

# SEVERIN

Gebrauchsanweisung	Fritteuse (D)
Instructions for use	Deep Fryer (GB)
Mode d'emploi	Friteuse (F)
Gebruiksaanwijzing	Friteuse (NL)
Instrucciones de uso	Freidora eléctrica (E)
Manuale d'uso	Friggitrice (I)
Brugsanvisning	Frituregryde (DK)
Bruksanvisning	Frityrgröta (S)
Käyttöohje	Rasvakeitin (FIN)
Instrukcja obsługi	Frytkownica (PL)
Οδηγίες χρήσεως	Φριτέζα (GR)
Руководство по эксплуатации	Фритюрница (RUS)

---

**Liebe Kundin, lieber Kunde,**

vielen Dank für Ihr Vertrauen. Wir freuen uns, dass Ihre Wahl auf ein SEVERIN Qualitätsprodukt gefallen ist und gratulieren Ihnen zu dieser Entscheidung.

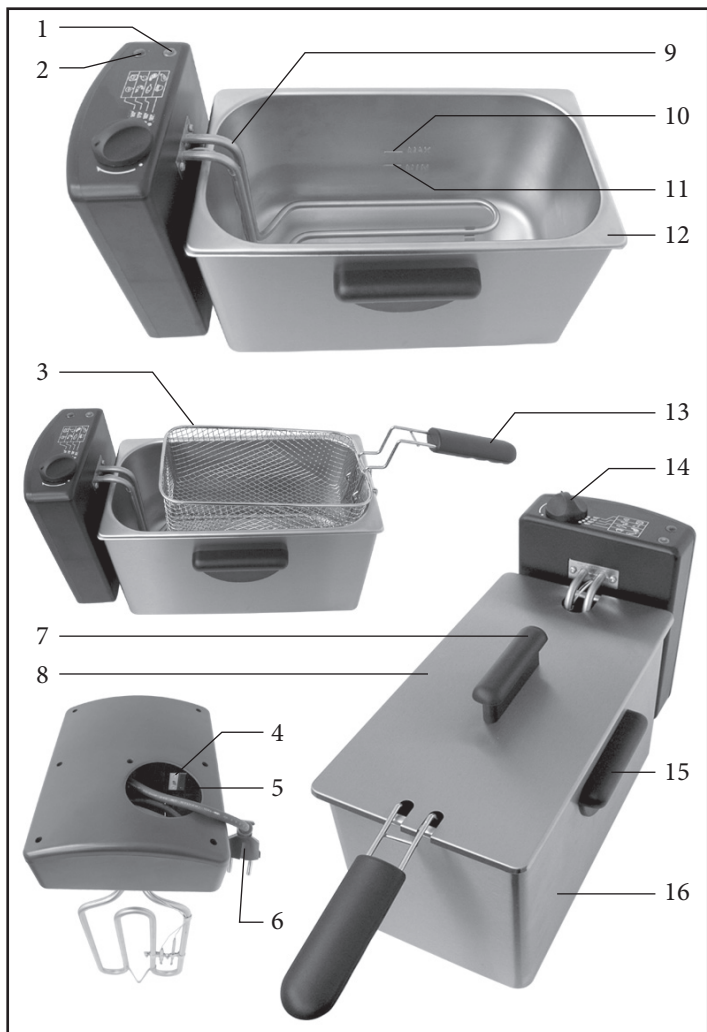
Die Marke SEVERIN steht seit über 115 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät der Marke SEVERIN wurde mit Sorgfalt geprüft und hergestellt.

In den sechs Kategorien Frühstück, Küche, Grillen & Genießen, Haushalt, Beauty & Wellness und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 200 verschiedenen Produkten ein umfassendes Sortiment an Elektrokleingeräten an. Wir haben für jeden Anlass genau das richtige Produkt für Sie.

Besuchen Sie uns auch im Internet unter [www.severin.de](http://www.severin.de) oder [www.severin.com](http://www.severin.com).

Viel Spaß mit Ihrem neuen Gerät.

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



**Liebe Kundin, lieber Kunde,**

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

**Anschluss**

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen.

Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

**Aufbau**

1. grüne Kontrollleuchte
2. rote Kontrollleuchte
3. Frittierkorb
4. Rückstelltaste
5. Kabelfach
6. Netzanschlussleitung
7. Deckelgriff
8. abnehmbarer Staubschutzdeckel
9. herausnehmbarer Heizkörper
10. Max-Markierung
11. Min-Markierung
12. herausnehmbarer Frittierbehälter
13. Korbgriff
14. Temperaturregler
15. Gehäusegriff
16. Gehäuse

**Sicherheitshinweise**

- **Fritteuse nie ohne Öl/Fett aufheizen!**
- Die Fritteuse nur unter Aufsicht betreiben.
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät incl. eventueller Zubehörteile auf Mängel überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes

beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. einer Fallbelastung ausgesetzt wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.

- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Stellen Sie das Gerät frei auf eine temperaturbeständige, spritzunempfindliche Unterlage und nicht unter Hängeschränke, direkt an eine Wand oder in eine Ecke.
- **Schmelzen Sie Fettriegel niemals in der Fritteuse**, da sich der nur unvollständig eingetauchte Heizkörper sonst zu stark erhitzt und bei einer Berührung mit dem Fett sich dieses entzünden könnte.
- Häufig gebrauchtes Öl/Fett kann sich bei Überhitzung entzünden. In diesem Fall den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und die Fritteuse mit dem Deckel verschließen, um die Flammen zu ersticken.
- **Schütten Sie niemals Wasser in heißes oder brennendes Öl/Fett!**
- Nie eine heiße Fritteuse tragen (Stolpergefahr!). Siedendes Öl/Fett kann schwere Verbrennungen verursachen.
- **Achtung!** Einige Geräteteile werden sehr heiß und aus dem Deckel kann heißer Dampf austreten, Verbrennungsgefahr!
- Nicht in das heiße Öl/Fett greifen.
- Nicht mit Kunststoffbestecken ins Öl/Fett greifen. Heißes Öl/Fett nicht in Kunststoffbehälter umfüllen.
- Das Gerät nicht ohne eingesetzten Frittierbehälter anschließen. Den entnommenen Heizkörper nicht

anschließen.

- Achten Sie darauf, dass weder das Gehäuse noch die Anschlussleitung einer heißen Kochplatte oder offenen Flammen zu nahe kommt. Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen und von heißen Geräteteilen fernhalten.
- **Nach jedem Gebrauch den Netzstecker ziehen, ebenso bei**
  - **Störungen während des Betriebes,**
  - **jeder Reinigung.**
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen; fassen Sie den Netzstecker an.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung im Freien geeignet!
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separatem Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
  - in landwirtschaftlichen Betrieben
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterkünften
  - in Frühstückspensionen
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anleitung.

### Überhitzungsschutz

Der Überhitzungsschutz schaltet den Heizkörper bei einer unzureichenden Öl-/Fettmenge ab. In diesem Fall das

Gerät abkühlen lassen und die fehlende Öl-/Fettmenge ergänzen. Im Kabelfach befindet sich eine Rückstellaste für den Überhitzungsschutz. Nach Betätigung kann das Gerät wieder benutzt werden.

Sollte trotz ausreichender Öl-/Fettmenge der Überhitzungsschutz erneut den Heizkörper ausschalten, das Gerät nicht mehr in Betrieb nehmen und von einer Fachkraft überprüfen lassen.

### Bedienung

#### Erste Inbetriebnahme

Das Gerät wie unter **Reinigung** beschrieben reinigen.

#### Deckel

Zum Abnehmen und Aufsetzen den Deckel am Deckelgriff anfassen.

#### Frittierbehälter

Unter dem Heizkörper befindet sich eine Kältezone. Dort sammeln sich die Frittierreste und Schmutzpartikel. Die Zirkulation des Öles/Fettes lässt diesen Bereich kälter. Durch die Sammlung der Reste wird das Öl/Fett weniger verschmutzt.

#### – Einsetzen:

Den Frittierbehälter in das Gehäuse einsetzen.

#### – Füllmenge:

Die Öl/Fettfüllmenge muss sich vor dem Aufheizen innerhalb der **Min-** und **Max-**Markierung befinden.

**Hinweis:** Die Differenz zwischen der **Min-** und **Max-**Markierung beträgt ca. 900ml.

#### – Öl-/Fettsorte:

Verwenden Sie nur reines Pflanzenöl/-fett. Es muss sich auf etwa 220°C erhitzen lassen können und sollte geschmacksneutral sein.

Niemals verschiedene Öle/Fette miteinander mischen.

## Öl:

Wir empfehlen die Verwendung von hochhitzebeständigem Öl. Das Öl muss zum Frittieren geeignet sein. Die max. Füllmenge des Frittierbehälters mit Öl beträgt ca. 3 Liter. Beachten Sie die **Max**-Markierung.

## Fettriegel:

**Niemals Fettriegel direkt in der Fritteuse schmelzen.** Nur zum Nachfüllen kann das Fett direkt im Frittierbehälter geschmolzen werden, vorausgesetzt der Fettfüllstand liegt mindestens in Höhe der **Min**-Markierung.

Bei Verwendung von Fetriegeln werden ca. 3 kg benötigt. Teilen Sie die Fettriegel in Stücke und schmelzen Sie sie in einem separaten Topf. Lassen Sie das Fett nur so heiß werden, dass es sich gerade im flüssigen Zustand befindet, um eine Verbrennungsgefahr beim Umfüllen zu vermeiden. Beim Umfüllen die **Max**-Markierung beachten.

## **Herausnehmbarer Heizkörper**

Vor der Inbetriebnahme Anschlussleitung vollständig aus dem Kabelfach ziehen und den Heizkörper einsetzen.

Die Fritteuse ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Das Gerät nur in Betrieb nehmen, wenn der Heizkörper und der Frittierbehälter eingesetzt wurden.

## **Inbetriebnahme der Fritteuse**

Netzstecker erst einstecken, wenn:

- der Frittierbehälter und der Heizkörper wie beschrieben eingesetzt und
- Öl/Fett eingefüllt ist.

Nach dem Frittieren den Temperaturregler zurückdrehen und den Netzstecker ziehen.

## **Temperaturregler**

Mit dem Temperaturregler kann die gewünschte Temperatur eingestellt werden.

## **Kontrollleuchten**

Die rote Kontrollleuchte leuchtet, wenn das

Gerät aufheizt.

Die grüne Kontrollleuchte leuchtet, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

## **Frittierkorb**

Der Korb dient zur Aufnahme des Frittiergutes.

Vor Inbetriebnahme den Korbgriff am Frittierkorb befestigen. Dazu die beiden Aufnahmestangen zusammendrücken und durch den oberen Aufnahmebügel in den Frittierkorb schieben. Anschließend die Aufnahmestangen erneut zusammendrücken. Stecken Sie die beiden abgewinkelten Enden der Aufnahmestangen in die Beulen an der Aufnahme im Frittierkorb.

- Beachten Sie, dass sich die Aufnahme im Frittierkorb befindet und nicht außen am Frittierkorb!

## **Aufnahmefähigkeit**

Die Fritteuse kann max. 500g Pommes frites aufnehmen. Beachten Sie hierzu die **Tipps zum Frittieren**.

## Frittierkorb einsetzen:

- Deckel abnehmen.
- Frittierkorb vorsichtig in das heiße Öl/Fett setzen.

## Frittierkorb herausnehmen bzw. in Abtropfposition bringen:

- Mit Hilfe des Korbgriffes den Korb aus dem Öl/Fett heben und den Frittierkorb mit den Haken am Rand des Frittierbehälters aufhängen. Das Frittiergut kann in dieser Position abtropfen (siehe Abbildung).
- Anschließend den Korb ganz entnehmen und den Deckel aufsetzen.

## **Tipps zum Frittieren**

Speisen, die schwimmend im Öl/Fett backen werden, sind besonders schmackhaft und bekömmlich.

Die Poren des Frittiergutes werden durch die hohe Temperatur sofort versiegelt; es dringt kein Öl/Fett ein und kein Saft tritt aus.

Lebenswichtige Eiweißstoffe, Vitamine und

Mineralien usw. bleiben erhalten.

### **Folgendes sollten Sie beachten:**

1. Der Frittierkorb darf nicht überfüllt werden, da sonst das Öl/Fett zu stark an Temperatur verliert und dadurch das Frittiergut zu viel Öl/Fett aufnimmt.
2. Häufig gebrauchtes Öl/Fett lässt sich auch durch Zugabe von neuem Öl/Fett nicht verbessern. Das neue Öl/Fett wäre in kurzer Zeit ebenfalls verdorben.
3. **Das Frittiergut muss sorgfältig abgetrocknet sein, damit das Öl/Fett nicht überschäumt. Insbesondere tiefgefrorenes Frittiergut sollte vorher aufgetaut werden. Feuchtigkeit verkürzt die Lebensdauer des Öles/Fettes.**
4. Entscheidend für ein optimales Frittierergebnis ist die richtige Temperatur. Ist das Öl/Fett nicht heiß genug, nimmt das Frittiergut zu viel Öl/Fett auf. Deshalb das Frittiergut erst nach dem Aufheizen eingeben. Ist das Öl/Fett zu heiß, bildet sich schnell eine Kruste, doch innen bleibt das Frittiergut noch roh.
5. **Tiefgefrorenes oder stark gekühltes Frittiergut erst ein- bis zweimal kurz in das heiße Öl/Fett tauchen.**
6. Damit das Öl/Fett nicht überschäumt, den Frittierkorb langsam ins Öl/Fett absenken.
7. Nicht zuviel auf einmal frittieren. Das Frittiergut muss schwimmen können und sollte möglichst nicht aneinander stoßen.
8. Wenn Sie paniertes Frittiergut verwenden, die Panierung gut andrücken bzw. überschüssiges Mehl abklopfen.
9. Häufig gebrauchtes Frittieröl/fett erkennt man daran, dass es dunkel oder dickflüssig ist, unangenehm riecht oder schäumt.
10. Häufig gebrauchtes und verschmutztes Öl/Fett kann sich leicht selbst entzünden, daher das Öl/Fett nach

3-4-maliger Benutzung wechseln. Die Gebrauchsdauer hängt jedoch im wesentlichen davon ab, was und wie viel frittiert wird.

11. Das Öl/Fett ist länger verwendbar, wenn es nach dem Gebrauch gefiltert wird.
12. Das Öl/Fett kann in der verschlossenen Fritteuse an einem kühlen Ort aufbewahrt werden. Zuvor das Gerät mit dem Öl/Fett jedoch abkühlen lassen.

### **Ernährungsbewusstes Frittieren**

Wir empfehlen für ernährungsbewusstes Frittieren den Temperaturregler beim Frittieren von stärkehaltigem Frittiergut nicht höher als 175°C einzustellen. Die reduzierte Frittieretemperatur mit gleichzeitig reduzierter Frittiermenge verringert die Bildung von gesundheitsschädlichen Stoffen auf ein Minimum.

### **Reinigung**

- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Vor Inbetriebnahme den Frittierbehälter und den Frittierkorb reinigen. Die Deckelinnenseite mit einem feuchten Tuch abwischen. Alle Teile sorgfältig abtrocknen, damit sich kein Wasser mit dem Öl/Fett vermischt.
- Zum Entleeren den Heizkörper herausnehmen und das abgekühlte Öl bzw. das gerade noch flüssige Fett mit einer Suppenkelle herauslöffeln oder Einsatzbehälter vorsichtig herausnehmen und in ein hitzebeständiges Gefäß schütten. Zum Filtern können Sie das Öl/Fett durch ein saugfähiges Papier gießen, das in einen temperaturbeständigen Trichter oder in den Frittierkorb gelegt wurde.
- Öl/Fett zur Entsorgung nicht in den

Aussuss gießen, sondern kalt in den Hausmüll geben.

- Den Frittierbehälter zur Reinigung entnehmen. Er kann im Spülwasser oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Anschließend den Frittierbehälter sorgfältig abtrocknen.
- Den Deckel im heißem Spülwasser reinigen. Anschließend den Deckel gründlich abtrocknen.
- Den Frittierkorb im heißem Spülwasser reinigen.
- Das Gehäuse außen mit einem feuchten Tuch abwischen.

versehen, direkt an den Severin-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien bleiben unberührt.

### **Ersatzteile und Zubehör**

Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, können Sie diese auch bequem über unseren Internet-Bestellshop bestellen. Sie finden unseren Bestellshop auf unserer Homepage <http://www.severin.de> unter dem Unterpunkt „Ersatzteleshop“.

### **Entsorgung**



Unbrauchbar gewordene Geräte sind in den dafür vorgesehenen öffentlichen Entsorgungsstellen zu entsorgen.

### **Garantie**

Severin gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg



**Liebe Kundin, lieber Kunde,**

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

**Familiarisation**

1. Green indicator lamp
2. Red indicator lamp
3. Frying basket
4. Red safety cut-out reset lever
5. Power cord storage compartment
6. Power cord with plug
7. Lid handle
8. Dust lid (removable)
9. Heating element (removable)
10. Maximum fill level mark
11. Minimum fill level mark
12. Frying container (removable)
13. Basket handle
14. Temperature control knob
15. Main grip handles
16. Housing

**Important safety instructions**

- **Do not let the deep fryer heat up without oil/fat.**
- Do not leave the deep fryer unattended while in use.
- Before the appliance is used, the main body 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, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- This appliance is not intended for use by any person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been given

supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – these are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- Always place the appliance on a heat-resistant work surface impervious to splashes and stains with sufficient surrounding space. Do not place the appliance underneath any wall-cupboards or hanging objects, nor directly against a wall or in a corner.
- **Do not melt solidified fat in an empty fryer:** the heating element will not be fully submerged and may therefore overheat, possibly causing the fat to ignite at contact.
- Oil/fat that has been used many times before may ignite when overheated. If this occurs, remove the plug from the wall socket and place the lid on the appliance in order to smother the flames.
- **Never pour water into hot or burning oil/fat.**
- Never carry or move the appliance when it is hot, e.g. during or immediately after use (because of the danger of tripping). Exercise extreme caution: hot oil/fat can cause severe burns.
- **Caution:** some parts of the appliance become hot during operation, and dangerously hot steam may be emitted from the lid.
- Do not touch hot oil/fat with your fingers.
- Do not insert any plastic cutlery into the hot oil/fat. Do not pour hot oil/fat into plastic containers.
- Do not connect the appliance to the power supply without the frying container inserted. Do not, under any circumstances, connect the heating element to the power supply when it has been removed from the unit.
- 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.

- **Always switch off and remove the plug from the wall socket after use, as well as**
  - in cases of any malfunction and,
  - during cleaning.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- **Caution:** do not operate the appliance outdoors.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system
- No responsibility is accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as in
  - staff kitchens, offices and other commercial environments,
  - agricultural areas,
  - hotels, motels etc. and similar establishments,
  - bed-and-breakfast guest houses.
- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If repairs are needed, please send the appliance to one of our customer service departments. The address can be found in the appendix to this manual.

### **Thermal safety cut-out**

Should the oil/fat level fall below the safe level for operation, the integral thermal safety cut-out will be activated and the heating element is switched off. If this occurs, allow sufficient time for the appliance to cool down, then add the required amount of oil/fat. Use the reset lever inside the power cord storage compartment to reset the safety cut-out. Only after a reset can the appliance be used again.

Should the safety cut-out be activated repeatedly despite a sufficient oil/fat amount in the frying container, the appliance must no longer be used; please have it examined by a qualified person before it is used again.

### **Operation**

#### **Before using for the first time**

Before first use, the unit should be cleaned as described in *General care and cleaning*.

#### **Lid**

Always use the lid handle when taking off or replacing the lid.

#### **Frying container**

The recess below the heating element acts as a cooling area where residual particles resulting from the frying process, as well as other impurities, are collected. The circulation of the oil/fat results in a lower temperature level around the recess area. This collection process extends the life-span of the frying oil/fat.

- **Inserting the frying container:**  
Place the frying container into the housing.
- **Fill amount:**  
Before heating up, the oil/fat level must be between the **minimum** and **maximum** fill level marks inside the frying container.  
**Note:** the difference between the **minimum** and **maximum** marks is approx. 900ml.
- **Types of oil/fat to be used:**  
Only pure vegetable oil/solidified fat should be used in this deep fryer. It can be heated up to 220° C and is neutral in taste.  
Do not mix different kinds of oil/fat.

#### Oil:

We recommend the use of oil specifically intended for deep-frying, which may be safely heated to high temperatures. The

maximum safe capacity of the container is approx. 3 litres. Please observe the **maximum** mark.

#### Solidified fat:

**Never melt solidified fat in an empty fryer.** However, solidified fat may be added straight into the frying container, if it already contains liquid fat up to the **minimum** level mark.

When using solidified fat, approx. 3 kg is needed. The fat should be cut into smaller pieces first and melted in a separate pot, ensuring that it just reaches a liquid state but is not over-heated: this is to avoid the danger of burns when pouring the fat into the frying container afterwards. Please observe the **maximum** mark.

#### **Removable heating element**

Before the appliance is connected to the mains, the power cord must be pulled out to its full length from the storage compartment, and the heating element must be fitted.

The deep fryer is equipped with a safety switch, ensuring that the appliance can be operated only if the heating element and frying container are fitted.

#### **Using the deep fryer**

Before inserting the plug into a wall socket, ensure that

- the frying container and the heating element have been fitted as instructed and
- the frying container has been filled with oil/fat to a safe level.

After frying is completed, turn the temperature control knob back to its lowest position and remove the plug from the wall socket.

#### **Temperature control knob**

The temperature control is used to select the desired temperature level

#### **Indicator lamps**

The red indicator lamp is on while the appliance is heating up.

The green indicator lamp lights up on once the pre-set temperature level has been reached.

#### **Frying basket**

The basket holds the food to be fried.

The handle must be fitted to the basket before use: press its two arms together and slide the two angled pieces through the upper support into the basket; then press the arms together again and insert the angled pieces into the corresponding protrusions on the mounting.

- Note that the mounting is **inside** the basket and not outside it.

#### **Capacity**

We recommend a limit of 500g of chips for deep frying. Please refer to *Useful hints for deep-frying*.

#### Inserting the frying basket:

- Take off the lid.
- Lower the basket carefully into the hot oil/fat.

#### Removing the frying basket / drain position:

- Use the basket handle to lift the basket out of the oil/fat and place it on the holding bracket on the rim of the container; this position allows the oil/fat to drain back into the container (see picture ).
- Once the excess oil has been drained off, lift out the basket and, if frying is completed, replace the lid.

#### **Useful hints for deep-frying**

Food cooked in oil is especially tasty and nourishing.

When the food is put into the hot oil, it is immediately sealed as a result of the high temperature, preventing fat from entering the food or juice from escaping.

That way, essential proteins, vitamins and minerals etc. are preserved.

#### **Please observe the following:**

1. Do not overfill the frying basket: otherwise the temperature of the oil/

- fat will drop and subsequently cause the food to absorb an excessive amount of fat/oil.
- The quality of often-used oil/fat cannot be improved by mixing with fresh oil. The fresh oil/fat would be spoiled after a short while as well.
  - To prevent the oil/fat from frothing over, make sure that the food is thoroughly dried. Take special care to defrost deep-frozen food thoroughly before frying. Moisture reduces the life-span of frying oil/fat.**
  - For good results, the right temperature setting is a decisive factor when deep-frying. If the oil/fat is not sufficiently hot, the food may take in too much oil/fat. It is therefore best to insert the food basket only once the heating up period is complete and the pre-set temperature level has been reached. However, if the oil/fat is too hot, a crust will be built up too fast while the inner part of the food remains uncooked.
  - Deep-frozen or partly frozen food should be briefly inserted into the hot oil/fat once or twice before the actual process.**
  - To prevent the oil/fat from frothing over, the frying basket should be lowered slowly and cautiously into the hot oil/fat.
  - Do not fry too much food at once. The food should be allowed to float freely without the pieces touching each other.
  - When using battered food, make sure that the batter is firmly attached to the food and all excess flour is removed.
  - Often-used oil/fat is readily recognisable as it is viscous and darker in colour, and gives off an unpleasant smell or tends to foam.
  - Old oil/fat (or oil containing a residue of particles from earlier use) is inflammable and tends to ignite easily. It is therefore best to change the oil/fat after it has been used three or four times, bearing in mind that its life-span depends mainly on the

kind and quantity of food fried.

- The life span can be extended by filtering the frying oil/fat after each cycle of use.
- The frying oil/fat may be stored inside the deep fryer if the unit is kept closed and stored in a cool place. However, ensure that the appliance containing the hot oil/fat has sufficiently cooled down.

### **Nutrition-conscious deep-frying**

For nutritious, healthy deep-frying we recommend to use a temperature setting of no higher than 175°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.

### **General care and cleaning**

- 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 appliance with water and do not immerse it in water.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
  - Before the appliance is used for the first time, the frying container and the basket should be thoroughly cleaned. The inside of the lid may be cleaned with a slightly damp, lint-free cloth. To prevent any remaining water from mixing with the oil/fat, ensure that all parts are thoroughly dried.
  - To remove the oil from the frying container, wait until the oil/fat has cooled down sufficiently but is still liquid; carefully take out the heating element and remove the oil/fat with a soup ladle. Once the temperature has dropped sufficiently, you may also remove the frying container carefully and pour out the oil/fat into a heat-resistant container. The oil/fat can be filtered by pouring it through absorbent paper inserted into a heat-resistant funnel

- or into the frying basket itself.
- Do not pour frying oil/fat down the kitchen sink. Once cold, it may be disposed of together with your household refuse.
- The frying container should be removed before cleaning it in hot water or in a dishwasher. Ensure that it is thoroughly dried afterwards.
- The lid may be cleaned using hot water and a mild detergent. Thoroughly dry afterwards.
- The frying basket may be cleaned using hot water and a mild detergent.
- The exterior of the housing may be cleaned with a damp, lint-free cloth.

### Disposal



Do not dispose of old or defective appliances in domestic garbage; this should only be done through public collection points.

### Guarantee

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

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

**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 ne doit être branché que sur une prise avec terre installée selon les normes en vigueur.

Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique. Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

**Familiarisez-vous avec votre appareil**

1. Voyant vert
2. Voyant rouge
3. Panier
4. Touche de rappel du coupe-circuit
5. Logement du cordon d'alimentation
6. Cordon d'alimentation avec fiche
7. Poignée du couvercle
8. Couvercle (amovible)
9. Résistance (amovible)
10. Marque du niveau de remplissage maximum
11. Marque du niveau de remplissage minimum
12. Cuve (amovible)
13. Poignée du panier
14. Bouton de réglage de la température
15. Poignées de la friteuse
16. Boîtier

**Importantes consignes de sécurité**

- **Ne laissez jamais la friteuse chauffer sans huile/graisse.**
- Ne laissez pas la friteuse sans surveillance quand elle est en fonctionnement.
- Avant d'utiliser cet appareil, examinez-le avec soin, ainsi que tous les accessoires

fournis pour s'assurer de leur parfait état. Ne pas utiliser cet appareil en cas de détérioration ou s'il est, par exemple, tombé sur une surface dure, car il pourrait être endommagé sans que ces dommages soient visibles extérieurement. En effet, des dégâts invisibles peuvent avoir des incidences fâcheuses sur son bon fonctionnement.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par une personne (y compris un enfant) souffrant d'une déficience physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si cette personne a été formée à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité, ou est surveillée par celle-ci.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **Attention :** Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Il faut toujours placer l'appareil sur un plan de travail résistant à la chaleur, aux taches et aux éclaboussures avec suffisamment d'espace autour. Ne mettez pas l'appareil sous des placards muraux ou des objets suspendus, ni directement à côté d'un mur ou dans un coin
- **Ne faites jamais fondre de la graisse solidifiée dans la friteuse :** la résistance ne sera pas complètement submergée et peut par conséquent surchauffer, risquant de mettre le feu au contact de la graisse.
- L'huile/graisse trop usée risque de s'enflammer quand elle est surchauffée. Si ceci se produit, enlevez la fiche de la prise murale et mettez le couvercle sur l'appareil afin d'étouffer les flammes.  
**Ne versez jamais d'eau sur de l'huile/graisse chaude ou en flammes.**
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est chaud, c.-à-d. en cours d'utilisation ou juste après utilisation. Soyez extrêmement prudent: l'huile/graisse chaude peut donner lieu à de graves brûlures.
- **Attention :** certains éléments de l'appareil ont tendance à chauffer

pendant le fonctionnement et une vapeur dangereusement brûlante risque de séchapper du couvercle.

- Ne touchez pas l'huile/graisse chaude avec les doigts.
- Ne mettez pas d'ustensiles en plastique dans l'huile/graisse chaude. Ne versez pas d'huile chaude/graisse dans des récipients en plastique.
- Ne connectez pas l'appareil à la source d'alimentation sans la cuve. Ne connectez, en aucune circonstance, la résistance à la source d'alimentation lorsqu'elle a été ôtée de l'appareil.
- 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.
- **Eteignez toujours l'appareil et débranchez-le de la prise secteur quand vous ne vous en servez plus et aussi dans les circonstances suivantes :**
  - en cas de mauvais fonctionnement
  - pendant son nettoyage.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- **Attention** : n'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts dus à une mauvaise utilisation ou à la non-conformité aux présentes consignes de sécurité.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que dans des
  - cuisines d'employés, bureaux et autres locaux commerciaux,
  - zones agricoles,
  - hôtels, motels et établissements similaires
  - maisons d'hôtes.
- Afin de se conformer aux règlements et

dériver des risques, seul un personnel qualifié doit effectuer les réparations d'appareils électriques, y compris le remplacement du cordon électrique. En cas de panne, envoyez l'appareil à l'un de nos services après-vente. Vous trouverez les adresses dans l'annexe de ce manuel.

### **Coupe-circuit thermique**

Si l'huile/graisse tombe au-dessous du niveau de sécurité de fonctionnement de l'appareil, le coupe-circuit thermique intégré est activé et la résistance s'éteint. Dans ce cas, laissez refroidir l'appareil avant d'ajouter la quantité d'huile/graisse nécessaire. Utilisez la touche de rappel à l'intérieur du logement du câble pour réenclencher le coupe-circuit et pouvoir utiliser de nouveau l'appareil.

S'il est nécessaire d'activer plusieurs fois le coupe-circuit malgré une quantité d'huile/graisse suffisante, n'utilisez plus l'appareil avant de l'avoir fait examiner par un technicien qualifié.

### **Fonctionnement**

#### **Avant la première utilisation de l'appareil**

Avant d'utiliser l'appareil, lavez tous les accessoires comme indiqué dans le paragraphe *Entretien et nettoyage*.

#### **Le couvercle**

Utilisez toujours la poignée pour poser ou soulever le couvercle.

#### **Cuve**

Le renforcement sous la résistance sert d'espace de refroidissement dans lequel les résidus de friture et autres impuretés sont recueillis. La circulation d'huile/graisse provoque une diminution du niveau de température autour de ce renforcement. Ce procédé de récupération prolonge la durée d'utilisation de l'huile/graisse.

#### **- Pour insérer la cuve:**

Placez la cuve dans le boîtier.

#### - Niveau de remplissage :

Avant de faire chauffer, le niveau d'huile/graisse doit se situer entre les marques **minimum** et **maximum** à l'intérieur de la cuve.

**Note:** la différence entre les marques **minimum** et **maximum** est d'environ 900ml.

#### - Types d'huile/graisse à utiliser:

Seule de l'huile ou de la graisse végétale pure doit être utilisée dans cette friteuse. On peut la chauffer jusqu'à 220 °C et elle a un goût neutre.

Ne mélangez pas différentes sortes d'huiles/graissons.

#### Huile:

Nous recommandons l'utilisation d'une huile spécialement conçue pour la friture, qui peut être chauffée à de hautes températures en toute sécurité. La cuve peut contenir environ 3 litres au maximum. Observez la marque de niveau **maximum**.

#### Graisse solidifiée:

**Ne faites jamais fondre de la graisse solidifiée dans la friteuse vide.**

Cependant, vous pouvez ajouter de la graisse solidifiée directement dans la cuve, si le volume de graisse liquide déjà contenu atteint la marque du niveau **minimum**.

Il faut environ 3 kg de graisse solidifiée. Commencez par découper la graisse en petits morceaux puis faites-la fondre dans un récipient séparé, en vous assurant qu'elle se liquéfie sans surchauffer: ceci afin d'éviter le danger de brûlures en versant la graisse dans la cuve. Veuillez observer la marque du niveau **maximum** lors du remplissage.

#### **Résistance amovible**

Avant de brancher l'appareil au secteur, le cordon d'alimentation doit être complètement dévidé de l'appareil et la résistance installée.

La friteuse est équipée d'un interrupteur de

sécurité, afin de ne pouvoir fonctionner que si la résistance et la cuve sont en place.

#### Utilisation de la friteuse

Avant de brancher la fiche dans la prise murale, vérifiez que :

- la cuve et la résistance ont été correctement installées comme indiqué et que
- la cuve a été remplie d'huile/grasse à un niveau de sécurité.

A la fin de la cuisson, mettez le bouton de réglage de la température sur minimum, puis débranchez la fiche de la prise murale.

#### **Bouton de réglage de la température**

Le bouton de réglage de la température sera utilisé pour choisir le niveau de cuisson souhaité.

#### **Voyants**

Le voyant rouge s'allume lorsque l'appareil est en chauffe.

Le voyant vert s'allume lorsque la température préprogrammée est atteinte.

#### **Panier**

Le panier est conçu pour contenir les aliments à frire.

La poignée doit être fixée sur le panier avant l'utilisation : pincez les deux branches et glissez les deux pièces en angle dans le support supérieur du panier; puis pincez à nouveau les branches de la poignée et insérez les pièces en angle dans les avancées correspondantes sur le support.

- Notez que le support est à l'intérieur du panier et non à l'extérieur.

#### **Capacité**

Nous recommandons un maximum de 500g de frites pour chaque friture. Reportez-vous aux *Conseils utiles pour la friture*.

#### Insertion du Panier:

- Otez le couvercle.
- Descendez le panier doucement dans l'huile/grasse chaude.



#### Pour enlever le panier / position d'égouttage:

- Utilisez la poignée du panier pour soulever le panier et l'accrocher au support; ceci permet à l'huile/graisse de s'égoutter dans la cuve (voir illustration I).
- Une fois que l'huile/graisse s'est égouttée, soulevez le panier et, si l'opération de friture est terminée, fermez le couvercle.

#### **Conseils utiles pour la friture**

Les aliments cuits dans l'huile ont particulièrement bon goût et sont très nourrissants.

Lorsque les aliments sont immergés dans l'huile chaude, leurs pores sont immédiatement fermés par la haute température, empêchant donc la graisse de pénétrer dans les aliments ou les jus de s'en échapper. Ainsi, les protéines, vitamines et sels minéraux essentiels etc sont préservés.

#### **Veillez respecter les consignes suivantes:**

1. Ne surchargez pas le panier, sinon la température de l'huile/graisse baissera, ce qui entraînera une absorption excessive d'huile/graisse par les aliments.
2. La qualité d'une huile/graisse trop usée ne s'améliore pas quand on la mélange avec de l'huile/graisse fraîche. L'huile/graisse fraîche se gâterait rapidement aussi.
3. **Pour empêcher l'huile/graisse de mousser et de déborder, veillez à ce que les aliments soient bien secs. Faites particulièrement attention à ce que les aliments surgelés soient complètement décongelés avant de les faire frire. L'humidité réduit la durée d'utilisation de l'huile/graisse.**
4. Pour obtenir de bons résultats quand on fait de la friture, il est très important de bien régler la température. Si l'huile/graisse n'est pas assez chaude, les aliments peuvent absorber trop d'huile/graisse. Il vaut donc mieux attendre que le chauffage soit terminé avant d'introduire le panier d'aliments.

Si l'huile/graisse est trop chaude, une croûte se formera trop rapidement avant que l'intérieur des aliments ne soit cuit.

5. **Il faut brièvement introduire les aliments congelés ou surgelés une ou deux fois dans l'huile/graisse chaude avant de commencer la friture.**
6. Pour empêcher l'huile/graisse de faire de l'écume, le panier doit être abaissé doucement et avec précaution dans l'huile/graisse chaude.
7. Ne faites pas frire trop d'aliments à la fois. Les aliments doivent pouvoir flotter librement dans l'huile/graisse sans se toucher.
8. Quand les aliments sont enrobés de pâte, veillez à ce que la pâte adhère bien aux aliments et à enlever tout excédent de farine.
9. L'huile/graisse usagée se reconnaît sans peine à son aspect visqueux et à sa couleur foncée, ainsi qu'à l'odeur déplaisante qu'elle dégage ou à sa tendance à mousser.
10. L'huile/graisse usagée (ou l'huile contenant des résidus d'une utilisation antérieure) est inflammable et tend à s'enflammer facilement. Il est donc souhaitable de remplacer régulièrement l'huile/graisse au bout de trois ou quatre utilisations, en tenant compte de ce que sa fraîcheur dépend principalement du type et de la quantité d'aliments soumis à la friture.
11. La durée d'utilisation peut être prolongée quand on filtre l'huile/graisse après chaque cycle de friture.
12. On peut conserver l'huile dans la friteuse si l'appareil est fermé et conservé au frais. Assurez-vous cependant que l'appareil avec son contenu d'huile ou de graisse s'est suffisamment refroidi.

#### **Friture saine**

Pour une friture nutritive et saine, nous recommandons d'utiliser une température ne dépassant pas 175°C pour les aliments amylicés, 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 l'appareil, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir suffisamment.
- Pour éviter le risque de décharge électrique, ne nettoyez pas l'appareil à l'eau et ne le plongez pas dans l'eau.
- N'utilisez aucun produit de nettoyage abrasif ou concentré.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, la cuve et le panier doivent être soigneusement nettoyés. L'intérieur du couvercle peut être nettoyé avec un chiffon légèrement humide, non pelucheux. Pour empêcher que de l'eau résiduelle ne se mélange avec l'huile/graisse, assurez-vous que toutes les parties sont parfaitement sèches.
- Pour enlever l'huile/graisse de la cuve, attendez que l'huile/graisse soit suffisamment refroidie mais encore liquide; ôtez avec précaution la résistance et videz l'huile/graisse avec une louche. Une fois que la température a suffisamment diminué, vous pouvez aussi ôter la cuve avec précaution et déverser l'huile/graisse dans un récipient résistant à la chaleur. L'huile/graisse peut être filtrée en la versant à travers un papier absorbant inséré dans un entonnoir résistant à la chaleur ou dans le panier même
- Ne versez pas d'huile/graisse dans l'évier de cuisine. Une fois refroidie, vous pouvez vous en débarrasser avec vos ordures ménagères.
- La cuve doit être ôtée avant d'être nettoyée à l'eau chaude ou dans un lave-vaisselle. Assurez-vous qu'elle est parfaitement séchée ensuite.
- Le couvercle peut être nettoyé à l'eau chaude additionnée d'un détergent doux, puis soigneusement séchée.

- Nettoyez le panier à l'eau chaude additionnée d'un léger détergent après utilisation.
- On peut nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et non pelucheux.

### Mise au rebut



Ne jetez pas vos appareils ménagers vétustes ou défectueux avec vos ordures ménagères; apportez-les à un centre de collecte sélective des déchets électriques et électroniques.

### Garantie

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

**Beste klant**

Voordat men dit apparaat gebruikt, moet men de volgende instructies goed doorlezen en bewaar dit manueel voor latere referentie. Dit apparaat moet alleen gebruikt worden door personen bekend met de gebruiksaanwijzing.

**Aansluiting**

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

**Beschrijving**

1. Groen indicatielampje
2. Rood indicatielampje
3. Frituurmandje
4. Rode nulstandhefboom voor beveiligingsonderbreker
5. Opbergruimte voor snoer
6. Snoer met stekker
7. Handvat deksel
8. Stofdeksel (verwijderbaar)
9. Verwijderbaar verwarmingselement
10. Maximum vulpunt
11. Minimum vulpunt
12. Frituurpan (verwijderbaar)
13. Handgreep van het frituurmandje
14. Temperatuur controleknop
15. Handgrepen
16. Huizing

**Belangrijke veiligheids instructies**

- **Laat de friteuse niet heet worden zonder olie/gehard vet.**
- Laat de friteuse niet onbeheerd achter wanneer deze in gebruik is.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden

gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bij voorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen mag het niet meer worden gebruikt: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.

- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (Kinderen inbegrepen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheid, of gebrek aan ervaring en wetenschap, behalve wanneer men begeleiding of instructies van het apparaat gehad heeft van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
  - Kinderen moeten onder begeleiding zijn om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
  - **Waarschuwing:** houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
  - Plaats het apparaat altijd op een hittebestendige ondergrond die beschermt is tegen druppels en vlekken en met voldoende ruimte. Plaats het apparaat nooit onder wandkastjes of hangende dingen, dicht bij de muur of in de hoek.
  - **Geen gehard vet in een lege friteuse smelten:** het verwarmingselement zal niet helemaal ondergedompeld zijn en kan daardoor oververhitten, waardoor het vet bij contact ermee mogelijk kan doen ontbranden.
  - Oude olie/vet kan vlam vatten wanneer deze verhit wordt. Wanneer dit gebeurt haal dan de stekker uit het stopcontact en plaats de deksel op de friteuse om de vlammen te doven.
- Gooi nooit water over de hete of brandende olie/vet.**

- Het apparaat nooit verplaatsen tijdens het frituren, hete olie/vet kan flinke brandwonden veroorzaken.
- **Pas op:** Sommige onderdelen worden heet tijdens het gebruik en gevaarlijke hete stoom kan vrijkomen van de deksel.
- Raak de hete olie/vet nooit aan.
- Gebruik geen plastic keukengerei in de hete olie/vet. Giet geen hete olie/vet in

plastic containers.

- Het apparaat niet aan de stroomtoevoer aansluiten als de frituurpan niet in de friteuse is aangebracht. Het verwarmingselement mag in geen geval aan de stroomtoevoer worden aangesloten als de frituurpan uit de friteuse is verwijderd.
- 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.
- **Schakel het apparaat altijd uit en verwijder de stekker uit het stopcontact wanneer**
  - het apparaat niet juist werkt en
  - tijdens het schoonmaken.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- **Pas op:** Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijd klok of een apart afstandsbedienings systeem.
- De fabrikant heeft geen verantwoordelijkheid wanneer dit apparaat verkeerd gebruikt wordt of wanneer de veiligheidsinstructies niet gevolgd worden.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals in
  - staf keukens, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
  - agrarische gebieden,
  - hotels, motels enz. en gelijkwaardige etablissementen
  - bed-en-ontbijt gasthuizen.
- Bij de reparatie van elektrische apparaten moeten veiligheidsaspecten in acht genomen worden. Reparaties mogen derhalve slechts door erkende vakmensen uitgevoerd worden, zelfs de vervanging van het snoer. Indien dit apparaat kapot is, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant. Het adres vindt u achterin deze gebruiksaanwijzing.

### **Thermische beveiligingsonderbreker**

Wanneer het olie/vet niveau beneden het veiligheidsniveau valt, zal de integrale thermische beveiligingsonderbreker worden geactiveerd en het verwarmingselement worden uitgeschakeld. Als dit gebeurt moet het apparaat voldoende tijd worden gegeven om af te koelen voordat het tot de vereiste hoeveelheid olie/vet wordt opgevuld. Daarna met de nulstandhefboom, die in de ruimte voor de snoeropslag is aangebracht, de beveiligingsonderbreker opnieuw instellen. Alleen na het opnieuw is ingesteld kan het apparaat weer in gebruik worden genomen. Wanneer de beveiligingsonderbreker bij herhaling moet worden geactiveerd, terwijl voldoende olie/vet in het apparaat aanwezig is, dan mag het niet langer worden gebruikt, en moet het apparaat door een terzake kundig persoon worden onderzocht voordat het weer mag worden gebruikt.

### **Gebruik**

#### **Voor het eerste gebruik**

Wanneer men het apparaat voor de eerste keer gebruikt moet het eerst schoongemaakt worden zoals wordt omschreven in de sectie *Algemeen onderhoud en schoonmaken*.

#### **Deksel**

Te allen tijde de handvat voor het deksel gebruiken als het deksel wordt afgenomen of weer wordt aangebracht.

#### **Frituurpan**

De uitsparing onder het verwarmingselement is bedoeld als afkoelruimte waar naast restdeeltjes ontstaan tijdens het frituurproces ook andere onzuiverheden worden verzameld. De circulatie van de olie en het vet zorgt een lager temperatuur-niveau rond de uitsparing. Dit verzamelproces verlengt de gebruiksduur van het frituurvet/-olie.

#### **- Aanbrengen van de frituurpan:**

Plaats de frituurpan in de huizing.

#### – **Opvulhoeveelheid:**

Voorafgaand aan het opwarmen moet het olie/vet peil tussen de **minimum** en **maximum** merktekens in de frituurpan liggen.

**Noot:** Het verschil tussen de **minimum** en **maximum** merktekens is ongeveer 900ml.

#### – **Soorten te gebruiken olie/vet:**

In deze friteuse mag uitsluitend plantaardige olie/gehard vet worden gebruikt. Dit kan verhit worden tot 220 graden Celsius en heeft een neutrale smaak.

Meng nooit verschillende soorten olie/vet.

#### Olie:

Wij raden het gebruik aan van olie die speciaal voor frituren bedoeld is en veilig bij hoge temperaturen kan worden gebruikt. De maximale hoeveelheid voor de pan is ongeveer 3 liter. S.v.p. op de **maximum** aanwijzing letten.

#### Gehard vet:

**Nooit gehard vet in een lege friteuse smelten.** Gehard vet mag echter direct in de frituurpan worden gedaan, als het al tot de **minimum** aanwijzing met vloeibaar vet gevuld is.

Als gehard vet wordt gebruikt, is hiervan ongeveer 3 kg nodig. Het vet kan eerst in kleinere stukken worden gesneden en in een aparte pot worden gesmolten; dit zorgt ervoor dat een vloeibare staat wordt bereikt maar niet oververhit wordt; dit vermijdt het gevaar van brandwonden als het vet later in de frituurpan wordt gegoten. Bij opvullen s.v.p. op het **maximum** merkteken letten.

#### **Verwijderbaar verwarmingselement**

Voordat het apparaat aan het lichtnet wordt aangesloten moet het snoer in zijn volle lengte uit zijn bergruimte worden getrokken en aan het verwarmingselement worden aangebracht.

De friteuse is voorzien van een

veiligheidsschakelaar zodat het apparaat alleen kan worden gebruikt als het verwarmingselement en de frituurpan zijn aangebracht.

#### **Gebruik van de friteuse**

Voordat men de stekker in het stopcontact stopt, moet men zorgen dat:

- de frituurpan en het verwarmingselement juist geïnstalleert zijn zoals aangegeven in de instructies en
- de frituurpan gevuld is met olie/vet tot de veilige level.

Nadat men klaar is met het frituren, draai de temperatuur controleknop terug naar de laagste stand en verwijder de stekker uit het stopcontact.

#### **Temperatuur controleknop**

De temperatuur controleknop wordt gebruikt om de juiste temperatuur in te stellen.

#### **Indicatielampjes**

Het rode indicatielampje is aan terwijl het apparaat aan het opwarmen is.

Het groene indicatielampje zal oplichten wanneer de voorgedetermineerde temperatuur level bereikt is.

#### **Frituurmandje**

Het mandje is ontworpen om de producten die gefrituurd moeten worden bij elkaar te houden.

De handgreep moet voor gebruik op het mandje gepast worden: druk de twee armen samen en schuif de twee rechthoekige delen door de bovenste beugel in het mandje; druk nu nogmaals de armen samen en plaats de rechthoekige delen in de overeenkomende uitsteeksels op de montering.

- Let op dat de montering **in het** mandje is en niet er buiten.

#### **Capaciteit**

Wij raden voor het frituren van chips een limiet van 500g aan. S.v.p. raadpleeg **Praktische tips voor de friteuse.**

### Aanbrengen van het frituurmandje:

- Neem het deksel af.
- Laat het mandje voorzichtig in de hete olie/vet zakken.

### Verwijderen van het frituurmandje / uitdruippositie:

- Met de handgreep van het mandje het mandje op de houdsteun aanbrengen, de olie/vet kan nu in de frituurpan kan teruglopen (zie afbeelding I).
- Als het teveel aan olie/vet eruit is gedropen, het mandje uit de bak tillen en, als het frituren gereed is, het deksel sluiten.

### **Praktische tips voor de friteuse**

Voedsel dat in olie gebakken is smaakt heel goed en is erg gezond. Wanneer het voedsel de hete olie raakt sluit deze direct de poriën van het voedsel af zodat alle olie buiten blijft en geen sappen kunnen ontsnappen. Op deze manier blijven alle proteïne, vitaminen en mineralen bewaart.

### **Let op het volgende:**

1. Het frituurmandje niet overvullen, anders zal de temperatuur van de olie/vet vallen en zal het eten daardoor te veel olie/vet absorberen.
2. De kwaliteit van oude olie/vet kan niet verbeterd worden door er nieuwe olie/vet aan toe te voegen. De nieuwe olie/vet zal tevens zeer snel oud worden.
3. Om te voorkomen dat de olie/vet niet uit de pan schuimt moet men zorgen dat het te frituren voedsel zeer goed droog is. Ontdooi nooit bevroren voedsel voor het frituren. Vochtigheid verkort de levensduur van de friteuse.
4. Voor goede resultaten is de juiste temperatuurstand zeer belangrijk wanneer men voedsel frituurt. Wanneer de olie/vet niet heet genoeg is zal het voedsel teveel olie/vet opnemen. Het is daarom het beste om het frituurmandje niet in de olie/vet te laten zakken totdat het voorverhitten klaar is. Wanneer de olie/vet te heet is zal de buitenkant

- van het voedsel aanbakken terwijl de binnenkant niet gaar wordt.
5. Diepgevroren en gekoeld voedsel moet men eerst een of twee keer kort in de olie/vet onderdompelen voordat men het in de hete olie/vet laat zakken.
6. Om te voorkomen dat de olie/vet over de rand schuimt moet mandje langzaam en voorzichtig in de hete olie/vet laten zakken.
7. Frituur niet te veel voedsel in een keer. Het voedsel moet vrij kunnen drijven zonder met elkaar in aanraking te komen.
8. Wanneer men voedsel frituurt met beslag of bloem zorg dan dat deze dik genoeg is en op het voedsel blijft zitten. Verwijder overtollige bloem.
9. Vaak gebruikte olie/vet is duidelijk herkenbaar omdat het viskeus en donkerder van kleur is, terwijl het onplezierige geur afgeeft en vaak gaat schuimen.
10. Oude olie/vet (of olie dat een residu van deeltjes van een vroeger gebruik bevat) is erg brandbaar en kan gemakkelijk vlamvatten. Het is daarom zeer goed om de olie/vet te vervangen wanneer deze drie of vier keer gebruikt is. Let op dat de levensduur van de olie/vet te maken heeft met de hoeveelheid voedsel dat men frituurt.
11. De levensduur van de olie/vet kan verlengd worden wanneer men deze filtert na ieder gebruik.
12. De olie/vet mag in de frituurpan opgeborgen worden zolang deze afgesloten is en op een koele plaats opgeborgen wordt. Hoe dan ook, zorg ervoor dat het apparaat wat de hete olie/vet bevat voldoende is afgekoelt.

### **Voeding bewust frituren**

Voor voedzaam, en gezond frituren raden wij een temperatuurinstelling aan van niet meer dan 175°C voor zetmeelhoudend 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.

### Algemeen onderhoud en schoonmaken

- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat voldoende afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen maak dit apparaat nooit schoon met water en dompel het nooit onder.
- Gebruik geen schuurmiddel of bijtende schoonmaakmiddelen.
- Voordat het apparaat voor de eerste keer wordt gebruikt moeten de frituurpan en -mandje grondig worden gereinigd. De binnenkant van het deksel mag met een vochtige pluisvrije doek worden schoongemaakt. Om te voorkomen dat water zich met de olie/vet mengt moet ervoor worden gezorgd dat alle delen goed afgedroogd zijn.
- Om de olie uit de frituurpan te verwijderen eerst wachten tot de olie/vet voldoende is afgekoeld, maar toch nog vloeibaar is; neem voorzichtig het verwarmingselement eruit en verwijder de olie/vet met een soeplepel. Op het moment dat de temperatuur voldoende is gedaald mag u ook de frituurpan voorzichtig verwijderen en het nog vloeibare olie/vet in een warmtebestendige schaal gieten. De olie/vet kan worden gefilterd door het via warmtebestendige trechter, waarin absorberend papier is aangebracht, te gieten, of in de frituurpan zelf.
- Giet de olie/vet in niet in de gootsteen. Als het is afgekoeld kan het samen met uw huisvuil worden afgevoerd.
- De frituurpan moet worden verwijderd voordat het in warm water of in een afwasmachine wordt gereinigd. Let erop dat het daarna grondig wordt afgedroogd.
- De deksel mag schoongemaakt worden met heet water en een zachte zeep. Hierna goed afdrogen.

- Het frituurmandje kan met heet water en een mild afwasmiddel worden gereinigd.
- De buitenkant mag schoongeveegd worden met een vochtige pluisvrije doek.

### Weggoeien



Gooi nooit oude of defecte apparaten weg in het normale huisvuil, maar alleen in de daarvoor beschikbare publieke collectiepunten.

### Garantieverklaring

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

**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.

**Descripción**

1. Luz indicadora verde
2. Luz indicadora roja
3. Cesta de freír
4. Palanca roja de reconexión tras la desconexión de seguridad
5. Compartimento de almacenaje del cable
6. Cable de alimentación con clavija
7. Asa de la tapa
8. Tapa antipolvo (extraíble)
9. Componente calefactor (desmontable)
10. Señal del nivel de llenado máximo
11. Señal del nivel de llenado mínimo
12. Recipiente de freír (desmontable)
13. Mango de la cesta
14. Botón de control de la temperatura
15. Asas principales
16. Carcasa

**Importantes instrucciones sobre seguridad**

- **No calentar la freidora sin aceite/margarina vegetal.**
- Vigile la freidora durante su uso.
- Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar que tanto la unidad principal como cualquier accesorio no están

defectuosos. En caso de que el aparato caiga sobre una superficie dura, por ejemplo, no se debe utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.

- Este aparato no debe ser utilizado por ninguna persona (incluidos niños) con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales y tampoco por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable y por su propia seguridad.
- Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no juegan con el aparato.
- **Precaución:** mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- Ponga la unidad siempre sobre una superficie resistente al calor, insensible a las salpicaduras y manchas, y con suficiente espacio alrededor. No ponga la unidad debajo de alacenas u objetos colgantes, ni contra la pared ni en una esquina.
- **No derrita la margarina solidificada en la freidora vacía:** el componente calefactor no estará totalmente sumergido y por ello puede sobrecalentarse, y posiblemente prender fuego a la margarina al entrar en contacto con ella.
- No use el aceite/margarina más de 3 ó 4 veces, puede provocar que éste se incendie. Si esto ocurre, desenchufe el aparato y cúbralo con su tapa para apagar las llamas.
- **No eche nunca agua en el aceite/margarina vegetal que esté caliente o ardiendo.**
- No transporte nunca la unidad cuando esté caliente, p. ej. durante o inmediatamente después de haberla usado (a causa del peligro de dar un tropezón). Tenga muchísimo cuidado: El aceite/margarina vegetal caliente puede causar quemaduras



graves.

- **Atención:** algunas partes del aparato se calientan durante su funcionamiento, y de modo peligroso se podría emitir vapor caliente por la tapa.
- No toque el aceite/margarina vegetal caliente con los dedos.
- No introduzca cubiertos de plástico de ningún tipo dentro del aceite/margarina vegetal caliente. No eche el aceite/margarina vegetal caliente dentro de recipientes de plástico.
- No conecte el electrodoméstico a la red eléctrica sin haber introducido el recipiente de freír. No conecte, bajo ninguna circunstancia, el componente calefactor a la red eléctrica cuando está desmontado del aparato.
- 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.
- **Desenchúfelo siempre después del uso, y también**
  - si hay una avería y
  - durante la limpieza.
- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación.
- **Atención:** no ponga el aparato en funcionamiento en el exterior.
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- No se acepta la responsabilidad si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo en
  - cocinas de empresa, oficinas y otros puntos comerciales,
  - zonas agrícolas,
  - hoteles, pensiones, etc. y establecimientos similares
  - casas rurales.

- Para cumplir con las normas de seguridad y para evitar riesgos, las reparaciones de los aparatos eléctricos deben ser efectuadas por técnicos cualificados, incluso al reemplazar el cable de alimentación. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa. Las direcciones se encuentran en el apéndice de este manual.

### **Desconexión térmica de seguridad**

En caso de que el aceite/la margarina vegetal queden por debajo del nivel de seguridad, la desconexión térmica de seguridad se activará y apagará el componente calefactor. Si esto ocurriera, permita que el aparato se enfríe suficientemente y después añada la cantidad necesaria de aceite/margarina. Utilice la palanca de reajuste situada dentro del compartimento de almacenaje del cable para reconectar el aparato tras la desconexión de seguridad. Sólo después de reconectar el aparato, puede utilizarse este de nuevo.

Si la desconexión de seguridad se activa repetidamente aunque exista suficiente cantidad de aceite/margarina, debe interrumpir el uso del aparato; antes de utilizarlo de nuevo, un técnico cualificado deberá examinar el aparato.

### **Funcionamiento**

#### **Puesta en marcha**

Antes de usar el aparato por primera vez, debe ser limpiado observando las instrucciones en la sección **Limpieza y Mantenimiento General**.

#### **Tapa**

Al levantar o sustituir la tapa, agarre la tapa por el asa.

#### **Recipiente de freír**

El hueco existente debajo del componente calefactor actúa como una zona de enfriamiento donde se recogen los residuos producidos al freír, así como otras impurezas. La circulación del aceite/margarina vegetal

provoca un descenso de temperatura en la zona alrededor del hueco para residuos. Este proceso de recogida permite prolongar el tiempo de reutilización del mismo aceite/margarina vegetal para freír.

- **Introducción del recipiente de freír:**  
Introduzca el recipiente de freír en la carcasa.
- **Nivel de llenado:**  
Antes de calentarlo, el nivel de aceite/margarina vegetal debe estar entre las señales de **mínimo** y **máximo** del interior del recipiente de freír.  
**Nota:** la diferencia entre las señales de **mínimo** y **máximo** es aprox. 900ml.
- **Tipo de aceite/margarina vegetal a utilizar:**  
Con esta freidora sólo debe emplear aceite vegetal /margarina vegetal solidificada puros. Se puede calentar hasta 220° C y tiene un sabor neutro.  
No mezcle tipos de aceite/margarina vegetal diferentes.

#### Aceite:

Recomendamos la utilización de aceite específicamente indicado para freír, que se puede calentar a alta temperatura sin peligro. El nivel máximo de llenado es de aproximadamente 3 litros. Respete la señal de **máximo**.

#### Margarina vegetal solidificada:

**Nunca derrita la margarina vegetal solidificada en la freidora vacía.** Pero, se puede añadir margarina solidificada directamente al recipiente de freír, si ya contiene margarina líquida hasta la señal del nivel **mínimo**.

Cuando utilice margarina solidificada, necesitará aprox. 3 kg. Primero se debe cortar la margarina en trozos pequeños y derretirlos en una olla, asegurándose de que sólo alcanza el estado líquido sin calentarla en exceso: esto es para evitar el peligro de quemaduras cuando

posteriormente vierta la margarina al recipiente de freír. Respete la señal de **máximo** cuando añada más margarina.

#### **Componente calefactor desmontable**

Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, se debe desenrollar por completo el cable eléctrico hasta extraerlo del compartimento, y se debe colocar el componente calefactor.

La freidora dispone de un interruptor de seguridad, de modo que el electrodoméstico pueda funcionar sólo si el componente calefactor y el recipiente de freír están colocados.

#### **Uso de la freidora**

Antes de enchufar el cable eléctrico en la toma de la pared, compruebe que:

- el recipiente de freír y el componente calefactor están instalados según las instrucciones y
- el recipiente de freír contiene aceite/margarina hasta un nivel seguro.

Cuando acabe de freír, gire el botón de control de la temperatura hasta la posición más baja y desenchufe el cable eléctrico de la toma de pared.

#### **Botón de control de la temperatura**

El control de la temperatura se utiliza para seleccionar el nivel de temperatura deseado

#### **Luces indicadores**

La luz indicadora roja permanece encendida cuando el aparato se está calentando.

La luz indicadora verde se enciende cuando el aparato alcanza el nivel de temperatura seleccionada.

#### **Cesta de freír**

La cesta está diseñada para contener los alimentos que se van a freír.

El mango se debe acoplar a la cesta antes de su utilización: presione los dos brazos del mango hacia el centro e introduzca las piezas de doble ángulo por el soporte superior hasta la cesta; después presione los brazos hacia el centro e introduzca las piezas angulares en las protuberancias correspondientes.

- Observe que el mango se instalará en el interior de la cesta y no en el exterior.

### Capacidad

Recomendamos freír una cantidad máxima de 500g de patatas. Consulte *Consejos útiles para freír*.

### Introducción de la cesta de freír:

- Extraiga la tapa.
- Con precaución introduzca la cesta en el aceite/margarina caliente.

### Extracción de la cesta de freír / posición para escurrir:

- Utilice el mango para alzar la cesta y sujetarla al soporte; esto permite escurrir el aceite/margarina y recogerlo en el recipiente (ver imagen I).
- Después de escurrir el exceso de aceite, levante y extraiga la cesta y, si ha terminado de freír, cierre la tapa.

### Consejos útiles para freír

Los alimentos que se fríen en aceite son particularmente sabrosos y nutritivos.

Cuando se pone la comida en el aceite caliente, la temperatura alta cierra los poros herméticamente impidiendo que la grasa entre y el jugo salga.

De este modo se conservan las proteínas, las vitaminas y los minerales esenciales etc.

### Observe las siguientes indicaciones

1. No llene en exceso la cesta de freír: porque la temperatura del aceite/margarina bajaría y en consecuencia la comida absorbería una cantidad excesiva de aceite/margarina.
2. No se puede mejorar la calidad del aceite/margarina vegetal que ha sido usado demasiado mezclándolo con aceite/margarina vegetal nuevo. El aceite/margarina vegetal nuevo también se estropearía en poco tiempo.
3. **Para impedir que el aceite/margarina vegetal eche espuma y se salga del recipiente, asegúrese de que los alimentos estén bien secos. Asegúrese**

**en particular de descongelar totalmente los alimentos ultracongelados antes de freírlos. La humedad reduce la vida del aceite/margarina vegetal.**

4. Para tener buenos resultados al freír, un elemento decisivo es la temperatura. Si el aceite/margarina vegetal no está bastante caliente, los alimentos pueden absorber demasiado aceite. Por esta razón es mejor introducir la cesta de comida en el aceite/margarina vegetal sólo una vez que haya pasado el período de calentamiento. Si el aceite/margarina vegetal está demasiado caliente, se formará con demasiada rapidez una corteza en el exterior de los alimentos mientras que el interior se quedará crudo.
5. **Los alimentos ultracongelados o parcialmente congelados deben ser introducidos brevemente en el aceite/margarina vegetal caliente una o dos veces antes de freírlos por completo.**
6. Para evitar que el aceite/margarina vegetal haga excesiva espuma, se debe introducir la cesta de freír despacio y con cuidado en el aceite/margarina vegetal caliente.
7. No fría demasiada comida a la vez. Los trozos de comida deben poder flotar libremente sin tocarse entre sí.
8. Al usar comida rebozada en batido, asegúrese de que el batido esté bien pegado y que haya quitado el exceso de harina.
9. El aceite/la margarina muy utilizados se reconocen fácilmente por su viscosidad y oscuro color, además desprenden un olor desagradable y producen espuma
10. El aceite /la margarina utilizados muchas veces (o aceite con residuos de su uso anterior) es inflamable y suele arder con facilidad. Es por ello recomendable cambiar el aceite/margarina vegetal después de que haya sido utilizado tres o cuatro veces, teniendo en cuenta que su vida dependerá principalmente del tipo y cantidad de comida frita.
11. Se le puede alargar la vida si se filtra al

cabo de cada utilización.

12. El aceite/margarina vegetal se puede guardar dentro de la freidora si se mantiene la unidad cerrada y guardada en un sitio fresco. No obstante, compruebe que la freidora que contiene aceite/grasa caliente se ha enfriado suficientemente.

### Freír alimentos nutritivos

Para freír de modo nutritivo y saludable, recomendamos ajustar la temperatura a un nivel inferior a 175°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 General

- Siempre desenchufe el aparato de la pared y permita que se enfríe suficientemente antes de limpiarlo.
- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja.
- No emplee productos de limpieza abrasivos o muy fuertes.
- Antes de utilizar el aparato por vez primera, el recipiente de freír y la cesta se deben limpiar a fondo. El interior de la tapa se puede limpiar con un paño sin pelusa, ligeramente humedecido. Para evitar que se pueda mezclar agua con el aceite/margarina vegetal, asegúrese de secar todas las partes por completo.
- Para extraer el aceite del recipiente de freír, espere hasta que el aceite/margarina se haya enfriado suficientemente aunque todavía debe estar líquido; con cuidado saque el componente calefactor y extraiga el aceite/margarina vegetal con un cucharón de sopa. Cuando la temperatura haya descendido suficientemente, Vd. también puede extraer el recipiente de freír con cuidado y verter el aceite/margarina vegetal en un recipiente resistente al calor. Se puede filtrar el aceite/margarina vegetal vertiéndolo sobre un papel absorbente colocado en un embudo resistente al calor

o colocado en la misma cesta de freír.

- No vierta el aceite/margarina vegetal por el fregadero de la cocina. Cuando se haya enfriado, puede deshacerse de él junto con el resto de la basura.
- El recipiente de freír se debe extraer antes de limpiarlo en agua caliente o en el lavavajillas. Asegúrese de secarlo por completo después.
- La tapa se puede limpiar utilizando agua caliente y un detergente suave. Después, séquela por completo.
- Limpie la cesta de freír después del uso con agua caliente y un detergente suave.
- Se puede limpiar el exterior del aparato con un paño limpio y húmedo.

### Eliminación



Los electrodomésticos viejos o defectuosos no se deben tirar en la basura de su hogar, sino que deben desecharse en los puntos públicos de reciclaje y recogida.

### Garantía

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

**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 ad 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 dell'apparecchio**

1. Spia luminosa verde
2. Spia luminosa rossa
3. Cestello di frittura
4. Levetta rossa di ripristino dell'interruttore di sicurezza
5. Vano del cavo di alimentazione
6. Cavo di alimentazione con spina
7. Impugnatura del coperchio
8. Coperchio protettivo (amovibile)
9. Elemento riscaldante (amovibile)
10. Tacca di livello massimo di riempimento
11. Tacca di livello minimo di riempimento
12. Recipiente di frittura amovibile
13. Impugnatura del cestello
14. Regolatore della temperatura
15. Impugnature centrali
16. Alloggiamento

**Importanti norme di sicurezza**

- **Non lasciate riscaldare la friggitrice senza olio/grassi vegetali.**
- Non lasciate la friggitrice incustodita mentre è in funzione.

- Prima di ogni utilizzo, controllate attentamente che l'apparecchio non presenti tracce di deterioramento. Non usate l'apparecchio nel caso in cui lo stesso abbia incidentalmente subito colpi: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non è previsto per l'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza o conoscenza, a meno che non siano adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- È necessario sorvegliare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale, per esempio di soffocamento, esistente.
- Installate sempre l'apparecchio sopra un piano di lavoro termoresistente, impermeabile agli spruzzi e resistente alle macchie, badando a lasciare sufficiente spazio tutt'intorno. Non collocate l'apparecchio sotto mobili pensili o oggetti sospesi, né a contatto diretto con muri o spigoli.
- **Non lasciate sciogliere il grasso vegetale nella friggitrice vuota:** l'elemento riscaldante a resistenza, se non è completamente ricoperto, potrebbe surriscaldarsi e dare fuoco al grasso vegetale in caso di contatto.
- Surriscaldato, l'olio/grasso vegetale troppo usato rischia di infiammarsi. In tal caso, occorrerà disinserire la spina dalla presa di corrente e richiudere l'apparecchio con il coperchio per soffocare l'eventuale principio di incendio.
- **Non versate mai dell'acqua sopra l'olio/grasso vegetale caldo o bollente.**
- Non trasportate mai l'apparecchio quando è caldo, e cioè durante l'uso o

immediatamente dopo (per evitare che l'olio/grasso vegetale trabocchi). Prestate estrema cautela: l'olio/grasso vegetale caldo potrebbe causare gravi ustioni.

- **Attenzione:** alcuni elementi dell'apparecchio raggiungono temperature altissime durante il funzionamento e dal coperchio potrebbe fuoriuscire del vapore anch'esso a temperatura tale da provocare gravi ustioni.
- Non toccate l'olio/grasso vegetale caldo con le dita.
- Non immergete posate di plastica nell'olio/grasso vegetale caldo. Non versate olio/grasso vegetale caldo in recipienti di plastica.
- Non collegate l'apparecchio alla presa di corrente senza prima aver inserito il recipiente di frittura. E non collegate mai, in nessun caso, l'elemento riscaldante alla presa di corrente se questo è stato rimosso dall'unità centrale.
- 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.
- **Spegnete sempre l'apparecchio e disinserite la spina dalla presa di corrente dopo l'uso nonché**
  - in caso di cattivo funzionamento,
  - mentre effettuate la pulizia dell'apparecchio.
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione ma afferrate direttamente la spina.
- **Attenzione:** non utilizzate l'apparecchio all'aperto.
- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso erraneo o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio è studiato per il solo

uso domestico o per impieghi simili, come per esempio

- cucine di direzioni, uffici e altri ambienti commerciali,
  - zone agricole,
  - alberghi, motel e stabilimenti simili
  - pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).
- In conformità alle norme di sicurezza e per evitare ogni pericolo, tutte le riparazioni di un apparecchio elettrico - compresa la sostituzione del cavo di alimentazione - devono essere effettuate da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo ad uno dei nostri Centri Assistenza Clienti i cui indirizzi si trovano in appendice al presente manuale.

### **Interruttore termico di sicurezza**

Se il livello dell'olio/grasso vegetale si abbassasse sotto il livello di sicurezza, l'interruttore termico di sicurezza integrato si attiverà e l'elemento riscaldante si spegnerà. In questo caso, prima di aggiungere la quantità necessaria di olio/grasso vegetale lasciate raffreddare l'apparecchio per un sufficiente lasso di tempo. Agite sulla levetta di ripristino posta all'interno del vano del cavo di alimentazione per ripristinare l'interruttore di sicurezza. Potete utilizzare nuovamente l'apparecchio solo dopo aver effettuato il ripristino.

Se l'interruttore di sicurezza dovesse attivarsi ripetutamente nonostante che nell'apparecchio ci sia una quantità sufficiente di olio/grasso vegetale, non usate più l'apparecchio; fatelo esaminare da un tecnico competente prima di rimetterlo in funzione.

### **Funzionamento**

#### **Primo utilizzo**

Dovendo utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavatelo nel modo indicato nel paragrafo **Manutenzione Generale e Pulizia**.

## Il coperchio

Per aprire o richiudere il coperchio impugnate sempre dalla sua apposita maniglia.

## Il recipiente di frittura

L'incavo posto sotto l'elemento riscaldante funge da zona di raffreddamento dove si raccolgono i residui del processo di frittura e altre impurità. La circolazione dell'olio/grasso vegetale fa sì che il livello di temperatura in questo spazio diminuisca. Grazie a questo processo di raccolta dei rifiuti, l'olio/grasso vegetale di frittura ha una maggiore durata.

- **Inserimento del recipiente di frittura:**  
Sistematelo il recipiente di frittura nell'alloggiamento.
- **Quantità di riempimento:**  
Prima di pre-riscaldare, assicuratevi che, all'interno del recipiente di frittura, il livello dell'olio/grasso vegetale sia tra la tacca del **minimo** e quella del **massimo**.  
N.B: la differenza tra il **minimo** e il **massimo** è di circa 900 ml.
- **Tipo di olio/grasso vegetale da usare:**  
Con questa friggitrice usate esclusivamente dell'olio vegetale/grasso vegetale solido puro. Tale olio/grasso vegetale può essere riscaldato fino a 220 °C ed è insapore. Non mescolate diversi tipi di olii/grassi vegetali.

### Olio:

Si raccomanda di utilizzare dell'olio specifico per friggitrici che può essere riscaldato ad alte temperature con sicurezza. La capacità di riempimento massima del recipiente è di circa 3 litri. Si raccomanda altresì di rispettare il limite **massimo** consigliato.

### Grasso vegetale solido:

**Non lasciate mai sciogliere del grasso vegetale solido nella friggitrice vuota.** Se però nel recipiente di frittura c'è già

del grasso vegetale liquido sino alla tacca del limite **minimo**, è possibile aggiungere dell'altro grasso vegetale solido direttamente al suo interno.

Se utilizzate del grasso vegetale solido, sarà necessaria una quantità di circa 3 kg. Il grasso dovrà essere spezzettato in piccole parti e sciolto sino a renderlo liquido in un contenitore a parte. Ma fate attenzione a non riscaldarlo troppo per evitare che prenda fuoco quando lo versate nel recipiente di frittura. Si raccomanda di rispettare il limite **massimo** consigliato quando versate il grasso nel recipiente.

## Elemento riscaldante amovibile

Prima di collegare l'apparecchio alla linea di alimentazione, svolgete completamente il cavo di alimentazione dal suo vano e fissate l'elemento riscaldante. La friggitrice è dotata di un interruttore di sicurezza che impedisce il funzionamento dell'apparecchio se l'elemento riscaldante e il recipiente di frittura non sono ben fissati.

## Modalità d'impiego della friggitrice

Prima di collegare la spina ad una presa di corrente elettrica a muro, assicuratevi che:

- il recipiente di frittura e l'elemento riscaldante siano stati inseriti come indicato e che
- il recipiente di frittura sia stato riempito di olio/grasso sino ad un livello di sicurezza.

Dopo aver completato la frittura, riportate il regolatore di temperatura sulla posizione minima e disinserite la spina dalla presa di corrente a muro.

## Regolatore della temperatura

Il regolatore della temperatura verrà utilizzato per scegliere il livello della temperatura richiesto.

## Spie luminose

La spia luminosa rossa si accende durante la fase di riscaldamento dell'apparecchio.

La spia luminosa verde si accende quando è stata raggiunta la temperatura

preselezionata.

### **Il cestello di frittura**

Il cestello è specifico per contenere alimenti da friggere.

Il manico deve essere inserito sul cestello prima dell'utilizzo: premete i due bracci insieme e fate scivolare i due elementi angolari sul supporto superiore del cestello; poi premete di nuovo i due bracci insieme e inserite i due elementi angolari nelle sporgenze corrispondenti sul montaggio.

- **Attenzione perché il montaggio si trova all'interno del cestello e non al suo esterno.**

### **Capacità**

Si raccomanda una quantità massima di 500 g. di patatine da friggere. Vedete anche il paragrafo **Suggerimenti utili per la frittura**.

#### Inserimento del cestello di frittura:

- Sollevate il coperchio.
- Abbassate il cestello nell'olio/grasso caldo usando molta attenzione.

#### Rimozione del cestello di frittura / posizione di sgocciolamento:

- Tenendolo per la sua impugnatura, sollevate il cestello e mettetelo sul gancio di fissaggio; in questa posizione l'olio/grasso vegetale potrà sgocciolare all'interno del contenitore (v. figura I).
- Dopo aver fatto scolare l'olio in eccesso, tirate via il cestello e, se la frittura è terminata, richiudete il coperchio protettivo.

### **Suggerimenti utili per la frittura nel grasso bollente**

Gli alimenti cotti nell'olio sono particolarmente saporiti e nutrienti.

Quando gli alimenti vengono immersi nell'olio caldo i pori si tappano immediatamente a causa dell'alta temperatura: ciò impedisce al grasso di penetrare nel cibo e ai succhi di fuoriuscire. Quindi le proteine essenziali, le vitamine e le sostanze inorganiche vengono

preservate.

### **Occorre rispettare le seguenti regole:**

1. Non sovraccaricate il cestello di frittura: altrimenti la temperatura dell'olio/grasso vegetale diminuirà e gli alimenti assorbiranno una quantità eccessiva di olio/grasso vegetale.
2. La qualità dell'olio/grasso vegetale troppo usato non migliora mescolandolo con olio/grasso vegetale fresco. L'olio/grasso vegetale fresco si deteriora dopo un breve periodo.
3. **Per impedire che l'olio/grasso vegetale formi della schiuma, assicuratevi che il cibo sia perfettamente asciutto. I cibi surgelati dovranno essere scongelati completamente prima di procedere alla frittura. L'umidità riduce la durata di conservazione dell'olio/grasso vegetale di frittura.**
4. Per ottenere migliori risultati, la regolazione alla giusta temperatura svolge un ruolo decisivo nella frittura con grasso bollente. Se l'olio/grasso vegetale non è abbastanza caldo, il cibo potrebbe assorbirne in modo eccessivo. È preferibile perciò immergere il cestello di cibo al termine del periodo di riscaldamento. Se invece l'olio/grasso vegetale è troppo caldo, la crosta si formerà troppo presto, mentre rimarrà cruda la parte interna del cibo.
5. **Gli alimenti anche solo parzialmente surgelati dovrebbero essere immersi nell'olio/grasso vegetale caldo un paio di volte e per pochissimo tempo, prima della frittura vera e propria.**
6. Per evitare che l'olio/grasso vegetale faccia troppa schiuma, abbassate il cestello nell'olio/grasso vegetale molto lentamente e con molta attenzione.
7. Non friggete troppo cibo contemporaneamente. Gli alimenti dovrebbero galleggiare liberamente senza toccarsi.
8. Prima di friggere degli alimenti in pastella assicuratevi che la pastella



- aderisca al cibo e fate cadere la farina in eccesso.
9. L'olio/grasso vegetale riutilizzato per molte volte è facilmente riconoscibile per il suo aspetto viscoso e colore scuro, oltre ad esalare cattivo odore o tendere a fare schiuma.
  10. Un olio/grasso vegetale vecchio (o un olio con residui di precedenti frittura) è infiammabile e prende fuoco molto facilmente. Sarebbe perciò preferibile sostituire l'olio/grasso vegetale dopo che è stato usato tre o quattro volte, tenendo conto che la sua freschezza dipende principalmente dal tipo e dalla quantità del cibo che si è fritto.
  11. La durata verrà prolungata filtrando l'olio/grasso vegetale dopo ogni ciclo di frittura.
  12. L'olio/grasso vegetale già utilizzato può esser conservato dentro la friggitrice purché l'apparecchio rimanga chiuso e riposto in un luogo fresco. In ogni caso, assicuratevi che l'apparecchio contenente olio/grasso caldo, si raffreddi sufficientemente.

### **Frittura nel rispetto dei valori nutrizionali**

Per una frittura nutriente e salutare si raccomanda di non programmare la temperatura ad un livello superiore ai 175°C se frigate cibi ricchi di sostanze amilacee, vale a dire 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 generale e pulizia**

- Prima di pulire l'apparecchio, disinserite sempre la spina dalla presa di corrente e lasciate all'apparecchio il tempo di raffreddarsi sufficientemente.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- Non usate soluzioni abrasive o detersivi concentrati.

- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulite accuratamente il recipiente e il cestello di frittura. L'interno del coperchio può essere pulito con un panno non lanuginoso leggermente umido. Per evitare che dei residui di acqua cadano nell'olio/grasso vegetale, assicuratevi che tutte le parti dell'apparecchio siano ben asciutte.
- Per togliere l'olio/grasso vegetale dal recipiente di frittura, aspettate che l'olio/grasso vegetale sia sufficientemente freddo ma ancora liquido; con molta attenzione tirate via l'elemento riscaldante e togliete l'olio/grasso vegetale aiutandovi con un mestolo da brodo. Quando la temperatura sarà diminuita sufficientemente, potrete togliere, con molta attenzione, anche il recipiente di frittura e versare l'olio/grasso vegetale in un contenitore termoresistente. L'olio/grasso vegetale può essere filtrato colandolo attraverso un foglio di carta assorbente inserito in un imbuto termoresistente o anche nello stesso cestello di frittura.
- Non versate l'olio/grasso vegetale fritto nel lavello della cucina. Da freddo, può essere gettato insieme ai normali rifiuti domestici.
- Il recipiente di frittura deve essere rimosso dal suo alloggiamento prima di essere lavato con acqua calda o in lavastoviglie. In seguito, assicuratevi che sia perfettamente asciutto.
- Il coperchio protettivo va pulito con acqua calda e un leggero detersivo e in seguito asciugato perfettamente.
- Il cestello di frittura va pulito con acqua calda e un leggero detersivo.
- Le pareti esterne dell'alloggiamento vanno pulite con un panno umido non lanuginoso.

### **Smaltimento**



Non smaltite apparecchi vecchi o difettosi gettandoli tra i normali rifiuti domestici, ma solo tramite i punti di raccolta pubblici.

### **Dichiarazione di garanzia**

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

**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 til et stik med jordforbindelse, der er 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.

**Oversigt**

1. Grønt indikatorlys
2. Rødt indikatorlys
3. Friturekurv
4. Rød termosikring
5. Rum til oprulning af ledningen
6. El-ledning med stik
7. Håndtag på låget
8. Låg (aftageligt)
9. Varmeelement (aftageligt)
10. Maksimum markering
11. Minimum markering
12. Aftagelig friturebeholder
13. Håndtag til kurv
14. Temperaturregulator
15. Grydehåndtag
16. Kabinet

**Vigtige sikkerhedsforskrifter**

- **Lad ikke frituregryden varme op uden olie/fedt.**
- Gå ikke fra frituregryden, mens den er i brug.
- 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 må det ikke længere anvendes: Selv skader

der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.

- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inkl. børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, med mindre de har fået vejledning eller instruktion i brugen af dette apparat af en person som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør være under opsyn for at sikre at de ikke leger med apparatet.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. kvælning.
- Stil altid frituregryden på en overflade, der kan tåle varme, sprøjt og pletter, og sørg for at der er tilstrækkelig plads udenom. Stil ikke frituregryden under vægskabe eller nedhængende genstande eller helt op imod en væg eller i et hjørne.
- **Smelt aldrig stivnet fedt i en tom frituregryde:** Varmeelementet vil ikke være dækket fuldstændigt og kan derfor overophedes, og på den måde eventuelt få fedtet til at antænde ved kontakt.
- **Olie/fedt, som har været brugt for mange gange, kan antændes ved overophedning.** Hvis dette sker, skal stikket tages ud af stikkontakten og låget skal lægges på gryden for at slukke ilden.  
**Hæld aldrig vand på varm eller brændende olie/fedt.**
- Flyt aldrig gryden, når den er varm, f.eks. under eller umiddelbart efter brug (på grund af risikoen for at snuble). Pas meget på: Varm olie/fedt kan forårsage alvorlige forbrændinger.
- **Advarsel:** Nogle af frituregrydens dele bliver meget varme under brug, og skoldhed damp kan slippe ud fra låget
- Rør ikke ved den varme olie/fedt med fingrene.
- Stik ikke plasticbestik ned i den varme olie/fedt. Hæld ikke varm olie/fedt op i plasticbeholdere.

- Tilslut ikke frituregryden til strømforsyningen uden at friturekurven er sat i. Under ingen omstændigheder må varmeelementet tilsluttes til strømforsyningen, når det er taget ud af apparatet.
- 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.
- **Sluk altid for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten efter brug, og også**
  - i tilfælde af fejlfunktion og
  - under rengøring.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- **Advarsel:** Benyt aldrig apparatet udendørs.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
  - tekøkkener, kontorer eller andre mindre virksomheder,
  - landhusholdninger,
  - hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender
  - B&B pensionater.
- For at overholde sikkerhedsreglerne og for at undgå farer, skal reparationer af el-artikler, herunder udskiftning af el-ledningen, altid udføres af kvalificeret personale. Hvis apparatet skal repareres, skal det sendes til en af vore afdelinger for kundeservice. Adresserne findes i tillægget til denne brugsanvisning.

### Termosikring

Skulle niveaue af olie/fedt synke under den sikre grænse i løbet af tilberedningen, vil den indbyggede termosikring aktiveres

og varmeelementet slukke. Hvis det skulle ske, må man lade apparatet få tilstrækkelig tid til at køle af og derefter tilsætte den nødvendige mængde olie/fedstof. Benyt den røde sikringsknap, der er placeret i opbevaringsrummet til ledningen, til at tilbagestille termosikringen. Først når termosikringen er stillet tilbage kan frituregryden tændes igen.

Hvis termosikringen slår fra gentagne gange på trods af tilstrækkelig mængde af olie/fedstof, bør frituregryden ikke længere benyttes; den må gennemgås af en kvalificeret fagmand før den atter er sikker at benytte igen.

### Betjening

#### Før brug

Inden frituregryden tages i brug første gang, må det rengøres som beskrevet under afsnittet **Generel rengøring og vedligehold**.

#### Låg

Benyt altid håndtaget når låget skal åbnes eller lukkes.

#### Friturebeholder

Fordybningen under varmeelementet danner et køligere område hvor restpartikler og andre urenheder fra friturestegningen kan opsamles. Cirkulationen af olien/fedt resulterer i en lavere temperatur rundt om fordybningen. Denne opsamlingsproces forlænger oliens/fedtets holdbarhed.

#### - Indsætning af friturebeholderen:

Placer friturebeholderen i kabinettet.

#### - Påfyldningsmængde:

Inden opvarmning, skal olien/fedt nå op mellem **minimum** og **maksimum** markeringerne indeni friturebeholderen.

**Bemærk:** Forskellen mellem **minimum** og **maksimum** markeringerne er ca. 900 ml.

#### - Typer af olie/fedt der kan benyttes:

Brug kun ren, vegetabilsk olie/stivnet fedt i denne frituregryde. Denne olie kan opvarmes til 220° C og har en neutral smag.

Bland ikke forskellige olie-/fedttyper sammen.

### Olie:

Vi anbefaler brug af olie der er specielt beregnet til friturestegning, da denne bedre tåler opvarmningen til høje temperaturer. Den maksimale mængde, der kan fyldes på, er ca. 3 liter. Læg venligst mærke til **maksimum** markeringen.

### Stivnet fedt:

**Smelt aldrig stivnet fedt i en tom friturebeholder.** Stivnet fedt kan imidlertid tilsættes direkte ned i friturebeholderen hvis denne allerede indeholder flydende fedt op til **minimum** markeringen.

Hvis der benyttes stivnet fedt skal man beregne ca. 3 kg. Fedtet skal skæres i mindre stykker først og smeltes i en separat gryde, idet man skal være opmærksom på at det kun skal være flydende men ikke overopvarmet: Dette skal forebygges risiko for forbrænding når fedtet bagefter skal hældes fra gryden over i friturebeholderen. Læg venligst mærke til **maksimum** markeringen, når beholderen fyldes op.

### **Aftageligt varmeelement**

Inden frituregryden sluttes til strømforsyningen, må ledningen trækkes fuldstændigt ud af opbevaringsrummet og varmeelementet indsættes.

Frituregryden er udstyret med en sikkerhedskontakt, så apparatet kun kan benyttes hvis varmeelementet og friturebeholderen er sat i.

### **Betjening af frituregryden**

Inden stikket sættes i stikkontakten, sørg for at:

- friturebeholderen og varmeelementet er

blevet sat i som anvist og at

- friturebeholderen er blevet fyldt med olie/fedtstof op til sikkerhedsmarkeringen.

Når friturestegningen er overstået, drejes temperaturregulatoren tilbage til den laveste indstilling og stikket tages ud af stikkontakten.

### **Temperaturregulator**

Temperaturregulatoren bruges til at vælge den ønskede temperaturindstilling.

### **Indikatorlysene**

Det røde indikatorlys er tændt mens frituregryden varmer op.

Det grønne indikatorlys tænder så snart det forindstillede temperaturniveau er nået.

### **Friturekurv**

De madvarer, der skal frituresteges lægges i friturekurven.

Håndtaget må sættes på friturekurven før brug: Tryk dets to arme sammen og skub de to vinklede dele gennem den øverste stiver ind i kurven; tryk herefter armene sammen igen og fastgør de vinklede dele i den tilsvarende udskæring på fæstet.

- Bemærk at fæstet er placeret **indvendig** i friturekurven ikke udenpå.

### **Kapacitet**

Vi anbefaler friturestegning af højst 500 g pomfritter ad gangen. Læs venligst også *Nyttige tips ved friturestegning.*

### Indsætning af friturekurven:

- Tag låget af.
- Sænk friturekurven forsigtigt ned i den varme olie/fedtstoffet.

### Udtagning af friturekurven / afløbsposition:

- Benyt friturekurvens håndtag til at løfte kurven op og sætte den fast i holderen; dette giver olien mulighed for at løbe tilbage i beholderen (se billede I).
- Når den overskydende olie er drænet af, løftes kurven ud og hvis friturestegningen er færdig, lukkes låget.

### Nyttige tips ved friturestegning

Mad, som er friturestegt i olie, er særdeles velsmagende og sund.

Efter nedsækning i den varme olie vil porerne i maden meget hurtigt lukke sig som følge af den høje temperatur, så olien ikke kan trænge ind i maden og saften ikke kan slippe ud.

På den måde bevares proteiner, vitaminer og mineraler m.v. bedre.

### Følgende instruktioner skal overholdes nøje:

1. Overfyld aldrig friturekurven: I så fald vil temperaturen på olien/fedt falde og det vil få fødevarerne til at optage en overflødig mængde olie/fedt.
2. Kvaliteten af olie/fedt, der har været brugt for mange gange, kan ikke forbedres ved at blande den med ny olie/fedt. Den nye olie/fedt ville også blive ødelagt efter kort tids forløb.
3. **For at undgå at olien/fedt skummer og koger over, skal man sørge for at maden er helt tør. Vær især omhyggelig med at optø dybfrosne madvarer helt inden friturestegning. Fugtighed reducerer nemlig levetiden af fritureolie/-fedt.**
4. For at opnå et godt resultat med friturestegning er det meget vigtigt at anvende den rigtige temperatur. Hvis olien/fedt ikke er tilstrækkelig varm, opsuger maden for megen olie/fedt. Det er derfor bedst, at kurven ikke sænkes ned, før forvarmningsperioden er færdig. Hvis olien/fedt er for varm, dannes der for hurtigt en skorpe på maden, mens den ikke bliver gennemstegt indeni.
5. **Dybfrosne eller delvist optøede fødevarer bør nedsænkes et øjeblik i den varme olie/fedt en eller to gange før den egentlige friturestegning.**
6. For at undgå at olien/fedt skummer over, bør friturekurven sænkes langsomt og forsigtigt ned i den varme olie/fedt.

7. Steg ikke for mange ting ad gangen. Madvarerne skal kunne flyde frit uden at røre ved hinanden.
8. Når der anvendes mad overtrukket med frituredej, skal man sørge for at frituredejen sidder godt fast på maden og at overflødig mel er fjernet.
9. Olie/fedt der har været benyttet mange gange før kan let genkendes på at den er mere tyktflydende og mørk i farven, og afgiver en ubehagelig lugt eller har tendens til at skumme.
10. Gammel olie/fedt (eller olie der indeholder bundfald af rester fra tidligere brug) er brændbar og letantændelig. Det er derfor mest hensigtsmæssigt at skifte olien/fedt efter at den har været brugt tre eller fire gange, idet man tager hensyn til at oliens egnethed hovedsageligt afhænger af mængden samt hvilken slags fødevarer der er blevet tilberedt.
11. Olien/fedt kan anvendes længere, hvis olien filtreres efter hver stegning.
12. Olien/fedt kan godt opbevares i frituregryden, hvis den holdes tæt lukket og opbevares på et køligt sted. Sørg imidlertid altid for at frituregryden, der indeholder den varme olie/fedtstoffet, har kølet tilstrækkelig af.

### Ernæringsrigtig friturestegning

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 175°C. En lavere stegetemperatur kombineret med en mindre mængde af fødevarer nedsætter til gengæld dannelsen af sundhedsskadelige stoffer til et minimum.

### Generel rengøring og vedligehold

- Tag altid stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle fuldstændigt ned inden rengøring.
- For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke

nedsænkes i vand.

- Brug ikke slibende eller skræppe rengøringsmidler.
- Inden apparatet tages i brug første gang, skal friturebeholderen og -kurven rengøres omhyggeligt. Indersiden af låget kan rengøres med en letfugtig fnugfri klud. For at undgå at overskydende vand blander sig med olien/fedt, skal alle dele altid aftørres omhyggeligt.
- Når olien skal tømmes ud af friturebeholderen må man vente til olien/fedt er kølet tilstrækkeligt af men stadig er flydende; tag forsigtigt varmeelementet ud og fjern olien/fedt med en opøseske. Når temperaturen er faldet tilstrækkeligt kan man også løfte friturebeholderen ud og hælde olien/fedt op i en varrefast beholder. Olien/fedt kan filtreres ved at blive hældt gennem en varrefast tragt eller friturekurven foret med noget absorberende papir.
- Hæld aldrig olie/fedt ud i køkkenvasken. Når olien er kold kan den bortskaffes sammen med andet køkkenaffald.
- Friturebeholderen udtages inden den rengøres med varmt vand eller i en opvaskemaskine. Sørg for at den aftørres omhyggeligt bagefter.
- Låget kan rengøres med varmt vand og et mildt opvaskemiddel. Tørres omhyggeligt bagefter.
- Efter brug skal friturekurven rengøres med varmt vand og et mildt opvaskemiddel.
- Ydersiden kan rengøres med en fugtig, fnugfri klud.

### Bortskaffelse



Gamle eller defekte apparater må aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, de skal afleveres på den lokale genbrugsstation.

### Garantierklæring

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

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

**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.

**Delar**

1. Grön signallampa
2. Röd signallampa
3. Frityrkorg
4. Säkerhetsspärrens röda återställningsspak
5. Sladdförvaring
6. Sladd med stickpropp
7. Lockets handtag
8. Lock (löstagbart)
9. Värmeelement (löstagbart)
10. Märke för maximifyllning
11. Märke för minimifyllning
12. Frityrbehållare (löstagbar)
13. Korghandtag
14. Temperaturväljare
15. Handtag
16. Hölje

**Viktiga säkerhetsinstruktioner**

- **Frityrgrätan får aldrig hettas upp utan olja/fett.**
- Lämna aldrig grytan utan tillsyn medan den är i användning.
- Kontrollera noga om det märks några defekter innan apparaten används, både på huvudenheten och monterade tillsatser. Om apparaten t ex har tappats på en hård

yta får den inte längre användas. Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.

- Denna apparat bör inte användas av personer (inklusive barn) som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som saknar erfarenhet och kunskap att använda dylika apparater. Dessa personer bör antingen endast använda apparaten under tillsyn av en person som är ansvarig för deras säkerhet eller också få tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning.
- Se till att barn inte leker med apparaten.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- Placera alltid apparaten på värmetåligt underlag som tål stänk och fläckar och med tillräckligt utrymme runt omkring. Ställ inte apparaten under väggskåp eller hängande föremål, direkt intill en vägg eller i ett hörn.
- **Smält inte fett i fast form i en tom frityrgräta:** fettets täcker inte värmeelementet helt och elementet kan därför överhettas så att fett kan antändas vid kontakt.
- Gammal olja/gammalt fett kan antändas vid överhettning. Om detta sker, dra ut stickproppen ur vägguttaget och lägg locket på apparaten för att kväva elden.
- **Håll aldrig vatten på het eller brinnande olja (eller fett).**
- Bär aldrig apparaten när den är het, t.ex. under eller omedelbart efter användning (man kan snubbla). Var ytterst försiktig: het olja/upphettat fett kan orsaka allvarliga brännskador.
- **Varning:** några delar hos apparaten blir heta under användningen och farligt het ånga kan släppas ut från locket.
- Rör inte vid den heta oljan eller det heta fettets med fingrarna.
- Lägg inga plastbestick i den heta oljan/det heta fettets. Håll aldrig het olja/upphettat



fett i plastbehållare.

- Koppla inte frytgrödan till eluttaget utan att frytbehållaren är på sin plats. Du får under inga omständigheter koppla värmeelementet till eluttaget när elementet har avlägsnats ur enheten.
- 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.
- **Stäng alltid av apparaten och dra stickproppen ur vägguttaget efter användningen, samt också**
  - om apparaten skulle uppvisa fel och
  - före rengöring.
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- **Varning:** använd inte apparaten utomhus.
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom i
  - kök på arbetsplatser, kontor och andra kommersiella miljöer,
  - jordbrukssektorn,
  - hotell, motell och andra liknande anläggningar
  - bed-and-breakfast hus.
- För att uppfylla säkerhetsbestämmelser och undvika risker får reparationer av elektriska apparater endast utföras av fackmän, inklusive byte av sladden. Om det krävs reparationer, var vänlig skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar. Adresserna finns i bilagan till denna handbok.

### Termisk säkerhetspärr

Om nivån av olja eller fett skulle underskrida säker nivå, aktiveras den inbyggda termiska säkerhetspärren och värmeelementet stängs av. Om detta händer bör du låta apparaten svalna och därefter tillsätta den mängd olja/fett som krävs. Använd återställningsspaken

inuti utrymmet för sladdförvaring för att återställa säkerhetspärren. Efter återställning går det att använda apparaten igen.

Om säkerhetspärren aktiveras upprepade gånger trots tillräcklig olje-/fettnivå bör apparaten inte längre användas: den måste undersökas av en behörig person innan den används igen.

### Användning

#### Innan första användningen

Innan apparaten används för första gången bör den rengöras enligt instruktionerna i avsnittet *Allmän rengöring och skötsel*.

#### Locket

Använd alltid lockets handtag när du tar av locket eller sätter det på sin plats.

#### Frytbehållaren

Fördjupningen under värmeelementet verkar som avsvagningsplats dit friteringsprocessens restpartiklar samt andra slaggprodukter samlas upp. Cirkulationen av olja/fett gör att temperaturnivån är lägre vid området runt fördjupningen. Denna uppsamlingsprocess gör att oljans/fettets livslängd ökar.

#### – Insättning av frytbehållaren:

Placera frytorkogen i apparaten.

#### – Fyllningsmängd:

Innan uppvärmningen bör olje-/fettnivån vara mellan **minimi**- och **maximi**märkena i frytbehållaren.

**Anm.:** skillnaden mellan minimi- och maximimärket är ca 900 ml.

#### – Typer av olja/fett:

Använd bara ren vegetabilisk olja/fett i fast form till denna frytgröda. Oljan eller fettets kan hettas upp till 220°C och har neutral smak.

Blanda inte olika sorters olja/fett.

#### Olja:

Vi rekommenderar olja som är speciellt avsedd för fritering och som riskfritt

kan upphettas till höga temperaturer. Behållaren rymmer cirka 3 liter. Vänligen notera **maximimärket**.

#### Fett i fast form:

**Smält aldrig fett i fast form i en tom frityrgräta.** Fast fett kan emellertid tillsättas direkt i frityrbehållaren om den redan innehåller flytande fett upp till **minimimärket**.

Om fett i fast form används, behövs ca 3 kg. Fettet bör först delas upp i mindre bitar och smältas i en separat gryta. Se till att fettet blir flytande men inte alltför hett: detta för att undvika brännskador när du håller över det flytande fett till frityrbehållaren. Observera **maximimärket** när du fyller behållaren.

förinställda temperaturen har uppnåtts.

#### **Frityrkorg**

Korgen är avsedd att innehålla det som ska friteras.

Handtaget bör monteras på korgen innan användningen: tryck ihop de båda armarna och för de två vinklade delarna genom det övre stödet inuti korgen; tryck därefter ihop de två armarna igen och sätt de vinklade delarna i motsvarande utskjutande delar i höljet.

- Notera att monteringen är **inuti** korgen och inte utanför den.

#### **Kapacitet**

Vi rekommenderar fritering av max 500 g pommes frites. Vänligen läs avsnittet **Tips för fritering**.

#### Insättning av frityrkorgen:

- Tag av locket.
- Sänk ner korgen försiktigt i den heta oljan/fettet.

#### Borttagning av frityrkorgen/ avrinningsposition:

- Använd korgens handtag då du lyfter upp korgen och placerar den på konsolhyllan; härigenom rinner oljan/fettet tillbaka ner i behållaren (se bild I).
- Så snart den överflödiga oljan runnit av kan du lyfta bort korgen och, om friteringen är klar, stänga locket.

#### **Tips för fritering**

Mat som tillagas i olja blir särskilt smak- och näringsrik.

När maten läggs ner i den heta oljan förseglas den omedelbart tack vare den höga temperaturen. Detta hindrar att fett tränger in i maten eller att saften tränger ut. På det sättet bevaras viktiga proteiner, vitaminer och mineraler osv.

#### **Var vänlig observera följande:**

1. Fyll inte frityrkorgen för mycket: oljans eller fettets temperatur sänks och detta

#### **Löstagbart värmeelement**

Innan du kopplar frityrgrätan till eluttaget bör du ta elsladden ur förvaringsutrymmet och veckla ut den till hel längd; värmeelementet bör du även sätta på plats.

Frityrgrätan är försedd med en säkerhetsanordning som gör att apparaten endast kan användas om värmeelementet och frityrbehållaren är på plats.

#### **Så använder du frityrgrätan**

Innan du sätter stickproppen i ett vägguttag bör du se till att:

- frityrgrätan och värmeelementet har monterats enligt instruktionerna och
- frityrgrätan har fyllts med olja/fett till säker nivå.

När friteringen är klar vrider du temperaturkontrollen till dess lägsta position och drar stickproppen ur vägguttaget.

#### **Temperaturväljare**

Temperaturväljaren används för att välja den önskade temperaturnivån.

#### **Signallampor**

Den röda signallampan lyser medan apparaten värms upp.

Den gröna signallampan tänds då den

- gör att maten absorberar extra mycket fett.
2. Kvaliteten på begagnad olja kan inte fräschas upp om den blandas med färsk olja. Tvärtom skulle den färska oljan också snart bli förstörd. Detsamma gäller även för fett i fast form!
  3. **För att oljan/fettet inte ska skumma över, se till att maten torkats väl. Var speciellt noga med att tina upp djupfryst mat innan den friteras. Fukt minskar frityröljans /fettets hållbarhet.**
  4. För att få bra resultat är rätt temperaturinställning en viktig faktor vid fritering. Om oljan (eller fettet) inte är tillräckligt het kan maten suga upp för mycket olja. Därför är det bäst att inte sätta in korgen förrän uppvärmningen är klar. Om oljan är för het bildas en skorpa alltför snabbt medan den inre delen av maten förblir okokt.
  5. **Djupfryst eller delvis upptinad mat bör sänkas ned ett ögonblick i den heta oljan/det heta fettet ett par gånger före själva friteringen.**
  6. För att undvika att oljan/fettet skummar över, bör frityrkorgen sänkas ner långsamt och försiktigt i den heta oljan/det heta fettet.
  7. Fritera inte för mycket på en gång. Bitarna ska kunna flyta fritt utan att vidröra varandra.
  8. Om frityrsmet används måste den fästa ordentligt på maten. Avlägsna överflödigt mjöl.
  9. Olja (eller fett) som har använts ofta är lätt igenkännlig eftersom den är trögflytande och mörkare i färgen, dess lukt är obehaglig eller också tenderar oljan att skumma.
  10. Gammal olja/gammalt fett (eller olja/fett som innehåller rester av partiklar från tidigare användning) är eldfarliga och antänds lätt. Det är därför bäst att byta oljan (eller fettet) när den har använts tre eller fyra gånger, beakta att dess livslängd främst beror på den typ

av mat som tillagas, samt mängd.

11. Hållbarheten kan förlängas om friteringsoljan filtreras efter varje användningstillfälle.
12. Friteringsoljan/fettet kan förvaras i frityrgrutan om denna hålls stängd och står svalt. Se dock först till att apparaten med dess heta innehåll har svalnat tillräckligt.

### Näringsmedveten fritering

För näringsrik och hälsosam fritering rekommenderar vi en maximal temperaturinställning på 175°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.

### Allmän skötsel och rengöring

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och låt apparaten svalna tillräckligt innan rengöring påbörjas.
- På grund av risken för elektrisk stöt bör apparaten inte rengöras eller doppas i vatten.
- Använd inte slipmedel eller starka rengöringsmedel.
- Innan frityrgrutan används för första gången bör frityrbehållaren och -korgen noggrant rengöras. Lockets insida kan torkas med en lätt fuktad, luddfri trasa. För att förhindra att kvarvarande vatten blandas med oljan/fettet bör du torka alla delar.
- Då du vill avlägsna olja ur frityrbehållaren, bör du först vänta tills oljan/fettet avsvannat tillräckligt men ännu är flytande; tag försiktigt ut värmeelementet och tag bort oljan med en sopslev. När temperaturen sjunkit tillräckligt kan du också försiktigt ta bort behållaren och hälla ut oljan/fettet i en värmebeständig behållare. Oljan (eller fettet) kan filtreras genom att du håller det genom ett absorberande papper i en värmebeständig tratt eller i frityrkorgen.
- Håll inte ut het olja/upphettat fett i

diskhon. När fettet kallnat, kan det läggas i köksavfallet.

- Frityrbehållaren bör tas bort innan du rengör den i varmt vatten eller i diskmaskinen. Se till att torka den torr efter rengöringen.
- Locket kan diskas i varmt vatten och ett mildt diskmedel. Torka locket noga efteråt.
- Rengör frityrkorgen med varmt vatten och ett mildt diskmedel.
- Apparatus utsida kan rengöras med en fuktig, luddfri trasa.

### Bortskaffning



Kasta inte gamla eller söndriga apparater med hushållsavfallet, utan lämna dem till din hemorts återvinningsstation.

### Garanti i Sverige och Finland

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

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

**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 pistorasiaan.

Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä. Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

**Osat**

1. Vihreä merkkivalo
2. Punainen merkkivalo
3. Keittokori
4. Ylikuumentamisosan punainen nollausvipu
5. Liitäntäjohdon säilytyskotelo
6. Liitäntäjohto ja pistoke
7. Kannen kahva
8. Pölykansi (irrotettava)
9. Lämmityselementti (irrotettava)
10. Enimmäistäyttötason merkki
11. Vähimmäistäyttötason merkki
12. Irrotettava keittoallas
13. Korin kahva
14. Lämpötilan säätökytkin
15. Nostokahvat
16. Kotelo

**Tärkeitä turvaohjeita**

- **Älä kuumenna rasvakeitintä ilman öljyä/rasvaa**
- Älä poistu paikalta keittimen toimiessa.
- Ennen käyttöä laite ja mahdolliset lisäosat tulee tarkistaa vaurioiden varalta. Jos laite putoaa kovalle alustalle, sitä ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa vaaratilanteita laitetta käytettäessä.

- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka eivät ole fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti täysin kehittyneitä tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, paitsi jos henkilöiden turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö valvoo tai ohjaa heitä alussa.
- Lapsia on valvottava, jotta estetään, etteivät he leiki laitteella.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalin luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- Pidä laitetta lämmön, roiskeiden ja tahran kestäväällä työalustalla. Älä aseta laitetta seinällä olevan kaapin tai muun riippuvan esineen alle, eikä myöskään aivan seinän viereen tai nurkkaan.
- **Älä sulata kiinteää rasvaa tyhjässä keittimessä.** Lämmityselementti ei tällöin peity kokonaan ja voi ylikuumentua, jolloin rasva saattaa syttyä palamaan.
- Liian moneen kertaan käytetty öljy/rasva saattaa ylikuumentua ja syttyä palamaan. Irrota tällöin pistotulppa pistorasiasta ja tukahduta palava öljy kannella.
- **Älä koskaan kaada vettä kuumaan tai palavaan öljyyn/rasvaan.**
- Älä koskaan kannaa rasvakeitintä sen ollessa kuuma, esim. käytön aikana, tai liian pian käytön jälkeen (saatat kompastua sen kanssa). Äärimmäinen varovaisuus on tarpeen, sillä kuuma öljy/rasva voi aiheuttaa vakavia palovammoja.
- **Turvaohjeita:** Kannen alta tulee kuumaa höyryä ja jotkut laitteen osista saattavat kuumeta käytön aikana.
- Älä koske kuumaan öljyyn/rasvaan.
- Älä upota kuumaan öljyyn/rasvaan muovisia keittiövälineitä äläkä kaada kuumaa öljyä/rasvaa muovastiaan.
- Älä kytke laitetta pistorasiaan ellei keittoallas ole paikoillaan. Älä missään tapauksessa kytke laitteesta irrotettua lämmityselementtiä pistorasiaan.
- Älä anna laitteen tai liitäntäjohdon koskettaa kuumia pintoja tai joutua

kosketuksiin lämmönlähteiden kanssa. Älä jätä liitäntäjohtoa roikkumaan äläkä anna sen koskettaa kuumia osia.

- **Katkaise virta laitteesta aina käytön jälkeen ja irrota pistotulppa pistorasiasta. Tee samoin,**
  - jos laitteessa on toimintahäiriö
  - ennen kuin puhdistat laitteen.
- Kun irrotat pistokkeen pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta vaan tartu aina pistokkeeseen.
- **Turvaohjeita:** Älä käytä laitetta ulkosalla.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Valmistaja ei ole vastuussa mahdollisista vaurioista, jos ne johtuvat laitteen väärinkäytöstä tai käyttöohjeiden laiminlyömisestä.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
  - työpaikkakeittiöt, toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt
  - maatalousalueet
  - hotellit, motellit jne. ja vastaavat yritykset
  - aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- Turvallisuusmääräysten mukaisesti ja vaarojen välttämiseksi sähkölaitteiden korjauksen (mukaan lukien liitäntäjohtojen vaihto) saa suorittaa vain sähköalan ammattilainen. Jos laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä, ota yhteys asiakaspalveluumme.

### **Ylikuumenemissuoja**

Jos öljyn/rasvan määrä on turvallisen tason alapuolella, sisäänrakennettu ylikuumenemissuoja käynnistyy ja lämmityselementti kytkeytyy pois toiminnasta. Jos niin käy, anna laitteen jäähtyä ja lisää sitten tarvittava määrä öljyä/rasvaa. Nollaa ylikuumenemissuoja liitäntäjohtojen säilytyskotelossa olevalla vivulla. Laitetta voi käyttää uudestaan vasta nollauksen jälkeen. Jos ylikuumenemissuoja käynnistyy toistuvasti, vaikka laitteessa on riittävästi

öljyä/rasvaa, laitetta ei saa enää käyttää ennen kuin sähköalan ammattilainen on tarkistanut sen.

### **Käyttö**

#### **Ennen ensimmäistä käyttöä**

Puhdista laite kohdassa *Laitteen puhdistus ja huolto kuvatulla tavalla.*

#### **Kansi**

Nosta kantta aina kahvasta.

#### **Keittoallas**

Lämmityselementin alla oleva syvennys toimii jäähdystilana, jonne paistamisen aikana syntyneet murut ja muut epäpuhtaudet kerääntyvät. Öljyn/rasvan kierto alentaa lämpötilaa syvennyksen ympärillä. Tämä lisää öljyn/rasvan käyttöikää.

#### **– Keittokorin asettaminen:**

Aseta keittokori koteloon.

#### **– Täyttömäärä:**

Altaassa on kaksi täyttömerkkiä:

alempi ”Min”

ylempi ”Max”

Ennen esikuumennusta öljyn/rasvan tason on oltava näiden merkkien välissä

**Huom!** ”Min”- ja ”Max” -merkkien välinen ero on noin 900 ml.

#### **– Käytettävät öljy/rasvatyytit:**

Tässä rasvakeittimessä saa käyttää ainoastaan puhdasta kasviöljyä/kiinteää rasvaa. Sitä voi kuumentaa 220° C:een eikä siinä ole sivumakuja.

Älä käytä eri öljylaatujen/rasvojen sekoituksia.

#### **Öljy:**

On suositeltavaa käyttää uppopaistamiseen tarkoitettuja öljyjä, joita voi turvallisesti kuumentaa korkeisiin lämpötiloihin. Paistotilan enimmäistäyttömäärä (”Max”) on noin 3 litraa.

### Kiinteä rasva:

**Kiinteää rasvaa ei saa sulattaa tyhjässä keittimessä.** Kiinteän rasvan voi lisätä suoraan keittoaltaaseen, jos siinä on jo nestemäistä rasvaa vähimmäistäyttömäärän ("Min") verran. Kiinteää rasvaa tarvitaan noin 3 kg. Rasva paloitellaan ja sulatetaan ensin erillisessä astiassa. Sen tulee olla nestemäistä, mutta ei liian kuumaa, jolloin se voi aiheuttaa palovammojakeittoaltaaseenkaadettaessa. Huomioi enimmäistäyttömäärä ("Max") lisätessäsi rasvaa.

### **Irrotettava lämmityselementti**

Ennen kuin kytket laitteen pistorasiaan, vedä virtajohto kokonaan ulos säilytystilasta ja kiinnitä lämmityselementti laitteeseen.

### **Rasvakeittimen käyttö**

Ennen kuin liität pistokkeen pistorasiaan, varmista, että:

- irrotettava keittoallas ja lämpöelementti on asennettu oikein
- irrotettava keittoallas on täytetty öljyllä/ rasvalla turvalliselle tasolle.

Kun ruoka on valmista, käännä lämpötilan säätönappi alimpaan asentoonsa ja irrota pistoke pistorasiasta.

### **Lämpötilan säätökytkin**

Lämpötilan säätökytkintä käytetään halutun lämpötilan valitsemiseen.

### **Merkkivalot**

Punainen merkkivalo palaa laitteen kuumetessa.

Vihreä merkkivalo syttyy heti, kun esisäädetty lämpötilataso on saavutettu.

### **Keittokori**

Ruoka-aineet keitetään korissa.

Kahva on asennettava koriin ennen käyttöä: paina sen kaksi varrtta yhteen ja liu'uta kaksi kulmikasta osaa ylätuen kautta koriin; paina sitten varret uudestaan yhteen ja työnnä kulmikkaat osat kiinnikkeessä oleviin ulokkeisiin.

- Huomaa, että kiinnike on korin sisäpuolella, ei sen ulkopuolella.

### **Tilavuus**

Suosittelemme kerrallaan kypsennettäväksi korkeintaan 500 g perunoita. Katso myös kohtaa *Hyödyllistä tietoa rasvakeittimestä*.

### Keittokorin asettaminen keittimeen

- Nosta kansi.
- Laske keittokori varovasti kuumaan öljyyn/rasvaan.

### Keittokorin poistaminen/valutusasento:

- Nosta kori kahvasta ja aseta se pidikkeeseen; näin öljy/rasva valuu takaisin altaaseen (katso kuva I).
- Kun ylimääräinen rasva on valunut, nosta kori keittimestä. Jos olet lopettanut keittämisen, sulje pölykansi.

### **Hyödyllistä tietoa rasvakeittimestä**

Öljyssä kypsennetty ruoka on maukasta ja ravitsevaa. Ruoka-aineiden huokokset sulkeutuvat heti kuumassa öljyssä. Näin öljy ei imeydy ruoan sisään ja ruoan oma mehevyys säilyy. Tärkeät valkuaisaineet, vitamiinit ja kivennäisaineet pysyvät tallella.

### **Huomioi seuraava:**

1. Älä laita keittokoria liian täyteen. Öljyn/ rasvan lämpötila laskee ja ruoka imee itseensä liikaa öljyä/rasvaa.
2. Käytetty öljy/rasva ei parane siihen uutta lisäämällä; uusikin öljy/rasva pilaantuu lyhyessä ajassa.
3. **Varmista, että ruoka-aineet ovat täysin kuivia. Näin estät rasvan vaahtoamisen. Pakasteet on sulatettava kokonaan ennen rasvakeittämistä. Kosteus lyhentää rasvan käyttöikä.**
4. Oikeanlämpöinen öljy/rasva vaikuttaa ratkaisevasti keittotulokseen. Jos öljy/ rasva ei ole riittävän kuumaa, sitä imeytyy liikaa ruoka-aineisiin. Siksi kori kannattaa upottaa öljyyn/rasvaan vasta sen kuumennuttua. Jos öljy/rasva on liian kuumaa, ruoka-aineen pinta

- kovettuu liian nopeasti eikä ruoka kypsytä riittävästi sisäpuolelta.
5. Jos ruoka on hyvin kylmää, upota se ensin ensin pari kertaa kuumaan öljyyn/rasvaan ennen varsinaista kypsentämistä.
  6. Laske paistokori hitaasti ja varovasti kuumaan öljyyn/rasvaan, silloin se ei vaahtoa.
  7. Älä kypsennä liikaa kerrallaan. Ruoalla pitää olla korissa tilaa kellua vapaasti ilman että ruoka-aineet koskettavat toisiaan.
  8. Jos kypsennät leivitettyjä ruokia, ravistele irralliset murut ja jauhot hyvin ennen öljyyn upottamista.
  9. Liian monta kertaa käytetty öljy/rasva on helppo tunnistaa siitä, että se on tummaa ja sakeaa sekä epämiellyttävän hajuisia tai vaahtoavaa.
  10. Käytetty öljy/rasva (tai ruoantähteitä sisältävä öljy) on tulenarkaa ja syttyy helposti palamaan. Öljy/rasva suositellaan vaihdettavaksi 3-4 käyttökerran jälkeen. Käyttöikä riippuu ensisijaisesti kypsennettävän ruoan laadusta ja määrästä.
  11. Öljyn/rasvan käyttöikä voi pidentää valuttamalla sen suodattimen läpi jokaisen käyttökerran jälkeen.
  12. Paistoöljyn voi säilyttää rasvakeittimessä, jos keitin pidetään suljettuna ja viileässä. Varmista kuitenkin, että kuumaa öljyä/rasvaa sisältävä laite on jäähtynyt riittävästi.

### Terveellinen paistotapa

Runsaasti tärkkelystä sisältävien ruokien valmistamisessa suositellaan käytettäväksi korkeintaan 175°C lämpötilaa. Matalampi kypsennyslämpötila ja pienempi ruoka-ainemäärä minimoivat terveydelle haitallisten aineiden muodostumisen.

### Laitteen puhdistus ja huolto

- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen sen puhdistamista.

- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdistaa laitetta vedellä. Älä myöskään upota sitä veteen.
- Älä käytä hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita.
  - Ennen ensimmäistä käyttöä puhdistaa keittoallas ja -kori huolellisesti. Puhdistaa kannen sisäosa kostealla, nukkaamattomalla liinalla. Kuivaa huolellisesti (öljyyn/rasvaan ei saa sekoitua lainkaan vettä).
  - Öljy/rasva poistetaan laitteesta haaleana, kun se on vielä nesteistä. Irrota lämmityselementti ja poista öljy/rasva kauhalla. Kun laite on riittävästi jäähtynyt, voit varovasti irrottaa myös keittoaltaan ja kaataa öljyn/rasvan lämmönkestävään astiaan. Öljyn/rasvan voi suodattaa siten, että se kaadetaan imukykyisen paperin läpi.
  - Käytettyä öljyä/rasvaa ei saa kaataa keittiön pesualtaaseen. Anna sen jäähtyä ja hävitä talousjätteiden mukana.
  - Irrota keittoallas ja pese lämpimällä vedellä tai astianpesukoneessa. Kuivaa huolellisesti.
  - Pölykannen voi puhdistaa kuumalla vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa hyvin.
  - Puhdistaa keittokori kuumalla vedellä.
  - Puhdistaa laitteen ulkopinta kostealla nukkaamattomalla liinalla.



### Jätehuolto

Käytöstä poistettavat laitteet tulisi viedä jätteiden hyötykäyttöasemalle.

### Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuitia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle. Tämä takuu ei vaikuta



lakimääräisiin oikeuksiin eikä mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön säätämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH,  
Saksa

Maahantuoja:

Oy Harry Marcell Ab  
PL 63, 01511 VANTAA

Puh (09) 870 87860

Fax (09) 870 87801

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

[asiakaspalvelu@harrymarcell.fi](mailto:asiakaspalvelu@harrymarcell.fi)

### 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 podłączyć 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. Zielona dioda
2. Czerwona dioda
3. Koszyk metalowy do smażenia
4. Czerwony przycisk do ponownego uruchomienia urządzenia (po jego uprzednim automatycznym wyłączeniu)
5. Pojemnik na przewód zasilający
6. Przewód zasilający z wtyczką
7. Uchwyt pokrywy
8. Zdejmowana pokrywa
9. Element grzejny (wyjmowany)
10. Maksymalny poziom wypełnienia
11. Minimalny poziom wypełnienia
12. Wyjmowany pojemnik do smażenia
13. Uchwyt koszyka
14. Regulator temperatury
15. Główne uchwyty
16. Korpus obudowy

### Instrukcja bezpieczeństwa

- **Nie wolno rozgrzewać pustej frytkownicy, bez oleju lub tłuszczu!**
- Nigdy nie należy zostawiać włączonej

frytkownicy bez nadzoru.

- Przed użyciem urządzenia należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie spadło na twardą powierzchnię, nie nadaje się do dalszego użytku, gdyż nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na jego działanie i bezpieczeństwo użytkownika.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (także dzieci) o ograniczonych zdolnościach motorycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby, którym brakuje doświadczenia i stosownej wiedzy, chyba że są one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, która instruuje jak bezpiecznie korzystać z urządzenia.
- Dzieci powinny znajdować się pod stałą opieką, aby nie dopuścić do używania przez nie urządzenia jako zabawki.
- **Uwaga:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
- Frytkownicę należy zawsze umieszczać na podłożu odpornym na wysokie temperatury i plamy gorącego tłuszczu. Wokół pracującego urządzenia pozostawić wystarczająco dużo wolnego miejsca. Nie umieszczać urządzenia pod półkami, szafkami lub innymi wiszącymi elementami, czy też bezpośrednio przy ścianie lub w rogu.
- **Nie należy topić słoniny w kawałkach w pustej frytkownicy.** Aby prawidłowo pracować element grzejny musi być zanurzony w płynnym tłuszczu. W przeciwnym razie może dojść do przegrzania i kawałki tłuszczu mogą się zapalić wchodząc w kontakt z elementem grzejnym.
- Wielokrotnie używany olej/tłuszcz może się samoczynnie zapalić przy przegrzaniu. W takiej sytuacji należy natychmiast wyjąć

wtyczkę z gniazdka, a pojemnik przykryć pokrywą w celu zduszenia płomieni.

**Nie należy próbować gasić płonącego oleju/tłuszczu wodą! Nie wlewać wody do gorącego oleju/tłuszczu!**

- Nie przenosić gorącej frytkownicy, na przykład podczas używania lub bezpośrednio po zakończeniu smażenia (można się potknąć i spowodować wypadek). Zawsze należy postępować ze szczególną ostrożnością: gorący tłuszcz może spowodować poważne obrażenia.
- **Uwaga!** Niektóre elementy urządzenia rozgrzewają się do bardzo wysokich temperatur, a przez pokrywę może wydobywać się gorąca para. Obsługa frytkownicy wymaga więc ostrożności.
- Nie dotykać rozgrzanego oleju.
- Do rozgrzanego oleju/tłuszczu nie wkładać plastikowych sztuczków, ani nie wlewać gorącego tłuszczu do naczyń z tworzywa sztucznego.
- Nie wolno włączać urządzenia bez zbiornika do smażenia. W żadnym wypadku nie wolno podłączać do prądu elementu grzejnego, który jest wyjęty z frytkownicy.
- Urządzenie oraz przewód sieciowy nie mogą stykać się z gorącymi powierzchniami, ani też być poddawane działaniu wysokich temperatur. Przewód zasilający nie powinien zwisać swobodnie i należy uważać aby znajdował się w bezpiecznej odległości od gorących elementów urządzenia.
- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazdka elektrycznego każdorazowo po zakończeniu pracy oraz:**
  - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
  - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nigdy nie należy szarpać za przewód.
- **Uwaga:** Urządzenie nie nadaje się do użytku na wolnym powietrzu.
- Urządzenie nie jest przystosowane do bycia uruchamianym przy użyciu

zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.

- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
  - kuchniach dla pracowników, biurach lub innych miejscach pracy;
  - agroturystyce;
  - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach;
  - pensjonatach.
- Zgodnie z regulaminem bezpieczeństwa i w celu uniknięcia ryzyka, wszelkie naprawy urządzeń elektrycznych muszą być dokonywane przez wykwalifikowany i upoważniony do tego personel. Dotyczy to również wymiany przewodu zasilającego. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z naszych działów obsługi klienta. Odpowiednie adresy znajdują się w karcie gwarancyjnej w języku polskim.

### **Automatyczny, termiczny wyłącznik bezpieczeństwa**

Jeżeli poziom oleju/tłuszczu spadnie poniżej minimalnego dopuszczalnego poziomu, automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa wyłączy element grzejny. W takim przypadku należy odczekać aż urządzenie ostygnie, a następnie dodać odpowiednią ilość oleju/tłuszczu. W celu ponownego ustawienia wyłącznika bezpieczeństwa, nacisnąć przycisk znajdujący się wewnątrz pojemnika na przewód zasilający. Frytkownicę można ponownie włączyć dopiero po ponownym ustawieniu wyłącznika. Jeżeli automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa zadziała wielokrotnie, mimo że w garnku jest wystarczająco oleju/tłuszczu, należy przerwać korzystanie z frytkownicy. Przed ponownym użyciem, zaleca się przegląd całego urządzenia przez wykwalifikowany

personel.

## Instrukcja obsługi

### Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy

Przed pierwszym użyciem urządzenia, należy je oczyścić w sposób opisany w punkcie **Czyszczenie i konserwacja**.

### Pokrywa

Zdejmując lub nakładając pokrywę zawsze należy trzymać ją za uchwyty.

### Wymowony pojemnik do smażenia

Wgłębienie pod elementem grzejmym służy jako przestrzeń chłodząca, w której gromadzą się także pozostałości po smażeniu i inne zanieczyszczenia. Krążenie tłuszczu powoduje obniżanie się temperatury wokół wgłębienia. Proces usuwania zanieczyszczeń przedłuża okres używania oleju/tłuszczu.

#### – Wkładanie pojemnika do smażenia:

Włożyć pojemnik do smażenia do obudowy.

#### – add Poziom wypełnienia tłuszczem:

Przed włączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy poziom oleju/tłuszczu znajduje się pomiędzy znakami **minimalnego** i **maksymalnego** wypełnienia.

**Uwaga!** Różnica między poziomem **minimum** i **maksimum** wynosi około 900 ml.

#### – Rodzaje tłuszczu, z których można korzystać

Do smażenia we frytkownicy należy używać wyłącznie czystego oleju/tłuszczu roślinnego. Olej taki ma neutralny smak i można go rozgrzewać do temperatury 220°C.

Nie należy mieszać różnych olejów.

#### Olej:

Zaleca się używanie oleju przystosowanego do głębokiego smażenia, który można

bezpiecznie rozgrzewać do wysokiej temperatury. Maksymalna ilość oleju w urządzeniu wynosi ok. 3 litry. Nie wolno wypełniać frytkownicy powyżej znaku **maksimum**.

#### Tłuszcz (słonina) w kawałkach:

**Nie należy topić słoniny w kawałkach w pustej frytkownicy.** Tłuszcz w kawałkach można dodawać tylko wtedy, kiedy frytkownica jest już napełniona płynnym tłuszczem do poziomu **minimum**.

Aby wypełnić frytkownicę potrzeba około 3 kg tłuszczu w kawałkach. Należy pokroić go w małe kostki i roztopić w osobnym garnku, tak aby zamienił się w płyn, ale nie za bardzo rozgrzany. W ten sposób można uniknąć ewentualnego oparzenia podczas przelewania tłuszczu do frytkownicy. Wypełniając frytkownicę należy pamiętać o tym, by nie przekroczyć znaku **maksimum**.

### Wymowony element grzejny

Przed podłączeniem frytkownicy do sieci należy całkowicie rozwinąć przewód zasilający, wyjąwszy go z pojemnika, oraz włożyć do urządzenia element grzejny.

Frytkownica wyposażona jest w wyłącznik bezpieczeństwa. Pozwala on na używanie frytkownicy tylko wtedy, kiedy w urządzeniu znajduje się zarówno element grzejny jak i pojemnik do smażenia.

### Uruchamianie frytkownicy

Przed włożeniem wtyczki do kontaktu sprawdzić, czy:

- pojemnik do smażenia i element grzejny włożone są zgodnie z instrukcją, oraz
- czy pojemnik do smażenia wypełniony jest olejem/tłuszczem do odpowiedniego poziomu.

Po zakończeniu smażenia, przekręcić regulator temperatury do pozycji minimalnej i wyjąć wtyczkę z gniazdka.

### Regulator temperatury

Gałką regulatora temperatury wybieramy odpowiednią moc grzania.

## Diody

Czerwona dioda świeci się, kiedy urządzenie się nagrzewa.

Zielona dioda włącza się, kiedy urządzenie osiągnęło już żądaną temperaturę.

## Koszyk do smażenia

Koszyk przeznaczony jest na artykuły żywnościowe do smażenia.

Przed pierwszym użyciem należy przymocować do koszyka uchwyt. W tym celu trzeba przycisnąć do siebie oba ramiona i wsunąć dwie zagięte końcówki do górnego zaczepu w koszyku. Następnie znowu przycisnąć do siebie ramiona i wsunąć końcówki w odpowiednie wypukłości na oprawce.

● **Uwaga:** oprawka znajduje się wewnątrz koszyka, a nie na zewnątrz.

## Objętość

Zalecana maksymalna ilość frytek na jedno smażenie wynosi 500 gramów. Prosimy o zapoznanie się z punktem *Porady praktyczne dotyczące smażenia głębokiego*.

## Wkładanie koszyka do smażenia

- Zdjąć pokrywę.
- Włożyć ostrożnie koszyk do rozgrzanego oleju/tłuszczu.

## Wymywanie koszyka do smażenia oraz odcedzanie:

- Przy pomocy uchwytu zawiesić koszyk na zaczepie; w ten sposób można odcedzić tłuszcz do garnka (patrz rysunek 1).
- Po odcedzeniu tłuszczu, wyjąć koszyk. Na koniec zamknąć pokrywę.

## **Porady praktyczne dotyczące smażenia głębokiego**

Potrawy smażone w oleju są bardzo smaczne i pożywne.

Pory artykułów żywnościowych smażonych w gorącym oleju zamykają się pod wpływem wysokiej temperatury, uniemożliwiając tłuszczowi przedostawanie się do wnętrza. W ten sposób zatrzymywany jest smak i

soki, a żywność zachowuje wszelkie wartości odżywcze, białka, witaminy i minerały.

## **Podczas smażenia należy przestrzegać następujących zasad:**

1. Nadmierne wypełnienie koszyka powoduje obniżanie się temperatury smażenia, co prowadzi do większego wchłaniania tłuszczu przez potrawę.
2. Dodawanie świeżego oleju do starego nie poprawia ani smaku, ani wydajności. Raczej stary olej/tłuszcz zepsuje ten świeży, dodany do garnka.
3. **Aby uniknąć pienienia się oleju/tłuszczu, należy zawsze sprawdzać, czy artykuły żywnościowe przeznaczone do smażenia są całkowicie suche.** Szczególnej uwagi wymagają mrożonki, które przed smażeniem należy całkowicie rozmrozić, bowiem wilgoć zmniejsza wydajność oleju/tłuszczu.
4. Aby osiągnąć pożądaný rezultat, należy smażyć w odpowiednich temperaturach. Jeśli olej/tłuszcz nie jest dostatecznie rozgrzany, artykuły żywnościowe mogą niepotrzebnie wchłaniać go. Dlatego też koszyk należy zanurzyć w oleju/tłuszczu nie wcześniej niż po zakończeniu rozgrzewania. Jeśli olej/tłuszcz jest za gorący, powierzchnia artykułów żywnościowych zarumieni się zbyt szybko, pozostawiając niedogotowany, surowy środek.
5. **Przed rozpoczęciem procesu smażenia, zamrożone lub częściowo zamrożone artykuły żywnościowe można zanurzyć na chwilę, raz lub dwa razy, w gorącym oleju/tłuszczu.**
6. Powolne i jednostajne zanurzanie koszyka w gorącym oleju pozwoli uniknąć pienienia się tłuszczu.
7. Nie należy smażyć zbyt dużej ilości artykułów żywnościowych na raz. Powinny one mieć odpowiednią ilość miejsca by swobodnie pływać w oleju nie stykając się.
8. Przesmażeniu artykułów panierowanych

- należy zwrócić uwagę, aby panierka ściśle do nich przylegała. Resztki mąki lub bułki tartej nie powinny dostawać się do garnka.
- Zużyty olej/tłuszcz można łatwo rozpoznać po gęstej konsystencji, ciemnym kolorze, nieprzyjemnym zapachu i tendencji do pienienia się.
  - Zużyty olej/tłuszcz (lub zanieczyszczony resztkami z wcześniejszych smażeń) jest łatwopalny i niebezpieczny. Dlatego zaleca się wymianę oleju na świeży po każdym trzech lub czterech smażeniach, pamiętając jednak, że wszystko zależy od rodzaju i ilości artykułów użytych do smażenia.
  - Filtrowanie oleju po każdym smażeniu przedłuża jego użyteczność i wydajność.
  - Olej/tłuszcz można przechowywać w garnku, pod warunkiem że jest on przykryty i przechowywany w chłodnym miejscu. Przed odstawieniem garnka należy sprawdzić, czy znajdujący się w nim olej/tłuszcz jest już wystarczająco ostudzony.

### Zdrowe smażenie

Aby smażyć jak najzdrowiej z zachowaniem jak największej ilości wartości odżywczych, proponujemy nie nagrzewać frytkownicy do temperatury wyższej niż 175°C przy smażeniu produktów skrobiowych tzn. o wysokiej zawartości skrobi. Niższa temperatura smażenia w połączeniu mniejszą ilością smażonej żywności na raz redukuje do minimum wytwarzanie się substancji szkodliwych dla zdrowia.

### Konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze poczekać aż urządzenie całkowicie wystygnie.
- Nie zanurzać sprzętu w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
- Do czyszczenia nie należy stosować ostrych roztworów, ani trących środków

czyszczących.

- Przed użyciem frytkownicy po raz pierwszy należy dokładnie umyć pojemnik i koszyk. Wewnętrzną stronę pokrywki można przetrzeć delikatną, wilgotną i gładką ściereczką. Po myciu nie powinny pozostawać resztki wody, które mogłyby się zmieszać później z gorącym tłuszczem. Należy więc wszystkie elementy dokładnie wycierać do sucha.
- Aby usunąć tłuszcz z pojemnika, należy poczekać aż dostatecznie wystygnie, ale nadal będzie miał postać płynną. Należy wtedy ostrożnie wyjąć element grzejny i wylać olej/tłuszcz chochelką. Kiedy urządzenie ostygnie można wyjąć pojemnik na smażenie i przelać olej/tłuszcz do innego żaroodpornego pojemnika. Olej nadaje się do ponownego użycia, pod warunkiem że zostanie przefiltrowany przez papier filtrujący, który albo wkładamy bezpośrednio do koszyka, albo do żaroodpornego lejka.
- Nie należy wylewać zużytego oleju/tłuszczu do zlewu. Kiedy już wystygnie, można go wyrzucić do kosza na śmieci.
- Pojemnik do smażenia można, po wyjęciu, umyć w gorącej wodzie lub zmywarce do naczyń. Przed ponownym włożeniem do frytkownicy, należy upewnić się, że jest zupełnie suchy.
- Pokrywkę można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego płynu. Po umyciu dokładnie osuszyć.
- Koszyk należy po każdym smażeniu umyć w gorącej wodzie z dodatkiem delikatnego płynu do mycia naczyń.
- Zewnętrzną powierzchnię pojemnika do smażenia można czyścić lekko wilgotną, gładką ściereczką.

### Utylizacja



Nie należy wyrzucać starych lub zepsutych urządzeń do domowego kosza na śmieci, lecz oddawać je do specjalnych punktów zbiórki.

## **Gwarancja**

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony przez klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.

Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy ceramiczne, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

### 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 έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.

### Τα μέρη της συσκευής

1. Πράσινη λυχνία ένδειξης
2. Κόκκινη λυχνία ένδειξης
3. Καλάθι τηγανίσματος
4. Κόκκινος μοχλός επαναφοράς αποκοπής ασφάλειας
5. Χώρος περιέλιξης καλωδίου μετά τη χρήση
6. Καλώδιο με πρίζα
7. Λαβή κατακιού
8. Κάλυμμα σκόνης (αφαιρείται)
9. Θερμαντικό στοιχείο (αφαιρείται)
10. Ένδειξη μέγιστης στάθμης
11. Ένδειξη ελάχιστης στάθμης
12. Δοχείο τηγανίσματος που αφαιρείται
13. Λαβή καλάθιού
14. Κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας
15. Κύριες λαβές
16. Περιβλήμα

### Προσοχή: Κανόνες ασφάλειας

- Μην αφήνετε τη φριτέζα να ζεσταθεί χωρίς λάδι/λίπος.
- Μην αφήνετε τη φριτέζα να λειτουργεί

χωρίς επιτήρηση.

- Πριν χρησιμοποιηθεί η συσκευή, θα πρέπει η κύρια μονάδα καθώς και όλα τα εξαρτήματα να ελεγχθούν προσεκτικά για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη και αν η ζημιά δεν φαίνεται μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από οποιοδήποτε άτομο (περιλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομο που δεν έχει πείρα και γνώσεις, εκτός αν επιτρέπει ή αν του έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο το οποίο είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά του.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Τοποθετείτε πάντοτε τη φριτέζα σε επιφάνειες που αντέχουν στη θερμότητα και δεν θα αλλοιωθούν από πιεσιλίσματα ή λεκέδες και σε μέρη όπου υπάρχει αρκετός ελεύθερος χώρος γύρω από τη συσκευή. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από τα ντουλάπια της κουζίνας ή κάτω από κρεμαστά αντικείμενα, ούτε σε άμεση επαφή με τοίχους ή γωνίες.
- **Μη λιώνετε στερεοποιημένο λίπος σε άδεια φριτέζα:** το θερμαντικό στοιχείο δεν θα βυθιστεί πλήρως και ενδέχεται να υπερθερμανθεί, προκαλώντας πιθανώς την ανάφλεξη του λίπους όταν αυτό έρθει σε επαφή με το θερμαντικό στοιχείο.
- Το υπερβολικά χρησιμοποιημένο λάδι/λίπος μπορεί να προκαλέσει ανάφλεξη αν υπερθερμανθεί. Αν συμβεί αυτό, βγάλτε την πρίζα και κλείστε το καπάκι της συσκευής για να καταπνίξετε τις φλόγες.



## **Ποτέ μη ρίχνετε νερό σε καυτό ή φλεγόμενο λάδι/λίπος.**

- Μη μεταφέρετε ποτέ τη φριτέζα όταν είναι καυτή, π.χ. κατά τη διάρκεια της χρήσης ή αμέσως μετά (επειδή υπάρχει πάντα ο κίνδυνος να σκοντάψετε ή να παραπατήσετε). Πρέπει να είστε εξαιρετικά προσεκτικοί. Το καυτό λάδι/λίπος μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.
- **Προσοχή:** Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής μερικά τμήματά της έχουν πολύ υψηλή θερμοκρασία και αναδύεται επικίνδυνος καυτός ατμός από το καπάκι.
- Μην αγγίζετε ποτέ το καυτό λάδι/λίπος με τα δάχτυλά σας.
- Μη βάζετε πλαστικά κουτάλια, πιρούνια ή άλλα σκεύη μέσα στο καυτό λάδι/λίπος. Μην αδειάζετε ποτέ το καυτό λάδι/λίπος σε πλαστικά δοχεία ή σκεύη.
- Μη βάζετε τη συσκευή στην πρίζα χωρίς να είναι τοποθετημένο το δοχείο τηγανίσματος. Σε καμία περίπτωση μη συνδέσετε το θερμαντικό στοιχείο με την τροφοδοσία ρεύματος όταν αυτό έχει αφαιρεθεί από τη μονάδα.
- 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.
- **Φροντίστε πάντοτε να κλείνετε τη συσκευή και να βγάξετε το καλώδιο από την πρίζα μετά τη χρήση και επίσης - σε περίπτωση βλάβης, και - κατά τον καθαρισμό της συσκευής.**
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο όταν θέλετε να βγάλετε τη συσκευή από την πρίζα.
- **Προσοχή:** Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία σε εξωτερικούς χώρους.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη

για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι οδηγίες.

- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα σε:
  - κουζίνες για το προσωπικό, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
  - γεωργικές περιοχές,
  - ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις
  - ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
- Για να τηρείτε τους κανονισμούς ασφάλειας και να αποφεύγετε ενδεχόμενους κινδύνους, φροντίστε οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών και η αντικατάσταση του καλωδίου να γίνονται από ειδικευμένους τεχνικούς. Σε περίπτωση επισκευής, στείλτε τη συσκευή σε ένα από τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών μας. Θα βρείτε τις διευθύνσεις στο παράρτημα του εγχειριδίου.

## **Θερμική αποκοπή ασφάλειας**

Αν η στάθμη λαδιού/λίπους μειωθεί κάτω από τη στάθμη ασφαλούς λειτουργίας, η ενσωματωμένη θερμική αποκοπή ασφάλειας θα ενεργοποιηθεί και το θερμαντικό στοιχείο θα απενεργοποιηθεί. Αν συμβεί αυτό, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και στη συνέχεια, προσθέστε την απαιτούμενη ποσότητα λαδιού/λίπους. Χρησιμοποιείστε το μοχλό επαναφοράς, ο οποίος βρίσκεται στο εσωτερικό του χώρου αποθήκευσης του ηλεκτρικού καλωδίου, για να επαναφέρετε την αποκοπή ασφάλειας. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ξανά μόνο μετά από επαναφορά.

Αν η αποκοπή ασφάλειας ενεργοποιείται επανειλημμένως παρά την επαρκή ποσότητα λαδιού/λίπους, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί η συσκευή. Πρέπει να ελεγχθεί από ένα αρμόδιο άτομο πριν χρησιμοποιηθεί ξανά.

## Λειτουργία

### Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

Πριν χρησιμοποιηθεί η συσκευή για πρώτη φορά, πρέπει να καθαριστεί σύμφωνα με τις οδηγίες της παραγράφου **Γενική φροντίδα και καθαρισμός**.

### Καπάκι

Να χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβή καπακιού όταν βγάζετε ή τοποθετείτε ξανά το καπάκι.

### Δοχείο τηγάνισματος

Το κοίλωμα που βρίσκεται κάτω από το θερμαντικό στοιχείο δρα ως περιοχή ψύξης όπου συλλέγονται τα υπολείμματα που προκύπτουν από το τηγάνισμα, καθώς και άλλες ακαθαρσίες. Η κυκλοφορία του λαδιού/λίπους έχει ως αποτέλεσμα μια χαμηλότερη θερμοκρασία στην περιοχή του κοιλώματος. Η συλλογή αυτή αυξάνει τη διάρκεια ζωής του λαδιού/λίπους τηγάνισματος.

- **Τοποθέτηση του δοχείου τηγάνισματος:**  
Τοποθετήστε το δοχείο τηγάνισματος στο περίβλημα.
- **Ποσότητα γεμίματος:**  
Πριν τη θέρμανση, η στάθμη λαδιού/λίπους πρέπει να βρίσκεται μεταξύ των ενδείξεων **ελάχιστης** και **μέγιστης** στάθμης μέσα στο δοχείο τηγάνισματος.  
**Σημείωση:** Η διαφορά μεταξύ των ενδείξεων **ελάχιστης** και **μέγιστης** στάθμης είναι περίπου 900ml.

### - Είδη λαδιού/λίπους για χρήση:

Σε αυτή τη φριτέζα πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο αγνό φυτικό λάδι/στερεοποιημένο λίπος. Μπορεί να θερμανθεί μέχρι 220 βαθμούς Κελσίου και έχει ουδέτερη γεύση. Μην αναμιγνύετε διαφορετικά είδη λαδιού/λίπους.

### Λάδι:

Συνιστάται η χρήση λαδιού που

προορίζεται ειδικά για τηγάνισμα σε φριτέζα, το οποίο μπορεί να θερμανθεί με ασφάλεια σε υψηλές θερμοκρασίες. Η ανώτατη χωρητικότητα του δοχείου είναι περίπου 3 λίτρα.

Παρακαλούμε μην υπερβείτε την ένδειξη **μέγιστης** στάθμης.

### Στερεοποιημένο λίπος:

**Ποτέ μη λιώνετε το στερεοποιημένο λίπος σε άδεια φριτέζα.** Μπορείτε, όμως, να προθεσέτε στερεοποιημένο λίπος κατευθείαν στο δοχείο τηγάνισματος, αν αυτό ήδη περιέχει υγρό λίπος έως την ένδειξη **ελάχιστης** στάθμης.

Όταν χρησιμοποιείτε στερεοποιημένο λίπος, απαιτούνται 3 περίπου κιλά. Αρχικά, θα πρέπει να κόψετε το λίπος σε μικρότερα κομμάτια και να το λιώσετε σε μια ξεχωριστή κατσαρόλα, εξασφαλίζοντας ότι έχει υγροποιηθεί αλλά δεν έχει υπερθερμανθεί. Αυτό γίνεται για να μειωθεί ο κίνδυνος πρόκλησης εγκυμμάτων όταν ρίξετε το λίπος στο δοχείο τηγάνισματος. Παρακαλούμε, να μην υπερβείτε την ένδειξη **μέγιστης** στάθμης.

### Θερμαντικό στοιχείο που αφαιρείται

Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα, θα πρέπει να ξετυλίξετε εντελώς το καλώδιο από το χώρο αποθήκευσής του και να τοποθετήσετε το θερμαντικό στοιχείο.

Η φριτέζα είναι εξοπλισμένη με ένα διακόπτη ασφάλειας, έτσι ώστε η συσκευή να λειτουργεί μόνο όταν είναι τοποθετημένα το θερμαντικό στοιχείο και το δοχείο τηγάνισματος.

### Χρήση της φριτέζας

Πριν βάλετε το φινις του ηλεκτρικού καλωδίου στην πρίζα, φροντίστε:

- το δοχείο τηγάνισματος και το θερμαντικό στοιχείο να έχουν προσαρμοστεί σύμφωνα με τις οδηγίες, και
  - να έχετε γεμίσει το δοχείο τηγάνισματος με λάδι/λίπος έως μια ασφαλή στάθμη.
- Μόλις ολοκληρωθεί το τηγάνισμα, θέστε το κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας στη

χαμηλότερη θέση του και βγάλτε το φιντ του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα.

### **Κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας**

Η ρύθμιση της θερμοκρασίας χρησιμοποιείται για να επιλεγεί το επιθυμητό επίπεδο θερμοκρασίας.

### **Λυχνίες ένδειξης**

Η κόκκινη λυχνία ένδειξης είναι αναμμένη ενώ η συσκευή θερμαίνεται.

Η πράσινη λυχνία ένδειξης ανάβει μόλις επιτευχθεί το προκαθορισμένο επίπεδο θερμοκρασίας.

### **Καλάθι τηγανίσματος**

Το καλάθι προορίζεται για την τοποθέτηση των τροφίμων που θα τηγανιστούν.

Η λαβή πρέπει να προσαρμοστεί στο καλάθι πριν από τη χρήση: Πιέστε μαζί τους δύο βραχιόνες και σύρετε τα δύο γωνιωτά κομμάτια μέσα από την άνω στήριξη μέσα στο καλάθι. Μετά, πιέστε ξανά τους δύο βραχιόνες μαζί και εισάγετε τα γωνιωτά κομμάτια μέσα στις αντίστοιχες προεξοχές στη στερέωση.

- Να γνωρίζετε ότι η στερέωση βρίσκεται στο **εσωτερικό** του καλαθιού και όχι έξω από αυτό.

### **Χωρητικότητα**

Συνιστούμε έως 500 γρ. τηγανιτών πατατών για τη φριτέζα. Ανατρέξτε στην παράγραφο *Χρήσιμες συμβουλές για τηγάνισμα στη φριτέζα*.

### Τοποθέτηση του καλαθιού τηγανίσματος:

- Βγάλτε το καπάκι.
- Χαμηλώστε προσεκτικά το καλάθι στο καυτό λάδι/λίπος.

### Αφαίρεση του καλαθιού τηγανίσματος/θέση αποστράγγισης:

- Χρησιμοποιήστε τη λαβή καλαθιού για να ανυψώσετε το καλάθι και να το τοποθετήσετε στο βραχίονα συγκράτησης. Έτσι θα αποστραγγιστεί το λάδι/λίπος στο δοχείο (βλ. Εικόνα I).

- Μόλις αποστραγγιστεί το πλεονάζον λάδι, βγάλτε το καλάθι και, αν το τηγάνισμα έχει ολοκληρωθεί, κλείστε το καπάκι.

### **Χρήσιμες συμβουλές για τηγάνισμα στη φριτέζα**

Το φαγητό που μαγειρεύεται με λάδι είναι ιδιαίτερα νόστιμο και θρεπτικό.

Όταν οι ωμές τροφές τοποθετούνται στο καυτό λάδι, οι πόροι τους κλείνουν αμέσως λόγω της υψηλής θερμοκρασίας, και έτσι δεν διεισδύουν τα λίπη ούτε διαφεύγουν οι χυμοί τους.

Με τον τρόπο αυτό διατηρούνται οι βασικές πρωτεΐνες, βιταμίνες, τα μεταλλικά άλατα, κλπ.

### **Παρακαλούμε τηρήστε τα ακόλουθα:**

1. Μη γεμίσετε υπερβολικά το καλάθι τηγανίσματος. Η θερμοκρασία του λαδιού/λίπους θα μειωθεί και έτσι το φαγητό θα απορροφήσει υπερβολική ποσότητα λαδιού/λίπους.
2. Η ποιότητα του υπερβολικά χρησιμοποιημένου λαδιού/λίπους δεν βελτιώνεται αν το αναμίξετε με φρέσκο λάδι/λίπος. Σε σύντομο χρονικό διάστημα και το φρέσκο λάδι/λίπος θα χάσει τις θρεπτικές του ουσίες.
3. **Για να μην αφρίζει και υπερχειλίζει το λάδι/λίπος, φροντίστε τα τρόφιμα που θα τηγανίσετε να είναι εντελώς στεγνά. Επίσης, πριν το τηγάνισμα, φροντίστε να έχουν ξεπαγώσει εντελώς όλα τα τρόφιμα που ήταν στην κατάψυξη. Η υγρασία μειώνει τη διάρκεια ζωής του λαδιού/λίπους.**
4. Για να έχετε καλά αποτελέσματα, η σωστή ρύθμιση της θερμοκρασίας παίζει σημαντικό ρόλο όταν τηγανίζετε στη φριτέζα. Αν το λάδι/λίπος δεν έχει φτάσει στη θερμοκρασία που χρειάζεται, το φαγητό μπορεί να απορροφήσει πολύ λάδι/λίπος. Για αυτό, είναι καλύτερα να τοποθετείτε το καλάθι του τηγανίσματος μόνο αφού έχει ολοκληρωθεί η περίοδος της θέρμανσης. Αν το λάδι/λίπος είναι υπερβολικά καυτό, το φαγητό θα

- αποκτήσει μια κρούστα απ' έξω και μέσα θα μείνει ωμό.
5. Τα κατεψυγμένα ή τα μερικών κατεψυγμένα τρόφιμα πρέπει να βυθίζονται λίγες φορές στο καυτό λάδι/λίπος πριν το κανονικό τηγάνισμα.
  6. Για να αποφευχθεί το άφρισμα του λαδιού/λίπους, θα πρέπει να χαμηλώσετε αργά και προσεκτικά το καλάθι τηγανίσματος στο καυτό λάδι/λίπος.
  7. Μην τηγανίζετε μεγάλες ποσότητες σε μια παρτίδα. Τα κομμάτια του φαγητού πρέπει να πλέουν ελεύθερα στο λάδι/λίπος χωρίς να ακουμπούν μεταξύ τους.
  8. Όταν χρησιμοποιείτε παναρισμένα τρόφιμα, να ββαιώνεστε ότι το πανέ έχει κολλήσει καλά πάνω στην τροφή και ότι όλο το περιττό αλεύρι έχει φύγει.
  9. Μπορείτε να αναγνωρίσετε εύκολα το λάδι/λίπος που έχει χρησιμοποιηθεί πολλές φορές επειδή είναι ιξώδες, έχει πιο σκούρο χρώμα, αναδίδει μια δυσάρεστη οσμή και τείνει να αφρίζει.
  10. Το παλιό λάδι/λίπος (ή το λάδι/λίπος που περιέχει υπολείμματα από προηγούμενη χρήση) είναι εύφλεκτο και τείνει να αναφλέγεται εύκολα. Επομένως, η καλύτερη τακτική είναι να αλλάζετε το λάδι/λίπος αφού έχει χρησιμοποιηθεί τρεις ή τέσσερις φορές, έχοντας υπόψη σας ότι η διάρκεια της χρήσης του εξαρτάται κυρίως από την ποιότητα των τροφίμων που τηγανίζετε.
  11. Η διάρκεια ζωής του λαδιού/λίπους μπορεί να παραταθεί όταν το λάδι/λίπος φιλτράρεται μετά από κάθε χρήση.
  12. Το λάδι/λίπος που έχει χρησιμοποιηθεί μπορεί να μένει μέσα στη φριτέζα αν η συσκευή διατηρείται κλειστή και φυλάσσεται σε δροσερό μέρος. Ωστόσο, ββαιωθείτε ότι η συσκευή που περιέχει το καυτό λάδι/λίπος έχει ψυχθεί επαρκώς.

## **Σωστή διατροφή και τηγάνισμα στη φριτέζα**

Για θρεπτικό, υγιές τηγάνισμα στη φριτέζα, συνιστάται η χρήση θερμοκρασίας που δεν υπερβαίνει τους 175°C όταν τηγανίζετε στη φριτέζα αμυλώδη τρόφιμα, δηλ., τρόφιμα με περιεχόμενο αμύλου υψηλότερο από το μέσο όρο. Μια μειωμένη θερμοκρασία τηγανίσματος, συνδυασμένη με μια εξίσου μειωμένη ποσότητα τροφίμων, περιορίζει στο ελάχιστο το σχηματισμό ουσιών βλαβερών για την υγεία.

## **Γενική φροντίδα και καθαρισμός**

- Φροντίζετε να βγάξετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα και να την αφήνετε να κρύνει επαρκώς πριν τον καθαρισμό.
- Για την αποφυγή ηλεκτροπληξίας, μη χρησιμοποιείτε ποτέ νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή στο νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικές ουσίες ή ισχυρά απορρυπαντικά διαλύματα.
  - Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, θα πρέπει να καθαρίσετε καλά το δοχείο και το καλάθι τηγανίσματος. Το εσωτερικό τμήμα του καπακιού μπορεί να καθαριστεί με ένα ελαφρώς βρεγμένο πανί χωρίς χνούδι. Για να αποφύγετε την ανάμιξη νερού με το λάδι/λίπος, ββαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν στεγνώσει καλά.
  - Για να αφαιρέσετε το λάδι από το δοχείο τηγανίσματος, περιμένετε έως ότου το λάδι/λίπος κρύνσει αρκετά, αλλά να είναι ακόμη υγρό. Αφαιρέστε προσεκτικά το θερμαντικό στοιχείο και το λάδι/λίπος με μια κουτάλα. Μόλις η θερμοκρασία μειωθεί αρκετά, μπορείτε επίσης να βγάλετε το δοχείο τηγανίσματος προσεκτικά και να ρίξετε το λάδι/λίπος σε ένα πυρίμαχο δοχείο. Το λάδι/λίπος μπορεί να φιλτραριστεί περνώντας το μέσα από απορροφητικό χαρτί που έχει τοποθετηθεί σε ένα πυρίμαχο χωνί ή στο καλάθι τηγανίσματος.
  - Μη ρίχνετε το λάδι/λίπος τηγανίσματος στο νεροχύτη της κουζίνας. Όταν κρύνσει, μπορεί να απορριφθεί μαζί με τα

υπόλοιπα οικιακά απορρίμματα.

- Το δοχείο τηγανίσματος θα πρέπει να αφαιρεθεί πριν το καθαρίσετε με ζεστό νερό ή στο πλυντήριο πιάτων. Στη συνέχεια, βεβαιωθείτε ότι έχει στεγνώσει καλά.
- Μπορείτε να καθαρίσετε το κάλυμμα με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό. Κατόπιν, στεγνώστε καλά.
- Το καλάθι του τηγανίσματος θα πρέπει να καθαρίζεται μετά τη χρήση με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό.
- Το εξωτερικό περίβλημα της συσκευής μπορεί να καθαριστεί με ένα ελαφρά βρεγμένο πανί χωρίς χνούδι.

### Απόρριψη



Μην απορρίπτετε τις παλιές ή ελαττωματικές συσκευές μαζί με τα οικιακά απορρίμματά σας. Να τις απορρίπτετε μόνο μέσω δημόσιων σημείων συλλογής.

### Εγγύηση

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

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

**Уважаемый покупатель!**

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

**Включение в сеть**

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

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

**Устройство**

1. Зеленая индикаторная лампочка
2. Красная индикаторная лампочка
3. Жарочная корзина
4. Красный рычажок для приведения термовыключателя в исходное положение
5. Отделение для шнура питания
6. Шнур питания с вилкой
7. Ручка крышки
8. Крышка для защиты от пыли (съёмная)
9. Нагревательный элемент (съёмный)
10. Отметка максимального уровня
11. Отметка минимального уровня
12. Чаша для масла (съёмная)
13. Ручка корзины
14. Ручка регулятора температуры
15. Основные ручки
16. Корпус

**Важные указания по технике безопасности**

- Не допускайте нагрева фритюрницы

**без масла (жира) в съёмной чаше.**

- Не оставляйте фритюрницу без присмотра.
- Перед включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность, его не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- Этот прибор не предназначен для использования без присмотра лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, пока лицо, отвечающее за их безопасность, не обучит их обращению с данным прибором.
- Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с прибором.
- **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они представляют опасность удушья!
- Фритюрница должна стоять на теплостойкой, не боящейся воды поверхности. К ней должен быть обеспечен свободный доступ. Ее нельзя устанавливать под настенными шкафами, висячими предметами, вплотную к стене или в углу.
- **Не растапливайте твердый жир в пустой фритюрнице:** нагревательный элемент будет погружен в жир неполностью и поэтому может перегреться, что может вызвать воспламенение жира при соприкосновении с ним.
- При многократном использовании масла (жира) оно может воспламениться от перегрева. Если это

проойдет, выньте вилку из розетки и накройте фритюрницу крышкой, чтобы погасить пламя.

**Никогда не лейте воду на горячее или горящее масло (жир).**

- Никогда не переносите фритюрницу в горячем состоянии: например, когда она включена или сразу же после применения (из-за риска споткнуться). Будьте очень осторожны: горячее масло (жир) может вызвать серьезный ожог.
- **Осторожно!** При работе некоторые части прибора сильно нагреваются, а из под крышки может вырываться горячий пар.
- Не прикасайтесь к горячему маслу (жиру).
- Не опускайте столовые приборы из пластмассы в горячее масло (жир). Не наливайте горячее масло (жир) в пластмассовые емкости.
- Не включайте прибор в сеть без установленной чаши для масла. Ни при каких обстоятельствах не включайте снятый с прибора нагревательный элемент в сеть.
- Не допускайте прикосновения прибора или шнура питания к горячим поверхностям или источникам тепла. Следите за тем, чтобы шнур питания не провисал и чтобы он находился на достаточном удалении от нагревающихся частей электроприбора.
- **После применения обязательно выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки, а также:**
  - при любой неполадке и
  - во время чистки.
- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за провод, а только за вилку.
- **Внимание!** Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного

управления не допускается.

- Фирма не несёт ответственности за повреждения, произошедшие вследствие неправильного использования или несоблюдения положений данного руководства.
- Этот прибор предназначен для домашнего или подобного применения, как, например:
  - в кухнях для персонала, в офисах или в других коммерческих помещениях;
  - в сельской местности;
  - в отелях, мотелях и т. д. и в других подобных заведениях;
  - в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.
- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и для исключения возможного травматизма ремонт электроприборов, включая и замену шнура питания, должен производиться квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, отправьте, пожалуйста, прибор в одну из служб послепродажного обслуживания, адреса которых указаны в приложении к данному руководству.

### **Автоматический термовыключатель**

Когда уровень масла (жира) окажется ниже безопасного уровня для работы прибора, сработает встроенный автоматический термовыключатель и нагревательный элемент будет отключен. Если это произойдет, остудите прибор в течение достаточного времени, после чего добавьте масла (жира) до требуемого уровня. Чтобы привести термовыключатель в исходное положение, используйте соответствующий рычажок в отделении для шнура питания. Включать прибор вновь можно только после приведения термовыключателя в исходное положение.

Если автоматический термовыключатель будет срабатывать снова и снова, несмотря на достаточный уровень масла (жира) в чаше, выключите прибор, так как его не

следует больше использовать; прежде чем возобновить использование прибора, его обязательно должен проверить квалифицированный специалист.

## Применение

### Перед первым применением

Перед применением прибора в первый раз, следует очистить его, как указано в Разделе *Общий уход и чистка*.

### Крышка

Если вам нужно снять или опять закрыть крышку, держите ее только за ручку.

### Чаша для масла

Выемка под нагревательным элементом является своего рода зоной охлаждения, где собираются частички, образующиеся при жарке, а также другие примеси. Циркуляция масла (жира) приводит к понижению температуры вокруг выемки. Такой порядок собирания примесей обеспечивает увеличение срока пригодности масла (жира) для жарки.

#### – Установка чаши для масла

Поместите чашу для масла в корпус прибора.

#### – Объем заливаемого масла

Перед разогревом уровень масла (жира) должен находиться между отметками **минимального** и **максимального** уровней в чаше для масла.

**Примечание.** Разница между отметками **минимального** и **максимального** уровней составляет примерно 900 мл.

#### – Рекомендуются типы масла (жира)

Используйте во фритюрнице только чистое растительное масло (твердый жир). Такое масло можно нагревать до температуры 220 °C и по вкусу оно нейтрально.

Нельзя смешивать масло (жир) разных

типов.

### Масло

Мы рекомендуем применять масло, специально предназначенное для жарки во фритюрнице. Такое масло можно безопасно нагревать до высоких температур. Максимальная вместимость чаши - приблизительно 3 л. Не превышайте, пожалуйста, отметку **максимального** уровня.

### Твердый жир

**Никогда не растапливайте твердый жир в пустой фритюрнице.** Однако твердый жир можно положить непосредственно в чашу для масла, если в ней уже есть жидкий жир, доходящий до отметки **минимального** уровня.

При применении твердого жира его требуется примерно 3 кг. Сначала жир нужно нарезать мелкими кусками и растопить в отдельной посуде, следя за тем, чтобы он дошел только до жидкого состояния, не перегревая его. Это требуется для того, чтобы не обжечься, когда вы будете его заливать в чашу для масла. Не превышайте, пожалуйста, отметку **максимального** уровня.

### **Съемный нагревательный элемент**

Перед включением прибора в сеть следует вытянуть на всю длину шнур питания из его отделения и установить нагревательный элемент.

Фритюрница снабжена защитным выключателем, поэтому ее можно включить только в том случае, если установлены нагревательный элемент и чаша для масла.

### **Использование фритюрницы**

Прежде чем вставить вилку в розетку, убедитесь, что:

- чаша для масла и нагревательный элемент установлены правильно;
- чаша наполнена маслом (жиром) до



безопасного уровня.

После завершения жарки снова приведите ручку регулятора температуры в крайнее нижнее положение и выньте вилку из розетки.

### **Ручка регулятора температуры**

Регулятор температуры применяется для выбора нужного температурного режима.

### **Индикаторные лампочки**

Красная индикаторная лампочка горит во время нагревания прибора.

Зеленая индикаторная лампочка загорается после достижения заданной температуры.

### **Жарочная корзина**

В нее вы кладете продукты, которые собираетесь пожарить.

Перед использованием фритюрницы присоедините к жарочной корзине ручку: для этого сведите оба элемента ручки вместе и просуньте в корзину две угловых детали через верхний кронштейн; затем снова сведите вместе оба элемента и установите угловые детали на соответствующие выступы держателя.

● Обратите внимание на то, что держатель находится **внутри** жарочной корзины, а не снаружи.

### **Вместимость**

Мы рекомендуем не засыпать во фритюрницу более 500 г продуктов. Обратитесь, пожалуйста, к разделу «*Полезные советы для жарки во фритюрнице*».

### Установка жарочной корзины

- Снимите крышку.
- Опустите жарочную корзину в горячее масло (жир).

### Извлечение жарочной корзины / установка в положение для слива масла (жира)

- Извлеките корзину за ручку из масла

(жира) и поместите ее на держатель на краю чаши; в таком положении масло (жир) начнет стекать обратно в чашу для масла (см. илл.).

- Как только избыток масла стечет, извлеките жарочную корзину и, если жарка закончена, закройте крышку.

### **Полезные советы по жарке во фритюрнице**

Жареная в масле пища очень вкусна и питательна.

Когда продукт опускают в горячее масло, его поры сразу же плотно закрываются под действием высокой температуры, предотвращая тем самым проникновение масла в продукт или потерю сока. Это обеспечивает сохранность в пище протеинов, витаминов, минеральных солей и т.д.

### **Обратите, пожалуйста, внимание на следующее:**

1. Не переполняйте жарочную корзину: иначе температура масла (жира) понизится, что приведет к тому, что пища впитает избыточное количество масла (жира).
2. После многократного использования масла (жира) его качество нельзя улучшить, перемешивая со свежим маслом (жиром), так как в этом случае свежее масло (жир) также очень скоро станет непригодно для жарки.
3. **Чтобы предотвратить вспенивание масла (жира), тщательно просушите продукты перед жаркой. Обратите особое внимание на размораживание продуктов глубокой заморозки перед жаркой. Влажность уменьшает срок пригодности масла (жира).**
4. Выбор правильной температуры для жарки пищи во фритюрнице является решающим фактором для получения хороших результатов. Если масло (жир) не достаточно горячо, продукт

может впитать слишком много масла (жира). Поэтому лучше опустить корзину в масло (жир) только после завершения разогрева. Если масло (жир) слишком горячее, корочка образуется слишком быстро, и пища полностью не прожарится.

5. **Замороженный или частично замороженный продукт рекомендуется кратковременно опустить в горячее масло (жир) до начала процесса жарки.**
6. Чтобы предотвратить вспенивание масла (жира), опускайте жарочную корзину в горячий масло (жир) медленно и осторожно.
7. Не жарьте одновременно слишком много продуктов. Отдельные куски должны свободно “плавать” в масле (жире), не касаясь друг друга.
8. При жарке продукта в тесте, убедитесь, что тесто плотно обволокло продукт и уберите лишнюю муку.
9. Масло (жир), которое уже неоднократно использовалось, легко узнать, так как оно становится вязким и более темным, издает неприятный запах или начинает пениться.
10. Старое масло (жир) (или масло, содержащее осадок от предыдущего применения) становится легко воспламеняющимся и имеет тенденцию к возгоранию. Поэтому очень желательно заменять масло (жир) после трех- или четырехкратного применения, памятуя о том, что срок его пригодности зависит в основном от типа и количества приготавливаемой пищи.
11. Срок пригодности масла (жира) можно продлить посредством его фильтрации после каждого применения.
12. Можно оставить масло (жир) во фритюрнице, если она плотно закрыта и хранится в холодном месте. Однако

при этом следует удостовериться, что прибор, в котором осталось горячее масло, достаточно остыл.

### **Жарка во фритюре с сохранением питательной ценности продукта**

Чтобы пища, жареная во фритюре, была питательной и здоровой, мы рекомендуем устанавливать температуру не выше 175 °С для жарки крахмалистой пищи, то есть пищи с содержанием крахмала выше среднего. Пониженная температура жарки в сочетании с соответственно уменьшенным объемом приготавливаемой пищи снижает до минимума образование веществ, вредных для здоровья.

### **Общее обслуживание и чистка**

- Обязательно выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте устройство водой и не погружайте его в воду.
- Не применяйте абразивных веществ или сильнодействующих очищающих растворов.
- Перед применением прибора в первый раз, следует тщательно промыть чашу для масла и жарочную корзину. С внутренней стороны крышку можно протереть слегка увлажненной безворсовой тканью. Чтобы остающаяся влага не перемешивалась с маслом (жиром), нужно тщательно просушить все части прибора.
- Чтобы удалить масло из чаши, подождите, пока масло (жир) достаточно остынет, но еще не затвердеет; осторожно извлеките нагревательный элемент и удалите масло (жир) половником для супа. Когда устройство достаточно остынет, можно также осторожно снять чашу и вылить масло (жир) в теплостойкую емкость. Масло (жир) можно отфильтровать через впитывающую бумагу, помещенную в теплостойкую

воронку или непосредственно в жарочную корзину.

- Не выливайте использованное масло (жир) в кухонную раковину. После того, как оно остынет, его можно будет выбросить вместе с бытовым мусором.
- Снимите чашу для масла и вымойте ее в теплой воде или в посудомоечной машине. Потом проверьте, чтобы она хорошо высохла.
- Крышку можно мыть в горячей воде с применением мягкого моющего средства, после чего тщательно просушить.
- Жарочную корзину можно мыть в горячей воде с применением мягкого моющего средства.
- Снаружи корпус прибора можно протереть влажной безворсовой тканью.

указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

#### Утилизация



Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором. Отнесите их на пункты для сбора специального мусора.

#### Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы „Severin“ - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в

## **Kundendienstzentralen**

### **Service Centres**

**Centrales service-après-vente**

**Oficinas centrales del servicio**

**Centros de servicio**

**Centrale del servizio clienti**

**Service-centrales**

**Centrale serviceafdelinger**

**Centrale kundtjänstplatser**

**Keskushuollot**

**Servisné stredisko**

**Centrala obsługi klientów**

**Szerviz**

**Κεντρικό σέρβις**

SEVERIN Service

Am Brühl 27

59846 Sundern

Telefon (02933) 982-460

Telefax (02933) 982-480

service@severin.de

## **Kundendienst Ausland**

### **Belgique**

Dancel N.V.

Bavikhoofsestraat 72

8520 Kuurne

Tel.: 056/71 54 51

Fax: 056/70 04 49

### **Bosnia i Hercegovina**

Malisic MP d.o.o

Tromeda Medugorje bb

88260 Čitluk

Tel.: + 387 36 650 446

Fax: + 387 36 651 062

### **Bulgaria**

Noviz AG

Khan Kubrat 1 Str.

BG-4000 Plovdiv

Tel.: + 359 32 275 617, 275 614

e-mail: sales@noviz.com

### **Czech Republic**

ARGO spol. s r.o.

Zihobce 137

CZ 342 01 Sušice

Tel.: + 376 597 197

Fax: + 376 597 197

http://argo.zihobce.cz

argo@zihobce.cz

### **Croatia**

TD Medimurka d.d.

Trg. Republike 6

HR-40000 Cakovec

Croatia

Tel: +385-40 328 650

Fax: + 385 40 328 134

e-mail: marija.s@medjimurka.hr

### **Cyprus**

G.L.G. Trading

4-6, Oidipodos Street

Larnaca, Cyprus

Tel.: 024/633133

Fax: 024/635992

### **Denmark**

Scandia Serviceteknik A/S

Hedeager 5

2605 Brøndby

Tel.: 45-43202700

Fax: 45-43202709

### **Estonia:**

Tallinn: CENTRALSERVICE,

Tammsaare tee 134B,

tel: 654 3000

Tartu: CENTRALSERVICE, Aleksandri 6,

tel: 7 344 299, 7 344 337, 56 697 843

Pärnu: CENTRALSERVICE, Riia mnt. 64,

tel: 44 25 175

Narva: CENTRALSERVICE, Tallinna 6A,

tel: 35 60 708

Haapsalu: Teco KM OÜ, Jalaka 1A,

tel: 47 56 900

Rakvere: Nirgi Tõnu FIE,

tel: 32 40 515

Viljandi: Aaber OÜ, Vabaduse pl. 4,

tel: 43 33 802

Kuressaare: Toomas Teder FIE, Pikk 1B,

tel: 45 55 978

Käina: Ilmar Pauk Elektroonika FIE, Mäe2S,

tel: 46 36 379, 51 87 444

### **Espana**

Severin Electrodom. España S.L.

Plaza de la Almazara Portal 4, 1º E.

45200 ILLESCAS(Toledo)

Tel: 925 51 34 05

Fax: 925 54 19 40

eMail: severin@severin.es

http://www.severin.es

### **France**

SEVERIN France Sarl

4, rue de Thal

B.P. 38

67211 OBERNAI CEDEX

Tel.: 03 88 47 62 08

Fax: 03 88 47 62 09

### **Greece**

BERSON

C. Sarafidis Bros. S.A.

Agamemnonos 47

176 75 Kallithea, Athens

Tel.: 0030-210 9478700

Philippos Business Center

Agias Anastasias & Laertou, Pilea

Service Post of Thermi

570 01 Thessaloniki, Greece

Tel.: 0030-2310954020

### **Iran**

IRAN-SEVERIN KISH CO. LTD.

No. 668, 7th. Floor

Bahar Tower

Ave. South Bahar

TEHRAN - IRAN

Tel.: 009821 - 77616767

Fax: 009821 - 77616534

Info@iranseverin.com

www.iranseverin.com

### **Israel**

Eatay Agencies

109 Herzl St.

Haifa

Phone: 050-5358648

Email: service@severin.co.il

### **Italia**

Videoelettronica di Sgambati &

Gabrimi C.S.N.C.

via Dino Col 52r-54r-56r,

I - 16149 Genova

Green Number: 800240279

Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09

Fax: 010/6 42 50 09

e-mail: videoelettronica@panet.it

### **Jordan**

F.A. Kettaneh

P.O. Box 485

Amman, 11118, Jordan

Tel: 00962-6-439 8642

e-mail: app@kettaneh.com.jo

**Korea**

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

**Latvia**

SERVO Ltd.  
Mr. Janis Pivovarenoks  
Tel: + 371 7279892  
servo@apollo.lv

**Lebanon**

Khoury Home  
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora  
P.O.Box 70611  
Antelias, Lebanon  
Telephone 01 244200, Fax 01 253535  
eMail: info@khouryhome.com  
Internet: www.khouryhome.com

**Luxembourg**

Ser-Tec  
Rue du Chateau d'Éua  
3364 Leudelange  
Tel.: 00352 -37 94 94 402  
Fax 00352 -37 94 94 400

**Macedonia**

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

**Magyarország**

TFK Elektronik Kft.  
Gyar u.2  
H-2040 Budaörs  
Tel.: (+36) 23 444 266  
Fax: (+36) 23 444 267

**Nederland**

HAS b.v.  
Stedenbaan 8  
NL-5121 DP Rijen  
Tel: 0161-22 00 00  
Fax: 0161-29 00 50

**Norway**

Løkken Trading AS  
Trollåsveien 34  
1414 Trollåsen  
Tel: 40 00 67 34  
Fax: 66 80 45 60

**Österreich**

Degupa  
Vertriebsgesellschaft m.b.H.  
Gewerbeparkstr. 7  
5081 Anif / Salzburg  
Tel.: 0 62 46 / 73 58 10  
Fax.: 0 62 46 / 72 70 2

**Polska**

SERV- SERWIS SP. Z O.O.  
UL. CYGANA 4  
45-131 OPOLE  
Tel/Fax 0048 77 453 86 42  
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

**Portugal**

Novalva  
Zona Industrial Maia I  
Sector X - Lote 293, N. 90  
4470 Maia  
Tel.: 02/9 44 03 84  
Fax: 02/9 44 02 68

**Russian Federation**

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

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

**Romania**

For Brands srl  
Str. Capitan Aviator Alexandru  
Serbanescu Nr. 33-35, Bl. 20<sup>a</sup>  
Sc. 2 Et.1, Ap. 27, Sector 1  
Bucuresti  
Tel: + 40 21 233 41 12  
+ 40 21 233 41 13  
+ 40 21 688 66 13  
Fax: + 40 21 233 41 03  
+ 40 21 688 66 13  
E-mail: office@forbrands.ro  
Web site: www.forbrands.ro

**Schweiz**

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

**Serbia**

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

**Slovak Republic**

PREMT,s.r.o.  
Skladová 1  
917 01 Trnava  
Tel: 033/544 7177

**Finland**

Oy Harry Marcell Ab  
Rälssitie 6, PL 63  
01511 Vantaa  
Tel.: 00358 / 2 07 599 860  
Fax: 00358 / 2 07 599 803

**Svenska**

Rakspécialisten HS  
Möllevångsgatan 34  
214 20 Malmö  
Tel.: 040/12 07 70  
Fax: 040/6 11 03 35

**Slovenia**

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

Stand: 03.2010

**SEVERIN**