

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	Frytownica (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 oder www.severin.com.

Viel Spaß mit Ihrem neuen Gerät.

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



Liebe Kundin, lieber Kunde,

jeder Benutzer sollte vor dem Gebrauch die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchlesen.

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. Deckel (abnehmbar)
2. Dampfaustrittsöffnungen mit Fettfilter
3. Deckelgriff
4. Gehäuse
5. Gehäusegriff
6. herausnehmbarer Frittierbehälter
7. Min-Markierung
8. Max-Markierung
9. herausnehmbarer Heizkörper
10. Frittierkorb
11. Korbgriff
12. Korbbefestigung
13. Timer
14. rote Temperatur-Kontrolllampe
15. Temperaturregler
16. Netzanschlussleitung
17. Kabelfach
18. Rückstelltaste

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.
- 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.
- Die Anschlussleitung nicht

herunterhängen lassen und von heißen Geräteteilen fernhalten.

● **Nach jedem Gebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen, ebenso bei**

- **Störungen während des Betriebes,**
- **jeder Reinigung.**

- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separatem Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Wird das Gerät falsch bedient oder zweckentfremdet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist ein Haushaltsgerät und daher nicht für den gewerblichen Betrieb geeignet.
- 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 Anweisung.

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. Am Gehäuse des Heizkörpers befindet sich eine Rückstelltaste 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

Vor der ersten 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, sodass die Korbbefestigung der Aufnahme für den Heizkörper gegenüberliegt (siehe Abbildung am Anfang der Anleitung).

- **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. 1000ml.

- **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.

Ein-/Ausschalten der Fritteuse (Timer)

Das Gerät wird mit dem Timer eingeschaltet. Wird der Timer im Uhrzeigersinn gedreht, kann eine bestimmte Zeit einstellen, die das Gerät eingeschaltet sein soll. Wird der Timer in die Position „“ gedreht, ist das Gerät dauerhaft eingeschaltet.

Netzstecker erst einstecken und das Gerät mit dem Timer einschalten, wenn:

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

Nach dem Frittieren den Temperaturregler zurückdrehen, den Timer in die Position „“ drehen und den Netzstecker ziehen.

Temperaturregler

Mit dem Temperaturregler kann die gewünschte Temperatur eingestellt werden.

Temperatur-Kontrolllampe

Die rote Temperatur-Kontrolllampe leuchtet, wenn das Gerät aufgeheizt wird.

Ist die Frittiertemperatur erreicht, schaltet sich die Heizung wieder ab. Die Temperatur-Kontrolllampe erlischt.

Frittierkorb

Der Korb dient zur Aufnahme des Frittiergutes.

Vor Inbetriebnahme den Korbgriff aus dem Frittierkorb klappen.

Aufnahmefähigkeit

Die Fritteuse kann max. 600g Pommes frites aufnehmen. Beachten Sie hierzu die *Tipps zum Frittieren*.

Frittierkorb einsetzen:

- Deckel abnehmen.
- Mit Hilfe des Korbgriffes den Korb an der Korbbefestigung im Frittierbehälter aufhängen.
- Deckel aufsetzen.
- Korb leicht anheben und in das heiße Öl/Fett absenken.

Frittierkorb herausnehmen bzw. in Abtropfposition bringen:

- Deckel abnehmen.
- Mit Hilfe des Korbgriffes den Korb anheben und an der Korbbefestigung im Frittierbehälter aufhängen. Das Frittiergut kann in dieser Position abtropfen (siehe Abbildung I).
- Anschließend den Korb ganz entnehmen und den Deckel aufsetzen.

Tipps zum Frittieren

Speisen, die schwimmend im Öl/Fett gebacken 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-

4maliger 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.

Ernährungsbewusstes Frittieren

Wir empfehlen für ernährungsbewusstes Frittieren den Temperaturregler beim Frittieren von stärkehaltigem Frittiergut nicht höher als 175°C einzustellen. Die reduzierte Frittier Temperatur 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

- Ausguss 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.
 - Im Deckel befindet sich ein Fettfilter. Nach einigen Frittiervorgängen sollte der Filter ausgetauscht werden. Entriegeln Sie den Filterfachdeckel und entnehmen Sie den Fettfilter. Einen neuen Fettfilter können Sie beim Severin-Service bestellen.
Legen Sie den neuen Fettfilter ein und setzen Sie den Filterfachdeckel ein.
 - Den Frittierkorb im heißem Spülwasser reinigen.
 - Das Gehäuse außen mit einem feuchten Tuch abwischen.

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 „Ersatzteilshop“.

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

Dear Customer,

Before using the appliance, the user should read the following instructions carefully.

Connection to the mains supply

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

Familiarisation

1. Lid (removable)
2. Steam release vents with fat filter
3. Lid handle
4. Housing
5. Main grip handles
6. Frying container (removable)
7. Minimum fill level mark
8. Maximum fill level mark
9. Heating element (removable)
10. Frying basket
11. Basket handle
12. Basket holding bracket
13. Timer
14. Temperature indicator lamp (red)
15. Temperature control knob
16. Power cord with plug
17. Power cord storage compartment
18. Red safety cut-out reset lever

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.
- 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 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 malfunction, and - during cleaning.**
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- No responsibility can be/will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic use only and not for commercial applications.
- 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 on the housing of the heating element 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 appliance should be cleaned as described in the section *General care and cleaning* below.

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:

When placing the frying container into the housing, ensure that the holding bracket for the basket is located opposite from the heating element assembly (refer to the picture at the beginning of this manual).

- 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. 1000ml.

- 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 are 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.

Switching the deep fryer On/Off (Timer)

The timer serves to switch on the appliance. By turning the timer clockwise, the intended running-time of the appliance can be set. With the timer set to position ‘⊙’, the appliance is permanently switched on.

Before inserting the plug into a wall socket and using the timer to turn the appliance on, 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, set the timer to ‘●’ and remove the

plug from the wall socket.

Temperature control knob

The temperature control is used to select the desired temperature level.

Temperature indicator lamp

During the heating-up process, the red temperature indicator lamp lights up.

As soon as the frying temperature is reached, the heating element switches off and the temperature indicator lamp goes out.

Frying basket

The basket is designed to hold the food to be fried.

The basket handle must be unfolded from the frying container before use.

Capacity

We recommend a limit of 600g of chips for deep frying. Please refer to *Useful hints for deep-frying*.

Inserting the frying basket:

- Take off the lid.
- Use the basket handle to hang the frying basket onto its holding bracket inside the frying container.
- Replace the lid.
- Slightly lift up the basket to clear the holding bracket, and then lower it carefully into the hot oil/fat.

Removing the frying basket / drain position:

- Take off the lid.
- Use the basket handle to lift up the basket and place it onto the holding bracket; this position allows the oil/fat to drain back into the container (see picture I).
- 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.
2. 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.
3. **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.**
4. 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.
5. **Deep-frozen or chilled food should be briefly inserted into the hot oil/fat once or twice before the actual process.**
6. To prevent the oil/fat from frothing over, the frying basket should be lowered slowly and cautiously into the hot oil/fat.
7. Do not fry too much food at once. The food should be allowed to float freely without the pieces touching each other.
8. When using battered food, make sure that the batter is firmly attached to the food and all excess flour is removed.

9. 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.
10. 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.
11. The life span can be extended by filtering the frying oil/fat after each cycle of use.
12. The frying oil/fat may be stored inside the deep fryer if the unit is kept closed and stored in a cool place.

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 dish-washer. Ensure that it is thoroughly dried afterwards.
 - The lid contains a fat filter, which should be replaced after every few frying cycles. Unlock the the filter compartment cover to remove the fat filter. Replacement filters are available through Severin Service. Insert the new fat filter and replace the filter compartment cover.
 - 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.

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. 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.

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

avec soin, ainsi que tous les accessoires fournis pour s'assurer de leur parfait état. Ne pas utiliser cet appareil en cas de détérioration : en effet, des dégâts invisibles peuvent avoir des incidences fâcheuses sur son bon fonctionnement.

Chère Cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, l'utilisateur doit lire attentivement les instructions qui suivent.

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. Couverture (amovible)
2. Grille d'échappement de la vapeur avec filtre à graisses
3. Poignée du couvercle
4. Boîtier
5. Poignées de la friteuse
6. Cuve (amovible)
7. Marque du niveau de remplissage minimum
8. Marque du niveau de remplissage maximum
9. Résistance (amovible)
10. Panier
11. Poignée du panier
12. Support du panier
13. Minuteur
14. Témoin lumineux de température (rouge)
15. Bouton de réglage de la température
16. Cordon d'alimentation avec fiche
17. Logement du cordon d'alimentation
18. Levier d'armement coupe-circuit rouge

Importantes consignes de sécurité

- **Ne laissez jamais la friteuse chauffer sans huile/graisse.**
- Ne laissez pas la friteuse sans surveillance quand elle est fonctionnant.
- Avant d'utiliser cet appareil, examinez-le

- 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.
- 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 être 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

s'échapper 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 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.
- Pour retirer le cordon de la prise murale, ne tirez jamais sur le fil mais servez-vous de la fiche.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmeur 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 uniquement à un usage domestique et ne doit pas servir à un usage professionnel.
- Afin de se conformer aux règlements et d'éviter 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. Réarmez le coupe-circuit à l'aide du levier situé sur le carter de la résistance.

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 de friture dans l'appareil de façon à ce que le support du panier soit situé en face de la résistance (reportez-vous à l'illustration au début de ce livret).

- 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 1000ml.

- 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.

Mise en Marche/Arrêt de la friteuse (Minuteur)

La mise en marche est commandée par le minuteur. Programmez le temps de cuisson en tournant le bouton dans le sens des

aiguilles d'une montre. Si le minuteur est sur la position '⓪', l'appareil reste allumé en permanence.

Avant d'insérer la fiche dans une prise murale et de mettre en marche l'appareil à l'aide du minuteur, vérifiez que

- la cuve et la résistance ont bien été installées selon les instructions, et que
- la cuve de friture est remplie d'huile/graisse au niveau de sécurité.

A la fin de la cuisson, mettez le bouton de réglage de la température sur minimum, mettez le bouton du minuteur sur la position '●', puis retirez 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.

Témoin lumineux de température

Pendant le préchauffage, le témoin de température rouge s'allume.

Lorsque l'huile de friture est à la bonne température, la résistance et le témoin de température s'éteignent.

Panier

Le panier est conçu pour contenir les aliments à frire.

Dépliez la poignée du panier avant l'utilisation.

Capacité

Nous recommandons un maximum de 600g de frites pour chaque friture. Reportez-vous aux *Conseils utiles pour la friture*.

Insertion du Panier:

- Otez le couvercle.
- Utilisez la poignée du panier pour accrocher celui-ci à son support à l'intérieur de la friteuse.
- Remettez le couvercle en place.
- Soulevez légèrement le panier pour le dégager du support et plongez-le doucement dans l'huile/graisse chaude.

Pour enlever le panier / position d'égouttage:

- Otez le couvercle.
- 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 fois 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.

Friture saine

Pour une friture nutritive et saine, nous recommandons d'utiliser une température ne dépassant pas 175°C pour les aliments

amylacés, c'est-à-dire les aliments contenant une quantité d'amidon supérieure à la moyenne. Une température de friture moindre, combinée à une quantité d'aliments également réduite, limite au minimum la formation de substances nuisibles à la santé.

Entretien et nettoyage

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir suffisamment.
- Pour éviter tout risque de choc 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 contient un filtre à graisses qui doit être remplacé après quelques cycles de friture. Dévissez le couvercle du compartiment à filtre pour retirer le filtre à graisses. Les filtres de rechange sont disponibles chez Severin Service. Insérez un filtre à graisses neuf, puis remettez le couvercle du compartiment.
- 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. 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 het apparaat wordt gebruikt moet de gebruiker eerst de volgende instructies zorgvuldig lezen.

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. Deksel (verwijderbaar)
2. Stoomventiel opening met vetfilter
3. Handvat deksel
4. Huizing
5. Handgrepen
6. Frituurpan (verwijderbaar)
7. Minimum vulpunt
8. Maximum vulpunt
9. Verwijderbaar verwarmingselement
10. Frituurmandje
11. Handgreep van het frituurmandje
12. Houdsteun voor frituurmandje
13. Tijd klok
14. Controlelampje voor temperatuur (rood)
15. Temperatuur controleknop
16. Snoer met stekker
17. Opbergruimte voor snoer
18. Rode nulstandhefboom voor beveiligingsonderbreker

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.
- 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.
- 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.
- 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 alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- 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 veiligpeil voor gebruik 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. Gebruik de nulstandhefboom op de huizing van het verwarmingselement om de beveiligingsonderbreker opnieuw in te stellen. 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:

Breng de container van de friteuse zo in het huis aan dat het mandje zich tegenover het verwarmingselement bevindt (zie de afbeelding in het begin van dit handboek).

- 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 1000ml.

– 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.

On/Off schakelen van de friteuse (Tijd klok)

De tijd klok zal het apparaat aanschakelen. Door de tijd klok te draaien, zal de gewenste looptijd van het apparaat ingesteld worden. Met de tijd klok gezet in de '⓪' stand, zal het apparaat voortdurend aangeschakeld blijven.

Voordat men de stekker in het stopcontact stopt en de tijd klok gebruikt om het apparaat aan te zetten, moet men eerst zorgen dat

- de frituurpan en het verwarmingselement zijn aangebracht als aangegeven
- de frituurpan tot een veilig niveau met olie/vet is gevuld.

Nadat het frituren klaar is, draai de temperatuur controleknop terug naar de laagste stand, zet de tijd klok naar '●' en verwijder de stekker uit het stopcontact.

Temperatuur controleknop

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

Temperatuur controlelampje

Tijdens het verwarmings proces, zal het rode temperatuur controlelampje aangaan.

Als de frituur temperatuur bereikt is, zal het verwarmingselement uitschakelen en het temperatuur controlelampje uitgaan.

Frituurmandje

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

Voorafgaand aan het gebruik moet de handgreep van het mandje weg van de frituurpan worden ontvouwen.

Capaciteit

Wij raden voor het frituren van chips een

limiet van 600g aan. S.v.p. raadpleeg *Praktische tips voor de fritouse.*

Aanbrengen van het frituurmandje:

- Neem het deksel af.
- Gebruik de handgreep van het mandje om het frituurmandje aan de houdsteun in de binnenkant van de frituurpan op te hangen.
- Breng het deksel weer aan.
- Til het mandje een beetje op om het van de houdsteun vrij te maken, en laat het dan voorzichtig in de hete olie/vet zakken.

Verwijderen van het frituurmandje / uitdruippositie:

- Neem het deksel af.
- 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 fritouse

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 verbetert 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 fritouse.

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 onplezere 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.

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 bevat een vetfilter, deze moet vervangen worden na een aantal frituur cyclus. Ontsluit de deksel van de filterruimte en verwijder de vetfilter. Vervangings filters zijn beschikbaar via Severin Service. Installeer de nieuwe vetfilter en sluit de deksel van de filterruimte.
- Het frituurmandje kan met heet water en een mild afwasmiddel worden gereinigd.
- De buitenkant mag schoongeveegd worden met een vochtige pluisvrije doek.

Weggooiën



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. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

Estimado Cliente,

Antes de utilizar el aparato, el usuario debe leer detenidamente las siguientes 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. Tapa (desmontable)
2. Aberturas para el escape del vapor con filtro de grasa
3. Asa de la tapa
4. Carcasa
5. Asas principales
6. Recipiente de freír (desmontable)
7. Señal del nivel de llenado mínimo
8. Señal del nivel de llenado máximo
9. Componente calefactor (desmontable)
10. Cesta de freír
11. Mango de la cesta
12. Soporte para sujetar la cesta
13. Temporizador
14. Luz indicadora de temperatura (roja)
15. Botón para el control de la temperatura
16. Cable de alimentación con clavija
17. Compartimento de almacenaje del cable
18. Palanca roja de reconexión tras la desconexión de seguridad

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.
- 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.
- 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.**
- Para desenchufar, no tire nunca del cable; coja la clavija.
- 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 está diseñado sólo para uso doméstico y no comercial.
- 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 reconexión situada en la cubierta del componente calefactor y reconecte el aparato después de 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:

Coloque el recipiente de freír en la carcasa de modo que el soporte para sujetar la cesta esté situado frente al

receptor del componente calefactor (consulte la imagen del principio del manual)

– **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. 1000ml.

– **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.

Encender/Apagar la freidora (Temporizador)

El temporizador sirve para encender el aparato. Gire el temporizador en el sentido de las agujas del reloj, para seleccionar el tiempo de funcionamiento deseado para el aparato. Con el temporizador ajustado en la posición '⓪', el aparato está encendido de modo permanente.

Antes de enchufar el cable eléctrico en una toma de pared y utilizar el temporizador para encender el aparato, compruebe que

- el recipiente de freír y el componente calefactor están colocados según se indica, y
- el recipiente de freír contiene aceite/margarina hasta un nivel seguro.

Después de utilizar la freidora, gire el botón para el control de la temperatura de nuevo hasta su posición más baja, ajuste el temporizador a la posición '●' 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

Luz indicadora de temperatura

Durante el proceso de calentamiento, la luz roja indicadora de la temperatura estará encendida.

Cuando se alcance la temperatura adecuada para freír, el elemento calefactor se apaga y la luz indicadora de la temperatura se apaga también.

Cesta de freír

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

El mango de la cesta se debe desplegar del recipiente para freír antes de su utilización.

Capacidad

Recomendamos freír una cantidad máxima de 600g de patatas. Consulte *Consejos útiles para freír*.

Introducción de la cesta de freír:

- Extraiga la tapa.
- Utilice el mango de la cesta para enganchar la cesta de freír al soporte de sujeción del interior del recipiente para freír.
- Vuelva a colocar la tapa.
- Levante suavemente la cesta y despréndala del soporte, después introdúzcala con precaución en el aceite/margarina caliente.

Extracción de la cesta de freír / posición para escurrir:

- Extraiga la tapa.
- 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.
- 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.

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.

- 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 contiene un filtro de grasa, que se debe sustituir después de unos ciclos de freír. Abra la tapa del compartimento del filtro para extraer el filtro de grasa. Los filtros de repuesto se pueden adquirir a través del Servicio Severin. Introduzca el nuevo filtro de grasa y vuelva a colocar la tapa del compartimento del filtro.
- 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.

Gentile Cliente,

La preghiamo di leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di utilizzare l'apparecchio.

Collegamento alla rete

L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente ad una presa messa a terra, installata secondo le norme. Assicuratevi che la tensione d'alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolative per l'etichettatura CE.

Descrizione dell'apparecchio

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

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.
- 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 o immediatamente dopo l'uso (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 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.
- 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 destinato ad uso esclusivamente domestico e non è inteso per uso professionale.
- 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 richiede 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. Per ripristinare l'interruttore di sicurezza, agite sull'apposita levetta posta sull'alloggiamento dell'elemento riscaldante. 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:**
Mettete il recipiente di frittura all'interno dell'alloggiamento in modo che il gancio di fissaggio del cestello si trovi di fronte al punto di inserimento dell'elemento riscaldante. (v. figura posta all'inizio del presente manuale).
- **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 1000ml.

- **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.

Accensione/Spengimento della friggitrice (Timer)

Il timer serve per accendere l'apparecchio. Ruotando la manopola del timer in senso orario, è possibile impostare il tempo di attivazione dell'apparecchio. Con il timer impostato sulla posizione 'Ⓛ', l'apparecchio resta sempre acceso.

Prima di collegare la spina alla presa di corrente a muro e di utilizzare il timer per accendere l'apparecchio, 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 vegetale sino al livello di sicurezza.

Al termine della frittura, riportate la manopola di controllo della temperatura sulla posizione più bassa, posizionate il timer sul simbolo '●' e disinserite la spina dalla presa di corrente a muro.

Regolatore della temperatura

Il regolatore della temperatura verrà utilizzato per scegliere il livello di temperatura desiderato.

Spia luminosa della temperatura

Durante il processo di riscaldamento, la spia

luminosa rossa della temperatura si accende. Non appena la temperatura di frittura sarà stata raggiunta, l'elemento riscaldante si disattiverà e la spia luminosa si spegnerà.

Il cestello di frittura

Il cestello è specifico per contenere alimenti da friggere.

Prima dell'uso, tirate verso l'esterno del recipiente di frittura l'impugnatura del cestello.

Capacità

Si raccomanda un limite massimo di 600 g. di patatine da friggere. Vedete anche il paragrafo *Suggerimenti utili per la frittura*.

Inserimento del cestello di frittura:

- Sollevate il coperchio.
- Utilizzate l'impugnatura del cestello per agganciare il cestello stesso al gancio di fissaggio posto all'interno del recipiente di frittura.
- Richiudete il coperchio.
- Sollevate leggermente il cestello per liberare il gancio di fissaggio e poi abbassatelo con attenzione dentro l'olio/grasso vegetale.

Rimozione del cestello di frittura / posizione di sgocciolamento:

- Sollevate il coperchio.
- 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.

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 tutte le proprietà nutritive degli alimenti 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 completamente scongelati prima di esser fritti. 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 frigate 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.

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 friggete cibi ricchi di sostanze amidacee, come per esempio, cibi con un contenuto di amido superiore alla media. Una ridotta temperatura di frittura, combinata ad un'altrettanto ridotta quantità di cibo, limita al minimo la formazione di sostanze nocive per la salute.

Manutenzione 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 detergenti

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 comprende un filtro antigrasso, il quale va sostituito dopo alcuni cicli di frittura. Per rimuovere il filtro antigrasso bisogna sganciare il coperchio dello scomparto del filtro. Si possono richiedere i filtri antigrasso di ricambio tramite il Centro Assistenza Clienti della Severin. Inserite un nuovo filtro antigrasso e richiudete il coperchio dello scomparto filtro.
 - 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 simili non vengono riconosciuti. 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.

El-tilslutning

Apparatet bør kun tilsluttes en stikdåse, der er beskyttet mod jordfejl og installeret i overensstemmelse med elregulativet. Vær opmærksom på om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet. Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

Oversigt

1. Låg (aftageligt)
2. Dampventil med oliefilter
3. Håndtag på låget
4. Kabinet
5. Grydehåndtag
6. Aftagelig friturebeholder
7. Minimum markering
8. Maksimum markering
9. Varmeelement (aftageligt)
10. Friturekurv
11. Håndtag til kurv
12. Holder til friturekurven
13. Timer
14. Indikatorlys for temperatur (rødt)
15. Temperaturregulator
16. El-ledning med stik
17. Rum til oprulning af ledningen
18. Rød sikringsknap

Vigtige sikkerhedsforskrifter

- **Lad ikke frituregryden opvarme 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.
- 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/fedet. 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 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.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Vi påtager os ikke ansvaret for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Dette apparat er kun beregnet til privat brug, og ikke til erhvervsmæssig anvendelse.
- 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.

Termostatsikring

Skulle niveauet af olie/fedt synke under den sikre grænse i løbet af tilberedningen, vil den indbyggede termostatsikring aktiveres og varmelementet slukke. Hvis det skulle ske, må man lade apparatet få tilstrækkelig tid til at køle af og derefter tilsætte den nødvendige mængde olie/fedtstof. Benyt sikringsknappen på siden af varmelementet til at tilbagesætte termostatsikringen. Først efter tilbagesætning kan frituregryden tændes igen.

Hvis termostatsikringen slår fra gentagne gange på trods af tilstrækkelig mængde af olie/fedtstof, 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 den rengøres som beskrevet under afsnittet *Generel rengøring og vedligehold*.

Låg

Benyt altid håndtaget når låget skal åbnes eller lukkes.

Friturebeholder

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

– Indsætning af friturebeholderen:

Placer friturebeholderen således i kabinettet at holderen til friturekurven vender væk fra varmelementets tilslutning (se billedet forrest i denne brugsanvisning).

– Påfyldningsmængde:

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

Bemærk: Forskellen mellem **minimum** og **maksimum** markeringerne er ca. 1000ml.

– 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 maximale 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 forebygge 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.

Således tændes og slukkes frituregryden (Timer)

Timeren kan benyttes til at tænde for apparatet. Ved at dreje timeren med uret kan man indstille hvor lang tid man ønsker at frituregryden skal være tændt. Når timeren drejes hen på positionen '⊙', vil frituregryden være tændt permanent.

Inden stikket sættes i stikkontakten og timeren benyttes til at tænde for frituregryden, skal man sikre sig at

- friturebeholderen og varmeelementet er indsat som anvist, og at
- friturebeholderen er blevet fyldt tilstrækkeligt op med olie/fedt.

Når friturestegningen er afsluttet, drejes temperaturregulatoren hen på den laveste indstilling, timeren sættes på positionen '●' og stikket tages ud af stikkontakten.

Temperaturregulator

Temperaturregulatoren bruges til at vælge den ønskede temperaturindstilling.

Temperatur indikatorlys

Under opvarmningsprocessen vil det røde indikatorlys være tændt.

Når den rette temperatur for friturestegning er nået, vil varmeelementet afbryde opvarmningen og indikatorlyset slukke.

Friturekurv

I kurven kommer de madvarer, der skal frituresteges.

Friturekurvens håndtag må foldes ud fra friturebeholderen før brug.

Kapacitet

Vi anbefaler friturestegning af højst 600 g pomfritter ad gangen. Læs venligst også *Nyttige tips ved friturestegning.*

Indsætning af friturekurven:

- Tag låget af.
- Benyt friturekurvens håndtag til at hænge kurven på holderen indeni friturebeholderen.
- Sæt låget på igen.
- Løft en smule op i friturekurven for at tage den ud af holderen og sænk den derefter forsigtigt ned i den varme olie/fedstoffet.

Udtagning af friturekurven / afløbsposition:

- Tag låget af.
- 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 nedsænkning 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 kan ikke 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, opsluger maden for megen olie/fedt. Det er derfor bedst, at kurven ikke sænkes ned, før forvarmingsperioden 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.

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 skrappe 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 opøserke. Når temperaturen er faldet tilstrækkeligt kan man også løfte friturebeholderen ud og hælde olien/fedt op i en varmekast beholder. Oliens/fedt kan filtreres ved at blive hældt gennem en varmekast 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 indeholder et fedtfilter, som bør udskiftes jævnlige. Når filteret skal tages ud, lukkes dækslet over filterrummet op. Nye filtre kan anskaffes fra Severin Service.
- Sæt et nyt fedtfilter i og luk dækslet igen.
- 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 fabriktionsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

Bästa kund!

Innan du använder apparaten bör du läsa bruksanvisningen noga.

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. Lock (löstagbart)
2. Öppningar för ångutsläpp med oljefilter
3. Lockets handtag
4. Hölje
5. Handtag
6. Friturebehållare (löstagbar)
7. Märke för minimifyllning
8. Märke för maximifyllning
9. Värmeelement (löstagbart)
10. Friturekorg
11. Korghandtag
12. Korgens konsolhylla
13. Timer
14. Temperaturlampa (röd)
15. Temperaturväljare
16. Sladd med stickprop
17. Sladdförvaring
18. Säkerhetsspärrens röda återställningsspak

Viktiga säkerhetsinstruktioner

- **Frituregrytan 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. 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.
- 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 frituregryta:** fettets täcker inte värmelementet helt och elementet kan därför överhettas så att fettets 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 frituregrytan till eluttaget utan att friturebehållaren är på sin plats. Du får under inga omständigheter koppla värmeelementet till eluttaget när elementet har avlägsnats ur enheten.

- 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.
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Inget ansvar kan/kommer att tas om en skada uppkommit genom felaktig användning eller om bruksanvisningen inte följts.
- Denna apparat är enbart avsedd för enskilt hushåll.
- 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 säkerhetsspärr

Om nivån av olja eller fett skulle underskrida säker nivå, aktiveras den inbyggda termiska säkerhetsspärren och värmeelementet stängs av. Om detta händer bör du låta apparaten svalna och därefter tillsätta den mängd olja/fett som krävs. Använd återställningsspaken på värmeelementets hölje för att återställa säkerhetsspärren. Efter återställning går det att använda apparaten igen. Om säkerhetsspärren 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 skötsel och rengöring*.

Locket

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

Frityrbehållaren

Fördjupningen under värmeelementet verkar som avsvalningsplats dit friteringsprocessens restpartiklar samt andra slaggeprodukter 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 frityrbehållaren:

Placera frityrbehållaren i höljet på så sätt att korgens konsolhylla är mittemot värmeelementets uppsamling (se bilden i början av denna bruksanvisning).

- Fyllningsmängd:

Innan uppvärmningen bör olje-/fettnivån vara mellan **minimi-** och **maximimärkena** i frityrbehållaren.

Anm.: skillnaden mellan minimi- och maximimärket är ca 1000 ml.

- Typer av olja/fett:

Använd bara ren vegetabilisk olja/fett i fast form till denna frityrgröta. Oljan eller fettet 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 upphetas 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.

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.

Koppla på/stäng av frityrgrätan (timer)

Med hjälp av timern kopplar du på apparaten. Genom att vrida timern medsols ställer du in apparatens funktionstid. Med timern inställd på '⓪' läget är apparaten avstängd.

Innan du sätter stickproppen i vägguttaget och använder timern för att koppla på apparaten bör du se till att

- frityrbehållaren och värmeelementet är på plats, och
- frityrbehållaren har fyllts med olja/fett till en säker nivå.

När friteringen är klar vrider du temperaturväljaren till dess lägsta position, ställer in timern på '●' och drar stickproppen ur vägguttaget.

Temperaturväljare

Temperaturväljaren används för att välja den önskade temperaturnivån.

Temperaturlampa

Under uppvärmningsprocessen lyser den röda temperaturlampen.

Så snart friteringstemperaturen är uppnådd stängs värmeelementet av och temperaturlampen slocknar.

Frityrkorg

Korgen är avsedd att innehålla det som ska friteras.

Korgens handtag måste tas ur frityrbehållaren och vecklas upp innan användning.

Kapacitet

Vi rekommenderar fritering av max 600 g pommes frites. Vänligen läs avsnittet *Tips för fritering*.

Insättning av frityrkorgen:

- Tag av locket.
- Använd korgens handtag för att hänga frityrkorgen på dess konsolhylla inuti frityrbehållaren.
- Sätt locket på sin plats.
- Lyft korgen en aning från konsolhyllan och sänk ner korgen försiktigt i den heta oljan/det heta fettet.

Borttagning av frityrkorgen/ avrinningsposition:

- Tag av locket.
- 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 frytkorgen för mycket: oljans eller fettets temperatur sänks och detta 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 nogga med att tina upp djupfrost mat innan den friteras. Fukt minskar frytroljans /fettets hållbarhet.**
4. För att få bra resultat är rätt temperaturinställning en viktig faktor vid fritering. Om oljan (eller fett) 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. **Djupfrost eller delvis upptinad mat bör sänkas ned ett ögonblick i den heta oljan/det heta fett) ett par gånger före själva friteringen.**
6. För att undvika att oljan/fettet skummar över, bör frytkorgen sänkas ner långsamt och försiktigt i den heta oljan/det heta fett)et.
7. Fritera inte för mycket på en gång. Bitarna ska kunna flyta fritt utan att vidröra varandra.
8. Om fritersmet 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 fett) 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 frytkrytan om denna hålls stängd och står svalt.

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 frytkrytan används för första gången bör frytbehållaren och -korgen noggrant rengöras. Locketts 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 frytbehållaren, bör du först vänta tills oljan/fettet avsvolat 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.

- Häll 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 innehåller ett fettfilter som borde bytas ut efter cirka var tredje friteringsomgång. Öppna filterutrymmets lock för att ta bort fettfiltret. Utbytesfilter finns att köpa från Severin Service. Sätt ett nytt filter på plats och stäng filterutrymmets lock.
- 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. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personskador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

(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.

Hyvä asiakas,

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttämistä.

Verkkoliitäntä

Laite 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. Kansi (irrotettava)
2. Höyrynpistoaukko ja rasvasuodatin
3. Kannen kahva
4. Kotelo
5. Nostokahvat
6. Irrotettava keittoallas
7. Vähimmäistyyttötason merkki
8. Enimmäistyyttötason merkki
9. Lämmityselementti (irrotettava)
10. Keittokori
11. Korin kahva
12. Korin pidike
13. Ajastin
14. Lämpötilan merkkivalo (punainen)
15. Lämpötilan säätökytkin
16. Liitäntäjohto ja pistoke
17. Liitäntäjohtoon säilytyskotelo
18. Ylikuumenemissuojan punainen nollausvipu

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

- Lapsia on valvottava, jotta estetään, etteivät he leiki laitteella.
- 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 kanna 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 muoviasiaan.
- Älä kytke laitetta pistorasiaan ellei keittoallas ole paikoillaan. Älä missään tapauksessa kytke laitteesta irrotettua lämmityselementtiä pistorasiaan.
- 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 pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta; tartu aina pistotulppaan.
- 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.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön eikä sitä tule käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.
- Turvallisuusmääräysten mukaisesti ja vaarojen välttämiseksi sähkölaitteiden korjauksen (mukaan lukien liitäntäjohdon vaihto) saa suorittaa vain sähköalan ammattilainen. Jos laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä, ota yhteys asiakaspalveluumme.

Ylikuumentumissuoja

Jos öljyn/rasvan määrä on turvallisen tason alapuolella, sisäänrakennettu ylikuumentumissuoja käynnistyy ja lämmityselementti kytkeytyy pois toiminnasta. Jos niin käy, anna laitteen jäähtyä ja lisää sitten tarvittava määrä öljyä/rasvaa. Nollaa ylikuumentumissuoja lämmityselementin rungossa olevalla vivulla. Laitetta voi käyttää uudestaan vasta nollauksen jälkeen.

Jos ylikuumentumissuoja 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 jäädytystilana, jonne paistamisen aikana syntyneet murut ja muut epäpuhtaudet kerääntyvät. Öljyn/rasvan kiertäminen alentaa lämpötilaa syvennyksen ympärillä. Tämä lisää paistoöljyn/rasvan käyttöikä.

- Keittokorin asettaminen:

Aseta keittokori koteloon siten, että korin pidike on lämmityselementin kiinnitystä vastapäätä (katso käyttöohjeen alussa olevaa kuvaa).

- Täyttömäärä:

Altaassa on kaksi täyttömerkkiä:

alempi "Min"

ylempi "Max"

Ennen esikuumentusta öljyn/rasvan tason on oltava näiden merkkien välissä

Huom! "Min"- ja "Max"-merkkien välinen ero on noin 1000 ml.

- Käytettävät öljy/rasvatyytit:

Tässä rasvakeittimessä saa käyttää ainoastaan puhdasta kasviöljyä/kiinteää rasvaa. Sitä voi kuumentaa 220^o 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 palovammoja keittoaltaaseen kaadettaessa. Huomioi enimmäistyyttö määrä ("Max") lisätessäsi rasvaa.

Irrotettava lämmityselementti

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

Keittimen turvakytin varmistaa, että laitetta voi käyttää vain lämmityselementin ja keittotilan ollessa paikoillaan.

Keittimen kytkeminen päälle/ sammuttaminen (Ajastin)

Laite käynnistetään ajastimella. Laitteen halutun toiminta-ajan voi asettaa kääntämällä ajastinta myötapäivään. Kun ajastin on asennossa 'ⓐ', laite on kokonaan sammutettu.

Ennen kuin liität pistokkeen pistorasiaan ja käytät ajastinta laitteen käynnistämiseen, varmista, että

- keittoallas ja lämmityselementti ovat paikoillaan ohjeen mukaan
- keittoaltaassa on turvallinen määrä öljyä/rasvaa.

Kun ruoka on valmista, käännä lämpötilan säätönappi alimpaan asentoonsa, aseta ajastin asentoon '●' ja irrota pistoke pistorasiasta.

Lämpötilan säätökytkin

Kytkimellä valitaan haluttu lämpötila.

Lämpötilan merkkivalo

Kuumenemisen aikana syttyy punainen lämpötilan merkkivalo.

Kun paistolämpötila saavutetaan, lämpöelementti kytkeytyy toiminnasta ja lämpötilan merkkivalo sammuu.

Keittokori

Ruoka-aineet keitetään korissa.

Keittokorin kädensija on irrotettava keittoaltaasta ennen käyttöä.

Tilavuus

Suosittelimme kerrallaan kypsennettäväksi korkeintaan 600 g perunoita. Katso myös kohtaa *Hyödyllistä tietoa rasvakeittimestä*.

Keittokorin asettaminen keittimeen

- Nosta kansi.
- Kiinnitä keittokori kahvan avulla keittoaltaan sisällä olevaan pidikkeeseen.
- Sulje kansi.
- Kohota koria varovasti ja laske se sitten varovasti kuumaan öljyyn/rasvaan.

Keittokorin poistaminen/valutusasento:

- Nosta kansi.
- 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 kansi.

Hyödyllistä tietoa rasvakeittimestä

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

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 käyttöikää.**
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 kypsy riittävästi sisäpuolelta.
5. **Jos ruoka on hyvin kylmää, upota se ensin ensin pari kertaa kuumaan öljyyn/rasvaan ennen varsinaista kypsennämistä.**
 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 hajuista 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.

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 sekoittua lainkaan vettä).
 - Öljy/rasva poistetaan laitteesta haaleana, kun se on vielä nestemäistä. 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.
 - Kannessa on rasvasuodatin, joka on syytä vaihtaa muutaman paistokerran välein. Avaa suodatinkotelon kansi irrottaaksesi rasvasuodattimen. Vaihtosuodattimia on saatavana Severinin huoltopalvelusta. Aseta uusi rasvasuodatin paikoilleen ja sulje suodatinkotelon kansi.
 - 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

takuuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle.

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

asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

Szanowny Kliencie

Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia należy się dokładnie zapoznać z niniejszą instrukcją.

Podłączenie do sieci zasilającej

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

Zestaw

1. Pokrywa (zdejmowana)
2. Otwory wylotu pary z filtrem tłuszczu
3. Rączka pokrywy
4. Korpus obudowy
5. Główne uchwyty
6. Wyjmovany pojemnik do smażenia
7. Minimalny poziom wypełnienia
8. Maksymalny poziom wypełnienia
9. Element grzejny (wyjmovany)
10. Koszyk metalowy do smażenia
11. Uchwyt koszyka
12. Zaczep na koszyk
13. Czasomierz
14. Wskaźnik świetlny temperatury (czerwony)
15. Regulator temperatury
16. Przewód zasilający z wtyczką
17. Pojemnik na przewód zasilający
18. Czerwony przycisk do ponownego nastawienia urządzenia (po jego uprzednim automatycznym wyłączeniu)

Instrukcja bezpieczeństwa

- **Rozgrzewanie pustej frytownicy, bez oleju/tłuszczu jest niedopuszczalne.**
- Nigdy nie należy zostawiać włączonej

frytownicy bez nadzoru.

- Przed użyciem aparatu należy dokładnie sprawdzić czy główny korpus urządzenia i jego 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 działanie aparatu 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.
- Frytownicę należy zawsze umieszczać na podłożu odpornym na wysokie temperatury, rozpryski i płamy. Wokół tak ustawionego garnka powinno być sporo wolnego miejsca. Nie wolno umieszczać urządzenia pod półkami, szafkami lub innymi wiszącymi elementami, bezpośrednio przy ścianie lub w rogu.
- **Nie należy próbować topić tłuszczu w kawałkach w pustej frytownicy.** Element grzejny musi być zanurzony w płynnym tłuszczu aby prawidłowo pracować. W innym wypadku może dojść do przegrzania i kawałki tłuszczu mogą się zapalić przez kontakt z elementem grzejnym.
- Wielokrotnie używany olej/tłuszcz może, przy przegrzaniu, samoczynnie się zapalić. Jeśli tak się stanie, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka w ścianie, a garnek przykryć pokrywą aby zdusić płomienie.

Nigdy nie należy próbować gasić płonącego oleju/tłuszczu wodą. Nie należy również do gorącego oleju/tłuszczu wlewać wody.

- Niedopuszczalne jest przenoszenie gorącej frytownicy, na przykład podczas używania lub bezpośrednio po zakończeniu czynności smażenia (można się potknąć i spowodować wypadek). Należy zawsze postępować z niezwykłą ostrożnością: gorący tłuszcz powoduje poważne oparzenia.
- **Uwaga:** pewne części urządzenia rozgrzewają się do bardzo wysokich temperatur a przez pokrywę może wydobywać się gorąca para. Obsługa frytownicy wymaga więc wielkiej ostrożności.
- Nie wolno dotykać rozgrzanego oleju.
- Do rozgrzanego oleju/tłuszczu nie należy wkładać żadnych plastikowych sztućców, jak również wylewać gorącego tłuszczu do naczyń z tworzywa sztucznego.
- Nie wolno włączać urządzenia do sieci, jeżeli nie umieszczono w nim uprzednio zbiornika do smażenia. W żadnym wypadku nie wolno podłączać elementu grzejnego do sieci, wtedy kiedy został usunięty z urządzenia.
- Przewód przyłączeniowy nie powinien zwiśać wolno, należy uważać aby znajdował się w bezpiecznej odległości od gorących części urządzenia.
- **Zawsze należy wyłączyć wtyczkę z gniazdka po zakończeniu czynności, a także**
 - **kiedy zauważysz usterki urządzenia**
 - **i przed przystąpieniem do czyszczenia**
- Nigdy nie należy ciągnąć za przewód przy wyjmowaniu wtyczki z gniazdka w ścianie.
- Urządzenie nie jest przystosowane do bycia uruchamianym przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Nie ponosi się odpowiedzialności, jeżeli szkoda wynika z nieprawidłowego używania urządzenia lub użytkowania

niezgodnego z instrukcją obsługi.

- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego a nie komercyjnego.
- Zgodnie z regulaminem bezpieczeństwa w celu uniknięcia ryzyka, wszelkie naprawy urządzeń elektrycznych muszą być dokonywane przez fachowy i upoważniony do tego personel. Dotyczy to również wymiany przewodu przyłączeniowego. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z naszych działów obsługi klientów. Odpowiednie adresy znajdują się w karcie gwarancyjnej w języku polskim.

Automatyczny, termiczny wyłącznik bezpieczeństwa

Jeżeli poziom oleju/tłuszczu obniży się poniżej minimalnego poziomu wypełnienia, automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa zadziała wyłączając element grzejny. Jeżeli tak się stanie, poczekaj aż urządzenie ochłodzi się, poczym dodaj odpowiednią ilość oleju/tłuszczu. Użyj przycisku do ponownego ustawienia urządzenia, który znajduje się na obudowie, aby ponownie włączyć automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa. Dopiero po ponownym nastawieniu wyłącznika można znów używać frytownicy.

Jeżeli automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa zadziała wielokrotnie mimo, że w garnku jest wystarczająco oleju/tłuszczu, przestań używać frytownicy. Musi ona być sprawdzona przez wykwalifikowany personel przed ponownym użyciem.

Instrukcja obsługi

Przed użyciem garnka po raz pierwszy

Zanim urządzenie zostanie użyte po raz pierwszy, należy je oczyścić w sposób opisany w punkcie **Konserwacja ogólna i czyszczenie**.

Pokrywa

Zawsze używaj rączki przy zdejmowaniu lub zakładaniu pokrywy.

Wewnętrzny pojemnik do smażenia

Wgłębienie pod elementem grzejnym działa jako miejsce do ochładzania, gdzie zbierają się pozostałości po smażeniu lub inne zanieczyszczenia. Krążenie tłuszczu powoduje obniżanie się temperatury wokół wgłębienia. Takie usuwanie zanieczyszczeń umożliwia lepsze i dłuższe używanie oleju i tłuszczu.

– Wkładanie pojemnika do smażenia:

Włóż pojemnik do smażenia do obudowy w taki sposób, aby zaczep na koszyk znajdował się naprzeciw elementu grzewczego (patrz rysunek na początku tej instrukcji).

– Poziom wypełnienia tłuszczem:

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

Uwaga: Różnica między poziomami **minimum** i **maksimum** wynosi około 1000 ml.

– Rodzaje tłuszczu, które można używać:

Do smażenia w tej frytownicy powinno się używać wyłącznie czystego oleju/tłuszczu roślinnego. Taki olej ma neutralny smak i można go rozgrzewać do temperatury 220°C.

Nie wolno mieszać różnorodnych olejów/tłuszczu.

Olej:

Zaleca się używanie takiego oleju, który jest specjalnie przystosowany do „głębokiego” smażenia i może się bezpiecznie rozgrzewać do bardzo wysokich temperatur. Maksymalne wypełnienie równa się ilości ok. 3 litrów. Nie wolno nigdy wypełniać frytownicy

ponad znak **maksimum**.

Tłuszcz w kawalkach:

Nie wolno topić tłuszczu w kawalkach w pustej frytownicy. Tłuszcz w kawalkach można dodawać tylko wtedy, kiedy frytownica jest już napełniona płynnym tłuszczem do poziomu **minimum**.

Do frytownicy potrzeba około 3 kg tłuszczu w kawalkach. Należy rozdrobnić go na małe cząsteczki i roztopić w osobnym garnku, tak aby był płynny ale nie za bardzo rozgrzany. W ten sposób uchronimy się od ewentualnych oparzeń przy przelewaniu go do frytownicy. Wypełniając frytownicę należy pamiętać o nieprzekraczaniu znaku **maksimum** wypełnienia.

Wyjmowany element grzejny

Przed podłączeniem frytownicy do sieci należy całkowicie rozwinąć przewód przyłączeniowy z pojemnika oraz włożyć do urządzenia element grzejny.

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

Włączanie i wyłączanie (Czasomierz)

Czasomierz służy do włączania urządzenia. Przekręcając go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, ustawia się planowany czas pracy frytownicy. Kiedy czasomierz jest ustawiony w pozycji ‘**⓪**’, urządzenie pozostaje włączone przez cały czas.

Przed włożeniem wtyczki do kontaktu i użyciem czasomierza w celu włączenia urządzenia, należy sprawdzić, czy

- czy pojemnik do smażenia i element grzejny zostały prawidłowo założone do urządzenia, oraz
- pojemnik do smażenia został napełniony olejem/tłuszczem do bezpiecznego poziomu.

Po zakończeniu smażenia, przekręcić

regulator temperatury z powrotem na najniższą pozycję, a czasomierz ustawić na '●' oraz wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Regulator temperatury

Gałką regulatora temperatury wybieramy odpowiedni poziom grzania.

Wskaźnik świetlny temperatury

Podczas procesu rozgrzewania włączony jest czerwony wskaźnik świetlny temperatury.

Kiedy osiągnięta zostanie temperatura smażenia, element grzejny wyłącza się i wskaźnik temperatury gaśnie.

Koszyk do smażenia

Koszyk ten przeznaczony jest na artykuły żywnościowe do smażenia. Uchwyt koszyka musi być wyjęty z pojemnika do smażenia przed użyciem.

Objętość

Zalecana przez nas maksymalna ilość frytek do smażenia wynosi 600 gramów. Prosimy o zapoznanie się z punktem *Porady praktyczne dotyczące smażenia w tłuszczu*.

Wkładanie koszyka do smażenia

- Zdejmij pokrywę.
- Posługując się uchwytem, zawieś koszyk na zaczepie, który znajduje się w zbiorniku do smażenia.
- Ponownie załóż pokrywę.
- Lekko podnieś koszyk aby zwolnić zaczep a następnie obniż go i powoli wkładaj do gorącego oleju/tłuszczu.

Wijmowanie koszyka do smażenia oraz odcędzanie:

- Zdejmij pokrywę.
- Posługując się uchwytem koszyka, zawieś koszyk na zaczepie; umożliwia to odcędzanie się tłuszczu do garnka (patrz rysunek 1).
- Kiedy już tłuszcz się całkiem odcędzi wyjmujemy koszyk. Smażenie się zakończyło i możemy zamknąć pokrywę.

Porady praktyczne dotyczące smażenia w tłuszczu

Potrawy smażone w oleju są bardzo smaczne i pożywne.

Smażenie w gorącym tłuszczu powoduje że pory artykułów żywnościowych pod wpływem gorącej temperatury zamykają się, uniemożliwiając tłuszczowi penetrowanie wnętrza artykułu. W ten sposób nie uciekają ani smak ani soki, a żywność zachowuje wszelkie wartości odżywcze, białka, witaminy i minerały.

Należy przestrzegać następujących zasad postępowania:

1. Nadmierne wypełnienie koszyka spowoduje obniżenie się temperatury smażenia, co wpłynie na większe wchłonięcie się tłuszczu w potrawę.
2. Dodanie świeżego oleju do starego nie poprawi ani smaku ani wydajności. Raczej stary olej/tłuszcz zepsuje ten świeży dodany do garnka.
3. **Aby zabezpieczyć pienienie się oleju/tłuszczu, należy zawsze upewnić się, że artykuły żywnościowe przeznaczone do smażenia są całkowicie suche. Specjalnej uwagi wymagają mrożonki, które przed smażeniem należy całkowicie rozmrozić, bowiem wilgoć zmniejsza wydajność oleju/tłuszczu.**
4. Aby osiągnąć dobre rezultaty, należy smażyć w odpowiednich temperaturach. Jeśli olej/tłuszcz nie jest dostatecznie rozgrzany, artykuły żywnościowe mogą być narażone na niepotrzebne wchłanianie tłuszczu. Wobec tego koszyk należy zanurzyć w oleju/tłuszczu tylko wtedy, kiedy funkcja rozgrzewania całkowicie się zakończyła. Jeśli olej/tłuszcz jest za gorący, powierzchnia artykułów żywnościowych zabrązowi się zbyt szybko, pozostawiając niedogotowany, surowy środek.
5. **Przed rozpoczęciem procesu smażenia, zamrożone lub częściowo zamrożone**

artykuły żywnościowe można zanurzyć w gorącym oleju/tłuszczu na bardzo krótko, raz lub dwa razy.

6. Powolne i jednostajne zanurzenie koszyka w gorącym oleju powoduje, że tłuszcz nie będzie się pienić.
7. Nie należy smażyć za dużej ilości artykułów żywnościowych na raz. Powinny one mieć odpowiednią ilość miejsca do swobodnego pływania w oleju bez dotykania się.
8. Przy smażeniu artykułów panierowanych należy zwrócić uwagę, aby to czym są obtoczone, ściśle do nich przylegało. Luźne resztki mąki lub tartej bułki nie powinny dostać się do garnka.
9. Olej/tłuszcz uprzednio wielokrotnie używany można łatwo rozpoznać po gęstej konsystencji, ciemnym kolorze, nieprzyjemnym zapachu i tendencji do pienia się.
10. Olej/tłuszcz (lub olej zanieczyszczony pozostałościami z wcześniejszych smażeń) jest łatwopalny i niebezpieczny. Wobec tego zaleca się zmianę oleju na świeży po trzech lub czterech smażeniach, biorąc pod uwagę fakt, że wszystko jednak zależy od rodzaju i ilości artykułów użytych do smażenia w tym oleju/tłuszczu.
11. Filtrowanie oleju po każdym smażeniu przedłuża jego życie i wydajność.
12. Olej/tłuszcz może być przechowywany w garnku, pod warunkiem że jest on zamknięty pokrywą i urządzenie przechowywane jest w chłodnym miejscu.

Smażenie z zachowaniem jak największej ilości wartości odżywczych

Aby smażyć jak najzdrowiej z zachowaniem jak największej ilości wartości odżywczych, proponujemy nie nagrzewać frytownicy do temperatury wyższej niż 175°C przy smażeniu produktów skrobiowych tzn. produktów o ponad średniej zawartości skrobi. Zmniejszona temperatura smażenia,

połączona z równie zmniejszoną ilością smażonej żywności zmniejsza z kolei do minimum wytwarzanie szkodliwych dla zdrowia substancji.

Konserwacja ogólna i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze poczekać aż urządzenie całkowicie wystygnie.
- Zanurzenie urządzenia w wodzie i mycie go wodą jest niedozwolone i może grozić porażeniem prądem.
- Do czyszczenia nie wolno używać ostrych roztworów czy ścierających środków czyszczących.
- Przed użyciem frytownicy po raz pierwszy należy dokładnie wymyć zbiornik smażący i koszyk. Wewnętrzna część pokrywy może być przetarta delikatną lekko zwilżoną gładką ściereczką. Po czyszczeniu nie mogą nigdzie pozostać cząsteczki wody, które mogłyby się zmieszać z gorącym tłuszczem. Należy więc wszystkie części dokładnie wytrzeć do sucha.
 - Aby usunąć olej z pojemnika, należy poczekać aż dostatecznie wystygnie, ale nadal będzie miał postać płynną. Należy wtedy ostrożnie wyjąć element grzejny i wylewać olej/tłuszcz łyżką wazową. Kiedy temperatura urządzenia bardzo się obniży możemy wyjąć zbiornik na smażenie i przelać olej/tłuszcz do pojemnika wytrzymałego duże temperatury. Taki olej ciągle nadaje się do użycia, pod warunkiem że zostanie przefiltrowany przez papier kuchenny, który albo wkładamy bezpośrednio do koszyka, albo do odpornego na temperatury lejka.
- Nie wolno zużytego oleju/tłuszczu wylewać do zlewu. Kiedy dobrze wystygnie, można go wyrzucić do domowego śmietnika.
 - Zbiornik smażący można, po wyjęciu, wymyć w gorącej wodzie albo zmywarce do naczyń. Przed włożeniem go do urządzenia, należy upewnić się, że jest

zupełnie suchy.

- Pokrywa wyposażona jest w filtr tłuszczowy, który należy wymieniać co kilka cykli. Odblokować pokrywę komory filtra i wyjąć filtr. Zamiennie filtry można zakupić w punktach serwisowych Severin.

Włożyć nowy filtr tłuszczowy i nałożyć z powrotem pokrywę komory filtra.

- Koszyk garnka należy po każdorazowym smażeniu wmyć w gorącej wodzie z dodatkiem delikatnego płynu do mycia naczyń.
- Zewnętrzne ścianki pojemnika do smażenia można czyścić lekko wilgotną, gładką ściereczką nie pozostawiającą pyłków.

Utylizacja



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

Gwarancja

Na sprzęt SEVERIN udzielana jest 2-letnia gwarancja, na podstawie i według warunków karty gwarancyjnej wydanej przez wyłącznego przedstawiciela SEVERIN w Polsce, GAMMA Kluczbork.

Obsługę gwarancyjną i pogwarancyjną zapewnia autoryzowana sieć serwisowa na terenie całej Polski.

Αγαπητοί πελάτες,

Πριν τη χρήση της συσκευής, ο χρήστης πρέπει να διαβάσει προσεκτικά τις ακόλουθες 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. Κατάκι (αφαιρείται)
2. Έξοδοι ατμού με μόνιμο φίλτρο λίπους
3. Λαβή καπακιού
4. Περιβλήμα
5. Κύριες λαβές
6. Δοχείο τηγανίσματος που αφαιρείται
7. Ένδειξη ελάχιστης στάθμης
8. Ένδειξη μέγιστης στάθμης
9. Θερμαντικό στοιχείο (αφαιρείται)
10. Καλάθι τηγανίσματος
11. Λαβή καλαθιού
12. Βραχίονας συγκράτησης καλαθιού
13. Χρονοδιακόπτης
14. Λυχνία ένδειξης θερμοκρασίας (κόκκινο)
15. Κοιμητή ρύθμισης θερμοκρασίας
16. Καλώδιο με πρίζα
17. Χώρος περιέλιξης καλωδίου μετά τη χρήση
18. Κόκκινος μοχλός επαναφοράς αποκοπής ασφάλειας

Προσοχή: Κανόνες ασφάλειας

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

- Μην αφήνετε τη φριτέζα να λειτουργεί χωρίς επίτηρηση.
- 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 επιτηρείται 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.
- Τοποθετείτε πάντοτε τη φριτέζα σε επιφάνειες που αντέχουν στη θερμότητα και δεν θα αλλοιωθούν από πιτσιλιές ή λεκέδες και σε μέρη όπου υπάρχει αρκετός ελεύθερος χώρος γύρω από τη συσκευή. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από τα τσιτάκια 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 θερμομαντικό στοιχείο με την τροφοδοσία ρεύματος όταν αυτό έχει αφαιρεθεί από τη μονάδα.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να περιφέρεται ελεύθερο. Το καλώδιο πρέπει να βρίσκεται μακριά από τα καυτά τμήματα της συσκευής.
- **Φροντίζετε πάντοτε να κλείνετε τη συσκευή και να βγάζετε το καλώδιο από την πρίζα μετά τη χρήση και επίσης**
 - σε περίπτωση βλάβης, και
 - κατά τον καθαρισμό της συσκευής.
- Όταν βγάζετε το καλώδιο από την πρίζα, ποτέ μην το τραβάτε, φροντίζετε πάντα να πιάνετε σταθερά το φως του καλωδίου.
- 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 και όχι για επαγγελματική χρήση.
- 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 θερμομαντικό στοιχείο θα απενεργοποιηθεί. Αν συμβεί αυτό, αφήστε αρκετό χρόνο να παρέλθει έτσι ώστε να ψυχθεί η συσκευή και, στη συνέχεια, προσθέστε την απαιτούμενη ποσότητα λαδιού/λίπους. Χρησιμοποιήστε το μογλό επαναφοράς, ο οποίος βρίσκεται στο περίβλημα του θερμομαντικού στοιχείου, 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 βγάξετε ή τοποθετήσετε ξανά το καπάκι.

Δοχείο τηγάνισματος

Το κοίλωμα που βρίσκεται κάτω από το θερμομαντικό 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:

Τοποθετείστε το δοχείο τηγάνισματος στο περιβλήμα με τρόπο ώστε ο βραχίονας συγκράτησης για το καλάθι να βρίσκεται τοποθετημένος αντίθετα από την υποδοχή του θερμομαντικού στοιχείου (ανατρέξτε στην εικόνα στην αρχή του εγχειριδίου αυτού).

– Ποσότητα γεμίσματος:

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 1000ml.

– Είδη λαδιού/λίπους για χρήση:

Σε αυτή τη φριτέζα πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο αγνό φυτικό λάδι/στερεοποιημένο λίπος. Μπορεί να θερμομανθεί μέχρι 220 βαθμούς Κελσίου και έχει ουδέτερο γούστο.

Μην αναμιγνύετε διαφορετικά είδη λαδιού/λίπους.

Λάδι:

Συνιστάται η χρήση λαδιού που

προορίζεται ειδικά για τηγάνισμα σε φριτέζα, το οποίο μπορεί να θερμομανθεί 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 προσθέσετε 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 υπερθερμομανθεί. Αυτό γίνεται για να μειωθεί ο κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων όταν ρίξετε το λίπος στο δοχείο τηγάνισματος. Παρακαλούμε, να μην υπερβείτε την ένδειξη **μέγιστης** στάθμης.

Θερμομαντικό 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 θερμομαντικό στοιχείο.

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

Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση φριτέζας (Χρονοδιακόπτης)

Ο χρονοδιακόπτης χρησιμοποιείται για την ενεργοποίηση της συσκευής. Αν περιστρέψετε το χρονοδιακόπτη δεξιόστροφα, μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο λειτουργίας που θέλετε. Αν ο χρονοδιακόπτης βρίσκεται στη θέση '⓪', η

συσκευή θα είναι μόνιμα ενεργοποιημένη. Πριν βάλετε το φιν του ηλεκτρικού καλωδίου στην πρίζα και χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη για να θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι:

- είναι τοποθετημένα το δοχείο τηγανίσματος και το θερμαντικό στοιχείο, σύμφωνα με τις οδηγίες, και
- έχετε γεμίσει το δοχείο τηγανίσματος με λάδι/λίπος ως μια ασφαλή στάθμη.

Μόλις ολοκληρωθεί το τηγάνισμα, θέστε το κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας στη χαμηλότερη θέση του, θέστε το χρονοδιακόπτη στη θέση '●' και βγάλτε το φιν του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα.

Κουμπί ρύθμιση θερμοκρασίας

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

Λυχνία ένδειξης θερμοκρασίας

Κατά τη διάρκεια της θέρμανσης, ανάβει η κόκκινη λυχνία ένδειξης θερμοκρασίας.

Μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία τηγανίσματος, το θερμαντικό στοιχείο απενεργοποιείται και σβήνει η λυχνία ένδειξης θερμοκρασίας.

Καλάθι τηγανίσματος

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

Πριν τη χρήση η λαβή καλαθιού πρέπει να ξεδιπλωθεί από το δοχείο τηγανίσματος.

Χωρητικότητα

Συνιστούμε έως 600 γρ. τηγανιτές πατάτες για τη φριτέζα. Ανατρέξτε στην παράγραφο *Χρήσιμες συμβουλές για τηγάνισμα στη φριτέζα*.

Τοποθέτηση του καλαθιού τηγανίσματος:

- Βγάλτε το καπάκι.
- Χρησιμοποιήστε τη λαβή καλαθιού για να κρεμάσετε το καλάθι τηγανίσματος στο βραχίονα συγκράτησης μέσα στο δοχείο τηγανίσματος.

- Τοποθετείστε ξανά το καπάκι.
- Ανυψώστε ελαφρά το καλάθι για να καθαρίσετε το βραχίονα συγκράτησης και, στη συνέχεια, χαμηλώστε το προσεκτικά στο ζεστό λάδι/λίπος.

Αφαίρεση του καλαθιού τηγανίσματος/ θέση αποστράγγισης:

- Βγάλτε το καπάκι.
- 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 Ι).
- 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 βεβαιώνετε 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.

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 που περιέχουν άμυλο υψηλότερο από το μέσο όρο. Μια μειωμένη θερμοκρασία τηγανίσματος, συνδυασμένη με μια εξίσου μειωμένη ποσότητα τροφίμων, περιορίζει στο ελάχιστο το σχηματισμό ουσιών βλαβερών για την υγεία.

Γενική φροντίδα και καθαρισμός

- Φροντίζετε να βγάξετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα και να την αφήνετε να κρυώνει 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, βεβαιωθείτε ότι όλα τα

εξαρτήματα έχουν στεγνώσει καλά.

- Για να αφαιρέσετε το λάδι από το δοχείο τηγανίσματος, περιμένετε έως ότου το λάδι/λίπος κρυώσει αρκετά, αλλά να είναι ακόμη υγρό. Αφαιρέστε προσεκτικά το θερμομαντικό 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 κρυώσει, μπορεί να πεταχτεί 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.

- Το καπάκι διαθέτει ένα φίλτρο λίπους, το οποίο πρέπει να αλλάζετε μετά από μερικούς κύκλους τηγανίσματος. Ξεκλειδώστε το κάλυμμα του χώρου του φίλτρου και βγάλτε το φίλτρο λίπους. Διατίθενται ανταλλακτικά φίλτρο μέσω της Σέρβις της Severin.

Εισάγετε το καινούργιο φίλτρο λίπους και τοποθετήστε ξανά το κάλυμμα του χώρου του φίλτρου.

- Το καλάθι του τηγανίσματος θα πρέπει να καθαρίζεται μετά τη χρήση με ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων.
- 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 εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого изделия внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации.

Подключение к сети

Подключайте прибор только к заземленной розетке, установленной 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. Крышка (съёмная)
2. Отверстия для выпуска пара с жировым фильтром
3. Ручка крышки
4. Корпус
5. Основные ручки
6. Чаша для масла
7. Отметка минимального уровня
8. Отметка максимального уровня
9. Нагревательный элемент (съёмный)
10. Жарочная корзина
11. Ручка корзины
12. Держатель корзины
13. Таймер
14. Индикаторная лампочка рабочей температуры (красная)
15. Ручка регулятора температуры
16. Шнур питания с вилок
17. Отделение для шнура питания
18. Красный рычажок для приведения термовыключателя в исходное положение

Важные указания по технике безопасности

- **Не допускайте нагрева фритюрницы без масла или 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.
- 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) он может воспламениться от перегрева. Если же это случится, выдерните вилку из розетки и накройте фритюрницу крышкой, чтобы погасить пламя.

Никогда не лейте воду на горячее или горящее масло или 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 вырваться 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.
- 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.
- Никогда не тяните за провод, чтобы вынуть вилку из настенной розетки, а только за саму вилку.
- 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 данной инструкции.
- Это устройство предназначено исключительно для домашнего применения.
- 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 службу сервисного обслуживания, адрес которой указан в приложении к данной инструкции.

Автоматический термовыключатель

Когда уровень масла или жира окажется ниже безопасного уровня для работы прибора, сработает встроенный автоматический термовыключатель и нагревательный элемент будет отключен. В этом случае остудите прибор в течение достаточного времени, после чего добавьте масла или жира до требуемого уровня. Чтобы привести термовыключатель в исходное положение, используйте рычажок сброса на корпусе нагревательного элемента. Включать прибор вновь можно только после приведения термовыключателя в исходное положение.

Если автоматический термовыключатель будет срабатывать снова и снова, несмотря на достаточный уровень масла или жира,

выключите прибор. В данном случае, 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

Установите чашу для масла в корпус прибора таким образом, чтобы ее держатель оказался напротив нагревательного элемента (см. илл. выше)

– 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 1000 мл.

– Рекомендуемые 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.

Включение и выключение фритюрницы (Таймер)

Таймер служит для включения прибора. Повернув таймер по часовой стрелке, можно установить желаемое время включения прибора. При установке таймера в положение ‘0’, прибор будет включен постоянно.

Перед тем как вставить вилку в розетку и включить прибор при помощи таймера, убедитесь, что

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

Закончив жарку, приведите ручку регулятора температуры в самое нижнее положение, установите таймер на ‘●’ и выньте вилку из розетки.

Ручка регулятора температуры

Регулятор температуры применяется для выбора нужного температурного режима.

Индикаторная лампочка температуры

Во время разогрева прибора загорается красная индикаторная лампочка температуры.

Как только будет достигнута температура жарки, нагревательный элемент выключается, а индикаторная лампочка температуры гаснет.

Жарочная корзина

В нее вы кладете продукты, которые собираетесь пожарить.

Перед включением прибора нужно откинуть ручку жарочной корзины, помещенную в чашу для масла.

Емкость

Мы рекомендуем не засыпать во фритюрницу более 600 г продуктов. Обратитесь, пожалуйста, к разделу «Полезные советы для жарки во фритюрнице».

Установка жарочной корзины

- Снимите крышку.
- Повесьте жарочную корзину, держа ее за ручку, на держатель в чаше для масла.
- Закройте крышку.
- Слегка приподнимите жарочную корзину, чтобы снять ее с держателя, а затем осторожно опустите в горячее масло (жир).

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

- Снимите крышку.
- Приподнимите корзину за ручку и установите ее на держатель; масло (жир) начнет стекать в чашу для масла (см. илл. I).
- 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 предотвращает потерю 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 годности 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 горячо, 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 годности зависит в основном от типа и количества приготавливаемой пищи.
 11. Срок годности масла (жира) можно продлить посредством его фильтрации после каждого применения.
 12. Можно оставлять масло (жир) во фритюрнице, если она плотно закрыта и хранится в холодном месте.
- Жарка во фритюре с сохранением питательной ценности продукта**
- Чтобы пища, жареная во фритюре, была питательной и здоровой, мы рекомендуем устанавливать температуру не выше 175 °C для жарки крахмалистой пищи, то есть пищи с содержанием крахмала выше среднего. Пониженная температура жарки в сочетании с соответственно уменьшенным объемом

приготавливаемой пищи снижает до минимума образование веществ, вредных для здоровья.

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.

- В крышке находится жировой фильтр, который нужно менять через каждые несколько циклов жарки. Чтобы снять жировой фильтр, откройте крышку отсека фильтра. Сменные фильтры можно приобрести через отдел послепродажного обслуживания фирмы Severin.
- Жарочную корзину можно мыть в горячей воде с применением мягкого моющего средства.
- Снаружи корпус прибора можно протереть влажной безворсовой тканью.

Утилизация



Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором. ■ Отнесите их на пункты 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 инструкции по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

Kundendienstzentralen

Service Centres

Centrales service-après-vente

Oficinas centrales del servicio

Centros de serviço

Centrale del servizio clienti

Service-centrales

Centrale serviceafdelinger

Centrala kundtjänstplatser

Keskushuollot

Servisné stredisko

Centrala obsługi klientów

Szerviz

Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service

Am Brühl 27

59846 Sundern

Telefon (02933) 982-460

Telefax (02933) 982-480

service@severin.de

Kundendienst Ausland

Belgique

Dancal N.V.

Bavikhoofsestraat 72

8520 Kuurne

Tel.: 056/71 54 51

Fax: 056/70 04 49

Bosnia i Herzegovina

Malisic MP d.o.o

Tromeda Medugorje bb

88260 Citluk

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.

Žihobce 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

Danmark

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 &

Gabrini 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'Eua
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.
Tel.: (495)585-05-73

Romania

For Brands srl
Str. Capitan Aviator Alexandru
Serbanescu Nr. 33-35, Bl. 20th
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 Särl 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
Mölvångsgatan 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