

SEVERIN

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

Lieber Kunde!

Sie haben sich für ein SEVERIN-Qualitätsprodukt entschieden, vielen Dank für Ihr Vertrauen!

Seit 1952 werden Elektrogeräte der Marke SEVERIN produziert. Durch diese jahrzehntelange Erfahrung und mehrere modernste Produktionsstätten wird der hohe Qualitätsstandard der Produkte garantiert.

Mit über 160 verschiedenen Produkten bietet SEVERIN wie kaum ein anderer Hersteller dieser Branche ein nahezu komplettes Sortiment im Bereich Elektrokleingeräte an.

So umfaßt das SEVERIN-Sortiment neben den traditionellen Küchengeräten wie Kaffeeautomaten, Toaster, Kochplatten oder Waffelautomaten auch vielseitige Grillgeräte, Produkte für die Haarpflege sowie verschiedene Heizgeräte und Ventilatoren.

Jedes Gerät, das die Marke SEVERIN trägt, wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen.

Wir wünschen Ihnen an Ihrem SEVERIN-Gerät viel Freude!

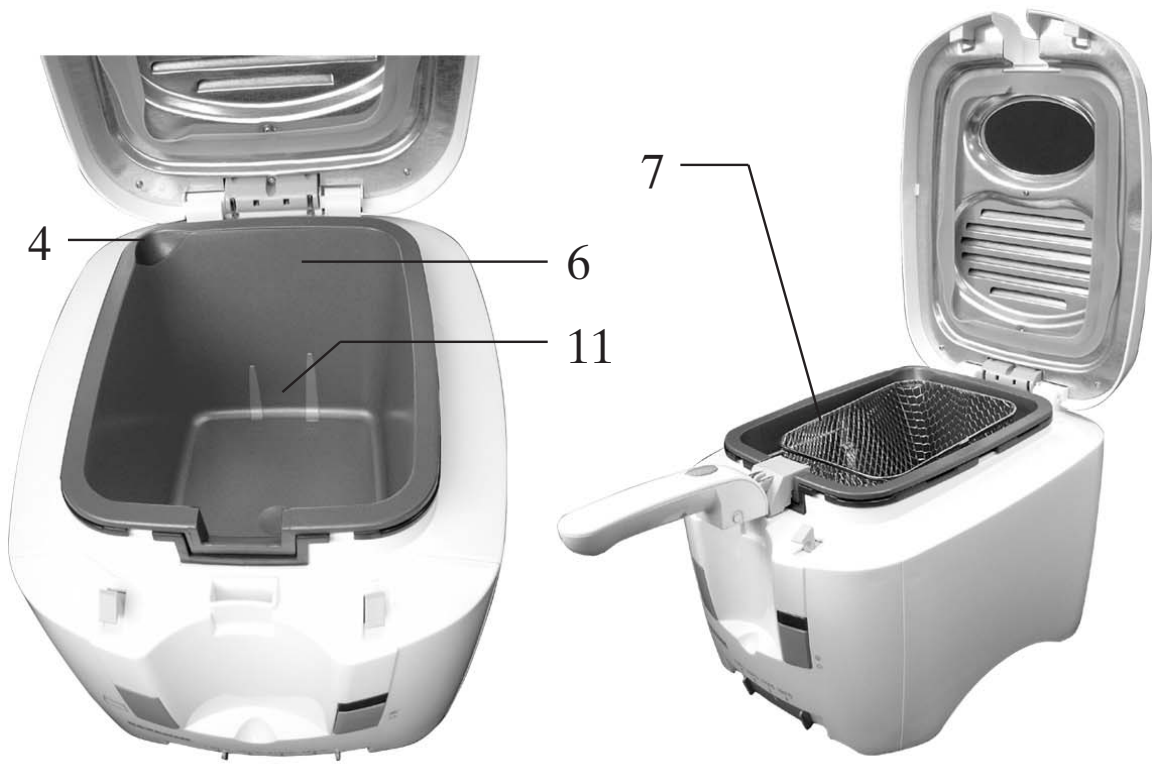
**Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN-Unternehmen**

Aktion zum Schutz der Umwelt:

Nehmen auch Sie aktiv am Umweltschutz teil.

Papier und Kartons, aber auch Glas, Kunststoff und Metalle sind wertvolle Rohstoffe, die wieder aufbereitet werden können.

Achten Sie deshalb auf die örtlichen Sammelstellen, denn der sparsame Umgang mit Rohstoffen ist aktiver Umweltschutz.



D

Friteuse

Liebe Kundin, lieber Kunde,

jeder Benutzer sollte vor dem Gebrauch die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchlesen. Durch Unachtsamkeit oder Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung kann es zu Unfällen kommen.

Anschluss

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen.

Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen.

Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Aufbau

1. Deckel (abnehmbar)
2. Sichtfenster
3. Filterfach mit Fettfilter und Dampfaustrittsöffnungen
4. Ausgusskerbe
5. Kunststoffgehäuse
6. Frittierbehälter
7. Frittierkorb
8. Korbgriff
9. Deckelöffnungstaste
10. Ein/Aus-Schalter
11. Min/Max-Markierung
12. Temperatur-Kontrolllampe
13. Temperaturregler
14. Netzanschlussleitung

Sicherheitshinweise

- **Fritteuse nie ohne Fett aufheizen!**
- Lassen Sie das Gerät während dem Betrieb niemals unbeaufsichtigt.
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät incl. eventueller Zubehöerteile auf Mängel überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. einer Fallbelastung ausgesetzt

wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.

- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Stellen Sie das Gerät frei auf eine temperaturbeständige, spritzunempfindliche Unterlage und nicht unter Hängeschränke, direkt an eine Wand oder in eine Ecke.
- Häufig gebrauchtes Fett kann sich bei Überhitzung entzünden. In diesem Fall den Netzstecker ziehen und die Fritteuse mit dem Deckel verschließen, um die Flammen zu ersticken.
Schütten Sie niemals Wasser in heißes oder brennendes Fett!
- Nie eine heiße Fritteuse tragen (Stolpergefahr!). Siedendes Fett kann schwere Verbrennungen verursachen.
- **Achtung!** Einige Geräteteile werden sehr heiß und aus dem Deckel kann heißer Dampf austreten, Verbrennungsgefahr.
- Nicht in das heiße Fett greifen.
- Nicht mit Kunststoffbestecken ins Fett greifen. Heißes Fett nicht in Kunststoffbehälter umfüllen.
- Überprüfen Sie die Anschlussleitung regelmäßig auf Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung darf das Gerät nicht benutzt werden.
- Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen und von heißen Geräteteilen fernhalten.
- **Den Netzstecker ziehen,**
 - bei Störungen während des Betriebes,
 - nach jedem Gebrauch,
 - vor jeder Reinigung.

- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separatem Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Wird das Gerät falsch bedient oder zweckentfremdet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Die Fritteuse ist ein Haushaltsgerät und daher nicht für den gewerblichen Betrieb geeignet.
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anweisung.

Bedienelemente

Deckel (1)

Der geschlossene Deckel wird durch Druck auf die 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 (2)

Durch das Sichtfenster im Deckel kann der Frittiervorgang überwacht werden. Damit das Glas durch Kondenswasser nicht beschlägt, können Sie etwas Fett von innen auf das Sichtfenster streichen.

Frittierbehälter (6)

Der Fettstand muss beim Aufheizen innerhalb der **Min-** und **Max-**Markierung liegen. Die Markierungen befinden sich im Frittierbehälter.

Die max. Füllmenge des Frittierbehälters beträgt ca. 1,5 Liter.

Entnehmen Sie den Frittierkorb, bevor Sie die erforderliche Fettmenge einfüllen.

Frittierkorb (7)

Der Korb dient zur Aufnahme des Frittiergutes.

Der eingesetzte Korb kann bei geschlossenem Deckel mit dem außenliegenden Korbgriff in das heiße Fett abgesenkt werden. Zum Absenken die Taste im Korbgriff niederdrücken und den Griff nach unten klappen.

Zum Anheben des Frittierkorbes aus dem Fett, den Korbgriff hochklappen bis er in der waagerechten Lage einrastet.

Temperatur-Kontrolllampe (12)

Die Temperatur-Kontrolllampe erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Sinkt die Frittiertemperatur ab, schaltet sich die Heizung wieder ein. Dies wird durch die Temperatur-Kontrolllampe angezeigt.

Temperaturregler (13)

Mit dem Temperaturregler kann die gewünschte Temperatur eingestellt werden.

Vor dem ersten Gebrauch

Den Frittierbehälter und die Deckelinnenseite bei gezogenem Netzstecker mit einem feuchten Tuch auswischen. Den herausgenommenen Frittierkorb mit heißem Wasser abwaschen. Alle Teile sorgfältig abtrocknen, damit sich kein Wasser mit dem Fett vermischt. Anschließend ca. 1,5 Liter Pflanzenfett einfüllen.

Bedienung

- Frittierkorb entnehmen.
- Deckel schließen.
- Netzstecker einstecken.
- Gerät mit dem Ein/Aus-Schalter einschalten.
- Gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler einstellen.
- Fritteuse vorheizen. Wenn die

eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Temperatur-Kontrolllampe.

- Frittiergut in den Frittierkorb füllen.
- Deckel öffnen und 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 zurückdrehen, Ein/Aus-Schalter ausschalten und den Netzstecker ziehen.

Tipps zum Frittieren

Speisen, die schwimmend im Fett gebacken werden, sind besonders schmackhaft und bekömmlich.

Die Poren des Frittiergutes werden durch die hohe Temperatur sofort versiegelt, es dringt kein Fett ein und kein Saft tritt aus. Lebenswichtige Eiweißstoffe, Vitamine und Mineralien usw. bleiben erhalten.

Folgendes sollten Sie beachten:

1. Verwenden Sie die Fritteuse nur mit reinem Pflanzenfett. Es lässt sich auf etwa 220° C erhitzen und ist geschmacksneutral.
2. Niemals verschiedene Fette miteinander mischen.
3. Häufig gebrauchtes Fett lässt sich auch durch Zugabe von neuem Fett nicht verbessern. Das neue Fett wäre in kurzer Zeit ebenfalls verdorben.
4. **Das Frittiergut muss sorgfältig abgetrocknet sein, damit das Fett nicht überschäumt. Insbesondere tiefgefrorenes Frittiergut sollte vorher aufgetaut werden. Feuchtigkeit verkürzt die Lebensdauer des Fettes.**
5. Entscheidend für ein optimales Frittierergebnis 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.

6. **Tiefgefrorenes oder stark gekühltes Frittiergut erst ein- bis zweimal kurz in das heiße Fett tauchen.**
7. Nicht zuviel auf einmal frittieren. Das Frittiergut muss im Fett schwimmen können und sollte möglichst nicht aneinander stoßen.
8. Wenn Sie paniertes Frittiergut verwenden, die Panierung gut andrücken bzw. überschüssiges Mehl abklopfen.
9. Häufig gebrauchtes Frittierfett erkennt man daran, dass es dunkel oder dickflüssig ist, unangenehm riecht oder schäumt.
10. Häufig gebrauchtes und verschmutztes Fett kann sich leicht selbst entzünden, daher das Fett nach ca. 3-4maliger Benutzung wechseln. Die Gebrauchsdauer hängt jedoch im wesentlichen davon ab, was und wie viel frittiert wird.
11. Das Fett ist länger verwendbar, wenn es nach dem Gebrauch gefiltert wird.
12. Das Fett kann in der verschlossenen Fritteuse an einem kühlen Ort aufbewahrt werden.

Reinigung

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und die Fritteuse abkühlen lassen.
- Die Fritteuse außen, sowie die Anschlussleitung, aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandeln oder gar darin eintauchen!
 - Zum Entleeren das abgekühlte, gerade noch flüssige Fett über die Ausgusskerbe (4) in ein hitzebeständiges Gefäß gießen. Zum Filtern können Sie das Fett durch ein saugfähiges Papier gießen, das in einen temperaturbeständigen Trichter oder in den Frittierkorb gelegt wurde.

- Häufig gebrauchtes Fett 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.
- Im Deckel befindet sich ein Fettfilter. Nach einigen Frittiervorgängen sollte der Filter ausgetauscht werden. Entriegeln Sie den Filterfachdeckel und entnehmen Sie den Fettfilter. Einen neuen Fettfilter können Sie beim Severin-Service bestellen.
Legen Sie den neuen Fettfilter ein und setzen Sie den Filterfachdeckel ein.
- Den Frittierkorb nach dem Gebrauch mit heißem Spülwasser reinigen.
- Das Gehäuse außen mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Severin-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufelgarantien bleiben unberührt.

Ersatzteile und Zubehör

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

Entsorgung



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

Garantie

Severin gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie



Deep Fryer

Dear Customer

Before using the appliance, the user should read the following instructions carefully. Accidents may occur from inattention, or if these instructions are not complied with.

Connection to the mains supply

The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations.

Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label.

This product complies with all binding CE labelling directives.

Familiarisation

1. Lid (removable)
2. Inspection window
3. Filter compartment with fat filter and steam vents
4. Pouring lip
5. Plastic housing
6. Frying container
7. Frying basket
8. Basket handle
9. Lid release button
10. On/Off switch
11. Min/Max marking
12. Temperature indicator lamp
13. Temperature control knob
14. Power cord with plug

Important safety instructions

- **Do not let the deep fryer heat up without oil.**
- Do not leave the appliance unattended while in use.
- Before the appliance is used, the main body as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, it must not be used any longer:

even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.

- This appliance is not intended for use by any person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Always place the appliance on a heat-resistant work surface impervious to splashes and stains with sufficient surrounding space. Do not place the appliance underneath any wall-cupboards or hanging objects, nor directly against a wall or in a corner.
- Oil 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.
- Never carry the appliance when it is hot, e.g. during or immediately after use (because of the danger of tripping). Exercise extreme caution: hot oil can cause severe burns.
- **Caution:** some parts of the appliance become hot during operation, and dangerously hot steam may be emitted from the lid.
- Do not touch hot oil with your fingers.
- Do not insert any plastic cutlery into the hot oil. Do not pour hot oil into plastic containers.
- The power cord should be regularly examined for any signs of damage. In the event of such damage being found, the appliance must no longer be used.
- 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**

- **in case of any malfunction,**
- **after use, and also**
- **before cleaning the appliance.**

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system
- No responsibility is accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This deep fryer is intended for domestic use only and not for commercial applications.
- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If repairs are needed, please send the appliance to one of our customer service departments. The addresses can be found in the appendix to this manual.

Operating features

Lid (1)

The lid is opened by pressing the release button. The lid is spring-powered 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 upwards.

Inspection window (2)

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 (6)

During the pre-heating phase, the oil level must be between the **minimum** and **maximum** markings, which can be found inside the frying container.

The maximum fill amount of the container is approx. 1.5 litres.

Before filling the container with the required quantity of oil, the frying basket should be removed.

Frying basket (7)

The basket is designed to hold the food to be fried. After the basket has been placed in the frying container and the lid closed, the basket can be lowered into the hot oil from outside by using the integrated basket handle. To lower the basket press the button integrated in the handle and move the handle downwards.

To raise the frying basket from the hot oil, move the handle upward until it locks in place in a horizontal position.

Temperature indicator lamp (12)

The temperature indicator lamp switches off once the pre-set temperature level is reached. As soon as the temperature falls below a certain level, the lamp switches on again and heating is resumed.

Temperature control knob (13)

The temperature control is used to select the desired temperature level

Before using for the first time

Before the deep fryer is used for the first time, the frying container and the inside of the lid should be cleaned with a damp cloth, while the appliance is disconnected from the power supply. Remove the frying basket and clean it thoroughly with hot water. To prevent any remaining water from mixing with the oil, ensure that all parts are thoroughly dried before filling the container with approx. 1.5 litres of vegetable oil.

Operation

- Remove the frying container
- Close the lid
- Insert the plug into a suitable wall socket
- Use the On/Off switch to switch the appliance on.
- Turn the temperature control knob to the desired level.

- Allow the deep fryer to pre-heat. The temperature indicator lamp switches off once the pre-set temperature level is reached.
- Place the food to be fried into the basket.
- Open the lid and carefully place the basket into the frying container.
- Close the lid and lower the basket into the hot oil.
- Once the food is ready, lift the handle up and leave the basket in the upper position, allowing the oil to drain back into the container.
- Open the lid and remove the frying container.
- After frying is completed, turn the temperature control knob back to its lowest position, switch the unit off and remove the plug from the wall socket.

Useful hints for deep-frying

Food cooked in oil is especially tasty and nourishing.

When the food is put into the hot oil, its pores are immediately sealed as a result of the high temperature, therefore preventing fat from entering the food or juice escaping. That way, essential proteins, vitamins and minerals etc are preserved.

Please observe the following:

1. Only pure vegetable oil should be used with this deep fryer. It can be heated up to 220° C and is of a neutral taste.
2. Do not mix different kinds of oil.
3. The quality of often-used oil cannot be improved by mixing with fresh oil. The fresh oil would be spoiled after a short while as well.
4. **To prevent the oil from frothing over, make sure that the food is thoroughly dried. Take special care to defrost deep-frozen food thoroughly before frying. Moisture reduces the life-span of frying oil.**
5. For good results, the right temperature setting is a decisive factor when deep-frying. If the oil is not sufficiently hot,

the food may take in too much oil. It is therefore best to insert the food basket only once the pre-heating period is complete. If the oil is too hot, a crust will be built up too fast while the inner part of the food remains uncooked

6. **Deep-frozen or chilled food should be briefly inserted into the hot oil once or twice before the actual process.**
7. Do not fry too much food at once. The food should be allowed to float freely without touching each other.
8. When using battered food, make sure that the batter is firmly attached to the food and excess flour is removed.
9. Oil that has been used many times before (or oil containing a residue of particles from earlier use) is inflammable and tends to ignite easily. It is readily recognisable as it is viscous and darker in colour, and gives off an unpleasant smell or tends to foam.
10. It is therefore best to change the oil after it has been used three or four times, bearing in mind that its life-span depends mainly on the kind and quantity of food fried.
11. The life span can be extended when the frying oil is filtered after each cycle of use.
12. The frying oil may be stored inside the deep fryer if the unit is kept closed and stored in a cool place.

General care and cleaning

- Before cleaning the deep fryer, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the outside of the unit or its power cord with water and do not immerse it in water.
- To remove the oil from the unit, wait until the oil has cooled down sufficiently but is still liquid and pour it, via the lip in the rim (4), into a heat-resistant container. The oil can be filtered by pouring it through an absorbent paper

inserted into a heat-resistant funnel or into the frying basket.

- Do not pour over-used frying oil into the kitchen sink. Once cold, it may be disposed of together with your household garbage.

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 dry cloth afterwards.

- The lid contains a fat filter, which should be replaced after every few frying cycles. Unlock the filter compartment cover and remove the fat filter. Replacement filters may be obtained through the SEVERIN Service.

Insert the new fat filter and replace the filter compartment cover.

- The frying basket should be cleaned after use with hot water.
- The exterior of the housing may be cleaned with a damp, lint-free cloth.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.

Disposal



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

Guarantee

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

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

Chère cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, l'utilisateur est prié de bien vouloir lire attentivement les instructions qui suivent. Des accidents peuvent se produire si on ne fait pas attention ou si on ne se conforme pas à ce mode d'emploi.

Branchement au secteur

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

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

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

Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Couvercle (amovible)
2. Hublot de surveillance
3. Compartiment à filtre avec filtre à graisse et sorties de vapeur
4. Bec verseur
5. Boîtier en plastique
6. Cuve
7. Panier
8. Poignée du panier
9. Bouton de libération du couvercle
10. Interrupteur
11. Repères Min/Max
12. Témoin lumineux de température
13. Bouton de réglage de la température
14. Cordon d'alimentation avec fiche

Importantes consignes de sécurité

- **Ne laissez pas la friteuse chauffer sans huile.**
- Ne jamais faire l'appareil fonctionner sans surveillance.
- 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. Ne faites jamais fonctionner l'appareil si celui-ci est tombé par terre, car il pourrait être endommagé sans que ces dommages soient visibles extérieurement.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par une personne (y compris un enfant) souffrant d'une déficience physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si cette personne a été formée à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité, ou est surveillée par celle-ci.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Il faut toujours placer l'appareil sur un plan de travail résistant à la chaleur, aux taches et aux éclaboussures avec suffisamment d'espace autour. Ne mettez pas l'appareil sous des placards muraux ou des objets suspendus, ni directement à côté d'un mur ou dans un coin.
- L'huile trop usée risque de s'enflammer quand elle est surchauffée. Si ceci se produit, enlevez la fiche de la prise murale et mettez le couvercle sur l'appareil afin d'étouffer les flammes.
Ne versez jamais d'eau sur de l'huile chaude ou en flammes.
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est chaud, c.-à-d. au cours d'utilisation ou juste après utilisation (vous risquez de tomber). Soyez extrêmement prudent: l'huile chaude peut donner lieu à de graves brûlures.
- **Attention:** certains éléments de l'appareil ont tendance à chauffer pendant le fonctionnement et une vapeur dangereusement brûlante risque de s'échapper du couvercle.
- Ne touchez pas l'huile chaude avec vos doigts.
- Ne mettez pas d'ustensiles en plastique dans l'huile chaude. Ne versez pas d'huile chaude dans des récipients en plastique.
- Examinez régulièrement le cordon pour

vous assurer de son parfait état. N'utilisez pas l'appareil si le cordon est endommagé.

- 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 murale**
 - en cas de fonctionnement défectueux,
 - après l'emploi,
 - avant de nettoyer l'appareil.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
- Aucune responsabilité n'est acceptée en cas de dégâts dus à une mauvaise utilisation et le non respect des consignes ci-dessus.
- Cette friteuse est conçue pour un usage ménager et non pas pour des applications commerciales.
- Afin de se conformer aux règlements et d'éviter des risques, seul un personnel qualifié doit effectuer des réparations d'appareils électriques, y compris le remplacement du cordon électrique. En cas de panne, envoyez l'appareil à un de nos services clients. Vous trouverez les adresses dans l'annexe de ce manuel.

Pièces fonctionnelles

Le couvercle (1)

Le couvercle s'ouvre en appuyant sur le bouton de libération. Le couvercle est équipé d'un ressort qui se soulève automatiquement lorsqu'on appuie sur le bouton. Pour fermer le couvercle, appuyez dessus jusqu'à ce qu'il se verrouille.

Le couvercle ouvert, lorsqu'il est en position verticale, peut s'enlever en tirant vers le haut pour le nettoyer.

Hublot de surveillance (2)

Le hublot de surveillance est utile lorsque vous contrôlez la cuisson. Pour empêcher toute condensation de vapeur d'eau, étalez

un peu d'huile sur la paroi interne du hublot.

Cuve (6)

Lors du préchauffage, le niveau d'huile doit se trouver entre les marques **minimum** et **maximum** situés à l'intérieur de la cuve.

On peut mettre environ 1.5 litres au maximum dans la cuve.

Avant de verser dans la cuve la quantité d'huile requise, enlevez le panier.

Panier (7)

Le panier est conçu pour contenir les aliments à frire. Après avoir installé le panier dans la cuve de friture et refermé le couvercle, vous pourrez abaisser le panier dans l'huile bouillante de l'extérieur, à l'aide de l'anse de panier incorporée. Pour abaisser le panier, appuyez sur le bouton incorporé à la poignée et déplacez l'anse vers le bas. Pour soulever le panier de friture, déplacez l'anse vers le haut jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position horizontale.

Témoin lumineux de température (12)

Le témoin lumineux du thermostat s'éteindra dès que la température pré-réglée est atteinte. Dès que celle-ci chutera au-dessous d'un certain niveau, le témoin se rallumera et le chauffage reprendra.

Bouton de réglage de la température (13)

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

Avant la première utilisation de l'appareil

Avant la première utilisation de la friteuse et après avoir débranché l'appareil de la source d'alimentation, il conviendra de nettoyer à l'aide d'un chiffon doux la cuve de friture et l'intérieur du couvercle. Otez le panier de friture et lavez-le soigneusement avec de l'eau chaude. Pour empêcher que les résidus d'eau ne se mélangent éventuellement à l'huile, veillez à ce que tous les éléments soient absolument secs avant de verser dans la cuve, l'huile végétale (1.5 litres).

Fonctionnement

- Otez le panier de friture.
- Refermez le couvercle
- Branchez la fiche à une prise de courant appropriée
- Utilisez l'interrupteur pour allumer l'appareil.
- Tournez le bouton de réglage du thermostat jusqu'au niveau souhaité.
- Laissez préchauffer la friteuse. Le témoin lumineux de température s'éteindra dès que celle-ci sera atteinte.
- Placez dans le panier les aliments destinés à la friture.
- Ouvrez le couvercle et installez soigneusement le panier dans la cuve de friture.
- Refermez le couvercle et abaissez le panier dans l'huile bouillante.
- Lorsque les aliments seront prêts, soulevez l'anse et laissez le panier au niveau supérieur, pour permettre à l'huile de s'égoutter dans la cuve.
- Ouvrez le couvercle et ôtez le panier de friture.
- Le processus de friture une fois terminé, tournez le thermostat jusqu'à sa position la plus basse, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise de courant.

Conseils pratiques sur la friture

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

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

Veillez respecter les consignes suivantes:

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

2. Ne mélangez pas différentes sortes d'huiles.
3. La qualité d'une huile trop usée ne s'améliore pas quand on la mélange avec de l'huile fraîche. L'huile fraîche se gâterait rapidement aussi.
4. **Pour empêcher l'huile de mousser et de déborder, veillez à ce que les aliments soient bien secs. Faites particulièrement attention à ce que les aliments surgelés soient complètement décongelés avant de les faire frire. L'humidité réduit la durée d'utilisation de l'huile.**
5. Pour obtenir de bons résultats quand on fait de la friture, il est très important de bien régler la température. Si l'huile n'est pas assez chaude, les aliments peuvent absorber trop d'huile. Il vaut donc mieux attendre que le préchauffage soit terminé avant d'introduire le panier d'aliments. Si l'huile est trop chaude, une croûte se formera trop rapidement avant que l'intérieur des aliments ne soit cuit.
6. **Il faut brièvement introduire les aliments surgelés ou refroidis une ou deux fois dans l'huile chaude avant de commencer la friture.**
7. Ne faites pas frire trop d'aliments à la fois. Les aliments doivent pouvoir flotter librement dans l'huile sans se toucher.
8. Quand les aliments sont enrobés de pâte, veillez à ce que la pâte adhère bien aux aliments et à enlever tout excédent de farine.
9. L'huile utilisée plusieurs fois auparavant (ou l'huile contenant des particules provenant d'utilisations antérieures) est inflammable et a tendance à prendre aisément feu. Elle se reconnaît sans peine à son aspect visqueux et à sa couleur foncée, ainsi qu'à l'odeur déplaisante qu'elle dégage ou à sa tendance à mousser.
10. Il est donc souhaitable de remplacer régulièrement l'huile au bout de trois ou quatre utilisations, en tenant compte

de ce que sa fraîcheur dépend principalement du type et de la quantité d'aliments soumis à la friture.

11. La durée d'utilisation peut être prolongée quand on filtre l'huile après chaque cycle de friture.
12. On peut conserver l'huile dans la friteuse si l'appareil est fermé et conservé au frais.

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 électrique à l'eau et ne le plongez pas dans l'eau.
- Pour éliminer l'huile de l'appareil, attendez qu'elle ait suffisamment refroidi, tout en restant liquide, et versez-la par le bec verseur (4) dans un récipient 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 de friture pourra être nettoyé en la frottant d'abord avec du papier à usage ménager et ensuite avec un chiffon humide, non pelucheux avec un léger détergent. La cuve sera ensuite soigneusement essuyée à l'aide d'un chiffon sec.
- Le couvercle renferme un filtre à graisse qui doit être remplacé après quelques cycles de friture. Ouvrez le couvercle du compartiment à filtre et retirez le filtre à graisse. Les filtres de rechange sont disponibles dans les points de service SEVERIN.
Insérez un nouveau filtre et remettez le couvercle du compartiment à filtre.
- Nettoyez le panier à l'eau chaude après utilisation.

- On peut nettoyer l'extérieur du corps avec un chiffon humide et non pelucheux.
- N'utilisez pas d'abrasifs ou de produits de nettoyage très puissants.

Mise au rebut



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

Garantie

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

Beste Klant

Voordat het apparaat wordt gebruikt moet de gebruiker eerst de volgende instructies zorgvuldig lezen. Ongelukken kunnen veroorzaakt worden wanneer de instructies niet geheel gevolgd worden.

Aansluiting op de netspanning

Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een volgens de wet geïnstalleerd geaard stopcontact.

Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning.

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

Beschrijving

1. Afsluitbare Deksel (verwijderbaar)
2. Inspectieraam
3. Filtrruimte met vetfilter en stoomventielen
4. Gietruit
5. Plastic huizing
6. Frituurpan
7. Frituurmandje
8. Handgreep van het frituurmandje
9. Deksel openknop
10. Aan/Uit knop
11. Min/Max markering
12. Controlelampje voor temperatuur
13. Temperatuur controleknop
14. Snoer met stekker

Belangrijke veiligheidsinstructies

- **Laat de friteuse niet heet worden zonder olie.**
- Laat dit apparaat nooit onbeheerd achter.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het

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

- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (Kinderen inbegrepen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheid, of gebrek aan ervaring en wetenschap, behalve wanneer men begeleiding of instructies van het apparaat gehad heeft van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
 - Kinderen moeten onder begeleiding zijn om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
 - Plaats het apparaat altijd op een hittebestendige ondergrond die beschermt is tegen druppels en vlekken en met voldoende ruimte. Plaats het apparaat nooit onder wandkastjes of hangende dingen, dicht bij de muur of in de hoek.
 - Oude olie kan vlam vatten wanneer deze verhit wordt. Wanneer dit gebeurt haal dan de stekker uit het stopcontact en plaats de deksel op de friteuse om de vlammen te doven.
- Gooi nooit water over de hete of brandende olie.**
- Het apparaat nooit verplaatsen tijdens het frituren, hete olie kan flinke brandwonden veroorzaken.
 - **Pas op:** Sommige onderdelen worden heet tijdens het gebruik en gevaarlijke hete stoom kan vrijkomen van de deksel.
 - Raak de hete olie nooit aan.
 - Gebruik geen plastic keukengerei in de hete olie. Giet geen hete olie in plastic containers.
 - Het snoer moet regelmatig op eventuele beschadiging worden gecontroleerd. Wanneer een beschadiging wordt geconstateerd mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
 - Laat het snoer nooit los hangen: het

snoer moet vrijgehouden worden van hete onderdelen van het apparaat.

- **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:**
 - **wanneer het apparaat niet werkt,**
 - **na gebruik,**
 - **wanneer men het apparaat schoonmaakt.**
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijdklok of een apart afstandsbedienings systeem.
- De fabrikant heeft geen verantwoordelijkheid wanneer dit apparaat verkeerd gebruikt wordt of wanneer de veiligheidsinstructies niet gevolgd worden.
- Deze frituuse is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Teneinde aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen en eventueel gevaar te voorkomen moeten reparaties aan elektrische apparatuur worden uitgevoerd door daartoe bevoegd personeel, zelfs de vervanging van het snoer. Voor het geval reparaties moeten worden uitgevoerd verzoeken wij u het apparaat naar een van onze voor klanten bestemde service-afdelingen te sturen. De adressen hiervoor vindt u achterin deze gebruiksaanwijzing.

Gebruiksaanwijzing

Deksel (1)

De deksel kan geopent worden door op de openknop te drukken. De deksel wordt door een veermechanisme automatisch geopent 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 (2)

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 (6)

Tijdens de opwarmperiode moet de olie tussen het **minimum** en **maximum** aangegeven level zijn die gevonden kan worden aan de binnenkant van de frituurpan. De maximale hoeveelheid voor de pan is ongeveer 1.5 liter. Voordat men de container met de juiste hoeveelheid olie vult moet men eerst het frituurmandje verwijderen.

Frituurmandje (7)

Het mandje is ontworpen om de producten die gefrituurd moeten worden bij elkaar te houden. Nadat men het mandje in de frituuse geplaatst heeft, de deksel gesloten is kan men het mandje van de buitenkant in de hete olie laten zakken door middel van de ingebouwde handgreep van het mandje. Druk op de ingebouwde knop van de hendel om het mandje te laten zakken. Om het mandje uit de hete olie te lichten moet men de hendel onhoog halen tot men het kan vastzetten in horizontale positie.

Temperatuur controlelampje (12)

Het temperatuur controlelampje schakeld uit zodra de ingestelde temperatuur bereikt is. Wanneer de temperatuur beneden de ingestelde stand gaat zal het lampje weer aangaan en het verhitten weer beginnen.

Temperatuur controleknop (13)

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

Voor het eerste gebruik

Voordat men de frituuse voor het eerst gebruikt moet men de frituurcontainer en de binnenkant van de deksel schoonmaken met een vochtige doek. Zorg ervoor dat het apparaat niet is aangesloten op de netspanning. Verwijder het mandje van de frituurcontainer en maak het goed schoon

met heet water. Om te voorkomen dat het overgebleven water met de olie in aanraking komt moet men zorgen dat alle onderdelen zeer goed droog zijn voordat men de container met ongeveer 1.5 liter plantaardige olie vult.

Gebruik

- Verwijder de frituurcontainer
- Sluit de deksel
- Stop de stekker in het stopcontact
- Gebruik de Aan/Uit knop om het apparaat aan te zetten.
- Zet de temperatuurknop in de gewenste stand.
- Laat de frituese voorverwarmen. Het temperatuur controlelampje zal uitgaan wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is.
- Plaats het te frituren voedsel in het mandje.
- Open de deksel voorzichtig en plaats het mandje in de frituurcontainer.
- Sluit de deksel en laat het mandje in de hete olie zakken.
- Wanneer het voedsel klaar is tilt men het mandje uit de hete olie en laat men het in de bovenste stand staan zodat de olie van het mandje kan uitlekken.
- Open de deksel en verwijder de frituurcontainer.
- Nadat men met frituren klaar is zet men de temperatuur controleknop terug in de laagste stand en schakelt men het apparaat uit en verwijderd men de stekker uit het stopcontact.

Praktische tips voor de friteuse

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

Let op het volgende:

1. Alleen pure plantaardige olie mag

gebruikt worden in de friteuse. Dit kan verhit worden tot 220 graden Celsius en heeft een neutrale smaak.

2. Meng nooit verschillende soorten olie.
3. De kwaliteit van oude olie kan niet verbeterd worden door er nieuwe olie aan toe te voegen. De nieuwe olie zal tevens zeer snel oud worden.
4. **Om te voorkomen dat de olie niet uit de pan schuimt moet men zorgen dat het te frituren voedsel zeer goed droog is. Ontdooi nooit bevroren voedsel voor het frituren. Vochtigheid verkort de levensduur van de friteuse.**
5. Voor goede resultaten is de juiste temperatuurstand zeer belangrijk wanneer men voedsel frituurt. Wanneer de olie niet heet genoeg is zal het voedsel teveel olie opnemen. Het is daarom het beste om het frituurmandje niet in de olie te laten zakken totdat het voorverhitten klaar is. Wanneer de olie te heet is zal de buitenkant van het voedsel aanbakken terwijl de binnenkant niet gaar wordt.
6. **Diepgevroren en gekoeld voedsel moet men eerst een of twee keer kort in de olie onderdompelen voordat men het in de hete olie laat zakken.**
7. Frituur niet te veel voedsel in een keer. Het voedsel moet vrij kunnen drijven zonder met elkaar in aanraking te komen.
8. Wanneer men voedsel frituurt met beslag of bloem zorg dan dat deze dik genoeg is en op het voedsel blijft zitten. Verwijder overtollige bloem.
9. Olie die meerdere keren gebruikt is (olie waar voedselresten in achtergebleven zijn) is zeer brandbaar. Het is gemakkelijk te herkennen aan de vieze donkere kleur en de onplezierige geur die het afgeeft. Het gaat ook vaak schuimen.
10. Het is daarom zeer goed om de olie te vervangen wanneer deze drie of vier keer gebruikt is. Let op dat de levensduur van de olie te maken heeft

met de hoeveelheid voedsel dat men frituurt.

11. De levensduur van de olie kan verlengd worden wanneer men deze filtert na ieder gebruik.
12. De olie mag in de frituurpan opgeborgen worden zolang deze afgesloten is en op een koele plaats opgeborgen wordt.

Algemeen onderhoud en schoonmaken

- Voor het schoonmaken of opbergen van de frituese moet men eerst de stekker uit het stopcontact halen en de frituese geheel laten afkoelen.
- Om het risico van een elektrische schok te voorkomen het apparaat niet met water reinigen of in water onderdompelen.
- Om de olie van het apparaat te verwijderen moet men wachten tot deze voldoende afgekoelt is maar nog steeds vloeibaar zodat men de olie via de tuit in de rand in een hittebestendige container kan gieten. De olie kan nu tevens gefilterd worden door een stuk absorberend papier in de schenktuit 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 frituutcontainer 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.
- De deksel heeft een vetfilter welke vervangen moet worden na enkele malen frituren. Ontsluit de deksel van de filterruimte en verwijder de vetfilter. Nieuwe filters kunnen verkregen worden via de SEVERIN Service. Installeer de nieuwe vetfilter en plaats de deksel terug op de filterruimte
- Het frituurmandje moet na ieder gebruik met heet water schoongemaakt worden.

- De buitenkant van de frituurpan mag schoongeveegd worden met een vochtige pluisvrije doek.
- Gebruik geen schuurmiddel of bijtende schoonmaakprodukten.

Weggoeien



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

Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.



Freidora eléctrica

Estimado cliente

Antes de utilizar el aparato, el usuario debe leer detenidamente las siguientes instrucciones. Los accidentes pueden ocurrir por falta de vigilancia, o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.

Conexión a la red eléctrica

Debe conectar este aparato solamente a una toma de tierra instalada según las normas en vigor.

Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características.

Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

Elementos componentes

1. Tapa con retén (desmontable)
2. Visor Transparente
3. Compartimento para el filtro con aberturas para el escape del vapor con filtro de grasa
4. Espita para el vaciado
5. Carcasa de plástico
6. Recipiente de freír
7. Cesta de freír
8. Asidero de cesta
9. Botón para la apertura la tapa
10. Botón de conexión
11. Señales Mín/Máx
12. Luz indicadora de temperatura
13. Botón para el control de la temperatura
14. Cable de alimentación con clavija

Instrucciones importantes de seguridad

- **No calentar la freidora sin aceite.**
- No deje el aparato sin vigilar durante su funcionamiento.
- Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar que tanto la unidad principal como cualquier accesorio no están

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

- Este aparato no debe ser utilizado por ninguna persona (incluidos niños) con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales y tampoco por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable y por su propia seguridad.
- Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no juegan con el aparato.
- Ponga la unidad siempre sobre una superficie resistente al calor, insensible a las salpicaduras y manchas, y con suficiente espacio alrededor. No ponga la unidad debajo de alacenas u objetos colgantes, ni contra muro ni en una esquina.
- No use el aceite más de 3 ó 4 veces, puede provocar que éste se incendie. Si esto ocurre, desenchufe el aparato y cúbralo con su tapa para apagar las llamas.
No eche nunca agua en el aceite 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 caliente puede causar quemaduras graves.
- **Atención:** algunas partes del aparato se calientan durante su funcionamiento, y de modo peligroso se podría emitir vapor caliente por la tapa.
- No toque el aceite caliente con los dedos.
- No introduzca cubiertos de plástico de ningún tipo dentro del aceite caliente. No eche el aceite caliente dentro de recipientes de plástico.

- El cable eléctrico debería examinarse con regularidad para detectar si ha resultado dañado. Si descubriera que está dañado, no debe utilizar el aparato.
- 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**
 - **si hay una avería,**
 - **después del uso, y**
 - **antes de limpiarlo.**
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- No se acepta la responsabilidad si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Esta freidora está diseñada para uso doméstico y no comercial.
- Para cumplir con las normas de seguridad y para evitar riesgos, las reparaciones de los aparatos eléctricos deben ser efectuadas por técnicos cualificados, incluso al reemplazar el cable de alimentación. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa. Las direcciones se encuentran en el apéndice de este manual.

Función de las piezas

Tapa (1)

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 que se quede sujeta en su sitio.

Cuando la tapa abierta se encuentra en posición vertical, esta puede ser extraída para su limpieza tirando de ella hacia arriba.

Visor transparente (2)

Visor 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 del visor.

Recipiente de freír (6)

Durante la fase de precalentamiento, el nivel de aceite tiene que estar entre la señal **mínima** y la señal **máxima** que se encuentran en el interior del recipiente.

El nivel máximo de llenado es de aproximadamente 1.5 litros.

Antes de llenar el recipiente con la cantidad de aceite requerida, saque la cesta de freír.

Cesta de freír (7)

La cesta está diseñada para contener los alimentos que se van a freír. Después de que la cesta haya sido colocada en el recipiente de freír y la tapa haya sido cerrada, se puede bajar la cesta e introducirla en el aceite caliente desde fuera utilizando el asidero de la cesta incorporado. Para bajar la cesta pulse el botón incluido en el asidero y mueva el asidero hacia abajo. Para sacar la cesta de freír del aceite caliente, mueva el asidero hacia arriba hasta que encaje en su lugar en posición horizontal.

Luz indicadora de temperatura (12)

La luz indicadora de temperatura se apaga una vez alcanzado el nivel de temperatura previamente establecido. Tan pronto como la temperatura disminuye por debajo de un cierto nivel, la luz se enciende de nuevo y se reanuda el calentamiento.

Botón de control de la temperatura (13)

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

Antes de la primera utilización

Antes de utilizar la freidora por primera vez, se debería limpiar el recipiente de freír y el interior de la tapa con un paño húmedo, mientras el aparato está desenchufado de la red eléctrica. Extraiga la cesta de freír y límpiela minuciosamente con agua caliente. Para evitar que el agua restante se mezcle

con el aceite, asegúrese de que todas las partes están completamente secas antes de llenar el recipiente con aproximadamente 1.5 litros de aceite vegetal.

Funcionamiento

- Extraiga el recipiente de freír
- Cierre la tapa
- Enchufe el cable a una toma eléctrica compatible
- Utilice el interruptor On/Off para encender el aparato.
- Gire el botón de control de temperatura al nivel deseado.
- Permita que la freidora se caliente primero. La luz indicadora de la temperatura se apaga una vez alcanzado el nivel de temperatura previamente establecido.
- Coloque los alimentos a freír en la cesta.
- Abra la tapa y con cuidado coloque la cesta en el recipiente de freír.
- Cierre la tapa y baje la cesta introduciéndola en el aceite caliente.
- Cuando la comida está lista, levante la asidera y deje la cesta en la posición superior, permitiendo que se escurra y que el aceite vuelva a caer en el recipiente de freír.
- Abra la tapa y extraiga el recipiente de freír.
- Cuando se acabe de freír, gire el botón de control de la temperatura hasta su posición más baja, apague el aparato y desenchufe el cable de la toma eléctrica.

Consejos útiles para freír

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

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

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

Observe las siguientes indicaciones

1. Con esta freidora sólo debe emplear

aceite vegetal puro. Se puede calentar hasta 220° C y tiene un sabor neutro.

2. No mezcle tipos de aceite diferentes.
3. No se puede mejorar la calidad del aceite que ha sido usado demasiado mezclándolo con aceite nuevo. El aceite nuevo también se estropearía en poco tiempo.
4. **Para impedir que el aceite eche espuma y se salga del recipiente, asegúrese de que los alimentos estén bien secos. Asegúrese en particular de descongelar totalmente los alimentos ultracongelados antes de freirlos. La humedad reduce la vida del aceite.**
5. Para tener buenos resultados al freír, un elemento decisivo es la temperatura. Si el aceite no está bastante caliente, los alimentos puede absorber demasiado aceite. Por esta razón es mejor introducir la cesta de comida en el aceite sólo una vez que haya pasado el período de calentamiento. Si el aceite está demasiado caliente, se formará con demasiada rapidez una corteza en el exterior de los alimentos mientras que el interior se quedará crudo.
6. **Los alimentos ultracongelados o fríos deben ser introducidos brevemente en el aceite caliente una o dos veces antes de freirlos por completo.**
7. No fría demasiada comida a la vez. Los trozos de comida deben poder flotar libremente sin tocarse entre sí.
8. Al usar comida rebozada en batido, asegúrese de que el batido esté bien pegado y que haya quitado el exceso de harina.
9. El aceite que ha sido previamente utilizado muchas veces (o aceite que contiene residuos de partículas de una utilización anterior) es inflamable y suele arder fácilmente. Se reconoce fácilmente puesto que es viscoso y de color más oscuro, y desprende un olor desagradable o suele producir espuma.
10. Es por ello se recomienda cambiar el aceite después de que haya sido

utilizado tres o cuatro veces, teniendo en cuenta que su vida dependerá principalmente del tipo y cantidad de comida frita.

11. Se le puede alargar la vida si se filtra al cabo de cada utilización.
12. El aceite se puede guardar dentro de la freidora si se mantiene la unidad cerrada y guardada en un sitio fresco.

Mantenimiento y limpieza general

- 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.
 - Para extraer el aceite del aparato, espere hasta que el aceite se haya enfriado suficientemente pero todavía esté líquido y viértalo, por el espita del borde (4) en un recipiente resistente al calor. 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.

 - La tapa contiene un filtro de grasa, que debe sustituirse después de unos ciclos de freidura. 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.
 - Limpie la cesta de freír después del uso

con agua caliente.

- Se puede limpiar el exterior del aparato con un paño limpio y húmedo.
- No emplear productos de limpieza abrasivos o muy fuertes.

Eliminación



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

Garantía

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



Friggitrice

Gentile Cliente,

Vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di utilizzare l'apparecchio. Degli incidenti potrebbero risultare da una negligenza da parte vostra o dalla mancata conformità alle presenti istruzioni.

Collegamento alla rete

L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente ad una presa messa a terra, installata secondo le norme.

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

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

Descrizione

1. Coperchio con chiusura ermetica (staccabile)
2. Finestra di controllo
3. Scomparto del filtro con filtro per i grassi e aperture di scarico del vapore
4. Beccuccio
5. Alloggiamento in plastica
6. Recipiente di frittura
7. Cestello di frittura
8. Impugnatura del cestello
9. Pulsante di sgancio del coperchio
10. Interruttore
11. Indicazioni di Minimo/Massimo
12. Spia luminosa della temperatura
13. Regolatore della temperatura
14. Cavo d'alimentazione con spina

Importanti cenni di sicurezza

- **Non lasciate riscaldare la friggitrice senza olio.**
- Non lasciate l'apparecchio senza sorveglianza quando è in funzione.
- Prima di ogni utilizzo, controllate attentamente che l'apparecchio non presenti tracce di deterioramento. Non

usate l'apparecchio nel caso in cui lo stesso abbia incidentalmente subito colpi: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.

- Questo apparecchio non è previsto per l'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza o conoscenza, a meno che non siano adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- È necessario sorvegliare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Installate sempre l'apparecchio sopra un piano di lavoro termoresistente, impermeabile agli spruzzi e resistente alle macchie, badando a lasciare intorno abbastanza spazio. L'apparecchio non verrà mai installato sotto un armadio a muro o un oggetto pendente, direttamente vicino a un muro, o in un angolo.
- Surriscaldato, l'olio troppo usato rischia d'infiammarsi. Occorrerà in tal caso disinserire la spina dalla presa di corrente coprire l'apparecchio con il coperchio per reprimere le fiamme.
Non versate mai dell'acqua sopra l'olio caldo o bollente.
- Non trasportate mai l'apparecchio mentre è caldo, cioè durante o immediatamente dopo l'uso (a causa del pericolo di traboccare). Una estrema cautela s'impone: l'olio caldo rischia d'infliggere delle bruciature gravi.
- **Attenzione:** certi elementi dell'apparecchio diventano scottanti durante il funzionamento e del vapore pericolosamente scottante potrebbe fuoriuscire dal coperchio.
- Non toccate l'olio caldo con le dita.
- Non inserite coltelleria in plastica nell'olio caldo. Non versate olio caldo dentro nessun recipiente in plastica.
- Controllate con regolarità che sul cavo di

alimentazione non ci siano tracce di deterioramento. Nell'eventualità che tali tracce siano rinvenute, l'apparecchio non va più usato.

- Non lasciate pendere sciolto il cavo di alimentazione; tenete il cavo lontano dagli elementi scottanti dell'apparecchio.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa**
 - **in caso di cattivo funzionamento,**
 - **dopo l'uso,**
 - **prima di pulire l'apparecchio.**
- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso erraneo o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questa friggitrice è destinata ad uso esclusivamente domestico e non è intesa per uso commerciale.
- Per soddisfare le norme di sicurezza ed evitare ogni pericolo, ogni riparazione di un apparecchio elettrico - compresa la sostituzione del cavo di alimentazione - dev'essere compiuta da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo ad uno dei nostri centri assistenza clientela. Ne troverete gli indirizzi in appendice al presente libretto.

Elementi funzionanti

Il coperchio (1)

Il coperchio si apre premendo il pulsante di scatto. Il coperchio è a molla e si solleva automaticamente quando si preme il pulsante. Per chiudere il coperchio, premete lo stesso finché non si blocchi al suo posto.

In posizione verticale il coperchio aperto si potrà togliere per essere pulito, tirandolo su.

Finestra di controllo (2)

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

Il recipiente di frittura (6)

Durante la fase di preriscaldamento il livello dell'olio deve trovarsi fra il segno **minimo** e quello **massimo** collocati dentro il recipiente di frittura.

La capacità di riempimento massima del recipiente è di circa 1,5 litri.

Prima di riempire il recipiente con la richiesta quantità d'olio, rimuovete il cestello di frittura.

Il cestello di frittura (7)

Il cestello è designato per contenere gli alimenti da friggere. Avendo installato il cestello nel recipiente di frittura e chiuso il coperchio, il cestello si potrà abbassare nell'olio bollente dall'esterno, per mezzo dell'impugnatura integrata al cestello. Per abbassare il cestello premete il pulsante integrato all'impugnatura e spostate l'impugnatura verso il basso. Per alzare dall'olio bollente il cestello di frittura, spostate l'impugnatura verso l'alto finché non scatti al suo posto in posizione orizzontale.

Spia luminosa della temperatura (12)

La spia luminosa della temperatura si spegnerà una volta raggiunto il prerogato livello della temperatura. Non appena la temperatura cadrà sotto un certo livello, la spia luminosa si riaccenderà ed il processo di riscaldamento riprenderà.

Regolatore della temperatura (13)

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

Prima di adoperare l'apparecchio per la prima volta

Dovendo adoperare la friggitrice per la prima volta e avendo disinserto l'apparecchio dalla fonte d'alimentazione, occorrerà pulire con un panno umido il recipiente di frittura e l'interno del coperchio. Togliete il cestello di frittura e lavatelo accuratamente con acqua tiepida.

Per impedire che si mischino con l'olio eventuali residui d'acqua, badate che siano assolutamente asciutti tutti gli elementi prima di riempire il recipiente con circa 1,5 litri d'olio vegetale.

Funzionamento

- Togliete il recipiente di frittura
- Chiudete il coperchio
- Inserite la spina in una presa di corrente idonea
- Utilizzate l'interruttore per accendere l'apparecchio.
- Ruotate il regolatore della temperatura fino al livello richiesto.
- Lasciate preriscaldarsi la friggitrice. La spia luminosa della temperatura si spegnerà non appena la temperatura raggiungerà il livello prerogolato.
- Ponete nel cestello il cibo destinato alla frittura.
- Aprite il coperchio e installate accuratamente il cestello nel recipiente di frittura.
- Chiudete il coperchio ed abbassate il cestello nell'olio bollente.
- Quando sarà pronto il cibo, sollevate l'impugnatura e lasciate il cestello sulla posizione superiore per permettere all'olio di sgocciolarsi nel recipiente.
- Aprite il coperchio e togliete il recipiente di frittura.
- Al termine del processo di frittura, ruotate il regolatore della temperatura fino alla sua posizione più bassa, spegnete l'apparecchio e disinserite la spina dalla presa di corrente.

Utili suggerimenti per la frittura nel grasso bollente

Il cibo cotto all'olio è particolarmente saporito e nutriente.

Quando il cibo viene immerso nell'olio caldo i pori del cibo si tappano immediatamente a causa dell'alta temperatura e ciò impedisce al grasso di penetrare nel cibo e ai succhi di scappare. Quindi le proteine essenziali, le vitamine e le sostanze inorganiche vengono

preservate.

Occorre rispettare le seguenti regole:

1. Usate esclusivamente con questa friggitrice dell'olio vegetale puro. Tale olio può essere riscaldato fino a 220° C ed è neutro di sapore.
2. Non mescolate diversi tipi di oli.
3. La qualità dell'olio troppo usato non viene migliorata mescolando lo stesso con olio fresco. L'olio fresco non farebbe che deteriorarsi dopo un breve periodo.
4. **Per impedire che l'olio schiumi, assicuratevi che il cibo sia perfettamente asciutto. I cibi surgelati dovranno essere accuratamente disgelati prima di essere fritti. L'umidità riduce la durata di conservazione dell'olio di frittura.**
5. Per ottenere migliori risultati, la regolazione alla giusta temperatura svolge un ruolo decisivo nella frittura nel grasso bollente. Se l'olio non è abbastanza caldo, il cibo potrebbe assorbire troppo olio. È preferibile perciò immergere il cestello di cibo al termine del periodo di preriscaldamento. Se invece l'olio è troppo caldo, la crosta si formerà troppo presto, mentre rimarrà cruda la parte interna del cibo.
6. **Gli alimenti surgelati o raffreddati dovrebbero, prima della frittura, essere brevemente immersi nell'olio caldo una volta o due.**
7. Non friggete troppo cibo allo stesso tempo. Gli alimenti dovrebbero galleggiare liberamente senza toccarsi.
8. Prima di friggere degli alimenti in pastella assicuratevi che la pastella sia aderente al cibo e togliete l'eccedenza di farina.
9. L'olio usato parecchie volte anteriormente (o l'olio contenente particelle provenienti da anteriori utilizzi) è infiammabile e propenso a prendere facilmente fuoco. Tale olio si

riconosce agevolmente al suo aspetto viscoso, colore scuro, al cattivo odore esalto ed alla sua propensione a spumare.

10. Sarebbe perciò preferibile sostituire l'olio dopo che è stato usato tre o quattro volte, tenendo a mente che la sua freschezza dipende principalmente dal tipo e dalla quantità di cibo sottoposto alla frittura.
11. La durata di conservazione verrà prolungata filtrando l'olio dopo ogni ciclo d'uso.
12. L'olio di frittura può esser conservato dentro la friggitrice purché l'apparecchio rimanga chiuso e riposto in un luogo fresco.

Pulizia e manutenzione

- Prima di pulirla assicuratevi che la friggitrice sia disinserita dalla presa di corrente e completamente fredda.
- 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.
- Per togliere l'olio dall'apparecchio, aspettate che si sia raffreddato, pur rimanendo sufficientemente liquido, e versatelo dentro un recipiente termoresistente attraverso il beccuccio collocato al bordo (4). L'olio verrà filtrato versandolo attraverso una carta assorbente inserita dentro un imbuto termoresistente o dentro il cestello di frittura.
- Non versate dell'olio troppo usato nell'acquaio. Una volta raffreddato, gettate l'olio nei rifiuti comuni. L'interno del recipiente di frittura si potrà pulire strofinandolo prima con carta domestica e poi con un panno umido non lanuginoso e un detersivo leggero. Il recipiente verrà poi accuratamente strofinato con un panno asciutto.
- Il coperchio contiene un filtro

permanente per il grasso, il quale dovrebbe sempre essere pulito dopo pochi cicli di frittura: lasciate il coperchio a bagno in acqua calda per circa 20 minuti. Sciacquate poi accuratamente il coperchio con acqua limpida e badate che sia assolutamente asciutto prima di riutilizzarlo.

- Il cestello di frittura verrà pulito dopo l'uso con acqua tiepida.
- Le pareti esterne dell'alloggiamento verranno pulite con un panno umido non lanuginoso.
- Non usate soluzioni abrasive o detersivi cuna concentrati.

Smaltimento



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

Dichiarazione di garanzia

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o simili non vengono riconosciuti. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.



Frituregryde

Kære kunde!

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt. Der kan ske ulykker, hvis De ikke er forsigtig eller ikke overholder instruktionerne i denne brugsanvisning.

El-tilslutning

Apparatet bør kun tilsluttes en stikdåse, 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.

Oversigt

1. Låsbart låg (aftageligt)
2. Inspektionsrude
3. Filterrum med oliefilter og dampåbninger
4. Hældetud
5. Kunststofkabinet
6. Friturebeholder
7. Fiturekurv
8. Håndtag til kurv
9. Udløserknap til låget
10. Kontakt
11. Min/Max markering
12. Indikatorlampe for temperatur
13. Temperaturregulator
14. El-ledning med stik

Vigtige sikkerhedsregler

- **Lad ikke frituregryden opvarme uden olie.**
- Efterlad ikke tilsluttede apparater uden opsyn.
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade må det ikke længere anvendes: selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig

indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.

- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inkl. børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, med mindre de har fået vejledning eller instruktion i brugen af dette apparat af en person som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør være under opsyn for at sikre at de ikke leger med apparatet.
- Stil altid frituregryden på en overflade, der kan tåle varme, sprøjt og pletter, og sørg for at der er tilstrækkelig plads udenom. Stil ikke frituregryden under vægskabe eller nedhængende genstande eller helt op imod en væg eller i et hjørne.
- Olie, 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.
- Flyt aldrig gryden, når den er varm, f.eks. under eller umiddelbart efter brug (på grund af risikoen for at snuble). Pas meget på: varm olie kan forårsage alvorlige forbrændinger.
- **Advarsel:** nogle af frituregrydens dele bliver meget varme under brug, og skoldhed damp kan slippe ud fra låget
- Rør ikke ved varm olie med fingrene.
- Stik ikke plasticbestik ned i den varme olie. Hæld ikke varm olie op i plasticbeholdere.
- Ledningen bør jævnligt efterses for beskadigelse. Hvis man opdager fejl ved ledningen, må apparatet ikke længere benyttes.
- Lad aldrig ledningen hænge frit; ledningen skal altid holdes langt væk fra apparatets varme dele.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
 - i tilfælde af fejlfunktion,
 - efter brug,
 - inden rengøring af apparatet.

- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af instruktionerne i denne brugsanvisning.
- Frituregryden er kun beregnet til privat brug og må ikke anvendes til erhvervsbrug.
- For at overholde sikkerhedsreglerne og for at undgå risici, skal reparationer af elektriske apparater, herunder udskiftning af el-ledningen, altid udføres af kvalificeret personale. Hvis det er nødvendigt at få foretaget reparationer, skal apparatet sendes til en af vore kundeserviceafdelinger. Adresserne kan findes i tillægget til denne brugsanvisning.

Delenes funktioner

Låg (1)

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 (2)

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 (6)

Under forvarmningsfasen skal olien stå mellem **minimum** og **maximum** mærkerne, som findes inde i friturebeholderen.

Den maximale mængde, der kan fyldes på, er ca. 1,5 liter. Friturekurven tages ud inden friturebeholderen fyldes med den ønskede mængde olie.

Friturekurv (7)

I kurven kommes de madvarer, der skal frituresteges. Efter at kurven er blevet placeret i frituregryden og låget er blevet lukket, kan kurven sænkes ned i den varme olie fra ydersiden ved hjælp af det indbyggede håndtag. Kurven sænkes ved at trykke på den indbyggede knap på håndtaget og trække det nedad. Når friturekurven igen skal løftes op af den varme olie, skubbes håndtaget opad indtil det låser på plads i vandret position.

Temperatur indikatorlys (12)

Indikatorlyset for temperatur slukker så snart den forindstillede temperatur er nået. Når temperaturen falder under et vist niveau, tænder lampen igen og opvarmningen genoptages.

Temperaturregulator (13)

Temperaturregulatoren bruges til at vælge den ønskede temperaturindstilling.

Før brug

Inden frituregryden tages i brug første gang, skal grydens og lågets indvendige side rengøres med en fugtig klud uden at apparatet er sluttet til lysnettet. Tag friturekurven ud og vask den grundigt med varmt vand. For at undgå at der kommer vand i olien, skal man sørge for at alle dele er fuldstændigt tørre inden frituregryden fyldes op med ca. 1,5 liter vegetabilsk olie.

Betjening

- Tag friturekurven ud
- Luk låget
- Sæt stikket i en egnet stikkontakt
- Benyt tænd/sluk-knappen til at tænde for frituregryden.
- Sæt temperaturregulatoren på den ønskede indstilling.
- Lad frituregryden forvarme. Indikatorlyset for temperaturen slukker når den forindstillede temperatur er nået.
- Placer de fødevarer der skal steges i kurven.

- Åbn låget og indsæt forsigtigt kurven i frituregryden.
- Luk låget og sænk friturekurven ned i den varme olie.
- Så snart maden er klar, løftes håndtaget op og kurven sættes i den øverste position, så olien kan få lov til at dryppe af ned i beholderen.
- Åbn låget og tag friturekurven ud.
- Når friturestegningen er afsluttet, drejes temperaturregulatoren tilbage til den laveste indstilling, apparatet slukkes og stikket tages ud af stikkontakten.

Nyttige tips vedr. friturestegning

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

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

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

Følgende instruktioner skal overholdes nøje:

1. Brug kun ren, vegetabilsk olie med denne frituregryde. Denne olie kan opvarmes til 220° C og har en neutral smag.
2. Bland ikke forskellige olietyper sammen.
3. Kvaliteten af olie, der har været brugt for mange gange, kan ikke forbedres ved at blande den med ny olie. Den nye olie ville også blive ødelagt efter kort tids forløb.
4. **For at undgå at olien skummer og koger over, skal man sørge for at maden er helt tør. Vær især omhyggelig med at optø dybfrosne madvarer helt inden friturestegning. Fugtighed reducerer nemlig levetiden af fritureolie.**
5. For at opnå et godt resultat med friturestegning er det meget vigtigt at anvende den rigtige temperatur. Hvis olien ikke er tilstrækkelig varm,

opsuger maden for megen olie. Det er derfor bedst, at kurven ikke sænkes ned, før forvarmningsperioden er færdig. Hvis olien er for varm, dannes der for hurtigt en skorpe på maden, mens den ikke bliver gennemstegt indeni.

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

Generel rengøring og vedligeholdelse

- 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.

autoriseret af os.

- Olien fjernes fra gryden ved at vente indtil olien er afkølet tilstrækkeligt, men stadig er flydende og så hælde den ud gennem tuden (4) og op i en beholder der kan tåle varme. Olien kan filtreres ved at hælde den gennem sugende papir, som er anbragt 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.
- Låget indeholder et oliefilter, som skal udskiftes hver gang gryden har været anvendt et par gange. Løsn dækslet til filterrummet og tag oliefilteret ud. Nye filtre kan anskaffes gennem SEVERIN Kundeservice. Sæt et nyt oliefilter i og monter dækslet over filterrummet igen.
- Efter brug skal friturekurven rengøres med varmt vand.
- Ydersiden af gryden kan rengøres med en fugtig, fnugfri klud.
- Benyt ikke skuremidler eller skrappe rengøringsmidler.

Bortskaffelse



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

Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er



Frityrgryta

Kära kund

Innan du använder apparaten bör du läsa bruksanvisningen noga. Olyckshändelser kan inträffa pga bristande uppmärksamhet eller om dessa instruktioner inte iakttas.

Anslutning till vägguttaget

Apparaten bör endast anslutas till ett felfritt jordat uttag installerat enligt gällande bestämmelser.

Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt.

Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

Delar

1. Låsbart lock (löstagbart)
2. Övervakningsfönster
3. Filterutrymme med oljefilter och ångventiler
4. Pip för upphällning
5. Plasthölje
6. Frityrbehållare
7. Frityrkorg
8. Korghandtag
9. Lockets utlösningsknapp
10. På/Av-knapp
11. Min/Max-markering
12. Lampa för temperaturindikering
13. Temperaturväljare
14. Sladd med stickpropp

Viktiga säkerhetsanvisningar

- **Frityrgrytan får aldrig hettas upp utan olja.**
- Apparaten bör alltid vara under uppsikt när den är i användning.
- Kontrollera noga om det märks några fel på huvudenheten och dess tillbehör innan du använder apparaten. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta får den inte längre användas: t.o.m. osynliga skador kan försämra apparatens

driftsäkerhet.

- Denna apparat bör inte användas av personer (inklusive barn) som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som saknar erfarenhet och kunskap. Dessa personer bör antingen endast använda apparaten under tillsyn av en person som är ansvarig för deras säkerhet eller också få tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning.
- Se till att barn inte leker med apparaten.
- Placera alltid apparaten på värmetåligt underlag som tål stänk och fläckar och med tillräckligt utrymme runt omkring. Ställ inte apparaten under väggskåp eller hängande föremål, direkt intill en vägg eller i ett hörn.
- Olja som är för gammal kan antändas när den överhettas. Om detta sker, dra stickproppen ur vägguttaget och lägg locket på apparaten för att kväva elden.
Håll aldrig vatten på het eller brinnande olja.
- Bär aldrig apparaten när den är het, t.ex. under eller omedelbart efter användning (man kan snubbla). Var ytterst försiktig: het olja kan orsaka allvarliga brännskador.
- **Varning:** några av apparatens delar blir heta under användningen och farligt het ånga kan släppas ut från locket.
- Rör inte vid den heta oljan med fingrarna.
- Lägg inga plastbestick i den heta oljan. Håll aldrig het olja i plastbehållare.
- Kontrollera regelbundet att elsladden inte blivit skadad. Om sladden har skadats får apparaten inte längre användas.
- Låt inte elsladden hänga fritt; sladden måste hållas på säkert avstånd från apparatens heta delar.
- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget**
 - **ifall apparaten skulle krångla,**
 - **efter användning, samt**
 - **innan apparaten rengörs.**
- Apparaten bör inte användas med hjälp

av en extern timer eller separat fjärrkontroll.

- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.
- Denna frituregryta är endast avsedd för hushållsbruk, inte för kommersiella ändamål.
- För att uppfylla säkerhetsbestämmelser och undvika risker får reparationer av elektriska apparater endast utföras av fackmän, inklusive byte av sladden. Om det krävs reparationer, var vänlig skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar. Adresserna står i bilagan till denna handbok.

Frituregrytans delar

Lock (1)

Locket öppnas genom att du trycker på utlösningsskappen. Locket är försett med fjädrer 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 (2)

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.

Friturebehållare (6)

Under uppvärmningen bör oljenivån vara mellan **minimum** och **maximum** markeringarna på friturebehållarens insida. Behållaren rymmer cirka 1,5 liter.

Innan behållaren fylls med önskad mängd olja skall friturekorgen tas ut.

Friturekorg (7)

Korgen är avsedd att hålla det som ska friteras. När korgen har placerats i

friturebehållaren och locket stängts, kan korgen sänkas i den heta oljan från utsidan med hjälp av det inbyggda korghandtaget. För att sänka ner korgen trycker du in knappen som finns inbyggd i handtaget och för därefter handtaget neråt. För att ta upp korgen ur den heta oljan bör handtaget flyttas uppåt tills det låses på plats i ett horisontellt läge

Temperaturlampa (12)

Temperaturlampan släcks när den förinställda temperaturnivån uppnås. Så snart temperaturen faller under en speciell nivå tänds lampan igen och uppvärmningen startas igen.

Temperaturväljare (13)

Temperaturväljaren används för att välja den önskade temperaturnivån.

Innan första användningen

Innan frituregrytan används för första gången bör friturebehållaren och insidan av locket rengöras med en fuktig trasa, utan att apparatens elsladd är kopplad till vägguttaget. Tag bort friturekorgen och rengör den noggrant med varmt vatten. För att undvika att kvarvarande vatten blandas med oljan bör du se till att alla delar torkas torra innan behållaren fylls med cirka 1.5 liter vegetabilisk olja.

Användning

- Tag bort friturebehållaren
- Stäng locket
- Sätt stickproppen i ett lämpligt vägguttag
- Använd On/Off –knappen för att koppla på apparaten.
- Vrid temperaturväljaren i önskat läge.
- Låt frituregrytan värmas upp. Temperaturlampan slocknar när den förinställda temperaturnivån uppnås.
- Placera den mat som skall friteras i friturebehållaren.
- Öppna locket och placera korgen försiktigt i friturebehållaren.
- Stäng locket och sänk ner korgen i den

heta oljan.

- När maten är färdig lyfter du upp handtaget och lämnar korgen i den övre positionen och låter oljan rinna tillbaka i behållaren.
- Öppna locket och tag bort frityrbehållaren.
- När friteringen är klar vrider du tillbaka temperaturväljaren till dess lägsta position, stänger av enheten och drar stickproppen ur vägguttaget.

Råd och tips för fritering

Mat som lagas i olja blir särskilt smakrik och närande.

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

Var vänlig observera följande:

1. Använd bara ren vegetabilisk olja till denna frityrgröta. Den kan hettas upp till 220°C och har neutral smak.
2. Blanda inte olika sorters olja.
3. Kvaliteten på begagnad olja kan inte fräschas upp om den blandas med färsk olja. Tvärtom skulle den färska oljan också snart bli förstörd.
4. **För att oljan inte ska skumma över, se till att maten torkats väl. Var speciellt noga med att tina upp djupfryst mat innan den friteras. Fukt minskar frityroljans hållbarhet.**
5. För att få bra resultat är rätt temperaturinställning en viktig faktor vid fritering. Om oljan 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 inre delen av maten förblir okokt.
6. **Djupfryst eller kyld mat bör sänkas ned ett ögonblick i den heta oljan ett par gånger före själva friteringen.**

7. Fritera inte för mycket på en gång. Bitarna ska kunna flyta fritt utan att vidröra varandra.
8. Om frityrsmet används måste den fästa ordentligt på maten. Avlägsna överflödigt mjöl.
9. Olja som har använts många gånger (eller olja som innehåller rester av partiklar från tidigare användning) är lättantändlig. Det märks i och med att oljan är tjockflytande och mörkare i färgen, dess lukt är obehaglig och tenderar att skumma.
10. Det är därför bäst att byta oljan när den har använts tre eller fyra gånger, beakta att dess livslängd främst beror på den typ av mat som tillagas, samt mängd.
11. Hållbarheten kan förlängas om friteringsoljan filtreras efter varje användningstillfälle.
12. Friteringsoljan kan förvaras i frityrgrötan om denna hålls stängd och står svalt.

Allmän rengöring och skötsel

- Se till att frityrgrötan 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.
- När du vill tömma enheten på olja bör du vänta tills apparaten har svalnat tillräckligt men att oljan ännu är flytande och hälla den via kantens pip (4) i en värmebeständig behållare. Oljan kan filtreras genom att hällas genom absorberande papper insatt i en värmetålig tratt eller ner i frityrkorgen.
- Håll inte begagnad olja idiskhon. När oljan är kall kan den kasseras med sopavfallet. Insidan av frityrbehållaren 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.

- Locket innehåller ett oljefilter som bör bytas ut efter var tredje friteringsomgång. Öppna filterutrymmets lock och ta ut oljefiltret. Utbytesfilter kan erhållas via Severins servicekontor. Sätt det nya filtret på plats och lägg tillbaka filterutrymmets lock.
- Rengör frityrkorgen med hett vatten efter användningen.
- Apparats utsida kan rengöras med en fuktig, luddfri trasa.
- Använd inte slipmedel eller starka rengöringslösningar.

Bortskaffning



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

Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personskador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.



Rasvakeitin

Arvoisa asiakas!

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttämistä. Seurauksena saattaa olla vahinko, jos näitä ohjeita ei noudateta tai toimitaan muuten huolimattomasti.

Verkkoliitäntä

Laite 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.

Laitteen osat

1. Lukittava kansi (irrotettavissa)
2. Ikkuna
3. Suodatinosa, jossa rasvasuodatin ja höyrynpistoaukot
4. Kaatonokka
5. Muovinen ulkokuori
6. Paistotila
7. Paistokori
8. Korin kahva
9. Kannen avauspainike
10. Virtakytkin
11. Min/Max - merkintä
12. Lämpötilan merkkivalo
13. Lämpötilan säätökytkin
14. Liitäntäjohto ja pistoke

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- **Älä kuumenna uppopaistokattilaa ilman öljyä.**
- Älä koskaan poistu paikalta laitteen ollessa toimintakunnossa.
- Ennen käyttöä laite ja mahdolliset lisäosat tulee tarkistaa vaurioiden varalta. Jos laite putoaa kovalle alustalle, sitä ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa vaaratilanteita laitetta käytettäessä.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt

(mukaan lukien lapset), jotka eivät ole fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti täysin kehittyneitä tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, paitsi jos henkilöiden turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö valvoo tai ohjaa heitä alussa.

- Lapsia on valvottava, jotta estetään, etteivät he leiki laitteella.
- Pidä laitetta lämmön, roiskeiden ja tahran kestäväällä työalustalla. Älä aseta laitetta seinällä olevan kaapin tai muun riippuvan esineen alle, eikä myöskään aivan seinän viereen tai nurkkaan.
- Liian useaan kertaan käytetty öljy saattaa syttyä tuleen, jos se kuumenee liikaa. Jos niin käy, irrota pistoke pistorasiasta ja laita kansi kattilan päälle, jotta tuli sammuu.
Älä koskaan kaada vettä kuumaan tai palavaan öljyyn.
- 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 voi aiheuttaa vakavia palovammoja.
- **Turvaohjeita:** Kannen alta tulee kuumaa höyryä ja jotkut laitteen osista saattavat kuumeta käytön aikana.
- Älä koske kuumaan öljyyn.
- Älä upota kuumaan öljyyn muovisia keittiövälineitä äläkä kaada kuumaa öljyä muoviastian.
- Virtajohto on tarkistettava säännöllisesti vaurioiden varalta. Jos johdossa on vikaa, laitetta ei saa enää käyttää.
- Älä jätä liitäntäjohtoa roikkumaan äläkä anna sen koskettaa kuumia osia.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina - jos laitteessa on käyttöhäiriö - käytön jälkeen - ennen laitteen puhdistamista.**
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena, tai siksi että annettu

ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.

- Tämä rasvakeitin on tarkoitettu tavalliseen kotikäyttöön, eikä se näin ollen sovellu ammattimaiseen käyttöön.
- Turvallisuusmääräykset vaativat, että sähkölaitteen saa korjata ja liitäntäjohdon uusia ainoastaan alan ammattilainen. Näin vältetään vaarallisilta tilanteilta.

Laitteen toiminta

Kansi (1)

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, voit poistaa sen puhdistusta varten ylöspäin vetämällä.

Ikkuna (2)

Ikkunan kautta voit valvoa kypsennysprosessia. Lisäämällä hieman öljyä ikkunan sisäpuolelle estät höyryn muodostumisen sen pintaan.

Paistotila (6)

Kuumennettaessa öljyn on ulotuttava paistotilan sisäpuolella olevien **minimi-** ja **maksimi-**merkkien välille. Astian suurin tilavuus on noin 1,5 litraa. Ennen kuin säiliö täytetään tarvittavalla öljymäärällä, ota pois paistokori.

Paistokori (7)

Öljyssä keitettävät ruoka-aineet tulee asettaa paistokoriin. Kun olet asettanut korin paistotilaan ja sulkenut kannen, voit laskea korin kuumaan öljyyn käyttämällä ulkopuolella olevaa kahvaa. Laske paistokori painamalla kahvassa olevaa painiketta ja siirrä kahvaa alaspäin. Nosta kori kuumasta öljystä siirtämällä kahvaa ylöspäin kunnes se lukkiutuu paikoilleen vaakasuoraan asentoon.

Lämpötilan merkkivalo (12)

Lämpötilan merkkivalo sammuu, kun valittu lämpötila on saavutettu. Heti kun lämpötila laskee tietyin rajan alle, valo syttyy uudestaan ja öljy alkaa jälleen kuumeta.

Lämpötilan säätökytkin (13)

Lämpötilan säätökytkintä käytetään halutun lämpötilan valitsemiseen.

Ennen ensikäyttöä

Ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran, puhdista paistotila ja kannen sisäpuoli kostealla kankaalla. Varmista, että pistoke on irrotettu pistorasiasta. Poista paistokori ja puhdista se huolellisesti kuumalla vedellä. Estääksesi veden sekoittumisen öljyyn, varmista että kaikki osat ovat kunnolla kuivuneet ennen kuin täytät säiliön noin 1,5 litralla kasvisöljyä.

Käyttö

- Poista paistokori.
- Sulje kansi
- Kiinnitä pistoke sopivaan pistorasiaan.
- Kytke laitteeseen virta On/Off -kytkimellä.
- Säädä haluamasi lämpötila lämpötilan säätökytkimestä.
- Anna keittimen kuumeta. Kun valittu lämpötila on saavutettu, merkkivalo sammuu.
- Aseta paistettava ruoka koriin.
- Avaa kansi ja laita kori varovasti paistotilaan
- Sulje kansi ja laske kori kuumaan öljyyn.
- Kun ruoka on paistettu, nosta korin kahvaa ja jätä kori yläasentoon, niin että öljy valuu takaisin astiaan.
- Avaa kansi ja poista paistokori.
- Kun lopetat paistamisen, käännä lämpötilan säätökytkin alimpaan asentoonsa, kytke virta pois laitteesta ja irrota pistoke pistorasiasta.

Hyödyllistä tietoa rasvakeittimestä

Öljyssä kypsennetty ruoka on erityisen maittavaa ja ravitsevaa.

Kuuma öljy sulkee heti ruoka-aineen huokoset, joten ruoka ei ime itseensä liikaa öljyä eivätkä sen omat mehut pääse karkaamaan. Ruoassa olevat proteiinit, vitamiinit ja mineraalit pysyvät tallella.

Huomaa seuraava:

1. Tässä rasvakeittimessä tulee käyttää ainoastaan puhdasta kasviöljyä, sillä sen voi kuumentaa 220° C:een eikä siinä ole sivumakuja.
2. Älä käytä eri öljylaatujen sekoituksia.
3. Moneen kertaan käytetty öljy ei parane lisäämällä siihen käyttämätöntä öljyä. Tuore öljy vaan pilaantuu.
4. **Varmista, että ruoka-aineet ovat täysin kuivia ennen öljyssä paistamista. Näin öljy ei vaahtoa. Ole erityisen tarkka siitä, että pakastetut ruoat ovat täysin sulaneet ennen öljyssä paistamista. Kosteus lyhentää paistoöljyn käyttöikä.**
5. Kypsennettäessä ruokaa uppopaistamalla oikein valittu lämpötila on ensiarvoisen tärkeä tekijä tuloksen kannalta. Jos öljy ei ole riittävän kuumaa, ruoka-aineet imevät itseensä liikaa öljyä. Tämän takia paistokori kannattaa upottaa öljyyn vasta, kun kuumennus on suoritettu. Jos öljy taas on liian kuumaa, ruoka-aineiden pinta kovettuu liian nopeasti eivätkä ne kypsy riittävästi sisäpuolelta.
6. **Pakastetut tai jäähdetyt ruoka-aineet tulisi upottaa kuumaan öljyyn kerran pari hetkeksi ennen varsinaista öljyssä kypsentämistä.**
7. Älä paista liian suurta ruokamäärää kerralla. Palojen tulisi kellua öljyssä vapaasti koskettamatta toisiinsa.
8. Jos kypsennät taikinakuoressa olevia ruoka-aineita, varmista että taikina on ruoassa kunnolla kiinni eikä pinnassa ole liikaa jauhoa.
9. Liian usein käytetty öljy (tai öljy jossa on aikaisemman ruoan hiukkasia) on tulenarkaa ja syttyy helposti palamaan. Käytetyn öljyn tunnistaa helposti siitä,

- että se on sakeaa, väriltään tummaa, epämiellyttävän hajuista ja se vaahtoa.
10. On suositeltavaa vaihtaa öljy kolmen tai neljän käyttökerran jälkeen. Käyttöikä riippuu ensisijaisesti siitä, minkälaisia ja kuinka suuria ruokamääriä kypsennetään
 11. Öljyn käyttöikä voi lisätä valuttamalla se suodattimen läpi jokaisen käyttökerran jälkeen.
 12. Paistoöljyä voi säilyttää öljykattilassa, jos astia pidetään suljettuna ja viileässä paikassa.

Puhdistus ja hoito

- Ennen kuin puhdistat rasvakeittimen tai asetat sen säilytyspaikkaansa, varmista ettei se ole kytkettynä virtalähteeseen ja että se on täysin jäähtynyt.
- Älä puhdista laitteen ulkopintaa tai liitäntäjohtoa vedellä äläkä myöskään upota niitä veteen. Näin vältty sähköiskulta.
- Kun poistat öljyn astiasta, odota kunnes öljy on täysin jäähtynyttä, mutta vielä juoksevaa, ja kaada se reunan kaatonokan (4) avulla lämmönkestävään astiaan. Öljyn voi suodattaa kaatamalla se lämmön kestävään 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, miettoon pesuaineeseen kostutetulla nukattomalla kankaalla. Kuivaa sen jälkeen kansi huolellisesti kuivalla kankaalla.
- Kannessa on rasvasuodatin, joka tulee vaihtaa muutaman käyttökerran välein. Irrota suodatinosan kansi ja poista rasvasuodatin. Vaihtosuodattimia toimittaa SEVERIN-huoltopalvelu. Laita uusi rasvasuodatin paikoilleen ja

- kiinnitä suodatinosan kansi.
- Paistokori tulee puhdistaa kuumalla vedellä aina käytön jälkeen.
 - Laitteen ulkopinta tulee puhdistaa kostealla, nukkaamattomalla kankaalla.
 - Älä käytä hankaavia tai liian voimakkaita puhdistusaineita.

Jätehuolto



Käytöstä poistettavat laitteet tulisi viedä jätteen hyötykäyttöasemalle.

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.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuojaja:

Oy Harry Marcell Ab

PL 63, 01511 VANTAA

Puh. (09) 870 870

Fax (09) 8708 7803

Szanowny Kliencie

Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia należy się dokładnie zapoznać z niniejszą instrukcją. Zarówno nieuwaga jak i niestosowanie się do niniejszej instrukcji mogą być przyczyną wypadku.

Podłączanie do sieci zasilającej

Urządzenie należy podłączyć do sieci elektrycznej wyłącznie do gniazdka z uziemieniem, zainstalowanego zgodnie z przepisami.

Należy sprawdzić aby napięcie sieciowe zgadzało się z napięciem zaznaczonym na tabliczce znamionowej urządzenia.

Niniejszy wyrób jest zgodny z obowiązującymi w UE dyrektywami dotyczącymi oznakowania produktu.

Zestaw

1. Pokrywa hermetycznie zamykana (zdejmowalna)
2. Przeziernik
3. Komora na filtr z filtrem tłuszczu i otworami wylotu pary
4. Dziobek do wylewania
5. Plastikowy korpus obudowy
6. Wewnętrzny zbiornik smażący
7. Koszyk metalowy do smażenia
8. Uchwyt koszyka
9. Przycisk uwalniający pokrywę
10. Przełącznik On/Off
11. Oznaczenia »Min/Max.«
12. Wskaźnik świetlny temperatury
13. Regulator temperatury
14. Przewód przyłączeniowy z wtyczką

Instrukcja bezpieczeństwa

- **Rozgrzewanie garnka na pusto bez oleju jest niedopuszczalne.**
- Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Przed użyciem maszynki należy dokładnie sprawdzić czy główny korpus

urządzenia i jego wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie spadło na twardą powierzchnię, nie nadaje się do dalszego użytku, gdyż nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie maszynki i bezpieczeństwo użytkownika.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (także dzieci) o ograniczonych zdolnościach motorycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby, którym brakuje doświadczenia i stosownej wiedzy, chyba że są one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, która instruuje jak bezpiecznie korzystać z urządzenia.
- Dzieci powinny znajdować się pod stałą opieką, aby nie dopuścić do używania przez nie urządzenia jako zabawki.
- Garnek należy zawsze umieścić na podłożu odpornym na wysokie temperatury, rozpryski i płamy. Wokół tak ustawionego garnka powinno być sporo wolnego miejsca. Nie wolno umieszczać urządzenia pod półkami, szafkami lub innymi wiszącymi elementami, bezpośrednio przy ścianie lub w rogu.
- Wielokrotnie używany olej może, przy przegrzaniu, samoczynnie się zapalić. Jeśli tak się stanie, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka w ścianie, a garnek przykryć pokrywą aby zduśić płomień.
Nigdy nie należy próbować gasić płonącego oleju wodą. Nie należy również do gorącego oleju wlewać wody.
- Niedopuszczalne jest przenoszenie gorącego garnka, na przykład podczas używania go lub bezpośrednio po zakończeniu czynności smażenia (można się potknąć i spowodować wypadek). Należy zawsze postępować z niezwykłą ostrożnością: gorący tłuszcz powoduje poważne oparzenia.

- **Uwaga:** pewne części urządzenia rozgrzewają się do bardzo wysokich temperatur a przez pokrywę może wydobywać się gorąca para. Obsługa frytownicy wymaga więc wielkiej ostrożności.
- Nie należy palcami dotykać rozgrzanego tłuszczu.
- Do rozgrzanego oleju nie należy wkładać żadnych plastikowych sztuczków, jak również wylewać gorącego tłuszczu do naczyń z tworzywa sztucznego.
- Należy regularnie sprawdzać, czy przewód przyłączeniowy nie jest uszkodzony. W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia przewodu, należy natychmiast zaprzestać używania urządzenia.
- Przewód przyłączeniowy nie powinien zwisać wolno, należy uważać aby znajdował się w bezpiecznej odległości od gorących części urządzenia.
- **Wtyczkę należy uprzednio wyjąć z gniazda elektrycznego:**
 - w przypadku awarii urządzenia
 - po zakończeniu pracy
 - przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia.
- Urządzenie nie jest przystosowane do bycia uruchamianym przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Nie ponosi się odpowiedzialności, jeżeli szkoda wynika z nieprawidłowego używania garnka lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi.
- Niniejszy garnek do smażenia w oleju jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego a nie komercyjnego.
- Zgodnie z regulaminem bezpieczeństwa i w celu uniknięcia ryzyka, wszelkie naprawy urządzeń elektrycznych muszą być dokonywane przez fachowy i upoważniony do tego personel. Dotyczy to również wymiany przewodu przyłączeniowego. Napraw należy dokonywać w autoryzowanych zakładach serwisowych. Adresy serwisów

znajdują się na ulotce lub karcie gwarancyjnej w języku polskim.

Elementy czynnościowe

Pokrywa (1)

Otwieramy pokrywę przyciskiem uwalniającym. Mechanizm sprężynowy sprawia, że pokrywa podnosi się automatycznie zaraz po naciśnięciu przycisku. Zamykamy pokrywę ruchem przyciskającym w dół, aż usłyszymy dźwięk zatrzaśnięcia się w odpowiednich miejscach. Pokrywę można zdejmować do czyszczenia wtedy, kiedy po otwarciu znajdzie się ona w pozycji pionowej. Wyjmujemy ją przez pociągnięcie do góry.

Przeziernik (2)

Okienko, znajdujące się w pokrywie, pozwala nam obserwować przebiegający proces smażenia. Aby przeziernik się nie zaparował, należy szybko przetrzeć olejem od wewnątrz.

Wewnętrzny zbiornik smażący (6)

W czasie rozgrzewania się garnka poziom oleju w zbiorniku powinien zawierać się pomiędzy oznaczeniami: **minimum** i **maksimum**, które widoczne są wewnątrz tego zbiornika. Maksymalne wypełnienie równa się ilości ok. 1,5 litrów. Przed wypełnieniem zbiornika odpowiednią ilością oleju należy wyjąć z niego koszyk do smażenia.

Koszyk do smażenia (7)

Koszyk ten przeznaczony jest na artykuły żywnościowe do smażenia. Po umieszczeniu metalowego koszyka we wnętrzu frytownicy i po zamknięciu pokrywy możemy koszyk zanurzyć w gorącym oleju od zewnątrz, posługując się zintegrowanym mechanizmem zewnętrznej rączki koszyka. Zanurzamy koszyk przycisnąwszy guzik znajdujący się na rączce, jednocześnie przesuwając ją w dół. Aby podnieść koszyk z gorącego oleju, należy przesuwać rączkę do

góry aż się zatrzaśnie w pozycji poziomej.

Wskaźnik świetlny temperatury (12)

Wskaźnik świetlny temperatury wyłączy się automatycznie w momencie kiedy urządzenie osiągnie nastawioną temperaturę. Kiedy spadnie ona poniżej żądanego poziomu, wskaźnik świetlny na powrót się włączy i rozpocznie się proces grzania.

Regulator temperatury (13)

Gałką regulatora temperatury wybieramy odpowiedni poziom grzania.

Przed użyciem garnka po raz pierwszy

Przed użyciem frytownicy po raz pierwszy, należy wyczyścić wewnątrz smażące frytownicy jak również wewnętrzną powierzchnię pokrywy. Do czyszczenia używamy lekko zwilżonej ściereczki. Należy pamiętać że urządzenie musi być w tym czasie wyłączone z sieci. Wyjmujemy także metalowy koszyk i myjemy go dokładnie w gorącej wodzie. Aby nie dopuścić do kontaktu wody z olejem, należy starannie osuszyć wszystkie oczyszczone części, dopiero potem naleć do garnka około 1,5 litrów oleju roślinnego.

Instrukcja obsługi

- Wyjmij koszyk
- Zamknij pokrywę.
- Włącz wtyczkę do odpowiedniego gniazdka w ścianie
- Przełącznikiem On/Off włącz urządzenie.
- Nastaw odpowiednią temperaturę za pomocą gałki regulatora.
- Poczekaj aż garnek się rozgrzeje. Wskaźnik świetlny zgaśnie, gdy garnek osiągnie nastawioną temperaturę.
- Umieść w koszyku artykuły żywnościowe przeznaczone do smażenia.
- Otwórz pokrywę i umieść wypełniony koszyk wewnątrz garnka.
- Zamknij pokrywę i obniż koszyk, zanurzając go w gorącym tłuszczu.
- Kiedy żywność się usmaży, podnieś

rączkę do góry i pozostaw koszyk w górnej pozycji tak aby nadmiar oleju mógł skapać.

- Otwórz pokrywę i wyjmij koszyk.
- Po zakończeniu czynności ustaw regulator temperatury w jego wyjściowej pozycji (najniższe wartości), wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę przewodu przyłączeniowego z gniazdka w ścianie.

Porady praktyczne dotyczące smażenia w tłuszczu

Potrawy smażone w oleju są bardzo smaczne i pożywne.

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

Należy przestrzegać następujących zasad postępowania:

1. Do smażenia w tym garnku powinno się używać wyłącznie czystego oleju roślinnego. Taki olej ma neutralny smak i można go rozgrzewać do temperatury 220° C.
2. Nie wolno mieszać różnorodnych olejów.
3. Dodanie świeżego oleju do starego nie poprawi ani smaku ani wydajności. Raczej stary olej zepsuje ten świeży dodany do garnka.
4. **Aby zabezpieczyć pienienie się oleju, należy zawsze upewnić się, że artykuły żywnościowe przeznaczone do smażenia są całkowicie suche. Specjalnej uwagi wymagają mrożonki, które przed smażeniem należy całkowicie rozmrozić, bowiem wilgoć zmniejsza wydajność oleju.**
5. Aby osiągnąć dobre rezultaty, należy smażyć w odpowiednich temperaturach. Jeśli olej nie jest dostatecznie rozgrzany, artykuły

żywnościowe mogą być narażone na niepotrzebne wchłanianie tłuszczu. Wobec tego koszyk należy zanurzyć w oleju tylko wtedy, kiedy funkcja rozgrzewania całkowicie się zakończyła. Jeśli olej jest za gorący, powierzchnia artykułów żywnościowych zabrązowi się zbyt szybko, pozostawiając niedogotowany, surowy środek.

6. **Przed rozpoczęciem procesu smażenia, zamrożone lub schłodzone artykuły żywnościowe można zanurzyć w gorącym oleju na bardzo krótko, raz lub dwa razy.**
7. Nie należy smażyć za dużej ilości artykułów żywnościowych na raz. Powinny one mieć odpowiednią ilość miejsca do swobodnego pływania w oleju bez dotykania się.
8. Przy smażeniu artykułów panierowanych należy zwrócić uwagę, aby to czym są obtoczone, ściśle do nich przylegało. Luźne resztki mąki lub tartej bułki nie powinny dostać się do garnka.
9. Olej wielokrotnie używany do smażenia (lub olej zanieczyszczony pozostałościami z wcześniejszych smażeń) jest łatwopalny i niebezpieczny. Można go rozpoznać po ciemnym kolorze, nieprzyjemnym zapachu i tendencji do pienienia się.
10. Wobec tego zaleca się zmianę oleju na świeży po trzech lub czterech smażeniach, biorąc pod uwagę fakt, że wszystko jednak zależy od rodzaju i ilości artykułów użytych do smażenia w tym oleju.
11. Filtrowanie oleju po każdym smażeniu przedłuża jego życie i wydajność.
12. Olej może być przechowywany w garnku, pod warunkiem że jest on zamknięty pokrywą i urządzenie przechowywane jest w chłodnym miejscu.

Konserwacja ogólna i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub schowaniem garnka należy się upewnić, że zupełnie wystygł i jest całkowicie wyłączony z sieci.
- Czyszczenie garnka wodą i zanurzanie go w wodzie jest niedopuszczalne, gdyż grozi porażeniem prądem.
 - Aby usunąć olej z garnka należy poczekać aż dobrze wystygnie, ale będzie miał ciągle ciekłą postać. Wylewamy go przez dzióbek na obrzeżu garnka (4) do odpowiedniego naczynia odpornego na wysokie temperatury. Olej można przefiltrować przez specjalny papier chłonny, którym wykładamy lejek. Możemy też wyłożyć tym papierem metalowy koszyk garnka i przefiltrować olej w ten sposób.
- Nie wolno zużytego oleju wylewać do zlewu. Kiedy dobrze wystygnie, można go wyrzucić do domowego śmietnika. Wnętrze garnka można wyczyścić przecierając powierzchnię najpierw serwetkami papierowymi a potem gładką ściereczką zamoczoną (i wyżętą) w wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu. Następnie wnętrze garnka musi być dokładnie wytarte suchą ściereczką.
 - W pokrywie znajduje się filtr tłuszczu, który należy wymieniać po kilku cyklach smażenia. Otwórz pokrywę komory na filtr i wyjmij filtr tłuszczu. Zapasowe filtry można uzyskać w punktach obsługi SEVERIN. Włóż nowy filtr tłuszczu i załóż ponownie pokrywę komory na filtr.
 - Koszyk garnka należy po każdorazowym smażeniu wymyć w gorącej wodzie.
 - Zewnętrzne ścianki korpusu garnka możemy oczyścić, przecierając lekko wilgotną gładką ściereczką nie pozostawiającą strzępków.
- Nie należy do czyszczenia stosować żadnych ostrych roztworów i środków ściernych.

Utylizacja



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

Gwarancja

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

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



Φριτέζα

Αγαπητοί πελάτες,

Πριν τη χρήση της συσκευής, ο χρήστης πρέπει να διαβάσει προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες. Είναι πιθανό να συμβούν ατυχήματα από απροσεξία ή αν δεν τηρούνται οι οδηγίες αυτές.

Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα, εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτήν που αναγράφεται στη συσκευή.

Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.

Χαρακτηριστικά

1. Ασφαλιζόμενο καπάκι (αφαιρείται)
2. Θυρίδα επίβλεψης
3. Χώρος φίλτρου με φίλτρο για το λίπος και εξόδους ατμού
4. Χείλος ροής
5. Πλαστικό περίβλημα
6. Δοχείο τηγανίσματος
7. Καλάθι τηγανίσματος
8. Λαβή καλαθιού
9. Κουμπί ανύψωσης καπακιού
10. Διακόπτης λειτουργίας
11. Ένδειξη μέγιστο/ελάχιστο
12. Λυχνία ένδειξης θερμοκρασίας
13. Κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας
14. Καλώδιο με πρίζα

Σημαντικές οδηγίες για την ασφάλειά σας

- **Μην αφήνετε τη φριτέζα να ζεσταθεί χωρίς λάδι.**
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη χρήση της.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγξετε προσεκτικά την κύρια μονάδα καθώς και κάθε

εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.

- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από οποιοδήποτε άτομο (περιλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομο που δεν έχει πείρα και γνώσεις, εκτός αν επιτηρείται ή αν του έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο το οποίο είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά του.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Τοποθετείτε πάντοτε τη φριτέζα σε επιφάνειες που αντέχουν στη θερμοότητα και δεν θα αλλοιωθούν από πιτσιλίσματα ή λεκέδες και σε τοποθεσίες όπου υπάρχει αρκετός ελεύθερος χώρος γύρω από τη συσκευή. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από τα ντουλάπια της κουζίνας ή κάτω από κρεμαστά αντικείμενα, ούτε σε άμεση επαφή με τοίχους ή γωνίες.
- Το υπερβολικά χρησιμοποιημένο λάδι μπορεί να αναφλεχθεί 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.**
- Μην μεταφέρετε ποτέ τη φριτέζα όταν καίει, 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 μπορεί να προκαλίσει σοβαρά εγκαύματα.
- **Προσοχή:** κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής μερικά τμήματά της έχουν πολύ υψηλή

θερμοκρασία και αναδύεται επικίνδυνος καυτός ατμός από το καπάκι.

- Μην αγγίζετε ποτέ το καυτό λάδι με τα δάχτυλά σας.
- Μη βάζετε πλαστικά κουτάλια, πιρούνια ή άλλα σύνεργα μέσα στο καυτό λήδι. Μην αδειάζετε ποτέ το καυτό λάδι σε πλαστικά δοχεία ή σκευή.
- Θα πρέπει να εξετάζετε τακτικά το ηλεκτρικό καλώδιο για τυχόν ενδείξεις βλάβης. Σε περίπτωση που βρεθεί τέτοια βλάβη, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε πλέον τη συσκευή.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να περιφέρεται ελεύθερο. Το καλώδιο πρέπει να διατηρείται μακριά από τα καυτά τμήματα της συσκευής.
- **Βγάζετε πάντοτε το καλώδιο από την πρίζα**
 - σε περίπτωση βλάβης,
 - μετά τη χρήση,
 - πριν καθαρίσετε τη συσκευή.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή διότι δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.
- Η φριτέζα αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση και όχι για επαγγελματικούς σκοπούς.
- Για να τηρούνται οι κανονισμοί ασφαλείας και να αποφεύγονται τα ατυχήματα, οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών πρέπει να γίνονται από ειδικευμένα άτομα. Αυτό ισχύει και στην περίπτωση της αντικατάστασης του καλωδίου. Αν απαιτείται κάποια επισκευή, παρακαλούμε να αποστείλετε τη συσκευή σε ένα από τα τμήματα εξυπηρέτησης των πελατών μας. Μπορείτε να βρείτε τις διευθύνσεις στο παράρτημα αυτού του εγχειριδίου.

Χαρακτηριστικά λειτουργίας

Καπάκι (1)

Το καπάκι ανασηκώνεται πατώντας το κουμπί ανύψωσής του. Το καπάκι λειτουργεί με ελατήρια και ανοίγει αυτόματα μόλις πατηθεί το κουμπί. Για να κλείσετε το καπάκι, πιέστε το προς τα κάτω μέχρι να σταθεροποιηθεί στη σωστή θέση. Μπορείτε να αφαιρέσετε το καπάκι για καθαρίσμα, τραβώντας το προς τα πάνω όταν αυτό βρίσκεται σε κάθετη θέση και είναι ανοιχτό.

Θυρίδα επίβλεψης (2)

Η θυρίδα επίβλεψης είναι χρήσιμη για την παρακολούθηση της διαδικασίας τηγανίσματος. Για να αποφευχθεί η συμπύκνωση από τους ατμούς του νερού, θα πρέπει να επαλειφθεί λίγο λάδι στο εσωτερικό της θυρίδας.

Δοχείο τηγανίσματος (6)

Κατά τη φάση της προθέρμανσης, η στάθμη του λαδιού πρέπει να βρίσκεται ανάμεσα στην ένδειξη **minimum** (ελαχίστη) και **maximum** (μεγίστη), τις οποίες θα βρείτε στο εσωτερικό του δοχείου τηγανίσματος.

Η ανώτατη χωρητικότητα του δοχείου είναι περίπου 1,5 λίτρα.

Πριν γεμίσετε το δοχείο με την απαιτούμενη ποσότητα λαδιού, βγάλτε το δοχείο τηγανίσματος.

Καλάθι τηγανίσματος (7)

Το καλάθι προορίζεται για την τοποθέτηση των ειδών που θα τηγανιστούν. Αφού το καλάθι τηγανίσματος τοποθετηθεί στο δοχείο τηγανίσματος και κλείσει το καπάκι, το καλάθι τηγανίσματος μπορεί να εισαχθεί μέσα στο καυτό λάδι από το εξωτερικό της συσκευής χρησιμοποιώντας την ενσωματωμένη λαβή του καλάθιού. Για να κατεβάσετε το καλάθι τηγανίσματος μέσα στον κάδο τηγανίσματος πατήστε την ενσωματωμένη λαβή προς τα κάτω. Για να σηκώσετε το καλάθι τηγανίσματος από το

καυτό λάδι, μετακινείστε τη λαβή προς τα επάνω μέχρι να ασφαλίσει στην οριζόντια θέση της.

Λυχνία ένδειξης θερμοκρασίας (12)

Η λυχνία ένδειξης θερμοκρασίας σβήνει μόλις επιτευχθεί η προκαθορισμένη θερμοκρασία. Μόλις η θερμοκρασία μειωθεί κάτω από ένα συγκεκριμένο επίπεδο, η λυχνία ανάβει πάλι και η θέρμανση επαναφέρεται.

Κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας (13)

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

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

Πριν χρησιμοποιηθεί η φριτέζα για πρώτη φορά, το δοχείο τηγανίσματος και το εσωτερικό τμήμα του καπακιού θα πρέπει να καθαριστούν με ένα ελαφρά βρεγμένο πανί, ενώ η συσκευή δεν θα είναι συνδεδεμένη στην κεντρική παροχή ρεύματος. Απομακρύνετε το καλάθι τηγανίσματος και καθαρίστε το προσεκτικά με ζεστό νερό. Για να αποφύγετε την ανάμιξη οποιωνδήποτε υπολειμμάτων νερού με το λάδι, βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη της συσκευής είναι τελείως στεγνά πριν γεμίσετε με φυτικό λάδι το δοχείο χωρητικότητας περίπου 1,5 λίτρων.

Λειτουργία

- Απομακρύνετε το καλάθι τηγανίσματος.
- Κλείστε το καπάκι.
- Τοποθετείστε την πρίζα σε μια κατάλληλη υποδοχή.
- Με το διακόπτη On/Off θέστε τη συσκευή σε λειτουργία.
- Θέστε το κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας στο επιθυμητό επίπεδο.
- Αφήστε τη φριτέζα να προθερμανθεί. Η λυχνία ένδειξης θερμοκρασίας σβήνει μόλις επιτευχθεί η προκαθορισμένη θερμοκρασία.
- Τοποθετείστε τα τρόφιμα που

επιθυμείτε να τηγανίσετε στο καλάθι.

- Ανοίξτε το καπάκι και τοποθετείστε προσεκτικά στο καλάθι τηγανίσματος.
- Κλείστε το καπάκι και κατεβάστε το καλάθι μέσα στο καυτό λάδι.
- Μόλις ολοκληρωθεί το τηγάνισμα, σηκώστε το χερούλι και αφήστε το καλάθι στην πάνω θέση του, έτσι ώστε να στραγγίσει το λάδι μέσα στο δοχείο.
- Ανοίξτε το καπάκι και απομακρύνετε το δοχείο τηγανίσματος.
- Μόλις ολοκληρωθεί το τηγάνισμα, τοποθετείστε το κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας στη χαμηλότερη θέση του, κλείστε τη μονάδα και απομακρύνετε τη συσκευή από το ρεύμα.

Χρήσιμες συμβουλές για τηγάνισμα στη φριτέζα

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

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

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

Παρακαλούμε να τηρείτε τα ακόλουθα:

1. Σ' αυτή τη φριτέζα πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο αγνό φυτικό λάδι. Μπορεί να θερμανθεί μέχρι 220 βαθμούς Κελσίου και έχει ουδέτερη γεύση.
2. Μην αναμιγνύετε διαφορετικά είδη λαδιού.
3. Η ποιότητα του υπερβολικά χρησιμοποιημένου λαδιού δεν βελτιώνεται αν το αναμίξετε με φρέσκο λάδι. Σε σύντομο χρονικό διάστημα και το φρέσκο λάδι θα χάσει τις θρεπτικές του ουσίες.
4. **Για να μην αφρίζει και ξεχειλίζει το λάδι, φροντίστε τα είδη για τηγάνισμα να είναι εντελώς στεγνά.**

Επίσης, πριν το τηγάνισμα, να φροντίζετε να έχουν ξεπαγώσει εντελώς όσα τρόφιμα ήταν στην κατάψυξη. Η υγρασία μειώνει τη διάρκεια ζωής του λαδιού.

5. Για να έχετε καλά αποτελέσματα, η σωστή ρύθμιση της θερμοκρασίας παίζει βασικό ρόλο όταν τηγανίζετε στη φριτέζα. Αν το λάδι δεν έχει φτάσει στη θερμοκρασία που χρειάζεται, το φαγητό μπορεί να απορροφήσει πολύ λάδι. Γι' αυτό, είναι καλύτερο να τοποθετείτε το καλάθι του τηγανίσματος μόνο αφού έχει ολοκληρωθεί η περίοδος της προθέρμανσης. Αν το λάδι είναι υπερβολικά καυτό, το φαγητό θα αποκτήσει μια κρούστα απ' έξω και μέσα θα μείνει ωμό.
6. **Τα κατεψυγμένα τρόφιμα ή τα τρόφιμα του ψυγείου πρέπει να βυθίζονται λίγες φορές στο καυτό λάδι πριν το κανονικό τηγάνισμα.**
7. Μην τηγανίζετε μεγάλες ποσότητες σε μια παρτίδα. Τα κομμάτια του φαγητού πρέπει να πλέουν ελεύθερα στο λάδι χωρίς να ακουμπούν μεταξύ τους.
8. Όταν χρησιμοποιείτε παναρισμένα τρόφιμα, να βεβαιώνετε ότι το πανέ έχει κολλήσει καλά πάνω στην τροφή και ότι όλο το περιττό αλεύρι έχει φύγει.
9. Το λάδι που έχει χρησιμοποιηθεί πολλές φορές (ή το λάδι που περιέχει υπολείμματα σωματιδίων από προηγούμενη χρήση) είναι εύφλεκτο και τείνει να αναφλέγεται εύκολα. Μπορείτε να το αναγνωρίσετε εύκολα γιατί έχει πιο σκούρο χρώμα. Επίσης, αναδύει μια δυσάρεστη οσμή ή τείνει να αφρίζει.
10. Επομένως, η καλύτερη τακτική είναι να αλλάζετε το λάδι αφού έχει χρησιμοποιηθεί τρεις ή τέσσερις φορές, έχοντας υπόψη σας ότι η διάρκεια της χρήσης του εξαρτάται κυρίως από την ποιότητα των τροφίμων που

τηγανίζετε.

11. Η διάρκεια ζωής του λαδιού μπορεί να παραταθεί όταν το λάδι φιλτράρεται μετά από κάθε χρήση.
12. Το λάδι που έχει χρησιμοποιηθεί μπορεί να μένει μέσα στη φριτέζα αν η συσκευή διατηρείται κλειστή και φυλάσσεται σε δροσερό μέρος.

Γενική φροντίδα και καθαρισμός

- Πριν καθαρίσετε ή αποθηκεύσετε τη φριτέζα, βεβαιωθείτε ότι την έχετε βγάλει από την πρίζα και η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη φριτέζα εξωτερικά με νερό και μην την βυθίζεται μέσα σε νερό.
- Για να αφαιρέσετε το λάδι από τη συσκευή, περιμένετε έως ότου το λάδι έχει κρυώσει αρκετά αλλά παραμένει ακόμη υγρό. Στη συνέχεια, χύστε το λάδι από το χείλος ροής λαδιού (4) σε ένα δοχείο ανθεκτικό στη θερμότητα. Μπορείτε να φιλτράρετε το λάδι καθώς το αδειάζετε χρησιμοποιώντας ένα κομμάτι απορροφητικό χαρτί τοποθετημένο είτε σε ένα χωνί από υλικό που είναι ανθεκτικό στη θερμότητα ή τοποθετημένο στο εσωτερικό του καλάθιού.
- Μην αδειάζετε το υπερβολικά χρησιμοποιημένο λάδι στο νεροχύτη. Όταν το λάδι κρυώσει εντελώς, μπορείτε να το απορρίψετε με τα άλλα απορρίμματα του σπιτιού. Το εσωτερικό του δοχείου τηγανίσματος μπορεί να καθαριστεί πρώτα μ' ένα χαρτί οικιακής χρήσης και στη συνέχεια με ένα ελαφρά βρεγμένο πανί χωρίς χνούδια χρησιμοποιώντας ένα ήπιο απορρυπαντικό οικιακής χρήσης. Στη συνέχεια, πρέπει να στεγνώσετε προσεκτικά το δοχείο με ένα στεγνό πανί.
- Κάτω από το καπάκι υπάρχει ένα φίλτρο για το λίπος, το οποίο θα πρέπει να αντικατασταθεί μετά από μερικούς

κύκλους τηγανίσματος. Ξεκλειδώστε το καπάκι του χώρου φίλτρου και βγάλτε το φίλτρο για το λίπος. Θα βρείτε ανταλλακτικά φίλτρα μέσω της εξυπηρέτησης πελατών της SEVERIN.

Τοποθετήστε ένα νέο φίλτρο για το λίπος και τοποθετήστε ξανά το κάλυμμα του χώρου φίλτρου.

- Το καλάθι του τηγανίσματος θα πρέπει να καθαρίζεται μετά τη χρήση με ζεστό νερό.
- Το εξωτερικό περίβλημα της συσκευής μπορεί να καθαρίζεται με ένα ελαφρά βρεγμένο πανί χωρίς χνούδια.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικές ουσίες ή ισχυρά απορρυπαντικά.

Απόρριψη



Μην απορρίπτετε τις παλιές ή ελαττωματικές συσκευές μαζί με τα οικιακά απορρίμματά σας. Να

τις απορρίπτετε μόνο μέσω δημόσιων σημείων συλλογής.

Εγγύηση

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης.

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

Уважаемые покупатели!

Перед использованием этого изделия внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации. Неосторожность или нарушение инструкции может вызвать несчастный случай.

Подключение к сети

Подключайте прибор аппарат только к заземленной розетке, смонтированной в соответствии с нормами.

Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке.

Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки СЕ.

Общее устройство

1. Фиксируемая крышка (съемная)
2. Смотровое окно
3. Отсек для фильтра с жировым фильтром и отверстиями для выпуска пара
4. Сливной носик
5. Пластмассовый корпус
6. Жарочная емкость
7. Жарочная корзина
8. Ручка корзины
9. Кнопка деблокировки крышки
10. Переключатель
11. Отметка Мин./Макс
12. Индикаторная лампочка температуры
13. Ручка регулятора температуры
14. Шнур питания с вилкой

Важные указания по технике безопасности

- **Не допускайте нагрева фритюрницы без наличия масла в ней.**

- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Перед включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном, так и на любом дополнительном устройстве, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность, его не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- Этот прибор не предназначен для использования без присмотра лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, пока лицо, отвечающее за их безопасность, не обучит их обращению с данным прибором.
- Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с прибором.
- Фритюрница должна стоять на теплостойкой, не боящейся воды поверхности. К ней должен быть обеспечен свободный доступ. Ее нельзя устанавливать под настенными шкафами, висячими предметами, вплотную к стене или в углу.
- Масло, использованное слишком много раз, может воспламениться при перегреве. Если это случится, выдерните вилку из розетки и накройте фритюрницу крышкой для тушения пламени.
Никогда не лейте воду на горячее или горящее масло.
- Никогда не переносите фритюрницу в горячем состоянии: например, когда она включена или сразу же после применения (из-за риска споткнуться). Будьте очень

осторожны: горячее масло может вызвать серьезный ожог.

- **Внимание!** При работе некоторые части прибора сильно нагреваются, а из под крышки может вырываться горячий пар.
- Не прикасайтесь к горячему маслу пальцами.
- Не опускайте пластмассовые предметы в горячее масло. Не наливайте горячее масло в пластмассовые емкости.
- Регулярно проверяйте шнур питания на наличие возможного повреждения. Не пользуйтесь прибором при обнаружении повреждения.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не провисал и чтобы он находился на достаточном удалении от нагревающихся частей электроприбора.
- **Всегда выдергивайте вилку из розетки:**
 - при любой неполадке
 - после использования
 - до очистки прибора
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.
- Фритюрница предназначена для использования исключительно в домашних условиях, а не для коммерческих целей.
- Ремонт электробытовых приборов должен производиться квалифицированным персоналом. Во избежание неблагоприятных последствий не пытайтесь сами отремонтировать неисправный

прибор. Это относится и к замене шнура питания. По всем вопросам, связанным с ремонтом, обращайтесь в пункт сервисного обслуживания, адрес которого Вы можете узнать в месте продажи прибора.

Предназначение отдельных элементов

Крышка (1)

Крышка открывается при нажатии кнопки деблокировки. Крышка подпружинена и при нажатии кнопки поднимается автоматически. Чтобы закрыть крышку, нажмите на нее, чтобы она встала на место.

Когда крышка находится в вертикальном положении, ее можно снять для чистки, потянув вверх.

Смотровое окно (2)

Смотровое окно предназначено для осуществления контроля за процессом жарки. Чтобы оно не запотевало, рекомендуется слегка промазать внутреннюю поверхность окна маслом.

Жарочная емкость (6)

Перед тем как включить прибор, проверьте, чтобы уровень масла находился между отметками **минимального и максимального** уровня, нанесенными на внутренней поверхности жарочной емкости.

Максимальная вместимость емкости - приблизительно 1,5 л.

Перед тем как залить в жарочную емкость нужный объем масла, извлеките жарочную корзину.

Жарочная корзина (7)

Она предназначена для продуктов, которые вы собираетесь пожарить. После того как вы поместили жарочную корзину в жарочную

емкость и закрыли крышку, корзину можно опустить в горячее масло при помощи встроенной в нее ручки. Чтобы опустить корзину, нажмите кнопку, встроенную в ручку и подайте ручку вниз. Чтобы извлечь жарочную корзину из горячего масла, подайте ручку вверх, чтобы она зафиксировалась по месту в горизонтальном положении.

Индикаторная лампочка температуры (12)

Индикаторная лампочка выключается при достижении заданной температуры. Как только температура опускается ниже определенного предела, процесс нагрева возобновляется и лампочка включается снова.

Ручка регулятора температуры (13)

Регулятор температуры применяется для выбора нужного температурного режима.

Перед первым применением

Перед первым применением фритюрницы тщательно протрите жарочную емкость и внутреннюю поверхность крышки влажной (при этом прибор должен быть отсоединен от сети). Выньте жарочную корзину и тщательно промойте ее горячей водой. Перед тем как залить в жарочную емкость примерно 1,5 литра растительного масла, убедитесь, что все части фритюрницы полностью высохли, чтобы избежать случайного попадания в масло воды.

Применение

- Извлеките жарочную корзину
- Закройте крышку
- Вставьте вилку в стенную розетку.
- Включите электроприбор при помощи переключателя Вкл./Выкл.

- Установите ручкой регулятора температуры нужный температурный режим.
- Дайте фритюрнице прогреться. При достижении заданной температуры индикаторная лампочка температуры гаснет.
- Положите в жарочную корзину пищу, которую вы хотите пожарить.
- Откройте крышку и осторожно поместите корзину в жарочную емкость.
- Закройте крышку и опустите корзину в горячее масло.
- Как только пища будет готова, поднимите ручку и оставьте корзину в верхнем положении, чтобы дать маслу стечь в жарочную емкость.
- Откройте крышку и извлеките жарочную емкость.
- Закончив жарку, снова установите ручку регулятора температуры в нижнее положение, выключите электроприбор и выньте вилку из стенной розетки.

Полезные советы по жарению в фритюре

Жареная в масле пища очень вкусна и питательна.

Когда продукт опускают в горячее масло, его поры сразу же плотно закрываются в результате высокой температуры, предотвращая тем самым проникновение масла в продукт или потерю соков. Это предотвращает потерю протеинов, витаминов и минералов и т.д.

Просим отметить следующее:

1. Используйте только чистое растительное масло в фритюрнице. Такое масло можно нагревать до температуры 200°C и по вкусу оно нейтрально.
2. Нельзя смешивать различные

- типы масла.
3. Невозможно улучшить качество масла, использованного слишком много раз, смешиванием со свежим маслом, потому что в таком случае свежее масло также скоро портится.
 4. **Для предотвращения вспенивания масла тщательно просушивайте продукты до жарения.**
 5. Выбор правильной температуры для жарения пищи в фритюре является решающим фактором для получения хороших результатов. Если масло не достаточно горячо, продукт может впитывать слишком много масла. Поэтому лучше опустить сетку в масло только после завершения нагрева. Если масло слишком горячо, корочка образуется слишком быстро, и пища не прожаривается полностью.
 6. **Следует раза два быстро опустить замороженный или охлажденный продукт в горячее масло до начала поджаривания.**
 7. Не жарьте слишком много продуктов одновременно. Отдельные куски должны свободно “плавать” в масле, без прикосновения друг к другу.
 8. При жарении продукта в тесте, проверьте, что тесто приклеивается к продукту и уберите излишки муки.
 9. Масло, которое уже неоднократно использовалось ранее (или масло, содержащее осадок частиц от предыдущего применения) становится легко воспламеняющимся и имеет тенденцию к возгоранию. Это можно легко определить, так как оно становится вязким и темнее

- по цвету, и, кроме того, начинает неприятно пахнуть и пениться.
10. Поэтому очень желательно заменять масло после трех- или четырех кратного применения, памятуя о том, что срок его службы зависит в основном от типа и количества поджаренной пищи.
 11. Можно продлить срок службы масла посредством фильтрования после каждого цикла использования.
 12. Можно хранить масло во фритюрнице, если она плотно закрыта и хранится в холодном месте.

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.
- Для избежания риска электрического шока, нельзя ни мыть наружные поверхности фритюрницы и электропровод водой, ни погружать их в воду.
 - Чтобы удалить масло из фритюрницы, подождите, пока достаточно остынет, но еще не застывает и перелейте его в какую-нибудь теплостойкую емкость через сливной носик. Можно фильтровать масло, пропуская его через впитывающую бумагу в воронке или в жарочной сетке.
- Нельзя выливать отработанное масло в кухонную мойку. Можно выбросить холодное масло с мусором.
 - Внутреннюю поверхность жарочной емкости можно почистить специальной тонкой бумагой, применяемой для бытовых нужд, после чего протереть влажной

безворсовой салфеткой с применением мягкого моющего средства. После этого вытереть емкость насухо сухой салфеткой.

- В крышке находится жировой фильтр, который нужно заменять после каждых нескольких циклов жарки. Откройте крышку отсека для фильтра и выньте жировой фильтр. Запасные фильтры можно получить, обратившись в пункт сервисного обслуживания бытовой техники фирмы Severin.

Вставьте новый жировой фильтр и закройте крышку отсека для фильтра.

- После применения жарочную корзину нужно промывать горячей водой.
- Снаружи корпус прибора можно протирать влажной безворсовой тканью.
- Нельзя использовать абразивные средства или моющие растворы сильного действия.

Утилизация



Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором.

■ Отнесите их на пункты сбора специального мусора.

Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы “Severin” - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения инструкции по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Гарантия

аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

Kundendienstzentralen
Service Centres
Centrales service-après-vente
Oficinas centrales del servicio
Centros de servicio
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdelinger
Centrālā kundtjānstplatser
Keskushuollot
Servisné stredisko
Centrala obsluga klientów
Szerviz
Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service
Am Brühl 27
59846 Sundern
Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480
service@severin.de

Kundendienst Ausland

Belgique
Dancal N.V.
Bavikhooftsestraat 72
8520 Kuurne
Tel.: 056/71 54 51
Fax: 056/70 04 49

Bosnia i Hercegovina
Malisic MP d.o.o
Tromeda Medugorje bb
88260 Citluk
Tel: + 387 36 650 446
Fax: + 387 36 651 062

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

Czech Republic / Slovak Republic
ARGO spol. s r.o.
Žihobce 137
CZ 342 01 Sušice
Tel.: + 376 597 197
Fax: + 376 597 197
http://argo.zihobce.cz
argo@zihobce.cz

Ceská Republika
Ambos
Krusnohorská 788/61
CZ 36301 Ostrov uk. Varu
Tel.: 0164 / 61 22 95
Fax: 0164 / 61 32 71

Croatia
TD Medimurka d.d.
Trg. Republike 6
HR-40000 Cakovec
Croatia
Tel: +385-40 328 650
Fax: + 385 40 328 134
e-mail: marija.s@medjimurka.hr

Cyprus
G.L.G. Trading
4-6, Oidipodos Street
Larnaca, Cyprus
Tel.: 024/633133
Fax: 024/635992

Danmark
Scandia Serviceteknik A/S
Hedeager 5
2605 Brøndby
Tel.: 45-43202700
Fax: 45-43202709

Estonia:
Tallinn: CENTRALSERVICE,
Tammsaare tee 134B,
tel: 654 3000
Tartu: CENTRALSERVICE,
Aleksandri 6, tel: 7 344 299,
7 344 337, 56 697 843
Pärnu: CENTRALSERVICE,
Riia mnt. 64, tel: 44 25 175
Narva: CENTRALSERVICE,
Tallinna 6A, tel: 35 60 708
Haapsalu: Teco KM OÜ,
Jalaka 1A, tel: 47 56 900
Rakvere: Nirgi Tõnu FIE,
tel: 32 40 515
Viljandi: Aaber OÜ,
Vabaduse pl. 4, tel: 43 33 802
Kuressaare: Toomas Teder FIE,
Pikk 1B, tel: 45 55 978
Käina: Ilmar Pauk Elektroonika
FIE, Mäe2S,
tel: 46 36 379, 51 87 444

Espana
DEMISAT SANT BOI S.L.U.
C/San Juan Bosco, 34

08830 SANT BOI DE
LLOBREGAT / BARCELONA
Tel.: 902 884 233
eMail: administraci3n@demisat.com

France
SEVERIN France Sarl
4, rue de Thal
B.P. 38
67211 Obernai Cedex
Tél. 03 88 47 62 08
Fax 03 88 47 62 09

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

Alex. Papanastasiou 55
544 53 Thessaloniki
Tel.: 0030-2310 928972

Iran
IRAN-SEVERIN CO.
Bahar Administration and
Commercial Center
No. 668, 7th Floor, Ave.
South Bahar
TEHRAN – IRAN
Tel.: 009821-7516483
e-mail: info@iranseverin.com
Internet: www.iranseverin.com

Italia
Videoelettronica di Sgambati &
Gabrini C.S.N.C.
via Dino Col 52r-54r-56r,
I - 16149 Genova
Green Number: 800240279
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09
Fax: 010/6 42 50 09
e-mail: videoelettronica@panet.it

Jordan
F.A. Kettaneh
P.O. Box 485
Amman, 11118, Jordan
Tel: 00962-6-439 8642
e-mail: app@kettaneh.com.jo

Korea
Euko Trading
Namho B/D 3F, 194-6,
Neungpyeong-Ri

Opo.Eup, Gwangju-Si,
Kyunggi-do
Korea 464 892
Tel: +82-31-714 5394
Fax: +82-31-714 8394
Service Hotline: 080-001-0190

Latvia

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

Lebanon

The Right Angle S.A.L.
Boulos Building
Hazmieh- Damascus Highway
P.O. Box 1656-09
BEIRUT, Lebanon
Tel.: 05-952 162 and 3
Fax: 05-950 190
e-mail: rightangle@inco.com.lb

Luxembourg

Ser-Tec
41, rue de la poudrerie
3364 Leudelange
Tel.: 37 94 94 1
Fax: 37 20 74

Macedonia

KONCAR servis
Bul. Partizanski odredi br. 105
1000 Skopje
Makedonija
Tel: + 389 (2) 365-578
Fax: + 389 (2) 365 621
e-mail: koncarservis@mt.net.mk

Magyarország

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

Nederland

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

Norway

Løkken Trading AS
Skårersletta 45, port 20

1471 Lørenskog
Tel: 67 97 78 90
Fax: 67 97 78 91

Österreich

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

Polska

Serv-Serwis Sp. z o.o.
ul.Wspólna9
45-831 Opole
tel./fax (077) 457-50-06
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

Portugal

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

Russian Federation

Service Zentrum
Altyn Frunzenskij
236016 Kaliningrad
ul. Frunze 15,
Tel.: (0112) 53 95 90

Сервисный центр
"Алтын Фрунзенский"
236016 Калининград,
ул.Фрунзе 15,
Тел.: (0112) 53 95 90

ООО Орбита-Service
123362 Москва
ул. Свободы 18,
Tel.: (095) 491 31 06

ООО "Орбита-Сервис"
123362, Москва,
ул. Свободы, д. 18
Тел.: (095) 491-31-06

Romania

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

Sc. 2, Et.1, Ap.27, Sector 1,
Bucuresti.
Tel: + 40 21 233 41 12
+ 40 21 233 41 13
+ 40 21 688 66 13
Fax: + 40 21 233 41 03
+ 40 21 688 66 13
E-mail: office@forbrands.ro
Web site: www.forbrands.ro

Schweiz

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

Serbia

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

Finland

Oy Harry Marcell Ab
Rälssitie 6, PL 63
01511 Vantaa
Tel.: 0035 / 898 708 70
Fax: 0035/ 898 708 7803

Svenska

Rakspécialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Fax: 040/6 11 03 35

Slovenia

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

Slovenská Republika

Ambos
Ambos Slovakia s.r.o.
Surianska cesta 62
94001 Nove Zamky
Tel: 00421 35 6424 280
Fax: 00421 903 747 227
e-mail: ambosslovakia@stonline.sk

Stand: 04.2008

SEVERIN

I/M No.: 8113.0000