



DE	Gebrauchsanweisung	Friteuse	4
GB	Instructions for use	Deep Fryer	10
FR	Mode d'emploi	Friteuse	16
NL	Gebruiksaanwijzing	Friteuse	23
ES	Instrucciones de uso	Freidora eléctrica	29
IT	Manuale d'uso	Friggitrice	36
DK	Brugsanvisning	Frituregryde	43
SE	Bruksanvisning	Frityrgräta	49
FI	Käyttöohje	Rasvakeitin	55
PL	Instrukcja obsługi	Frytkownica	61
GR	Οδηγίες χρήσεως	Φριτέζα	68
RU	Руководство по эксплуатации	Фритюрница	75

Liebe Kundin, lieber Kunde,

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

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

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

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

Lernen Sie die SEVERIN-Produktvielfalt kennen und besuchen Sie uns unter **www.severin.de** oder **www.severin.com**.

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



Fritteuse

Liebe Kundin, lieber Kunde,

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

Anschluss

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


Aufbau

1. Filterfach und Dampfaustrittsöffnungen
2. Sichtfenster
3. Deckel (abnehmbar)
4. Betriebskontrollleuchte
5. Temperaturkontrollleuchte
6. Temperaturregler mit „0“- Stellung
7. Frittierkorb
8. Typenschild (Geräterückseite)
9. Netzanschlussleitung (Geräterückseite)
10. Frittierbehälter
11. Min-/Max-Markierung
12. Korbgriff
13. Timer
14. Deckelöffnungstaste
15. Feststelltaste

Sicherheitshinweise

- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen

einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Daher im Reparaturfall unseren Kundendienst telefonisch oder per Mail kontaktieren (siehe Anhang).

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Die Heizung darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Detaillierte Hinweise zur Reinigung bitte dem Abschnitt *Reinigung und Pflege* entnehmen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Das Gerät mit den Handgriffen frei auf eine stabile, temperaturbeständige, spritzunempfindliche Unterlage stellen, um das Verschütten von heißem Fett zu vermeiden.
-  **Achtung!** Einige Geräteteile

werden sehr heiß und aus dem Deckel kann heißer Dampf austreten, Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
 - in Küchen von Mitarbeitern in Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen,
 - in landwirtschaftlichen Betrieben,
 - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
 - in Frühstückspensionen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden.
- Es kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs

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

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Kinder von Verpackungsmaterial fernhalten. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- **Das Gerät nie ohne Öl oder Fett aufheizen.**
- Die Fritteuse nur unter Aufsicht betreiben.
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Das Gerät nicht unter Hängeschränke, direkt an eine Wand oder in eine Ecke stellen.
- Leicht entflammbare Gegenstände aus der Nähe des Gerätes entfernen.
- **Fettriegel niemals in dem Gerät schmelzen**, da sich der nur unvollständig

eingetauchte Heizkörper sonst zu stark erhitzt und bei einer Berührung mit dem Fett sich dieses entzünden könnte. Außerdem könnte der Überhitzungsschutz den Heizkörper abschalten.

- Häufig gebrauchtes Öl/Fett kann sich bei Überhitzung entzünden. In diesem Fall den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät mit dem Deckel verschließen, um die Flammen zu ersticken.
- Schütten Sie niemals Wasser in heißes oder brennendes Öl/Fett!**
- Nie das heiße Gerät tragen (Stolpergefahr!). Siedendes Öl/Fett kann schwere Verbrennungen verursachen.
 - Nicht in das heiße Öl/Fett greifen!
 - Nicht mit Kunststoffbestecken ins Öl/Fett greifen! Heißes Öl/Fett nicht in Kunststoffbehälter umfüllen.
 - Weder das Gerät noch die Anschlussleitung dürfen einer heißen Kochplatte oder offenen Flammen zu nahe kommen. Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen und von heißen Geräteteilen fernhalten.
 - **Den Netzstecker ziehen,**
 - nach jedem Gebrauch,
 - bei Störungen während des Betriebes,
 - vor jeder Reinigung.
 - Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen, sondern den Netzstecker anfassen.
 - Das Gerät ist nicht zur Verwendung im Freien geeignet!
 - Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

Vor der ersten Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme die Verpackung vollständig vom Gerät entfernen und alle Teile wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben reinigen. Alle Teile sorgfältig abtrocknen, damit sich kein Wasser mit dem Fett vermischt.

Deckel

Der geschlossene Deckel wird durch Drücken der Deckelöffnungstaste entriegelt. Der Deckel öffnet durch Federkraft. Zum Schließen den Deckel herunterdrücken bis dieser einrastet. Der aufgeklappte Deckel kann in senkrechter Stellung nach oben zur Reinigung entnommen werden.

Sichtfenster

Durch das Sichtfenster im Deckel kann der Frittiervorgang beobachtet werden. Damit das Glas durch Kondenswasser nicht beschlägt, kann etwas Fett von innen auf das Sichtfenster gestrichen werden.

Frittierbehälter

Füllmenge:

Der Fettstand muss beim Aufheizen innerhalb der Min- und Max-Markierung liegen. Die Markierung befindet sich im Frittierbehälter an der Rückwand. Die max. Füllmenge des Frittierbehälters beträgt ca. 2,5 l.

Öl-/Fettsorte:

Nur reines Pflanzenöl/ -fett verwenden. 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. **Max**-Markierung beachten!

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. Die Fettriegel in Stücke teilen und in einem separaten Topf schmelzen lassen. Das Fett nur so heiß werden lassen, dass es sich gerade im flüssigen Zustand befindet, um eine Verbrennungsgefahr beim Umfüllen zu vermeiden. Beim Umfüllen die **Max**-Markierung beachten.

Frittierkorb

Der Korb dient zur Aufnahme des Frittiergutes. Den Frittierkorb nicht überfüllen.

Die Fritteuse kann max. 500 g Pommes frites aufnehmen. Hierzu auch die Tipps zum Frittieren beachten.

Der eingesetzte Korb kann bei geschlossenem Deckel mit dem außenliegenden Korbgriff in das heiße Fett abgesenkt werden. Zum Absenken die Feststelltaste im Korbgriff nach vorn ziehen und den Griff nach unten klappen. Zum Anheben des Frittierkorbes aus dem Fett, den Korbgriff hochklappen bis er in der waagerechten Lage einrastet.

Timer

Wird der Timer im Uhrzeigersinn gedreht, wird eine bestimmte Zeit eingestellt, für die das Gerät eingeschaltet sein soll. Wird

der Timer in die Position „I“ gedreht, ist das Gerät dauerhaft eingeschaltet. Zum Abschalten des Gerätes, den Timer auf die Position „0“ drehen.

Zum Einstellen von Zeiten kleiner als 10 Minuten, den Knebel erst über diese Zeit hinaus und dann langsam auf die gewünschte Zeit zurückdrehen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und das Gerät wird abgeschaltet.

Temperaturregler

Mit dem Temperaturregler kann die gewünschte Temperatur eingestellt werden.

Kontrollleuchten

Die Betriebskontrollleuchte zeigt an, dass das Gerät in Betrieb ist und leuchtet solange der Netzstecker eingesteckt und der Timer eingeschaltet ist.

Die Temperaturkontrollleuchte leuchtet, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Sinkt die Frittiertemperatur ab, schaltet sich die Heizung wieder ein und die Temperaturkontrollleuchte erlischt.

Bedienung

- Den Frittierbehälter mit 2,5 Liter flüssigem Pflanzenfett füllen.
- Deckel schließen.
- Netzstecker einstecken.
- Gerät mit Timer einschalten. Die Betriebskontrollleuchte leuchtet.
- Gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler einstellen.
- Fritteuse vorheizen. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die Temperaturkontrollleuchte.
- Deckel öffnen
- Frittierkorb entnehmen.

- Frittiergut in den Frittierkorb füllen.
- Frittierkorb in den Frittierbehälter setzen.
- Deckel schließen und den Korb in das heiße Fett absenken.
- Nachdem das Frittiergut gar ist, den Korb anheben und das Fett in der oberen Korbposition abtropfen lassen.
- Deckel öffnen und den Frittierkorb entnehmen.
Nach dem Frittieren den Temperaturregler und den Timer zurück in die Position „0“ drehen und den Netzstecker ziehen.

Tipps zum Frittieren

- Der Frittierkorb darf nicht überfüllt werden, da sonst das Fett zu stark an Temperatur verliert und dadurch das Frittiergut zu viel Fett aufnimmt. Das Frittiergut muss schwimmen können und sollte möglichst nicht aneinander stoßen.
- Das Frittiergut muss sorgfältig abgetrocknet sein, damit das Fett nicht überschäumt. Feuchtigkeit verkürzt die Lebensdauer des Fettes.
- Bei tiefgefrorenen Lebensmitteln sollten die Eiskristalle abgeschüttelt werden.
- Tiefgefrorenes oder stark gekühltes Frittiergut erst ein- bis zweimal kurz in das heiße Fett tauchen.
- Damit das Fett nicht überschäumt, den Frittierkorb langsam ins Fett absenken.
- Entscheidend für ein optimales Frittiererergebnis ist die richtige Temperatur. Ist das Fett nicht heiß genug, nimmt das Frittiergut zu viel Fett auf. Deshalb das Frittiergut erst nach dem Aufheizen eingeben. Ist das Fett zu heiß, bildet sich schnell eine Kruste, doch innen bleibt das Frittiergut noch roh.
- Bei Verwendung von paniertem Frittiergut, die Panierung gut andrücken

- bzw. überschüssiges Mehl abklopfen.
- Häufig gebrauchtes Frittierfett erkennt man daran, dass es dunkel oder dickflüssig ist, unangenehm riecht oder schäumt.
- Häufig gebrauchtes und verschmutztes Fett kann sich leicht selbst entzünden, daher das Fett nach 3-4maliger Benutzung wechseln. Die Gebrauchsdauer hängt jedoch im Wesentlichen davon ab, was und wie viel frittiert wird.
- Das Fett ist länger verwendbar, wenn es nach dem Gebrauch gefiltert wird.
- Häufig gebrauchtes Fett lässt sich auch durch Zugabe von neuem Fett nicht verbessern. Das neue Fett wäre in kurzer Zeit ebenfalls verdorben.
- Das 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 Frittieretemperatur mit gleichzeitig reduzierter Frittiermenge verringert die Bildung von gesundheitsschädlichen Stoffen auf ein Minimum.

Reinigung und Pflege

- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät sowie die Anschlussleitung dürfen aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Keine scharfen und scheuernden

Reinigungsmittel verwenden.

- Zum Entleeren das gerade noch flüssige Fett mit einer Suppenkelle herauslöfeln und in ein hitzebeständiges Gefäß füllen. Zum Filtern kann das Fett durch ein saugfähiges Papier gegossen werden, das in einen temperaturbeständigen Trichter oder in den Frittierkorb gelegt wurde.
- Fett zur Entsorgung nicht in den Ausguss gießen, sondern kalt in den Hausmüll geben.
- Den Frittierbehälter innen erst mit einem Papier-Küchentuch, anschließend mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel auswischen. Abschließend den Frittierbehälter mit einem trockenen Tuch sorgfältig abtrocknen
- Den Frittierkorb im heißen Spülwasser reinigen.
- Das Gehäuse außen mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Den Deckel mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Im Deckel befindet sich ein zweilagiger Fettfilter. Nach einigen Frittiervorgängen sollte der Filter ausgetauscht werden. Dazu den Filterfachdeckel entriegeln und den Fettfilter entnehmen. Legen Sie den neuen Fettfilter ein und setzen Sie den Filterfachdeckel ein. Neue Fettfilter können beim Severin Service bestellt werden.

Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage <http://www.severin.de> unter dem Unterpunkt „Service / Ersatzteil-Shop“ bestellt werden.

Entsorgung



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

Garantie

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

Deep Fryer

Dear Customer,

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

Connection to the mains supply

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


Familiarisation

1. Filter compartment with steam vents
2. Viewing window
3. Lockable lid (removable)
4. Main indicator lamp
5. Temperature indicator lamp
6. Temperature control knob with '0' setting
7. Frying basket
8. Rating label (at the rear)
9. Power cord with plug (at the rear)
10. Frying container
11. Min/Max level marks
12. Basket handle
13. Timer
14. Lid release button
15. Basket lock/release button

Important safety instructions

- In order to avoid hazards, repairs to this electrical appliance or its

power cord must be carried out by our customer service. If repairs are needed, please send the appliance to our customer service department (see appendix).

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the heating element with water and do not immerse it.
- For detailed information on cleaning the appliance, please refer to the section *Cleaning and care*.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- To prevent hot oil from spilling out, use the handles to place the appliance on a stable, heat-resistant work surface (which is impervious to splashes and stains, and has sufficient surrounding space).
-  **Caution:** Some parts of the appliance become hot during operation, and dangerously hot

- vapour may be emitted from the lid.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as the
 - staff kitchens in shops, offices and other similar working environments,
 - agricultural working environments,
 - by customers in hotels, motels etc. and similar accommodation,
 - in bed-and breakfast type environments.
 - Children under 8 must not be permitted to operate this appliance.
 - Older children of 8 or more, however, may operate the appliance if they are under constant supervision.
 - The appliance may only be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
 - Children must not be permitted to play with the appliance.
 - Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance unless they are supervised.
 - The appliance and its power cord must be kept well away from children under 8 at all times.
 - **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – such materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
 - **Do not let the appliance heat up without oil/fat.**
 - Do not leave the deep fryer unattended while in use.
 - Every time the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
 - Do not place the appliance underneath any wall-cupboards or hanging objects, nor directly by a wall or in a corner.
 - Ensure that no inflammable materials are stored in the vicinity.
 - **Do not melt solidified fat in an empty appliance:** the heating element will not be fully submerged and may therefore overheat, possibly causing the fat to ignite at contact. There is also the possibility that the thermal safety cut-out will switch off the heating element.
 - 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 or fat.

- Never move or carry the appliance when it is hot, i.e. during or immediately after use (because of the danger of tripping).
- **Exercise extreme caution:** hot oil or fat can cause severe burns.
- Do not touch hot oil/fat with your fingers.
- Do not insert any plastic cutlery into hot oil or fat. Do not pour hot oil/fat into plastic containers.
- **Caution:** Do not allow the appliance or its power cord to touch hot surfaces or to come into contact with any heat sources. Do not allow the power cord to hang free; the cord must be kept well away from hot parts of the appliance.
- **Always remove the plug from the wall socket**
 - after use,
 - in case of any malfunction, and
 - before cleaning the appliance.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- **Caution:** Do not operate the appliance outdoors.
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.

Before first use

Remove any packing materials completely and clean all accessories as described in the section *Cleaning and care*. To prevent any remaining water from mixing with the oil/fat, ensure that all parts are thoroughly dried.

Lid

The lid is opened by pressing the lid release button. The lid is spring-loaded and lifts up automatically once the button is pressed. To close the lid, press it down until it locks into place. When the open lid is in a vertical position, it may be removed for cleaning by pulling it gently upwards.

Inspection window

The inspection window is helpful when monitoring the frying process. To prevent condensation from water vapour, a little oil should be applied to the inside of the window.

Frying container

Fill level:

During the pre-heating phase, the oil level must be between the **minimum** and **maximum** level marks, which can be found inside the frying container at the rear. The maximum fill capacity of the container is approx. 2.5 litres.

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. 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. 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.

Frying basket

The basket is designed to hold the food to be fried. Ensure that the basket is not over-filled.

The deep fryer can accommodate a maximum of 500 g of chips (French fries). Please refer to *Useful hints for deep-frying*. With the lid closed, the basket can be lowered into the hot oil from the outside by its handle. To lower the basket, use the lock/release button integrated in the handle and move the handle down.

To raise the basket clear of the oil, move the handle upwards until it locks in a horizontal position.

Timer

By turning the timer clockwise, the intended operating time can be set. With the timer set to position 'I', the appliance is permanently switched on. To switch off, turn the timer back to its '0'-position.

When setting the cooking time to less than 10 minutes, turn the timer to a greater value first and then turn it slowly back to the desired setting. After the pre-programmed time has elapsed, a sound signal is heard and the appliance is automatically switched off.

Temperature control

By means of the temperature control knob, the temperature can be set to the desired

level.

Indicator lamps

The main indicator lamp shows that the appliance is in operation and remains lit as long as the appliance is connected to the mains and the timer is active.

Once the pre-set temperature level has been reached, the temperature indicator lamp lights up.

As soon as the temperature falls below a certain level, heating will resume as indicated by the lamp.

Operation

- Fill the container with approx. 2.5 litres of vegetable oil.
- Close the lid.
- Insert the plug into a suitable wall socket.
- Use the timer to turn the appliance on. The main indicator lamp lights up.
- Use the temperature control knob to select the desired temperature level.
- Allow the deep fryer to pre-heat. When the pre-set temperature level has been reached, the temperature indicator lamp comes on.
- Open the lid
- Lift out the frying basket.
- Place the food to be fried into the basket.
- Place the basket in the frying container.
- Close the lid and lower the basket into the hot oil.
- Once the food is fried, lift up the basket and allow the oil to drip off with the basket in its upper position.
- Open the lid and lift out the basket. After frying is completed, set both the temperature control and the timer to position '0' and remove the plug from the wall socket.

Useful hints for deep-frying

- Do not overfill the frying basket; otherwise the temperature of the oil or fat will drop and subsequently cause the food to absorb an excessive amount of oil or fat. The food should be allowed to float freely without the pieces touching each other.
- To prevent the oil or fat from frothing up, make sure that the food is thoroughly dried. Moisture reduces the life-span of frying oil or fat.
- When deep-frying frozen food, it is important to shake off any loose ice crystals.
- Deep-frozen or partly frozen food should be briefly inserted into the hot oil or fat once or twice before the actual process.
- To prevent the oil or fat from frothing over, the frying basket should be lowered slowly and cautiously into the hot oil or fat.
- For good results, the right temperature setting is a decisive factor when deep-frying. If the oil or fat is not sufficiently hot, the food may take in too much oil or 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 or fat is too hot, an outer crust will be built up too fast while the inner part of the food remains uncooked.
- When using battered food, make sure that the batter is firmly attached to the food and all excess flour is removed.
- Much-used oil or fat is readily recognisable as it is viscous and darker in colour, gives off an unpleasant smell or tends to foam.
- Old oil or 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 or fat after it has been used three or four times, bearing in mind that its life-span depends mainly on the kind and quantity of food fried.

- The life span can be extended by filtering the frying oil or fat after each cycle of use.
- The quality of much-used oil or fat cannot be improved by mixing with fresh oil. The fresh oil or fat would also be spoilt after a short while.
- The frying oil or fat may be stored inside the deep fryer if the unit is kept closed and kept in a cool place.

Health-conscious deep-frying

For nutritious, healthy deep-frying we recommend using 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 a reduced frying temperature, and with an equally reduced amount of food in the frying basket, the build-up of substances detrimental to health is reduced to a minimum.

Cleaning and care

- 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 or its power cord with water and do not immerse them in water.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- To remove the oil from the frying container, wait until it has cooled down sufficiently but is still liquid, and then use a soup ladle to transfer it carefully into a suitable, heat-resistant container. The oil 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 down the kitchen sink. Once cold, it may be disposed of together with your household refuse.
- The inside of the frying container can be cleaned by wiping it first with household tissue paper and then with a damp, lint-free cloth using a mild household detergent. The container must be thoroughly dried with a cloth afterwards
- The frying basket should be cleaned after use with hot, soapy water.
- The exterior of the housing may be cleaned with a damp, lint-free cloth.
- The lid can be cleaned with a damp cloth.
- The lid contains a 2-layer fat filter, which should be replaced after every few frying cycles. Unlock the filter compartment cover and remove the filter. Insert the new fat filter and replace the filter compartment cover. Replacement filters may be obtained through the SEVERIN Service.

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

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

Disposal



Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials

which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

Guarantee

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

Friteuse

Chère cliente, Cher client,

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

Branchement au secteur

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


Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Compartiment du filtre anti-graisse et sortie vapeur
2. Hublot
3. Couvercle avec verrou (amovible)
4. Témoin lumineux principal
5. Voyant de température
6. Sélecteur de température avec position '0'
7. Panier à friture
8. Plaque signalétique (au dos de l'appareil)
9. Câble d'alimentation et fiche (au dos de l'appareil)
10. Cuve à friture
11. Repères min/max
12. Poignée du panier
13. Minuterie
14. Touche d'ouverture du couvercle
15. Touche de verrouillage/déverrouillage du panier

Consignes de sécurité importantes

- Afin d'éviter tout risque de blessures, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. Si des réparations sont nécessaires, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente (voir appendice).
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour éviter le risque de choc électrique, ne pas nettoyer la résistance à l'eau et ne pas l'immerger.
- Pour des informations détaillées concernant le nettoyage de l'appareil, veuillez vous référer au paragraphe *Entretien et nettoyage*.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmeur externe ou une télécommande indépendante.
- Pour éviter que la graisse chaude n'éclabousse, servez-vous des poignées pour poser l'appareil sur une surface stable, résistant à la chaleur (impermeable aux

éclaboussures et aux tâches et qui dispose de suffisamment d'espace).

-  **Attention** : Certains éléments de l'appareil ont tendance à chauffer pendant le fonctionnement et une vapeur dangereusement brûlante risque de s'échapper du couvercle
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que
 - dans les cuisines pour personnel, dans des bureaux et autres locaux commerciaux,
 - dans des organisations agricoles,
 - par la clientèle dans les hôtels, motels et hébergements similaires,
 - et dans des maisons d'hôtes.
- Les enfants de moins de 8 ans ne sont pas autorisés à utiliser cet appareil.
- Cependant, les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent utiliser l'appareil à condition d'être surveillés en permanence.
- L'appareil ne peut être utilisé par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si celles-ci ont été formées à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisées, et si elles en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les enfants nettoyer ou procéder à des travaux d'entretien ou de maintenance sur l'appareil à moins d'être supervisés.
- L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être, à tout moment, tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- **Attention** : Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- **Ne pas faire chauffer cet appareil sans l'avoir rempli d'huile / matière grasse.**
- Ne laissez pas la friteuse sans surveillance quand elle est en fonctionnement.
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour

tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit pas être utilisé.

- Ne mettez pas l'appareil sous des placards muraux ou des objets suspendus, ni directement à côté d'un mur ou dans un coin.
- Éviter la présence d'objets ou de matières inflammables à proximité de l'appareil.
- **Ne faites jamais fondre de la matière grasse solide dans l'appareil:** la résistance ne sera pas complètement submergée et peut par conséquent être surchauffée, risquant de mettre le feu au contact de la matière grasse. Également, le dispositif de sécurité thermique pourrait être déclenché, éteignant la résistance.
- L'huile/matière grasse 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'éteindre les flammes.
Ne versez jamais d'eau sur de l'huile/ matière grasse 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/matière grasse chaude peut donner lieu à de graves brûlures.
- Ne touchez pas l'huile/matière grasse chaude avec les doigts.
- Ne mettez pas d'ustensiles en plastique dans l'huile/matière grasse chaude. Ne versez pas d'huile chaude/matière grasse dans des récipients en plastique.
- **Attention :** Ne permettez jamais que l'appareil ou le cordon d'alimentation touche une surface chaude ou entre en contact avec une source de chaleur. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre librement ; le cordon devra

toujours être tenu à l'abri des surfaces brûlantes de l'appareil.

- **Débranchez toujours la fiche de la prise**
 - après utilisation,
 - en cas de fonctionnement défectueux,
 - avant de nettoyer l'appareil.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- **Attention :** N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.

Avant la première utilisation

Retirez entièrement tous les matériaux d'emballage et nettoyez tous les accessoires tel indiqué au paragraphe *Entretien et nettoyage*. Essuyez soigneusement toutes les parties de l'appareil afin d'éviter que de l'eau ne se mélange avec l'huile pendant la cuisson.

Le couvercle

Le couvercle s'ouvre en appuyant sur la touche de déverrouillage. Le couvercle est équipé d'un ressort et se soulève automatiquement lorsqu'on appuie sur la touche. Pour fermer le couvercle, appuyez dessus jusqu'à ce qu'il se verrouille. Lorsque le couvercle est ouvert, en position verticale, il peut alors s'enlever en tirant vers le haut afin de permettre un nettoyage plus facile.

Hublot

Le hublot est utile pour contrôler la cuisson. Pour empêcher toute condensation de

vapeur d'eau, étalez un peu d'huile sur la paroi interne du hublot.

Cuve

Niveau de remplissage :

Pendant la phase de préchauffage, le niveau de l'huile doit se situer entre les repères **minimum** et **maximum** indiqués à l'intérieur de la cuve, sur la paroi arrière.

La cuve peut contenir environ 2,5 litres au maximum.

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/grasses.

Huile:

Nous recommandons l'utilisation d'une huile spécialement conçue pour la friture, qui peut être chauffée à de hautes températures en toute sécurité. 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**.

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.

Panier à friture

Le panier est conçu pour contenir les aliments à frire. Prenez soin de ne pas surcharger le panier.

La friteuse peut recevoir un maximum de 500 g de frites. Reportez-vous aux *Conseils utiles pour la friture*.

Lorsque le couvercle est fermé, le panier est immergé dans l'huile chaude à l'aide de sa poignée située à l'extérieur de l'appareil. Pour faire descendre le panier dans la cuve, poussez le bouton situé sur la poignée vers l'avant et baissez la poignée.

Pour remonter le panier et le sortir de l'huile, déplacez la poignée vers le haut jusqu'à ce qu'elle se bloque en position horizontale.

Minuteur

Tournez le minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner le temps de cuisson désiré. Lorsque le minuteur est placé sur la position '1', l'appareil fonctionne de façon permanente. Pour l'arrêter, remettez le minuteur sur la position '0'.

Lorsque le temps de cuisson est de moins de 10 minutes, tournez d'abord le minuteur vers un temps de cuisson plus long puis tournez-le lentement en arrière pour le placer sur le temps de cuisson désiré. Lorsque le temps de cuisson programmé est écoulé, un signal sonore se fait entendre et l'appareil s'éteint automatiquement.

Sélecteur de température

La température désirée peut être réglée au moyen du sélecteur de température.

Témoins lumineux

Le témoin lumineux principal indique que l'appareil est en marche et reste allumé tant que l'appareil reste branché sur une prise

murale et que le minuteur est activé. Une fois que la température désirée est atteinte, le voyant de température s'allume. Dès que la température baisse sous un certain niveau, l'appareil se remet en chauffe comme l'indique le témoin lumineux.

Utilisation

- Versez dans la cuve environ 2,5 litres d'huile végétale.
 - Fermez le couvercle.
 - Branchez l'appareil.
 - Utilisez le minuteur pour mettre l'appareil en marche. Le voyant lumineux principal s'allume.
 - A l'aide du sélecteur de température, réglez la température de cuisson désirée.
 - Laissez la friteuse préchauffer. Une fois que la température désirée est atteinte, le voyant de température s'allume.
 - Ouvrez le couvercle.
 - Soulevez le panier à friture.
 - Placez les aliments à frire dans le panier.
 - Remplacez le panier sur la cuve.
 - Refermez le couvercle et faites descendre le panier dans l'huile chaude.
 - Une fois que les aliments sont frits, remontez le panier et laissez égoutter l'huile du panier en position d'égouttage.
 - Ouvrez le couvercle et retirez le panier de l'appareil.
- Lorsque la friture est terminée, placez le sélecteur de température et le minuteur sur la position '0' et débranchez l'appareil de la prise murale.

Conseils pratiques sur la friture

- 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.

Les aliments doivent pouvoir flotter librement dans l'huile/graisse sans se toucher.

- 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 L'humidité réduit la durée d'utilisation de l'huile/graisse.
- Avant de faire frire des aliments congelés, il est important de les débarrasser de tous cristaux de glace.
- Il faut brièvement introduire les aliments congelés ou surgelés une ou deux fois dans l'huile/graisse chaude avant de commencer la friture.
- Pour empêcher l'huile/graisse de faire de l'écume, le panier doit être abaissé doucement et avec précaution dans l'huile/graisse chaude.
- 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 préchauffage 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.
- Quand les aliments sont enrobés de pâte, veillez à ce que la pâte adhère bien aux aliments et à enlever tout excédent de farine.
- L'huile/graisse usagée se reconnaît sans peine à son aspect visqueux et à sa couleur foncée, ainsi qu'à l'odeur déplaisante qu'elle dégage ou à sa tendance à mousser.

- 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.
 - La durée d'utilisation peut être prolongée quand on filtre l'huile/graisse après chaque cycle de friture.
 - 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.
 - On peut conserver l'huile dans la friteuse si l'appareil est fermé et conservé au frais.
- le plongez pas dans l'eau.
 - N'utilisez pas d'abrasifs ou de produits de nettoyage très puissants.
 - Pour retirer l'huile de la cuve, attendez qu'elle ait suffisamment refroidi sans toutefois qu'elle se soit solidifiée puis utilisez une louche pour la transférer dans un récipient adapté résistant à la chaleur. L'huile peut être filtrée en la versant à travers un papier absorbant introduit dans un entonnoir résistant à la chaleur ou dans le panier.
 - Ne pas jeter l'huile usagée dans l'évier. Dès qu'elle est refroidie, on peut s'en débarrasser dans les déchetteries.
 - L'intérieur de la cuve à friture pourra être nettoyé en le frottant d'abord avec du papier à usage ménager et ensuite avec un chiffon humide, non pelucheux avec un léger détergent. Essayez ensuite la cuve à l'aide d'un chiffon sec.
 - Nettoyez le panier à l'eau chaude après utilisation.
 - On peut nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et non pelucheux.
 - Le couvercle peut être nettoyé avec un chiffon humide.
 - Le couvercle renferme un filtre à graisses à 2 couches, qui doit être remplacé tous les quelques cycles de friture. Ouvrez le couvercle du compartiment à filtre et retirez le filtre à graisse. Insérez un nouveau filtre et remettez le couvercle du compartiment à filtre. Les filtres de rechange sont disponibles dans les points de service SEVERIN.

Friture saine

Pour une friture nutritive et saine, nous recommandons d'utiliser une température ne dépassant pas 175 °C pour les aliments amylicés, c'est-à-dire les aliments contenant une quantité d'amidon supérieure à la moyenne. Une température de friture moindre, combinée à une quantité d'aliments également réduite, limite au minimum la formation de substances nuisibles à la santé.

Entretien et nettoyage

- Avant de la nettoyer ou de la ranger, assurez-vous que la friteuse soit débranchée de la prise de courant est qu'elle soit bien refroidie.
- Pour éviter le risque de choc électrique, ne nettoyez pas l'extérieur de l'appareil ou son cordon d'alimentation à l'eau et ne

Mise au rebut



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

Garantie

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

de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

Friteuse

Beste Klant,

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

Aansluiting

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

Beschrijving

1. Filterruimte met stoomventielen
2. Kijkraam
3. Afsluitbare Deksel (verwijderbaar)
4. Hoofd controlelampje
5. Controlelampje voor temperatuur
6. Thermostaatknop met '0'- stand
7. Frituurmandje
8. Typeplaatje (aan de achterkant)
9. Snoer met stekker (aan de achterkant)
10. Frituurpan
11. Min/Max markering
12. Handgreep van het frituurmandje
13. Tijd klok
14. Dekselopener
15. Mandje sluitings/ontsluitings knop

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Om risico te voorkomen mogen reparaties aan dit elektrische

apparaat of het power snoer slechts uitgevoerd worden door onze klantenservice. Wanneer reparaties nodig zijn, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant (zie aanhangsel).

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen moet men het verwarmingselement niet met water schoonmaken en dompel het nooit onder.
- Voor uitvoerige informatie over het schoonmaken van het apparaat, raadpleeg de sectie *Onderhoud en schoonmaken*.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijd klok of een apart afstandsbedienings systeem.
- Om morsen van hete olie te voorkomen, moet men de handgrepen gebruiken om het apparaat op een stabiele, hittebestendige ondergrond te

plaatsen (welke beschermt is tegen druppels en vlekken en met voldoende ruimte).

-  **Pas op:** Sommige onderdelen worden heet tijdens het gebruik en gevaarlijke hete stoom kan vrijkomen van de deksel.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
 - in bedrijfskeukens, in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
 - in agrarische instellingen,
 - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige accommodaties,
 - in bed and breakfast gasthuizen.
- Kinderen onder 8 jaar oud mogen dit apparaat niet gebruiken.
- Kinderen ouder dan 8 jaar, echter, mogen dit apparaat gebruiken wanneer onder constante supervisie.
- Het apparaat mag alleen gebruikt worden door personen met verminderde fysieke, zintuigelijke of mentale bekwaamheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en veiligheidsvoorschriften begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen in geen geval dit apparaat schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren behalve wanneer ze onder toezicht zijn.
- Het apparaat en het snoer moeten altijd goed weggehouden worden van kinderen jonger dan 8 jaar.
- **Waarschuwing:** Houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- **Laat deze unit nooit opwarmen zonder olie/vet.**
- Laat de friteuse niet onbeheerd achter wanneer deze in gebruik is.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid inclusief het powersnoer als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het power snoer getrokken heeft, mag men het niet meer gebruiken: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Plaats het apparaat nooit onder wandkastjes of hangende dingen, dicht bij de muur of in de hoek.

- Zorg ervoor dat in de buurt ervan geen ontvlambare materialen worden opgeslagen.
- **Geen gehard vet in een lege apparaat smelten:** het verwarmingselement zal niet helemaal ondergedompeld zijn en kan daardoor oververhitten, waardoor het vet bij contact ermee mogelijk kan doen ontbranden. Er is ook een mogelijkheid dat de thermische beveiligingsonderbreker het verwarmingselement zal uitschakelen.
- 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 apparaat 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.
- Raak de hete olie/vet nooit aan.
- Gebruik geen plastic keukengerei in de hete olie/vet. Giet geen hete olie/vet in plastic containers.
- **Waarschuwing:** Zorg ervoor dat het apparaat en het snoer niet in aanraking komen met een hete ondergrond of andere hittebronnen. Laat het snoer nooit los hangen: het snoer moet vrijgehouden worden van hete onderdelen van het apparaat.
- **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:**
 - na gebruik,
 - wanneer het apparaat niet werkt,
 - wanneer men het apparaat schoonmaakt.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- **Pas op:** Gebruik dit apparaat niet

buitenshuis.

- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgt, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.

Voor het eerste gebruik

Verwijder geheel al het pakmateriaal en maak alle accessoires goed schoon zoals beschreven in de sectie *Onderhoud en schoonmaken*. Om te voorkomen dat water met olie mengt, moeten alle onderdelen goed gedroogd worden.

Deksel

De deksel kan geopend worden door op de openknop te drukken. De deksel wordt door een veermechanisme automatisch geopend wanneer men op deze knop drukt. Om de deksel te sluiten moet men deze in het slot drukken. Wanneer de deksel open is in verticale positie, kan men deze uittillen en verwijderen om schoon te maken.

Inspectieraam

Het inspectieraam maakt het gemakkelijk om het frituurproces te volgen. Om te voorkomen dat het raam beslaat met waterdamp moet men een beetje olie op de binnenkant van het raam smeren.

Frituurpan

Opvulhoeveelheid:

Tijdens de opwarmfase, moet de olie level tussen de **minimum** en **maximum** level markering zijn, welke men kan vinden in de achterkant van de frituurpan.

De maximale hoeveelheid voor de pan is ongeveer 2.5 liter.

Soorten te gebruiken olie/vet:

In deze friteuse mag uitsluitend plantaardige olie/gehard vet worden gebruikt. Dit kan verhit worden tot 220 °C 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. A.U.B. 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.

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.

Frituurmandje

Het mandje is ontworpen om de producten die gefrituurd moeten worden bij elkaar te houden. Zorg ervoor dat men het mandje niet overvult.

De frituurpan kan maximaal 500gr friet bevatten (Franse frietjes). S.v.p. raadpleeg *Praktische tips voor de friteuse*.

Met het deksel gesloten kan men het mandje in de olie laten zakken met het handvat buiten de friteuse. Om het mandje te verlagen, trekt men het sluitingsknop in de hendel naar voren en duwt men de hendel

naar beneden.

Om het mandje uit de olie te lichten moet men het handvat omhoog schuiven totdat deze in horizontale stand op zijn plaats sluit.

Tijd klok

Door de tijd klok rechtsom te draaien, kan de gewenste gebruikstijd ingesteld worden. Met de tijd klok naar de '1' gezet, zal het apparaat permanent aanblijven. Om uit te zetten, draai de tijd klok terug naar de '0'-stand. Wanneer de kooktijd minder dan 10 minuten is, draai de tijd klok eerst naar een hogere waarde en dan langzaam terug naar de gewenste stand. Nadat de voorgeprogrammeerde tijd verlopen is zal een geluidsignaal hoorbaar zijn en het apparaat zal automatisch uitgaan.

Temperatuurcontrole

Met behulp van de temperatuurcontrole knop, kan men de temperatuur naar de gewenste level zetten.

Indicatielampje

Het hoofdindicatielampje geeft aan dat het apparaat aanstaat en aanblijft zolang als het apparaat is aangesloten op het stroomnet en de tijd klok geactiveerd is.

Wanneer de voorgeprogrammeerde temperatuurlevel bereikt is, zal het temperatuurindicatielampje aangaan. Zodra de temperatuur onder een bepaalde level valt, zal het opwarmen hervatten aangegeven door het lampje.

Gebruik

- Vul de container met ongeveer 2.5 liter plantaardige olie.
- Sluit de deksel.
- Stop de stekker in het stopcontact.
- Gebruik de tijd klok om het apparaat aan

te zetten. Het hoofdindicatielampje zal aangaan.

- Gebruik de temperatuurcontrole knop om de gewenste temperatuurlevel in te stellen.
- Laat de friteuse opwarmen. Wanneer de voorgeprogrammeerde temperatuurlevel bereikt is, zal het temperatuurindicatielampje aangaan.
- Open de deksel.
- Til er het frituurmandje uit.
- Plaats de te frituren voedsel in het mandje.
- Plaats het mandje in de frituurpan.
- Sluit de deksel en laat het mandje in de hete olie zakken.
- Wanneer het voedsel gefrituurd is, til het mandje uit de olie en laat het uitlekken met het mandje in de bovenste stand.
- Open de deksel en til er het mandje uit. Nadat het frituren klaar is, moet men de temperatuurcontroleknop en de tijd klok naar de '0' stand zetten en de stekker uit het stopcontact verwijderen.

Praktische tips voor de friteuse

- Het frituurmandje niet overvullen, anders zal de temperatuur van de olie/vet vallen en zal het eten daardoor te veel olie/vet absorberen. Het voedsel moet vrij kunnen drijven zonder met elkaar in aanraking te komen.
- Om te voorkomen dat de olie/vet niet uit de pan schuimt moet men zorgen dat het te frituren voedsel zeer goed droog is. Vochtigheid verkort de levensduur van de friteuse.
- Voordat men diepgevroren voedsel frituurt, is het belangrijk dat men er eerst de losse ijskristallen afschud.
- 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.

- Om te voorkomen dat de olie/vet over de rand schuimt moet mandje langzaam en voorzichtig in de hete olie/vet laten zakken.
- 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.
- Wanneer men voedsel frituurt met beslag of bloem zorg dan dat deze dik genoeg is en op het voedsel blijft zitten. Verwijder overtollige bloem.
- Vaak gebruikte olie/vet is duidelijk herkenbaar omdat het viskeus en donkerder van kleur is, terwijl het onplezierige geur afgeeft en vaak gaat schuimen.
- 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.
- De levensduur van de olie/vet kan verlengd worden wanneer men deze filtert na ieder gebruik.
- De kwaliteit van oude olie/vet kan niet verbeterd worden door er nieuwe olie/vet aan toe te voegen. De nieuwe olie/vet zal

- tevens zeer snel oud worden.
- 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.

Onderhoud en schoonmaken

- Voor het schoonmaken of opbergen van de friteuse moet men eerst de stekker uit het stopcontact halen en de friteuse geheel laten afkoelen.
- Om het risico van een elektrische schok te voorkomen het apparaat niet met water reinigen of in water onderdompelen.
- Gebruik geen schuurmiddel of bijtende schoonmaakprodukten.
- Om de olie uit de frituurpan te verwijderen, moet men wachten totdat deze voldoende afgekoeld, maar nog wel vloeibaar is, en gebruik dan een soep laadlepel om deze voorzichtig in een hittebestendige container te scheppen. De olie kan nu tevens gefilterd worden door een stuk absorberend papier in de schenkruit of het frituurmandje te plaatsen.
- Giet nooit oude olie in de gootsteen. Wanneer deze koud is kan het weggegooid worden met het huisvuil.

- De binnenkant van de frituurcontainer kan schoongeveegd worden met papier van een keukenrol en daarna met een vochtige pluisvrije doek en zachte huishoudzeep schoongemaakt worden. De container met zeer goed droog gemaakt worden met een droge doek.
- Het frituurmandje moet na ieder gebruik met heet water schoongemaakt worden.
- De buitenkant van de frituurpan mag schoongeveegd worden met een vochtige pluisvrije doek.
- De deksel kan schoongemaakt worden met een vochtige doek.
- De deksel bevat een dubbelgelaagde vetfilter welke na enkele frituurcyclus vervangen moeten worden. Ontsluit de deksel van de filterruimte en verwijder de vetfilter. Installeer de nieuwe vetfilter en plaats de deksel terug op de filterruimte. Nieuwe filters kunnen verkregen worden via de SEVERIN Service.

Afval weggooien



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

Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaat is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer

breekbare onderdelen als glaskannen etc.
Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

Freidora eléctrica

Estimado Cliente,

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

Conexión a la red

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


Elementos componentes

1. Compartimento para el filtro con aberturas para el escape del vapor
2. Ventanilla de observación
3. Tapa con retén (desmontable)
4. Luz indicadora principal
5. Luz indicadora de temperatura
6. Mando selector de temperatura con ajuste '0'
7. Cesta de freír
8. Placa de características (en parte trasera)
9. Cable de alimentación con clavija (en parte trasera)
10. Recipiente de freír
11. Señales Mín/Máx
12. Mango de la cesta
13. Temporizador
14. Retén de abertura de tapa
15. Botón de retención/desenganche de la cesta

Instrucciones importantes de seguridad

- Para evitar cualquier peligro, la reparación del aparato eléctrico o del cable de alimentación deben ser realizadas por técnicos cualificados. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa (consulte el apéndice).
- Antes de limpiar el aparato, asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y se haya enfriado por completo.
- Para evitar la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica, no limpie el componente calefactor con agua ni lo sumerja.
- Para tener información detallada sobre la limpieza del aparato, consulte la sección *Mantenimiento y limpieza*.
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- Para no derramar el aceite caliente, utilice los mangos del aparato para colocarlo en una superficie estable y termorresistente (insensible a las salpicaduras y manchas, y con

suficiente espacio alrededor).

-  **Atención:** Algunas partes del aparato se calientan durante su funcionamiento, y de modo peligroso se podría emitir vapor caliente por la tapa.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
 - en cocinas de personal, en oficinas y otros puntos comerciales,
 - en empresas agrícolas,
 - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y alojamientos similares,
 - en casas rurales.
- Está prohibido el uso de este aparato por niños menores de 8 años.
- Los niños de 8 años o mayores, pueden utilizar el aparato bajo la supervisión constante de un adulto.
- El aparato podrá ser utilizado por personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, solo cuando hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo todo el peligro y las precauciones de seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- No se debe permitir que los niños realicen ningún trabajo de limpieza o mantenimiento del aparato a menos que estén bajo vigilancia.
- El aparato y su cable eléctrico siempre se deben mantener fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- **Precaución:** Mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- **No caliente el aparato sin añadir aceite/margarina.**
- Vigile la freidora durante su uso.
- Antes de utilizar el aparato, siempre se debe comprobar que tanto la unidad principal, el cable de alimentación como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- No ponga la unidad por debajo de alacenas u objetos colgantes, ni contra el muro ni en una esquina.
- Compruebe que no se guarda ningún material inflamable junto al grill.

- **No derrita la margarina solidificada en la unidad 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. Además el dispositivo de desconexión térmica de seguridad automáticamente desconectaría el componente calefactor.
- No use el aceite/margarina más de 3 o 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.
- 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.
- **Atención:** Evite que la unidad o el cable de alimentación entren en contacto con superficies calientes o fuentes de calor. No permita que el cable eléctrico cuelgue suelto; se debe mantener el cable suficientemente alejado de las partes calientes del aparato.
- **Desenchufe siempre el aparato**
 - después del uso,
 - si hay una avería, y

- **antes de limpiarlo.**

- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación; sino asir siempre la clavija misma.
- **Atención:** No ponga el aparato en funcionamiento en el exterior.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.

Antes de la primera utilización

Retire por completo todo el material de embalaje y limpie todos los accesorios siguiendo las indicaciones de la sección *Mantenimiento y limpieza*. Para evitar que el agua se mezcle con el aceite, el usuario deberá secar todas las piezas del aparato.

Tapa

La tapa se abre pulsando el botón para la apertura de la tapa. La tapa funciona mediante un muelle y se alza automáticamente tras pulsar el botón. Para cerrar la tapa, empújela hacia abajo hasta quedar sujeta en su posición. Cuando la tapa abierta se encuentra en posición vertical, podrá extraerla para limpiarla tirando de ella hacia arriba.

Ventana transparente

La ventana transparente es útil cuando se está controlando el proceso de freidura. Para evitar la condensación por vapor de agua, se debe aplicar un poco de aceite al interior de la ventana.

Recipiente de freír

Nivel de llenado:

Durante la fase de precalentamiento, el nivel de aceite debe estar entre las señales de nivel **mínimo** y **máximo**, del interior del recipiente de freír en la parte posterior. El nivel máximo de llenado es de aproximadamente 2.5 litros.

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. 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**.

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.

Cesta de freír

La cesta está diseñada para albergar los alimentos que se van a freír. Asegúrese de que la cesta no está excesivamente llena. La freidora tiene una capacidad máxima para 500g de patatas (patatas fritas). Consulte *Consejos útiles para freír*.

Con la tapa ya cerrada, la cesta se puede bajar y se puede introducir en el aceite caliente mediante el mango que se encuentra en el exterior de la unidad. Para bajar la cesta, empuje el botón de retención integrado en el mango hacia delante y mueva el mango hacia abajo. Para sacar la cesta del aceite, mueva el mango hacia arriba hasta que quede sujeto en una posición horizontal.

Temporizador

Gire el temporizador en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar el tiempo de funcionamiento deseado. Al situar el temporizador en la posición **I'**, el aparato estará encendido de modo permanente. Para apagarlo, gire el temporizador de nuevo a la posición **0'**.

Para seleccionar un intervalo de tiempo inferior a 10 minutos, primero deberá seleccionar un valor superior y después girar el temporizador hasta el valor deseado. Cuando transcurra el tiempo seleccionado, se escuchará una señal sonora y el aparato se apagará automáticamente.

Control de temperatura

Mediante el botón de control de temperatura, el usuario podrá ajustar la temperatura al nivel deseado.

Luces indicadoras

La luz indicadora principal indica que el

aparato está funcionando y permanecerá encendida mientras el aparato esté conectado a la red eléctrica y el temporizador esté activo. Al alcanzar el nivel de temperatura seleccionado, la luz indicadora de temperatura se iluminará. Cuando la temperatura baje de cierto nivel, se reanudará el proceso de calentamiento indicado por la luz.

Funcionamiento

- Llene el recipiente con aproximadamente 2.5 litros de aceite vegetal.
- Cierre la tapa.
- Enchufe el cable eléctrico en una toma de corriente adecuada.
- Utilice el temporizador para encender el aparato. La luz indicadora principal se iluminará.
- Use el botón de control de temperatura para seleccionar el nivel de temperatura deseado.
- Espere hasta que la freidora se haya calentado. Al alcanzar el nivel de temperatura seleccionado, la luz indicadora de temperatura se iluminará.
- Abra la tapa.
- Levante la cesta de freír.
- Coloque en la cesta los alimentos que desea freír.
- Introduzca la cesta en el recipiente de freír.
- Cierre la tapa e introduzca la cesta en el aceite caliente.
- Cuando los alimentos estén fritos, levante la cesta y permita que se escurra el aceite sobrante situando la cesta en la posición superior.
- Abra la tapa y extraiga la cesta. Después de freír los alimentos, sitúe el control de temperatura y el temporizador

en la posición ,0' y desenchufe el cable eléctrico de la toma de corriente.

Consejos útiles para freír

- 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. Los trozos de comida deberán flotar libremente sin tocarse entre sí.
- Para impedir que el aceite/margarina vegetal produzca espuma y salga del recipiente, asegúrese de que los alimentos estén bien secos. La humedad reduce la vida del aceite/margarina vegetal.
- Antes de freír alimentos congelados, es importante sacudirlos para que se desprenda cualquier trozo de hielo suelto.
- 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.
- Para evitar que el aceite/margarina vegetal produzca excesiva espuma, se debe introducir la cesta de freír despacio y con cuidado en el aceite/margarina vegetal caliente.
- 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.

- Al usar comida rebozada en batido, asegúrese de que el batido esté bien pegado y que haya quitado el exceso de harina.
- El aceite/la margarina muy utilizados se reconocen fácilmente por su viscosidad y oscuro color, además desprenden un olor desagradable y producen espuma.
- El aceite /la margarina utilizado 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.
- Se puede alargar la vida si se filtra al cabo de cada utilización.
- No se puede mejorar la calidad del aceite/ margarina vegetal que ha sido usado excesivamente, mezclándolo con aceite/ margarina vegetal nuevo. El aceite/ margarina vegetal nuevo también se estropearía en poco tiempo.
- El aceite/margarina vegetal se puede guardar dentro de la freidora si se mantiene la unidad cerrada y guardada en un sitio fresco.

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.

Mantenimiento y limpieza

- Antes de limpiar o guardar la freidora, asegúrese de que esté desconectada de la red eléctrica y se haya enfriado por completo.
- Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no limpie el exterior del aparato ni su cable de alimentación con agua ni lo sumerja dentro del agua.
- No emplear productos de limpieza abrasivos o muy fuertes.
- Para extraer el aceite del recipiente de freír, espere hasta que se haya enfriado suficientemente pero todavía deberá estar en estado líquido, y utilice un cazo para sopa y transfiera el aceite a un recipiente termorresistente. El aceite se puede filtrar pasándolo por un papel absorbente colocado en un embudo resistente al calor o en la cesta de freír.
- No eche el aceite usado en el fregadero. Una vez que esté frío, puede echarlo en la basura.
- El interior del recipiente de freír se puede limpiar frotándolo primero con papel de cocina y después con un trapo sin pelusa humedecido utilizando un detergente suave. Después se debe secar completamente el recipiente con trapo seco.
- Limpie la cesta de freír después del uso con agua caliente.
- El exterior del aparato se puede limpiar con un paño limpio y húmedo.
- La tapa se puede limpiar con un paño húmedo.
- La tapa contiene un filtro de grasa de 2-capas, que debe sustituirse después de unos ciclos de fritura. Abra la tapa del

compartimento para el filtro y extraiga el filtro de grasa. Los filtros de recambio se pueden conseguir a través del Servicio SEVERIN. Introduzca un nuevo filtro de grasa y vuelva a colocar la tapa del compartimento para el filtro.

producto con el contrato de compraventa.

Eliminación



Los dispositivos en los que figura este símbolo deben ser eliminados por separado de la basura

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

Garantía

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

Friggitrice

Gentile Cliente,

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

Collegamento alla rete

L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente a una presa di corrente con messa a terra, installata a norma di legge. Assicuratevi che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.


Descrizione

1. Scomparto del filtro con aperture di scarico del vapore
2. Finestra di controllo
3. Coperchio con chiusura ermetica (amovibile)
4. Spia luminosa principale
5. Spia luminosa della temperatura
6. Regolatore della temperatura con impostazione di neutro "0"
7. Cestello di frittura
8. Targhetta portadati (sul retro)
9. Cavo di alimentazione con spina (sul retro)
10. Recipiente di frittura
11. Indicazioni di minimo/massimo
12. Manico del cestello
13. Timer (contaminuti)
14. Pulsante di sgancio del coperchio
15. Tasto di bloccaggio/rilascio del cestello

Importanti norme di sicurezza

- Per evitare ogni rischio, le riparazioni a questo apparecchio elettrico o al cavo di alimentazione devono essere effettuate dal nostro servizio di assistenza tecnica. Nel caso siano necessarie riparazioni, vi preghiamo di inviare l'apparecchio al nostro centro di assistenza tecnica (v. in appendice).
- Assicuratevi che l'apparecchio sia disinserito dalla presa di corrente e sia raffreddato completamente prima di pulirlo.
- Per evitare il rischio di scosse elettriche, non lavate l'elemento riscaldante con acqua e non immergetelo in acqua.
- Per informazioni più dettagliate su come pulire l'apparecchio, consultate la sezione *Manutenzione e pulizia*.
- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Per evitare schizzi di olio bollente, usate le impugnature per sistemare l'apparecchio su una superficie di lavoro solida, resistente al calore

(che sia anche impermeabile agli spruzzi e resistente alle macchie e abbia sufficiente spazio libero tutt'intorno).

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

controllate attentamente che l'apparecchio e gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento. Se per esempio fosse caduto battendo su una superficie dura, o se è stata usata una forza eccessiva nel tirare il cavo di alimentazione, l'apparecchio non va più usato: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.

- L'apparecchio non dovrà mai essere installato sotto un armadio a muro o un oggetto pendente, direttamente vicino a un muro, o in un angolo.
- Assicuratevi che tutt'intorno non ci siano materiali infiammabili.
- **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. Esiste anche la possibilità che si attivi il dispositivo di scatto termico portando allo spegnimento dell'elemento riscaldante.
- L'olio/grasso vegetale troppo usato e surriscaldato rischia di infiammarsi. In tal caso, occorrerà disinserire la spina dalla presa di corrente e richiudere l'apparecchio con il coperchio per soffocare l'eventuale principio di incendio.
Non versate mai dell'acqua sopra l'olio/grasso vegetale caldo o bollente.
- Non trasportate mai l'apparecchio quando è caldo, e cioè durante l'uso o immediatamente dopo (per evitare che l'olio/grasso vegetale trabocchi). Prestate estrema cautela: l'olio/grasso vegetale caldo potrebbe causare gravi ustioni.
- 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.
- **Attenzione:** Non permettete che il cavo di alimentazione tocchi mai delle superfici calde o si trovi a contatto con sorgenti di calore. Non lasciate pendere liberamente il cavo di alimentazione; tenete il cavo lontano dagli elementi dell'apparecchio soggetti a riscaldamento.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro**
 - dopo l'uso,
 - in caso di cattivo funzionamento,
 - prima di pulire l'apparecchio.
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione, ma afferrate direttamente la spina.
- **Attenzione:** Non utilizzate l'apparecchio all'aperto.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.

Primo utilizzo

Eliminate completamente tutto il materiale di imballaggio e pulite gli accessori secondo quanto descritto nel paragrafo *Manutenzione e pulizia*. Per evitare che dell'acqua si mescoli all'olio, asciugate perfettamente tutti i componenti.

Il coperchio

Il coperchio si apre premendo il tasto di rilascio. Il coperchio è a molla e si solleva automaticamente alla pressione del tasto. Per chiudere il coperchio, premetelo fino a bloccarlo in sede. Il coperchio è amovibile

per facilitarne la pulitura, potrete rimuoverlo tirando verso l'alto quando è aperto e si trova in posizione verticale.

Finestra di controllo

La finestra di controllo è utile per sorvegliare il processo di frittura. Per impedire la condensazione di vapore d'acqua, occorrerà spalmare un po' d'olio sulla parete interna della finestra.

Il recipiente di frittura

Quantità di riempimento:

Nella fase di preriscaldamento, il livello dell'olio deve essere tra i segni di **minimo** e **massimo** indicati sul retro interno del cestello di frittura.

La capacità di riempimento massima del recipiente è di circa 2,5 litri.

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. 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.

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.

Cestello di frittura

Il cestello è specifico per contenere alimenti da friggere. Prestate attenzione a non sovraccaricare il cestello.

La friggitrice può contenere sino a un massimo di 500 g. di patate fritte. Consultate anche il paragrafo *Suggerimenti utili per la frittura*.

Tenendo il coperchio chiuso e utilizzando il manico esterno, potete calare il cestello nell'olio caldo. Per portare in basso il cestello, spingete in avanti il tasto di bloccaggio integrato sul manico e spingetelo verso il basso.

Per sollevare il cestello e far scolare l'olio, muovete l'impugnatura verso l'alto sino a bloccarla in posizione orizzontale.

Timer

Ruotando il timer contaminuti in senso orario, potete impostare il tempo di funzionamento desiderato. Con il timer impostato sulla posizione "I", l'apparecchio rimane acceso in modo continuo. Per spegnerlo, riportate il timer sulla posizione "0".

Per impostare un tempo di cottura inferiore ai 10 minuti, portate il timer ad un valore superiore e poi ruotatelo indietro lentamente sino all'impostazione che desiderate. Allo scadere del tempo programmato, si udirà un

segnale acustico e l'apparecchio si spegnerà automaticamente.

Regolatore della temperatura

Tramite l'apposita manopola di regolazione, potete impostare la temperatura al livello desiderato.

Spie luminose

La spia luminosa principale indica che l'apparecchio è in funzione e rimane accesa per tutto il tempo di collegamento dell'apparecchio all'alimentazione elettrica e di attivazione del timer.

Al raggiungimento della temperatura pre-impostata, si accende la spia luminosa della temperatura.

Appena la temperatura cala sotto un certo livello, ricomincia il processo di riscaldamento e la spia lo segnalerà.

Modalità d'uso

- Riempite il recipiente con circa 2,5 litri di olio vegetale.
- Chiudete il coperchio.
- Collegate la spina a una presa di corrente a muro adatta.
- Agite sul timer per accendere l'apparecchio. La spia luminosa principale si accende.
- Agendo sulla manopola di regolazione della temperatura, impostate il livello di temperatura desiderato.
- Aspettate che la friggitrice si riscaldi. Al raggiungimento della temperatura pre-impostata, si accenderà la spia luminosa della temperatura.
- Aprite il coperchio.
- Sollevate il cestello di frittura.
- Sistemate gli alimenti da friggere nel cestello.

- Rimettete il cestello nel recipiente di frittura.
- Chiudete il coperchio e calate il cestello nell'olio caldo.
- A frittura completata, sollevate il cestello e fate scolare l'olio tenendo il cestello nella posizione in alto.
- Aprite il coperchio e estraete il cestello. Al completamento della frittura, riportate il regolatore della temperatura e il timer sulla posizione "0" e disinserite la spina dalla presa di corrente a muro.

Suggerimenti utili per la frittura nel grasso bollente

- 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. Gli alimenti dovrebbero galleggiare liberamente senza toccarsi.
- Per impedire che l'olio/grasso vegetale formi della schiuma, assicuratevi che il cibo sia perfettamente asciutto. L'umidità riduce la durata di conservazione dell'olio/grasso vegetale di frittura.
- Prima di procedere alla frittura di cibi congelati, è importante far cadere tutti i residui di cristalli di ghiaccio.
- 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.
- Per evitare che l'olio/grasso vegetale faccia troppa schiuma, abbassate il cestello nell'olio/grasso vegetale molto lentamente e con molta attenzione.
- Per ottenere migliori risultati, la regolazione della temperatura giusta

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.

- Prima di friggere degli alimenti in pastella assicuratevi che la pastella aderisca al cibo e fate cadere la farina in eccesso.
- L'olio/grasso vegetale riutilizzato per molte volte è facilmente riconoscibile per il suo aspetto viscoso e di colore scuro, oltre ad esalare cattivo odore o tendere a fare schiuma.
- 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.
- La durata verrà prolungata filtrando l'olio/grasso vegetale dopo ogni ciclo di frittura.
- 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.
- L'olio/grasso vegetale già utilizzato può essere conservato dentro la friggitrice purché l'apparecchio rimanga chiuso e riposto in un luogo fresco.

raccomanda di non programmare la temperatura ad un livello superiore ai 175 °C se frigate cibi ricchi di sostanze amilacee, come per esempio, cibi con un contenuto di amido superiore alla media. Una ridotta temperatura di frittura, combinata a un'altrettanto ridotta quantità di cibo, limita al minimo la formazione di sostanze nocive per la salute.

Manutenzione e pulizia

- Prima di pulirla assicuratevi che la friggitrice sia disinserita dalla presa di corrente e che si sia raffreddata completamente.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite con acqua né immergete nell'acqua la superficie esterna dell'apparecchio o il cavo d'alimentazione.
- Non usate soluzioni abrasive o detergenti molto concentrati.
- Per eliminare l'olio dal recipiente di frittura, aspettate che si sia raffreddato sufficientemente (e per il grasso, che sia ancora liquido), e poi, facendo molta attenzione e aiutandovi con un mestolo da cucina, trasferite l'olio in un contenitore termoresistente. Potrete filtrare l'olio colandolo con della carta assorbente inserita in un imbuto termoresistente o nel cestello di frittura.
- Non versate dell'olio troppo usato nell'acquaio. Una volta raffreddato, gettate l'olio insieme ai normali rifiuti domestici.
- L'interno del recipiente di frittura potrà essere pulito con carta da cucina e poi con un panno umido non lanuginoso e un detersivo delicato. Asciugate accuratamente il coperchio con un panno pulito.

Frittura nel rispetto dei valori nutrizionali

Per una frittura nutriente e salutare si

- Il cestello di frittura può essere lavato con acqua tiepida.
- Le pareti esterne dell'alloggiamento vanno pulite con un panno umido non lanuginoso.
- Pulite il coperchio con un panno umido.
- Nel coperchio è contenuto un filtro per i grassi a 2 strati che va sostituito dopo alcuni cicli di frittura. Aprite il coperchio dello scomparto del filtro e rimuovete il filtro per i grassi. Inserite il nuovo filtro per i grassi e richiudete il coperchio dello scomparto del filtro. I filtri di ricambio possono essere richiesti tramite il Servizio Assistenza Clienti della SEVERIN.

Centri non da noi autorizzati.

Smaltimento



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

Dichiarazione di garanzia

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

Frituregryde

Kære kunde,

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

El-tilslutning

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

Apparatets dele

1. Filterrum med dampåbninger
2. Inspektionsrude
3. Låsbart låg (aftageligt)
4. Hovedindikatorlys
5. Termostat indikatorlys
6. Termostatknop med '0'- indstilling
7. Friturekurv
8. Typeskilt (på bagsiden)
9. Ledning med stik (på bagsiden)
10. Friturebeholder
11. Min/Max markering
12. Håndtag til kurv
13. Minutur
14. Udløserknop til låg
15. Friturekurvens låse-/udløserknop

Vigtige sikkerhedsforskrifter

- For at undgå farer skal reparation af dette elektriske apparat eller dets ledning, altid udføres af vores

kundeservice. Hvis reparation er nødvendig, skal apparatet sendes til vores afdeling for kundeservice (se tillæg).

- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå elektrisk stød bør varmeelementet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Detaljeret information om rengøring af apparatet findes i afsnittet om *Rengøring og vedligehold*.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringsystem.
- For at undgå at spilde varm olie, bedes du bruge håndtagene til at anbringe apparatet på en stabil varmeresistent overflade (der kan tåle sprøjt og pletter og sørg for at der er tilstrækkelig med plads udenom).
-  **Advarsel:** Nogle af frituregrydens dele bliver meget varme under brug, og skoldhed damp kan slippe ud fra låget

- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
 - i tekøkkener, kontorer eller andre mindre virksomheder,
 - landbrugsvirksomheder,
 - af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
 - B&B pensionater.
- Børn under 8 år må ikke betjene dette apparat.
- Børn over 8 år må imidlertid godt betjene apparatet, såfremt de er under konstant opsyn af en voksen.
- Apparatet må ikke benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- Børn må aldrig få lov til at udføre nogen former for rengøring eller vedligehold af dette apparat medmindre de er under opsyn.
- Apparatet og dets ledning må altid holdes væk fra børn som er yngre end 8 år.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadecomst, ved f.eks. kvælning.
- **Lad aldrig apparatet varme op uden olie/fedtstof.**
- 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 eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Stil ikke frituregryden under vægskabe eller nedhængende genstande eller helt op imod en væg eller i et hjørne.
- Sørg for at der aldrig er brændbare materialer i nærheden af den.
- **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. Der vil også være en risiko for at termosikringen vil slukke for varmeelementet.
- Olie/fedtstof, 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/fedtstof.

- Flyt aldrig apparatet, mens det stadig er varmt, f.eks. under eller umiddelbart efter brug (på grund af risikoen for at snuble). Pas på: Varm olie/fedtstof kan forårsage alvorlige forbrændinger.
- Rør ikke ved den varme olie/fedtstoffet med fingrene.
- Stik heller ikke plasticbestik ned i den varme olie/fedtstoffet. Hæld ikke varm olie/fedt op i plasticbeholdere.
- **Advarsel:** Lad aldrig apparatet eller dets ledning berøre eller komme i kontakt med varme overflader eller andre varmekilder. Lad aldrig ledningen hænge frit; ledningen skal altid holdes langt væk fra apparatets varme dele.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
 - efter brug,
 - i tilfælde af fejlfunktion,
 - inden rengøring af apparatet.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- **Advarsel:** Benyt aldrig apparatet udendørs.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.

Før brug

Fjern al emballage fuldstændigt og rengør alle tilbehørsdelene som anvist i afsnittet *Rengøring og vedligehold*. For at undgå at der skal komme vand i olien, må alle delene tørres omhyggeligt af bagefter.

Låg

Låget åbnes ved at trykke på udløserknappen. Låget er fjederaktiveret og

åbner automatisk så snart der trykkes på knappen. Låget lukkes ved at trykke dette ned indtil det låser fast. Når låget står åbent i oprejst position, kan man løfte det af for at rengøre det ved at trække det opad.

Inspektionsrude

Inspektionsruden er nyttig når man skal holde øje med friturestegningen. For at undgå kondens fra vanddamp kan man smøre indersiden af ruden med lidt olie.

Friturebeholder

Påfyldningsmængde:

Under opvarmningen skal olien/fedtlet nå op mellem **minimum** og **maksimum** markeringerne, som kan ses bagerst indeni friturebeholderen.

Den maximale mængde, der kan fyldes på, er ca. 2,5 liter.

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. 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.

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.

Friturekurven

Friturekurven er designet til at rumme de madvarer, der skal frituresteges. Sørg for ikke at overfylde den.

Frituregryden kan højst rumme 500g pomfritter (chips). Læs venligst også *Nyttige tips ved friturestegning*.

Når låget er lukket kan kurven sænkes ned i den varme olie ved hjælp af håndtaget på frituregrydens yderside. Kurven sænkes ved at trykke låseknapen, der er indbygget i håndtaget fremad og bevæge håndtaget nedad.

Kurven løftes op af olien ved at føre håndtaget opad, indtil det låses fast i vandret stilling.

Minutur

Ved at dreje minuturet med uret kan man indstille den ønskede tilberedningstid. Når minuturet drejes hen på positionen 'I', er frituregryden tændt permanent. For at slukke for frituregryden drejes minuturet hen på positionen '0'.

Hvis tilberedningstiden skal sættes til mindre end 10 minutter, drejes minuturet først hen på en højere indstilling og så langsomt tilbage til den ønskede tid. Når den forindstillede tid er gået vil apparatet afgive et lydssignal og herefter slukke automatisk.

Termostatknop

Ved hjælp af termostatknappen kan temperaturen indstilles til det ønskede niveau.

Indikatorlyset

Hovedindikatorlyset viser at frituregryden er tændt og vil lyse så længe som apparatet er tilsluttet til strømforsyningen og minuturet er aktivt.

Når den forindstillede temperatur er nået vil termostat indikatorlyset blive tændt.

Når temperaturen falder under et vist niveau, vil lyset indikere at genopvarmningen er i gang.

Betjening

- Fyld friturebeholderen med ca. 2,5 liter vegetabilsk olie.
- Luk låget.
- Sæt stikket i en passende stikkontakt.
- Benyt minuturet til at tænde for frituregryden. Hovedindikatorlyset vil herefter tænde.
- Benyt termostatknappen til at vælge den ønskede temperatur.
- Lad frituregryden varme op. Når den forindstillede temperatur er nået vil termostat indikatorlyset blive tændt.
- Åbn låget.
- Løft friturekurven ud.
- Placer den mad der skal tilberedes i friturekurven.
- Placer friturekurven i friturebeholderen.
- Luk låget og sænk friturekurven ned i den varme olie.
- Så snart mad er friteret, løftes kurven op og hænges til afdrypning med kurven placeret i den øverste position.
- Åbn låget og løft friturekurven ud. Efter friturestegningen sættes både

termostatknappen og minuturet hen på positionen '0' og stikket tages ud af stikkontakten.

Nyttige tips vedr. friturestegning

- 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. Madvarerne skal kunne flyde frit uden at røre ved hinanden.
- For at undgå at olien/fedt skummer og koger over, skal man sørge for at maden er helt tør. Fugtighed reducerer nemlig levetiden af fritureolie/-fedt.
- Når man frituresteger dybfrosne fødevarer er det vigtigt først at ryste eventuelle løse iskrytaller af.
- Dybfrosne eller delvist optøede fødevarer bør nedsænkes et øjeblik i den varme olie/fedt en eller to gange før den egentlige friturestegning.
- For at undgå at olien/fedt skummer over, bør friturekurven sænkes langsomt og forsigtigt ned i den varme olie/fedt.
- For at opnå et godt resultat med friturestegning er det meget vigtigt at anvende den rigtige temperatur. Hvis olien/fedt ikke er tilstrækkelig varm, opsuger maden for megen olie/fedt. Det er derfor bedst, at kurven ikke sænkes ned, før forvarmningsperioden er færdig. Hvis olien/fedt er for varm, dannes der for hurtigt en skorpe på maden, mens den ikke bliver gennemstegt indeni.
- Når der anvendes mad overtrukket med frituredej, skal man sørge for at frituredejen sidder godt fast på maden og at overflødig mel er fjernet.
- Olie/fedt der har været benyttet mange gange før kan let genkendes på at den

er mere tykflydende og mørk i farven, og afgiver en ubehagelig lugt eller har tendens til at skumme.

- 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.
- Olien/fedt kan anvendes længere, hvis olien filtreres efter hver stegning.
- 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.
- 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 fødevareren nedsætter til gengæld dannelsen af sundhedsskadelige stoffer til et minimum.

Rengøring og vedligehold

- Inden rengøring eller opbevaring af frituregryden skal man altid tage stikket ud af stikkontakten og sørge for at den har kølet tilstrækkeligt af.
- For at undgå risikoen for elektriske stød må frituregrydens yderside eller dens

el-ledning ikke rengøres med vand og den må ikke komme i vand.

- Benyt ikke skuremidler eller skræppe rengøringsmidler.
- Når olien skal tømmes ud af friturebeholderen, skal man vente til den har kølet tilstrækkeligt af men stadig er flydende, og så benytte en øse til forsigtigt at overflytte olien til en passende varrefast beholder. Oliens kan filtreres ved at hælde den gennem sugende papir, som er anbragt enten i en tragt, der kan tåle varme, eller i friturekurven.
- Hæld ikke gammel olie i køkkenvasken. Når den er kold, kan den bortkastes sammen med husholdningsaffaldet.
- Indersiden af frituregryden kan rengøres ved først at tørre den af med køkkenrulle og derefter med en fugtig, fnugfri klud med et mildt opvaskemiddel. Bagefter skal beholderen tørres grundigt efter med en tør klud.
- Efter brug skal friturekurven rengøres med varmt vand.
- Ydersiden af gryden kan rengøres med en fugtig, fnugfri klud.
- Låget kan rengøres med en fugtig klud.
- Låget indeholder et 2-lags oliefilter, som skal udskiftes regelmæssigt efter nogle ganges brug. Løsn dækslet til filterrummet og tag oliefilteret ud. Sæt et nyt oliefilter i og monter dækslet over filterrummet igen. Nye filtre kan anskaffes gennem SEVERIN Kundeservice.

genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig yderligere information om dette.

Garantierklæring

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

Bortskaffelse



Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med husholdningsaffaldet, da de indeholder værdifulde materialer som kan

Frityrgräta

Bästa kund!

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

Anslutning till vägguttaget

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


Komponenter

1. Filterutrymme med ångventiler
ångutsläpp
2. Övervakningsfönster
3. Låsbart lock (löstagbart)
4. Huvudsignallampa
5. Temperaturlampa
6. Temperaturkontroll med '0'-inställning
7. Frityrkorg
8. Märkskylt (på baksidan)
9. Sladd med stickpropp (på baksidan)
10. Frityrbehållare
11. Min/Max-markering
12. Korghandtag
13. Timer
14. Lockets utlösningssknapp
15. Frityrkorgens låsknapp

Viktiga säkerhetsföreskrifter

- För att undvika risker får reparationer av denna elektriska apparat eller dess elsladd endast utföras

av vår kundservice. Om det krävs reparation, bör du skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar (se bilagan).

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och se till att apparaten är avstängd innan rengöring påbörjas.
- Rengör inte värmeelementet med vatten, och sänk inte ner det i vatten. Detta för att undvika risken för elstötar.
- Se avsnittet *Skötsel och rengöring* för detaljerad information om hur apparaten bör rengöras.
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- För att förhindra att het olja spills ut bör du använda handtagen då du placerar apparaten på en stabil, värmebeständig arbetsyta (som ej skadas av stänk eller fläckar och har tillräckligt med fria ytor runtom).
-  **Varning:** Några delar hos apparaten blir heta under användningen och farligt het ånga kan släppas ut från locket.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk

- eller liknande användning, såsom
- i personalkök, kontor och andra kommersiella miljöer,
 - i företag inom jordbrukssektorn,
 - för gäster i hotell, motell och liknande inkvarteringsställen,
 - för gäster i bed-and-breakfast hus.
- Barn under 8 år får ej använda apparaten.
 - Äldre barn, 8 år eller äldre, får däremot använda apparaten om de är under ständig övervakning.
 - Denna apparat kan användas av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.
 - Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
 - Barn bör inte tillåtas rengöra eller underhålla apparaten utan övervakning.
 - Apparaten och dess elsladd bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
 - **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
 - **Starta inte enhetens uppvärmning utan olja/fett.**
 - Lämna aldrig grytan utan tillsyn medan den är i användning.
 - Innan varje användning bör apparaten samt dess elsladd och monterade tillbehör inspekteras noggrant så att de inte har några skador. Om apparaten t.ex. har tappats på en hård yta, eller om elsladden har utsatts för alltför hård kraft, bör den inte längre användas: Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
 - Ställ inte apparaten under väggskåp eller hängande föremål, direkt intill en vägg eller i ett hörn.
 - Se till att det inte finns lättantändliga material i närheten.
 - **Smält inte fett i fast form i en tom frityrgryta:** fettet täcker inte värmeelementet helt och elementet kan därför överhettas så att fettet kan antändas vid kontakt. Det är också möjligt att den termiska säkerhetsspärren stänger av värmeelementet.
 - 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.

- Rör inte vid den heta oljan eller det heta fettet med fingrarna.
- Lägg inga plastbestick i den heta oljan/det heta fettet. Håll aldrig het olja/upphettat fett i plastbehållare.
- **Varning:** Låt inte apparaten eller elsladden komma i kontakt med heta ytor eller heta källor. Låt inte elsladden hänga fritt; sladden måste hållas på säkert avstånd från apparatens heta delar.
- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget**
 - efter användning,
 - ifall apparaten skulle krångla,
 - innan apparaten rengörs.
- Ta stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- **Varning:** Använd inte apparaten utomhus.
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.

Innan första användningen

Avlägsna allt förpackningsmaterial helt och rengör alla tillbehör enligt beskrivningen i avsnittet *Skötsel och rengöring*. För att undvika att vatten blandas med oljan bör alla delar torkas noga.

Lock

Locket öppnas genom att du trycker på utfölningsknappen. Locket är försett med fjäder och lyfts upp automatiskt när man trycker på knappen. För att stänga locket, tryck ned locket tills det låses på plats. När det öppna locket är i vertikal position kan det tas bort för rengöring genom att man drar

det uppåt.

Övervakningsfönster

Med hjälp av övervakningsfönstret har du uppsikt över friteringsprocessen. För att undvika kondensering av vattenånga, bör en liten mängd olja strykas på insidan av fönstret.

Frityrbehållaren

Fyllningsmängd:

Under uppvärmningen bör olje-/fettnivån ligga mellan **minimi-** och **maximimärkena** som finns i bakre delen av frityrbehållaren. Behållaren rymmer cirka 2.5 liter.

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 upphettas till höga temperaturer. Vänligen notera **maximimärket**.

Fett i fast form:

Smält aldrig fett i fast form i en tom frityrgröta. Fast fett kan emellertid tillsättas direkt i frityrbehållaren om den redan innehåller flytande fett upp till **minimimärket**. Fettet bör först delas upp i mindre bitar och smältas i en separat gryta. Se till att fettet blir flytande men inte alltför het: detta för att undvika brännskador när du håller över det flytande fettet till frityrbehållaren. Observera **maximimärket** när du fyller behållaren.

Frityrkorg

Korgen är avsedd att hålla maten som ska friteras. Se till att korgen inte fylls för mycket. Frityrgrytan rymmer högst 500 g pommes frites. Vänligen läs avsnittet *Råd och tips för fritering*.

Med locket stängt kan korgen sänkas ned i den heta oljan med korghandtaget på apparatens utsida. Tryck låsknappen som finns inbyggd i handtaget framåt och tryck ner handtaget för att sänka ner korgen. Lyft korgen ur oljan genom att föra handtaget uppåt tills det låses i horisontalläge.

Timer

Genom att vrida timern medsols ställer du inte den önskade funktionstiden. Med timern inställd på position 'I' är apparaten påkopplad permanent. Stäng av timern genom att vrida den tillbaka till dess '0'-position.

När du ställer in tillagningstiden på mindre än 10 minuter bör du först vrida timern till en högre inställning och därefter långsamt vrida den tillbaka till den önskade inställningen. När den förprogrammerade tiden har gått ut hörs en ljudsignal och apparaten stängs automatiskt av.

Temperaturkontroll

Temperaturen kan ställas in på önskad nivå med hjälp av knappen för temperaturkontroll.

Signallampor

Huvudsignallampen visar att apparaten är påkopplad och lyser så länge som apparaten är ansluten till eluttaget och timern är aktiverad.

När den förinställda temperaturnivån har uppnåtts tänds temperatursignallampen. Så snart som temperaturen faller under en viss nivå kommer värmningen att börja igen

enligt lampans indikation.

Användning

- Fyll behållaren med ca 2.3 liter vegetabilisk olja.
- Stäng locket.
- Sätt stickproppen i ett lämpligt vägguttag.
- Använd timern för att koppla på apparaten. Huvudsignallampen tänds.
- Använd knappen för temperaturkontroll för att välja önskad temperaturnivå.
- Låt frityrgrytan värmas upp. När den förinställda temperaturnivån har uppnåtts tänds temperatursignallampen.
- Öppna locket.
- Lyft ut frityrkorgen.
- Placera maten som skall friteras i korgen.
- Placera korgen i frityrbehållaren.
- Stäng locket och sänk ner korgen i den heta oljan.
- När maten är friterad lyfter du upp korgen och låter oljan droppa av med korgen i dess övre position.
- Öppna locket och lyft ut korgen. När friteringen är klar ställer du både temperaturkontrollen och timern på position '0' och drar stickproppen ur vägguttaget.

Råd och tips för fritering

- Fyll inte frityrkorgen för mycket: oljans eller fettets temperatur sänks och detta gör att maten absorberar extra mycket fett. Bitarna ska kunna flyta fritt utan att vidröra varandra.
- För att oljan/fettet inte ska skumma över, se till att maten torkats väl. Fukt minskar frityroljans /fettets hållbarhet.
- Innan du friterar fryst mat är det viktigt att du skakar bort eventuella iskristaller.
- Djupfryst eller delvis upptinad mat bör

sänkas ned ett ögonblick i den heta oljan/ det heta fettet ett par gånger före själva friteringen.

- För att undvika att oljan/fettet skummar över, bör friturekorgen sänkas ner långsamt och försiktigt i den heta oljan/det heta fettet.
- 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.
- Om frituret används måste den fästa ordentligt på maten. Avlägsna överflödigt mjöl.
- 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.
- 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.
- Hållbarheten kan förlängas om friteringsoljan filtreras efter varje användningstillfälle.
- 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!
- Friteringsoljan/fettet kan förvaras i

frituregrytan 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.

Skötsel och rengöring

- Se till att frituregrytan kopplas bort från eluttaget och att den har svalnat helt och hållet innan den rengörs och förvaras.
- För att undvika risken för stötar bör apparatens utsida och sladd aldrig rengöras med vatten eller läggas i blöt.
- Använd inte slipmedel eller starka rengöringslösningar.
- När du avlägsnar olja ur friturebehållaren bör du vänta tills den har svalnat tillräckligt men ännu är rinnande, och använd därefter en soppslev för att försiktigt flytta över den till en lämplig, värmeständig behållare. Oljan kan filtreras genom att hällas genom absorberande papper insatt i en värmeständig tratt eller ner i friturekorgen.
- Håll inte begagnad olja i diskhon. När oljan är kall kan den kasseras med sopavfallet.
- Insidan av friturebehållaren kan rengöras genom att du först torkar den med hushållspapper och sedan med en fuktig, luddfri trasa och ett mildt diskmedel. Behållaren måste torkas torr med en torr trasa efteråt.
- Rengör friturekorgen med hett vatten efter

användningen.

- Apparatus utsida kan rengöras med en fuktig, luddfri trasa.
- Locket kan rengöras med en fuktig duk.
- Locket innehåller ett fettfilter med 2 skikt. Filtret bör bytas ut efter var tredje friteringsomgång. Öppna filterutrymmets lock och ta ut oljefiltret. Sätt det nya filtret på plats och lägg tillbaka filterutrymmets lock. Utbytesfilter kan erhållas via Severins servicekontor.

Avfallshantering



Enheter märkta med denna symbol måste kasseras separat från hushållsavfallet, eftersom de innehåller värdefulla material som

kan återvinnas. Korrekt avfallshantering skyddar miljön och människors hälsa. Din lokala myndighet eller återförsäljare kan ge information i ärendet.

Garanti i Sverige och Finland

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

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

Rasvakeitin

Hyvä Asiakas,

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

Verkkoliitäntä

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


Osat

1. Suodatinosa ja höyrynpistoaukut
2. Ikkuna
3. Lukittava kansi (irrotettavissa)
4. Päämerkkivalo
5. Lämpötilan merkkivalo
6. Lämmönsäädinappula "0"-asetuksen kera
7. Paistokori
8. Arvokilpi (laitteen takaosassa)
9. Liitäntäjohto ja pistotulppa (laitteen takaosassa)
10. Paistotila
11. Min/Max-merkintä
12. Korin kahva
13. Ajastin
14. Kannen avauspainike
15. Korin lukitus-/vapautuspainike

Tärkeitä turvaohjeita

- Vaarojen välttämiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa

korjata tämän sähkölaitteen ja uusia liitäntäjohtoon. Jos tarvitaan korjauksia, lähetä laite huolto-osastollemme (katso liite).

- Varmista, että lämmittimestä on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdisti lämmityselementtiä vedellä. Älä myöskään upota sitä veteen.
- Yksityiskohtaisia tietoja laitteen puhdistuksesta on osassa *Puhdistus ja hoito*.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Estä kuumen öljyn läikkyminen sijoittamalla laite nostokahvojen avulla vakaalle, kuumuudenkestävälle työalustalle (joka on roiskeita ja tahroja kestävä sekä jonka ympärillä on tarpeeksi tilaa).
-  **Turvaohjeita:** Kannen alta tulee kuumaa höyryä ja jotkut laitteen osista saattavat kuumeta käytön aikana.
- Tämä laite on tarkoitettu

kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten

- ruokatat, toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt
- maatalousyritykset
- hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaat
- aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää laitetta.
- Vähintään 8-vuotiaat lapset saavat käyttää laitetta aikuisen jatkuvassa valvonnassa.
- Henkilö, jolla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai jolla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, saa käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että hän on valvonnan alaisena tai hänelle on annettu tarkat ohjeet laitteen käyttämiseen. Lisäksi hän ymmärtää täysin laitteen käyttöön liittyvät vaarat ja noudattaa tarvittavia turvatoimia.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Lasten ei saa antaa tehdä laitteen puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole valvonnassa.
- Laite ja sen liitäntäjohto täytyy aina pitää alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- **Älä anna laitteen kuumeta ilman öljyä/ rasvaa.**
- Älä poistu paikalta keittimen toimiessa.
- Tarkasta aina ennen laitteen käyttöä huolellisesti laitteen runko, liitäntäjohto ja mahdolliset asennetut lisäosat vaurioiden varalta. Jos laite on esimerkiksi pudonnut kovalle pinnalle tai liitäntäjohtoon vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita.
- Älä aseta laitetta seinällä olevan kaapin tai muun riippuvan esineen alle, eikä myöskään aivan seinän viereen tai nurkkaan.
- Siirrä herkästi syttyvät esineet pois laitteen lähetyviltä.
- **Älä sulata kiinteää rasvaa tyhjässä keittimessä.** Lämmityselementti ei tällöin peity kokonaan ja voi ylikuumentua, jolloin rasva saattaa syttyä palamaan. On myös olemassa mahdollisuus, että lämpösulake kytkee lämmityselementin pois päältä.
- 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.

- Älä koske kuumaan öljyyn/rasvaan.
- Älä upota kuumaan öljyyn/rasvaan muovisia keittiövälineitä äläkä kaada kuumaa öljyä/rasvaa muoviasiaan.
- **Varoitus:** Älä anna laitteen tai liitäntäjohdon koskettaa kuumia pintoja tai joutua kosketuksiin lämmönlähteiden kanssa. Älä jätä liitäntäjohtoa roikkumaan äläkä anna sen koskettaa kuumia osia.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina**
 - käytön jälkeen,
 - jos laitteessa on käyttöhäiriö,
 - ennen laitteen puhdistamista.
- Kun irrotat pistokkeen pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohtosta vaan tartu aina pistokkeeseen.
- **Turvaohjeita:** Älä käytä laitetta ulkosalla.
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Poista kokonaan kaikki pakkausmateriaalit ja puhdista kaikki lisävarusteet ja -osat osassa *Puhdistus ja hoito* olevan kuvauksen mukaisesti. Kaikki osat on kuivattava, jotta estetään veden sekoittuminen öljyyn.

Kansi

Avaa kansi painamalla avauspainiketta. Kannessa on jousitoiminto ja se nousee automaattisesti ylös painiketta painettaessa. Sulje kansi painamalla sitä alaspäin, kunnes se lukkiutuu paikoilleen. Kun avonainen kansi on pystysuorassa asennossa, sen voi irrottaa puhdistusta varten ylöspäin

vetämällä.

Ikkuna

Uppopaistoprosessia voidaan valvoa ikkunan kautta. Höyryn muodostuminen sen pintaan estetään lisäämällä hieman öljyä ikkunan sisäpuolelle.

Paistotila

Täyttömäärä:

Esikuumennusvaiheen aikana öljyn pinnan tason täytyy olla **maksimi-** ja **minimimerkkien** välissä. Ne löytyvät paistotilan sisältä sen takaosasta. Paistotilan enimmäistäyttömäärä ("Max") on noin 2,5 litraa.

Käytettävät öljy-/rasvatyytit:

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

Älä käytä eri öljylaatujen/rasvojen sekoituksia.

Öljy:

On suositeltavaa käyttää uppopaistamiseen tarkoitettuja öljyjä, joita voi turvallisesti kuumentaa korkeisiin lämpötiloihin. Huomioi enimmäistäyttömäärä ("**Max**") lisätessäsi rasvaa.

Kiinteä rasva:

Kiinteää rasvaa ei saa sulattaa tyhjässä keittimessä. Kiinteän rasvan voi lisätä suoraan paistotilaan, jos siellä on jo nestemäistä rasvaa vähimmäistäyttömäärän ("**Min**") verran.

Rasva tulee leikata ensin pienemmiksi paloiksi ja sulattaa erillisessä kattilassa. Rasvan tulee olla nestemäistä, mutta

ei liian kuumaa, jolloin se voi aiheuttaa palovammoja paistotilaan kaadettaessa. Huomioi enimmäistäyttömäärä ("**Max**") lisätessäsi rasvaa.

Paistokori

Uppopaistettavat ruoka-aineet tulee asettaa paistokoriin. Älä täytä koria liikaa. Rasvakeittimeen mahtuu enintään 500 g ranskanperunoita. Katso myös kohtaa *Hyödyllistä tietoa rasvakeittimestä*. Kannen ollessa suljettuna kori voidaan laskea kuumaan öljyyn laitteen ulkopuolella olevan korin kahvan avulla. Laske kori siirtämällä kahvassa oleva lukitus-/vapautuspainike eteen ja painamalla kahvaa alaspäin. Korin voi kohottaa ylös öljystä nostamalla kahvaa ylöspäin, kunnes se lukkiutuu vaakaasuoraan asentoon.

Ajastin

Haluttu käyttöaika voidaan säätää kääntämällä ajastinta myötöpäivään. Ajastimen asento "**I**" tarkoittaa, että laite on pysyvästi päällä. Laite kytketään pois päältä kääntämällä ajastin takaisin asentoon "**0**". Kun valmistusajaksi asetetaan alle 10 minuuttia, käännä ajastin ensin suurempaan arvoon ja käännä se sitten hitaasti takaisin haluttuun säätöön. Esiohjelmoidun ajan kuluttua kuuluu äänimerkki ja laitteesta sammuu automaattisesti virta.

Lämmönsäädin

Lämmönsäädinnappulan avulla lämpötila voidaan asettaa halutulle tasolle.

Merkkivalot

Päämerkkivalo osoittaa, että laite on käytössä ja se palaa niin kauan, kun laite on liitettynä

verkkovirtaan ja ajastin on aktiivinen. Lämpötilan merkkivalo syttyy heti, kun esiasetettu lämpötilataso on saavutettu. Heti kun lämpötila laskee tietyn tason alapuolelle, kuumennus kytketty päälle, minkä valo osoittaa.

Käyttö

- Täytä paistotilaan noin 2,5 litraa kasviöljyä.
- Sulje kansi.
- Kytke pistotulppa sopivaan seinäpistorasiaan.
- Kytke laite päälle ajastimella. Päämerkkivalo syttyy.
- Säädä haluttu lämpötilataso lämmönsäädinnappulan avulla.
- Anna rasvakeittimen esikuumeta. Lämpötilan merkkivalo syttyy heti, kun esiasetettu lämpötilataso on saavutettu.
- Avaa kansi.
- Nosta paistokori ulos.
- Aseta uppopaistettava ruoka koriin.
- Aseta kori paistotilaan.
- Sulje kansi ja laske kori kuumaan öljyyn.
- Kun ruoka on valmista, nosta kori ylös ja anna öljyn valua pois korin ollessa yläasennossaan.
- Avaa kansi ja nosta kori ulos. Kun uppopaistaminen on valmista, aseta sekä lämmönsäädinnappula että ajastin asentoon "**0**" ja irrota pistotulppa seinäpistorasiasta.

Hyödyllistä tietoa rasvakeittimestä

- Älä laita paistokoria liian täyteen. Öljyn/ rasvan lämpötila laskee ja ruoka imee itseensä liikaa öljyä/rasvaa. Ruoalla pitää olla korissa tilaa kellua vapaasti ilman että palat koskettavat toisiaan.
- Varmista, että uppopaistettava ruoka on

täysin kuivaa. Näin estät öljyn/rasvan vaahtoamisen. Kosteus lyhentää öljyn/rasvan käyttöikä.

- On tärkeää, että pakastetusta ruoasta ravistellaan pois kaikki irtonaiset jääkristallit ennen sen uppoaistamista.
- Jos ruoka on kokonaan tai osittain jäässä, upota se ensin ensin pari kertaa kuumaan öljyyn/rasvaan ennen varsinaista uppoaistamista.
- Laske paistokori hitaasti ja varovasti kuumaan öljyyn/rasvaan, ettei se ei vaahtoa.
- Oikeanlämpöinen öljy/rasva vaikuttaa ratkaisevasti paistotulokseen. Jos öljy/rasva ei ole riittävän kuumaa, sitä imeytyy liikaa ruoka-aineisiin. Siksi kori kannattaa upottaa öljyyn/rasvaan vasta sen kuumennuttua ja esiasetetun lämpötilatason saavuttamisen jälkeen. Jos öljy/rasva on liian kuumaa, ruoka-aineen pinta kovettuu liian nopeasti eikä ruoka kypsytty riittävästi sisäpuolelta.
- Jos uppoaistat leivitettyjä ruokia, ravistele irralliset murut ja jauhot kunnolla pois ennen öljyyn upottamista.
- Liian monta kertaa käytetty öljy/rasva on helppo tunnistaa siitä, että se on tummaa ja sakeaa sekä epämiellyttävän hajuista tai vaahtoavaa.
- Käytetty öljy/rasva (tai ruoantähteitä sisältävä öljy) on tulenarkaa ja syttyy helposti palamaan. Öljy/rasva suositellaan vaihdettavaksi 3-4 käyttökerran jälkeen. Käyttöikä riippuu ensisijaisesti uppoaistettavien ruoan laadusta ja määrästä.
- Öljyn/rasvan käyttöikä voidaan pidentää valuttamalla se suodattimen läpi jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Käytetty öljy/rasva ei parane siihen uutta

lisäämällä; uusikin öljy/rasva pilaantuu tuolloin lyhyessä ajassa.

- Paistoöljyn tai -rasvan voi säilyttää rasvakeittimessä, jos keitin pidetään suljettuna ja viileässä.

Terveellinen paistotapa

Runsaasti tärkkelystä sisältävien ruokien uppoaistamiseen suositellaan käytettäväksi korkeintaan 175 °C lämpötilaa. Matalamman kypsennyslämpötilan ja pienemmän ruoka-ainemäärän avulla minimoidaan terveydelle haitallisten aineiden muodostumisen.

Puhdistus ja hoito

- Varmista, ennen kuin puhdistat rasvakeittimen, ettei se ole kytkettynä virtalähteeseen ja että se on täysin jäähtynyt.
- Älä puhdistu laitetta tai liitäntäjohtoa vedellä äläkä myöskään upota niitä veteen. Näin vältty sähköiskulta.
- Älä käytä hankaavia tai liian voimakkaita puhdistusaineita.
- Odota ennen kuin poistat öljyn paistotilasta, että se on jäähtynyt riittävästi, mutta on yhä nestemäistä. Siirrä se sitten varoen soppakauhan avulla sopivaan, kuumuudenkestävään astiaan. Öljyn voi suodattaa kaatamalla se kuumuudenkestävään suppiloon tai paistokoriin asetetun imukykyisen paperin lävitse.
- Älä kaada käytettyä öljyä tiskialtaaseen. Sen voi heittää pois muiden talousjätteiden kanssa, kun se on jäähtynyt.
- Puhdista paistotila pyyhkimällä ensin talouspaperilla ja sitten kostealla, mietoon pesuaineeseen kostutetulla nukkaamattomalla kankaalla. Kuivaa

sen jälkeen kansi huolellisesti kuivalla kankaalla.

- Paistokori tulee puhdistaa kuumalla saippuavedellä aina käytön jälkeen.
- Laitteen ulkopinta tulee puhdistaa kostealla, nukkaamattomalla kankaalla.
- Kansi voidaan puhdistaa kostealla rätillä.
- Kannessa on kaksitasoinen rasvasuodatin, joka tulee vaihtaa muutaman käyttökerran välein. Irrota suodatinosan kansi ja poista rasvasuodatin. Laita uusi rasvasuodatin paikoilleen ja kiinnitä suodatinosan kansi. Vaihtosuodattimia toimittaa SEVERIN-huoltopalvelu.

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

Jätehuolto



Tällä symbolilla merkityt laitteet täytyy hävittää kotitalousjätteestä erillään, sillä ne sisältävät

arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja. Asianmukaisella hävittämisellä suojellaan ympäristöä ja ihmisterveyttä. Saat aiheesta lisätietoa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjiltä.

Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle. Tämä takuu ei vaikuta lakimääräisiin oikeuksiin eikä mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön säätämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.

Frytkownica

Szanowni Klienci!

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

Podłączenie do sieci zasilającej

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


Zestaw

1. Komora na filtr z otworami wylotu pary
2. Okienko
3. Hermetycznie zamykana pokrywa (zdejmowana)
4. Główna lampka kontrolna
5. Lampka kontrolna temperatury
6. Regulator temperatury z ustawieniem „0”
7. Koszyk metalowy do smażenia
8. Tabliczka znamionowa (z tyłu)
9. Przewód zasilający z wtyczką (z tyłu)
10. Pojemnik do smażenia
11. Oznaczenia min/max
12. Uchwyt koszyka
13. Minutnik
14. Przycisk do otwierania pokrywy
15. Przycisk blokujący/zwalniający koszyk

Instrukcja bezpieczeństwa

- Aby zachować bezpieczeństwo, wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia muszą być wykonywane przez nasz serwis. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do naszego działu obsługi klienta (zob. załącznik).
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Aby nie narazić się na porażenie prądem, nie należy myć elementu grzejjego w wodzie, ani zanurzać go.
- Szczegółowe informacje na temat czyszczenia urządzenia znajdują się w punkcie *Konserwacja i czyszczenie*.
- Urządzenie nie jest przystosowane do bycia uruchamianym przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Aby zapobiec przypadkowemu wylaniu się gorącego oleju, należy ustawić urządzenie – trzymając za uchwyty – na stabilnej powierzchni

odpornej na wysokie temperatury, rozpryski i plamy; należy również zapewnić wystarczającą przestrzeń wokół urządzenia.

-  **Ostrzeżenie!** Niektóre elementy urządzenia rozgrzewają się do bardzo wysokiej temperatury, a przez pokrywę może wydobywać się gorąca para. Obsługa frytkownicy wymaga więc ostrożności.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
 - kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;
 - agroturystyce;
 - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
 - pensjonatach.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia przez dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Dzieci w wieku 8 lub więcej lat mogą obsługiwać urządzenie wyłącznie pod stałym nadzorem.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub

psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, mogą korzystać z urządzenia tylko wówczas, kiedy znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.

- Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
- Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.
- Nie dopuszczać do urządzenia i jego przewodu zasilającego dzieci poniżej 8 lat.
- **Ostrzeżenie!** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
- **Nie rozgrzewać urządzenia bez oleju/tłuszczu.**
- Nigdy nie należy zostawiać włączonej frytkownicy bez nadzoru.
- Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i wszystkie elementy czynnościowe są

- sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika.
- Nie umieszczać urządzenia pod półkami, szafkami lub innymi wiszącymi elementami, czy też bezpośrednio przy ścianie lub w rogu.
 - Upewnić się, czy w pobliżu nie znajdują się żadne materiały łatwopalne.
 - **Nie należy topić słoniny w kawałkach w pustej frytkownicy.** Aby prawidłowo pracować, element grzejny musi być zanurzony w płynnym tłuszczu. W przeciwnym razie może dojść do przegrzania i kawałki tłuszczu mogą się zapalić wchodząc w kontakt z elementem grzejnym. Może także dojść do wyłączenia elementu grzejnego przez termiczny wyłącznik bezpieczeństwa.
 - Wielokrotnie używany olej/tłuszcz może się samoczynnie zapalić przy przegrzaniu. W takiej sytuacji należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka, a pojemnik przykryć pokrywą w celu zduszenia płomieni.
Nie próbować gasić płonącego oleju/ tłuszczu wodą! Nie wlewać wody do gorącego oleju/tłuszczu!
 - Nie przenosić gorącej frytkownicy, na przykład podczas używania lub bezpośrednio po zakończeniu smażenia (można się potknąć i spowodować wypadek). Zawsze należy postępować ze szczególną ostrożnością: gorący tłuszcz może spowodować poważne obrażenia.
 - Nie dotykać rozgrzanego oleju.
 - Do rozgrzanego oleju/tłuszczu nie wkładać plastikowych sztuczków, ani nie wlewać gorącego tłuszczu do naczyń z tworzywa sztucznego.
 - **Ostrzeżenie!** Urządzenie oraz przewód sieciowy nie mogą stykać się z gorącymi powierzchniami, ani też być poddawane działaniu wysokich temperatur. Przewód zasilający nie powinien zwiasać swobodnie i należy uważać aby znajdował się w bezpiecznej odległości od gorących elementów urządzenia.
 - **Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego:**
 - po zakończeniu pracy;
 - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
 - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
 - Wyjmując wtyczkę z gniazdka nie szarpać za przewód.
 - **Ostrzeżenie!** Urządzenie nie nadaje się do użytku na wolnym powietrzu.
 - Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkownika niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.
- Przed pierwszym użyciem**
Usunąć wszystkie elementy opakowania i wyczyścić wszystkie akcesoria zgodnie z instrukcjami w punkcie pt. *Konserwacja i czyszczenie*. Aby zapobiec mieszanii się wody z olejem, wszystkie elementy należy dokładnie wysuszyć.
- Pokrywa**
Pokrywę otwiera się za pomocą przeznaczonych do tego celu przycisku. Mechanizm sprężynowy sprawia, że

pokrywa podnosi się automatycznie zaraz po naciśnięciu przycisku. Aby zamknąć pokrywę, wystarczy ją przycisnąć w dół, aż się zatrzaśnie. Aby zdjąć pokrywę do czyszczenia, musi się ona znaleźć w otwartej pozycji pionowej. Wyjmuje się ją przez pociągnięcie do góry.

Okienko

Okienko, znajdujące się w pokrywie, pozwala obserwować proces smażenia. Aby okienko nie zaparowało, należy rozprowadzić po jego wewnętrznej stronie nieco oleju.

Pojemnik do smażenia

Poziom napełnienia:

W czasie rozgrzewania, powierzchnia oleju musi znajdować się pomiędzy poziomami oznaczonymi **minimum** i **maximum** na wewnętrznej, tylnej ścianie pojemnika do smażenia.

Do frytkownicy można wlać maksymalnie 2,5 litra oleju.

Rodzaje tłuszczu, które można używać:

Do smażenia w tej frytkownicy 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 oleju przystosowanego do głębokiego smażenia, który można bezpiecznie rozgrzewać do wysokiej temperatury. Nie wolno wypełniać frytkownicy powyżej znaku **maximum**.

Tłuszcz (słonina) w kawałkach:

Nie wolno topić tłuszczu w kawałkach w pustej frytkownicy.

Tłuszcz w kawałkach można dodawać tylko wtedy, kiedy frytkownica jest już napełniona płynnym tłuszczem do poziomu **minimum**.

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

Metalowy koszyk

W koszyku należy umieszczać artykuły żywnościowe przeznaczone do smażenia. Nie należy przepelniać koszyka.

Maksymalnie można włożyć do koszyka 500 g frytek na raz. Proszę zapoznać się z punktem *Porady praktyczne dotyczące smażenia głębokiego*.

Przy zamkniętej pokrywie, koszyk można zanurzyć w gorącym oleju, posługując się uchwytem wystającym z przodu frytkownicy. W tym celu należy nacisnąć przycisk znajdujący się w uchwycie i przesunąć uchwyt w dół.

Aby podnieść koszyk, wystarczy przesunąć uchwyt w górę, aż się zatrzaśnie w górnej pozycji.

Minutnik

Czas pracy urządzenia można ustawić przekręcając minutnik w prawo. Kiedy minutnik jest ustawiony w pozycji I, urządzenie będzie pracować przez cały czas. Aby wyłączyć, ustawić minutnik z powrotem w pozycji 0. Aby ustawić czas pracy krótszy niż 10 minut, najpierw przekręcić minutnik na nieco

wyższą pozycję, po czym powoli przekręcić go z powrotem dożądanego ustawienia. Po upływie zaprogramowanego czasu słycać sygnał dźwiękowy i urządzenie automatycznie się wyłączy.

Regulator temperatury

Regulator temperatury pozwala ustawić temperaturę nażądaną poziom.

Lampki kontrolne

Główna lampka kontrolna informuje o tym, że urządzenie jest włączone i świeci się tak długo, jak frytkownica podłączona jest do sieci i włączony jest minutnik.

Kiedy urządzenie osiągnie ustaloną temperaturę, włączy się lampka kontrolna temperatury.

Kiedy temperatura spadnie poniżej żądanej poziomu, włączy się ponownie element grzewczy, o czym poinformuje kolor lampki kontrolnej.

Obsługa

- Nalać do pojemnika około 2,5 litra oleju roślinnego.
- Zamknąć pokrywę.
- Włożyć wtyczkę do kontaktu.
- Uruchomić urządzenie za pomocą minutnika. Włączy się główna lampka kontrolna.
- Za pomocą regulatora temperatury ustawić żądaną temperaturę smażenia.
- Poczekać, aż frytkownica się rozgrzeje. Kiedy urządzenie osiągnie ustaloną temperaturę, włączy się lampka kontrolna temperatury.
- Otworzyć pokrywę.
- Wyjąć koszyk.
- Włożyć do koszyka potrawę przeznaczoną do smażenia.

- Włożyć koszyk do pojemnika do smażenia.
- Zamknąć pokrywę i opuścić koszyk do rozgrzanego oleju.
- Kiedy potrawa jest już odpowiednio usmażona, podnieść koszyk i zostawić na chwilę w górnej pozycji, aby odcedzić olej.
- Otworzyć pokrywę i wyjąć koszyk. Po zakończeniu pracy ustawić regulator temperatury oraz minutnik w pozycji **0** i wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Porady praktyczne dotyczące smażenia głębokiego

- Nadmierne wypełnienie koszyka powoduje obniżanie się temperatury smażenia, co prowadzi do większego wchłaniania tłuszczu przez potrawę. Powinny one mieć odpowiednią ilość miejsca by swobodnie pływać w oleju nie stykając się ze sobą nawzajem.
- **Aby uniknąć pienienia się oleju/ tłuszczu, należy zawsze sprawdzać, czy artykuły żywnościowe przeznaczone do smażenia są całkowicie suche. Wilgoć skraca okres przydatności oleju lub tłuszczu.**
- Przed włożeniem do rozgrzanego oleju jakiegokolwiek mrożonki, koniecznie usunąć z niej kawałki lodu.
- Przed rozpoczęciem procesu smażenia, zamrożone lub częściowo zamrożone artykuły żywnościowe można zanurzyć na chwilę, raz lub dwa razy, w gorącym oleju/ tłuszczu.
- Powolne i jednostajne zanurzenie koszyka w gorącym oleju pozwoli uniknąć pienienia się tłuszczu.
- Aby osiągnąć pożądaną rezultat, należy smażyć w odpowiednich temperaturach. Jeśli olej/tłuszcz nie jest dostatecznie

rozgrzany, artykuły żywnościowe mogą niepotrzebnie wchłaniać go. Dlatego też koszyk należy zanurzyć w oleju/tłuszczu nie wcześniej niż po zakończeniu rozgrzewania. Jeśli olej/tłuszcz jest za gorący, powierzchnia artykułów żywnościowych zarumieni się zbyt szybko, pozostawiając niedogotowany, surowy środek.

- Przy smażeniu artykułów panierowanych należy zwrócić uwagę, aby panierka ściśle do nich przylegała. Resztki mąki lub bułki tartej nie powinny dostawać się do pojemnika.
- Zużyty olej/tłuszcz można łatwo rozpoznać po gęstej konsystencji, ciemnym kolorze, nieprzyjemnym zapachu i tendencji do pienienia się.
- Zużyty olej/tłuszcz (lub zanieczyszczony resztkami z wcześniejszych smażeń) jest łatwopalny i niebezpieczny. Dlatego zaleca się wymianę oleju na świeży po każdym trzech lub czterech smażeniach, pamiętając jednak, że wszystko zależy od rodzaju i ilości artykułów użytych do smażenia.
- Filtrowanie oleju po każdym smażeniu przedłuża jego użyteczność i wydajność.
- Dodawanie świeżego oleju do starego nie poprawia ani smaku, ani wydajności. Raczej stary olej/tłuszcz zepsuje ten świeży, dodany do pojemnika.
- Olej/tłuszcz można przechowywać w garnku, pod warunkiem że jest on przykryty i przechowywany w chłodnym miejscu.

Zdrowe smażenie

Aby smażyć jak najzdrowiej z zachowaniem jak największej ilości wartości odżywczych, proponujemy nie nagrzewać frytkownicy

do temperatury wyższej niż 175 °C przy smażeniu produktów skrobiowych tzn. o wysokiej zawartości skrobi. Niższa temperatura smażenia w połączeniu mniejszą ilością smażonej żywności na raz redukuje do minimum wytwarzanie się substancji szkodliwych dla zdrowia.

Konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub odstawieniem frytkownicy, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
- Do czyszczenia nie należy stosować żrących roztworów, ani środków ściernych.
- Aby usunąć tłuszcz z pojemnika do smażenia, odczekać najpierw aż wystarczająco ostygnie, ale nie przejdzie jeszcze w stan stały, i chochelką przelać go do odpowiedniego pojemnika, odpornego na wysoką temperaturę. Olej można przefiltrować przez specjalny papier, którym wykleja się zwykły lejek. Można też wyłożyć tym papierem metalowy koszyk do smażenia i przefiltrować olej w ten sposób.
- Nie należy wylewać zużytego oleju/tłuszczu do zlewu. Kiedy już wystygnie, można go wyrzucić do kosza na śmieci.
- Wnętrze pojemnika można wycyścić przecierając powierzchnię najpierw serwetkami papierowymi a potem gładką ściereczką nawilżoną wodą z dodatkiem delikatnego detergentu. Następnie wnętrze pojemnika musi być dokładnie wytarte suchą ściereczką.

- Koszyk należy po każdym smażeniu umyć w gorącej wodzie.
- Zewnętrzną obudowę można czyścić przecierając lekko wilgotną, gładką ściereczką.
- **Pokrywę można czyścić wilgotną ściereczką.**
- W pokrywie znajduje się dwuwarstwowy filtr tłuszczu, który należy wymieniać co kilka cykli smażenia. W tym celu otworzyć pokrywę komory na filtr i wyjąć filtr tłuszczu. Włożyć nowy filtr tłuszczu i założyć ponownie pokrywę komory na filtr. Zapasowe filtry można nabyć w punktach obsługi SEVERIN.

Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy usuwać osobno, a nie wraz z zwykłymi odpadkami z

gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, jakie można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń przyczynia się do ochrony środowiska i zdrowia ludzkiego. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

Gwarancja

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony przez klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby

gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.

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

Φριτζά

Οδηγίες χρήσης

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

Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα, εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτή που αναγράφεται στην πινακίδα ονομαστικών τιμών της συσκευής. Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ σχετικά με την αναγραφή στοιχείων.


Τα μέρη της συσκευής

1. Χώρος φίλτρου με εξόδους ατμού
2. Θυρίδα επίβλεψης
3. Καπάκι που κλειδώνει (αποσπώμενο)
4. Κεντρική ενδεικτική λυχνία
5. Ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας
6. Διακόπτης ελέγχου θερμοκρασίας με ρύθμιση «0»
7. Καλάθι τηγανίσματος
8. Πινακίδα ονομαστικών τιμών (στο πίσω μέρος)
9. Ηλεκτρικό καλώδιο με φισ (στο πίσω μέρος)
10. Δοχείο τηγανίσματος
11. Ένδειξη μέγιστο/ελάχιστο
12. Λαβή καλαθιού
13. Χρονοδιακόπτης

14. Κουμπί απασφάλισης καπακιού
15. Κουμπί κλειδώματος/απασφάλισης καλαθιού

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Για να αποφεύγετε κινδύνους, οι επισκευές σε αυτή την ηλεκτρική συσκευή ή στο ηλεκτρικό καλώδιο της πρέπει να διεξάγονται από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών μας. Σε περίπτωση που απαιτείται επισκευή, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή στο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών μας (δείτε παράρτημα).
- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει ψυχθεί εντελώς.
- Για να αποφεύγετε την ηλεκτροπληξία, μην καθαρίζετε το θερμαντικό στοιχείο με νερό και μην το βυθίζετε ποτέ σε νερό.
- Για αναλυτικές πληροφορίες για τον καθαρισμό της συσκευής, ανατρέξτε στην παράγραφο «Γενική φροντίδα και καθαρισμός».
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.

- Για να αποφεύγετε την έκχυση του ζεστού λαδιού, χρησιμοποιήστε τις λαβές για να τοποθετήσετε τη συσκευή επάνω σε μια σταθερή, θερμοανθεκτική επιφάνεια εργασίας (η οποία δεν αλλοιώνεται από πιτσιλίσματα και λεκέδες και διαθέτει αρκετό χώρο γύρω από τη συσκευή).
-  **Προσοχή:** Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής μερικά τμήματά της έχουν πολύ υψηλή θερμοκρασία και αναδύεται επικίνδυνος καυτός ατμός από το καπάκι.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
 - σε κουζίνες εταιρειών, σε γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
 - σε γεωργικές εταιρείες,
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
 - σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
- Παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να επιτρέπεται να χρησιμοποιούν αυτή τη συσκευή.
- Ωστόσο, παιδιά μεγαλύτερα από 8 επιτρέπεται να χρησιμοποιούν τη συσκευή εάν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις μόνο εάν επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κίνδυνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται.
- Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή αυτά τα υλικά είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- **Μην αφήνετε τη συσκευή να ζεσταθεί χωρίς λάδι/λίπος.**
- Μην αφήνετε τη φριτέζα να λειτουργεί χωρίς επιτήρηση.
- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη

συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από ντουλάπια του τοίχου ή κρεμαστά αντικείμενα, ούτε απευθείας δίπλα σε τοίχους ή σε γωνίες.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν φυλάσσονται εύφλεκτα υλικά σε κοντινή απόσταση.
- **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. Υπάρχει επίσης η πιθανότητα ο διακόπτης ασφαλείας να απενεργοποιήσει 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.

- 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.
- **Προσοχή:** Μην αφήνετε τη μονάδα ή το ηλεκτρικό καλώδιο να έρχονται σε επαφή με καυτές επιφάνειες ή με εστίες/πηγές θερμότητας. Μην αφήνετε το καλώδιο να περιφέρεται ελεύθερο. Το καλώδιο πρέπει να διατηρείται μακριά από τα καυτά τμήματα της συσκευής.
- **Φροντίστε πάντοτε να βγάξετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα**
 - μετά τη χρήση,
 - σε περίπτωση βλάβης, και
 - πριν το καθαρισμό της συσκευής.
- Όταν βγάξετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το φως.
- **Προσοχή:** Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία σε εξωτερικούς χώρους.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.

Πριν από την πρώτη χρήση

Αφαιρέστε πλήρως κάθε υλικό συσκευασίας και καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα όπως περιγράφεται στην παράγραφο «Γενική φροντίδα και καθαρισμός». Για να αποφύγετε την ανάμιξη τυχόν νερού με λάδι, βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν στεγνώσει καλά.

Καπάκι

Το καπάκι ανοίγει με το πάτημα του κουμπιού απασφάλισης καπακιού. Το καπάκι λειτουργεί με ελατήρια και ανοίγει αυτόματα μόλις πιέσετε το κουμπί. Για να κλείσετε το καπάκι, πιέστε το προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του. Μπορείτε να αφαιρέσετε το καπάκι για καθάρισμα, τραβώντας το προς τα πάνω όταν αυτό βρίσκεται σε κάθετη θέση και είναι ανοιχτό.

Θυρίδα επίβλεψης

Η θυρίδα επίβλεψης είναι χρήσιμη για την παρακολούθηση της διαδικασίας τηγανίσματος. Για να αποφευχθεί η δημιουργία συμπυκνωμάτων από ατμούς νερού στη θυρίδα επίβλεψης, θα πρέπει να επαλείψετε λίγο λάδι στο εσωτερικό της.

Δοχείο τηγανίσματος

Στάθμη πλήρωσης:

Κατά τη φάση προθέρμανσης, η στάθμη λαδιού θα πρέπει να βρίσκεται μεταξύ των ενδείξεων **ελάχιστης** και **μέγιστης** στάθμης, τις οποίες θα βρείτε στο εσωτερικό του δοχείου τηγανίσματος στο πίσω μέρος. Η χωρητικότητα μέγιστης πλήρωσης του δοχείου είναι 2,5 περίπου λίτρα.

Είδη λαδιού/λίπους για χρήση:

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

Λάδι:

Συνιστάται η χρήση λαδιού που προορίζεται ειδικά για τηγάνισμα σε φριτέζα, το οποίο μπορεί να θερμανθεί με ασφάλεια σε

υψηλές θερμοκρασίες. 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 τηγανίσματος, αν αυτό ήδη περιέχει υγρό λίπος έως την ένδειξη **ελάχιστης** στάθμης. Αρχικά, θα πρέπει να κόψετε το λίπος σε μικρότερα κομμάτια και να το λιώσετε σε μια ξεχωριστή κατσαρόλα, εξασφαλίζοντας ότι έχει υγροποιηθεί αλλά δεν έχει υπερθερμανθεί. Αυτό γίνεται για να μειωθεί ο κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων όταν ρίξετε το λίπος στο δοχείο τηγανίσματος. Παρακαλούμε, να μην υπερβείτε την ένδειξη **μέγιστης** στάθμης.

Καλάθι τηγανίσματος

Το καλάθι έχει σχεδιαστεί για τη συγκράτηση των τροφίμων που θα τηγανίσετε. Φροντίστε να μη γεμίζετε υπερβολικά το καλάθι. Η φριτέζα μπορεί να χωρέσει το μέγιστο 500 γραμμάρια τηγανιτές πατάτες. Ανατρέξτε στην παράγραφο *Χρήσιμες συμβουλές για τηγάνισμα στη φριτέζα*. Με το καπάκι κλειστό, μπορείτε να χαμηλώσετε το καλάθι σε καυτό λάδι με χρήση της λαβής του που βρίσκεται στο εξωτερικό της συσκευής. Για να χαμηλώσετε το καλάθι, χρησιμοποιήστε το κουμπί κλειδώματος/απασφάλισης της λαβής και μετακινήστε τη λαβή προς τα κάτω. Για να σηκώσετε το καλάθι και να το βγάλετε από το λάδι, μετακινήστε τη λαβή προς τα πάνω έως ότου ασφαλίσει σε οριζόντια θέση.

Χρονοδιακόπτης

Αν γυρίσετε το χρονοδιακόπτη δεξιόστροφα, μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο λειτουργίας που θέλετε. Αν ο χρονοδιακόπτης είναι ρυθμισμένος στη θέση «I», η συσκευή είναι ενεργοποιημένη μόνιμα. Για να την απενεργοποιήσετε, γυρίστε το χρονοδιακόπτη ξανά στη θέση «0».

Όταν ρυθμίζετε το χρόνο μαγειρέματος σε λιγότερο από 10 λεπτά, γυρίστε το χρονοδιακόπτη πρώτα σε υψηλότερη τιμή και κατόπιν γυρίστε τον αργά στην επιθυμητή ρύθμιση. Αφού παρέλθει ο προγραμματισμένος χρόνος, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

Ρυθμιστής θερμοκρασίας

Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία στο επιθυμητό βαθμό με τη βοήθεια του διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας.

Ενδεικτικές λυχνίες

Η κύρια ενδεικτική λυχνία δείχνει ότι η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία και παραμένει αναμμένη όση ώρα η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην κεντρική ηλεκτρική παροχή και ο χρονοδιακόπτης είναι ενεργός. Μόλις επιτευχθεί το προκαθορισμένο επίπεδο θερμοκρασίας, ανάβει η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας.

Μόλις η θερμοκρασία μειωθεί κάτω από μια ορισμένη στάθμη, η θέρμανση αρχίζει ξανά όπως υποδεικνύεται από τη λυχνία.

Λειτουργία

- Γεμίστε το δοχείο με περίπου 2,5 λίτρα φυτικό λάδι.
- Κλείστε το καπάκι.
- Βάλτε το φινιέρ του ηλεκτρικού καλωδίου σε μια κατάλληλη πρίζα.

- Χρησιμοποιήστε το χρονοδιακόπτη για να θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία. Ανάβει η κύρια ενδεικτική λυχνία.
- Χρησιμοποιήστε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο θερμοκρασίας.
- Αφήστε τη φριτέζα να προθερμανθεί. Όταν επιτευχθεί το προκαθορισμένο επίπεδο θερμοκρασίας, ανάβει η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας.
- Ανοίξτε το καπάκι.
- Βγάλτε το καλάθι τηγανίσματος σηκώνοντάς το.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θα τηγανίσετε στο καλάθι.
- Τοποθετήστε το καλάθι στο δοχείο τηγανίσματος.
- Κλείστε το καπάκι και κατεβάστε το καλάθι στο καυτό λάδι.
- Μόλις τηγανιστεί το τρόφιμο, σηκώστε το καλάθι και αφήστε το λάδι να στραγγίξει με το καλάθι στην άνω θέση.
- Ανοίξτε το καπάκι και βγάλτε το καλάθι σηκώνοντάς το. Όταν ολοκληρωθεί το τηγάνισμα, θέστε το διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας και το χρονοδιακόπτη στη θέση «0» και βγάλτε το φινιέρ από την πρίζα.

Χρήσιμες συμβουλές για τηγάνισμα στη φριτέζα

- Μη γεμίσετε υπερβολικά το καλάθι τηγανίσματος. Διαφορετικά η θερμοκρασία του λαδιού ή του λίπους θα μειωθεί και έτσι το φαγητό θα απορροφήσει υπερβολική ποσότητα λαδιού ή λίπους. Θα πρέπει τα κομμάτια των τροφίμων να πλέουν ελεύθερα στο λάδι χωρίς να ακουμπούν μεταξύ τους.
- Για να μην αφρίσει το λάδι ή το λίπος και ξεχειλίσει από τη φριτέζα, βεβαιωθείτε

- ότι τα τρόφιμα είναι εντελώς στεγνά. Η υγρασία μειώνει τη διάρκεια ζωής του λαδιού ή του λίπους τηγανίσματος.
- Πριν από το τηγάνισμα καταψυγμένων τροφίμων, είναι σημαντικό να απομακρύνετε τυχόν κρυστάλλους πάγου.
 - Τα κατεψυγμένα ή τα μερικώς κατεψυγμένα τρόφιμα πρέπει να βυθίζονται μία ή δύο φορές για σύντομο χρονικό διάστημα στο καυτό λάδι ή λίπος πριν το κανονικό τηγάνισμα.
 - Για να μην αφρίσει το λάδι ή το λίπος και ξεχειλίσει από τη φριτέζα, θα πρέπει να χαμηλώσετε αργά και προσεκτικά το καλάθι τηγανίσματος στο καυτό λάδι ή λίπος.
 - Για να έχετε καλά αποτελέσματα, η σωστή ρύθμιση της θερμοκρασίας παίζει αποφασιστικό ρόλο όταν τηγανίζετε στη φριτέζα. Αν το λάδι ή το λίπος δεν έχει φθάσει σε αρκετά υψηλή θερμοκρασία, το φαγητό μπορεί να απορροφήσει πολύ λάδι ή λίπος. Για το λόγο αυτό, συνιστάται να τοποθετήσετε το καλάθι τηγανίσματος μόνο εφόσον έχει ολοκληρωθεί η περίοδος προθέρμανσης και έχει επιτευχθεί το επίπεδο της προκαθορισμένης θερμοκρασίας. Ωστόσο, αν το λάδι ή το λίπος είναι υπερβολικά καυτό, θα δημιουργηθεί εξωτερική κρούστα πολύ γρήγορα ενώ το εσωτερικό μέρος των τροφίμων θα παραμείνει ωμό.
 - Όταν μαγειρεύετε τρόφιμα πανέ, να βεβαιώνετε ότι το αλεύρι έχει κολλήσει καλά πάνω στα τρόφιμα και έχει απομακρυνθεί όλο το περίσσειμα αλευριού.
 - Μπορείτε να αναγνωρίσετε εύκολα το λάδι ή λίπος που έχει χρησιμοποιηθεί πολλές φορές επειδή είναι παχύρρευστο, έχει πιο σκούρο χρώμα, αναδίδει μια δυσάρεστη οσμή ή τείνει να αφρίζει.
 - Το παλιό λάδι ή λίπος (ή το λάδι που περιέχει υπολείμματα από προηγούμενη χρήση) είναι εύφλεκτο και τείνει να αναφλέγεται εύκολα. Επομένως, η καλύτερη τακτική είναι να αλλάζετε το λάδι ή λίπος αφού έχει χρησιμοποιηθεί τρεις ή τέσσερις φορές, έχοντας υπόψη σας ότι η διάρκεια της χρήσης του εξαρτάται κυρίως από το είδος και την ποσότητα των τροφίμων που τηγανίζετε.
 - Η διάρκεια ζωής του λαδιού ή του λίπους μπορεί να παραταθεί όταν το λάδι ή το λίπος τηγανίσματος φιλτράρεται μετά από κάθε χρήση.
 - Η ποιότητα του υπερβολικά χρησιμοποιημένου λαδιού ή λίπους δεν βελτιώνεται αν το αναμίξετε με φρέσκο λάδι. Σε σύντομο χρονικό διάστημα και το φρέσκο λάδι ή λίπος θα χάσει τις θρεπτικές του ουσίες.
 - Μπορείτε να φυλάσσετε το λάδι ή το λίπος τηγανίσματος μέσα στη φριτέζα αν διατηρείτε τη συσκευή κλειστή και τη φυλάσσετε σε δροσερό μέρος.

Σωστή διατροφή και τηγάνισμα στη φριτέζα

Για θρεπτικό, υγιές τηγάνισμα στη φριτέζα, συνιστάται η ρύθμιση της θερμοκρασίας να μην υπερβαίνει τους 175 °C όταν τηγανίζετε αμυλώδη τρόφιμα, δηλαδή τρόφιμα που περιέχουν τιμές αμύλου που είναι υψηλότερες από τις μέσες τιμές. Μειωμένη θερμοκρασία τηγανίσματος, συνδυασμένη με μειωμένη ποσότητα τροφίμων στο καλάθι τηγανίσματος, περιορίζει στο ελάχιστο τη συσσώρευση ουσιών βλαβερών για την υγεία.

Γενική φροντίδα και καθαρισμός

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει κρυώσει εντελώς.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο με νερό και μην τα βυθίζετε σε νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα.
- Για να αφαιρέσετε το λάδι από το δοχείο τηγανίσματος, περιμένετε έως ότου έχει ψυχθεί αρκετά, αλλά είναι ακόμη υγρό. Κατόπιν, μεταφέρετε προσεκτικά το λάδι με μια κουτάλα σούπας σε ένα άλλο δοχείο που αντέχει στη θερμότητα. Μπορείτε να φιλτράρετε το λάδι καθώς το αδειάζετε χρησιμοποιώντας ένα κομμάτι απορροφητικό χαρτί είτε τοποθετημένο σε ένα χωνί από υλικό που αντέχει στη θερμότητα ή τοποθετημένο στο εσωτερικό του ίδιου του καλαθιού.
- Μη χύνετε το λάδι τηγανίσματος στο νεροχύτη. Όταν το λάδι κρυώσει, μπορείτε να το απορρίψετε μαζί με άλλα απορρίμματα του σπιτιού.
- Μπορείτε να καθαρίσετε το εσωτερικό του δοχείου τηγανίσματος σκουπίζοντάς το πρώτα με χαρτί κουζίνας και, στη συνέχεια, με ένα υγρό πανί χωρίς χνούδι και ήπιο απορρυπαντικό οικιακής χρήσης. Στη συνέχεια, πρέπει να στεγνώσετε καλά το δοχείο με ένα πανί.
- Το καλάθι του τηγανίσματος θα πρέπει να καθαρίζεται μετά τη χρήση με ζεστό σαπουνόνερο.
- Μπορείτε να καθαρίζετε το εξωτερικό περίβλημα της συσκευής με ένα ελαφρά βρεγμένο πανί χωρίς χνούδι.
- Μπορείτε να καθαρίσετε το καπάκι με ένα

ελαφρά βρεγμένο πανί.

- Το καπάκι περιέχει ένα φίλτρο 2 στρωμάτων για το λίπος, το οποίο πρέπει να αντικαθιστάτε μετά από μερικούς κύκλους τηγανίσματος. Ξεκλειδώστε το κάλυμμα του χώρου φίλτρου και βγάλτε το φίλτρο. Εισάγετε ένα καινούργιο φίλτρο για το λίπος και τοποθετήστε ξανά το κάλυμμα του χώρου φίλτρου. Μπορείτε να προμηθευτείτε ανταλλακτικά φίλτρα μέσω του κέντρου εξυπηρέτησης της SEVERIN.

Απόρριψη



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

Εγγύηση

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

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

Фритюрница

Уважаемый покупатель!

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

Включение в сеть

Включайте прибор только в заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими правилами. Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

Устройство

1. Отделение фильтра с отверстиями для выпуска пара
2. Смотровое окно
3. Запирающаяся съемная крышка
4. Индикаторная лампочка сети
5. Индикаторная лампочка рабочей температуры
6. Ручка регулировки температуры с положением '0'
7. Жарочная корзина
8. Заводская табличка (на тыльной стороне)
9. Шнур питания с вилкой (на тыльной стороне)
10. Чаша для масла
11. Отметки минимального и максимального уровней Min/Max

12. Ручка корзины
13. Таймер
14. Кнопка замка крышки
15. Кнопка замка корзины

Правила безопасности

- Чтобы избежать несчастных случаев, ремонт данного электроприбора или его шнура питания должен производиться нашей службой сервисного обслуживания. Если необходим ремонт, отправьте, пожалуйста, прибор в наш отдел сервисного обслуживания (см. приложение).
- Перед тем как приступить к чистке прибора, отключите его от сети и дайте ему полностью остыть.
- Чтобы избежать риска удара электрическим током, не мойте нагревательный элемент и не погружайте его в воду.
- Чтобы получить более подробную информацию по чистке прибора, обратитесь, пожалуйста, к разделу «Общий уход и чистка».
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного

управления не допускается.

- Возьмите прибор за ручки и поставьте его на устойчивую теплостойкую рабочую поверхность (которая не боится ни брызг ни пятен и вокруг которой имеется достаточно свободного пространства), чтобы не допустить разбрызгивания горячего масла.



Соблюдайте

осторожность! При работе некоторые части прибора сильно нагреваются, а из-под крышки может вырываться горячий пар.

- Этот электроприбор предназначен для использования в домашних или подобных условиях, как, например:
 - в кухнях для персонала, расположенных в офисах или в других коммерческих помещениях;
 - в предприятиях, расположенных в сельской местности;
 - постояльцами в отелях, мотелях и в других подобных местах проживания;
 - в гостевых домах с

предоставлением ночлега и завтрака.

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

присмотром.

- **Никогда не допускайте к прибору и к его шнуру питания детей младше 8 лет.**
- **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они являются потенциальным источником опасности, например, удушья.
- **Не допускайте нагревания прибора без масла/жира.**
- Не оставляйте фритюрницу без присмотра.
- Перед каждым включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность или прилагали чрезмерное усилие для вытягивания шнура питания, этот прибор не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- Не ставьте прибор под навесными шкафами, полками или другими подобными предметами, а также в непосредственной близости от стен или в углу.
- Не допускайте наличия легко воспламеняющихся предметов рядом с прибором.
- **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 этом также может сработать термовыключатель и отключить прибор.

- При многократном использовании масла (жира) оно может воспламениться от перегрева. Если это произойдет, выньте вилку из розетки и накройте фритюрницу крышкой, чтобы погасить пламя.
- **Никогда не лейте воду на горячее или горящее масло (жир).**
- Никогда не переносите фритюрницу в горячем состоянии: например, когда она включена или сразу же после применения, так как вы можете споткнуться. Будьте очень осторожны: горячее масло (жир) может вызвать серьезный ожог.
- Не прикасайтесь к горячему маслу (жиру).
- Не опускайте столовые приборы из пластмассы в горячее масло (жир). Не наливайте горячее масло (жир) в пластмассовые емкости.
- **Предупреждение.** Не допускайте прикосновения прибора или шнура питания к горячим поверхностям или источникам тепла. Следите за тем, чтобы шнур питания не провисал и чтобы он находился на достаточном удалении от нагреваемых частей электроприбора.
- **Всегда вынимайте вилку из розетки:**
 - после использования
 - при любой неполадке
 - перед чисткой прибора
- При извлечении вилки из стеновой розетки никогда не тяните за шнур, а только за вилку.
- **Внимание!** Не используйте прибор на

открытом воздухе.

- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.

Перед первым применением

Полностью удалите все упаковочные материалы и очистите все аксессуары, как указано в разделе «*Общий уход и чистка*». Чтобы не допустить смешивания воды с маслом, необходимо тщательно просушить все части электроприбора.

Крышка

Крышка открывается при нажатии кнопки замка крышки. Крышка подпружинена и при нажатии кнопки поднимается автоматически. Чтобы закрыть крышку, нажимайте на нее, пока она не защелкнется. Когда крышка находится в вертикальном положении, ее можно снять для чистки, осторожно потянув вверх.

Смотровое окно

Смотровое окно предназначено для визуального контроля процесса жарки. Чтобы оно не запотевало, рекомендуется слегка промазать внутреннюю поверхность окна маслом.

Чаша для масла

Уровень заливаемого масла

Во время разогревания масло должно находиться между отметками **минимального** и **максимального** уровней, которые находятся на задней стенке чаши.

Максимальная вместимость чаши - приблизительно 2,5 л.

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. Не превышайте, пожалуйста, отметку **максимального** уровня.

Твердый жир:

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

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 емкость для масла. Не превышайте, пожалуйста, отметку **максимального** уровня.

Жарочная корзина

В жарочную корзину помещаются продукты для жарки. Следите за тем, чтобы корзина не была переполнена. Во фритюрницу входит не более 500 г картофеля- фри (французских «фритов»).

Обратитесь, пожалуйста, к разделу «Полезные советы для жарки во фритюре».

Закрыв крышку, корзину можно опустить снаружи, держа ее при этом за ручку, в горячее масло. Чтобы опустить корзину, подайте вперед кнопку фиксации, встроенную в ручку, и опустите ручку вниз.

Чтобы извлечь корзину из масла, подайте ручку вверх, пока она не зафиксируется в горизонтальном положении.

Таймер

Желаемое время приготовления можно установить, повернув таймер по часовой стрелке. При установке таймера в положение 'I' электроприбор будет включен постоянно. Чтобы выключить электроприбор, установите таймер обратно в положение '0'.

Чтобы установить время приготовления менее 10 минут, сначала установите таймер на большее значение, а затем медленно поворачивайте его назад до установки на нужное значение. После истечения заданного времени раздается звуковой сигнал, и электроприбор выключается автоматически.

Регулирование температуры

Нужная температура нагрева устанавливается при помощи ручки регулировки температуры.

Индикаторные лампочки

Индикаторная лампочка сети показывает, что электроприбор работает, и горит, пока электроприбор остается включенным в сеть, а таймер активен.

После достижения заданной температуры

загорается индикаторная лампочка рабочей температуры.

Когда температура опускается ниже определенного уровня, процесс нагревания возобновляется, о чем свидетельствует индикаторная лампочка.

Эксплуатация

- Залейте в чашу примерно 2,5 л растительного масла.
- Закройте крышку.
- Вставьте штепсельную вилку в розетку.
- Включите электроприбор при помощи таймера. После этого загорается главная индикаторная лампочка.
- Установите нужную температуру при помощи ручки регулировки температуры.
- Разогрейте фритюрницу. После достижения заданной температуры загорается индикаторная лампочка рабочей температуры.
- Откройте крышку.
- Выньте жарочную корзину.
- Положите в корзину пищу для жарки.
- Поместите корзину в чашу для масла.
- Закройте крышку и опустите корзину в горячее масло.
- После окончания жарки поднимите корзину и подождите, удерживая корзину в верхнем положении, пока из нее не стечет все масло.
- Откройте крышку и извлеките корзину. После окончания жарки установите ручку регулировки температуры и таймер в положение '0' и выньте штепсельную вилку из розетки.

Полезные советы по жарке во фритюре

- Не переполняйте жарочную корзину:

иначе температура масла (жира) понизится, что приведет к тому, что пища впитает избыточное количество масла (жира). Отдельные куски должны свободно “плавать” в масле (жире), не касаясь друг друга.

- Чтобы предотвратить вспенивание масла (жира), тщательно просушите продукты перед жаркой. Влажность уменьшает срок пригодности масла (жира).
- Перед жаркой замороженных продуктов обязательно стряхните с них кристаллы льда.
- Замороженный или частично замороженный продукт рекомендуется кратковременно опустить в горячее масло (жир) до начала процесса жарки.
- Чтобы предотвратить вспенивание масла (жира), опускайте жарочную корзину в горячее масло (жир) медленно и осторожно.
- Выбор правильной температуры для жарки пищи во фритюрнице является решающим фактором для получения хороших результатов. Если масло (жир) недостаточно горячо, продукт может впитать слишком много масла (жира). Поэтому лучше опустить корзину в масло (жир) только после завершения разогрева. Если масло (жир) слишком горячее, корочка образуется слишком быстро, и пища полностью не прожарится.
- При жарке продукта в тесте, убедитесь, что тесто плотно обволокло продукт и удалите лишнюю муку.
- Масло (жир), которое уже неоднократно использовалось, легко узнать, так как оно становится вязким и более темным, издает неприятный

запах или начинает пениться.

- Старое масло (жир) (или масло, содержащее осадок от предыдущего применения) становится легко воспламеняющимся и имеет тенденцию к возгоранию. Поэтому очень желательно заменять масло (жир) после трех- или четырехкратного применения, памятуя о том, что срок его пригодности зависит в основном от типа и количества приготавливаемой пищи.
- Срок пригодности масла (жира) можно продлить посредством его фильтрации после каждого применения.
- 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 непригодным для жарки.
- Можно оставить 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.

Общий уход и чистка

- Перед тем, как приступить к чистке

фритюрницы или перед тем, как убрать ее, убедитесь, что она отключена от сети и полностью остыла.

- Чтобы не допустить поражения электрическим током, не мойте электроприбор и шнур питания и не погружайте их в воду.
- Не используйте абразивные или сильнодействующие моющие средства.
- Чтобы удалить масло из чаши, подождите, пока оно достаточно остынет, но будет еще оставаться жидким, после чего возьмите половник и осторожно перелейте масло в пригодную для этой цели термостойкую емкость. Масло можно также отфильтровать через впитывающую бумагу, вставленную в термостойкую воронку или прямо в чашу.
- Не выливайте использованное масло в кухонную мойку. После охлаждения масло можно удалить вместе с бытовым мусором.
- Внутреннюю поверхность чаши для масла можно почистить тонкой специальной бумагой, применяемой для бытовых нужд, после чего протереть влажной безворсовой салфеткой с применением мягкого моющего средства. После этого необходимо протереть чашу насухо сухой салфеткой.
- После применения жарочную корзину нужно промывать горячей водой.
- Снаружи корпус электроприбора можно протирать влажной безворсовой тканью.
- Крышку можно протереть влажной тканью.
- В крышке находится 2-слойный жировой фильтр, который необходимо

заменять через каждые несколько циклов жарки. Откройте крышку отсека фильтра и выньте жировой фильтр. Вставьте новый жировой фильтр и закройте крышку отсека фильтра. Запасные фильтры можно получить, обратившись в пункт сервисного обслуживания бытовой техники фирмы Severin.

Утилизация



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

Гарантия

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

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

Kundendienstzentralen

Service Centres
Centrales service-après-vente
Oficinas centrales del servicio
Centros de servicio
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdelinger
Centrała kundtjänstplatser
Keskushuollot
Servisné stredisko
Centrała 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

Austria

Degupa
Vertriebsgesellschaft m.b.H.
Gewerbeparkstr. 7
5081 Anif / Salzburg
Tel.: +43 (0) 62 46 73 58 10
Fax: +43 (0) 62 46 / 72 70 2
eMail: degupa@silva-schneider.at

Belgique

BVBA Dancal Elektro
Kalkhoestraat 1
B-8790 Waregem
Tel.: +32 56 71 54 51
Fax: +32 56 70 04 49

Bosnia i Hercegovina

Malisic export-import d.o.o.
Biletic polje
88260 Citluk
Tel.: +387 36 650 601
Fax: +387 36 651 062

Bulgaria

Noviz AG
Khan Kubrat 1 Str.
BG-4000 Plovdiv
Tel.: + 359 32 275 617, 275 614
eMail: sales@noviz.com

China

Sunnex Century Catering Equipment
(Shenzhen) Ltd.
2/F, Block A, Dong He Industrial Building
Yue He Street, Sha Shen Road, Sha Tou Jiao
Shenzhen
Tel.: +86 755 25551458 or 25550852
Fax: +86 755 25357468 or 25357498
eMail: sales@severinchina.com
Web: http://www.severinchina.com

Czech Republic

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

Danmark

F&H of Scandinavia A/S
Gl. Skivevej 70
DK-8800 Viborg
Tel.: +45 8928 1300
Fax: +45 8928 1301
eMail: info@fh-as.dk

Estonia:

Tallinn: CENTRALSERVICE,
Tammisaare tee 134B,
tel: 654 3000

Espana

Severin Electrodomesticos España S.L.
S/N. CC. 'Las Higueras'
Plaza Miguel de Cervantes
45217 UGENA
Tel.: +34 925 51 34 05
Fax: +34 925 54 19 40
eMail: severin@severin.es
Web: http://www.severin.es

Espana – Islas Canarias

Comercial Alte S.L.
C/Subida al Mayorazgo, 14
38110 Santa Cruz de Tenerife
Tel.: +34 922 20 58 00
Fax: +34 922 20 59 00
eMail: comalte@telefonica.net

Finland

AV-Komponentti Oy
Koronakatu 1 A
02210 Espoo
Tel.: +358 9 867 8020
Fax: +358 9 867 80250
Web: www.avkomponentti.fi

France

SEVERIN France Sarl
4, rue de Thal
CS 38
F-67210 OBERNAI CEDEX
Tel.: +33 3 88 47 62 08
Fax: +33 3 88 47 62 09
eMail: severin.france@severin.fr
Web: http://www.severin.fr

Greece

BERSON
C. Sarafidis Bros. S.A.
Agamemnonos 47
176 75 Kallithea, Athens
Tel.: 0030-210 9478700

Philippos Business Center
Service Post of Themi
570 01 Thessaloniki, Greece
Tel.: 0030-2310954020

Hong Kong

Pacific Coffee Company
7/F Hollywood Centre, 233 Hollywood Road,
Sheung Wan, Hong Kong
Tel.: +852 2805 1627
Fax: + 852 2850 4015
eMail: espresso@pacificcoffee.com

India

Zansaar
#1210, 2nd Floor
Fawar Manor, 100ft Road
Indiranagar, Bangalore 560 038
Tel.: +91 80 49170000
eMail: customersupport@zansaar.com
Web: http://www.zansaar.com

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

Iraq

AlJoud Home Appliances Manufacturing
Co. Ltd
PIC: Eng. Ahmad Al-Sharabi
Al Joud Building Karadat Kharej
Baghdad - Iraq
Tel.: +964 782 270 2727
+964 770 003 5533
+964 771 231 7850

Ireland

Bluestone Sales & Distribution Ltd
26 Oaktree Business Park
Trim Co Meath Ireland
Tel.: +353 46 94 83100
Fax: +353 46 94 83663
Web: www.bluestone.ie

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

J.L.C.
P.O. Box 910330
Mecca Street, Jaber Complex Building No. 193
Amman 11191 Jordan
Tel: +962 6 593 9365

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

Kuwait

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

Latvia

SERVO Ltd.
Mr. Janis Pivovarenoks
Tel: +371 7279892

Lebanon

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

Luxembourg

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

Macedonia

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

Magyarország

TFK Elektronik Kft.
Gyar u.2
H-2040 Budaörs
Tel.: (+36) 23 444 266
Fax: (+36) 23 444 267
eMail: tfk@t-online.hu

Malta

Crosscraft .Co .Ltd.
Valletta Road
Paola, Malta
Tel: +356 21804885
+356 79498434
Fax: +356 21664812
eMail: clyde@vol.net.mt

Nederland

E-Care
Dijkgraaf 22
NL-6921 RL Duiven
Tel: +31 26 3193333
Fax: +31 26 319 33 52
Web: http://www.e-care.nl

Norway

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

Oman

Sarco Oman, OPP - BAHWAN CONTRACTING
CO
BUILDING NO: 1906, WAY NO:6424
GHALA 112, P.O. Box 996
Muscat Sultanate of Oman
Tel.: +968 24593025
Fax.: +968 24593490

Philippines

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

Polska

SERV-SERWIS SP. Z O.O.
UL. WSCHODNIA 4
46-070 CHMIELOWICE K/OPOLA
Tel: +48 77 453 86 42
Fax: +48 77 453 86 42
eMail: centralny@serv-serwis.pl

Portugal

Auferma Comercio Internacional SA
Aguda Parque
Lago de Arcozelo No. 76
Armazem H3
P-4410 455 Arcozelo
Tel: +351 22 616 7300
Fax: +351 22 616 7325

Russian Federation

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

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

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

Singapore

Beste (S) Pte. Ltd.
Tagore Building
6 Tagore Drive, #03-04
Singapore 787623
Tel.: +65 6455 0005
Fax: +65 6455 4010
eMail: info@beste.com.sg

Slovenia

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

Slovak Republic

PREMT,s.r.o.
Skladová 1
917 01 Trnava
Tel: +421 33 55 45 007
Fax: +421 33 55 45 007
eMail: premt@premt.sk

South Africa

AL.CD. Ashley (Pty) Ltd
ABSA on Grove
Grove Avenue
Claremont, Cape Town 7708
Tel.: +27 21 674 0294
Fax: +27 21 674 0295
eMail: greg@alcdashley.co.za
Web: www.alcdashley.co.za

Svenska

Rakspecialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Tel.: +46 40 12 07 70
Fax: +46 40 6 11 03 35
eMail: info@rakspecialisten.se

Switzerland

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

Syria

Joud Industries Domestic Appliances Co.
P.O. Box 199 or 219
Motorway entrance
Lattakia - Syria
Tel.: +963 41 416 590
+963 41 416 591
Fax: +963 41 444 622

Thailand

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

United Arab Emirates

Juma al Majid Est
P.O. Box 156
Dubai U.A.E.
Tel.: 04 266 5210
Fax: 04 262 3431
eMail: shahid.saleem@al-majid.com
Web: www.al-majid.com

United Kingdom

Homespares Centres Limited
Firwood Industrial Estate
Thicketford Road
Bolton, BL2 3TR
Tel.: +44 1204 558160
Fax: +44 1204 558161
eMail: office@hscl.info
Web: www.hscl.info

Vietnam

Brand Partner
W.22, D. Binh Thanh
180/38 Nguyen Huu Canh Street
Ho Chi Minh City, Vietnam
Tel.: +84 862 899 648
Fax: +84 862 899 649
eMail: info@brandpartner.vn

Stand: 05.2014

SEVERIN Elektrogeräte GmbH

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-333

information@severin.de