Gescheiden zones 80 tot 200°C.
De temperatuur wordt in stappen van 5 °C in het bereik van 60 tot 200 °C veranderd.
De tijd wordt in stappen van één minuut tot 60 minuten gewijzigd.
Houd de toetsen + of — ingedrukt om ze snel heen en weer te laten lopen.

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

Kookproces onderbreken:

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

Doorgaan met koken:

2. Tik nogmaals op de keuzetoets ⏯.

Opmerking! Het bereidingsproces kan ook worden onderbroken door de frituurmand aan de handgreep uit het apparaat te nemen. Het programma wordt onderbroken en automatisch hervat zodra de frituurmand weer wordt teruggeplaatst.

Sync-finish-functie

De Sync-finish-functie maakt het mogelijk om de bereiding van het gerecht in beide zones op hetzelfde moment te beëindigen.

1. Ga te werk zoals beschreven in "*Apparaat voorbereiden*" en "*Apparaat inschakelen*".
2. Stel de programma's voor zone 1 en 2 in.
3. Tik op de keuzetoets "SYNC FINISH" om de functie te activeren. Het display "SYNC FINISH" knippert.
4. Tik op de keuzetoets ⏯. Het kookproces begint met de zone met de langere kooktijd. Na een signaaltoon begint het kookproces ook bij de andere zone.

Opmerking! Zelfs als de Sync-finish-functie is ingeschakeld, stoppen de frituurmanden om technische redenen hun programma met ongeveer 30 s vertraging.

Sync-cook-functie

De Sync-cook-functie kan worden gebruikt om de bereidingsinstellingen van de twee zones te synchroniseren.

1. Ga te werk zoals beschreven in "A*pparaat voorbereiden*" en "*Apparaat inschakelen*".
2. De gewenste instellingen voor een zone maken.
3. Tik op de keuzetoets "SYNC COOK". Er klinkt een signaaltoon, het display "SYNC COOK" brandt en de displays "1" en "2" knipperen. De bereidingsinstellingen zijn nu hetzelfde voor beide zones.
4. Tik op de keuzetoets ⏯. Het kookproces begint voor beide zones.

Tip!

Tik, om de Sync-cook-functie weer uit te schakelen, nogmaals op de keuzetoets "SYNC COOK". Het display "SYNC COOK" verdwijnt en de instellingen voor de zones kunnen weer afzonderlijk worden ingesteld.

Droogfunctie

Met behulp van de droogfunctie kunnen groenten en fruit worden gedroogd.
De functie is alleen beschikbaar als de Max Zone is geselecteerd. De scheidingswand kan nog steeds worden gebruikt om bijvoorbeeld 2 verschillende soorten vruchten te drogen.

1. Ga te werk zoals beschreven in "*Apparaat voorbereiden*" en "*Apparaat inschakelen*".
2. Tik op de keuzetoets 1|2 om de Max Zone te selecteren. De keuzetoets 1|2 knippert.
3. Tik op de keuzetoets om de droogfunctie te selecteren. De keuzetoets knippert. In het linker display wordt de temperatuur weergegeven in °C, in

het rechter display de tijd in u en min.

Opmerking! Standaard wordt een temperatuur van 50°C en een tijd van 120 min geselecteerd. Met behulp van de keuzetoetsen +/— of +/— kan de temperatuur in stappen van 5°C (40 – 100°C) en de tijd in stappen van 30 min (2:00 uur tot 24:00 uur) worden ingesteld.

4. Selecteer de gewenste temperatuur en tijd.
5. Tik op de keuzetoets ⏯ om de droogfunctie te starten.
6. Nadat de tijd is verstreken, klinken er 3 signaaltonen. De gedroogde groenten of fruit kunnen eruit worden genomen.

Opmerking! De benodigde tijd en temperatuur is afhankelijk van het watergehalte en kan dus sterk variëren.

Warmhoudfunctie
Na afloop van het geselecteerde programma kan de warmhoudfunctie worden gestart.
In de warmhoudfunctie kan alleen de tijd worden verkort. De temperatuur is vooraf ingesteld op 60 °C en kan niet worden gewijzigd.
1. Tik op de keuzetoets ⏯.
2. Druk herhaaldelijk op de keuzetoets MENU totdat de warmhoudfunctie is geselecteerd.
3. Indien nodig de warmhoudtijd — verkorten. Na de verkorting kan de tijd weer worden verhoogd tot 60 minuten.
4. Start de warmhoudfunctie met de keuzetoets ⏯. De warmhoudtijd kan binnen 60 minuten na het starten van het programma worden gewijzigd.

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

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

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

Afval weggooien



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

Freidora de aire caliente 9 l

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

Conexión
Conecte el dispositivo únicamente a una toma de corriente con toma de tierra debidamente instalada.
La tensión de la red debe coincidir con la que se indica en la placa de características del aparato.
Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CE.

Estructura
1. Carcasa
2. Pantalla de control
3. Cable eléctrico con clavija
4. Separador
5. Asa
6. Cesta de freír con canastillas
7. Placa de características (parte inferior de la unidad)

Instrucciones de seguridad
- Para evitar riesgos y cumplir con las normas de seguridad, las reparaciones del aparato y del cable de conexión solo pueden llevarse a cabo a través de nuestro servicio de atención al cliente. En caso de necesitar reparación, póngase en contacto telefónicamente o por correo electrónico con nuestro servicio de atención al cliente (consulte las direcciones en el folleto de garantía independiente o en www.severin.de).
- Antes de la limpieza, desenchufe el aparato y déjelo que se enfríe.
- Por motivos de seguridad eléctrica, la carcasa y el cable de conexión con clavija no deben ser tratados con líquidos ni sumergirse en ellos.
- Limpie las piezas desmontables con agua después de cada uso y séquelas bien.
- Para una información más detallada sobre la limpieza, consulte el apartado *Limpieza y Cuidado*.
- El aparato no debe utilizarse con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable, resistente a la temperatura y a las salpicaduras.
- **¡Advertencia!** ¡Riesgo de quemaduras! La superficie para la introducción de la cesta de freír y las ranuras de ventilación de la parte posterior del dispositivo están marcadas con la señal de advertencia ⚠ «Superficies calientes», que advierte del riesgo de quemaduras.
- No introduzca la mano dentro del aparato después de sacar el soporte de la cesta.
- Por las ranuras de ventilación situadas en la parte trasera del aparato (⚠) sale aire caliente y también al sacar el soporte de la cesta. ¡No toque el aparato ni se incline sobre él!
- Tanto la comida como la cesta de freír están calientes. Sujete la cesta para freír únicamente por el asa. No debe tocarse la comida hasta que se haya enfriado un poco.
- Coloque la cesta únicamente sobre superficies resistentes al calor.
- El aparato está diseñado para el uso doméstico.
  No está permitido el uso comercial, como por ejemplo

- en cocinas para personal en comercios, oficinas o entornos de trabajo similares.
- en explotaciones agrarias.
- por clientes de hoteles, moteles y otro tipo de alojamiento típicos
- en pensiones de alojamiento y desayuno.

- Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años si están constantemente supervisados.
- Puede ser utilizado por personas con discapacidad física, sensorial o mental o con falta de experiencia o conocimientos, siempre que estén supervisados o se les instruya sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los riesgos que pueden producirse.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- El aparato y el cable deben mantenerse alejados de los niños menores de 8 años, especialmente durante su uso y mientras se está enfriando.
- Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe peligro de asfixia.
- Utilice la freidora únicamente bajo supervisión.
- No utilice la freidora sin las canastillas en la cesta de freír.
- Antes de utilizar el aparato, siempre se debe comprobar que tanto la unidad principal como el cable de alimentación o cualquier accesorio no estén defectuosos. En el caso de que el aparato, por ejemplo, se haya caído al suelo o se haya tirado demasiado del cable de alimentación, puede presentar desperfectos externos no visibles. En este caso, no utilice el aparato y póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.
- No coloque el aparato debajo de muebles de cocina colgados, directamente en contacto con la pared o en una esquina.
- Se debe mantener una distancia mínima de 15 cm alrededor del aparato. Mantenga una distancia mínima de 30 cm con respecto a la pared posterior.
- El aparato se debe colocar de forma que la abertura de salida de aire situada en su parte posterior no apunte a ningún objeto sensible al calor, la grasa o la humedad, como el papel pintado, el cristal, paneles de muebles, etc.
- Retire de las proximidades del aparato los objetos inflamables.
- ¡No cubra las ranuras de ventilación!
- Si utiliza papel de horno o papel de aluminio, coloque encima el suficiente peso del alimento a cocinar. El papel de horno o el papel de aluminio sueltos pueden introducirse entre los elementos calefactores y encenderse. Recomendamos evitar el uso de papel de horno o papel de aluminio.
- Ni el aparato ni el cable de conexión deben acercarse demasiado a una placa caliente ni a una llama abierta. No deje que el cable de conexión cuelgue y manténgalo alejado de las piezas del aparato que se calienten.
- Deje que el aparato se enfríe totalmente antes de transportarlo.
- **Extraiga el enchufe de la red,**
  - **después de cada uso.**
  - **en caso de funcionamiento defectuoso durante el uso.**
  - **antes de cada limpieza.**
- Al desenchufarlo no tire del cable de alimentación, tire del enchufe.
- No toque el enchufe con las manos mojadas.
- **No se deben emplear utensilios de cocina de metal al añadir o retirar los alimentos de la cesta de freír, para no rayar el revestimiento.**
- Si el aparato se utiliza de forma incorrecta o para fines distintos a los previstos, no se aceptará ninguna responsabilidad por los daños que puedan producirse.

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

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

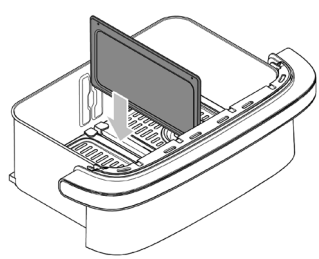
En espera
- Si el aparto no se utiliza y no se pulsa ningún botón, pasará al modo de espera pasados 5 min.

Pantalla de control
- Con la pantalla de control puede encenderse y apagarse el aparato, así como seleccionarse cada una de las funciones. Las funciones seleccionadas se iluminan o parpadean.

	Botón de selección para subir o bajar la temperatura
	Visualización en ºC en la pantalla de la temperatura preestablecida
	Tecla de selección: Aumentar/reducir el tiempo
	Visualización en min. en la pantalla del tiempo preestablecido
	Indicador de ventilador encendido
SYNC FINISH	Indicador de la función Sync-finish
SYNC-COOK	Indicador de la función Sync-cook

SYNC FINISH	Botón de selección de la función Sync-finish
SYNC-COOK	Botón de selección de la función Sync-cook
1	Botón de selección de zona 1
2	Botón de selección de zona 2
	Botón de selección Max-Zone
	Botón de selección de la función de precalentamiento
	Tecla de selección: Encendido/apagado e inicio/pausa
°C	Visualización de la temperatura en °C
MIN	Visualización del tiempo en min.
H	Visualización del tiempo en h (solo función de deshidratación)
	Indicador de programas automáticos

Preparación del aparato
1. Coloque el aparato sobre una superficie seca, plana, antideslizante y resistente al calor, que además no reaccione con las patas de goma.
2. Prepare los alimentos.
3. Saque la cesta de freír y coloque dentro las canastillas.
4. Si las zonas se van a utilizar por separado, coloque el separador entre las canastillas.



5. Introduzca los alimentos en la cesta para freír. No debe sobrepasarse la marca «MAX».
6. Coloque la cesta en la freidora.

Ponga el aparato en marcha

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

La cesta de freír se puede dividir en dos zonas para realizar diferentes programas. Para ello, se debe instalar el separador.

3. Antes de poder realizar ajustes, debe seleccionarse una zona. Pulse el botón de opción «1» o «2» para seleccionar ajustes para la zona «1» (izquierda) o la zona «2» (derecha). Pulse el botón de selección «1 2» para seleccionar ajustes para toda la cesta de freír ("Max Zone"). Suena un pitido y el botón de selección de la zona correspondiente parpadea.

¡Nota! Si no se utiliza después de haberla encendido, se activa el estado de espera. Desde el estado de espera, se abren en primer lugar la selección manual del tiempo de cocinado y la temperatura.
Finalizar el proceso de cocinado antes de tiempo:
Pulse el botón de selección ⏯ durante 3 segundos.
El ventilador seguirá funcionando durante un tiempo después de apagar el aparato.
Durante este tiempo, no se pueden realizar más ajustes.

¡Consejo!
La temperatura y el tiempo se muestran para la zona 1 en la pantalla izquierda y para la zona 2 en la derecha. Cuando se selecciona Max Zone, se muestra la temperatura en la pantalla izquierda y el tiempo de cocinado en la derecha.

Función de precalentamiento

1. Proceda como se describe en «*Preparación del aparato*» y «*Encendido del aparato*».
2. Pulse el botón para activar la función de precalentamiento. El botón de selección parpadea.
3. Seleccione la temperatura y el tiempo pulsando los botones +/— o +/— .
4. Pulse el botón de selección ⏯. Los botones de selección ⏯ y parpadean. El aparato precalienta la zona seleccionada.
5. Una vez finalizado el proceso de precalentamiento, se emitirán tres pitidos. La temperatura se mantiene durante el tiempo que se ha seleccionado. Suenan tres pitidos cada minuto.

La preparación puede comenzarse mediante un programa o manualmente.

¡Nota! Cuando haya transcurrido el tiempo seleccionado, se emitirán 4 pitidos y el aparato entrará en modo de espera.

Preparación con un programa automático

Hay 11 programas automáticos con tiempos y temperaturas preestablecidos.

1. Proceda como se describe en *«Preparación del aparato»* y *«Encendido del aparato»*.
2. Después de encender el aparato y seleccionar la zona, pulse los botones de selección de los programas correspondientes para cambiar entre los programas.
   La temperatura y el tiempo se muestran de forma alterna (cuando funciona con zonas separadas) o fija (cuando funciona con Max Zone).

¡Consejo!
Si hay que ajustar de modo individual la temperatura y el tiempo, pulsando los botones +/— o +/— puede ajustar la temperatura o el tiempo deseados.

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

Ajustes estándar de los programas automáticos

Símbolo	Alimento	Temperatura	Tiempo
	Patatas fritas (congeladas)	200 °C	18 min
	Pollo	200 °C	22 min
	Filete/chuletas	180 °C	12 min
	Langostinos	180 °C	8 min
	tartas pequeñas en moldes para horno	160 °C	15 min
	Verduras	160 °C	15 min
	Pescado	180 °C	10 min

	Brochetas	180 °C	12 min
	Alimentos congelados	180 °C	25 min
	Función de deshidratación (solo en Max-Zone)	50 °C	120 min
	Función de mantenimiento del calor	60 °C	60 min

Preparación con ajuste manual del tiempo y la temperatura

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

¡Nota! La temperatura se cambia en variaciones de 5 °C.
Intervalo de temperatura
Max-Zone de 40 a 200 °C.
Zonas separadas de 80 a 200 °C.
La temperatura se cambia en variaciones de 5 °C desde 60 a 200 °C.
El tiempo se cambia en variaciones de un minuto hasta 60 minutos.
Mantenga pulsados los botones + o — para que avancen y retrocedan rápidamente.

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

Interrumpir el proceso de cocinado:

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

Continuar el proceso de cocinado:

2. Pulse de nuevo el botón de selección ⏯.

¡Nota! El proceso de cocinado también se puede interrumpir sacando del aparato la cesta de freír por el asa. El programa se interrumpe y se reanuda automáticamente tan pronto como se vuelve a colocar la cesta para freír.

Función Sync-finish

La función Sync-finish permite finalizar la preparación de la comida en ambas zonas al mismo tiempo.

1. Proceda como se describe en «*Preparación del aparato*» y «*Encendido del aparato*».
2. Ajuste los programas para las zonas 1 y 2 respectivamente.
3. Pulse el botón de selección «SYNC FINISH» para activar la función. El indicador «SYNC FINISH» parpadea.
4. Pulse el botón de selección ⏯. El proceso de cocinado comienza para la zona con el tiempo de preparación más largo. Después de un pitido, el proceso de cocinado también comienza en la otra zona.

¡Nota! Incluso con la función Sync-finish activada, las zonas terminan su programa con unos 30 segundos de diferencia por razones técnicas.

Función Sync-cook

La función Sync-cook se puede utilizar para sincronizar los ajustes de preparación de las dos zonas.

1. Proceda como se describe en «*Preparación del aparato*» y «*Encendido del aparato*».
2. Realice los ajustes deseados para una zona.
3. Pulse el botón de selección «SYNC COOK». Suena un pitido, se ilumina el indicador «SYNC COOK» y los indicadores «1» y «2» parpadean. Los ajustes para la preparación son ahora los mismos para ambas zonas.
4. Pulse el botón de selección ⏯. El proceso de cocinado comienza para ambas zonas.

¡Consejo!

Para desactivar de nuevo la función Sync-cook, pulse de nuevo el botón de selección «SYNC COOK». El indicador «SYNC COOK» se apaga y los ajustes para las zonas se pueden volver a realizar por separado.

Función de deshidratación
Con la ayuda de la función de deshidratación se pueden deshidratar frutas y frutos.
La función solo está disponible cuando se selecciona Max-Zone. Sin embargo, puede utilizarse la separación, por ejemplo, para deshidratar 2 frutos diferentes.

1. Proceda como se describe en «*Preparación del aparato*» y «*Encendido del aparato*».
2. Pulse el botón 1|2 para seleccionar Max-Zone. El botón de selección 1|2 parpadea.
3. Pulse el botón para seleccionar la función de deshidratación. El botón de selección parpadea. En la pantalla izquierda se muestra la temperatura en °C y en la derecha el tiempo en h y min.

¡Nota! De forma predeterminada, se selecciona una temperatura de 50 °C y un tiempo de 120 min. Con la ayuda de los botones de selección +/— o +/— puede ajustarse la temperatura con variaciones de 5 °C (40 – 100 °C) y el tiempo con variaciones de 30 minutos (2:00 h a 24:00 h).

4. Seleccione la temperatura y el tiempo deseados.
5. Pulse el botón de selección para iniciar la función de deshidratación.
6. Una vez transcurrido el tiempo, se emitirán 3 pitidos. Los frutos o la fruta deshidratados se pueden retirar.

¡Nota! El tiempo y la temperatura necesarios dependen del contenido de agua y, por lo tanto, pueden variar considerablemente

Función de mantenimiento del calor
Una vez finalizado el programa seleccionado, se puede iniciar la función de mantenimiento del calor.
En la función de mantenimiento del calor solo se puede acortar el tiempo. La temperatura está preajustada a 60 °C y no se puede cambiar.

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

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

Consejos de preparación

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

Limpieza y cuidado

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

Eliminación



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

Friggitrice ad aria 9 l

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

Collegamento
Collegare il dispositivo solo a una presa con protezione di terra correttamente installata.
La tensione di rete deve corrispondere alla tensione specificata sulla targhetta del dispositivo.
Il dispositivo è conforme alle direttive previste per il marchio CE.

Descrizione
1. Apparecchio principale
2. Display di commando
3. Cavo di alimentazione con spina
4. Parete divisoria
5. Manico
6. Cestello per friggere con inserti
7. Targhetta identificativa (sotto l'apparecchio)

Avvertenze di sicurezza
- Per evitare pericoli e rispettare le norme di sicurezza, le riparazioni dell'apparecchio e del cavo di collegamento possono essere eseguite solo dal nostro servizio clienti. Pertanto, in caso di riparazione, contattare il nostro servizio clienti per telefono o via e-mail (vedere i contatti dell'assistenza nel libretto di garanzia separato o sul sito web www.severin.de).
- Prima della pulizia, estrarre la spina di alimentazione e lasciare raffreddare il dispositivo.
- Per ragioni di sicurezza elettrica, l'apparecchio principale e il cavo di alimentazione con spina non devono essere trattati con liquidi e nemmeno immersi in essi.
- Dopo ogni impiego, pulire i singoli componenti rimovibili con acqua calda e asciugarli accuratamente.
- I dettagli delle operazioni di pulizia sono disponibili nel paragrafo *Pulizia e manutenzione*.
- L'apparecchio non è concepito per essere utilizzato con un timer esterno o sistemi di comando a distanza separati.
- Poggiate l'apparecchio su una base stabile, termoresistente e riparata dagli spruzzi.
- **Avvertenza!** Pericolo di ustioni! La superficie di inserimento per il cestello per friggere e le fessure di ventilazione sul retro dell'apparecchio sono contrassegnate con l'etichetta  "Superfici calde", che richiama l'attenzione sul rischio di ustioni.
- Dopo aver tolto il portacestello non rimetterlo nell'apparecchio aperto.
- Al momento della rimozione del portacestello, fuoriesce del vapore bollente dalle fessure di ventilazione e nel retro () dell'apparecchio. Non afferrate né piegatevi sull'apparecchio!
- Sia gli alimenti che il cestello per friggere raggiungono temperature elevate. Afferrare la vaschetta per frittura esclusivamente dal manico. Non toccare gli alimenti, ma attendere qualche minuto per consentirne il raffreddamento.
- Poggiate la vaschetta per frittura esclusivamente su superfici resistenti al calore.

- L'apparecchio è destinato all'uso domestico.
  Non è consentito un uso commerciale, come ad esempio
  - nelle cucine dello staff di negozi, uffici e ambienti di lavoro simili,
  - nelle aziende agricole,
  - da clienti di alberghi, motel e stabilimenti simili,
  - nei bed and breakfast.
- L'apparecchio non può essere utilizzato da bambini di età compresa tra 0 e 8 anni.
- Può essere utilizzato dai bambini dagli 8 anni in su, purché siano continuamente sotto sorveglianza.
- Può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e/o conoscenza, se vengono supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se hanno compreso i rischi connessi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo di collegamento lontani dai bambini al di sotto degli 8 anni, specialmente durante l'utilizzo e il periodo di raffreddamento.
- Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini. Sussiste, tra l'altro il rischio di soffocamento!
- Utilizzare la friggitrice esclusivamente sotto sorveglianza.
- Non utilizzare la friggitrice senza inserti nel cestello per friggere.
- Prima della messa in funzione, controllare l'intero apparecchio, compreso il cavo di collegamento e gli eventuali accessori, per verificare che non vi siano difetti o danni che ne potrebbero compromettere la sicurezza funzionale. Se l'apparecchio, ad esempio, è caduto a terra o la spina è stata scollegata dalla presa tirando il cavo di alimentazione, potrebbero esserci dei danni non visibili dall'esterno. In questi casi, non mettete in funzione l'apparecchio e contattate il nostro servizio clienti.
- Non collocate l'apparecchio al di sotto di mobili pensili, direttamente contro una parete o in un angolo.
- Mantenete da tutti i lati dell'apparecchio una distanza minima di 15 cm. Mantenere una distanza minima di 30 cm dalla parete posteriore.
- Installate l'apparecchio in modo tale che lo scarico dell'aria sul retro dell'apparecchio non sia diretto verso oggetti sensibili a calore, grasso o umidità, come tappezzerie, lastre di vetro, superfici di mobili, ecc.
- Rimuovete gli oggetti anche lievemente infiammabili posti nelle vicinanze dell'apparecchio.
- Non coprite gli sfiati sull'apparecchio!
- Quando si utilizza carta da forno o fogli di alluminio, appesantirli sufficientemente con gli alimenti da cuocere. La carta da forno sfusa o il foglio di alluminio possono penetrare negli elementi riscaldanti e infiammarsi. Si consiglia di non utilizzare carta da forno e fogli di alluminio.
- Né l'apparecchio né il cavo di collegamento devono avvicinarsi troppo a piastre di cottura o a fiamme libere. Non lasciate pendere liberamente il cavo di alimentazione e tenetelo lontano dagli elementi riscaldanti.
- Prima di trasportare l'apparecchio, è necessario, innanzitutto, che lo lasciate raffreddare bene.
- **Scollegare la spina di alimentazione,**
  - **dopo ogni utilizzo.**
  - **in caso di malfunzionamenti durante il funzionamento,**
  - **prima di ogni pulizia.**
- Evitare di scollegare la spina di alimentazione dalla presa tirandola per il cavo, bensì rimuoverla afferrandola dagli appositi punti di presa.
- Non toccate la spina di alimentazione con le mani umide.
- **Non utilizzare utensili da cucina in metallo quando si dispongono gli alimenti nel cestello per friggere e si prelevano da quest'ultimo per evitare di graffiare il rivestimento.**

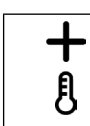
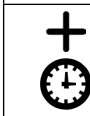
- Se l'apparecchio viene utilizzato in modo scorretto o per scopi diversi da quelli previsti, non ci si assume alcuna responsabilità per eventuali danni che possono verificarsi.

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

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

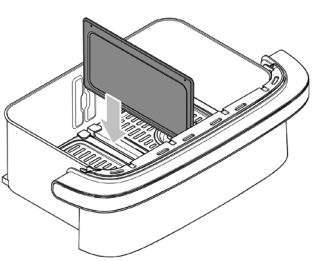
Stand-by
- Se l'apparecchio non viene utilizzato e non viene premuto alcun tasto, lo stesso entra in modalità standby dopo circa 5 minuti.

Display di commando
- Dal display di comando è possibile accendere e spegnere l'apparecchio e selezionare le singole funzioni. Le funzioni selezionate si illuminano o lampeggiano.

	Pulsanti di selezione della temperatura (più alta/ più bassa)
	Indicazione della temperatura preimpostata sul display in °C
	Pulsanti di selezione del tempo (più/ meno)
	Indicazione del tempo preimpostato sul display in min

	Indicatore ventola accesa
SYNC FINISH	Indicatore della funzione Sync-finish
SYNC-COOK	Indicatore della funzione Sync-cook
SYNC FINISH	Tasto di selezione della funzione Sync-finish
SYNC-COOK	Tasto di selezione della funzione Sync-cook
1	Tasto di selezione zona 1
2	Tasto di selezione zona 2
	Selettore zona max
	Selettore funzione preriscaldamento
	Pulsante Accensione/Spegnimento e Avvio/Arresto
°C	Indicazione della temperatura in °C
MIN	Tempo di visualizzazione in min
H	Tempo di visualizzazione in h (solo per la funzione di essiccazione)
	Indicazione dei programmi automatici

Predisposizione dell'apparecchio
1. Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta, piana, antiscivolo, resistente al calore e che non possa graffiarsi a causa dei piedini in gomma.
2. Preparare gli alimenti.
3. Rimuovere il cestello per friggere e inserire gli inserti.
4. Se le zone devono essere utilizzate singolarmente, inserire la parete divisoria tra gli inserti.



5. Riempire il cestello da frittura con gli alimenti. Non superare la tacca “MAX”.
6. Inserire il cestello da frittura nella friggitrice.

Accensione dell’apparecchio

1. Inserire la spina di alimentazione nella presa. Tutte le icone sul display si illuminano brevemente e vengono emessi 2 brevi segnali acustici. Il tasto di selezione ⏯ rimane acceso in modo fisso.
2. Toccare il tasto di selezione ⏯. Sul display a questo punto viene visualizzata in modo alternato la selezione del tempo di cottura e della temperatura per le rispettive zone e lampeggia.

Il cestello per friggere può essere suddiviso in due zone per eseguire programmi diversi. A tal fine deve essere installata la parete divisoria.

3. Prima di poter effettuare le impostazioni, è necessario selezionare una zona. Toccare il tasto di selezione “1” o “2” per effettuare le impostazioni per la zona “1” (sinistra) o la zona “2” (destra). Toccare il tasto di selezione “1 2” per effettuare le impostazioni per l’intero cestello per friggere (“Zona Max”). Viene emesso un segnale acustico e il tasto di selezione della zona corrispondente lampeggia.

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

Suggerimento!
Temperatura e tempo vengono visualizzati per la zona 1 nel display a sinistra e per la zona 2 nel display a destra. Se è selezionata la zona Max, la temperatura viene visualizzata sul display di sinistra e il tempo di cottura sul display di destra.

Funzione preriscaldamento

1. Attenersi alle istruzioni riportate nella sezione “Preparazione dell’apparecchio” e “Accensione dell’apparecchio”.
2. Toccare il tasto di selezione per attivare la funzione di preriscaldamento. Il tasto di selezione lampeggia.
3. Impostare la temperatura e il tempo premendo i tasti + / − o + / − .
4. Toccare il tasto di selezione ⏯. I tasti di selezione ⏯ e lampeggiano. L’apparecchio preriscalda la zona selezionata.
5. Non appena il processo di preriscaldamento è terminato, vengono emessi tre segnali acustici. La temperatura a questo punto viene mantenuta per la durata del tempo impostato. Ogni minuto vengono emessi tre segnali acustici.

La preparazione ora può iniziare con un programma o manualmente.

Attenzione! Al termine del tempo impostato, vengono emessi 4 segnali acustici e l’apparecchio entra in modalità standby.

Preparazione con programma automatico
Sono disponibili 11 programmi automatici con tempi e temperature preimpostate.

1. Procedere come descritto in *“Preparazione dell’apparecchio”* e *“Accensione dell’apparecchio”*.
2. 2. Dopo aver acceso l’apparecchio e selezionato la zona, toccare i tasti di selezione dei rispettivi programmi per passare da un programma all’altro. Temperatura e tempo vengono visualizzati in modo alternato (in caso di funzionamento con zone separate) o in modo permanente (in caso di funzionamento con zona Max).

Suggerimento!
Per impostare singolarmente la temperatura e la durata, premere il tasto + / − o + / − .

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

Impostazioni predefinite dei programmi automatici

Simbolo	Cibo	Temperatura	Tempo
	Patatine fritte (surgelate)	200 °C	18 min
	Pollo	200 °C	22 min
	Bistecca/braciole	180 °C	12 min
	Gamberetti	180 °C	8 min

	Cupcake in stampi per dolci adatti al forno	160 °C	15 min
	Verdure	160 °C	15 min
	Pesce	180 °C	10 min
	Spiedini	180 °C	12 min
	Alimenti surgelati	180 °C	25 min
	Funzione di essiccazione (solo per la zona Max)	50 °C	120 min
	Funzione di mantenimento del calore	60 °C	60 min

Preparazione mediante impostazione manuale di tempo e temperatura

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

Attenzione! La temperatura viene modificata con incrementi di 5 °C.
Intervallo di temperatura:
Zona Max da 40 a 200 °C.
Zone separate da 80 a 200 °C.
La temperatura viene modificata con incrementi di 5 °C nell'intervallo da 60 a 200 °C.
Il tempo viene modificato con incrementi di minuti nell'intervallo da un minuto a 60 minuti.
Tenere premuti i tasti + o − per scorrere rapidamente avanti e indietro.

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

Interruzione della cottura:

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

Prosecuzione della cottura:

2. Toccare nuovamente il tasto di selezione ⏯.

Attenzione! Il processo di cottura può anche essere interrotto rimuovendo il cestello per friggere dall'apparecchio. Il programma si interrompe e riprende automaticamente non appena il cestello per friggere viene reinserito.

Funzione Sync-finish

La funzione Sync-finish permette di terminare la preparazione degli alimenti in entrambe le zone contemporaneamente.

1. Attenersi alle istruzioni riportate nella sezione "*Preparazione dell'apparecchio*" e "*Accensione dell'apparecchio*".
2. Impostare rispettivamente i programmi per la zona 1 e 2.
3. Toccare il tasto di selezione "SYNC FINISH" per attivare la funzione. L'indicatore "SYNC FINISH" lampeggia.
4. Toccare il tasto di selezione ⏯. Il processo di cottura inizia per la zona con il tempo di cottura più lungo. Dopo un segnale acustico, il processo di cottura inizia anche per l'altra zona.

Attenzione! Anche con la funzione Sync-finish attivata, le zone terminano il loro programma con un ritardo di circa 30 secondi per motivi tecnici.

Funzione Sync-cook

La funzione Sync-cook può essere utilizzata per sincronizzare le impostazioni di preparazione delle due zone.

1. Attenersi alle istruzioni riportate nella sezione "*Preparazione dell'apparecchio*" e "*Accensione dell'apparecchio*".
2. Effettuare le impostazioni desiderate per una zona.
3. Toccare il tasto di selezione "SYNC COOK". Viene emesso un segnale acustico, l'indicatore "SYNC COOK" si accende e gli indicatori "1" e "2" lampeggiano. Le impostazioni di preparazione sono ora le stesse per entrambe le zone.
4. Toccare il tasto di selezione ⏯. Il processo di cottura inizia per entrambe le zone.

Suggerimento!
Per disattivare nuovamente la funzione Sync-cook, toccare nuovamente il tasto di selezione “SYNC COOK”. L’indicatore “SYNC COOK” si spegne e le impostazioni per le zone possono essere nuovamente effettuate separatamente.

Funzione di essiccazione
Tramite la funzione di essiccazione, è possibile essiccare frutta e verdura.
La funzione è disponibile solo se è selezionata la zona Max. La parete divisoria può comunque essere utilizzata per essiccare, ad esempio, 2 frutti diversi.
1. Attenersi alle istruzioni riportate nella sezione “Preparazione dell’apparecchio” e “Accensione dell’apparecchio”.
2. Toccare il tasto di selezione 1 2 per selezionare la zona Max. Il tasto di selezione 1 2 lampeggia.
3. Toccare il tasto di selezione per selezionare la funzione di essiccazione. Il tasto di selezione lampeggia. Nel display a sinistra viene mostrata la temperatura in °C, nel display a destra il tempo in h e min.

Attenzione! Per impostazione predefinita, viene selezionata una temperatura di 50°C e un tempo di 120 min. Mediante i tasti di selezione + / – o + / – è possibile impostare la temperatura con incrementi di 5 °C (40 - 100 °C) e l’ora con incrementi di 30 minuti (da 2:00 h a 24:00 h).

4. Selezionare la temperatura e l’ora desiderate.
5. Toccare il tasto di selezione ▶II per avviare la funzione di essiccazione.
6. Al termine del tempo, vengono emessi 3 segnali acustici. La frutta o la verdura essiccate possono essere rimosse.

Attenzione! Il tempo e la temperatura necessari dipendono dal contenuto di acqua, pertanto possono variare notevolmente.

Funzione di mantenimento del calore
Al termine del programma selezionato, è possibile avviare la funzione di mantenimento del calore.
Nella funzione di mantenimento del calore è possibile ridurre solo il tempo. La temperatura è preimpostata a 60 °C e non può essere modificata.
1. Toccare il tasto di selezione ▶II.
2. Toccare più volte il tasto di selezione MENU finché la funzione di mantenimento del calore non viene selezionata.
3. Se necessario, ridurre il tempo di mantenimento del calore con –.
   Dopo la riduzione, il tempo può essere nuovamente aumentato a 60 minuti.
4. Avviare la funzione di mantenimento del calore con il tasto di selezione ▶II.
   Il tempo di mantenimento del calore può essere modificato entro 60 minuti dall’avvio del programma.

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

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

Pulizia e cura
- Prima della pulizia, estraete la spina di alimentazione e lasciate raffreddare completamente la friggitrice.
- **Attenzione!** Pericolo di scossa elettrica! Per ragioni di sicurezza elettrica, l’apparecchio principale e il cavo di alimentazione non devono essere trattati con liquidi e nemmeno immersi in essi!
- **Attenzione!** Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi per non graffiare l’alloggiamento e il rivestimento ceramico del cestello per friggere, degli inserti e della parete divisoria.
- **Attenzione!** Tutte le parti rimovibili possono essere lavate in lavastoviglie. Tuttavia, poiché il sale del detergente per lavastoviglie può danneggiare il rivestimento antiaderente con una pulizia frequente, si consiglia una pulizia delicata a mano.
- Rimuovere gli inserti sull’impugnatura in silicone dal cestello per friggere.
- Pulire il cestello per friggere e l’inserto con acqua calda e asciugarli accuratamente.
- Pulite con un panno umido l’alloggiamento e la superficie di inserimento per la vaschetta di frittura.

Smaltimento

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

Varmluftsairfryer 9 l

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

Tilslutning
Apparatet skal tilsluttes en korrekt installeret og sikret stikkontakt.
Netspændingen på brugsstedet skal modsvare angivelserne på typepladen.
Apparatet lever op til de direktiver, der er bindende for CE-mærkningen.

Oversigt
1. Kabinet
2. Kontrolpanel
3. Ledning med stik
4. Skillevæg
5. Håndtag
6. Friturekurv med kurvindsatser
7. Typeskilt (på undersiden)

Sikkerhedsinstruktioner
- For at undgå farer og overholde sikkerhedsbestemmelserne, må reparation af enheden og ledningen kun udføres af vores kundeservice. Ved behov for reparation bedes du kontakte vores kundeservice pr. telefon eller e-mail (serviceadressen finder du i det separate garantihæfte eller på www.severin.de).
- Tag stikket ud af kontakten, og lad enheden køle af inden rengøringen.
- Pga. risikoen for elektrisk stød må kabinettet og ledningen ikke behandles med væsker eller nedsænkes i væske.
- Efter hver brug vaskes de aftagelige enkeltdele i varmt opvaskevand og tørres omhyggeligt.
- Nærmere anvisninger om rengøring findes i *afsnittet Rengøring og vedligeholdelse*.
- Apparatet er ikke egnet til brug med en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Stil apparatet på et stabilt, temperaturbestandigt underlag, der er uimodtageligt for stænk.
- **Advarsel!** Skoldningsfare! Indføringsområdet for friturekurven og ventilationsåbningerne på bagsiden af apparatet er markeret med advarselsskiltet "Varme overflader", som gør opmærksom på skoldningsfaren.
- Tag ikke fat i det åbne apparat efter udtagning af kurven.
- Der kommer varm damp ud af luftsprækkerne på apparatets bagside () samt under udtagning af kurven. Ræk ikke ind over apparatet, og bøj dig ikke ind over det!
- Både maden og friturekurven er varm. Tag kun fat i friturekurven ved grebet. Tag ikke fat i madvarerne, før de er kølet lidt af.
- Stil friturekurven på et varmebestandigt underlag.
- Apparatet er beregnet til at blive brugt i husholdningen.
  Kommerciel brug er ikke tilladt.
  - i personalekøkkener i butikker, kontorer og andre lignende arbejdsmiljøer,
  - i landbohusholdninger,
  - af gæster på hoteller, moteller og i andre typiske boligmiljøer,
  - i bed and breakfasts.
- Apparatet må ikke benyttes af børn i

alderen 0-8 år.
- Apparatat kan anvendes af børn over 8 år, såfremt de er under konstant opsyn.
- Det kan anvendes af personer med nedsatte fysiske, motoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, såfremt de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug og har forstået de dermed forbundne farer.
- Børn må ikke lege med enheden.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Hold apparatet og ledningen udenfor rækkevidde af børn under 8 år, især under brugen og afkølingen.
- Hold indpakningsmaterialerne udenfor børns rækkevidde. Der er risiko for kvælning!
- Hold øje med airfryeren under brugen.
- Airfryeren må ikke anvendes uden kurvindsats i friturekurven.
- Før du tager enheden i brug, skal du kontrollere hele enheden, inklusive dens ledning og alt tilbehøret, for fejl og skader, der kan forringe dens funktionsdygtighed. Hvis enheden er faldet på gulvet, eller der er trukket i ledningen, kan der forekomme skader, der ikke er synlige udefra. I så fald må apparatet ikke benyttes. Du bedes i stedet kontakte vores kundeservice.
- Apparatet må ikke placeres i et hængeskab, direkte op mod en væg eller i et hjørne.
- Sørg for mindst 15 cm frirum på alle sider. Hold en minimumsafstand på 30 cm fra bagvæggen.
- Placér apparatet på en sådan måde, at bagpanelet ikke vender ind mod varme-, fedt- eller fugtfølsomme flader som fx tapet, glasplader, møbler osv.
- Hold brændbare genstande på afstand af apparatet.
- Apparatets luftsprækker må ikke tildækkes!
- Når du bruger bagepapir eller aluminiumsfolie, skal du tynge dem tilstrækkeligt ned med den mad, der skal tilberedes. Løst bagepapir eller aluminiumsfolie kan komme ind i varmeelementerne og antændes. Vi anbefaler, at du undgår at bruge bagepapir og aluminiumsfolie.
- Hverken apparatet eller tilslutningskablet må komme for tæt på en varmeplade eller åben ild. Lad ikke ledningen hænge ned, og hold den på afstand af varme dele.
- Lad apparatet køle helt af, inden det transporteres.
- **Træk stikket ud af kontakten,**
  - **efter hver brug,**
  - **i tilfælde af funktionsfejl under driften,**
  - **inden hver rengøring.**
- Tag ikke stikket ud af kontakten ved at trække i ledningen, men tag fat i selve stikket.
- Tag ikke fat i stikket med våde hænder.
- **Undlad at anvende metalredskaber ved påfyldning og udtagning af madvarer i friturekurven. Derved undgår du at ridse belægningen.**
- Hvis enheden bruges forkert eller til et formål, som den ikke er beregnet til, tages der intet ansvar for eventuelle skader, der måtte opstå.

Anvendelsesformål
- Apparatet er udelukkende beregnet til tilberedning af levnedsmidler. Enhver anden anvendelse regnes som forkert og kan medføre alvorlig personskade eller skade på apparatet.
- Apparatet er ikke beregnet til stegning med olie eller fedt, som det ellers er sædvanligt med almindelige fritureapparater.
- Apparatet må kun benyttes inden døre.
- Apparatet er ikke egnet til opvarmning af vand.

Før den første brug
- Før første ibrugtagning skal du fjerne alle rester af indpakningen samt alle klistermærker fra apparatet. Fjern ikke typeskiltet.
- Rengør apparatet som beskrevet under *Rengøring og pleje*.
- Opvarm apparatet med friturekurven i 30 minutter til 200 °C uden indhold, men med kurvindsatserne og skillevæggen, så apparatets iboende lugt kan aftage (se *Tilberedning ved manuel indstilling af tid og temperatur*).
- Sørg for tilstrækkelig udluftning ved at lade et vindue eller en altandør stå åben.
- Rengør til slut apparatet igen, som beskrevet i afsnittet *Rengøring og pleje*.

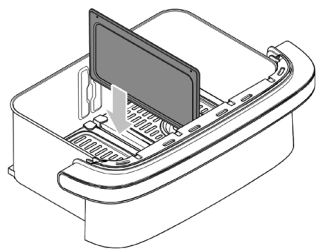
Standby
- Hvis apparatet ikke bruges, og der ikke trykkes på nogen knap, skifter apparatet til standbytilstand efter ca. 5 minutter.

Kontrolpanel
- Apparatet tændes og slukkes med tasterne på kontrolpanelet. Her vælges ligeledes de enkelte funktioner. De valgte funktioner lyser eller blinker på displayet.

+ / −	Taster - Øg / sænk temperatur
	Vis forudindstillet temperatur i displayet i °C
+ / −	Taster - Forlæng / forkort tid
	Vis forudindstillet tid i displayet i min.
	Ventilator på displayet
SYNC FINISH	Display til synkroniseringsafslutning
SYNC-COOK	Display til synkroniseringstilberedning
SYNC FINISH	Knap til synkroniseringsafslutning
SYNC-COOK	Knap til ynkroniseringstilberedning
1	Taster – Zone 1
2	Taster – Zone 2
1 2	Taster – Maks. zone
	Taster – Forvarmning
▶II ⏻	Taster - Tænd / sluk & Start / Stop
°C	Vis temperatur i °C
MIN	Vis tid i min.
H	Visningstid i timer (kun tørrefunktion)
	Ikoner for automatiske programmer

Klargøring af apparatet

1. Placer apparatet på en tør, jævn, skridsikker, varmebestandig overflade, der heller ikke reagerer med gummifødderne.
2. Forbered maden, der skal tilberedes.
3. Fjern friturekurven, og placer kurvindsatserne indeni.
4. Hvis zonerne skal bruges individuelt, skal du indsætte skillevæggen mellem kurvindsatserne.



5. Fyld madvarerne i friturekurven. Markeringen „MAX“ må ikke overskrides.
6. Sæt friturekurven i frituregryden.

Tænd for apparatet

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

Friturekurven kan opdeles i to zoner for at køre forskellige programmer. Skillevæggen skal monteres til dette formål.

3. Før der kan foretages indstillinger, skal der først vælges en zone. Tryk på tasten “1” eller “2” for at foretage indstillinger for zone “1” (til venstre) eller zone “2” (til højre). Tryk på tasten “1 2“ for at foretage indstillinger for hele friturekurven (“Maks. zone”). Et bip lyder, og tasten for den tilsvarende zone blinker.

Bemærk! Hvis ingen yderligere brug finder sted efter tænding, aktiveres standbytilstanden. Fra standbytilstanden åbnes det manuelle valg af tilberedningstid og temperatur først.
Afslut tilberedningen, før tiden udløber:
Tryk på tasten ▶II ⏻ i ca. 3 sekunder.
Ventilatoren vil fortsætte med at køre i nogen tid, efter at apparatet er blevet slukket.
Der kan ikke foretages yderligere indstillinger i dette tidsrum.

Tip!
Temperatur og tid vises i venstre display for zone 1 og i højre display for zone 2. Når Maks. zone er valgt, vises temperaturen i venstre display og tilberedningstiden i højre display.

Forvarmning
1. Gå frem som beskrevet i afsnittene "*Klargøring af apparatet*" og "*Tænd for apparatet*".
2. Tryk på tasten for at aktivere forvarmningsfunktionen. Tasten blinker.
3. Indstil temperatur og tid ved at trykke på tasterne +/— eller +/— .
4. Tryk på tasten . Tasten og blinker. Apparatet forvarmer den valgte zone.
5. Så snart forvarmningsprocessen er færdig, lyder der tre bip. Temperaturen opretholdes nu i hele den indstillede tid. Tre bip lyder hvert minut.

Tilberedningen kan nu starte med et program eller manuelt.

Bemærk! Når den indstillede tid er gået, høres der 4 bip, og apparatet skifter til standbytilstand.

Tilberedning med automatisk program
Der er 11 automatiske programmer med forudindstillede tider og temperaturer til rådighed.
1. Procedure som beskrevet under *"Klargøring af apparatet"* og *"Tænd for apparatet"*.
2. Når du har tændt apparatet og valgt zonen, skal du trykke på tasterne for de respektive programmer for at skifte mellem programmerne.
   Temperatur og tid vises skiftevis (ved drift med separate zoner) eller permanent (ved drift med Maks. zone).

Tip!
Hvis temperatur og tid skal justeres individuelt, skal du trykke på tasten +/— eller +/— for at indstille den ønskede temperatur eller tid.

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

Standardindstillingerne for de automatiske programmer

Symbol	Madvare	Temperatur	Tid
	Pommes frites (dybfrosne)	200 °C	18 min.
	Kylling	200 °C	22 min.
	Bøf/koteletter	180 °C	12 min.
	Rejer	180 °C	8 min.
	Små kager i bageovnsegnede kageforme	160 °C	15 min.
	Grøntsager	160 °C	15 min.
	Fisk	180 °C	10 min.
	Spyd	180 °C	12 min
	Frosne fødevarer	180 °C	25 min.
	Tørrefunktion (kun Maks. zone)	50 °C	120 min
	Hold-varm-funktion	60 °C	60 min.

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

Bemærk! Temperaturen ændres i trin på 5 °C.
Temperaturområde:
Maks. zone 40 til 200 °C.
Separate zoner 80 til 200 °C.
Temperaturen ændres i trin på 5 °C i intervallet 60 til 200 °C.
Tiden ændres i minutintervaller fra 1 minut til 60 minutter.
Tryk på + eller — for at skifte hurtigt frem og tilbage.

4. Tryk på tasten ▶II/⏻.
   ➲ Maden er tilberedt. På displayet lyser skiftevis temperaturen og den resterende tilberedningstid. Tasten ▶II/⏻ lyser konstant og indikerer sammen med displayet drift. Tilberedningstiden og temperaturen kan ændres når som helst under drift som beskrevet ovenfor.
   Når tiden er udløbet, lyder en signaltone.
5. Fortsæt som beskrevet under "*Tilberedning med automatisk program*".

Afbryd tilberedningsprocessen:
1. Under drift skal du trykke på tasten ▶II/⏻. Opvarmningsprocessen afbrydes, tiden stoppes, og tasten ▶II/⏻ blinker. I løbet af denne tid vil ventilatoren fortsætte med at køre i et par sekunder.

Fortsæt tilberedningsprocessen:
2. Tryk på tasten ▶II/⏻ igen.

Bemærk! Tilberedningsprocessen kan også afbrydes ved at fjerne en friturekurv fra apparatet ved hjælp af håndtaget. Programmet afbrydes og genoptages automatisk, så snart friturekurven genindsættes.

Synkroniseringsafslutning
Synkroniseringsafslutning gør det muligt at afslutte tilberedningen af maden i begge zoner på samme tid.
1. Gå frem som beskrevet i afsnittene "*Klargøring af apparatet*" og "*Tænd for apparatet*".
2. Indstil programmerne for henholdsvis zone 1 og 2.
3. Tryk på knappen "SYNKRONISERINGSAFSLUTNING" for at aktivere funktionen. Indikatoren "SYNKRONISERINGSAFSLUTNING" blinker.
4. Tryk på tasten ▶II/⏻. Tilberedningsprocessen starter for zonen med den længste tilberedningstid. Efter et bip starter tilberedningsprocessen også i den anden zone.

Bemærk! Selv når synkroniseringsafslutning er aktiveret, afslutter zonerne deres program med en forsinkelse på ca. 30 sek. af tekniske årsager.

Synkroniseringstilberedning
Synkroniseringstilberedning kan bruges til at synkronisere tilberedningsindstillingerne for de to zoner.
1. Gå frem som beskrevet i afsnittene "*Klargøring af apparatet*" og "*Tænd for apparatet*".
2. Foretag de ønskede indstillinger for en zone.
3. Tryk på knappen "SYNKRONISERINGSTILBEREDNING". Et bip lyder, indikatoren "SYNKRONISERINGSTILBEREDNING" lyser, og indikatorerne "1" og "2" blinker. Forberedelsesindstillingerne er nu de samme for begge zoner.
4. Tryk på tasten ▶II/⏻. Tilberedningsprocessen starter for begge zoner.

Tip!
Tryk på knappen "SYNKRONISERINGSTILBEREDNING" igen for at deaktivere synkroniseringsfunktionen igen. Indikatoren "SYNKRONISERINGSTILBEREDNING" forsvinder, og indstillingerne for zonerne kan foretages separat igen.

Tørrefunktion
Frugt og grøntsager kan tørres ved hjælp af tørrefunktionen.
Funktionen er kun tilgængelig, når Maks. zone er valgt. Skillevæggen kan stadig bruges til f.eks. at tørre 2 forskellige frugter.
1. Gå frem som beskrevet i afsnittene "*Klargøring af apparatet*" og "*Tænd for apparatet*".
2. Tryk på tasten 1|2 for at vælge Maks. zone. Tasten 1|2 blinker.
3. Tryk på tasten for at vælge tørrefunktionen. Tasten blinker. Det venstre display viser temperaturen i °C, og det højre display viser tiden i timer og min.

Bemærk! Som standard vælges en temperatur på 50 °C og en tid på 120 min. Ved hjælp af tasterne +/— eller +/— kan temperaturen indstilles i trin på 5 °C (40 – 100 °C) og tiden i trin på 30 min. (2:00 timer til 24:00 timer).

4. Vælg den ønskede temperatur og tid.
5. Tryk på tasten ▶II/⏻ for at starte tørrefunktionen.
6. Når tiden er gået, lyder der 3 bip. Den tørrede frugt kan fjernes.

Bemærk! Den tid og temperatur, der kræves, afhænger af vandindholdet og kan derfor variere meget.

Hold-varm-funktion
Når det valgte program er kørt, kan hold-varm-funktionen startes.
I hold-varm-funktionen kan kun tiden forkortes. Temperaturen er forudindstillet til 60 °C og kan ikke ændres.
1. Tryk på tasten ▶II/⏻.
2. Tryk gentagne gange på tasten MENU, indtil hold-varm-funktionen °C er valgt.
3. Afkort om nødvendigt hold-varm-tiden med —. Efter afkortning kan tiden øges tilbage til 60 minutter.
4. Start hold-varm-funktionen med tasten ▶II/⏻. Hold-varm-tiden kan ændres inden for 60 minutter efter start af programmet.

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

Tilberedningstips

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

Rengøring og pleje

- Tag altid stikket ud af stikkontakten, og lad airfryeren køle helt af inden rengøringen.
- **Bemærk!** Risiko for elektrisk stød! Pga. risikoen for elektrisk stød må kabinettet og ledningen ikke behandles med væsker eller nedsænkes i væske!
- **Bemærk!** Brug ikke kradse eller slibende rengøringsmidler for at undgå at ridse kabinettet og den keramiske belægning på friturekurven, kurvindsatserne og skillevæggen.
- **Bemærk!** Alle aftagelige dele kan vaskes i opvaskemaskinen. Men da saltet i opvaskemaskinen kan beskadige non-stick belægningen ved hyppig rengøring, anbefales skånsom rengøring i hånden.
- Fjern kurvindsatserne på silikonehåndtaget fra friturekurvene.
- Vask friturekurven og kurvindsatsen i varmt opvaskevand, og tør dem omhyggeligt.
- Tør kabinettet og indføringsområdet til friturekurven over med en fugtig klud.

Bortskaffelse



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

Varmluftsfritös 9 l

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

Anslutning
Apparaten ska bara anslutas till ett jordat stickuttag som är korrekt installerat enligt föreskrifterna.
Nätspänningen måste motsvara den spänning som anges på apparatens typskylt.
Apparaten uppfyller riktlinjerna som krävs för CE-märkning.

Uppbyggnad
1. Hölje
2. Manövreringsdisplay
3. Elsladd med stickpropp
4. Skiljevägg
5. Handtag
6. Fritteringskorg med korginsatser
7. Typskylt (apparatundersida)

Säkerhetsanvisningar
- För att undvika faror och för att följa säkerhetsbestämmelser får reparationer på enheten och anslutningskabeln endast utföras av vår kundtjänst. Kontakta därför vår kundtjänst via telefon eller e-post vid behov av reparation (se serviceadresser i det separata garantihäftet eller på www.severin.de).
- Före rengöring, dra ut stickkontakten och låt enheten svalna.
- Av elektriska säkerhetsskäl får kapslingen och anslutningskabeln med nätstickkontakten inte behandlas med vätskor eller till och med sänkas ned i dem.
- De avtagbara enskilda delar skall rengöras med hett diskvatten och sedan torkas av noga.
- Detaljerade anvisningar om rengöringen finns i *avsnittet Rengöring och skötsel*.
- Enheten är inte avsedd att drivas med ett externt tidskopplingsur eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- Enheten placeras fritt på ett stabilt, temperaturtåligt, stänkokänsligt underlag.
- **Varning!** Risk för brännskador! Insättningsområdet för fritteringskorgen och ventilationsöppningarna på baksidan av apparaten är markerade med varningsskylten "Heta ytor", som gör dig uppmärksam på risken för brännskador.
- Stick inte in händerna i den öppnade enheten efter att korghållaren tagits ut.
- Het ånga avviker ur ventilationsöppningarna på enhetens baksida () och när korghållaren dras ut. Fatta inte tag i saker bakom enheten och böj dig inte över den.
- Både maten och fritteringskorgen är varma. Fatta endast tag i fritteringskorgens handtag. Rör inte tillagningsgodset så länge det inte svalnat något.
- Fritteringskorgen får bara placeras på en värmetålig yta.
- Apparaten är avsedd att användas i hushållet.
  Kommersiell användning, såsom
  - i personalkök i butiker, kontor och under liknande arbetsmiljöer,
  - på gårdar.
  - av kunder i hotell, vandrarhem och andra typiska bostadsmiljöer.
  - i bed and breakfast.

- Enheten får inte hanteras av barn mellan 0 och 8 år.
- Enheten kan hanteras av barn från 8 år om de hålls under ständig uppsikt.
- Denna enhet kan användas av personer med nedsatta fysiska, sensoriska eller mentala förmågor eller med bristande erfarenhet och/ eller kunskaper om de hålls under uppsikt eller instruerats om en säker användning av enheten och om de förstått de risker som användningen kan medföra.
- Barn får inte leka med enheten.
- Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan uppsikt.
- Enheten och dess anslutningsledning skall hållas borta från barn under 8 år, framför allt under användningen och avsvalningen.
- Håll förpackningsmaterialet borta från barn. Det finns risk för kvävning!
- Frittösen får endast användas under uppsikt.
- Använd inte fritösen utan korginsatser i fritteringskorgen.
- Kontrollera hela enheten innan enheten tas i drift, inklusive strömkabeln och eventuella tillbehör, för defekter och skador som kan försämra enhetens funktion och säkerhet. Om enheten till exempel har fallit till marken eller strömkabeln har dragits ut kan det finnas skador som inte syns från utsidan. I detta fall ska du inte använda enheten utan ta kontakt med vår kundtjänst.
- Placera inte enheten under hängskåp, direkt mot en vägg eller i ett hörn.
- laktta ett minimiavstånd på 15 cm mot alla sidor. Håll ett avstånd på minst 30 cm från den bakre väggen.
- Ställ upp enheten på ett sådant sätt att ventilationsöppningen på baksidan av enheten inte är riktad mot värme-, fett- eller fuktighetskänsliga föremål såsom tapeter, gasskivor, möbelväggar etc.
- Ta bort lättantändliga föremål i närheten av enheten.
- Täck inte över enhetens ventilationsöppningar.
- Vid användning av bakplåtspapper eller aluminiumfolie ska du tynga ner det tillräckligt med mat. Löst bakplåtspapper eller aluminiumfolie kan komma in i värmeelementen och fatta eld. Vi rekommenderar att du undviker bakplåtspapper och aluminiumfolie.
- Varken apparaten eller anslutningskabeln får komma för nära en värmeplatta eller öppen eld. Låt inte anslutningsledningen hänga ner och håll den borta från heta delar till enheten.
- Innan enheten transporteras måste den till att börja med svalna ordentligt.
- **Dra ut kontakten,**
  - **efter varje användning,**
  - **vid funktionsstörningar under drift,**
  - **före varje rengöring.**
- Dra inte ut kontakten från uttaget med handen kring anslutningskabeln, utan håll i kontakten.
- Rör inte nätstickkontakten med våta händer.
- **Vid påfyllning och uttagning av livsmedel i fritteringskorgen får inga köksredskap i metall användas för att inte skada ytbehandlingen.**
- Om enheten används felaktigt eller används för ändamål för vilken den inte var avsedd, avsäger vi oss ansvar för eventuella skador som kan uppstå.

Avsedd användning

- Enheten är endast lämplig för tillagning av livsmedel. All annan användning är ej ändamålsenlig och kan leda till svåra personskador och skador på enheten.
- Enheten är inte lämplig för drivas med olja eller fett, såsom är fallet hos konventionella frittöser.
- Enheten får bara användas inomhus.
- Enheten är inte lämplig för att värma vatten.

Före första användning

- Innan första idrifttagningen skall samtliga förpackningsrester och etiketter tas bort från enheten. Ta inte bort typskylten.
- Rengör apparaten enligt beskrivningen under *Rengöring och skötsel*.
- Värm apparaten med fritteringskorgen i 30 minuter till 200 °C utan innehåll, men med korginsatserna och skiljeväggen, så att apparatens egenlukten kan försvinna (se *förberedelse genom manuell inställning av tid och temperatur*).
- Se till att ventilationen är tillräcklig genom öppnade fönster eller balkongdörrar.
- Därefter skall enheten återigen rengöras såsom beskrivs under *Rengöring och skötsel*.

Standby

- Om enheten inte används och ingen knapp trycks in växlar enheten till viloläge efter cirka 5 minuter.

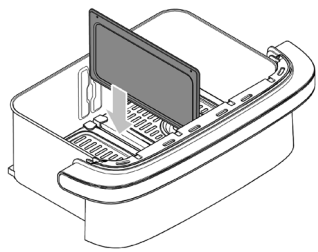
Manövreringsdisplay

- Med hjälp av manöverdisplayen kan enheten sättas på och stängas av och de enskilda funktionerna väljas. De valda funktionerna tänds resp. blinkar.

+ / −	Valknapparna Temperatur högre/lägre
	Visning av förinställd temperatur i displayen i °C
+ / −	Väljarknapparna högre/lägre
	Visning av förinställd tid i displayen i min
	Visning av fläkt på
SYNC FINISH	Display för Sync-Finish-funktion
SYNC-COOK	Display för Sync-cook-funktion
SYNC FINISH	Knapp för Sync-finish-funktion
SYNC-COOK	Knapp för Sync-cook-funktion
1	Knapp, zon 1
2	Knapp, zon 2
1 2	Knapp, maxzon
	Knapp, förvärmningsfunktion
▶II/⏻	Väljarknapp På/Av & Start/Stopp
°C	Visning av temperatur i °C
MIN	Visning av tid i min
H	Visningstid i h (endast torkfunktion)
	Visning automatikprogram

Förbereda enheten

1. Placera apparaten på ett tort, jämnt, halkfritt, värmetåligt underlag som inte reagerar med gummifötterna.
2. Förbered maten som ska tillagas.
3. Ta bort fritteringskorgen och placera korginsatserna inuti.
4. Om zonerna ska användas individuellt, sätt in skiljeväggen mellan korginsatserna.



5. Fyll tillagningsgodset i fritteringskorgen. ”MAX”-markeringen får inte överskridas.
6. Sätt in fritteringskorgen i frittösen.

Koppla till apparaten

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

Fritteringskorgen kan delas in i två zoner för att köra olika program. För detta ska skiljevägg monteras.

3. Innan inställningar kan göras måste en zon först väljas. Tryck på “1” eller “2” för att göra inställningar för zon “1” (vänster) eller zon “2” (höger). Tryck på alternativknappen “1 2“ för att göra inställningar för hela fritteringskorgen (“Max Zone”). En ljudsignal hörs och knappen för motsvarande zon blinkar.

Information! Om ingen ytterligare användning sker efter påslagning aktiveras viloläget. Från viloläget öppnass först det manuella valet av tillagningstid och temperatur.
Avsluta tillagningen innan tiden går ut:
Tryck på knappen ▶II/⏻ i ca. 3 sekunder.
Fläkten kommer att fortsätta att gå en stund efter att apparaten har stängts av.
Inga ytterligare inställningar kan göras under denna tid.

Tips!
Temperatur och tid visas i den vänstra displayen för zon 1 och i den högra displayen för zon 2. När Max Zone har valts visas temperaturen i den vänstra displayen och tillagningstiden i den högra displayen.

Förvärmningsfunktion
1. Tillvägagångssätt såsom beskrivs under "*Förbereda enheten*" och "*Starta enheten*".
2. Tryck på knappen för att aktivera förvärmningsfunktionen. Knappen blinkar.
3. Ställ in temperatur och tid genom att trycka på knapparna +/— eller +/— .
4. Tryck på knappen . Knapparna och blinkar. Apparaten förvärmer den valda zonen.
5. Så snart förvärmningsprocessen är klar kommer tre ljudsignaler att höras. Temperaturen bibehålls nu under den inställda tiden. Tre ljudsignaler hörs varje minut.

Förberedelsen kan nu börja med program eller manuellt.

Information! När den inställda tiden har förflutit kommer fyra ljudsignaler att höras och enheten kommer att växla till viloläge.

Tillredning med automatiskt program
Det finns 11 automatiska program med förinställda tider och temperaturer tillgängliga.
1. Gör som beskrivs under under *"Förbereda apparaten"* och *"Starta apparaten"*.
2. När du har slagit på enheten och valt zon trycker du på knapparna för respektive program för att växla mellan programmen.
   Temperatur och tid visas växelvis (vid drift med separata zoner) eller permanent (under användning med Max Zone).

Tips!
Om temperatur och tid ska justeras individuellt trycker du på +/— eller +/— för att ställa in önskad temperatur eller tid.

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

Standardinställningar för de automatiska programmen

Symbol	Den mat som skall tillagas	Temperatur	Tid
	Pommes frites (djupfrysta)	200 °C	18 min
	Kyckling	200 °C	22 min
	Biff/kotletter	180 °C	12 min
	Shrimps	180 °C	8 min
	småkakor i ugnsfasta kakformar	160 °C	15 min
	Grönsaker	160 °C	15 min
	Fisk	180 °C	10 min
	Grillspett	180 °C	12 min
	Fryst mat	180 °C	25 min
	Torkfunktion (endast Max Zone)	50 °C	120 min
	Håll varm-funktion	60 °C	60 min

Förberedelse genom manuell inställning av tid och temperatur
1. Gör som beskrivs under under *"Förbereda apparaten"* och *"Starta apparaten"*.
   I displayen blinkar och den förvalda temperaturen °C växelvis med och den förvalda tiden MIN.
2. Ställ in temperaturen med hjälp av +knapparna eller —.
3. Använd knapparna + eller för att — ställa in tiden (i minuter).

Information! Temperaturen ändras i steg om 5 °C.
Temperaturområde:
Max Zone 40 till 200 °C.
Separata zoner 80 till 200 °C.
Temperaturen ändras i steg om 5 °C i intervallet 60 till 200 °C.
Tiden ändras i steg om en minut i intervallet från en minut till 60 minuter.
Tryck på + eller — håll för att göra den snabb framåt och bakåt.

4. Tryck på knappen ▶II/⏻.
   ➲ Maten fritteras. På displayen lyser omväxlande temperaturen och den resterande gångtiden. Knappen ▶II/⏻ lyser konstant och indikerar drift tillsammans med . Tillagningstiden och temperaturen kan ändras när som helst under drift enligt beskrivningen ovan.
   När tiden har gått ut ljuder en signalton.
5. Fortsätt enligt beskrivningen under "*Förberedelse med automatprogram*".

Avbryt tillagningen:
1. Under drift, tryck på ▶II/⏻-knappen.
   Uppvärmningsprocessen avbryts, tiden stoppas och ▶II/⏻-knappen blinkar. Under denna tid fortsätter fläkten att köras i några sekunder.

Fortsätt tillagningen:
2. Tryck på ▶II/⏻-knappen.

Information! Tillagningen kan också avbrytas genom att ta bort en fritteringskorg från enheten med handtaget. Programmet avbryts och återupptas automatiskt så snart fritteringskorgen sätts tillbaka.

Sync-finish-funktion
Sync-finish-funktionen gör det möjligt att avsluta matlagningen i båda zonerna samtidigt.
1. Tillvägagångssätt såsom beskrivs under "*Förbereda enheten*" och "*Starta enheten*".
2. Ställ in programmen för zon 1 och 2.
3. Tryck på knappen "SYNC FINISH" för att aktivera funktionen. Indikatorn "SYNC FINISH" blinkar.
4. Tryck på knappen ▶II/⏻. Tillagningen börjar för zonen med den längre tillagningstiden. Efter en ljudsignal börjar tillagningen även i den andra zonen.

Information! Även när Sync-finish-funktionen är aktiverad avslutar zonerna sitt program med en fördröjning på ungefär 30 s av tekniska skäl.

Sync-cook-funktion
Sync-cook-funktionen kan användas för att synkronisera matlagningsinställningarna för de två zonerna.
1. Tillvägagångssätt såsom beskrivs under "*Förbereda enheten*" och "*Starta enheten*".
2. Gör önskade inställningar för en zon.
3. Tryck på knappen "SYNC COOK". En ljudsignal hörs, indikatorn "SYNC COOK" tänds och indikatorerna "1" och "2" blinkar. Förberedelseinställningarna är nu desamma för båda zonerna.
4. Tryck på knappen ▶II/⏻. Tillagningen startar för båda zonerna.

Tips!
För att inaktivera Sync-Cook-funktionen igen trycker du på knappen "SYNC COOK" igen. Indikatorn "SYNC COOK" försvinner och inställningarna för zonerna kan göras separat igen.

Torkfunktion
Frukt och grönsaker kan torkas med hjälp av torkfunktionen.
Funktionen är endast tillgänglig när Max Zone är vald.
Skiljeväggen kan fortfarande användas till exempel för att torka två olika frukter.
1. Tillvägagångssätt såsom beskrivs under "*Förbereda enheten*" och "*Starta enheten*".
2. Tryck på knappen 1|2 för att välja Maz Zone. Knappen 1|2 blinkar.
3. Tryck på knappen för att välja torkfunktionen. Knappen blinkar. Den vänstra displayen visar temperaturen i °C, den högra displayen visar tiden i h och min.

Information! Som standard väljs en temperatur på 50 °C och en tid på 120 min. Med hjälp av knapparna +/– eller +/– kan temperaturen ställas in i steg om 5 °C (40 – 100 °C) och tiden i steg om 30 minuter (2.00 h till 24.00 h).

4. Välj önskad temperatur och tid.
5. Tryck på knappen ▶II/⏻ för att starta torkfunktionen.
6. När tiden har gått kommer tre ljudsignaler att höras. Den torkade frukten eller den torkade frukten kan tas bort.

Information! Den tid och temperatur som krävs beror på vatteninnehållet och kan därför variera avsevärt.

Håll varm-funktion
Efter att det valda programmet har körts kan varmhållningsfunktionen startas.
I håll varm-funktionen kan endast tiden förkortas.
Temperaturen är förinställd på 60 °C och kan inte ändras.
1. Tryck på knappen ▶II/⏻.
2. Tryck på MENU-knappen upprepade gånger tills håll-varm-funktionen °C är vald.
3. Vid behov förkorta uppvärmningstiden med –. Efter förkortning kan tiden ökas tillbaka till 60 minuter.
4. Starta håll varm-funktionen med ▶II/⏻-knappen. Håll varm-tiden kan ändras inom 60 minuter efter att programmet startats.

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

Tillagningstips

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

Rengöring och skötsel

- Innan varje rengöring skall nätstickkontakten dras ut och frittösen svalna.
- **Observera!** Risk för elektriska stötar! Enhetens kapsling och anslutningsledningen får av elektriska säkerhetsskäl inte behandlas med vätskor och naturligt.
- **Information!** Använd inte vassa eller slipande rengöringsmedel för att undvika att repa höljet och den keramiska beläggningen på fritteringskorgen, korginsatserna och skiljeväggen.
- **Information!** Alla avtagbara delar kan rengöras i diskmaskinen. Men eftersom diskmaskinens salt kan angripa non-stick-beläggningen om den rengörs ofta, rekommenderas dock skonsam handrengöring.
- Ta bort korginsatserna på silikonhandtaget från fritteringskorgarna.
- Rengör fritteringskorgen och korginsatsen med hett diskvatten och torka sedan av noga.
- Kapslingen och inskjutningsytan för fritteringskorgen torkas av med en fuktig duk.

Avfallshantering



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

Kiertoilmakypsennin 9 l

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

Liittäminen
Laite tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun maadoitettuun pistorasiaan.
Verkkovirran jännitteen on vastattava laitteen tyyppikilvessä ilmoitettua jännitettä.
Laite vastaa direktiivejä, joiden noudattamista CE-merkki edellyttää.

Kokoonpano
1. Runko
2. Ohjausnäyttö
3. Liitäntäjohto pistotulpalla
4. Väliseinä
5. Kahva
6. Friteerauskori korin sisäosilla
7. Tyyppikilpi (laitteen pohjassa)

Turvallisuusohjeet
- Vaaratilanteiden välttämiseksi ja turvallisuusmääräysten noudattamiseksi laitteen ja sen liitäntäjohdon saa korjauttaa vain meidän asiakaspalvelussamme. Jos tarvitaan korjausta, ota yhteyttä asiakaspalveluumme puhelimitse tai sähköpostilla (katso huollon osoitteet erillisestä takuulehtisestä tai osoitteesta www.severin.de).
- Vedä virtapistoke irti pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä ennen sen puhdistusta.
- Sähköturvallisuussyistä koteloa ja virtajohtoa ei saa käsitellä nesteillä eikä upottaa nesteisiin.
- Puhdista irrotettavat osat jokaisen käyttökerran jälkeen huuhtelemalla niitä kuumalla vedellä ja kuivaa huolellisesti.
- Katso yksityiskohtaiset puhdistusohjeet *Puhdistus ja hoito -kappaleesta*.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.
- Aseta laite tukevalle, lämmönkestävälle ja roiskeilta suojatulle alustalle.
- **Varoitus!** Palovammojen vaara! Friteerauskori korin asetusalue ja laitteen takana olevat tuuletusaukot on merkitty varoitusmerkillä  “Kuuma pinta”, joka kiinnittää huomiota palovammojen riskiin.
- Älä tartu avoimeen laitteeseen otettuasi korin kannattimen ulos.
- Kuumaa höyryä tulee ulos laitteen takapuolella olevista tuuletusraoista () ja kun korin kannatin vedetään ulos. Älä tartu laitteeseen äläkä kumarru sen yli!
- Sekä ruoka että friteerauskori ovat kuumia. Tartu friteerauskoriin vain kahvasta. Älä koske kypsennettävään ruokaan ennen kuin se on ehtinyt jäähtyä jonkin verran.
- Laske friteerauskori vain kuumuutta kestäville pinnoille.
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitaloudessa.
  Ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön, kuten
  - myymälöiden, toimistojen ja vastaavien työpaikkojen henkilökuntakeittiöissä.
  - maatilamajoituksissa.
  - hotellien, motellien ja muiden

tyypillisten majoitustilojen asiakkaiden käyttämänä.
- aamiaismajoituspaikoissa.

- 0–8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää tätä laitetta.
- Yli 8-vuotiaat lapset saavat käyttää tätä laitetta, jos heidän toimiaan valvotaan.
- Alentuneen fyysisen, sensorisen tai henkisen suorituskyvyn omaavat henkilöt tai puutteellisen kokemuksen ja/tai puutteelliset tiedot omaavat henkilöt saavat käyttää sitä, jos heidän toimintaansa valvotaan tai heidät on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he tuntevat laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta tai käyttäjälle kuuluvia huoltotöitä ilman valvontaa.
- Laite ja sen virtajohto on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa, erityisesti käytön ja jäähtymisen aikana.
- Pidä pakkausmateriaalit poissa lasten ulottuvilta. On olemassa muun muassa tukehtumisvaara!
- Käytä friteerauskeitintä vain valvotusti.
- Älä käytä friteerauslaitetta ilman friteerauskorin sisäosia.
- Tarkasta koko laite, sen liitäntäjohto ja mahdolliset lisävarusteet ennen käyttöönottoa sellaisten puutteiden ja vaurioiden varalta, jotka voivat vaarantaa laitteen käyttöturvallisuuden. Jos laite on esim. pudonnut lattialle tai liitäntäjohdosta on kiskaistu, laitteeseen on voinut tulla vaurioita, jotka eivät näy ulospäin. Älä ota laitetta käyttöön sellaisessa tilanteessa. Ota yhteyttä asiakaspalveluun.
- Älä sijoita laitetta ripustettujen kaappien alle, suoraan seinään tai nurkkaan.
- Laitteen joka puolella on oltava vähintään 15 cm vapaata tilaa. Pidä vähintään 30 cm: n etäisyys takaseinästä.
- Aseta laite paikalleen siten, että laitteen alapuolella oleva ilman ulostuloaukko ei osoita kohti rasvalle tai kosteudelle herkkiä esineitä, kuten tapetteja, lasilevyjä, kalusteseiniä jne.
- Pidä herkästi syttyvät esineet loitolla laitteesta.
- Älä peitä laitteen tuuletusrakoja!
- Kun käytät leivinpaperia tai alumiinifoliota, kiinnitä ne riittävästi kypsennettävällä ruoalla. Irtonainen leivinpaperi tai alumiinifolio voi päästä lämmityselementteihin ja syttyä. Suosittelemme välttämään leivinpaperia ja alumiinifoliota.
- Laite tai liitäntäkaapeli eivät saa tulla liian lähelle keittolevyä tai avotulta. Virtajohtoa ei saa päästää roikkumaan ja se on pidettävä loitolla kuumista laitteen osista.
- Laitteen on jäähdyttävä kunnolla ennen sen kuljettamista.
- **Vedä virtapistoke irti pistorasiasta,**
  - **jokaisen käyttökerran jälkeen.**
  - **kun käytön aikana ilmenee häiriöitä.**
  - **aina ennen puhdistusta.**
- Älä irrota virtapistoketta pistorasiasta vetämällä liitäntäjohdosta, vaan pidä aina kiinni virtapistokkeesta.
- Älä tartu virtapistokkeeseen märin käsin.
- **Kun asetat elintarvikkeita friteerauskoriin tai ota niitä pois friteerauskorista, älä käytä metallisia keittiövälineitä, jotta pinnoitteeseen ei tule naarmuja.**
- Jos laitetta käytetään väärin tai käyttötarkoituksestaan poikkeavalla tavalla, valmistaja ei ota mitään vastuuta mahdollisista vahingoista.

Määräystenmukainen käyttö

- Laite sopii vain elintarvikkeiden kypsentämiseen. Mikään muu käyttö ei ole määräystenmukaista ja voi johtaa vakaviin vammoihin ja laitteen vahingoittumiseen.
- Laite ei sovi käytettäväksi öljyn tai rasvan kanssa tavanomaisten friteerauskeittimien tavoin.
- Käytä laitetta vain sisätiloissa.
- Laite ei sovellu veden lämmittämiseen.

Ennen ensimmäistä käyttöönottoa

- Poista kaikki pakkausjäänteet ja tarrat laitteesta ennen ensimmäistä käyttöönottoa. Älä poista tyyppikilpeä.
- Puhdista laite kohdassa *Puhdistus ja hoito* kuvatulla tavalla.
- Lämmitä laitetta friteerauskorin kanssa 30 minuuttia 200 °C -asteeseen ilman sisältöä, mutta korin sisäosien ja väliseinän kanssa, jotta laitteen ominaishaju haihtuu (katso *Valmistus ajan ja lämpötilan manuaalisella säädöllä*).
- Varmista riittävä tuuletus avaamalla ikkuna tai parvekkeen ovi.
- Puhdista laite sen jälkeen uudelleen kohdassa *Puhdistus ja hoito* kuvatulla tavalla.

Valmiustila

- Jos laitetta ei käytetä eikä mitään painiketta paineta, laite siirtyy valmiustilaan noin 5 minuutin kuluttua.

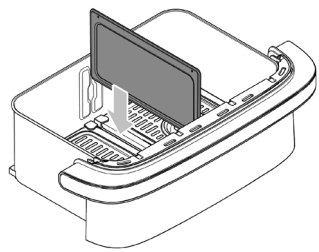
Ohjausnäyttö

- Laite voidaan kytkeä päälle ja pois ohjauspaneelista ja sen kautta voidaan valita yksittäisiä toimintoja. Valitut toiminnot palavat tai vilkkuvat.

+ / −	Lämpötila korkeammaksi / alhaisemmaksi -valintapainikkeet
	Näytön esiasetettu lämpötila näytöllä Celsius-asteina.
+ / −	Valintapainikkeet - Aika suuremmaksi / pienemmäksi
	Näytön esiasetettu aika näytössä minuutteina
	Tuuletinnäyttö
SYNC FINISH	Sync-finish-toiminnon merkkivalo
SYNC-COOK	Sync Cook -toiminnon merkkivalo
SYNC FINISH	Valintapainike Sync-finish-toiminto
SYNC-COOK	Valintapainike Sync-cook-toiminto
1	Vyöhykkeen 1 valintapainike
2	Vyöhykkeen 2 valintapainike
1 2	Max Zone -valintapainike
	Esilämmitystoiminnon valintapainike
▶II/⏻	Valintapainike - Päälle/pois ja käynnistys/ pysäytys
°C	Lämpötilan näyttö Celsius-asteina
MIN	Ajan näyttö minuutteina
H	Aikanäyttö tunteina (vain kuivatustoiminto)
	Automaattisten ohjelmien näyttö

Laitteen valmisteleminen

1. Aseta laite kuivalle, tasaiselle, liukumattomalle, lämmönkestävälle pinnalle, johon ei myöskään jää jälkiä kumijaloista.
2. Valmista kypsennettävä ruoka.
3. Irrota friteerauskori ja aseta korin sisäosat sisälle.
4. Jos vyöhykkeitä käytetään erikseen, aseta väliseinä korin sisäosien väliin.



5. Laita kypsennettävä ruoka friteerauskoriin. “MAX”-merkkiä ei saa ylittää.
6. Aseta friteerauskori friteerauskeittimeen.

Kytke laite päälle

1. Liitä virtapistoke pistorasiaan. Kaikki näytön symbolit syttyvät hetkeksi ja kuuluu 2 lyhyttä piippausta. Valintapainike ▶II/⏻ palaa kiinteästi.
2. Napauta valintapainiketta ▶II/⏻. Näytöllä näkyy nyt vuorotellen vilkkuva valintavaihtoehto kunkin vyöhykkeen kypsennysajalle ja -lämpötilalle.

Friteerauskori voidaan jakaa kahteen vyöhykkeeseen eri ohjelmien suorittamiseksi. Tätä varten on asennettava väliseinä.

3. Ennen kuin asetukset voidaan tehdä, on ensin valittava vyöhyke. Napauta valintapainiketta ”1” tai ”2” tehdäksesi asetukset vyöhykkeelle ”1” (vasemmalla) tai vyöhykkeelle ”2” (oikealla). Napauta valintapainiketta ”1 2” tehdäksesi asetukset koko friteerauskorille (”Max Zone”). Äänimerkki kuuluu ja vastaavan vyöhykkeen valintapainike vilkkuu.

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

Vinkki!
Vyöhykkeen 1 lämpötila ja aika näkyvät vasemmalla näytössä ja vyöhykkeen 2 oikealla näytössä. Kun Max Zone on valittu, lämpötila näkyy vasemmalla näytössä ja kypsennysaika oikealla näytössä.

Esilämmitystoiminto
1. Toimi kohdissa "*Laitteen valmisteleminen*" ja "*Laitteen päälle kytkeminen*" kuvatulla tavalla.
2. Aktivoi esilämmitystoiminto napauttamalla valintapainiketta . Valintapainike vilkkuu.
3. Aseta lämpötila ja aika painamalla painikkeita +/— tai +/— .
4. Napauta valintapainiketta . Valintapainikkeet ja vilkkuvat. Laite esilämmittää valitun vyöhykkeen.
5. Heti kun esilämmitysprosessi on valmis, kuuluu kolme piippausta. Lämpötilaa pidetään nyt yllä asetetun ajan. Joka minuutti kuuluu kolme piippausta.

Valmistelu voidaan nyt aloittaa ohjelmalla tai manuaalisesti.

Huomautus! Kun asetettu aika on kulunut, kuuluu 4 piippausta ja laite siirtyy valmiustilaan.

Valmistus automaattiohjelmalla
Saatavilla on 11 automaattista ohjelmaa, joissa on esiasetetut ajat ja lämpötilat.
1. Toimi kohdissa *"Laitteen valmistelu"* ja *"Laitteen päälle kytkeminen"* kuvatulla tavalla.
2. Kun olet kytkenyt laitteen päälle ja valinnut vyöhykkeen, napauta vastaavien ohjelmien valintapainikkeita vaihtaaksesi ohjelmien välillä. Lämpötila ja aika näytetään vuorotellen (käytettäessä erillisillä vyöhykkeillä) tai pysyvästi (käytettäessä Max Zonella).

Vinkki!
Jos lämpötilaa ja aikaa on säädettävä yksilöllisesti, haluttu lämpötila ja aika voidaan asettaa painikkeilla +/— tai +/—.

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

Automaattisten ohjelmien oletusasetukset

Symboli	Kypsennettävä ruoka	Lämpötila	Aika
	Ranskanperunat (pakastetut)	200 °C	18 min
	Broileri	200 °C	22 min
	Pihvi/kyljykset	180 °C	12 min
	Katkaravut	180 °C	8 min
	pienet kakut uuniin sopivissa muodoissa	160 °C	15 min
	Vihannekset	160 °C	15 min
	Kala	180 °C	10 min
	Vartaat	180 °C	12 min
	Pakasteet	180 °C	25 min
	Kuivatustoiminto (vain Max Zonella)	50 °C	120 min
	Lämpimänäsäilytystoiminto	60 °C	60 min

Valmistus asettamalla aika ja lämpötila manuaalisesti
1. Toimi kohdissa *"Laitteen valmistelu"* ja *"Laitteen päälle kytkeminen"* kuvatulla tavalla.
   Näytössä näkyy ja esivalittu lämpötila vilkkuu °C vuorotellen näytön ja esivalitun ajan MIN kanssa.
2. Aseta lämpötila painikkeilla + tai —.
3. Käytä painikkeita + tai — asettaaksesi ajan (minuutteina).

Huomautus! Lämpötilaa muutetaan 5 °C: n askelin.
Lämpötila-alue:
Max Zone 40–200 °C.
Erilliset vyöhykkeet 80–200 °C.
Lämpötilaa muutetaan 5 °C: n välein välillä 60-200 °C.
Aikaa muutetaan minuutin välein yhdestä minuutista 60 minuuttiin.
Paina + tai pidä painettuna — vierittääksesi minuutteja eteen- ja taaksepäin.

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

Kypsennyksen keskeytys:
1. Kosketa käytön aikana valintapainiketta ⏯. Lämmitysprosessi keskeytyy, aika pysähtyy ja valintapainike ⏯ vilkkuu. Tänä aikana puhallin jatkaa toimintaansa muutaman sekunnin ajan.

Kypsennyksen jatkaminen:
2. Napauta valintapainiketta ⏯ uudelleen.

Huomautus! Kypsennysprosessi voidaan keskeyttää myös poistamalla friteerauskori laitteesta kahvalla. Ohjelma keskeytyy ja jatkuu automaattisesti heti, kun friteerauskori asetetaan takaisin paikoilleen.

Sync-finish-toiminto
Sync-finish-toiminto mahdollistaa ruoan kypsentämisen loppuun molemmilla vyöhykkeillä samanaikaisesti.
1. Toimi kohdissa "*Laitteen valmisteleminen*" ja "*Laitteen päälle kytkeminen*" kuvatulla tavalla.
2. Aseta ohjelmat vyöhykkeille 1 ja 2 vastaavasti.
3. Aktivoi toiminto napauttamalla "SYNC FINISH" -painiketta. "SYNC FINISH" -merkkivalo vilkkuu.
4. Napauta valintapainiketta ⏯. Kypsennysprosessi alkaa vyöhykkeellä, jolla kypsennysaika on pidempi. Yhden piippauksen jälkeen kypsennysprosessi alkaa myös toiselta vyöhykkeellä.

Huomautus! Vaikka Sync-finish-toiminto on aktivoitu, vyöhykkeet lopettavat ohjelmansa noin 30 sekunnin viiveellä teknisistä syistä.

Sync-cook-toiminto
Sync-cook-toiminnolla voidaan synkronoida kummankin vyöhykkeen valmistusasetukset.
1. Toimi kohdissa "*Laitteen valmisteleminen*" ja "*Laitteen päälle kytkeminen*" kuvatulla tavalla.
2. Tee haluamasi asetukset yhdelle vyöhykkeelle.
3. Napauta "SYNC COOK" -valintapainiketta. Äänimerkki kuuluu, "SYNC COOK" -merkkivalo syttyy ja "1" ja "2" -merkkivalot vilkkuvat. Valmistusasetukset ovat nyt samat molemmilla vyöhykkeillä.
4. Napauta valintapainiketta ⏯. Kypsennysprosessi alkaa molemmilla vyöhykkeillä.

Vinkki!
Jos haluat deaktivoida Sync-cook-toiminnon uudelleen, napauta "SYNC COOK" -painiketta uudelleen. "SYNC COOK" -merkkivalo sammuu ja friteerauskorien asetukset voidaan tehdä uudelleen erikseen.

Kuivatustoiminto
Hedelmät ja vihannekset voidaan kuivattaa kuivatustoiminnolla.
Toiminto on käytettävissä vain, kun Max Zone on valittu.
Väliseinää voidaan edelleen käyttää esimerkiksi 2 eri hedelmän kuivattamiseen.
1. Toimi kohdissa "*Laitteen valmisteleminen*" ja "*Laitteen päälle kytkeminen*" kuvatulla tavalla.
2. Valitse Max Zone napauta valintapainiketta 1 2 . Valintapainike 1 2 vilkkuu.
3. Valitse kuivatustoiminto napauttamalla valintapainiketta . Valintapainike vilkkuu. Vasemmalla näytössä näkyy lämpötila celsiusasteina, oikealla näytössä aika tunteina ja minuutteina.

Huomautus! Oletuksena on valittu 50 °C: n lämpötila ja 120 minuutin aika. Valintapainikkeilla +/— tai +/— voidaan lämpötila asettaa 5 °C:n askelin (40–100 °C) ja aika 30 minuutin askelin (2:00–24:00 h).

4. Valitse haluttu lämpötila ja aika.
5. Käynnistä kuivatustoiminto napauttamalla valintapainiketta ⏯ .
6. Kun aika on kulunut, kuuluu 3 piippausta. Kuivatut hedelmät tai kuivatut hedelmät voidaan poistaa.

Huomautus! Tarvittava aika ja lämpötila riippuvat vesipitoisuudesta ja voivat siksi vaihdella suuresti.

Lämpimänäsäilytystoiminto
Kun valittu ohjelma on suoritettu, lämpinämäpitotoiminto voidaan käynnistää.
Lämpimänäpitotoiminnossa vain aikaa voidaan lyhentää.
Lämpötila on esiasetettu 60 °C:seen, eikä sitä voi muuttaa.
1. Napauta valintapainiketta ⏯.
2. Paina valintapainiketta MENU toistuvasti, kunnes lämpimänäpitotoiminto °C on valittuna.
3. Lyhennä tarvittaessa lämpenemisaikaa —. Lyhentämisen jälkeen aikaa voidaan pidentää 60 minuuttiin.
4. Käynnistä lämpimänäpitotoiminto valintapainikkeella ⏯.
   Lämpimänäpitotoimintoa voidaan muuttaa 60 minuutin kuluessa ohjelman käynnistämisestä.

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

Valmistusvinkkejä

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

Puhdistus ja hoito

- Vedä virtapistoke irti pistorasiasta ja anna friteerauskeittimen jäähtyä kunnolla ennen puhdistusta.
- **Huomio!** Sähköiskun vaara! Sähköturvallisuussyistä koteloa ja virtajohtoa ei saa käsitellä nesteillä eikä niitä saa upottaa nesteisiin!
- **Huomautus!** Älä käytä teräviä tai hankaavia puhdistusvälineitä välttääksesi kotelon ja friteerauskorin, korin sisäosien ja väliseinän keraamisen pinnoitteen naarmuuntuminen.
- **Huomautus!** Kaikki irrotettavat osat voidaan puhdistaa astianpesukoneessa. Koska astianpesukoneen puhdistusaineen suola voi kuitenkin vahingoittaa tarttumatonta pinnoitetta usein tapahtuvassa puhdistuksessa, on suositeltavaa puhdistaa se hellävaraisesti käsin.
- Irrota korin sisäosat friteerauskorista silikonikahvalla.
- Puhdista friteerauskori ja korin sisäosa huuhtelemalla niitä kuumalla vedellä ja kuivaa huolellisesti.
- Pyyhi kotelo ja friteerauskorin liukupinta kostealla pyyhkeellä.

Jätehuolto



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

Fritadeira a ar quente 9 l

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

Ligação
Ligar o aparelho apenas a uma tomada com ligação à terra corretamente instalada.
A tensão da rede deve corresponder à tensão especificada na placa de identificação do aparelho.
O aparelho está em conformidade com as diretivas que são vinculativas para a marcação CE.

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

Instruções de segurança
- Para evitar correr riscos e cumprir os regulamentos de segurança, as reparações no aparelho e no cabo de ligação só podem ser efetuadas pelo nosso serviço de apoio ao cliente. Portanto, em caso de reparação, deve contactar o nosso serviço pós-venda por telefone ou e-mail (ver endereços dos serviços no folheto de garantia em separado ou em www.severin.de).
- Antes de limpar, deve retirar a ficha de alimentação e deixar que o aparelho arrefeça.
- Por motivos de segurança elétrica, o aparelho e o cabo de ligação com ficha de rede não devem ser tratados com líquidos nem mesmo imersos neles.
- Limpar as peças amovíveis após cada utilização com água quente e secar bem.
- Para obter instruções de limpeza pormenorizadas, consulte a *secção Limpeza e conservação*.
- O aparelho não deve ser operado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.
- Colocar o aparelho livremente sobre uma superfície estável, resistente à temperatura e à prova de salpicos.
- **Aviso!** Risco de queimaduras! A área de inserção do cesto de fritura e as ranhuras de ventilação na parte traseira do aparelho estão marcadas com o sinal de aviso ⚠ “Superfícies quentes”, que chama a atenção para o risco de queimaduras.
- Não tocar no aparelho aberto depois de retirar o suporte do cesto.
- Sai vapor quente pelas ranhuras de ventilação situadas na parte de trás do aparelho (⚠) e quando o suporte do cesto é puxado para fora. Não agarre o aparelho nem se incline sobre ele!
- Tanto os alimentos quanto o cesto de fritura estão quentes. Agarrar o cesto de fritura só na pega. Não tocar nos alimentos até arrefecerem um pouco.
- Colocar o cesto de fritura apenas em superfícies resistentes ao calor.
- O aparelho destina-se a ser utilizado em casa.
  Não é permitida a utilização comercial, por exemplo
  - em cozinhas dos funcionários em lojas, escritórios e ambientes de trabalho semelhantes.
  - em fazendas.

- por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais típicos.
- em pensões.

- O aparelho não deve ser utilizado por crianças entre os 0 e os 8 anos de idade.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos, desde que estejam sempre sob vigilância.
- O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- O aparelho e o seu cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com menos de 8 anos, especialmente durante a utilização e o arrefecimento.
- Deve manter todo o material de embalagem afastado das crianças. Existe o perigo de asfixia!
- Utilizar a fritadeira apenas sob supervisão.
- Não utilizar a fritadeira sem encaixes de cesto no cesto de fritura.
- Antes da instalação, deve verificar todo o equipamento, incluindo o cabo de ligação e quaisquer outros acessórios, relativamente a defeitos e danos que possam prejudicar a fiabilidade funcional do aparelho. Por exemplo, se o aparelho sofreu o impacto de uma queda, pode haver danos que não consiga ver a partir do exterior. Nestes casos, não utilize o aparelho e contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.
- Não colocar o aparelho debaixo de armários de parede, diretamente numa parede ou num canto.
- Manter uma distância mínima de 15 cm de todos os lados. Manter uma distância mínima de 30 cm da parede traseira.
- Preparar o aparelho para que a abertura de saída de ar na parte de trás não aponte para objetos sensíveis ao calor, gordura ou humidade, tais como papel de parede, painéis de vidro, paredes de móveis, etc.
- Remover objetos facilmente inflamáveis das proximidades do aparelho.
- Não cubrir as ranhuras de ventilação do aparelho!
- Ao usar papel vegetal ou folha de alumínio, pesá-los suficientemente com alimentos. Papel vegetal ou folha de alumínio soltos podem entrar nos elementos de aquecimento e incendiar-se. Recomendamos que não utilize papel vegetal e folha de alumínio.
- Nem o aparelho nem o cabo de ligação devem aproximar-se demasiado de uma placa de fogão quente ou de chamas abertas. Não deixar o cabo de ligação pendurado e mantê-lo afastado das partes quentes do aparelho.
- Antes de ser transportado, o aparelho deve primeiro arrefecer completamente.
- **Retirar a ficha de alimentação,**
  - **após cada utilização.**
  - **em caso de avaria durante o funcionamento.**
  - **antes de cada limpeza.**
- Não retirar a ficha de alimentação da tomada puxando pelo cabo de ligação, mas segurando-a.
- Não tocar na ficha de alimentação com as mãos húmidas.
- **Não utilizar utensílios de cozinha metálicos para encher e retirar os alimentos do cesto de fritar, para não riscar o revestimento.**
- Se o aparelho for utilizado de forma incorreta ou para finalidades diferentes das pretendidas, não é aceite qualquer responsabilidade por quaisquer danos que possam ocorrer.

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

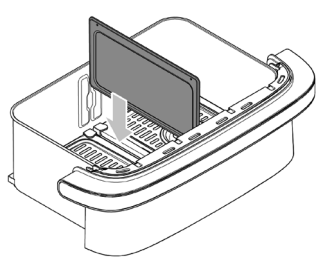
Antes da primeira utilização
- Remover todos os resíduos de embalagens e autocolantes do aparelho antes da primeira utilização. Não remover a placa de identificação.
- Limpar o dispositivo conforme descrito em *Limpeza e manutenção*.
- Aquecer o aparelho com o cesto de fritura durante 30 minutos a 200°C sem conteúdo, mas com os encaixes dos cestos e a parede divisória, para que o odor intrínseco do aparelho possa desaparecer (consulta a *Preparação por ajuste manual de tempo e temperatura*).
- Deve garantir a ventilação adequada através de janelas ou portas de varanda abertas.
- Em seguida, limpar novamente o aparelho como descrito em *Limpeza e Manutenção*.

Modo de espera
- Se o aparelho não for usado e nenhum botão for premido, o aparelho passa para o modo de espera após cerca de 5 minutos.

Visor de funcionamento
- O visor de funcionamento permite ligar e desligar o aparelho e selecionar as funções individuais. As funções selecionadas acendem-se ou piscam.

	Botões de seleção de temperatura mais alta / mais baixa
	Exibição da temperatura predefinida no visor em °C
	Botões seletores mais / menos tempo
	Tempo predefinido indicado no visor em min
	Indicador ventilador ligado
SYNC FINISH	Indicador da função Sync-finish
SYNC-COOK	Indicador da função Sync-cook
SYNC FINISH	Botão seletor da função Sync-finish
SYNC-COOK	Botão seletor da função Sync-cook
1	Botão seletor da zona 1
2	Botão seletor da zona 2
	Botão seletor Max-Zone
	Botão seletor da função de preaquecimento
	Botão seletor Ligar/Desligar e Iniciar/ Parar
°C	Indicador da temperatura em °C
MIN	Indicador tempo em min
H	Mostrador tempo em h (apenas função de desidratação)
	Visor de programas automáticos

Preparar aparelho
1. Colocar o aparelho sobre uma superfície seca, plana, antiderrapante e resistente ao calor, que também não reaja com os pés de borracha.
2. Preparar os alimentos a cozinhar.
3. Remover o cesto de fritura e colocar os encaixes de cesto no interior.
4. Se as zonas forem usadas individualmente, inserir a parede divisória entre os encaixes de cesto.



5. Colocar os alimentos no cesto de fritura. A marca “MAX” não deve ser ultrapassada.
6. Introduzir o cesto de fritura na fritadeira.

Ligar o aparelho

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

O cesto de fritura pode ser dividido em duas zonas para executar programas diferentes. Para isso deve ser instalada a parede divisória.

3. Antes de se poderem efetuar ajustes, tem de se selecionar primeiro uma zona. Tocar no botão seletor "1" ou "2" para definir a zona "1" (esquerda) ou a zona "2" (direita). Tocar no botão seletor "1 2" para efetuar os ajustes para todo o cesto de fritura ("Max Zone"). É emitido um sinal sonoro e o botão seletor da zona correspondente pisca.

Nota! Se não houver mais nenhuma utilização após a ligação, o modo de espera é ativado. A partir do modo de espera, a seleção manual do tempo e da temperatura de cozedura é aberta em primeiro lugar.
Terminar de cozinhar antes do tempo previsto:
Premir o botão seletor ⏯ durante aprox. 3 segundos. O ventilador continua a funcionar durante algum tempo após o aparelho ser desligado.
Nenhuma outra configuração pode ser feita durante este período.

Sugestão!
A temperatura e o tempo são mostrados no visor esquerdo para a zona 1 e no visor direito para a zona 2. Quando é selecionada a Max Zone, a temperatura é exibida no visor esquerdo e o tempo de cozedura no visor direito.

Função de preaquecimento

1. Proceder como descrito em "*Preparar o aparelho*" e "*Ligar o aparelho*".
2. Tocar no botão seletor para ativar a função de preaquecimento. O botão seletor pisca.
3. Definir a temperatura e o tempo pressionando os botões +/− ou +/− .
4. Tocar no botão seletor ⏯. Os botões seletores ⏯ e piscam. O aparelho preaquece a zona selecionada.
5. Assim que o processo de preaquecimento estiver concluído são emitidos três sinais sonoros. A temperatura é agora mantida durante o tempo definido. São emitidos três sinais sonoros por minuto.

A preparação pode agora começar com o programa ou manualmente.
Nota! Depois de decorrido o tempo definido, soam 4 sinais sonoros e o aparelho passa para o modo de espera.

Preparação com programa automático
Existem 11 programas automáticos com tempos e temperaturas predefinidos.

1. Proceder como descrito em *"Preparar o aparelho"* e *"Ligar o aparelho"*.
2. Depois de ligar o aparelho e selecionar a zona, tocar nos botões seletores dos respetivos programas para alternar entre os programas.
   A temperatura e o tempo são exibidos alternadamente (ao operar com zonas separadas) ou permanentemente (ao funcionar com Max Zone).

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

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

Definições padrão dos programas automáticos

Símbolos	Alimentos a cozinhar	Temperatura	Tempo
	Batatas fritas (congeladas)	200°C	18 min.
	Frango	200 °C	22 min.
	Bife/costeletas	180 °C	12 min
	Gambas	180 °C	8 min
	pequenos bolos em formas de bolo de forno	160 °C	15 min.
	Vegetais	160 °C	15 min.
	Peixe	180 °C	10 min
	Espetos	180 °C	12 min

	Alimentos congelados	180 °C	25 min.
	Função de desidratação (apenas Max-Zone)	50 °C	120 min
	Função de manter quente	60°C	60 min.

Preparação por ajuste manual de tempo e temperatura

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

Nota! A temperatura é alterada em etapas de 5°C.
Gama de temperatura:
Max-Zone de 40 a 200°C.
Zonas separadas de 80 a 200°C.
A temperatura é alterada em passos de 5°C na gama de 60 a 200°C.
O tempo é alterado em passos de minutos que variam de um minuto a 60 minutos.
Manter premidos os botões + ou —, para avançar e retroceder rapidamente.

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

Interromper o processo de cozedura:

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

Continuar o processo de cozedura:

2. Toque novamente no botão seletor ⏯.

Nota! O processo de cozedura também pode ser interrompido removendo o cesto de fritura do aparelho pela pega. O programa é interrompido e retomado automaticamente assim que o cesto de fritura é reinserido.

Função Sync-finish

A função Sync-finish torna possível terminar de cozinhar os alimentos em ambas as zonas simultaneamente.

1. Proceder como descrito em "*Preparar o aparelho*" e "*Ligar o aparelho*".
2. Definir os programas para as zonas 1 e 2, respetivamente.
3. Tocar no botão seletor "SYNC FINISH" para ativar a função. O indicador "SYNC FINISH" pisca.
4. Tocar no botão seletor ⏯. O processo de cozedura começa para a zona com o maior tempo de cozedura. Após um sinal sonoro, o processo de cozedura também começa na outra zona.

Nota! Mesmo quando a função Sync-finish está ativada, as zonas terminam o seu programa com um atraso de aprox. 30 s por razões técnicas.

Função Sync-cook

A função Sync-cook permite sincronizar as configurações de cozedura das duas zonas.

1. Proceder como descrito em "*Preparar o aparelho*" e "*Ligar o aparelho*".
2. Efetuar as configurações pretendidas para uma zona.
3. Tocar no botão seletor "SYNC COOK". Ouve-se um sinal sonoro, o indicador "SYNC COOK" acende e os indicadores "1" e "2" piscam. As configurações de preparação agora são as mesmas para ambas as zonas.
4. Tocar no botão seletor ⏯. O processo de cozedura começa para ambas as zonas.

Sugestão!

Para desativar a função Sync-cook, tocar novamente no botão seletor "SYNC COOK". A indicação "SYNC COOK" apaga-se e as configurações para as zonas podem ser novamente efetuadas separadamente.

Função de desidratação

A função de desidratação permite secar frutas e legumes. A função só está disponível se estiver selecionada Max-Zone. A parede divisória pode ainda pode ser utilizada, por exemplo, para desidratar 2 tipos diferentes de fruta.

1. Proceder como descrito em "*Preparar o aparelho*" e "*Ligar o aparelho*".
2. Toque no botão seletor 1 2 para selecionar Max-Zone. O botão seletor 1 2 pisca.
3. Toque no botão seletor para selecionar a função Desidratar. O botão seletor pisca. O visor esquerdo mostra a temperatura em °C, o visor direito mostra o tempo em h e min.

Nota! Por predefinição, é selecionada uma temperatura de 50°C e um tempo de 120 min. Usando os botões seletores +/— ou +/— , a temperatura pode ser ajustada em incrementos de 5°C (40 – 100°C) e o tempo em incrementos de 30 min (2:00 h a 24:00 h).

4. Selecionar a temperatura e o tempo desejados.
5. Tocar no botão seletor ▶II/⏻ para iniciar a função de desidratação.
6. Após o tempo decorrido, soam 3 sinais sonoros. Os frutos secos podem ser removidos.

Nota! O tempo e a temperatura necessários dependem do teor de água e, portanto, podem variar muito.

Função de manter quente
Uma vez terminado o programa selecionado, a função de manter quente pode ser iniciada.
Na função manter quente, apenas pode ser encurtado o tempo. A temperatura está predefinida para 60°C e não pode ser alterada.
1. Tocar no botão seletor ▶II/⏻ .
2. Premir repetidamente o botão seletor MENU até selecionar a função de manter quente °C.
3. Se necessário, reduzir o tempo de aquecimento com —.
   Após o encurtamento, o tempo pode ser novamente aumentado para 60 minutos.
4. Iniciar a função de manter quente com o botão seletor ▶II/⏻ .
   O tempo de aquecimento pode ser alterado nos 60 minutos seguintes ao início do programa.

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

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

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

Eliminação



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

Frytkownica beztłuszczowa 9 l

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

Podłączenie
Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazda wtykowego z zestykiem ochronnym.
Napięcie sieci musi być zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
Urządzenie jest zgodne z dyrektywami, które są wiążące dla oznakowania CE.

Montaż
1. Obudowa
2. Wyświetlacz obsługowy
3. Przewód zasilający z wtyczką
4. Przedziałka
5. Uchwyt
6. Kosz do smażenia z wkładami
7. Tabliczka znamionowa (dolna strona urządzenia)

Zasady bezpieczeństwa

- Aby uniknąć zagrożeń i zachować zgodność z przepisami bezpieczeństwa, naprawy urządzenia i przewodu zasilającego mogą być wykonywane wyłącznie przez nasz dział obsługi klienta. W związku z tym w przypadku naprawy należy skontaktować się telefonicznie lub mailowo z naszym działem obsługi klienta (patrz adresy serwisów w oddzielnej książeczce gwarancyjnej lub na stronie www.severin.de).
- Przed każdym czyszczeniem zawsze odłączać urządzenie od zasilania i odczekać na ostygnięcie.
- Ze względów bezpieczeństwa elektrycznego obudowy i przewodu zasilającego z wtyczką nie wolno moczyć ani zanurzać w cieczach.
- Po każdym użyciu umyć zdejmowane części gorącą wodą i dokładnie je wysuszyć.
- Szczegółowe informacje na temat czyszczenia znajdują się w rozdziale *Czyszczenie i pielęgnacja*.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenie należy ustawić na stabilnej, odpornej na temperaturę i niewrażliwej na rozpryski podkładce.
- **Ostrzeżenie!** Niebezpieczeństwo poparzenia! Obszar wkładania kosza do smażenia i szczeliny wentylacyjne z tyłu urządzenia są oznaczone znakiem ostrzegawczym  „Gorące powierzchnie”, który zwraca uwagę na niebezpieczeństwo poparzenia.
- Po wyjęciu wspornika kosza nie sięgać do otwartego urządzenia.
- Gorąca para ulatnia się ze szczelin wentylacyjnych z tyłu urządzenia () oraz podczas wyciągania wspornika kosza. Nie sięgać nad urządzeniem ani nie przechylać się nad nim!
- Zarówno przyrządzone danie, jak i kosz do smażenia są gorące. Kosz do smażenia chwytać tylko za uchwyt. Nie dotykać przedmiotu obróbki termicznej, dopóki nie ostygnie.
- Kosz do smażenia ustawiać tylko na żaroodpornych powierzchniach.
- Urządzenie jest przeznaczone do użycia w gospodarstwie domowym.

Niedozwolone jest użycie komercyjne, np.
- w kuchniach dla pracowników w sklepach, biurach i podobnych środowiskach pracy,
- w gospodarstwach rolnych,
- przez klientów w hotelach, motelach i innych typowych środowiskach mieszkalnych,
- w pensjonatach.

- Urządzenie nie może być używane przez dzieci w wieku od 0 do 8 lat.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 lat, jeśli znajdują się stale pod nadzorem.
- Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych umiejętnościach fizycznych, sensorycznych lub mentalnych lub nieposiadające doświadczenia i/ lub wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem i zostały poinstruowane o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia i zrozumiały wynikające z tego zagrożenia.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja wykonywane przez użytkownika nie mogą być przeprowadzane przez dzieci bez nadzoru.
- Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 lat, zwłaszcza podczas używania i chłodzenia.
- Materiały opakowaniowe należy przechowywać z dala od dzieci. Istnieje między innymi ryzyko uduszenia!
- Frytkownicy używać tylko pod nadzorem.
- Nie używaj frytkownicy bez wkładów w koszu do smażenia.
- Przed uruchomieniem należy sprawdzić całe urządzenie, w tym przewód zasilający i wszelkie akcesoria, pod kątem wad i uszkodzeń, które mogłyby wpłynąć na niezawodność działania urządzenia. Jeśli na przykład urządzenie spadło na podłogę lub przewód zasilający został pociągnięty, mogą wystąpić uszkodzenia niewidoczne z zewnątrz. W takich przypadkach urządzenia nie wolno włączać i należy skontaktować się z naszym działem obsługi klienta.
- Nie ustawiać urządzenia pod wiszącymi szafkami, bezpośrednio przy ścianie ani w narożniku.
- Z wszystkich stron zachowywać odstęp minimalny 15 cm. Zachować minimalną odległość 30 cm od tylnej ściany.
- Ustawiać urządzenie tak, aby otwór wylotowy powietrza na tylnej stronie urządzenia nie był zwrócony na wrażliwe na gorąco, tłuszcz lub wilgoć przedmioty, jak tapety, szyby, ścianki mebli itp.
- Z pobliża urządzenia usunąć łatwopalne przedmioty.
- Nie zakrywać szczeliny wentylacyjnej w urządzeniu.
- Używając papieru do pieczenia lub folii aluminiowej, należy je odpowiednio dociążyć żywnością do ugotowania. Luźny papier do pieczenia lub folia aluminiowa mogą dostać się do elementów grzejnych i zapalić się. Zalecamy unikanie papieru do pieczenia i folii aluminiowej.
- Ani urządzenie, ani kabel przyłączeniowy nie mogą znajdować się zbyt blisko gorącej płyty grzejnej ani otwartego ognia. Nie należy dopuszczać do zwisania przewodu zasilającego. Należy trzymać go z dala od gorących części urządzenia.
- Przed transportem urządzenia należy je najpierw dokładnie schłodzić.
- **Wyciągnąć wtyczkę,**
  - **po każdym użyciu,**
  - **w przypadku nieprawidłowego działania podczas pracy,**
  - **przed każdym czyszczeniem.**
- Nie wyciągać wtyczki z gniazdka, trzymając za kabel zasilający, lecz za wtyczkę.
- Nie należy dotykać wtyczki mokrymi rękami.
- **Przy wkładaniu i wyjmowaniu żywności z kosza do smażenia nie stosować przyborów kuchennych z metalu, aby nie porysować powłoki.**
- Jeśli urządzenie jest używane nieprawidłowo lub w celu, do którego nie było przeznaczone, nie możemy przyjąć żadnej odpowiedzialności za jakiekolwiek szkody, które mogą wystąpić.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

Przed pierwszym uruchomieniem

- Przed pierwszym uruchomieniem należy usunąć z urządzenia wszystkie resztki opakowania i naklejki. Nie należy usuwać tabliczki znamionowej.
- Wyczyścić urządzenie zgodnie z opisem w punkcie *Czyszczenie i pielęgnacja*.
- Podgrzewaj urządzenie z koszem do smażenia przez 30 minut do 200°C bez zawartości, ale z wkładami i przedziałkiem, aby wewnętrzny zapach urządzenia mógł zniknąć (patrz *przygotowanie przez ręczne ustawienie czasu i temperatury*).
- Zapewnić odpowiednią wentylację przez otwarte okna lub drzwi balkonowe.
- Następnie ponownie oczyścić urządzenie zgodnie z opisem w punkcie *Czyszczenie i pielęgnacja*.

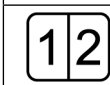
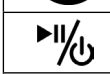
Tryb czuwania

- Jeśli urządzenie nie jest używane i nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, po ok. 5 minutach urządzenie przełącza się w tryb czuwania.

Wyświetlacz obsługowy

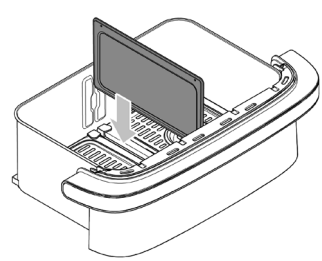
- Przy pomocy wyświetlacza obsługowego urządzenie może być włączane i wyłączane oraz możliwe jest wybieranie poszczególnych funkcji. Wybrane funkcje są podświetlane lub migają.

	Przyciski wyboru zwiększenia/ zmniejszenia temperatury
	Wyświetlanie ustawionej temperatury na wyświetlaczu w °C
	Przyciski wyboru zwiększenia/ zmniejszenia czasu
	Wyświetlanie ustawionego czasu na wyświetlaczu w min
	Wyświetlanie włączenia wentylatora

SYNC FINISH	Wskaźnik funkcji Sync finish
SYNC-COOK	Wskaźnik funkcji Sync cook
SYNC FINISH	Przycisk wyboru funkcji Sync finish
SYNC-COOK	Przycisk wyboru funkcji Sync cook
1	Przycisk wyboru strefy 1
2	Przycisk wyboru strefy 2
	Przycisk wyboru maksymalnej strefy
	Przycisk wyboru funkcji podgrzewania
	Przycisk wyboru Włącznik/Wyłącznik i Start/Stop
°C	Wyświetlanie temperatury w °C
MIN	Wyświetlanie czasu w min
H	Czas wyświetlania w h (tylko funkcja suszenia)
	Wskazanie programów automatycznych

Przygotowanie urządzenia

1. Postawić urządzenie na suchej, równej, antypoślizgowej, żaroodpornej powierzchni, która nie będzie reagować z gumowymi nóżkami.
2. Przygotować potrawę do smażenia.
3. Wyjąć kosz do smażenia i umieścić wewnątrz wkłady.
4. Jeśli strefy mają być używane pojedynczo, włożyć przedziałkę między wkłady.



5. Napełnić kosz do smażenia przedmiotem obróbki termicznej. Oznaczenie „MAX“ nie może zostać przekroczone.
6. Włożyć kosz do smażenia do frytkownicy.

Włącz urządzenie

1. Podłączyć wtyczkę sieciową do gniazdka. Wszystkie symbole na wyświetlaczu zaświecą się na krótką chwilę i rozlegną się 2 krótkie sygnały dźwiękowe. Przycisk wyboru ▶II/⏻ świeci światłem ciągłym.
2. Nacisnąć przycisk wyboru ▶II/⏻. Wyświetlacz na przemian wyświetla teraz opcję wyboru czasu gotowania i temperatury dla poszczególnych stref i miga.

Kosz do smażenia można podzielić na dwie strefy, aby uruchomić różne programy. W tym celu należy zamontować przedziałkę.

3. Przed dokonaniem ustawień należy najpierw wybrać strefę. Dotknąć przycisku wyboru „1” lub „2”, aby wprowadzić ustawienia dla strefy „1” (po lewej) lub strefy „2” (po prawej). Dotknąć przycisku wyboru „1 2”, aby wprowadzić ustawienia dla całego kosza do smażenia (maksymalna strefa „Max Zone”). Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać przycisk wyboru odpowiedniej strefy.

Informacja! Jeśli po włączeniu nie nastąpi dalsze użytkowanie, aktywowany jest stan czuwania. Po przejściu w stan czuwania otwierany jest ręczny wybór czasu smażenia i temperatury.
Zakończenie smażenia przed upływem ustawionego czasu:
Nacisnąć przycisk wyboru ▶II/⏻ na około 3 sekundy. Wentylator będzie działał przez pewien czas po wyłączeniu urządzenia.
W tym czasie nie można wprowadzać żadnych dalszych ustawień.

Wskazówka!
Temperatura i czas są wyświetlane na lewym wyświetlaczu dla strefy 1 oraz na prawym wyświetlaczu dla strefy 2. Po wybraniu maksymalnej strefy temperatura jest wyświetlana na lewym wyświetlaczu, a czas gotowania na prawym wyświetlaczu.

Funkcja podgrzewania

1. Postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Przygotowanie urządzenia” i „Włączanie urządzenia”.
2. Dotknąć przycisku wyboru ♨, aby aktywować funkcję podgrzewania. Przycisk wyboru ♨ miga.
3. Ustawić temperaturę i czas, naciskając przyciski 🌡+/— lub ⏲+/— .
4. Dotknąć przycisku wyboru ▶II/⏻ . Przyciski wyboru ▶II/⏻ i ♨ migają. Urządzenie podgrzewa wybraną strefę.
5. Po zakończeniu procesu podgrzewania rozlegną się trzy sygnały dźwiękowe. Temperatura jest teraz utrzymywana przez ustawiony czas. Co minutę słychać trzy sygnały dźwiękowe.

Przygotowanie można teraz rozpocząć za pomocą programu lub ręcznie.

Informacja! Po upływie ustawionego czasu rozlegną się 4 sygnały dźwiękowe, a urządzenie przełączy się w tryb czuwania.

Smażenie programem automatycznym

Dostępnych jest 12 programów automatycznych z ustawionymi czasami i temperaturami.

1. Postępować zgodnie z opisem w rozdziałach *„Przygotowanie urządzenia”* i *„Włączanie urządzenia”*.
2. Po włączeniu urządzenia i wybraniu strefy dotknąć przycisków wyboru odpowiednich programów, aby przełączać się między programami.
   Temperatura i czas są wyświetlane na przemian (podczas pracy z oddzielnymi strefami) lub na stałe (podczas pracy ze strefą maksymalną „Max Zone”).

Wskazówka!
Jeśli temperatura i czas mają być indywidualnie regulowane, naciskając przyciski 🌡+/— lub ⏲+/— można ustawić żądaną temperaturę lub czas.

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

Domyślne ustawienia programów automatycznych

Symbol	Przyrządzane danie	Temperatura	Czas
	Frytki (mrożone)	200°C	18 min
	Kurczak	200°C	22 min
	Stek/kotlety	180°C	12 min
	Krewetki	180°C	8 min

	Małe ciasta w formach odpowiednich do piekarnika	160°C	15 min
	Warzywa	160°C	15 min
	Ryby	180°C	10 min
	Szaszłyki	180 °C	12 min
	Mrożonki	180°C	25 min
	Funkcja suszenia (tylko strefa maks.)	50 °C	120 min
	Funkcja podtrzymywania ciepła	60°C	60 min

Smażenie poprzez ręczne ustawienie czasu i temperatury

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

Informacja! Temperatura jest zmieniana w krokach co 5°C.
Zakres temperatury:
Strefa maks. 40–200°C.
Oddzielne strefy od 80–200°C.
Temperatura jest zmieniana w krokach co 5°C w zakresie od 60 do 200°C.
Czas jest zmieniany w krokach co minutę w zakresie od jednej minuty do 60 minut.
Nacisnąć i przytrzymać + lub —, aby szybko zmieniać do przodu i do tyłu.

4. Nacisnąć przycisk wyboru ⏯.
   ➲ Jedzenie jest smażone. Na wyświetlaczu wyświetlają się przemiennie temperatura i pozostały czas.
   Przycisk wyboru ⏯ świeci światłem ciągłym i razem ze wskazaniem wskazuje pracę urządzenia. Czas i temperaturę smażenia można zmienić w dowolnym momencie podczas pracy, jak opisano powyżej.
   Kiedy czas upłynie, rozlega się sygnał dźwiękowy.
5. Postępować zgodnie z opisem w rozdziale „*Przygotowanie z programem automatycznym*”.

Przerwanie procesu smażenia:

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

Kontynuacja procesu smażenia:

2. Nacisnąć ponownie przycisk ⏯.

Informacja! Proces smażenia można również przerwać, wyjmując kosz do smażenia z urządzenia za uchwyt. Program zostaje przerwany i automatycznie wznowiony po ponownym włożeniu kosza do smażenia.

Funkcja Sync finish

Funkcja Sync-finish umożliwia jednoczesne zakończenie smażenia w obu strefach.

1. Postępować zgodnie z opisem w rozdziale „*Przygotowanie urządzenia*” i „*Włączanie urządzenia*”.
2. Ustawić programy odpowiednio dla stref 1 i 2.
3. Kliknąć przycisk wyboru „SYNC FINISH”, aby aktywować funkcję. Wskaźnik „SYNC FINISH” zacznie migać.
4. Dotknąć przycisku wyboru ⏯. Proces smażenia rozpoczyna się dla pola z dłuższym czasem gotowania. Po sygnale dźwiękowym proces smażenia rozpoczyna się również w innej strefie.

Informacja! Nawet po aktywacji funkcji Sync finish strefy kończą swój program z opóźnieniem około 30 s z przyczyn technicznych.

Funkcja Sync-cook

Funkcja Sync-cook służy do synchronizacji ustawień przyrządzania w dwóch strefach.

1. Postępować zgodnie z opisem w rozdziale „*Przygotowanie urządzenia*” i „*Włączanie urządzenia*”.
2. Wprowadzić żądane ustawienia dla strefy.
3. Kliknąć przycisk wyboru „SYNC COOK”. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, zaświeci się wskaźnik „SYNC-COOK”, a wskaźniki „1” i „2” zaczną migać. Ustawienia przygotowania są teraz takie same dla obu stref.
4. Dotknąć przycisku wyboru ⏯. Proces smażenia rozpoczyna się dla obu stref.

Wskazówka!

Aby ponownie wyłączyć funkcję synchronizacji przyrządzania, ponownie kliknąć przycisk „SYNC-COOK”. Wskaźnik „SYNC COOK” znika, i można ponownie wprowadzić ustawienia osobno dla obu stref.

Funkcja suszenia
Owoce i warzywa można suszyć za pomocą funkcji suszenia.
Funkcja jest dostępna tylko po wybraniu maksymalnej strefy. Przedziałkę można nadal wykorzystać na przykład do wysuszenia 2 różnych rodzajów owoców.
1. Postępować zgodnie z opisem w rozdziale „*Przygotowanie urządzenia*" i „*Włączanie urządzenia*".
2. Dotknąć przycisku wyboru 1|2 , aby wybrać maksymalną strefę. Przycisk wyboru 1|2 miga.
3. Dotknąć przycisku wyboru , aby wybrać funkcję suszenia. Przycisk wyboru miga. Lewy wyświetlacz pokazuje temperaturę w °C, prawy wyświetlacz pokazuje czas w h i min.

Informacja! Domyślnie wybierana jest temperatura 50°C i czas 120 min. Za pomocą przycisków wyboru +/− lub +/− można ustawić temperaturę w krokach co 5°C (40–100°C), a czas w krokach co 30 minut (od 2:00 do 24:00).

4. Wybrać żądaną temperaturę i czas.
5. Dotknąć przycisku wyboru , aby uruchomić funkcję suszenia.
6. Po upływie tego czasu rozlegną się 3 sygnały dźwiękowe. Suszone owoce można usunąć.

Informacja! Wymagany czas i temperatura zależą od zawartości wody i dlatego mogą się znacznie różnić.

Funkcja podtrzymywania ciepła
Po zakończeniu wybranego programu można uruchomić funkcję podtrzymywania ciepła.
W przypadku funkcji podtrzymywania ciepła można tylko skrócić czas. Temperatura jest ustawiona na 60°C i nie można jej zmienić.
1. Nacisnąć przycisk wyboru .
2. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk wyboru MENU, aby wybrać funkcję podtrzymywania ciepła .
3. W razie potrzeby skrócić czas podtrzymywania ciepła za pomocą −.
   Po skróceniu czas można wydłużyć go z powrotem do 60 minut.
4. Uruchomić funkcję podtrzymywania ciepła za pomocą przycisku wyboru .
   Czas podtrzymywania ciepła można zmienić w ciągu 60 minut od rozpoczęcia programu.

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

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

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

Utylizacja



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

Φριτέζα αέρος 9 l

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

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

Δομή
1. Περίβλημα
2. Οθόνη χειρισμού
3. Ηλεκτρικό καλώδιο με φις
4. Διαχωριστικό τοίχωμα
5. Λαβή
6. Καλάθι τηγανίσματος με ένθετα καλαθιού
7. Πινακίδα κατασκευαστή (κάτω πλευρά συσκευής)

Οδηγίες ασφαλείας
- Για την αποφυγή κινδύνων και για την τήρηση των κανονισμών ασφαλείας, οι εργασίες επισκευής στη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας επιτρέπεται να γίνουν μόνο μέσω του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών μας. Για τον λόγο αυτόν, σε περίπτωση επισκευής επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών μας τηλεφωνικά ή ταχυδρομικά (βλ. διευθύνσεις εξυπηρέτησης στο ξεχωριστό δελτίο εγγύησης ή στη διεύθυνση www.severin.de).
- Πριν από κάθε καθαρισμό αποσυνδέετε πάντα το καλώδιο από την πρίζα και αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει.
- Το περίβλημα και το καλώδιο τροφοδοσίας με το φις δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή ή να βυθίζονται σε υγρά για λόγους ηλεκτρικής ασφάλειας.
- Τα αποσπώμενα εξαρτήματα πρέπει να πλένονται με καυτό νερό και να στεγνώνουν καλά μετά από κάθε χρήση.
- Αναλυτικές υποδείξεις για τον καθαρισμό θα βρείτε στην ενότητα *Καθαρισμός και φροντίδα*.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Αποθέστε τη συσκευή σε μια σταθερή, ανθεκτική στη θερμότητα και το πιτσίλισμα επιφάνεια.
- **Προειδοποίηση!** Κίνδυνος εγκαύματος! Η επιφάνεια εισαγωγής για το καλάθι τηγανίσματος και τις οπές εξαερισμού στην πίσω πλευρά της συσκευής φέρουν την προειδοποιητική ετικέτα ♨ “Καυτές επιφάνειες”, που εφιστά την προσοχή στον κίνδυνο εγκαυμάτων.
- Μετά την αφαίρεση της βάσης καλαθιού, μην αγγίζετε την ανοιχτή συσκευή.
- Καυτός ατμός εξέρχεται από τις οπές εξαερισμού στην πίσω πλευρά της συσκευής (♨), καθώς και κατά το τράβηγμα της βάσης καλαθιού. Μην τοποθετείτε τα χέρια σας και μην σκύβετε πάνω από τη συσκευή!
- Το φαγητό και το καλάθι τηγανίσματος είναι ζεστά. Πιάνετε το καλάθι τηγανίσματος μόνο από τη

λαβή. Μην πιάνετε τα τρόφιμα μέχρι να κρυώσουν ελαφρώς.

- Ακουμπάτε το καλάθι τηγανίσματος μόνο σε ανθεκτικές στη θερμότητα επιφάνειες.
- Η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση.
  Δεν επιτρέπεται η εμπορική χρήση, όπως
  - σε κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και συναφείς χώρους εργασίας,
  - σε αγροκτήματα,
  - από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλων συναφών καταλυμάτων,
  - σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά 0 έως 8 ετών.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά 8 ετών και άνω, εφόσον βρίσκονται συνεχώς υπό επίβλεψη.
- Μπορεί να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή/και γνώση, εφόσον αυτά βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορεί να προκύψουν.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης δεν θα πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.
- Κρατάτε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών, ιδιαίτερα όταν τη χρησιμοποιείτε ή όταν κρυώνει.
- Φυλάσσετε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά. Υπάρχει, μεταξύ άλλων, κίνδυνος ασφυξίας!
- Χρησιμοποιείτε τη φριτέζα μόνο υπό επίβλεψη.
- Μη χρησιμοποιείτε τη φριτέζα χωρίς ένθετα καλαθιού στο καλάθι τηγανίσματος.
- Πριν από τη θέση σε λειτουργία ελέγξτε διεξοδικά όλη τη συσκευή, συμπεριλαμβανομένου του καλωδίου τροφοδοσίας και των τυχόν εξαρτημάτων για ελλείψεις και φθορές, οι οποίες θα μπορούσαν να επηρεάσουν την ασφάλεια των λειτουργιών της συσκευής. Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει στο πάτωμα ή τραβηχτεί από το καλώδιο τροφοδοσίας, ενδέχεται να προκύψουν βλάβες οι οποίες να μην είναι ορατές με εξωτερική επιθεώρηση. Σε αυτές τις περιπτώσεις, μην θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία και επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών μας.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από επιτοίχια ντουλάπια, σε άμεση επαφή με τοίχους ή σε γωνίες.
- Διατηρείτε ελάχιστη απόσταση 15 cm από όλες τις πλευρές. Διατηρείτε ελάχιστη απόσταση 30 cm από τον τοίχο πίσω από τη συσκευή.
- Τοποθετείτε τη συσκευή με τέτοιον τρόπο, ώστε το άνοιγμα αερισμού στην πίσω πλευρά της συσκευής να μην κοιτάζει σε αντικείμενα ευαίσθητα στη θερμότητα, το λίπος ή την υγρασία, όπως π.χ. ταπετσαρίες, υαλοπίνακες, σκελετούς επίπλων κτλ.
- Απομακρύνετε τα εύφλεκτα αντικείμενα από τον χώρο γύρω από τη συσκευή.
- Μην καλύπτετε τις οπές εξαερισμού της συσκευής!
- Εάν χρησιμοποιείτε χαρτί ψησίματος ή αλουμινόχαρτο, προσθέστε μια ποσότητα τροφίμων με επαρκές βάρος, ώστε να κρατάει το χαρτί στη θέση του. Το ελεύθερο χαρτί ψησίματος ή αλουμινόχαρτο μπορεί να καταλήξει μέσα στα θερμαντικά στοιχεία και να αναφλεγεί. Συνιστούμε να μην χρησιμοποιείτε χαρτί ψησίματος και αλουμινόχαρτο.
- Η συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να πλησιάζουν υπερβολικά σε καυτές μαγειρικές εστίες ή γυμνές φλόγες. Μην αφήνετε το καλώδιο σύνδεσης στο ρεύμα να κρέμεται και κρατήστε το μακριά από τα καυτά τμήματα συσκευών.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν να τη μεταφέρετε.
- **Πάντα να βγάζετε το φις από την πρίζα,**
  - **μετά από κάθε χρήση,**
  - **σε περίπτωση προβλημάτων κατά τη λειτουργία,**
  - **πριν από κάθε καθαρισμό.**
- Για να αφαιρέσετε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος, μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας, πιάστε και τραβήξτε το φις από την πρίζα.
- Μην αγγίζετε το φις με υγρά χέρια.

- **Κατά την τοποθέτηση και την αφαίρεση τροφίμων στο καλάθι τηγανίσματος μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία κουζίνας για να αποφύγετε το γρατσούνισμα της επίστρωσης.**
- Σε περίπτωση που γίνει λανθασμένη χρήση ή χρήση για άλλο μη ενδεδειγμένο σκοπό, καμία ευθύνη δεν μπορεί να γίνει αποδεκτή για τυχόν ζημιά που μπορεί να προκύψει.

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

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

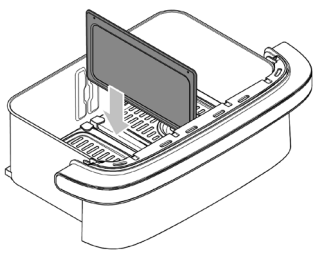
Λειτουργία αναμονής
- Εάν η συσκευή δεν είναι σε χρήση και δεν πιέσετε κανένα πλήκτρο, η συσκευή θα μεταβεί στην κατάσταση αναμονής μετά από περ. 5 λεπτά.

Οθόνη χειρισμού
- Με τη βοήθεια της οθόνης χειρισμού είναι δυνατή ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής και η επιλογή των μεμονωμένων λειτουργιών. Οι επιλεγμένες λειτουργίες ανάβουν ή αναβοσβήνουν.

	Πλήκτρα επιλογής υψηλότερης / χαμηλότερης θερμοκρασίας
	Ένδειξη προκαθορισμένης θερμοκρασίας στην οθόνη σε °C
	Πλήκτρα επιλογής αύξησης/μείωσης χρόνου
	Ένδειξη προκαθορισμένου χρόνου στην οθόνη σε λεπτά
	Ένδειξη ενεργού ανεμιστήρα
SYNC FINISH	Ένδειξη λειτουργίας Sync-finish
SYNC-COOK	Ένδειξη λειτουργίας Sync-cook
SYNC FINISH	Κουμπί επιλογής λειτουργίας Sync-finish
SYNC-COOK	Κουμπί επιλογής λειτουργίας Sync-cook
1	Πλήκτρο επιλογής ζώνης 1
2	Πλήκτρο επιλογής ζώνης 2
	Πλήκτρο επιλογής ζώνης Max
	Πλήκτρο επιλογής λειτουργίας προθέρμανσης
	Πλήκτρο επιλογής ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης & έναρξης/διακοπής
°C	Ένδειξη θερμοκρασίας σε °C
MIN	Ένδειξη χρόνου σε λεπτά
H	Εμφάνιση χρόνου σε ώρες (μόνο λειτουργία αποξήρανσης)
	Ένδειξη αυτόματων προγραμμάτων

Προετοιμασία της συσκευής

1. Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια στεγνή, επίπεδη, αντιολισθητική, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, η οποία επιπλέον δεν αντιδρά με τα λαστιχένια στηρίγματα.
2. Προετοιμάστε το φαγητό σας.
3. Αφαιρέστε το καλάθι τηγανίσματος και τοποθετήστε τα ένθετα καλαθιού.
4. Εάν οι ζώνες πρόκειται να χρησιμοποιηθούν μεμονωμένα, τοποθετήστε το διαχωριστικό τοίχωμα μεταξύ των ένθετων καλαθιού.



5. Γεμίστε με φαγητό στο καλάθι τηγανίσματος. Δεν επιτρέπεται να υπερβαίνετε τη σήμανση «MAX».
6. Τοποθετήστε το καλάθι τηγανίσματος στην φριτέζα.

Ενεργοποιήστε τη συσκευή

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

Το καλάθι τηγανίσματος μπορεί να χωριστεί σε δύο ζώνες για την εκτέλεση διαφορετικών προγραμμάτων. Για τον σκοπό αυτόν πρέπει να τοποθετήσετε το διαχωριστικό τοίχωμα.

3. Για να γίνουν οι ρυθμίσεις, πρέπει πρώτα να επιλεγεί μια ζώνη. Πιέστε το πλήκτρο επιλογής “1” ή “2”, για να επιλέξετε τις ρυθμίσεις για τη ζώνη “1” (αριστερά) ή τη ζώνη “2” (δεξιά). Πιέστε το πλήκτρο επιλογής “1|2“ για να επιλέξετε τις ρυθμίσεις για ολόκληρο το καλάθι τηγανίσματος (“Ζώνη Max”). Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και το πλήκτρο επιλογής της αντίστοιχης ζώνης θα αναβοσβήνει.

Υπόδειξη! Εάν δεν χρησιμοποιηθεί μετά την ενεργοποίηση, η συσκευή θα μεταβεί στην κατάσταση αναμονής. Από την κατάσταση αναμονής, ανοίγει στη συνέχεια η δυνατότητα χειροκίνητης επιλογής του χρόνου μαγειρέματος και της θερμοκρασίας.
Τερματισμός του μαγειρέματος πριν από τη λήξη του χρόνου:
Πιέστε το πλήκτρο επιλογής ⏯ για περ. 3 δευτερόλεπτα.
Ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για κάποιο χρονικό διάστημα μετά την απενεργοποίηση της συσκευής.
Δεν είναι δυνατή η πραγματοποίηση περαιτέρω ρυθμίσεων κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου.

Συμβουλή!
Η θερμοκρασία και ο χρόνος εμφανίζονται στην αριστερή οθόνη για τη ζώνη 1 και στη δεξιά οθόνη για τη ζώνη 2. Όταν είναι επιλεγμένη η ζώνη Max, η θερμοκρασία εμφανίζεται στην αριστερή οθόνη και ο χρόνος μαγειρέματος στη δεξιά οθόνη.

Λειτουργία προθέρμανσης

1. Ακολουθήστε τη διαδικασία που περιγράφεται στις ενότητες “*Προετοιμασία της συσκευής*” και “*Ενεργοποίηση της συσκευής*”.
2. Πιέστε το πλήκτρο επιλογής για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία προθέρμανσης. Το πλήκτρο επιλογής αναβοσβήνει.
3. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία και την ώρα πιέζοντας τα πλήκτρα + / − ή + / − .
4. Πιέστε το πλήκτρο επιλογής ⏯ . Τα πλήκτρα επιλογής ⏯ και αναβοσβήνουν. Η συσκευή προθερμαίνει την επιλεγμένη ζώνη.
5. Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία προθέρμανσης, θα ακουστούν τρία ηχητικά σήματα. Τώρα, η θερμοκρασία θα διατηρηθεί για τον καθορισμένο χρόνο. Κάθε λεπτό ακούγονται τρία ηχητικά σήματα.

Το μαγείρεμα μπορεί τώρα να ξεκινήσει σύμφωνα με το πρόγραμμα ή χειροκίνητα.

Υπόδειξη! Όταν παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος, θα ακουστούν 4 ηχητικά σήματα και η συσκευή θα μεταβεί σε κατάσταση αναμονής.

Μαγείρεμα με αυτόματο πρόγραμμα

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

1. Ακολουθήστε τη διαδικασία που περιγράφεται στις ενότητες *"Προετοιμασία της συσκευής"* και *"Ενεργοποίηση της συσκευής"*.
2. Αφού ενεργοποιήσετε τη συσκευή και επιλέξετε τη ζώνη, πιέστε τα πλήκτρα επιλογής των αντίστοιχων προγραμμάτων για εναλλαγή μεταξύ των προγραμμάτων.
   Η θερμοκρασία και ο χρόνος εμφανίζονται εναλλάξ (κατά τη λειτουργία με ξεχωριστές ζώνες) ή μόνιμα (κατά τη λειτουργία με τη ζώνη Max).

Συμβουλή!
Εάν χρειάζεται να ρυθμίσετε ξεχωριστά τη θερμοκρασία και τον χρόνο, πιέστε τα πλήκτρα +/– ή +/– για να επιλέξετε την επιθυμητή ρύθμιση θερμοκρασίας ή τον χρόνου.

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

Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις των αυτόματων προγραμμάτων

Σύμβολο	Φαγητό	Θερμοκρασία	Χρόνος
	Πατάτες τηγανιτές (κατεψυγμένες)	200 °C	18 λεπτά
	Κοτόπουλο	200° C	22 λεπτά
	Μπριζόλα/ παϊδάκια	180° C	12 λεπτά
	Γαρίδες	180° C	8 λεπτά
	Μικρά αρτοσκευάσματα σε φόρμες που είναι κατάλληλες για φούρνο	160° C	15 λεπτά
	Λαχανικά	160° C	15 λεπτά
	Ψάρι	180° C	10 λεπτά
	Σουβλάκια	180 °C	12 λεπτά
	Κατεψυγμένα τρόφιμα	180° C	25 λεπτά
	Λειτουργία αποξήρανσης (μόνο ζώνη Max)	50 °C	120 λεπτά
	Λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας	60 °C	60 λεπτά

Μαγείρεμα με χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου και της θερμοκρασίας

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

Υπόδειξη! Η θερμοκρασία αλλάζει σε βήματα των 5 °C.
Εύρος θερμοκρασίας:
Ζώνη Max 40 έως 200 °C.
Ξεχωριστές ζώνες 80 έως 200 °C.
Η θερμοκρασία αλλάζει σε βήματα των 5 °C από 60 έως 200 °C.
Ο χρόνος αλλάζει σε βήματα του ενός λεπτού από ένα λεπτό έως 60 λεπτά.
Πιέστε παρατεταμένα το πλήκτρο + ή — για να μετακινηθείτε γρήγορα προς τα εμπρός και προς τα πίσω.

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

Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος

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

Συνέχιση της διαδικασίας μαγειρέματος:

2. Πιέστε ξανά το πλήκτρο επιλογής ▶II.

Υπόδειξη! Η διαδικασία μαγειρέματος μπορεί επίσης να διακοπεί, εάν αφαιρέσετε το καλάθι τηγανίσματος από τη συσκευή κρατώντας το από τη λαβή. Το πρόγραμμα διακόπτεται και συνεχίζεται αυτόματα, μόλις επανατοποθετηθεί το καλάθι τηγανίσματος στη θέση του.

Λειτουργία Sync-finish

Η λειτουργία Sync-finish επιτρέπει την ολοκλήρωση του μαγειρέματος και στις δύο ζώνες ταυτόχρονα.

1. Ακολουθήστε τη διαδικασία που περιγράφεται στις ενότητες "*Προετοιμασία της συσκευής*" και "*Ενεργοποίηση της συσκευής*".
2. Ρυθμίστε τα προγράμματα για τις ζώνες 1 και 2 αντίστοιχα.
3. Πατήστε το κουμπί επιλογής "SYNC FINISH" για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Η ένδειξη "SYNC FINISH" αναβοσβήνει.
4. Πιέστε το πλήκτρο επιλογής ▶II . Η διαδικασία μαγειρέματος ξεκινά στη ζώνη με τον μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος. Μετά από ένα ηχητικό σήμα, η διαδικασία μαγειρέματος ξεκινά και στην άλλη ζώνη.

Υπόδειξη! Ακόμη και όταν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία Sync-finish, οι ζώνες τερματίζουν το πρόγραμμά τους με καθυστέρηση περίπου 30 δευτερολέπτων για τεχνικούς λόγους.

Λειτουργία Sync-cook

Η λειτουργία Sync-cook μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τον συγχρονισμό των ρυθμίσεων μαγειρέματος στις δύο ζώνες.

1. Ακολουθήστε τη διαδικασία που περιγράφεται στις ενότητες "*Προετοιμασία της συσκευής*" και "*Ενεργοποίηση της συσκευής*".
2. Επιλέξτε τις επιθυμητές ρυθμίσεις για μια ζώνη.
3. Πατήστε το κουμπί επιλογής "SYNC COOK". Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα, ανάβει η ένδειξη "SYNC COOK" και αναβοσβήνουν οι ενδείξεις "1" και "2". Οι ρυθμίσεις μαγειρέματος είναι πλέον οι ίδιες και για τις δύο ζώνες.
4. Πιέστε το πλήκτρο επιλογής ▶II . Η διαδικασία μαγειρέματος ξεκινά και για τις δύο ζώνες.

Συμβουλή!

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Sync-cook, πατήστε ξανά το κουμπί επιλογής "SYNC COOK". Η ένδειξη "SYNC COOK" σβήνει και μπορείτε να επιλέξετε τις ρυθμίσεις για κάθε ζώνη ξεχωριστά.

Λειτουργία αποξήρανσης
Με τη λειτουργία αποξήρανσης μπορείτε να αποξηράνετε φρούτα και λαχανικά.
Η λειτουργία είναι διαθέσιμη μόνο εάν έχει επιλεγεί η ζώνη Max. Ωστόσο, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το διαχωριστικό τοίχωμα, για παράδειγμα, για την αποξήρανση 2 διαφορετικών φρούτων.

1. Ακολουθήστε τη διαδικασία που περιγράφεται στις ενότητες "*Προετοιμασία της συσκευής*" και "*Ενεργοποίηση της συσκευής*".
2. Πιέστε το πλήκτρο επιλογής 1 2 για να επιλέξετε τη ζώνη Max. Το πλήκτρο επιλογής 1 2 αναβοσβήνει.
3. Πιέστε το πλήκτρο επιλογής για να επιλέξετε τη λειτουργία αποξήρανσης. Το πλήκτρο επιλογής αναβοσβήνει. Στην αριστερή οθόνη εμφανίζεται η θερμοκρασία σε °C, στη δεξιά οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος σε ώρες και λεπτά.

Υπόδειξη! Από προεπιλογή, επιλέγεται θερμοκρασία 50 °C και χρόνος 120 λεπτών. Χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα επιλογής +/— ή +/— μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία σε βήματα των 5 °C (40 – 100 °C) και τον χρόνο σε βήματα των 30 λεπτών (2:00 ώρες έως 24:00 ώρες).

4. Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία και τον επιθυμητό χρόνο.
5. Πιέστε το πλήκτρο επιλογής για να εκκινήσετε τη λειτουργία αποξήρανσης.
6. Όταν παρέλθει ο χρόνος, θα ακουστούν 3 ηχητικά σήματα. Μπορείτε να αφαιρέσετε τους αποξηραμένους καρπούς ή τα αποξηραμένα φρούτα.

Υπόδειξη! Ο χρόνος και η θερμοκρασία που απαιτούνται εξαρτώνται από την περιεκτικότητα σε νερό και, ως εκ τούτου, μπορεί να διαφέρουν σημαντικά.

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

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

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

Συμβουλές για το μαγείρεμα

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

Καθαρισμός και φροντίδα

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

Απόρριψη



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

SEVERIN

SEVERIN Elektrogeräte GmbH
Röhre 27
D-59846 Sundern
Tel +49 2933 982-0
Fax +49 2933 982-1333
information@severin.de

MANUAL FR 9599 **02/25**
Technische Änderungen vorbehalten. /
Model specifications are subject to change.






www.severin.com