



## ART.-NO. **FR 2453**

<b>DE</b>	Gebrauchsanleitung	Doppel-Heißluftfritteuse	4
<b>GB</b>	Instructions for use	Dual low fat fryer	9
<b>FR</b>	Mode d'emploi	Double friteuse à air chaud	14
<b>NL</b>	Gebruiksaanwijzing	Dubbele heteluchtfriteuse	19
<b>ES</b>	Instrucciones de uso	Freidora de aire caliente doble	24
<b>IT</b>	Manuale d'uso	Doppia friggitrice ad aria	29
<b>DK</b>	Brugsanvisning	Dobbelt varmluft frituregryde	34
<b>SE</b>	Bruksanvisning	Dubbel varmluftsfrittös	39
<b>FI</b>	Käyttöohje	Kaksois-kuumailmafriteerauskeitin	44
<b>PT</b>	Manual de instruções	Fritadeira de ar quente dupla	49
<b>PL</b>	Instrukcja obsługi	Podwójna frytkownica beztłuszczowa	54
<b>GR</b>	Οδηγίες χρήσεως	Διπλή αεροφριτέζα	59



<b>Technische Daten / Technical Data / Caractéristiques techniques / Technische gegevens / Datos técnicos / Dati tecnici / Tekniske data / Tekniska data / Tekniset tiedot / Dados técnicos / Dane techniczne / Τεχνικά χαρακτηριστικά</b>	
Art.Nr. / Item no. / Art. nº / Art.nr. / Nr. ° Art. / Num. art. / Artikelnr. / Art.nr. / Tuotenro / N.º Art.º / Nr art. / Ap. πρ.	: FR 2453
Leistungsaufnahme / Power consumption / Puissance absorbée / Stroomverbruik / Consumo de energia / Potenza assorbita / Strømförbrug / Prestandaupptagning / Ottoteho / Consumo energético / Pobór mocy / Ισχύς εισόδου	: 2850 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
Volumen Garraum / Cooking chamber volume / Volume de la cavité de cuisson / Volume gaarruimte / Volumen de la cámara de cocción / Volume della camera di cottura / Volumen ovnrum / Volym tillagningsutrymme / Kypsennystilan tilavuus / Volume da câmara de cozedura / Objętość przestrzeni obróbki termicznej / Όγκος θαλάμου μαγειρέματος	: 2 x 3,8 l
Kapazität Frittierkorb / Frying basket capacity / Panier à friture grande capacité / Ruime frituurmand / Capacidad de la cesta para freír / Capacità del cestello da frittura / Fritturekurvens kapacitet / Kapacitet friteringskorg / Friteerauskorin kapasiteetti / Capacidade do cesto de fritar / Pojemność kosza do smażenia / Χωρητικότητα καλαθιού τηγανίσματος	: 2 x 3,25 l

## Doppel-Heißluftfritteuse

### Liebe Kundin, lieber Kunde,

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

### Anschluss



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

### Aufbau

1. Gehäuse
2. Bediendisplay
3. Anschlussleitung mit Netzstecker
4. Griff / Frittierkorb links
5. Griff / Frittierkorb rechts
6. Frittierkörbe 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](http://www.severin.de)).
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gehäuse und die Anschlussleitung mit Netzstecker dürfen aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.

- Die abnehmbaren Einzelteile nach jedem Gebrauch im heißen Spülwasser reinigen und gründlich abtrocknen.
- Detaillierte Hinweise zur Reinigung dem Abschnitt *Reinigung und Pflege* entnehmen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Das Gerät frei auf eine stabile, temperaturbeständige, spritzunempfindliche Unterlage stellen.
- **Warnung! Verbrennungsgefahr!** Die Einschubfläche für die Korbträger 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 die Frittierkörbe sind heiß. Die Frittierkörbe nur am Griff anfassen. Das Gargut nicht anfassen, solange es nicht etwas abgekühlt ist.
- Die Frittierkörbe nur auf hitzebeständigen Oberflächen absetzen.

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

## Vor der ersten Inbetriebnahme






- Vor der ersten Inbetriebnahme sämtliche Verpackungsreste und Aufkleber vom Gerät entfernen. Das Typenschild nicht entfernen.
- Dann das Gerät reinigen wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben.
- Das Gerät mit beiden Frittierkörben für 30 Minuten auf 200 °C ohne Inhalt, aber mit Korbeinsätzen, 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.



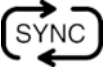

## Standby

- Wird das Gerät für 30 Minuten nicht benutzt und keine Taste gedrückt, schaltet das Gerät in den Standby-Modus. Im Display leuchtet ►||.
- Durch Drücken der Taste ►|| wird das Gerät wieder eingeschaltet.

## Bediendisplay

- Mithilfe des Bediendisplays kann das Gerät ein- und ausgeschaltet und die einzelnen Funktionen ausgewählt werden. Die ausgewählten Funktionen leuchten auf, bzw. blinken.
- Über das Display erfolgt die Auswahl des gewünschten Frittierkorbs (rechts/links oder beide).
- Zur Auswahl der Automatikprogramme zunächst die Taste ≡ drücken.

	Wahlstasten Temperatur höher / niedriger
	Anzeige Temperatur in den Displays für den jeweiligen Frittierkorb
	Anzeige Zubereitung / Heißluft Blinkt während der Zubereitung
	Anzeige Zubereitung / Heizelement Blinkt beim Aufheizen Leuchtet dauerhaft, sobald eingestellte Temperatur erreicht ist (während der Zubereitung heizt das Gerät immer wieder auf und die Anzeige blinkt).
	Anzeige Restlaufzeit in den Displays für den jeweiligen Frittierkorb



	Wahlstasten Zeit höher / niedriger
	Wahlstaste An/Aus & Start/Stop
<b>L</b>	Auswahl linker Frittierkorb
	Auswahl beide Frittierkörbe mit gleicher Zubereitungsart und Dauer
<b>R</b>	Auswahl rechter Frittierkorb
	Wahlstaste Automatikprogramme
	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. Einen oder beide Frittierkörbe herausnehmen und jeweils einen Korbeinsatz hineinlegen.
4. Das Gargut in den Frittierkorb füllen. Die „MAX“-Markierung darf nicht überschritten werden.
5. Den Frittierkorb in die Fritteuse einsetzen.

**Tipp!** Wenn im Display die Anzeige --- erscheint, ist der Frittierkorb nicht richtig eingesetzt. Den Frittierkorb richtig einschieben; die Anzeige erlischt.





## Zubereitung mit Automatikprogramm

1. Den Netzstecker in die Steckdose stecken. Es ertönt ein Signalton und im Display leuchtet ►||.
2. Die Taste ►|| für 2 Sekunden drücken. Im Display leuchten **L**,  und **R**.
3. Nun den gewünschten Frittierkorb (**L** oder **R**) oder beide Frittierkörbe () auswählen.

**Hinweis!** Nach der Auswahl des Frittierkorbs blinken die Display-Anzeigen für ca. 10 Sekunden schnell auf. Innerhalb dieser Zeit muss eine Auswahl erfolgen. Blinken **L**,  oder **R** nicht mehr schnell, eine dieser Tasten erneut kurz antippen.









**Tipp!** Um jederzeit zurück zur Grundeinstellung zu gelangen und die Zubereitung abzubrechen, die Taste ►|| für 2 Sekunden drücken. Langer Tastendruck auf L oder R bricht das Programm für jeden Frittierkorb einzeln ab.

**Tipp!**

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






**Zubereitung mit Automatikprogramm**

1. Vorgehen wie unter „Gerät vorbereiten“ und „Gerät einschalten“ beschrieben und **die Taste ≡ antippen**.  
 ➔ Im Display leuchtet das erste Automatikprogramm.
2. So lange die Taste ≡ antippen, bis das gewünschte Automatikprogramm leuchtet. Temperatur und Zeit werden wechselnd angezeigt.
3. Die Start-Stop-Taste ►|| antippen.  
 ➔ Das Gargut wird frittiert. Im Display leuchten abwechselnd die Temperatur und die Restlaufzeit auf. 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 Korbinsatz abkühlen lassen.
7. Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
8. Den Frittierkorb mit Korbinsatz reinigen, wie in „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

Symbol	Gargut	Tipps	Temperatur	Zeit
	Pommes frites (tiefgefroren)	Alle 10 Minuten wenden  Max. 650 g pro Korb / mehrmals wenden	200 °C	20 -30 min  35-45 min
	Fleisch		180 °C	10 – 16 min, je nach Dicke
	Fisch		180 °C	10- 18 min
	Speck		180 °C	6 – 10 min
	Hähnchenteile (frisch) Hähnchenteile (tiefgefroren)  Hähnchen (ganz, max. 1,5 kg)	1 x wenden 1 x wenden  mehrmals wenden	180 °C	20 - 25 min 22 - 25 min, je nach Dicke  60 min
	kleine Kuchen in backofen-geeigneten Kuchenformen		200 °C	12–17 min
	Gemüse, z.B. Karotten Zucchini	1 x wenden 1 x wenden	160 °C	16 – 17 min 10 – 12 min
	Dörrgut		60 °C	8 Stunden

## Zubereitung durch manuelle Einstellung von Zeit und Temperatur

**Tip!** Zur Zubereitung von Dörrgut muss das Automatik-Programm ausgewählt werden, um eine Temperatur von unter 80 °C auszuwählen.

1. Vorgehen wie unter „Gerät vorbereiten“ und „Gerät einschalten“ beschrieben.
2. Mit Hilfe der Tasten  oder  die Temperatur einstellen.
3. Mit Hilfe der Tasten  oder  die Zeit (in Minuten) einstellen.
4. Die Taste  antippen. Im Display leuchten abwechselnd die Temperatur und die Restlaufzeit auf.  Das Gargut wird frittiert. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton.
5. Weiter vorgehen wie unter „Zubereitung mit Automatikprogramm“ 4-8 beschrieben.

## Zubereitungs-Tipps

- Die Speisen können nach der Grundeinstellung der Automatik-Programme oder nach individueller Einstellung zubereitet werden.
- Die angegebenen Garzeiten sind nur Richtwerte. Je nach der Beschaffenheit des Garguts müssen die angegebene Garzeit und die Temperatur angepasst werden.
- Bei großen Mengen erhöht sich die Zubereitungsdauer. Wir empfehlen das Gargut mehrfach zu wenden.
- Wird das Gargut zu dunkel, empfiehlt es sich zunächst die Temperatur zu senken, bevor die Garzeit verkürzt wird.
- Wir empfehlen für ernährungsbewusstes Frittieren von stärkehaltigem Frittiertgut eine Temperatur von nicht höher als 170 °C. Die reduzierte Frittieretemperatur 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.
- Das Gehäuse und die Anschlussleitung aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandeln oder gar darin eintauchen!
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden, um das Gehäuse und die keramische Beschichtung an Frittierkörben und Korbeinsätzen nicht zu zerkratzen.
- Den Korbeinsatz am Silikon-Griff aus dem Frittierkorb entnehmen.
- Frittierkorb und Korbeinsatz im heißen Spülwasser reinigen und gründlich abtrocknen. Der Korbeinsatz kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Die Einzelteile nicht in der Spülmaschine reinigen!
- Das Gehäuse und die Einschubfläche für die Frittierkörbe mit einem feuchten Tuch abwischen.

## Ersatzteile und Zubehör

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

## Entsorgung



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

Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

## Dual low fat fryer

### Dear Customer,

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

### Connection to the mains supply

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



### Familiarisation

1. Casing
2. Operating display
3. Power cord with plug
4. Handle / left frying basket
5. Handle / right frying basket
6. Frying baskets 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](http://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








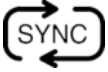


for detailed cleaning instructions.

- 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 slot area for the basket holders and the vents at the rear of the appliance are marked with the “Hot surfaces” warning sign , which draws attention to 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!
- The food and the frying baskets are hot. Only hold the frying baskets by the handle. Leave the food to cool down slightly before touching it.
- Place the frying baskets only on heat-resistant surfaces.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as the
  - staff kitchens in shops, offices and other similar working environments,
  - agricultural working environments,
  - by customers in hotels, motels etc. and similar accommodation,

- in bed-and breakfast type environments.
  - Children under 8 must not be permitted to operate this appliance.
  - Older children of 8 or more, however, may operate the appliance if they are under constant supervision.
  - The appliance may only be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
  - Children must not be permitted to play with the appliance.
  - Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance.
  - Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and its power cord, especially during use and when the appliance is cooling down.
  - **Caution:** Keep any packaging materials well away from children - such materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
  - Do not leave the deep fryer unattended while in use.
  - Do not operate the low fat fryer without the basket insert in the frying basket.
  - Every time the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance. In this case, please contact our customer service.
  - Do not place the appliance underneath any wall-cupboards or hanging objects, nor directly by a wall or in a corner.
  - Keep a minimum distance of 15 cm on all sides.
  - Set up the appliance so that the air outlet opening on the back of the unit does not point at objects that are sensitive to heat, grease or moisture, such as wallpaper, glass panes, furniture walls, etc.
  - Ensure that no inflammable materials are stored in the vicinity.
  - **Caution:** Do not cover the ventilation slots.
  - **Caution:** Do not allow the appliance or its power cord to touch hot surfaces or to come into contact with any heat sources. Do not allow the power cord to hang free; the cord must be kept well away from hot parts of the appliance.
  - Let the appliance cool down sufficiently before moving it.
  - **Always remove the plug from the wall socket - after use,**
    - in case of any malfunction, and
    - before cleaning the appliance.
  - When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
  - Never touch the mains plug with wet hands.
  - **Do not use metal kitchen utensils when loading or removing food from the frying basket to avoid scratching the coating.**
  - No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- Intended use**
- This appliance must only be used for cooking food. Any other use must be considered improper and may lead to personal injuries or material damage.
  - Unlike conventional deep-fryers, this appliance is not intended to be used with oil or fat.
  - Use the appliance indoors only.
- Before using for the first time**
- Before using the appliance for the first time, remove any remaining packaging materials and stickers. Never remove the identification label.
  - Then clean the appliance as described under *Cleaning and Care*.
  - Heat the appliance with both frying baskets for 30 minutes to 200 °C without food, but with the basket inserts, 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 for 30 minutes and no button is pressed, the appliance switches to standby mode. The display shows ►|||
  - By pressing the button ►|||, the appliance is switched on again.

## 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.
- The display is used to select the desired frying basket (right/left or both).
- To select the automatic programmes, first press the button .





	Selection buttons for higher / lower temperature
	Indication of temperature on the displays for the respective frying basket
	Frying / hot air shown in the display Flashes during frying
	Frying display / heating element Flashes during heating Lights up continuously as soon as the preset temperature is reached (during frying, the appliance heats up again and again, and the display flashes).
	Remaining time shown on the displays for the respective frying basket
	Time higher / lower selection buttons
	On/Off & Start/Stop selection button
<b>L</b>	Selection of the left frying basket
	Selection of both frying baskets with the same frying type and duration
<b>R</b>	Selection of the right frying basket
	Selection button for automatic programmes
	Display for automatic programmes


## Preparing the unit


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

**Tip!** When the display shows ---, the frying basket is inserted incorrectly. Insert the frying basket correctly; the display turns off.



## Switch the device on

- Plug the power cord into the power outlet. A signal tone sounds and the display lights up .
- Press and hold the button  for 2 seconds. **L**,  and **R** light up on the display.
- Now select the desired frying basket (**L** or **R**) or both frying baskets (.

**Attention!** After selecting the frying basket, the display indicators flash quickly for about 10 seconds. You must make a selection during this time. Briefly tap the **L**,  or **R** buttons again if they stop flashing quickly.


**Tip!** Press and hold the  for 2 seconds to return to the default setting at any time and cancel the frying process. Long press the **L** or **R** button to cancel the programme for each frying basket individually.









## Using automatic programmes

- Proceed as described under "Preparing the appliance" and "Switching on the appliance" and **press the button** .  
  - The first automatic programme lights up on the display.
- Press the button  until the desired automatic programme lights up. The temperature and time are displayed alternately.

### Hint:






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

- Press the Start/Stop button .  
  - The food is deep-fried. The temperature and the remaining time light up alternately on the display. When the time has elapsed, a signal tone sounds.
- Remove the frying basket from the low fat fryer by using the handle.
- Unload the food into a heat-resistant container.
- Allow the frying basket with basket insert to cool down.
- Disconnect the power plug from the socket.
- Clean the frying basket with basket insert as described in "Cleaning and care"

Symbol	Food	Tips	Temperature	Time
	French fries (deep-frozen)	Turn every 10 minutes  Max. 650 g per basket / turn several times	200 °C	20 -30 min  35-45 min
	Meat		180 °C	10 – 16 min, depending on thickness
	Fish		180 °C	10- 18 min
	Bacon		180 °C	6 – 10 min
	Chicken parts (fresh) Chicken parts (deep-frozen)	Turn once Turn once	180 °C	20 - 25 min 22 - 25 min, depending on thickness
	Chicken (whole, max. 1.5 kg)	Turn repeatedly		60 min
	Small cakes in ovenproof cake-tins		200 °C	12–17 min
	Vegetables, eg zucchini carrots	Turn once Turn once	160 °C	16 – 17 min 10 – 12 min
	Dried food		60 °C	8 hours

### Using the manual temperature / time selection

**Tip!** If you wish to fry dehydrated food, you must select the automatic programme and choose a temperature of less than 80 °C.

1. Proceed as described under "*Preparing the appliance*" and "*Switching on the appliance*".
2. Use the  or  buttons to set the temperature.
3. Set the time (in minutes) using the  or  buttons.
4. Tap the button . The temperature and the remaining time light up alternately on the display.  
➔ The food is deep-fried. When the time has elapsed, a signal tone sounds.
5. Proceed as described under "*Frying with automatic programme*" 4-8.

### 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.
- **Caution:** To avoid the risk of electric shock, do not clean the outside of the fryer or its power cord with any liquids and do not immerse either of them in water.
- Do not use any sharp or abrasive cleaning agents to avoid scratching the casing and the ceramic coating on the frying baskets and basket inserts.
- Remove the basket insert from the frying basket using the silicone handle.
- Clean the frying basket and basket insert in hot rinsing water and dry thoroughly. The basket insert can also be cleaned in the dishwasher.
- **Caution:** Do not put any parts in a dishwasher.
- Wipe the casing and the slot area for the frying baskets with a damp cloth.

## Disposal



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

## Double friteuse à air chaud

### Chère cliente, Cher client,

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

### Branchement au secteur

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

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

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

### Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Corps de l'appareil
2. Écran d'affichage
3. Cordon d'alimentation avec fiche
4. Poignée / panier à friture gauche
5. Poignée / panier à friture droite
6. Paniers à friture avec insert 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](http://www.severin.de)).
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas nettoyer le boîtier ou le cordon d'alimentation à l'eau et ne pas les immerger.
- Après chaque utilisation, nettoyez les pièces amovibles à l'eau

chaude savonneuse et séchez-les soigneusement.

- Pour des informations détaillées sur le nettoyage, consultez la section *Nettoyage et entretien*.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmeur externe ou une télécommande indépendante.
- Placez l'appareil sur une surface de travail stable, résistant à la chaleur et ne craignant ni les éclaboussures ni les taches et suffisamment vaste.
- **Avertissement !** Risque de brûlures ! La surface d'insertion du porte-panier 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 les paniers à friture sont brûlants. Ne saisissez les paniers à friture que par la poignée. Ne touchez pas les aliments tant qu'ils n'ont pas légèrement refroidi.
- Ne posez les paniers à friture que sur des surfaces résistant à la chaleur.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que

- dans les cuisines pour personnel, dans des bureaux et autres locaux commerciaux,
  - dans des organisations agricoles,
  - par la clientèle dans les hôtels, motels et hébergements similaires,
  - et dans des maisons d'hôtes.
  - Les enfants de moins de 8 ans ne sont pas autorisés à utiliser cet appareil.
  - Cependant, les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent utiliser l'appareil à condition d'être surveillés en permanence.
  - L'appareil ne peut être utilisé par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si celles-ci ont été formées à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisées, et si elles en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.
  - Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
  - Ne laissez pas les enfants nettoyer ou procéder à des travaux d'entretien ou de maintenance sur l'appareil.
  - L'appareil et son câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans, en particulier pendant le fonctionnement et le refroidissement.
  - **Attention** : Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
  - Ne laissez pas la friteuse sans surveillance quand elle est en fonctionnement.
  - N'utilisez jamais la friteuse sans insert de panier dans le panier à friture.
  - Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé. Dans ce cas, contactez notre Service Clientèle.
  - Ne mettez pas l'appareil sous des placards muraux ou des objets suspendus, ni directement à côté d'un mur ou dans un coin.
  - Respectez une distance minimale de 15 cm de tous les côtés de l'appareil.
  - Placez l'appareil de manière à ce que l'orifice de sortie d'air à l'arrière de l'appareil ne soit pas orienté vers des objets sensibles à la chaleur, à la graisse ou à l'humidité tels que la tapisserie, les vitres, les parois de meubles, etc.
  - Eviter la présence d'objets ou de matières inflammables à proximité de l'appareil.
  - **Attention** : Ne pas couvrir les orifices de ventilation.
  - **Attention** : Ne permettez jamais que l'appareil ou le cordon d'alimentation touche une surface chaude ou entre en contact avec une source de chaleur. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre librement ; le cordon devra toujours être tenu à l'abri des surfaces brûlantes de l'appareil.
  - Laissez l'appareil refroidir suffisamment avant de le déplacer.
  - **Débranchez toujours la fiche de la prise**
    - après utilisation,
    - en cas de fonctionnement défectueux,
    - avant de nettoyer l'appareil.
  - Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
  - Ne touchez pas la fiche avec les mains mouillées.
  - **N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal pour verser et retirer les aliments du panier à friture, afin d'éviter de rayer le revêtement.**
  - Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.
- ### Utilisation correcte
- Cet appareil est utilisé uniquement pour la cuisson d'aliments. Tout autre type d'utilisation est considéré comme impropre et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.
  - Contrairement aux friteuses conventionnelles, cet appareil ne nécessite pas l'emploi d'huile ou de matières grasses.
  - N'utilisez l'appareil qu'en intérieur.
- ### Avant la première utilisation
- Retirez tout matériau d'emballage et autocollants avant la première utilisation. Ne retirez pas la plaque signalétique.
  - Nettoyez l'appareil tel que décrit dans la section *Entretien et nettoyage*.








- Laissez chauffer l'appareil avec les deux paniers à friture pendant 30 minutes à 200 °C sans aliment, mais avec les inserts de panier, afin d'éliminer l'odeur inhérente à l'appareil (voir *Utilisation de la sélection manuelle de température / du temps de cuisson*).
- Assurez une ventilation adéquate en ouvrant fenêtres ou porte-fenêtres.
- Pour finir, nettoyez à nouveau l'appareil tel que décrit dans la section *Entretien et nettoyage*.

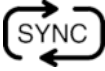


### Mode veille

- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant 30 minutes et que vous n'appuyez sur aucune touche, l'appareil passe en mode veille. ►|| s'allume sur l'écran.
- Appuyez sur la touche ►||, pour remettre l'appareil en marche.

### 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 clignent.
- L'écran d'affichage permet de sélectionner le panier à friture souhaité (droite/gauche ou les deux).
- Pour sélectionner les programmes automatiques, appuyez d'abord sur la touche ≡.

	Touche de sélection – Augmentation / Réduction de la température
	Affichage de la température sur les écrans d'affichage pour le panier à friture correspondant
	Affichage – Préparation / Cuisson Clignote pendant la préparation
	Affichage – Préparation / Élément chauffant Clignote pendant le préchauffage S'allume en permanence dès que la température définie est atteinte (pendant la préparation, l'appareil continue de chauffer et l'affichage clignote).
	Affichage du temps restant sur les écrans d'affichage pour le panier à friture correspondant
	Touche de sélection – Augmentation / Réduction du temps de cuisson
	Touche de sélection – Marche / Arrêt & Allumer / Éteindre



L	Sélection du panier à friture gauche
	Sélection des deux paniers à friture avec le même mode de préparation et le même temps de cuisson
R	Sélection du panier à friture droit
	Touche de sélection du programme automatique
	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 l'un des paniers à friture ou les deux et y placer un insert de panier à la fois.
4. Remplissez le panier à friture avec les aliments. Veillez à ne pas dépasser le repère « MAX ».
5. Insérez le panier à friture dans la friteuse.

**Conseil !** Si l'écran d'affichage montre --, cela signifie que le panier à friture n'est pas inséré correctement. Insérez le panier à friture correctement, l'écran d'affichage s'éteint.



### Mettez l'appareil en marche

1. Branchez la fiche d'alimentation dans la prise de courant. Un signal sonore retentit et ►|| clignote sur l'écran d'affichage.
2. Appuyez sur la touche ►|| pendant 2 secondes. L,  et R s'allument sur l'écran d'affichage.
3. Sélectionnez maintenant le panier à friture souhaité (L ou R) ou les deux paniers à friture .





**Remarque !** Après la sélection du panier à friture, les indications sur l'écran d'affichage clignent rapidement pendant environ 10 secondes. Une sélection doit être effectuée dans ce délai. Si L,  ou R ne clignent plus rapidement, pressez à nouveau l'une de ces touches.


**Conseil !** Pour revenir à tout moment au réglage de base et interrompre la préparation, appuyez sur la touche ►|| pendant 2 secondes. Vous pouvez annuler le programme pour chaque panier à friture séparément en appuyant longuement sur la touche L ou R.









## Utilisation des programmes automatiques

- Procédez comme décrit dans la section « Préparer l'appareil » et « Mettre l'appareil en marche » et pressez la touche .
  - Le premier programme automatique s'allume à l'écran.
- Pressez la touche  jusqu'à ce que le programme automatique souhaité s'allume. La température et l'heure s'affichent en alternance.

### Conseil !






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

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

Symbole	Aliments	Conseils	Température	Temps de cuisson
	Frites congelées	Retourner toutes les 10 minutes  650 g max. par panier / retourner plusieurs fois	200 °C	20 -30 min  35-45 min
	Viande		180 °C	10 – 16 min, en fonction de l'épaisseur
	Poisson		180 °C	10- 18 min
	Lardons		180 °C	6 – 10 min
	Morceaux de poulet (frais) Morceaux de poulet (congelé)  Poulet (entier, max. 1,5 kg)	Retournez une fois Retournez une fois  Retournez continuellement	180 °C	20 - 25 min 22 - 25 min, en fonction de l'épaisseur  60 min
	Petits gâteaux dans des moules allant au four		200 °C	12–17 min
	Légumes, ex. courgette carotte	Retournez une fois Retournez une fois	160 °C	16 – 17 min 10 – 12 min
	Aliments séchés		60 °C	8 heures

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

**Conseil !** Pour la préparation d'aliments séchés, sélectionnez le programme automatique pour définir une température inférieure à 80 °C.

1. Procédez comme décrit dans la section « Préparer l'appareil » et « Mettre l'appareil en marche ».
2. Réglez la température à l'aide des touches  ou .
3. Réglez le temps de cuisson (en minutes) à l'aide des touches  ou .
4. Pressez la touche . La température et le temps restant s'allument en alternance sur l'écran d'affichage.  
➔ Les aliments sont frits. Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit.
5. Procédez comme décrit dans la section « Préparation avec le programme automatique » 4-8.

## 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.
- **Avertissement :** Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas nettoyer l'extérieur de l'appareil ou son cordon d'alimentation avec un liquide quelconque ou les immerger dans l'eau.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs afin de ne pas rayer le boîtier et le revêtement en céramique des paniers à friture et des inserts de panier.
- Retirez les inserts de panier des paniers à friture en les saisissant par la poignée en silicone.
- Nettoyez les paniers à friture et les inserts de panier à l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement. Les inserts de panier peuvent aussi être lavés au lave-vaisselle.
- **Attention :** Aucune pièce n'est lavable au lave-vaisselle.
- Essuyez le boîtier et la surface d'insertion des paniers 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.

**Dubbele heteluchtfriteuse****Geachte klant,**

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

**Aansluiting op de netspanning**

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

**Beschrijving**

1. Behuizing
2. Bedieningsdisplay
3. Snoer met stekker
4. Handvat / frituurmand links
5. Handvat / frituurmand rechts
6. Frituurmanden met inzetmandjes
7. Typeplaatje (aan de onderzijde)

**Belangrijke 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](http://www.severin.de)).
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om een elektrische schok te voorkomen, de behuizing of het netsnoer niet schoonmaken met water en deze nooit onderdompelen.
- 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*.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijd klok of een apart afstandsbediening systeem.
- Plaats het apparaat op een stabiel, hittebestendig werkoppervlak wat niet doordringbaar is voor spetters en vlekken en dat er rondom voldoende ruimte is.
- **Waarschuwing!** Gevaar voor verbranden! Het inlegplaatsen voor de mandjes en de ventilatiesleuven aan de achterkant van het apparaat zijn gemarkeerd met het waarschuwingsteken  "Hete oppervlakken", dat de aandacht vestigt op het risico van brandwonden.
- 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 bereide voedsel als de frituurmand zijn heet. Pak de frituurmand alleen vast bij de handgreep. Raak het bereide voedsel niet aan voor het wat afgekoeld is.
- Zet de frituurmand alleen op een hittebestendig oppervlak neer.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik,

zoals

- in bedrijfskeukens, in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
- in agrarische instellingen,
- door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige accommodaties,
- in bed and breakfast gasthuizen.
- Kinderen onder 8 jaar oud mogen dit apparaat niet gebruiken.
- Kinderen ouder dan 8 jaar, echter, mogen dit apparaat gebruiken wanneer onder constante supervisie.
- Het apparaat mag alleen gebruikt worden door personen met verminderde fysieke, zintuigelijke of mentale bekwaamheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en veiligheidsvoorschriften begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen in geen geval dit apparaat schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.
- Het apparaat en het aansluit snoer ervan moeten uit de buurt worden gehouden van kinderen, jonger dan 8 jaar, met name tijdens het gebruik en het onderhoud.
- **Waarschuwing:** Houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- Laat de frituse niet onbeheerd achter wanneer deze in gebruik is.
- Gebruik de frituse niet zonder inzetmandjes in de frituurmand.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid inclusief het powersnoer als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het power snoer getrokken heeft, mag men het niet meer gebruiken: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat. In dit geval kunt u contact opnemen met onze klantenservice.
- Plaats het apparaat nooit onder wandkastjes of hangende dingen, dicht bij de muur of in de hoek.
- Houd aan alle kanten een minimale afstand van 15 cm aan.
- Stel het apparaat zo op, dat de luchtuitlaat aan de achterzijde niet wijst naar voorwerpen die gevoelig zijn voor hitte, vet of vocht, zoals behang, ruiten, meubelwanden enz.
- Zorg ervoor dat in de buurt ervan geen ontvlambare materialen worden opgeslagen.
- **Let op:** De ventilatiesleuven niet bedekken.
- **Waarschuwing:** Zorg ervoor dat het apparaat en het snoer niet in aanraking komen met een hete ondergrond of andere hittebronnen. Laat het snoer nooit los hangen: het snoer moet vrijgehouden worden van hete onderdelen van het apparaat.
- Laat het apparaat voldoende afkoelen voordat deze verplaatst wordt.
- **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:**
  - na gebruik,
  - wanneer het apparaat niet werkt,
  - wanneer men het apparaat schoonmaakt.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- 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.**
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet opgevolgd, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.

#### **Juist gebruik**

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

## Vóór het eerste gebruik





- Voordat men het apparaat voor de eerste keer gebruikt, verwijder alle overgebleven verpakkingsmaterialen en stickers. Verwijder het typeplaatje niet.
- Aansluitend het apparaat schoonmaken zoals beschreven in *Reiniging en onderhoud*.
- Verhit het apparaat met beide lege frituurmanden en de inzetmandjes gedurende 30 minuten op 200 °C om de eigen geur van het apparaat te laten verdampen (zie *Voorbereiding door tijd en temperatuur handmatig in te stellen*).
- Zorg voor voldoende ventilatie door het openen van ramen en buitendeuren.
- Aansluitend het apparaat opnieuw schoonmaken zoals beschreven in *Reiniging en onderhoud*.



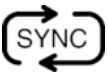


## Standby

- Als het apparaat gedurende 30 minuten niet wordt gebruikt en er niet op een knop wordt gedrukt, dan schakelt het apparaat over naar de stand-bymodus. Op het display brandt ►||.
- Druk op de toets ►|| om het apparaat weer in te schakelen.

## 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.
- Op het display kunt u de gewenste frituurmand selecteren (rechts/links of beide).
- Om de automatische programma's te selecteren, drukt u eerst op de toets ≡.

	Keuzetoetsen voor temperatuur hoger / lager
	Temperatuurweergave op de displays voor de betreffende frituurmand
	Indicatie Bereiding / Hete lucht Knippert tijdens de bereiding
	Indicator voor Bereiding / Hitte-element Knippert tijdens verhitting Brandt continu zodra de ingestelde temperatuur is bereikt (tijdens de bereiding warmt het apparaat steeds opnieuw op en knippert de indicator).
	Weergave van de resterende tijd op het displays voor de betreffende frituurmand



	Keuzetoetsen Tijd hoger / lager
	Keuzetoets Aan/Uit & Start/Stop
<b>L</b>	Selectie van linker frituurmand
	Selectie van beide frituurmanden met hetzelfde bereidingstype en dezelfde tijdsduur
<b>R</b>	Selectie van rechter frituurmand
	Keuzetoets voor automatische programma's
	Weergave van automatische programma's


## Gereedmaken van het apparaat

1. Plaats het apparaat altijd op een droog, vlak, antislip en hittebestendig oppervlak, wat ongevoelig is voor het contact met de rubber voetjes.
2. Bereid het eten wat met hetelucht gebakken moet worden.
3. Verwijder een of beide frituurmanden en plaats in elke mand een inzetmandje.
4. Leg het voedsel in de frituurmand. Vul niet verder dan tot de markering "MAX".
5. Plaats de frituurmand in de friteuse.

**Tip!** Als op het display de volgende weergave - - - verschijnt, dan is de frituurmand niet goed geplaatst. Plaats de frituurmand op de juiste wijze en deze weergave gaat weer uit.




## Schakel het apparaat in

1. De stekker in het stopcontact steken. Er klinkt een pieptoon en het display licht op ►||.
2. Houd toets ►|| 2 seconden ingedrukt. Op het display lichten L,  en R op.
3. Selecteer nu de gewenste frituurmand (L of R) of selecteer beide frituurmanden .



**Opmerking!** Na het selecteren van het frituurmandjes knippert de displayweergave snel gedurende ongeveer 10 seconden. Binnen deze tijd moet een keuze worden gemaakt. Als L,  of R niet meer snel knipperen, dan drukt u nogmaals kort op een van deze toetsen.

**Tip!** Om op een willekeurig moment terug te keren naar de basisinstelling en de bereiding te annuleren, drukt u 2 seconden op de knop ►|||. Door lang op de L- of R-toets te drukken, wordt het programma voor elk frituurmandje afzonderlijk geannuleerd.









**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.

**Gebruikmaken van de automatische programma's**

- Ga te werk zoals beschreven in "Apparaat voorbereiden" en "Apparaat inschakelen" en **tip op de toets** :  
 ➔ Het eerste automatische programma licht op in het display.
- Blijf op toets  aantippen tot het gewenste automatische programma oplicht. De temperatuur en de tijd worden afwisselend weergegeven.

- De start-stoptoets ||| aantippen.  
 ➔ Het voedsel wordt gefrituurd. Op het display lichten afwisselend de temperatuur en de resterende tijd op. Als de tijd is verstreken klinkt er een geluidssignaal.
- Pak de frituurmand aan de handgreep uit de fritouse.
- Doe het voedsel in een hittebestendige kom.
- Laat de frituurmand met inzetmand afkoelen.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Maak de frituurmand met inzetmandje schoon zoals beschreven in "Reiniging en onderhoud".

Symbol	Voedsel	Tips	Temperatuur	Tijd
	Frietjes (diep gevrozen)	Om de 10 minuten draaien  Max. 650 g per mandje / meerdere keren draaien	200 °C	20 -30 min  35-45 min
	Vlees		180 °C	10 – 16 min, afhankelijk van dikte
	Vis		180 °C	10- 18 min
	Spek		180 °C	6 – 10 min
	Stukjes kip (vers) Stukjes kip (diepgevroren)  Kip (heel. max. 1,5 kg)	Eenmaal omkeren Eenmaal omkeren  Herhaaldelijk omkeren	180 °C	20 - 25 min 22 - 25 min, afhankelijk van dikte  60 min
	Kleine cakes in ovenvaste cakeblikken		200 °C	12–17 min
	Groenten, bijv. courgettes wortelen	Eenmaal omkeren Eenmaal omkeren	160 °C	16 – 17 min 10 – 12 min
	Gedroogde producten		60 °C	8 uur

## Gebruikmaken van de handmatige temperatuur / tijd selectie

**Tip!** Om gedroogde producten te bereiden, moet het automatische programma geselecteerd worden om een temperatuur onder 80 °C te kiezen.

1. Ga te werk zoals beschreven in "Apparaat voorbereiden" en "Apparaat inschakelen".
2. Gebruik de toetsen  of  om de temperatuur in te stellen.
3. Gebruik de toetsen  of  om de tijd (in minuten) in te stellen.
4. De  toets aantippen. Op het display lichten afwisselend de temperatuur en de resterende tijd op.  Het voedsel wordt gefrituurd. Als de tijd is verstreken klinkt er een geluidssignaal.
5. Ga te werk zoals beschreven onder "Bereiding met automatisch programma" 4-8.

## Handige tips voor hetelucht frituren

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

## Onderhoud en schoonmaken

- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact en laat de friteuse voldoende afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- **Waarschuwing:** Om elektrische schokken te voorkomen, maak de buitenkant van de frituurpan of het snoer nooit schoon met vloeistoffen en dompel geen van beide ooit onderwater.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen om krassen op de behuizing en de keramische coating van de frituurmanden en inzetstukken te voorkomen.
- Neem het inzetmandje van de frituurmand er uit aan de siliconen handgreep.
- Maak de frituurmand en het inzetmandje schoon onder heet water en droog ze goed af. Het inzetmandje kan ook in de afwasmachine worden gereinigd.
- **Let op:** Geen enkel deel in de vaatwasser wassen.
- Veeg de behuizing en de inlegplaatsen voor de frituurmand af met een vochtige doek.

## Afval weggoeien



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 doble

### Estimado Cliente,

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



### Conexión a la red eléctrica

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

### Elementos componentes

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

### Instrucciones importantes 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 aparte o en [www.severin.de](http://www.severin.de)).
- Antes de limpiar el aparato, asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y se haya enfriado por completo.
- Para evitar la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica, no limpie la carcasa ni el cable eléctrico con agua y no los sumerja.
- 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 ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- Coloque el aparato en una superficie de trabajo estable, termorresistente, que no resulte dañada por las salpicaduras o manchas, y que tenga suficiente espacio alrededor.
- **¡Advertencia!** ¡Riesgo de quemaduras! La superficie para la introducción del soporte de la cesta y las ranuras de ventilación de la parte superior del aparato están marcadas con la señal de advertencia  «Superficies calientes», que advierten del riesgo de quemaduras.
- No introduzca la mano dentro del aparato después de sacar el soporte de la cesta.
- Por las ranuras de ventilación de la parte posterior 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 las cestas están calientes. Sujete las cestas para freír únicamente por el asa. No debe tocarse la comida hasta que se haya enfriado un poco.
- Coloque la cesta únicamente sobre superficies resistentes al calor.
- Este aparato ha sido diseñado para

el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo

- en cocinas de personal, en oficinas y otros puntos comerciales,
- en empresas agrícolas,
- por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y alojamientos similares,
- en casas rurales.
- Está prohibido el uso de este aparato por niños menores de 8 años.
- Los niños de 8 años o mayores, pueden utilizar el aparato bajo la supervisión constante de un adulto.
- El aparato podrá ser utilizado por personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, solo cuando hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo todo el peligro y las precauciones de seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- No se debe permitir que los niños realicen ningún trabajo de limpieza o mantenimiento del aparato.
- El aparato y el cable deben mantenerse alejados de los niños menores de 8 años, especialmente durante su uso y mientras se está enfriando.
- **Precaución:** Mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- Vigile la freidora durante su uso.
- No utilice la freidora sin la canastilla en la cesta para freír.

- Antes de utilizar el aparato, siempre se debe comprobar que tanto la unidad principal, el cable de alimentación como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato. En este caso, deberá ponerse en contacto con el servicio técnico.
- No ponga la unidad por debajo de alacenas u objetos colgantes, ni contra el muro ni en una esquina.
- Se debe mantener una distancia mínima de 15 cm alrededor del aparato.
- El aparato se debe colocar de forma que la abertura de salida de aire situada en su parte posterior no apunte a ningún objeto sensible al calor, la grasa o la humedad, como el papel pintado, el cristal, paneles de muebles, etc.
- Compruebe que no se guarda ningún material inflamable junto al grill.
- **Cuidado:** No cubrir las ranuras de ventilación.
- **Atención:** Evite que la unidad o el cable de alimentación entren en contacto con superficies calientes o fuentes de calor. No permita que el cable eléctrico cuelgue suelto; se debe mantener el cable suficientemente alejado de las partes calientes del aparato.
- Antes de mover el aparato, debe esperar hasta que se haya enfriado suficientemente.
- **Desenchufe siempre el aparato**
  - después del uso,
  - si hay una avería, y
  - antes de limpiarlo.
- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación; sino asir siempre la clavija misma.
- No 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 para freír, para no rayar el revestimiento.**
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.

#### Utilización correcta

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

## Antes de la primera utilización






- Antes de usar el aparato por primera vez, retire todo el material de embalaje y adhesivos. No retire la placa identificadora.
- Limpie a continuación el aparato como se describe en el apartado de *limpieza y cuidados*.
- Caliente el aparato con las cestas para freír sin alimentos, pero con las canastillas durante 30 minutos a 200 °C para que desaparezca el olor propio del aparato (véase *Preparación con ajuste manual del tiempo y la temperatura*).
- Asegure una ventilación adecuada abriendo las ventanas o balcones.
- Limpie a continuación nuevamente el aparato como se describe en el apartado de *Limpieza y Cuidados*.

## En espera

- Si el aparato no se utiliza durante 30 minutos y no se pulsa ningún botón, cambia al modo en espera. En la pantalla se ilumina ►||.
- Al pulsar el botón ►||, el aparato se vuelve a conectar.

## Pantalla de funcionamiento

- 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.
- Mediante la pantalla se selecciona la cesta para freír deseada (derecha/izquierda o ambas).
- Para seleccionar los programas automáticos pulse en primer lugar el botón ≡.

	Botón de selección para subir o bajar la temperatura
	Indicador de temperatura en las pantallas para cada una de las cestas
	Indicador de preparación/aire caliente Parpadea durante la preparación
	Indicador de preparación/calentador Parpadea durante el calentamiento Se ilumina de forma continua cuando se ha alcanzado la temperatura seleccionada (durante la preparación, el aparato vuelve a calentarse y el indicador vuelve a parpadear).
	Indicador de tiempo restante en las pantallas para cada una de las cestas



	Tecla de selección: Aumentar/reducir el tiempo
	Tecla de selección: Encendido/apagado e inicio/pausa
L	Selección de la cesta para freír izquierda
	Selección de ambas cestas para freír con el mismo método de preparación y duración
R	Selección de la cesta para freír derecha
	Botón de selección para programas automáticos
	Indicador de programas automáticos


## Preparación del aparato


1. Coloque siempre la unidad sobre una superficie resistente al calor, antideslizante, nivelada y seca, que sea inmune al contacto con los pies de caucho.
2. Prepare los alimentos que va a freír con aire caliente.
3. Saque una o ambas cestas para freír y coloque la canastilla correspondiente.
4. Introduzca los alimentos en la cesta para freír. No debe sobrepasarse la marca «MAX».
5. Coloque la cesta en la freidora.

**¡Consejo!** Si en la pantalla aparece el indicador - - -, la cesta para freír no está bien colocada. Introduzca correctamente la cesta para freír y el indicador se apagará.





## Ponga el aparato en marcha

1. Enchufe la clavija en la toma. Suena una señal acústica y en la pantalla se ilumina ►||.
2. Pulse el botón ►|| durante 2 segundos. En la pantalla se iluminan L,  y R.
3. Seleccione la cesta para freír que desee (L o R) o ambas cestas .



**¡Nota!** Tras la elección de cesta para freír, los indicadores parpadearán rápidamente durante 10 segundos en la pantalla. La elección debe hacerse en ese periodo de tiempo. Si dejan de parpadear rápidamente L,  o R, vuelva a pulsar brevemente uno de estos botones.


**¡Consejo!** Para volver a los ajustes básicos en cualquier momento y detener la preparación, pulse el botón  durante 2 segundos. La pulsación prolongada del botón L o R cancela el programa de cada cesta de forma independiente.









**¡Consejo!**

Si la temperatura y el tiempo deben ajustarse individualmente, pueden seleccionarse pulsando respectivamente los botones   o  .

**Uso de los programas automáticos**







1. Proceda como se describe en «Preparación del aparato» y «Encendido del aparato» y **pulse el botón** .
  - ⇒ En la pantalla se ilumina el primer programa automático.
2. Siga pulsando el botón  hasta que se ilumine el programa automático que desee. Se mostrarán alternativamente la temperatura y el tiempo.

3. Toque el botón de inicio/parada .
  - ⇒ Se fría el alimento. En la pantalla se iluminan alternativamente la temperatura y el tiempo restante. 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»

Símbolo	Alimentos	Consejos	Temperatura	Tiempo
	Patatas fritas (congeladas)	Gire cada 10 minutos  Máx. 650 gr. por cesta/girar varias veces	200 °C	20 -30 min  35-45 min
	Carne		180 °C	10 – 16 min, dependiendo del grosor
	Pescado		180 °C	10- 18 min
	Beicon		180 °C	6 – 10 min
	Trozos de pollo (fresco) Trozos de pollo (congelado)	Dar la vuelta una vez Dar la vuelta una vez	180 °C	20 - 25 min 22 - 25 min, dependiendo del grosor
	Pollo (entero, max. 1,5 kg)	Dar la vuelta repetidas veces		60 min
	Pastelitos en moldes para horno		200 °C	12–17 min
	Verduras, por ejemplo calabacín zanahorias	Dar la vuelta una vez Dar la vuelta una vez	160 °C	16 – 17 min 10 – 12 min
	Productos secos		60 °C	8 horas

## Uso de la selección manual de temperatura / tiempo

**¡Consejo!** Para preparar alimentos secos, debe seleccionarse el programa automático para poder seleccionar una temperatura inferior a 80 °C.

1. Proceda como se describe en «Preparación del aparato» y «Encendido del aparato».
2. Utilice los botones  o  para ajustar la temperatura.
3. Utilice los botones  o  para ajustar el tiempo (en minutos).
4. Toque el botón . En la pantalla se iluminan alternativamente la temperatura y el tiempo restante.  Se fríe el alimento. Cuando ha transcurrido el tiempo, se oye una señal acústica.
5. Proceda como se describe en «Preparación con programas automáticos» 4 - 8.

### Consejos útiles para freír con aire caliente

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

## Limpieza y mantenimiento

- Siempre desenchufe la freidora de la pared y permita que se enfríe suficientemente antes de limpiarlo.
- **Precaución:** Para evitar una descarga eléctrica, no limpie la superficie exterior de la freidora ni el cable eléctrico con líquidos y no los sumerja en agua.
- No utilice para la limpieza elementos afilados ni limpiadores abrasivos, para evitar que se rayen la carcasa o el revestimiento de las cestas para freír y las canastillas.
- Retire la canastilla de la cesta agarrándola por el asa de silicona.
- Limpie la cesta y la canastilla con agua caliente y un poco de detergente y séquela bien. La canastilla también puede lavarse en el lavavajillas.
- **Cuidado:** No lave ninguna pieza en el lavavajillas.
- Limpie con un paño húmedo la carcasa y la superficie para la introducción de las cestas 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.

## Doppia friggitrice ad aria

### Gentile Cliente,

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

### Collegamento alla rete

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

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

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



### Descrizione

1. Apparecchio principale
2. Display di comando
3. Cavo di alimentazione con spina
4. Maniglia / Cestello da frittura lato sinistro
5. Maniglia / Cestello da frittura lato destro
6. Cestelli da frittura con inserti
7. Targhetta identificativa (sotto l'apparecchio)

### Importanti norme 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 (vedi i contatti dell'assistenza nel libretto di garanzia separato o sul sito Web [www.severin.de](http://www.severin.de)).
- Assicuratevi che l'apparecchio sia disinserito dalla presa di corrente e sia raffreddato completamente prima di pulirlo.
- Per evitare rischi di scosse elettriche, non lavate con acqua e non immergete in acqua il corpo dell'apparecchio o il cavo di

alimentazione.

- 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 previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Sistemate l'apparecchio su un piano di lavoro stabile, termoresistente, resistente a schizzi e macchie e con sufficiente spazio libero tutt'intorno.
- **Avvertenza!** Pericolo di ustioni! La superficie d'inserimento dei cestelli e le fessure di ventilazione sul lato posteriore dell'apparecchio sono dotate della segnalazione di pericolo  ("Superfici con temperature elevate") per richiamare l'attenzione sul rischio d'ustione.
- Dopo aver tolto il portacestello non rimetterlo nell'apparecchio aperto.
- Al momento della rimozione del portacestello, fuoriesce del vapore bollente dallo sfianto nel retro () dell'apparecchio. Non afferrate né piatevi sull'apparecchio!
- Sia gli alimenti che i cestelli da frittura diventano molto caldi. Afferrare i cestelli da frittura solo dalla maniglia. Non toccare gli alimenti, ma attendere qualche minuto per consentirne il raffreddamento.
- Disporre i cestelli da frittura solo su superfici resistenti al calore.

- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
  - cucine per il personale, negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,
  - aziende agricole,
  - clienti di alberghi, motel e sistemazioni simili,
  - clienti di pensioni “bed-and-breakfast” (letto & colazione).
- Ai bambini più piccoli di 8 anni di età non deve essere consentito di mettere in funzione l'apparecchio.
- I bambini di 8 anni o più, comunque, possono manovrare l'apparecchio solo se sotto la costante supervisione di un adulto.
- L'apparecchio può essere usato anche da persone con ridotte capacità fisiche sensoriali o mentali, a condizione che siano sotto sorveglianza, che siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e che comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.
- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
- Ai bambini non deve essere consentito di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull'apparecchio.
- 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.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
- Non lasciate la friggitrice incustodita mentre è in funzione.
- Non utilizzare la friggitrice senza l'inserito all'interno del cestello da frittura.
- Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio, controllate attentamente che l'apparecchio e gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento. Se per esempio fosse caduto battendo su una superficie dura, o se è stata usata una forza eccessiva nel tirare il cavo di alimentazione, l'apparecchio non va più usato: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio. In questo caso, contattate il nostro servizio di assistenza tecnica.
- L'apparecchio non dovrà mai essere installato sotto un armadio a muro o un oggetto pendente, direttamente vicino a un muro, o in un angolo.
- Mantenete da tutti i lati dell'apparecchio una distanza minima di 15 cm.
- Installate l'apparecchio in modo tale che lo scarico dell'aria sul retro dell'apparecchio non sia diretto verso oggetti sensibili a calore, grasso o umidità, come tappezzerie, lastre di vetro, superfici di mobili, ecc.
- Assicuratevi che tutt'intorno non ci siano materiali infiammabili.
- **Avvertenza:** Non coprite le aperture di ventilazione.
- **Attenzione:** Non permettete che il cavo di alimentazione tocchi mai delle superfici calde o si trovi a contatto con sorgenti di calore. Non lasciate pendere liberamente il cavo di alimentazione; tenete il cavo lontano dagli elementi dell'apparecchio soggetti a riscaldamento.
- Lasciate raffreddare sufficientemente l'apparecchio prima di spostarlo.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro**
  - dopo l'uso,
  - in caso di cattivo funzionamento,
  - prima di pulire l'apparecchio.
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione, ma afferrate direttamente la spina.
- Non toccate la spina di alimentazione con le mani umide.
- **Non utilizzare utensili da cucina in metallo quando si dispongono gli alimenti nel cestello da frittura e si prelevano da quest'ultimo per evitare di graffiare il rivestimento.**
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.



#### Uso corretto

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


## Preparazione al primo utilizzo






- Prima di adoperare l'apparecchio per la prima volta, eliminate ogni materiale e adesivo di imballaggio. Non rimuovere la targhetta di identificazione.
- Poi, pulite l'apparecchio come descritto nel paragrafo *Pulizia e cura*.
- Riscaldare l'apparecchio con entrambi i cestelli da frittura per 30 minuti a 200 °C senza alimenti, ma con gli inserti, in modo da attenuare il tipico odore dell'apparecchio (vedere "Preparazione con impostazione manuale di tempo e temperatura").
- Accertatevi che ci sia un'adeguata aerazione del locale aprendo finestre o balconi.
- In seguito, pulite nuovamente l'apparecchio come descritto nel paragrafo *Pulizia e cura*.

## Stand-by

- L'apparecchio passa alla modalità stand-by se non lo si utilizza per 30 minuti e non si aziona nessun pulsante. Sul display si illumina .
- Premere il pulsante  per riattivare l'apparecchio.

## Display operativo

- Dal display di comando è possibile accendere e spegnere l'apparecchio e selezionare le singole funzioni. Le funzioni selezionate si illuminano o lampeggiano.
- Utilizzare il display per selezionare il cestello da frittura desiderato (lato destro / lato sinistro o entrambi i cestelli).
- Premere innanzitutto il pulsante  per selezionare i programmi automatici.

	Pulsanti di selezione della temperatura (più alta/ più bassa)
	Indicazione della temperatura sui display per il cestello da frittura specifico
	Indicatore Preparazione / Aria calda Lampeggia durante la preparazione
	Indicazione della preparazione / resistenza Lampeggia durante il riscaldamento L'indicazione presenta una luce fissa non appena si raggiunge la temperatura impostata (durante la preparazione, l'apparecchio esegue ripetutamente il processo di riscaldamento e l'indicazione emette una luce lampeggiante).
	Indicazione del tempo residuo nei display per il cestello da frittura specifico





	Pulsanti di selezione del tempo (più/ meno)
	Pulsante Accensione/Spegnimento e Avvio/Arresto
<b>L</b>	Selezione del cestello da frittura sul lato sinistro
	Selezione di entrambi i cestelli da frittura con le stesse tipologie di preparazione e durate
<b>R</b>	Selezione del cestello da frittura sul lato destro
	Pulsante di selezione dei programmi automatici
	Indicazione dei programmi automatici


## Preparazione dell'apparecchio


- Tenete l'apparecchio sempre su una superficie asciutta, piana, antiscivolo, resistente al calore, e resistente al contatto con i piedini di gomma.
- Preparate gli alimenti da friggere ad aria.
- Estrarre uno o entrambi i cestelli da frittura e disporre un inserto in ognuno di essi.
- Riempire il cestello da frittura con gli alimenti. Non superare la tacca "MAX".
- Inserire il cestello da frittura nella friggitrice.

**Suggerimento!** Quando sul display appare ---, il cestello della frittura non è stato inserito correttamente. Inserendo correttamente il cestello, l'indicazione sparisce.



## Accensione dell'apparecchio

- Inserire la spina di alimentazione nella presa. L'apparecchio emette un segnale acustico e  si illumina sul display.
- Tenere premuto per 2 secondi il pulsante . Sul display si illuminano **L**,  e **R**.
- A questo punto, selezionare il cestello da frittura desiderato (**L** o **R**) o entrambi i cestelli da frittura .





**Nota!** Dopo aver selezionato il cestello della frittura, gli indicatori sul display lampeggiano rapidamente per circa 10 secondi. La selezione dovrà essere effettuata in questo intervallo di tempo. Se L,  o R non lampeggiano più rapidamente, toccare di nuovo brevemente uno dei suddetti pulsanti.


**Suggerimento!** In qualsiasi momento è possibile tornare all'impostazione di base e interrompere la preparazione premendo il pulsante  per 2 secondi. Tenere premuto il pulsante L o R per interrompere il programma per il singolo cestello di frittura.









### Utilizzo dei programmi automatici

1. Attenersi alle istruzioni riportate in "Preparazione dell'apparecchio" e "Accensione dell'apparecchio" e **toccare il pulsante** .  
 ➔ Sul display si illumina il primo programma automatico.
2. Tenere premuto il pulsante  fino a quando non si illumina il programma automatico desiderato. La temperatura e il tempo vengono visualizzati in modo alternato.

### Consiglio utile:







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

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

Simbolo	Alimento	Consigli	Temperatura	Tempo
	Patate fritte (congelate)	Rigirare ogni 10 minuti  Caricare 650 g max. per ogni cestello / Rigirare ripetutamente	200 °C	20 -30 min  35-45 min
	Carne		180 °C	10 – 16 min, dipende dallo spessore
	Pesce		180 °C	10- 18 min
	Pancetta		180 °C	6 – 10 min
	Trance di pollo (fresco) Trance di pollo (congelato)	Girate una volta Girate una volta	180 °C	20 - 25 min 22 - 25 min, dipende dallo spessore
	Pollo (intero, max. 1,5 kg)	Girate continuamente		60 min
	Piccoli dolci in stampi da forno		200 °C	12–17 min
	Ortaggi, es. zucchine carote	Girate una volta Girate una volta	160 °C	16 – 17 min 10 – 12 min
	Alimenti essiccati		60 °C	8 ore

## Uso dell'impostazione manuale temperatura / tempo

**Suggerimento!** Per preparare alimenti disidratati, selezionare il programma automatico e impostare una temperatura inferiore a 80 °C.

1. Attenersi alle istruzioni riportate in "Preparazione dell'apparecchio" e "Accensione dell'apparecchio".
2. Impostare la temperatura con i pulsanti  o .
3. Impostare il tempo (in minuti) con i pulsanti  o .
4. Toccare il pulsante . Sul display si illuminano in modo alternato la temperatura e il tempo residuo.  
 Gli alimenti vengono fritti. Al termine del tempo impostato, l'apparecchio emette un segnale acustico.
5. Per procedere attenersi alle istruzioni riportate in "Preparazione con il programma automatico" 4-8.

## Consigli utili per la frittura ad aria

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

## Manutenzione e pulizia

- Prima di pulire la friggitrice, disinserite sempre la spina dalla presa di corrente e lasciate all'apparecchio il tempo di raffreddarsi sufficientemente.
- **Avvertenza:** Per evitare rischi di scosse elettriche, non pulite l'esterno della friggitrice o il cavo di alimentazione utilizzando liquidi e non immergete questi elementi in acqua.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi per evitare di graffiare l'alloggiamento e il rivestimento in ceramica dei cestelli da frittura e degli inserti.
- Estrarre dal cestello da frittura l'inserto afferrando la maniglia in silicone.
- Pulire il cestello da frittura e l'inserto con acqua calda e asciugarli accuratamente. È possibile lavare l'inserto anche in lavastoviglie.
- **Avvertenza:** Non lavate nessun elemento in lavastoviglie.
- Pulire con un panno umido l'alloggiamento e la superficie d'inserimento dei cestelli da 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.

## Dobbelt varmluft frituregryde

### Kære kunde,

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

### El-tilslutning

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



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

Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

### Apparatets dele

1. Kabinet
2. Kontrolpanel
3. Ledning med stik
4. Greb / Venstre friturekurv
5. Greb / Højre friturekurv
6. Friturekurve med kurveindsatser
7. Typeskilt (på undersiden)

### Vigtige sikkerhedsforskrifter

- 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](http://www.severin.de)).
- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå risiko for elektrisk stød, rengør ikke kabinettet eller ledningen med vand og nedsenk dem ikke i vand.
- 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 beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Anbring apparatet på en stabil varmeresistent arbejdsflade, der kan tåle stænk og pletter, og har tilstrækkelig med plads rundt om.
- **Advarsel! Skoldningsfare!** Indføringsområdet til kurvene og ventilationssprækkerne på apparatets bagside er forsynet med advarselsskiltet  „Varme overflader“, der gør opmærksom på faren for forbrændinger.
- 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 madvarerne og friturekurvene er varme. Tag kun fat i friturekurvene i håndgrebene. Tag ikke fat i madvarerne, før de er kølet lidt af.
- Stil altid friturekurvene på et varmebestandigt underlag.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
  - i tekøkkener, kontorer eller andre mindre virksomheder,
  - landbrugsvirksomheder,
  - af kunder på hoteller, moteller m.m.

- og tilsvarende foretagender,  
- B&B pensionater.
- Børn under 8 år må ikke betjene dette apparat.
- Børn over 8 år må imidlertid godt betjene apparatet, såfremt de er under konstant opsyn af en voksen.
- Apparatet må ikke benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- Børn må aldrig få lov til at udføre nogen former for rengøring eller vedligehold af dette apparat.
- Hold apparatet og ledningen udenfor rækkevidde af børn under 8 år, især under brugen og afkølingen.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. kvælning.
- Gå ikke fra frituregryden, mens den er i brug.
- Frituregryden må ikke anvendes uden kurvindsats i friturekurven.
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet. I sådanne tilfælde, kontakt vores kundeservice.
- Stil ikke frituregryden under vægskabe eller nedhængende genstande eller helt op imod en væg eller i et hjørne.
- Sørg for mindst 15 cm frirum på alle sider.
- Placér apparatet på en sådan måde, at bagpanelet ikke vender ind mod varme-, fedt- eller fugtfølsomme flader som fx tapet, glasplader, møbler osv.

- Sørg for at der aldrig er brændbare materialer i nærheden af den.
- **Forsigtig:** Dæk ikke ventilationshullerne.
- **Advarsel:** Lad aldrig apparatet eller dets ledning berøre eller komme i kontakt med varme overflader eller andre varmekilder. Lad aldrig ledningen hænge frit; ledningen skal altid holdes langt væk fra apparatets varme dele.
- Lad apparatet afkøle tilstrækkeligt, inden det flyttes.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
  - efter brug,
  - i tilfælde af fejlfunktion,
  - inden rengøring af apparatet.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- 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.**
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.

#### Korrekt anvendelse

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

#### Før første brug








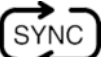


- Inden apparatet benyttes første gang, fjern eventuel resterende emballage og klistermærker. Fjern ikke typeskiltet.
- Rengør dernæst apparatet som beskrevet i afsnittet *Rengøring og pleje*.
- Lad apparatet varme op i 30 minutter ved 200 °C med kurveindsatserne isat, men uden indhold i, således at apparatets egenlugt kan fortage sig (se *Tilberedning med manuel indstilling af tid og temperatur*).
- Sørg for tilstrækkelig ventilation ved at åbne vinduer eller balkondøre.
- Rengør til slut apparatet igen, som beskrevet i afsnittet *Rengøring og pleje*.

#### Standby

- Hvis apparatet ikke benyttes i 30 minutter, og der ikke trykkes på nogen taster, går apparatet automatisk på standby. ►|| lyser på displayet.
- Tryk på tasten ►|| for at tænde apparatet igen.

## Kontrolpanel

- Apparatet tændes og slukkes med tasterne på kontrolpanelet. Her vælges ligeledes de enkelte funktioner. De valgte funktioner lyser eller blinker på displayet.
- På displayet kan du vælge den ønskede friturekurv (højre/venstre eller begge).
- Hvis du vil vælge et automatisk program, skal du først trykke på tasterne ≡



	Taster - Øg / sænk temperatur
	Viser temperaturen på displayet for de enkelte friturekurve
	Display - Madlavning / varmluft Blinker under tilberedningen
	Viser tilberedning / varmeelement Blinker under opvarmning Lyser konstant, når den valgte temperatur er nået (under tilberedningen varmer apparatet løbende, og angivelsen blinker).
	Viser resterende tilberedningstid på displayet for de enkelte friturekurve
	Taster - Forlæng / forkort tid
	Taster - Tænd / sluk & Start / Stop
L	Valg af venstre friturekurv
	Valg af begge friturekurve med samme tilberedningstype og varighed
R	Valg af højre friturekurv
	Taster - Automatiske programmer
	Ikoner for automatiske programmer


## Klargøring af enheden

1. Placer altid enheden på en tør, plan, skridsikker og varmfast overflade, som ikke påvirkes af kontakt med gummifødderne.
2. Klargør de fødevarer som skal varmluft frituresteges.
3. Tag en eller begge friturekurve ud, og læg kurvindsatsen i.
4. Fyld madvarerne i friturekurven. Markeringen „MAX“ må ikke overskrides.
5. Sæt friturekurven i frituregryden.

**Tip!** Når displayet viser ---, er friturekurven ikke sat rigtigt i. Sæt friturekurven korrekt i, hvorefter angivelsen forsvinder.

## Tænd for apparatet

1. Sæt stikket i stikkontakten. Der lyder et signal, og ►|| lyser på displayet.
2. Hold tasterne ►|| inde i 2 sekunder. L,  og R lyser på displayet.
3. Vælg nu den ønskede friturekurv (L eller R) eller begge friturekurve .





**Bemærk!** Efter valg af friturekurv blinker angivelsen hurtigt på displayet i ca. 10 sekunder. Foretag dit valg indenfor dette tidsrum. Hvis en af angivelserne L,  eller R ikke længere blinker hurtigt, er det nødvendigt at trykke kort på en af disse taster igen.

**Tip!** Du kan når som helst holde tasterne ►|| inde i 2 sekunder for at vende tilbage til standardindstillingerne. Hvis du holder en af tasterne L eller R inde i længere tid, afbrydes programmet for den valgte friturekurv separat.

## Brug af automatiske programmer









1. Gå frem som beskrevet i afsnittene "Klargøring af apparatet" og "Tænd for apparatet", og tryk på tasterne ≡  
➔ Det første automatiske program lyser på displayet.
2. Hold tasterne ≡ inde, til det ønskede automatiske program lyser på displayet. Temperatur og tid vises skiftevis.

## Tip!

Hvis du vil tilpasse temperatur og tid individuelt, kan du med tasterne   hhv.   indstille den ønskede temperatur og tid.






3. Tryk på Start-Stop-tasterne ►||.  
➔ Madvarerne tilberedes. På displayet lyser skiftevis temperaturen og den resterende tilberedningstid. 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“

Symbol	Fødevarer	Tips	Temperatur	Tid
	Pomfritter (dybfrosne)	Vendes hvert 10. minut  Maks. 650 g pr. kurv / vend flere gange	200 °C	20 -30 min  35-45 min
	Kød		180 °C	10 – 16 min, afhængigt af tykkelsen
	Fisch		180 °C	10- 18 min
	Bacon		180 °C	6 – 10 min
	Kylling parteret (frisk) Kylling parteret (dybfrossen)	Vend en gang Vend en gang	180 °C	20 - 25 min 22 - 25 min, afhængigt af tykkelsen
	Kylling (hel. max. 1,5 kg)	Vend gentagende gange		60 min
	Små kager i ovnfaste bageforme		200 °C	12–17 min
	Grøntsager, f.eks. squash gulerødder	Vend en gang Vend en gang	160 °C	16 – 17 min 10 – 12 min
	Tørring		60 °C	8 timer

## Brug af manuel temperatur / tid valg

**Tip!** Til tørring af madvarer skal du vælge det automatiske program for at vælge en temperatur på under 80 °C.

1. Gå frem som beskrevet i afsnittene "Klargøring af apparatet" og "Tænd for apparatet".
2. Indstil temperaturen med tasterne  eller .
3. Indstil tilberedningstiden (i minutter) med tasterne  eller .
4. Tryk på tasten . På displayet lyser skiftevis temperaturen og den resterende tilberedningstid.  
➔ Madvarerne tilberedes. Når tiden er udløbet, lyder en signaltone.
5. Gå frem som beskrevet i afsnittet "Tilberedning med automatisk program" 4-8.

## Nyttige tips til friturestegning med varmluft

- Madvarerne kan tilberedes iht. grundindstillingerne i de automatiske programmer eller iht. individuelle indstillinger.
- Bemærk, at de angivne tilberedningstider kun er omtrentlige.  
Afhængigt af typen af mad, må tilberedningstider og temperaturer muligvis justeres.
- Ved større mængder øges tilberedningstiden. Vi anbefaler hyppig vending af maden.
- Hvis maden ser ud til at blive for mørk, skal du prøve at sænke temperaturen først, inden du forkorter tilberedningstiden.
- For at sikre en sund og næringsrig tilberedning af stivelsesholdige fødevarer, dvs. fødevarer der indeholder mere stivelse end gennemsnittet, anbefaler vi at temperaturen til friturestegning da ikke sættes højere end til 170 °C. En lavere stegetemperatur kombineret med en mindre mængde af fødevarer nedsætter til gengæld dannelsen af sundhedsskadelige stoffer til et minimum.

## Rengøring og vedligehold

- Tag altid stikket ud af stikkontakten og lad frituregryden køle fuldstændigt af inden rengøring.
- **Advarsel:** For at undgå risiko for elektrisk stød må frituregrydens ydre og dens ledning ikke rengøres med nogen former for væske og heller aldrig nedsænkes i vand.
- Brug ikke kradse eller slibende rengøringsmidler, da disse kan ridse kabinettet, den keramiske belægning på friturekurvene og kurveindsatserne.
- Tag kurvindsatsen ud af friturekurven ved at holde i silikonegrebet.
- Vask friturekurven og kurvindsatsen i varmt opvaskevand, og tør dem omhyggeligt. Kurvindsatsen kan også vaskes i opvaskemaskinen.
- **Advarsel:** Sæt ingen af delene i opvaskemaskinen.
- Vask kabinettet og indføringsområdet til friturekurvene 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.

## Dubbel varmluftsrittös

### Bästa kund!

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

### Anslutning till vägguttaget

Apparaten bör endast anslutas till ett felfritt jordat uttag installerat enligt gällande bestämmelser. Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt. Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

### Komponenter

1. Hölje
2. Manövreringsdisplay
3. Elsladd med stickpropp
4. Handtag/fritteringskorg vänster
5. Handtag/fritteringskorg höger
6. Fritteringskorgar med korginsatser
7. Typskylt (apparatundersida)

### Viktiga säkerhetsföreskrifter


- 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](http://www.severin.de)).
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och se till att apparaten är avstängd innan rengöring påbörjas.
- Rengör inte höljet eller elsladden med vatten, och sänk inte ner dem i vatten. På detta sätt undviker du risken för elstötar.
- De avtagbara enskilda delar skall rengöras med hett diskvatten och sedan torkas av noga.
- Detaljerade anvisningar om

rengöringen finns i avsnittet *Rengöring och skötsel*.

- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Placera apparaten på en stabil, värmebeständig arbetsyta som inte skadas av stänk eller fläckar och har tillräckligt med fria ytor runtom.
- **Varning!** Risk för brännskador! Inskjutningsytan för korghållarna och ventilationsöppningarna på apparatens baksida är försedda med varningsskylten  ”Heta ytor”, som avser 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 tillagningsgodset och fritteringskorgarna är heta. Fatta endast tag i fritteringskorgarna i handtaget. Rör inte tillagningsgodset så länge det inte svalnat något.
- Placera endast fritteringskorgarna på värmetåliga ytor.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
  - i personalkök, kontor och andra kommersiella miljöer,
  - i företag inom jordbrukssektorn,
  - för gäster i hotell, motell och liknande inkvarteringsställen,
  - för gäster i bed-and-breakfast hus.

- Barn under 8 år får inte använda apparaten.
  - Äldre barn, 8 år eller äldre, får däremot använda apparaten om de är under ständig övervakning.
  - Denna apparat kan användas av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.
  - Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
  - Barn bör inte tillåtas rengöra eller underhålla apparaten.
  - Enheten och dess anslutningsledning skall hållas borta från barn under 8 år, framför allt under användningen och avsvälningen.
    - **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
    - Lämna aldrig grytan utan tillsyn medan den är i användning.
    - Använd inte frittösen utan korginsats i friteringskorgen.
    - Innan varje användning bör apparaten samt dess elsladd och monterade tillbehör inspekteras noga så att de inte har några skador. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta, eller om elsladden har utsatts för alltför hård kraft, bör den inte längre användas: Även osynliga skador kan försämrade apparatens driftsäkerhet. I detta fall ber vi dig vänligen kontakta vår kundservice.
    - Ställ inte apparaten under väggskåp eller hängande föremål, direkt intill en vägg eller i ett hörn.
    - Iakttä ett minimiavstånd på 15 cm mot alla sidor.
    - Ställ upp enheten på ett sådant sätt att ventilationsöppningen på baksidan av enheten inte är riktad mot värme-, fett- eller fuktighetskänsliga föremål såsom tapeter, gasskivor, möbelsväggar etc.
    - Se till att det inte finns lättantändliga material i närheten.
  - **Varning:** Täck inte över ventilationsöppningarna.
  - **Varning:** Låt inte apparaten eller elsladden komma i kontakt med heta ytor eller heta källor. Låt inte elsladden hänga fritt; sladden måste hållas på säkert avstånd från apparatens heta delar.
  - Låt apparaten svalna tillräckligt innan du flyttar på den.
  - **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget**
    - efter användning,
    - ifall apparaten skulle krängla,
    - innan apparaten rengörs.
  - Ta stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
  - Rör inte nätstickkontakten med våta händer.
  - **Vid påfyllning och uttagning av livsmedel i friteringskorgen får inga köksredskap i metall användas för att inte skada ytbehandlingen.**
  - Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.
- Korrekt användning**
- Denna apparat kan enbart användas för matlagning. Annan användning anses som felaktig och kan leda till personskador eller materiella skador.
  - I motsats till konventionella frittöser så är denna apparat inte ämnad för användning med olja eller fett.
  - Enheten får bara användas inomhus.
- Innan du startar apparaten för första gången**
- Innan du tar apparaten i bruk första gången, ta bort förpackningsmaterial och klistermärken. Ta inte bort typskylten.
  - Rengör sedan enheten såsom beskrivs under *Rengöring och skötsel*.
  - Värm upp enheten tillsammans med båda friteringskorgen under 30 minuter till 200 °C utan innehåll, men med korginsatser så att enhetens egenlukt försvinner (se *Tillagning med manuell inställning av tid och temperatur*).
  - Se till att vädra ordentligt genom att öppna fönster eller balkongdörrar.
  - Därefter skall enheten återigen rengöras såsom beskrivs under *Rengöring och skötsel*.
- Standby**
- Om enheten inte används i 30 minuter och ingen knapp trycks övergår enheten till standby-läget. På displayen lyser ►||.
  - Genom att trycka på knappen ►||, sätts apparaten på igen.

## Funktionsdisplay

- Med hjälp av manöverdisplayen kan enheten sättas på och stängas av och de enskilda funktionerna väljas. De valda funktionerna tänds resp. blinkar.
- Via displayen väljs önskad fritteringskorg (höger/vänster eller båda).
- För att välja de automatiska programmet skall först knappen  tryckas.





	Valknapparna Temperatur högre/lägre
	Visning Temperatur på displayerna för respektive fritteringskorg
	Visning Tillagning / Hetluft Blinkar under tillagningen
	Visning Tillagning/Värmeelement Blinkar vid uppvärmning Lyser kontinuerligt så snart den inställda temperaturen har uppnåtts (under tillagningen värmer enheten hela tiden och indikeringen blinkar).
	Visning resterande gångtid på displayen för respektive fritteringskorg
	Väljarknapparna högre/lägre
	Väljarknapp På/Av & Start/Stopp
L	Val vänster fritteringskorg
	Val av båda fritteringskorgar med samma tillagningssätt och tid
R	Val av höger fritteringskorg
	Valknapp Automatiska program
	Visning automatikprogram


## Förberedning av enheten


- Placera alltid enheten på en torr, slät, halkfri och värmebeständig yta som tål kontakt med gummifötter.
- Förbered maten som skall fritteras.
- Ta ut en eller båda fritteringskorgen och sätt in vardera en korginsats.
- Fyll tillagningsgodset i fritteringskorgen. "MAX"-markeringen får inte överskridas.
- Sätt in fritteringskorgen i frittösen.

**Tips!** Om displayen visar - - - har fritteringskorgen inte satts i korrekt. Skjut in fritteringskorgen korrekt, indikeringen slocknar då.



## Koppla till apparaten

- Stick in stickkontakten i uttaget. Det hörs en signalton och på displayen lyser .
- Tryck på knappen  i 2 sekunder. På displayen lyser L,  och R.
- Välj nu önskad fritteringskorg (L eller R) eller båda fritteringskorgar .





**Anvisning!** Efter val av fritteringskorgen tänds displayen under ca. 10 sekunder. Under denna tidsperiod skall ett val göras. Om L,  eller R inte längre blinkar snabbt så skall en av dessa knappar tryckas kort igen.


**Tips!** För att när som helst komma tillbaka till grundinställningarna och avbryta tillagningen så skall knappen  tryckas i 2 sekunder. En lång knapptryckning på L eller R avbryter programmet enskilt för varje fritteringskorg.









## Användning av automatiska program

- Tillvägagångssätt såsom beskrivs under "Förbereda enheten" och "Sätta på enheten" och klicka på knappen .  
☞ På displayen lyser det första automatikprogrammet.
- Tryck så länge på knappen  tills det önskade automatikprogrammet lyser. Temperatur och tid visas omväxlande.

### Tips!






Om temperaturer skall anpassas individuellt så kan den önskade temperaturen resp. tiden ställas in genom att trycka på knapparna   resp.  .

- Klicka på knappen Start/Stopp .  
☞ Tillagningsgodset fritteras. På displayen lyser omväxlande temperaturen och den resterande gångtiden. När tiden har gått ut ljuder en signalton.
- Ta ut fritteringskorgen i handtaget ur frittösen.
- Häll över tillagningsgodset i ett värmetåligt kärl.
- Låt fritteringskorgen med korginsatsen svalna.
- Koppla ur nätkontakten från uttaget.
- Rengör fritteringskorgen, såsom beskrivs i "Rengöring och skötsel"

Symbol	Mat	Tips	Temperatur	Tid
	Pommes frites (frysta)	Vänd var 10:e minut  Max. 650 g per korg/ vänd flera gånger	200 °C	20 -30 min  35-45 min
	Kött		180 °C	10 – 16 min, beroende på tjocklek
	Fisk		180 °C	10- 18 min
	Bacon		180 °C	6 – 10 min
	Broilerbitar (färsk) Broilerbitar (fryst)  Kyckling (hel, max. 1,5 kg)	Vänd en gång Vänd en gång  Vänd flera gånger	180 °C	20 - 25 min 22 - 25 min, beroende på tjocklek  60 min
	Småkakor i ugnfasta kakformar		200 °C	12–17 min
	Grönsaker t ex zucchini morötter	Vänd en gång Vänd en gång	160 °C	16 – 17 min 10 – 12 min
	Stunden		60 °C	8 timmar

### Användning av det manuella temperatur- / tidsvalet

**Tips!** Vid torkning av livsmedel skall det automatiska programmet väljas för att välja en temperatur på under 80 °C.

1. Tillvägagångssätt såsom beskrivs under "Förbereda enheten" och "Starta enheten".
2. Ställ in temperaturen med hjälp av knapparna  eller .
3. Ställ in tiden (i minuter) med knapparna  eller .
4. Klicka på knappen . På displayen lyser omväxlande temperaturen och den resterande gångtiden.  
➔ Tillagningsgodset fritteras. När tiden har gått ut ljuder en signalton.
5. Fortsätt såsom beskrivs under "Tillagning med automatikprogram" 4-8.

### Användbara tips för varmluftsfritering

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

## Skötsel och rengöring

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och låt fritösen svalna tillräckligt innan rengöring påbörjas.
- **Varning:** För att undvika risken för elstöt bör du inte rengöra frityrgrytans hölje eller dess elsladd med vätska och sänk inte någon av dessa i vatten.
- Använd inga skarpa eller skurande rengöringsmedel för att inte repa kapslingen eller den keramiska ytbehandlingen på fritteringskorgar och korginsatser.
- Ta ut korginsatsen i silikonhandtaget ur fritteringskorgen.
- Rengör fritteringskorgen och korginsatsen med hett diskvatten och torka sedan av noga. Korginsatsen kan också diskas i diskmaskin.
- **Varning:** Lägg inga delar i diskmaskin.
- Kapslingen och inskjutningsytan för fritteringskorgarna 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.

## Kaksois-kuumailmafriteerauskeitin

### Hyvä Asiakas,

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

### Verkkoliitäntä



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

### Osat

1. Runko
2. Ohjausnäyttö
3. Liitäntäjohto pistotulpalla
4. Kahva / vasen friteerauskori
5. Kahva / oikea friteerauskori
6. Friteerauskori korin sisäosien kanssa
7. Tyyppikilpi (laitteen pohjassa)

### Tärkeitä turvaohjeita

- Vaaratilanteiden välttämiseksi ja turvallisuusmääräysten noudattamiseksi laitteen ja sen liitäntäjohtojen saa korjauttaa vain meidän asiakaspalvelussamme. Jos tarvitaan korjausta, ota yhteyttä asiakaspalveluumme puhelimitse tai sähköpostilla (katso huollon osoitteet erillisestä takuulehtisestä tai osoitteesta [www.severin.de](http://www.severin.de)).
- Varmista, että lämmittimestä on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdistu koteloa tai liitäntäjohtoa vedellä. Älä myöskään upota niitä veteen.
- Puhdista irrotettavat osat jokaisen käyttökerran jälkeen huuhtelemalla niitä kuumalla vedellä ja kuivaa huolellisesti.

- Katso yksityiskohtaiset puhdistusohjeet *Puhdistus ja hoito -kappaleesta*.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Sijoita laite vakaalle, kuumuudenkestävälle pinnalle, joka kestää roiskeita ja tahroja ja jonka ympärillä on tarpeeksi tilaa.
- **Varoitus!** Palovammojen vaara! Korin kannattimen liukupinta ja laitteen takapuolella olevat tuuletusraot on merkitty varoituskyltillä  ”Kuumat pinnat”, joka muistuttaa palovammojen vaarasta.
- 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 kypsennettävä ruoka että friteerauskorit ovat kuumia. Tartu friteerauskoreihin vain kahvasta. Älä koske kypsennettävään ruokaan ennen kuin se on ehtinyt jäähtyä jonkin verran.
- Laske friteerauskorit vain kuumuutta kestäville pinnoille.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
  - ruokalaitteet, toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt,
  - maatalousyritykset,
  - hotellien, motellien jne. ja vastaavien

- yritysten asiakkaita,  
- aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää laitetta.
  - Vähintään 8-vuotiaat lapset saavat käyttää laitetta aikuisen jatkuvassa valvonnassa.
  - Henkilö, jolla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai jolla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, saa käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että hän on valvonnan alaisena tai hänelle on annettu tarkat ohjeet laitteen käyttämiseen. Lisäksi hän ymmärtää täysin laitteen käyttöön liittyvät vaarat ja noudattaa tarvittavia turvatoimia.
  - Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
  - Lasten ei saa antaa tehdä laitteen puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä.
  - Laite ja sen virtajohto on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa, erityisesti käytön ja jäähtymisen aikana.
  - **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
  - Älä poistu paikalta keittimen toimiessa.
  - Älä käytä friteerauskeitintä ilman että korin sisäosa on asetettu friteerauskoriin.
  - Tarkasta aina ennen laitteen käyttöä huolellisesti laitteen runko, liitäntäjohto ja mahdolliset asennetut lisäosat vaurioiden varalta. Jos laite on esimerkiksi pudonnut kovalle pinnalle tai liitäntäjohtoon vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita. Ota tässä tapauksessa yhteyttä asiakaspalveluun.
  - Älä aseta laitetta seinällä olevan kaapin tai muun riippuvan esineen alle, eikä myöskään aivan seinän viereen tai nurkkaan.
  - Laitteen joka puolella on oltava vähintään 15 cm vapaata tilaa.

- Aseta laite paikalleen siten, että laitteen alapuolella oleva ilman ulostuloaukko ei osoita kohti rasvalle tai kosteudelle herkkiä esineitä, kuten tapetteja, lasilevyjä, kalusteseiniä jne.
- Siirrä herkästi syytyvät esineet pois laitteen lähetytyiltä.
- **Varoitus:** Tuuletusaukkoja ei saa peittää.
- **Varoitus:** Älä anna laitteen tai liitäntäjohtoon koskettaa kuumia pintoja tai joutua kosketuksiin lämmönlähteiden kanssa. Älä jätä liitäntäjohtoa roikkumaan äläkä anna sen koskettaa kuumia osia.
- Anna laitteen jäähtyä riittävästi ennen sen siirtämistä.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina**
  - käytön jälkeen,
  - jos laitteessa on käyttöhäiriö,
  - ennen laitteen puhdistamista.
- Kun irrotat pistokkeen pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohtosta vaan tartu aina pistokkeeseen.
- Älä tartu virtapistokkeeseen näin käsin.
- **Kun asetat elintarvikkeita friteerauskoriin tai ota niitä pois friteerauskorista, älä käytä metallisia keittövälineitä, jotta pinnoitteeseen ei tule naarmuja.**
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.

## Asianmukainen käyttö

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

## Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Ennen ensikäyttöä poista kaikki pakkausmateriaalit ja -tarrat. Älä poista tyyppikilpeä.
- Puhdista laite sitten kohdassa *Puhdistus ja hoito* kuvatulla tavalla.
- Lämmitä laitetta friteerauskorin kanssa 30 minuuttia 200 °C -asteeseen ilman sisältöä, mutta korin sisäosien kanssa, jotta laitteen ominaishaju poistuu (katso *Valmistus ajan ja lämpötilan manuaalisella säädöllä*). Varmista riittävä tuuletus avaamalla ikkunat tai parvekeovet.
- Puhdista laite sen jälkeen uudelleen kohdassa *Puhdistus ja hoito* kuvatulla tavalla.

## Valmiustila

- Jos laitetta ei käytetä 30 minuuttin eikä mitään painiketta paineta, laite siirtyy valmiustilaan. Näytössä palaa ►||.
- Kun painetaan painiketta ►||, laite kytkeytyy uudelleen päälle.

## Käyttöpaneeli

- Laite voidaan kytkeä päälle ja pois ohjauspaneelista ja sen kautta voidaan valita yksittäisiä toimintoja. Valitut toiminnot palavat tai vilkkuvat.
- Haluttu friteerauskorin (oikea/vasen tai molemmat) valitaan näytön avulla.
- Valitse automaattiohjelmat painamalla ≡ -painiketta.



	Lämpötila korkeammaksi / alaisemmaksi -valintapainikkeet
	Lämpötilan näyttö kyseisen friteerauskorin näyttössä
	Valmistuksen / kuumen ilman näyttö Vilkkuu ruoan valmistuksen aikana
	Valmistuksen / lämmityselementin näyttö Vilkkuu kuumentamisen aikana Palaa jatkuvasti, kun asetettu lämpötila on saavutettu (ruoan valmistuksen aikana laite kuumentaa yhä uudelleen ja näyttö vilkkuu).
	Jäljellä olevan ajan näyttö kyseisen friteerauskorin näyttössä
	Valintapainikkeet - Aika suuremmaksi / pienemmäksi
	Valintapainike - Päälle/pois ja käynnistys/ pysäytys
L	Vasemman friteerauskorin valinta
	Molempien friteerauskorien valinta samalla valmistustavalla ja -ajalla
R	Oikean friteerauskorin valinta
	Automaattiohjelmien valinta
	Automaattisten ohjelmien näyttö


## Laitteen valmistelu

1. Sijoita laite aina kuivalle, tasaiselle, liukumattomalle ja kuumuuden kestäväle pinnalle, joka kestää kumijalkojen kosketuksen.
2. Valmistele ilmakypsennettävä ruoka.
3. Ota yksi tai molemmat friteerauskorit ulos ja aseta korin sisäosa paikalleen.
4. Laita kypsennettävä ruoka friteerauskoriin. "MAX"-merkkiä ei saa ylittää.
5. Aseta friteerauskorin friteerauskeittimeen.

**Vinkki!** Kun näyttöruudulle ilmestyy näyttö --, friteerauskorin ei ole asetettu oikein. Työnää friteerauskorin oikein sisään; näyttö poistuu.

## Kytke laite päälle

1. Liitä virtapistoke pistorasiaan. Kuuluu äänimerkki ja näyttössä palaa ►||.
2. Paina ►||-painiketta 2 sekunnin ajan. Näytössä palaa L,  ja R.
3. Valitse nyt haluttu friteerauskorin (L tai R) tai molemmat friteerauskorit .





**Huomaus!** Friteerauskorin valitsemisen jälkeen näyttöruudun näytöt vilkkuvat n. 10 sekunnin ajan nopeasti. Valinta on tehtävä tämän ajan kuluessa. Jos L,  tai R eivät enää vilku nopeasti, napauta lyhyesti yhtä näistä painikkeista.

**Vinkki!** Voit milloin tahansa palata perusasetuksiin ja keskeyttää ruoan valmistuksen painamalla ►||-painiketta 2 sekunnin ajan. Kun L- tai R-painiketta painetaan pitkään, ohjelma keskeytetään yksitellen jokaista friteerauskorin varten.

## Automaattisten ohjelmien käyttö









1. Toimi kohdissa "Laitteen valmisteleminen" ja "Laitteen päälle kytkeminen" kuvatulla tavalla ja napauta painiketta ≡.
2. Näytössä palaa ensimmäinen automaattiohjelma.
3. Napauta painiketta ≡ niin kauan, kunnes haluttu automaattiohjelma palaa. Lämpötila ja aika näytetään vuorotellen.

## Vinkki!

Kun lämpötila ja aika halutaan mukauttaa yksilöllisesti, voidaan haluttu lämpötila tai aika asettaa painamalla painikkeita   tai painikkeita  .







3. Napauta käynnistys/pysäytys-painiketta ►||.
4. Kypsennettävä ruoka friteerataan. Lämpötila ja jäljellä oleva aika palavat näyttössä vuorotellen. Kun aika on kulunut loppuun, kuuluu merkkiäänä.
5. Ota friteerauskorin kahvasta kiinni pitäen ulos friteerauskeittimestä.
6. Kumoa kypsennettävä ruoka kuumuutta kestäväan 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

Symboli	Ruoka	Vinkki	Lämpötila	Aika
	Ranskanperunat (pakaste)	Käännä 10 minuutin välein  Enintään 650 g yhtä koria kohti / käännä useita kertoja	200 °C	20 -30 min  35-45 min
	Liha		180 °C	10 – 16 min, paksuudesta riippuen
	Kala		180 °C	10- 18 min
	Pekoni		180 °C	6 – 10 min
	Kananpalat (tuore) Kananpalat (pakaste)	Käännä kerran Käännä kerran	180 °C	20 - 25 min 22 - 25 min, paksuudesta riippuen
	Kananpoika (kokonainen, max. 1,5 kg)	Käännä toistamiseen		60 min
	Pienet kakut uuninkestävissä kakkuvuoissa		200 °C	12–17 min
	Vihannekset, esim. kesäkurpitsa porkkanat	Käännä kerran Käännä kerran	160 °C	16 – 17 min 10 – 12 min
	Kuivaruoat		60 °C	8 tuntia

## Lämpötilan / ajan manuaalisen valinnan käyttö

**Vinkki!** Kuivaruokien valmistamiseksi on valittava automaattinen ohjelma alle 80 °C -asteen lämpötilan valitsemiseksi.

1. Toimi kohdissa "Laitteen valmisteleminen" ja "Laitteen päälle kytkeminen" kuvatulla tavalla.
2. Aseta lämpötila painikkeella  tai painikkeella .
3. Aseta aika (minuutit) painikkeella  tai painikkeella .
4. Napauta  -painiketta. Lämpötila ja jäljellä oleva aika palavat näytössä vuorotellen.  
 Kypsennettävä ruoka friteerataan. Kun aika on kulunut loppuun, kuuluu merkkiääni.
5. Jatka kohdassa "Ruoan valmistus automaattiohjelmalla" 4-8 kuvatulla tavalla.

## Hyödyllisiä vinkkejä kuumailmakypsennykseen

- Ruoka voidaan valmistaa käyttäen automaattiohjelmien perusasetuksia tai yksilöllisesti valittuja asetuksia.
- Huomaa, että luetellut kypsennysajat ovat arvioituja aikoja.  
Kypsennysaikojen ja -lämpötilojen säätäminen saattaa olla tarpeellista ruoan tyyppistä riippuen.
- Kypsennysaika pitenee määrien ollessa suurempia. Suosittelemme, että kääntelet ruokaa säännöllisesti.
- Jos ruoasta tulee liian tummaa, kokeile ensin alentaa lämpötilaa ennen kypsennysaikojen lyhentämistä.
- Runsaasti tärkkelystä sisältävien ruokien valmistamisessa suositellaan käytettäväksi korkeintaan 170 °C lämpötilaa. Matalampi kypsennyslämpötila ja pienempi ruoka-ainemäärä minimoivat terveydelle haitallisten ainesten muodostumisen.

## Puhdistus ja hoito

- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen sen puhdistamista.
- **Varoitus:** Jotta sähköiskun vaara vältetään, älä puhdisti rasvakeittimen ulkopintaa tai sen virtajohtoa millään nesteellä äläkä upota kumpaakaan veteen.
- Älä käytä teräviä tai hankaavia puhdistusvälineitä, jotta kotelo ja friteerauskorien ja korin sisäosien keraaminen pinnoite eivät naarmutu.
- Ota korin sisäosa silikonikahvasta kiinni pitäen ulos friteerauskorista.
- Puhdisti friteerauskori ja korin sisäosa huuhtelemalla niitä kuumalla vedellä ja kuivaa huolellisesti. Korin sisäosa voidaan pestä myös astianpesukoneeseen.
- **Varoitus:** Älä laita osia astianpesukoneeseen.
- Pyyhi kotelo ja friteerauskorien 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 de ar quente dupla

### Caro(a) Cliente,

Leia atentamente as instruções de utilização antes de utilizar o dispositivo e guarde-as para posterior utilização. O aparelho deve apenas ser utilizado por pessoas que estejam familiarizadas com as instruções de segurança.

### Conexão

Conecte o aparelho apenas a uma tomada de segurança devidamente instalada.

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

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



### Estrutura

1. Corpo do aparelho
2. Visor de funcionamento
3. Cabo elétrico com ficha de alimentação
4. Pega / cesto de fritar à esquerda
5. Pega / cesto de fritar à direita
6. Cestos de fritar com encaixes para cestos
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](http://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 superfície de inserção dos suportes dos cestos e as ranhuras de ventilação na parte de trás 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 como os cestos de fritar estão quentes. Tocar nos cestos de fritar apenas pela pega. Não tocar nos alimentos até arrefecerem um pouco.
- Colocar os cestos de fritar apenas em superfícies resistentes ao calor.
- O dispositivo destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, por ex.
  - em cozinhas dos funcionários, em lojas, escritórios e ambientes de trabalho semelhantes,

- em quintas,
- hóspedes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais,
- 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.
- O aparelho e o seu cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com menos de 8 anos, especialmente durante a utilização e o arrefecimento.
- Deve manter todo o material de embalagem afastado das crianças. Existe o perigo de asfixia!
- Utilizar a fritadeira apenas sob supervisão.
- Não utilizar a fritadeira sem o encaixe do cesto no cesto da fritadeira.
- Antes da instalação, deve verificar todo o equipamento, incluindo o cabo de ligação e quaisquer outros acessórios, relativamente a defeitos e danos que possam prejudicar a fiabilidade funcional do aparelho. Por exemplo, se o aparelho sofreu o impacto de uma queda, pode haver danos que não consiga ver a partir do exterior. Nestes casos, não utilize o aparelho e

contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.

- Não coloque o aparelho debaixo de armários de parede, diretamente numa parede ou num canto.
- Manter uma distância mínima de 15 cm de todos os lados.
- Preparar o aparelho para que a abertura de saída de ar na parte de trás não aponte para objetos sensíveis ao calor, gordura ou humidade, tais como papel de parede, painéis de vidro, paredes de móveis, etc.
- Remova objetos facilmente inflamáveis das proximidades do aparelho.
- Não cubra as ranhuras de ventilação do aparelho!
- O aparelho e o cabo de ligação não devem aproximar-se demasiado de uma placa de aquecimento ou de uma chama aberta. 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.
- **Não deixe o cabo eléctrico pendurado.**
  - depois de cada utilização,
  - no caso de ocorrer alguma avaria durante a operação,
  - em caso de falhas durante o funcionamento.
- 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 evitar riscar o revestimento.**
- Se o aparelho for utilizado de forma incorreta ou para finalidades diferentes das pretendidas, não é aceite qualquer responsabilidade por quaisquer danos que possam ocorrer.

#### Utilização prevista

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

#### Antes da primeira utilização

- Remover todos os resíduos de embalagens e autocolantes do aparelho antes da primeira utilização. Não remover a placa de identificação.
- Em seguida, limpe o aparelho tal como descrito em *Limpeza e Manutenção*.
- Aquecer o aparelho com os dois cestos de fritura durante 30 minutos a 200 °C sem conteúdo, mas com os cestos inseridos, para permitir a dissipação do odor próprio do aparelho (consulte *Preparação por regulação manual do tempo e da temperatura*).
- Deve garantir a ventilação adequada através de janelas

ou portas de varanda abertas.

- Em seguida, limpe novamente o aparelho como descrito em *Limpeza e Manutenção*.

### Modo de espera

- Se a unidade não for utilizada durante 30 minutos e nenhum botão for premido, a unidade passa para o modo de espera. No visor acende ►||.
- Premir a tecla ►||, para voltar a ligar o aparelho.

### Visor de funcionamento

- O visor de controlo permite ligar e desligar o aparelho e selecionar as funções individuais. As funções selecionadas acendem-se ou piscam.
- O visor permite selecionar o cesto de fritura pretendido (direito/esquerdo ou ambos).
- Para selecionar os programas automáticos, prima primeiro o botão ≡.

	Botões de seleção de temperatura mais alta / mais baixa
	Indicação da temperatura no visor do respetivo cesto de fritura
	Indicação de preparação / ar quente Pisca durante a preparação
	Visor de preparação / elemento de aquecimento Pisca durante o aquecimento Acende-se continuamente assim que a temperatura definida é atingida (durante a preparação, o aparelho aquece repetidamente e o indicador pisca).
	Tempo restante indicado no visor para o respetivo cesto de fritura
	Botões de seleção mais/menos tempo
	Botão de seleção Ligar/Desligar e Iniciar/Parar
L	Seleção do cesto de fritura esquerdo
	Seleção de ambos os cestos de fritura com o mesmo método de preparação e duração
R	Seleção do cesto de fritura direito

	Botão de seleção de programas automáticos
	Visor de programas automáticos

### Preparar aparelho

- Colocar o aparelho sobre uma superfície seca, plana, antiderrapante e resistente ao calor, que também não reaja com os pés de borracha.
- Preparar os alimentos a cozinhar.
- Retirar um ou ambos os cestos de fritura e colocar um encaixe de cesto em cada um deles.
- Colocar os alimentos no cesto de fritura. A marca "MAX" não deve ser ultrapassada.
- Introduzir o cesto de fritura na fritadeira.

**Sugestão!** Se o visor indicar - - -, o cesto de fritura não está corretamente inserido. Introduza corretamente o cesto de fritura; o indicador apaga-se.

### Ligar o aparelho

- Ligar a ficha elétrica à tomada. É emitido um sinal sonoro e no visor acende ►||.
- Premir o botão ►|| durante 2 segundos. No visor acende L, e R.
- Agora, selecionar o cesto de fritura pretendido (L ou R) ou ambos os cestos de fritura .





**Nota!** Após selecionar o cesto de fritura, os indicadores do visor piscam rapidamente durante cerca de 10 segundos. A seleção deve ser feita dentro deste prazo. Se L, ou R deixarem de piscar rapidamente, volte a premir brevemente um destes botões.


**Sugestão!** Para voltar à definição básica em qualquer altura e cancelar a preparação, prima o botão ►|| durante 2 segundos. Premir prolongadamente L ou R cancela o programa para cada cesto de fritura individualmente.

### Preparação com programa automático









- Proceder como descrito em "Preparar o aparelho" e "Ligar o aparelho" e tocar no botão ≡.  
 O primeiro programa automático acende-se no visor.
- Manter premido o botão ≡, até que o programa automático pretendido se ilumine. A temperatura e o tempo são apresentados alternadamente.

**Sugestão!**

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






3. Tocar no botão Iniciar-Parar .   
 ➔ Os alimentos são fritos. A temperatura e o tempo restante iluminam-se alternadamente no visor.   
 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 como descrito em "Limpeza e manutenção"

Símbolos	Alimentos a cozinhar	Sugestões	Temperatura	Tempo
	Batatas fritas (congeladas)	Virar a cada 10 minutos  Máx. 650 g por cesto / virar várias vezes	200 °C	20 -30 min  35-45 min
	Fleisch		180 °C	10 – 16 min, je nach Dicke
	Fisch		180 °C	10- 18 min
	Mancha		180 °C	6 – 10 min
	Pedaços de frango (frescos) Pedaços de frango (congelados)  Frango (inteiro, máx. 1,5 kg)	1 x volta 1 x volta  Virar várias vezes	180 °C	20 - 25 min 22 - 25 min, je nach Dicke  60 min
	bolos pequenos em formas próprias para ir ao forno		200 °C	12–17 min
	Legumes, por exemplo Cenouras curgetes	1 x volta 1 x volta	160 °C	16 – 17 min 10 – 12 min
	Produtos secos		60 °C	8 horas

## Preparação por ajuste manual de tempo e temperatura

**Sugestão!** Para preparar alimentos desidratados, é necessário selecionar o programa automático para selecionar uma temperatura inferior a 80 °C.

1. Proceder como descrito em "Preparar o aparelho" e "Ligar o aparelho".
  2. Utilizar os botões  ou  para definir a temperatura.
  3. Utilizar os botões  ou  para definir o tempo (em minutos).
  4. Tocar no botão . A temperatura e o tempo restante iluminam-se alternadamente no visor.
- ⓘ Os alimentos são fritos. Quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro.
5. Proceder como descrito em "Preparação com programa automático" 4-8.

## 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 a fritura profunda de alimentos amiláceos com consciência nutricional. A temperatura de fritura reduzida com quantidade de fritura simultaneamente 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.
- Por motivos de segurança elétrica, não manuseie a caixa nem o cabo de ligação com líquidos nem os mergulhe neles!
- Não utilizar produtos de limpeza afiados ou abrasivos para evitar riscar a caixa e o revestimento cerâmico dos cestos de fritura e dos encaixes dos cestos.
- Retirar a inserção do cesto do cesto de fritura pela pega de silicone.
- Limpar o cesto de fritura e o encaixe do cesto em água quente e secar bem. A inserção do cesto também pode ser lavada na máquina de lavar louça.
- Não limpar as peças individuais na máquina de lavar louça!
- Limpar a caixa e a superfície de inserção dos cestos 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.

## Podwójna frytkownica beztłuszczowa

### Szanowni Klienci!

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

### Podłączenie do sieci zasilającej



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

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

### Zestaw

1. Obudowa
2. Wyświetlacz obsługowy
3. Przewód zasilający z wtyczką
4. Uchwyt / kosz lewy
5. Uchwyt / kosz prawy
6. Kosze z wkładami
7. Tabliczka znamionowa (dolna strona urządzenia)

### Instrukcja 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 skontaktować się telefonicznie lub mailowo z naszym działem obsługi klienta (patrz adresy serwisów w oddzielnej książeczce gwarancyjnej lub na stronie [www.severin.de](http://www.severin.de)).
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Aby nie narazić się na porażenie prądem, nie należy myć obudowy ani przewodu zasilającego w wodzie, ani zanurzać ich.
- 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 przystosowane do bycia uruchamianym przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Ustawić urządzenie na stabilnej powierzchni, odpornej na wysoką temperaturę i plamy gorącego tłuszczu z dostateczną ilością miejsca wokół.
- **Ostrzeżenie!** Niebezpieczeństwo poparzenia! Powierzchnia wsuwania wspomników kosza i szczeliny wentylacyjne z tyłu urządzenia są oznaczone znakiem ostrzegawczym  „Gorące powierzchnie”, zwracającym uwagę na niebezpieczeństwo oparzenia.
- Po wyjęciu wspomnika kosza nie sięgać do otwartego urządzenia.
- Gorąca para ulatnia się ze szczelin wentylacyjnych z tyłu urządzenia () oraz podczas wyciągania wspomnika kosza. Nie sięgać nad urządzeniem ani nie przechylać się nad nim!
- Zarówno przyrządzone danie, jak i kosze do smażenia są gorące. Kosze do smażenia chwytać tylko za uchwyt. Nie dotykać przedmiotu obróbki termicznej, dopóki nie ostygnie.

- Kosze do smażenia ustawiać tylko na żaroodpornych powierzchniach.
  - Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
    - kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;
    - agroturystyce;
    - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
    - pensjonatach.
  - Nie dopuszczać do używania urządzenia przez dzieci w wieku poniżej 8 lat.
  - Dzieci w wieku 8 lub więcej lat mogą obsługiwać urządzenie wyłącznie pod stałym nadzorem.
  - Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, mogą korzystać z urządzenia tylko wówczas, kiedy znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
  - Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
  - Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia.
  - Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 lat, zwłaszcza podczas używania i chłodzenia.
  - **Ostrzeżenie!** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
  - Nigdy nie należy zostawiać włączonej frytkownicy bez nadzoru.
  - Nie używać frytkownicy bez wkładu w koszu do smażenia.
  - Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcia, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika. W takim przypadku należy skontaktować się z serwisem producenta.
  - Nie umieszczać urządzenia pod półkami, szafkami lub innymi wiszącymi elementami, czy też bezpośrednio przy ścianie lub w rogu.
  - Z wszystkich stron zachowywać odstęp minimalny 15 cm.
  - Ustawiać urządzenie tak, aby otwór wylotowy powietrza na tylnej stronie urządzenia nie był zwrócony na wrażliwe na gorąco, tłuszcz lub wilgoc przedmioty, jak tapety, szyby, ścianki mebli itp.
  - Upewnić się, czy w pobliżu nie znajdują się żadne materiały łatwopalne.
  - **Ostrzeżenie!** Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych.
  - **Ostrzeżenie!** Urządzenie oraz przewód sieciowy nie mogą stykać się z gorącymi powierzchniami, ani też być poddawane działaniu wysokich temperatur. Przewód zasilający nie powinien zwiisać swobodnie i należy uważać aby znajdował się w bezpiecznej odległości od gorących elementów urządzenia.
  - Przed przeniesieniem urządzenia w inne miejsce odczekać aż wystarczająco ostygnie.
  - **Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego:**
    - po zakończeniu pracy;
    - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
    - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
  - Wyjmując wtyczkę z gniazdka nie szarpać za przewód.
  - Nie należy dotykać wtyczki mokrymi rękami.
  - **Przy wkładaniu i wyjmowaniu żywności do koszyka do smażenia w głębokim tłuszczu nie stosować przyborów kuchennych z metalu, aby nie podrapać powłoki.**
  - Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi odpowiada wyłącznie użytkownik.
- ### Prawidłowe użytkowanie
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przyrządzania żywności. Użycie urządzenia do jakiegokolwiek innego celu należy uznać za nieprawidłowe, które może doprowadzić do obrażeń



ciała lub szkód materialnych.

- W przeciwieństwie do tradycyjnych frytkownic to urządzenie nie wymaga oleju ani tłuszczu.
- Stosować urządzenie tylko w pomieszczeniach.


### Przed pierwszym użyciem




- Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy, usunąć wszelkie elementy opakowania i naklejki. Nie należy usuwać tabliczki znamionowej.
- Następnie oczyścić urządzenie zgodnie z opisem w punkcie *Czyszczenie i pielęgnacja*.
- Urządzenie z dwoma koszami do smażenia w głębokim tłuszczu podgrzewać przez 30 minut do 200°C bez zawartości, ale z wkładami, aby zniknął zapach własny urządzenia (patrz *Przygotowanie przez ręczne ustawianie czasu i temperatury*).
- Należy zapewnić w pomieszczeniu odpowiednią wentylację, otwierając okna lub drzwi balkonowe.
- Następnie ponownie oczyścić urządzenie zgodnie z opisem w punkcie *Czyszczenie i pielęgnacja*.





### Tryb czuwania

- Jeśli urządzenie nie jest używane przez 30 minut i żaden przycisk nie zostanie w tym czasie naciśnięty, urządzenie przełącza się w tryb czuwania. Na wyświetlaczu wyświetla się .
- Po naciśnięciu przycisku  urządzenie jest ponownie włączane.

### Panel sterowania

- Przy pomocy panelu obsługowego urządzenie może być włączane i wyłączane oraz możliwe jest wybieranie poszczególnych funkcji. Wybrane funkcje są podświetlane lub migają.
- Przez wyświetlacz wybiera się żądany kosz do smażenia (prawy / lewy lub oba).
- W celu wyboru programów automatycznych najpierw nacisnąć przycisk .

	Przyciski wyboru zwiększenia/ zmniejszenia temperatury
	Wskazanie temperatury na wyświetlaczach dla danego kosza do smażenia
	Wskazanie przygotowania / gorącego powietrza Miga podczas przygotowania





	Wskazanie przygotowania / elementu grzewczego Miga przy nagrzewaniu się Świeci stale, kiedy osiągnięta zostanie ustawiona temperatura (podczas przygotowania urządzenie zawsze ponownie się nagrzewa i miga wskazanie).
	Wskazanie pozostałego czasu na wyświetlaczach dla danego kosza do smażenia
	Przyciski wyboru zwiększenia/ zmniejszenia czasu
	Przycisk wyboru Włącznik/Wyłącznik i Start/Stop
L	Wybór lewego kosza do smażenia
	Wybór obu koszy do smażenia z takim samym rodzajem przygotowania i czasem trwania
R	Wybór prawego kosza do smażenia
	Przycisk wyboru programów automatycznych
	Wskazanie programów automatycznych


### Przygotowanie urządzenia


1. Urządzenie należy ustawiać suchym, równym, nie śliskim i odpornym na wysokie temperatury blacie, który nie ulegnie uszkodzeniu w wyniku kontaktu z gumowymi nożkami.
2. Przygotować produkty przeznaczone do smażenia.
3. Wyjąć jeden lub dwa kosze do smażenia i włożyć każdorazowo wkład.
4. Napelnić kosz do smażenia przedmiotem obróbki termicznej. Oznaczenie „MAX” nie może zostać przekroczone.
5. Włożyć kosz do smażenia do frytkownicy.

**Wskazówka!** Jeśli na wyświetlaczu pojawi się wskazanie ---, kosz do smażenia nie jest prawidłowo włożony. Należy prawidłowo wsunąć kosz do smażenia; wskazanie zniknie.



## Włącz urządzenie

1. Podłączyć wtyczkę sieciową do gniazdka. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu wyświetli się .
2. Przytrzymać wciśnięty przycisk  przez 2 sekundy. Na wyświetlaczu świecą się **L**,  i **R**.
3. Wybrać żądany kosz do smażenia (**L** lub **R**) lub wybrać oba kosze do smażenia .





**Informacja!** Po wybraniu kosza do smażenia wskaźniki na wyświetlaczu migają szybko przez około 10 sekund. W tym czasie należy dokonać wyboru. Jeśli przyciski **L**,  lub **R** przestaną szybko migać, należy ponownie krótko nacisnąć jeden z tych przycisków.


**Wskazówka!** Aby powrócić do ustawień podstawowych w dowolnym momencie i przerwać przygotowywanie potrawy, należy nacisnąć przycisk  przez 2 sekundy. Długie naciśnięcie przycisku **L** lub **R** powoduje anulowanie programu dla każdego kosza do smażenia z osobna.









## Używanie programów automatycznych

1. Postępować zgodnie z opisem w „Przygotowanie urządzenia” i „Włączanie urządzenia” i nacisnąć przycisk . Na wyświetlaczu wyświetli się pierwszy program automatyczny.
2. Tak długo naciskać przycisk , aż zaświeci się żądany program automatyczny. Temperatura i czas są pokazywane przemiennie.

### Porada:






Jeśli temperatura i czas mają być regulowane indywidualnie, wymaganą temperaturę lub czas można ustawić, naciskając przyciski ,  lub , .

3. Nacisnąć przycisk Start - Stop .
  - ➔ Przedmiot obróbki termicznej jest smażony w głębokim tłuszczu. Na wyświetlaczu wyświetlają się przemiennie temperatura i pozostały czas. 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. Oczyszczyć kosz z wkładem zgodnie z opisem w „Czyszczenie i konserwacja”

Symbol	Rodzaj produktu spożywczego	Porady	Temperatura	Czas
	Frytki (mrożone)	Co 10 minut odwracać  Maks. 650 g na kosz / wielokrotnie odwracać	200 °C	20 -30 minut  35-45 minut
	Mięso		180 °C	10 – 16 minut, w zależności od grubości
	Ryby		180 °C	10- 18 minut
	Bekon		180 °C	6 – 10 minut
	Kawałki kurczaka (świeży) Kawałki kurczaka (mrożony)	Odwrócić raz Odwrócić raz	180 °C	20 - 25 minut 22 - 25 minut, w zależności od grubości
	Kurczak (cały, max. 1,5 kg)	Odwracać wielokrotnie		60 minut
	Ciastka w formach do pieczenia		200 °C	12–17 minut
	Warzywa takie jak cukinia takie jak marchew	Odwrócić raz Odwrócić raz	160 °C	16 – 17 minut 10 – 12 minut
	Suszenie		60 °C	8 godzin

## Używanie funkcji ręcznego ustawiania temperatury / czasu

**Wskazówka!** Aby przygotować suszoną żywność, w programie automatycznym należy wybrać temperaturę poniżej 80°C.

1. Postępować zgodnie z opisem w „Przygotowanie urządzenia” i „Włączanie urządzenia”.
2. Przy pomocy przycisków  lub  ustawić temperaturę.
3. Przy pomocy przycisków  lub  ustawić czas (w minutach).
4. Nacisnąć przycisk . Na wyświetlaczu wyświetlają się przemiennie temperatura i pozostały czas.  
➔ Przedmiot obróbki termicznej jest smażony w głębokim tłuszczu. Kiedy czas upłynie, rozlega się sygnał dźwiękowy.
5. Dalej postępować zgodnie z opisem w „Przygotowanie z programem automatycznym” 4-8.

## Porady dotyczące smażenia w termoobiegu

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

## Konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze poczekać aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- **Ostrzeżenie!** Aby nie narazić się na porażenie prądem, nie należy myć obudowy frytkownicy ani przewodu zasilającego wodą lub innymi płynami, ani zanurzać ich.
- Nie używać ostrych ani szorujących środków czyszczących, aby nie zarysować obudowy i powłoki ceramicznej koszy do smażenia i wkładów koszy.
- Wyjmować wkład kosza z kosza do smażenia za silikonowy uchwyt.
- Kosz do smażenia i wkład należy wyczyścić gorącą wodą i dokładnie osuszyć. Wkład kosza można też myć w zmywarce.
- **Ostrzeżenie:** Żaden z elementów nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Obudowę i powierzchnię wsuwania koszy do smażenia przetrzeć wilgotną szmatką.

## 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.

**Διπλή αεροφριτέζα****Οδηγίες χρήσης**

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

**Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος**

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

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

**Τα μέρη της συσκευής**

1. Περιβλήμα
2. Οθόνη χειρισμού
3. Ηλεκτρικό καλώδιο με φις
4. Λαβή / Καλάθι τηγανίσματος αριστερά
5. Λαβή/ Καλάθι τηγανίσματος δεξιά
6. Καλάθια τηγανίσματος με ένθετα καλαθιού
7. Πινακίδα κατασκευαστή (κάτω πλευρά συσκευής)

**Σημαντικοί κανόνες 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](http://www.severin.de)).
- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει ψυχθεί εντελώς.
- Μην καθαρίζετε το περίβλημα ή το καλώδιο ρεύματος με νερό και μην

τα βυθίζετε στο νερό διότι υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- 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 λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μία σταθερή και θερμοανθεκτική επιφάνεια εργασίας (δεν πρέπει να αλλοιώνεται από πιτσιλιές και λεκέδες, και να υπάρχει αρκετός χώρος γύρω από τη συσκευή).
- **Προειδοποίηση!** Κίνδυνος εγκαύματος! Η επιφάνεια εισαγωγής για τη βάση καλαθιού και τις οπές εξαερισμού στην πίσω πλευρά συσκευής φέρουν την προειδοποιητική ετικέτα  «Καυτές επιφάνειες», που εφιστά την προσοχή του χρήστη 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!
- Τόσο το φαγητό όσο και τα καλάθια τηγανίσματος είναι καυτά. Πιάνετε τα

καλάθια τηγανίσματος μόνο από τη λαβή.

Μην πιάνετε τα τρόφιμα μέχρι να κρυσώσουν ελαφρώς.

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

συσκευή.

- Κρατάτε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών, ιδιαίτερα όταν τη χρησιμοποιείτε ή όταν κρυσώνει.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή αυτά τα υλικά είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Μην αφήνετε τη φριτέζα να λειτουργεί χωρίς επίτηρηση.
- Μην χρησιμοποιείτε τη φριτέζα χωρίς ένθετο καλαθιού στο καλάθι τηγανίσματος.
- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής. Σε αυτή την περίπτωση, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών μας.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από ντουλάπια του τοίχου ή κρεμαστά αντικείμενα, ούτε απευθείας δίπλα σε τοίχους ή σε γωνίες.
- Διατηρείτε ελάχιστη απόσταση 15 cm από όλες τις πλευρές.
- Τοποθετείτε τη συσκευή με τέτοιο τρόπο, ώστε το άνοιγμα αερισμού στην πίσω πλευρά της συσκευής να μην κοιτάζει σε αντικείμενα ευαίσθητα στη θερμότητα, το λίπος ή την υγρασία, όπως π.χ. ταπετσαρίες, υαλοπίνακες, σκελετούς επίπλων κτλ.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν φυλάσσονται εύφλεκτα υλικά σε κοντινή απόσταση.
- **Προσοχή!** Μην καλύπτετε τα ανοίγματα αερισμού.
- **Προσοχή!** Μην αφήνετε τη μονάδα ή το ηλεκτρικό καλώδιο να έρχονται σε επαφή με καυτές επιφάνειες ή με εστίες / πηγές θερμότητας. Μην αφήνετε το καλώδιο να περιφέρεται ελεύθερο. Το καλώδιο πρέπει να διατηρείται μακριά από τα καυτά τμήματα της συσκευής.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυσώσει πλήρως προτού τη μετακινήσετε.
- **Φροντίστε πάντοτε να βγάξετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα - μετά τη χρήση,**
  - σε περίπτωση βλάβης, και
  - πριν το καθαρισμό της συσκευής.
- Όταν βγάξετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το φως.
- Μην αγγίζετε το φως με υγρά χέρια.
- **Κατά την τοποθέτηση και την αφαίρεση τροφίμων στο καλάθι τηγανίσματος μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία κουζίνας για την αποφυγή**

## γρατζουνίσματος της επίστρωσης.

- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.

## Σωστή χρήση

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

## Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά


- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, αφαιρέστε τυχόν υλικά συσκευασίας και αυτοκόλλητα που έχουν απομείνει. Μην αφαιρείτε την πινακίδα κατασκευαστή.
- Έπειτα, καθαρίστε τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες της ενότητας *Καθαρισμός και φροντίδα*.
- Θερμάνετε τη συσκευή με τα δύο καλάρια τηγανίσματος για 30 λεπτά στους 200 °C χωρίς περιεχόμενο αλλά με τα ένθετα καλαθιών, ώστε να ξεθυμάνει η οσμή της συσκευής (βλ *Μαγείρεμα με χειροκίνητη ρύθμιση του χρόνου και της θερμοκρασίας*).
- Για να έχετε κατάλληλο αερισμό, ανοίξτε 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 χρησιμοποιηθεί για 30 λεπτά και δεν πατηθεί κανένα πλήκτρο, η συσκευή μεταβαίνει στη λειτουργία αναμονής. Στην οθόνη ανάβει το ►||.
- Πατώντας το πλήκτρο ►||, η συσκευή ενεργοποιείται πάλι.

## Οθόνη λειτουργίας

- Με τη βοήθεια της οθόνης χειρισμού είναι δυνατή ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής και επιλογή των μεμονωμένων λειτουργιών. Οι επιλεγμένες λειτουργίες ανάβουν ή αναβοσβήνουν.
- Από την οθόνη πραγματοποιείται η επιλογή του επιθυμητού καλαθιού τηγανίσματος (δεξί/αριστερό ή και τα δύο).
- Για την επιλογή των αυτόματων προγραμμάτων πατήστε πρώτα το πλήκτρο ≡.

	Πλήκτρα επιλογής υψηλότερης / χαμηλότερης θερμοκρασίας
--	--





	Ένδειξη θερμοκρασίας στις οθόνες για το εκάστοτε καλάρι τηγανίσματος
	Ένδειξη μαγειρέματος / θερμός αέρας Αναβοσβήνει κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος
	Ένδειξη Μαγείρεμα / Θερμαντικό στοιχείο Αναβοσβήνει κατά την θέρμανση Ανάβει συνεχώς μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία (κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος η συσκευή επαναθερμαίνεται συνεχώς και η ένδειξη αναβοσβήνει).
	Ένδειξη υπολειπόμενου χρόνου λειτουργίας στις οθόνες για το εκάστοτε καλάρι τηγανίσματος
	Πλήκτρα επιλογής αύξησης/μείωσης χρόνου
	Πλήκτρο επιλογής ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης & έναρξης/διακοπής
	Επιλογή αριστερού καλαθιού τηγανίσματος
	Επιλογή και των δύο καλαθιών τηγανίσματος με ίδιο είδος μαγειρέματος και διάρκεια
	Επιλογή δεξιού καλαθιού τηγανίσματος
	Πλήκτρο επιλογής αυτόματων προγραμμάτων
	Ένδειξη αυτόματων προγραμμάτων


## Προετοιμασία της μονάδας


1. Να τοποθετείτε πάντα τη μονάδα σε μια στεγνή, επίπεδη, αντλιοθητική και θερμοαπορροφητική επιφάνεια, που δεν επηρεάζεται από τις ελαστικές βάσεις.
2. Ετοιμάστε το τρόφιμο που θα μαγειρέψετε στην αεροφριτέζα.
3. Βγάλτε έξω το ένα ή και τα δύο καλάρια τηγανίσματος και τοποθετήστε από ένα ένθετο καλαθιού.
4. Γεμίστε με φαγητό στο καλάρι τηγανίσματος. Δεν επιτρέπεται να υπερβείτε τη σήμανση «MAX».
5. Τοποθετήστε το καλάρι τηγανίσματος στην φριτέζα.

**Συμβουλή!** Όταν εμφανίζεται στην οθόνη η ένδειξη --, το καλάθι τηγανίσματος δεν έχει τοποθετηθεί σωστά. Όταν τοποθετηθεί σωστά το καλάθι τηγανίσματος, η ένδειξη σβήνει.




### Ενεργοποιήστε τη συσκευή

1. Συνδέστε το φως σε μια πρίζα. Ακούγεται ένας ήχος σήματος και στην οθόνη ανάβει το .
2. Πατήστε το πλήκτρο  για 2 δευτερόλεπτα. Στην οθόνη ανάβουν τα **L (Αριστερό)**,  και **R (Δεξιά)**.
3. Τώρα επιλέξτε το επιθυμητό καλάθι τηγανίσματος (**L** ή **R**) ή και τα δύο καλάθια τηγανίσματος .



**Υπόδειξη!** Μετά την επιλογή του καλαθιού τηγανίσματος, οι ενδείξεις της οθόνης αναβοσβήνουν γρήγορα για περίπου 10 δευτερόλεπτα. Πρέπει να γίνει μια επιλογή μέσα σε αυτό το χρονικό διάστημα. Εάν οι ενδείξεις **L**,  ή **R** σταματήσουν να αναβοσβήνουν γρήγορα, πατήστε ξανά ένα από αυτά τα κουμπιά.



**Συμβουλή!** Για να επιστρέψετε στη βασική ρύθμιση ανά πάσα στιγμή και να διακόψετε την προετοιμασία, πατήστε το κουμπί  παρατεταμένα για 2 δευτερόλεπτα. Με παρατεταμένο πάτημα του κουμπιού **L** ή **R** ακυρώνεται το πρόγραμμα για κάθε καλάθι τηγανίσματος ξεχωριστά.







### Χρήση αυτόματων προγραμμάτων



1. Ακολουθήστε τη διαδικασία που περιγράφεται στις ενότητες «Προετοιμασία της συσκευής» και «Ενεργοποίηση της συσκευής» και πατήστε το πλήκτρο .  
 Στην οθόνη ανάβει το πρώτο αυτόματο πρόγραμμα.
2. So lange die Taste  antippen, bis das gewünschte Automatikprogramm leuchtet. Temperatur und Zeit werden wechselnd angezeigt.

### Συμβουλή:

Εάν θέλετε να ρυθμίσετε ξεχωριστά τη θερμοκρασία και τον χρόνο, μπορείτε να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία ή τον χρόνο πατώντας τα κουμπιά  ή .







3. Πατήστε το πλήκτρο έναρξης-διακοπής .  
 Το φαγητό τηγανίζεται. Στην οθόνη ανάβουν διαδοχικά η θερμοκρασία και ο υπολειπόμενος χρόνος λειτουργίας. Όταν παρέλθει ο χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.
4. Βγάλτε το καλάθι τηγανίσματος από τη λαβή έξω από την φριτζά.
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 φως από την πρίζα.
8. Καθαρίστε το καλάθι τηγανίσματος με το ένθετο καλαθιού όπως περιγράφεται στην ενότητα «Καθαρισμός και φροντίδα»

Σύμβολο	Τρόφιμο	Συμβουλές	Θερμοκρασία	Χρόνος
	Τηγανηγές πατάτες (κατεψυγμένες)	Γυρίζετε κάθε 10 λεπτά  Το μέγ. 650 g ανά καλάθι / γυρίζετε πολλές φορές	200 °C	20 -30 λεπτά  35-45 λεπτά
	Κρέας		180 °C	10 – 16 λεπτά, Ανάλογα το πάχος
	Ψάρι		180 °C	10- 18 λεπτά
	Μπέικον		180 °C	6 – 10 λεπτά
	Κοτόπουλο (φρέσκο) Κοτόπουλο (κατεψυγμένο)	Γυρίστε μία φορά Γυρίστε μία φορά	180 °C	20 - 25 λεπτά 22 - 25 λεπτά, Ανάλογα το πάχος
	Κοτόπουλο (ολόκληρο, max. 1,5 κιλά)	Γυρίστε επαναλαμβανόμενα		60 λεπτά
	Μικρά κέικ σε πυρίμαχα ταψιά για κέικ		200 °C	12–17 λεπτά

	Λαχανικά, π.χ. κολοκύθια καρότα	Γυρίστε μία φορά Γυρίστε μία φορά	160 °C	16 – 17 λεπτά 10 – 12 λεπτά
	Αποξηραμένα τρόφιμα		60 °C	8 ώρες

## Zubereitung durch manuelle Einstellung von Zeit und Temperatur

**Συμβουλή!** Για την παρασκευή αποξηραμένων τροφίμων, πρέπει να επιλεγεί το αυτόματο πρόγραμμα με επιλογή θερμοκρασίας κάτω των 80°C.

1. Ακολουθήστε τη διαδικασία που περιγράφεται στις ενότητες «Προετοιμασία της συσκευής» και «Ενεργοποίηση της συσκευής».
2. Με τη βοήθεια των κουμπιών  ή  ρυθμίζετε τη θερμοκρασία.
3. Με τη βοήθεια των κουμπιών  ή  ρυθμίζετε το χρόνο (σε λεπτά).
4. Πατήστε το πλήκτρο . Στην οθόνη ανάβουν διαδοχικά η θερμοκρασία και ο υπολειπόμενος χρόνος λειτουργίας.  
 Το φαγητό τηγανίζεται. Όταν παρέλθει ο χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.
5. Ακολουθήστε στη συνέχεια τη διαδικασία που περιγράφεται στην ενότητα «Μαγείρεμα με το αυτόματο πρόγραμμα» 4-8.

## Χρήσιμες συμβουλές για τηγάνισμα στην αεροφριτέζα

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

## Γενική φροντίδα και καθαρισμός

- Πριν καθαρίσετε τη φριτέζα, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει κρυώσει εντελώς.
- **Προσοχή:** Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε το εξωτερικό μέρος της φριτέζας ή το ηλεκτρικό καλώδιο με οποιοδήποτε υγρό και μην τα βυθίζετε σε νερό.
- Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά ή διαβρωτικά καθαριστικά που μπορεί να προκαλέσουν χαρακίες στο περιβλήμα και στην κεραμική επίστρωση των καλαθιών τηγανίσματος και των ένθετων καλαθιών.
- Αφαιρέστε το ένθετο καλαθίο στη λαβή σιλικόνης από το καλάθι τηγανίσματος.
- Καθαρίζετε το καλάθι τηγανίσματος και το ένθετο καλαθιού με καυτό νερό πλύσης και στεγνώνετε καλά. Το ένθετο καλαθιού είναι κατάλληλο και για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.
- **Προσοχή:** Μην τοποθετείτε κανένα εξάρτημα μέσα στο πλυντήριο πιάτων.
- Σκουπίζετε το περιβλήμα και την επιφάνεια εισαγωγής των καλαθιών 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 Elektrogeräte GmbH

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-1333

information@severin.de

Technische Änderungen vorbehalten. / Model specifications are subject to change.  
I/M No.: 10571.0000 **08/23**

