



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

**Liebe Kundin, lieber Kunde,**

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

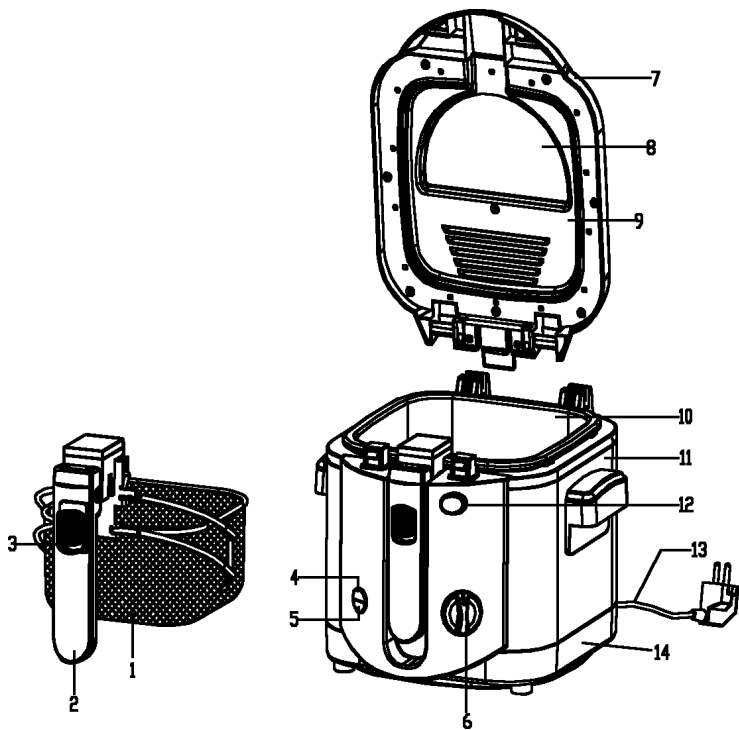
Die Marke SEVERIN steht seit über 115 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät der Marke SEVERIN wurde mit Sorgfalt geprüft und hergestellt.

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

Besuchen Sie uns auch im Internet unter **www.severin.de** oder **www.severin.com**.

Viel Spaß mit Ihrem neuen Gerät.

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



## Friteuse

### Liebe Kundin, lieber Kunde,

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

### Anschluss

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen.

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

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

### Aufbau


1. Frittierkorb
2. Korbgriff
3. Verriegelungstaste Korbgriff
4. grüne Temperaturkontrolllampe
5. rote Betriebskontrolllampe
6. Temperaturregler
7. Deckel (abnehmbar)
8. Sichtfenster
9. Filterfach mit Fettfilter und Dampfaustrittsöffnungen
10. Min/Max-Markierung 1,7 – 2,0 l
11. Tragegriff
12. Deckelöffnungstaste
13. Netzanschlussleitung
14. Gehäuse

### Sicherheitshinweise

- Um Gefährdungen zu vermeiden

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

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

-  **Achtung!** Einige Geräteteile werden sehr heiß und aus dem Deckel kann heißer Dampf austreten, Verbrennungsgefahr!
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
  - in Küchen von Mitarbeitern in Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen,
  - in landwirtschaftlichen Betrieben,
  - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
  - in Frühstückspensionen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden.
- Es kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Kinder von Verpackungsmaterial fernhalten. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- **Das Gerät nie ohne Öl oder Fett aufheizen.**
- Die Fritteuse nur unter Aufsicht betreiben.
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Das Gerät nicht unter Hängeschränke, direkt an eine Wand oder in eine Ecke stellen.
- Leicht entflammable Gegenstände aus der Nähe des Gerätes entfernen.
- **Fettridgegel niemals in dem Gerät**

**schmelzen**, da sich der nur unvollständig eingetauchte Heizkörper sonst zu stark erhitzt und bei einer Berührung mit dem Fett sich dieses entzünden könnte. Außerdem könnte der Überhitzungsschutz den Heizkörper abschalten.

- Häufig gebrauchtes Öl/Fett kann sich bei Überhitzung entzünden. In diesem Fall den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät mit dem Deckel verschließen, um die Flammen zu ersticken.

### **Schütten Sie niemals Wasser in heißes oder brennendes Öl/Fett!**

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

übernommen werden.

### **Überhitzungsschutz**

Der Überhitzungsschutz schaltet den Heizkörper bei einer unzureichenden Fettmenge ab. In diesem Fall ist das Gerät defekt und kann nicht mehr in Betrieb genommen werden.

### **Bedienelemente**

#### **Deckel**

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**

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**

##### *Füllstand:*

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

Die Füllmenge des Frittierbehälters beträgt ca. 2 Liter.

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

**Hinweis:** Die Differenz zwischen der **Min-** und **Max-**Markierung beträgt ca. 300 ml.

## *Öl-/Fettsorte:*

Verwenden Sie nur hochhitzebeständiges reines Pflanzenöl/-fett. Es muss sich auf etwa 220° C erhitzen lassen können und sollte geschmacksneutral sein. Niemals verschiedene Öle/Fette miteinander mischen.

## **Frittierkorb**

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 nach vorn ziehen und den Griff nach unten klappen.

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

## *Aufnahmefähigkeit*

Die Friteuse kann max. 300g Pommes frites aufnehmen. Beachten Sie hierzu die *Tipps zum Frittieren*.

## **Kontrollleuchten**

Die rote Betriebskontrollleuchte leuchtet, solange der Netzstecker in einer Steckdose steckt.

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

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

## **Temperaturregler**

Mit dem Temperaturregler kann die gewünschte Temperatur eingestellt werden.

## **Vor dem ersten Gebrauch**

Reinigen Sie das Gerät wie folgt, wenn der Netzstecker noch nicht in der Steckdose steckt:

Den Frittierbehälter und die Deckelinnenseite mit einem feuchten Tuch auswischen. Den herausgenommenen Frittierkorb mit heißem Wasser abwaschen. Alle Teile sorgfältig abtrocknen, damit sich kein Wasser mit dem Öl/Fett vermischt. Anschließend ca. 2 Liter Öl/Pflanzenfett einfüllen.

## **Bedienung**

- Überprüfen Sie, ob der Öl-/Fettstand zwischen der Min- und Max-Markierung liegt.
- Setzen Sie ggf. den Frittierkorb ein und schließen Sie den Deckel.
- Netzstecker einstecken. Die rote Betriebskontrollleuchte leuchtet.
- Gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler einstellen.
- Friteuse vorheizen. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte.
- Deckel öffnen.
- Frittierkorb entnehmen und Frittiergut in den Frittierkorb füllen.
- Frittierkorb in den Frittierbehälter setzen.
- Anschließend den Deckel schließen und den Frittierkorb absenken.
- Sobald das Frittiergut gar ist, den Deckel öffnen und den Korb anheben. Das Fett abtropfen lassen. Nach dem Frittieren den Temperaturregler zurückdrehen und den Netzstecker ziehen. Die rote Betriebskontrollleuchte erlischt.

## **Tipps zum Frittieren**

Speisen, die schwimmend im Öl/Fett gebacken werden, sind besonders

schmackhaft und bekömmlich.

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

Lebenswichtige Eiweißstoffe, Vitamine und Mineralien usw. bleiben erhalten.

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

1. Häufig gebrauchtes Öl/Fett lässt sich auch durch Zugabe von neuem Öl/Fett nicht verbessern. Das neue Öl/Fett wäre in kurzer Zeit ebenfalls verdorben.
2. **Das Frittiergut muss sorgfältig abgetrocknet sein, damit das Fett nicht überschäumt. Insbesondere tiefgefrorenes Frittiergut sollte vorher aufgetaut werden. Feuchtigkeit verkürzt die Lebensdauer des Öles/Fettes.**
3. Entscheidend für ein optimales Frittierergebnis ist die richtige Temperatur. Ist das Öl/Fett nicht heiß genug, nimmt das Frittiergut zu viel Öl/Fett auf. Deshalb das Frittiergut erst nach dem Aufheizen eingeben. Ist das Öl/Fett zu heiß, bildet sich schnell eine Kruste, doch innen bleibt das Frittiergut noch roh.
4. **Tiefgefrorenes oder stark gekühltes Frittiergut erst ein- bis zweimal kurz in das heiße Öl/Fett tauchen.**
5. Nicht zu viel auf einmal frittieren. Das Frittiergut muss im Öl/Fett schwimmen können und sollte möglichst nicht aneinander stoßen.
6. Wenn Sie paniertes Frittiergut verwenden, die Panierung gut andrücken bzw. überschüssiges Mehl abklopfen.
7. Häufig gebrauchtes Frittierfett erkennt man daran, dass es dunkel oder

dickflüssig ist, unangenehm riecht oder schäumt.

8. Häufig gebrauchtes und verschmutztes Öl/Fett kann sich leicht selbst entzünden, daher das Öl/Fett nach ca. 3-4maliger Benutzung wechseln. Die Gebrauchsdauer hängt jedoch im Wesentlichen davon ab, was und wie viel frittiert wird.
9. Das Öl/Fett ist länger verwendbar, wenn es nach dem Gebrauch gefiltert wird.
10. Das Öl/Fett kann in der verschlossenen Friteuse an einem kühlen Ort aufbewahrt werden.

### **Ernährungsbewusstes Frittieren**

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

### **Reinigung und Pflege**

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und die Friteuse abkühlen lassen.
- Die Friteuse außen, sowie die Anschlussleitung, aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandeln oder gar darin eintauchen!
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Der aufgeklappte Deckel kann in senkrechter Stellung zur Reinigung nach oben entnommen werden.
- Im Deckel befindet sich ein Fettfilter. Nach einigen Frittiervorgängen sollte der Filter ausgetauscht werden. Entriegeln Sie



den Filterfachdeckel und entnehmen Sie den Fettfilter. Reinigen Sie den Deckel mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel. Den Deckel gut abtrocknen.

**Einen neuen Fettfilter können Sie beim Severin-Service bestellen.** Legen Sie den neuen Fettfilter ein und setzen Sie den Filterfachdeckel ein.

- Zum Entleeren das abgekühlte Öl bzw. das gerade noch flüssige Fett mit einer Suppenkelle herauslöffeln oder vorsichtig in ein hitzebeständiges Gefäß schütten. Zum Filtern können Sie das Öl/Fett durch ein saugfähiges Papier gießen, das in einen temperaturbeständigen Trichter oder in den Frittierkorb gelegt wurde.
- Öl/Fett zur Entsorgung nicht in den Ausguss gießen, sondern kalt in den Hausmüll geben.
- Den Frittierbehälter innen erst mit einem Papier-Küchentuch, anschließend mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel auswischen. Abschließend den Frittierbehälter mit einem trockenen Tuch sorgfältig abtrocknen.
- Den Frittierkorb und den Deckel mit heißem Spülwasser reinigen und gründlich abtrocknen.
- Das Gehäuse außen mit einem feuchten Tuch abwischen.

## Ersatzteile und Zubehör

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

## Entsorgung



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

## Garantie

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

## Deep Fryer

### Dear Customer,

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

### Connection to the mains supply

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

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

This product complies with all binding CE labelling directives.


### Familiarisation

1. Frying basket
2. Basket handle
3. Basket handle locking button
4. Temperature indicator lamp (green)
5. Main indicator lamp (red)
6. Temperature control
7. Lid (removable)
8. Inspection window
9. Filter compartment with grease filter and steam vents
10. Min/Max marks 1.7–2.0 L
11. Lifting handle
12. Lid release button
13. Power cord with plug
14. Housing

### Important safety instructions

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

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

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

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

this occurs, remove the plug from the wall socket and place the lid on the appliance in order to smother the flames.

### **Never pour water into hot or burning oil or fat.**

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

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

Should the oil level fall below the required minimum level, the thermal safety cut-out automatically switches off the heating element. Once the safety cut-out has been activated, the appliance is defective and can no longer be used.

## **Operating features**

### **Lid**

The lid is opened by pressing the lid release button. The lid is spring-loaded and lifts up automatically once the button is pressed.

To close the lid, press it down until it locks into place.

When the open lid is in a vertical position, it may be removed for cleaning by pulling it gently upwards.

### **Inspection window**

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

### **Frying container**

*Fill level:*

Before the pre-heating phase is started, the oil/fat level must be between the **minimum** and **maximum** marks, which can be found inside the container.

The maximum capacity of the container is approx. 2 litres.

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

**Note:** The difference between the **minimum** and **maximum** marks is around 300 ml.

*Types of oil or fat to be used:*

We recommend the use of vegetable oil or fat specifically intended for deep-frying which may be safely heated to a temperature of 220° C and has a neutral taste.

Do not mix different kinds of oil or fat.

### **Frying basket**

The basket is designed to hold the food to

be fried.

With the lid closed, the basket can be lowered into the hot oil from the outside by its handle. To lower the basket, pull the locking button in the basket handle forward and move the handle down.

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

### Capacity

We recommend a limit of 300g of chips for deep frying. Please refer to *Useful hints for deep-frying*.

### Indicator lights

The red main indicator light remains lit as long as the appliance is connected to the mains.

The green light comes on once the pre-set temperature level has been reached.

As soon as the temperature falls below a certain level, heating will resume and the green indicator light will go out.

### Temperature control

The temperature control knob sets the temperature to the desired level.

### Before using for the first time

Before the appliance is connected to the mains, it should be cleaned as follows:

The frying container and the inside of the lid should be wiped with a damp cloth. Remove the frying basket and wash it thoroughly in hot water. To prevent any water from mixing with the oil or fat, all parts must be thoroughly dried. Fill the container with approx. 2 litres of vegetable oil/fat.

### Operation

- Ensure that the oil/fat level is between the **min.** and **max.** level marks.
- Place the basket in the frying container and close the lid.
- Insert the plug into a suitable wall socket. The red indicator light comes on.
- Use the temperature control knob to select the desired level.
- Allow the deep fryer to pre-heat. The green indicator light comes on once the pre-set temperature has been reached.
- Open the lid.
- Lift out the frying basket and place the food to be fried into the basket.
- Replace the basket in the frying container.
- Close the lid and lower the basket.
- Once the food has been fried, open the lid and lift up the basket to allow the oil to drain off. After frying is complete, turn the temperature control knob back and remove the plug from the wall socket. The red indicator light goes out.

### Useful facts about deep-frying

Food cooked in oil/fat 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, thereby preventing fat from entering the food or its juices from escaping.

In this way, essential proteins, vitamins and minerals are preserved.

### Please observe the following:

1. The quality of over-used oil/fat cannot be improved by mixing it with fresh oil/fat. The fresh oil/fat would also be spoilt after a short while.
2. **To prevent the oil from frothing up,**

**make sure that the food is quite dry. Take special care to defrost deep-frozen food thoroughly before frying. Moisture reduces the life-span of frying oil/fat.**

3. For good results, the right temperature setting is a decisive factor when deep-frying food. If the oil/fat is not sufficiently hot, the food may take in too much oil/fat. It is therefore best to insert the food basket only once the pre-heating period is complete. If the oil/fat is too hot, on the other hand, an outer crust will be built up while the inner part of the food remains uncooked
4. **Deep-frozen or chilled food should be briefly inserted into the hot oil/fat once or twice before the actual cooking process begins.**
5. Do not fry too much food at once. Each item should be able to float freely without touching any other.
6. When cooking battered food, make sure that the batter is firmly attached to the food and any excess flour is removed.
7. Over-used frying oil is easily recognisable as it is of a darker colour and more viscous, giving off an unpleasant smell or tending to foam.
8. Over-used frying oil/fat or oil containing a residue of particles from earlier use is more inflammable and tends to ignite easily. It is therefore best to change the oil/fat after 3 or 4 cycles of use. However, its life-span depends mainly on the kind and quantity of food fried.
9. The life span can be extended if the oil/fat is filtered after each cycle of use.
10. The oil/fat may be stored inside the deep fryer if the unit is kept closed and put in a cool place.

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

For nutritious, healthy deep-frying we recommend to use a temperature setting of no higher than 175°C when deep-frying amyloseous food, i.e. food with a higher-than-average starch content. With the reduced frying temperature, and with an equally reduced amount of food in the frying basket, the build-up of substances detrimental to health is limited to a minimum.

### **Cleaning and care**

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has completely cooled down.
- **Caution:** to avoid the risk of electric shock, do not clean the outside of the fryer or its power cord with any liquids and do not immerse either of them in water.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- When the open lid is in a vertical position, it may be removed for cleaning by pulling it gently upwards.
- The lid contains a grease filter which must be replaced after several frying cycles. Release the filter cover and take out the old filter. Clean the lid using a damp cloth and a little detergent. Wipe thoroughly dry afterwards. Insert a new fat filter and replace the filter cover. **Replacement filters can be ordered through the Severin Service Centre.**
- To remove the oil from the frying container, wait until it has cooled down sufficiently but is still liquid and remove the oil/fat with a soup ladle. Once the temperature has dropped sufficiently, you may also pour out the oil/fat into a heat-resistant container. The oil/fat can be filtered by pouring it through absorbent

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

- Do not pour frying oil/fat down the kitchen sink. Once cold, it may be disposed of together with your household refuse.
- The 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. Wipe the container thoroughly dry afterwards with a dry cloth.
- The frying basket and the lid should be cleaned with hot soapy water. Wipe thoroughly dry afterwards.
- The exterior of the housing may be cleaned with a damp, lint-free cloth.

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

### Disposal



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

### Guarantee

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

## Friteuse

### Chère cliente, Cher client,

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

### Branchement au secteur

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

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. Panier à friture
2. Poignée du panier
3. Touche de déverrouillage sur la poignée du panier
4. Témoin lumineux de température (vert)
5. Témoin lumineux principal (rouge)
6. Bouton de réglage de la température
7. Couvercle (amovible)
8. Hublot de contrôle
9. Compartiment à filtre avec filtre à graisse et sorties de vapeur
10. Repères min/max 1,7–2,0 L
11. Poignée de transport
12. Touche d'ouverture du couvercle
13. Cordon d'alimentation avec fiche
14. Boîtier

### Consignes de sécurité importantes


- Afin d'éviter tout risque de blessures,

les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. Si des réparations sont nécessaires, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente (voir appendice).

- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour éviter le risque de choc électrique, ne pas nettoyer la résistance à l'eau et ne pas l'immerger.
- Pour des informations détaillées concernant le nettoyage de l'appareil, veuillez vous référer au paragraphe *Entretien et nettoyage*.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmeur externe ou une télécommande indépendante.
- Pour éviter que la graisse chaude n'éclabousse, servez-vous des poignées pour poser l'appareil sur une surface stable, résistant à la chaleur (imperméable aux éclaboussures et aux tâches et qui



dispose de suffisamment d'espace).

-  **Attention** : Certains éléments de l'appareil ont tendance à chauffer pendant le fonctionnement et une vapeur dangereusement brûlante risque de s'échapper du couvercle
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que
  - dans les cuisines pour personnel, dans des bureaux et autres locaux commerciaux,
  - dans des organisations agricoles,
  - par la clientèle dans les hôtels, motels et hébergements similaires,
  - et dans des maisons d'hôtes.
- Les enfants de moins de 8 ans ne sont pas autorisés à utiliser cet appareil.
- Cependant, les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent utiliser l'appareil à condition d'être surveillés en permanence.
- L'appareil ne peut être utilisé par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si celles-ci

ont été formées à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisées, et si elles en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.

- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les enfants nettoyer ou procéder à des travaux d'entretien ou de maintenance sur l'appareil à moins d'être supervisés.
- L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être, à tout moment, tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- **Attention** : Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- **Ne pas faire chauffer cet appareil sans l'avoir rempli d'huile / matière grasse.**
- Ne laissez pas la friteuse sans surveillance quand elle est en fonctionnement.
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé.

- Ne mettez pas l'appareil sous des placards muraux ou des objets suspendus, ni directement à côté d'un mur ou dans un coin.
  - Éviter la présence d'objets ou de matières inflammables à proximité de l'appareil.
  - **Ne faites jamais fondre de la matière grasse solide dans l'appareil:** la résistance ne sera pas complètement submergée et peut par conséquent être surchauffée, risquant de mettre le feu au contact de la matière grasse. Également, le dispositif de sécurité thermique pourrait être déclenché, éteignant la résistance.
  - L'huile/matière grasse trop usée risque de s'enflammer quand elle est surchauffée. Si ceci se produit, enlevez la fiche de la prise murale et mettez le couvercle sur l'appareil afin d'éteindre les flammes.  
**Ne versez jamais d'eau sur de l'huile/ matière grasse chaude ou en flammes.**
  - Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est chaud, c.-à-d. en cours d'utilisation ou juste après utilisation. Soyez extrêmement prudent: l'huile/matière grasse chaude peut donner lieu à de graves brûlures.
  - Ne touchez pas l'huile/matière grasse chaude avec les doigts.
  - Ne mettez pas d'ustensiles en plastique dans l'huile/matière grasse chaude. Ne versez pas d'huile chaude/matière grasse dans des récipients en plastique.
  - **Attention :** Ne permettez jamais que l'appareil ou le cordon d'alimentation touche une surface chaude ou entre en contact avec une source de chaleur. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre librement ; le cordon devra toujours être tenu à l'abri des surfaces brûlantes de l'appareil.
  - **Débranchez toujours la fiche de la prise**
    - après utilisation,
    - en cas de fonctionnement défectueux,
    - avant de nettoyer l'appareil.
  - Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
  - **Attention :** N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
  - Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.
- Sécurité thermique**
- Lorsque le niveau d'huile devient inférieur au niveau minimum requis, le dispositif de sécurité thermique éteint automatiquement l'élément chauffant. Une fois que le dispositif de sécurité thermique s'est déclenché, l'appareil n'est plus opérationnel et ne peut plus être utilisé.
- Pièces fonctionnelles**
- Le couvercle**
- Le couvercle s'ouvre en appuyant sur la touche de déverrouillage. Le couvercle est équipé d'un ressort et se soulève automatiquement lorsqu'on appuie sur la touche. Pour fermer le couvercle, appuyez dessus jusqu'à ce qu'il se verrouille. Lorsque le couvercle est ouvert, en position verticale, il peut alors s'enlever en tirant vers le haut afin de permettre un nettoyage plus facile.
- Hublot**
- Le hublot est utile pour contrôler la cuisson. Pour empêcher toute condensation de

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

### Cuve

*Niveau de remplissage :*

Avant le commencement de la phase de préchauffage, le niveau d'huile/matière grasse doit se situer entre les repères **minimum** et **maximum**, indiqués à l'intérieur de la cuve.

La cuve peut contenir environ 2 litres au maximum.

Retirez le panier avant de verser l'huile dans la cuve.

**Remarque:** La différence entre les repères **minimum** et **maximum** est d'environ 300 ml.

*Types d'huile/ matière grasse à utiliser:*

Nous recommandons l'utilisation d'huile végétale ou de matière grasse uniquement destinée à la friture et qui peut être chauffée à une température de 220° C et conserve un goût neutre.

Ne mélangez pas différentes sortes d'huiles/ matières grasses.

### Panier

Le panier est conçu pour contenir les aliments à frire.

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

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

*Capacité*

Nous recommandons un maximum de 300g de frites pour chaque friture. Reportez-vous

aux *Conseils utiles pour la friture*.

### Témoins lumineux

Le témoin lumineux principal rouge reste allumé tant que l'appareil reste branché à une alimentation électrique.

Le témoin lumineux vert s'allume lorsque la température préprogrammée est atteinte. Dès que la température descend sous un certain niveau, l'appareil se remet à chauffer et le témoin lumineux vert s'éteint.

### Sélecteur de température

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

### Avant la première utilisation

Avant de brancher l'appareil sur une alimentation électrique, veuillez le nettoyer de la façon suivante :

La cuve à friture et l'intérieur du couvercle peuvent être essuyés avec un chiffon humide. Retirez le panier à friture et passez-le soigneusement sous l'eau chaude. Pour éviter que de l'eau ne se mélange à la graisse, toutes les parties de l'appareil doivent être soigneusement essuyées. Versez dans la cuve environ 2 litres d'huile végétale ou de matières grasses.

### Fonctionnement

- Assurez-vous que le niveau de l'huile/ matière est situé entre les repères **min.** et **max.**
- Placez le panier dans la cuve à friture et fermez le couvercle.
- Branchez l'appareil sur une prise. Le témoin lumineux rouge s'allume alors.
- A l'aide du bouton de réglage de la température, programmez la température désirée.

- Laissez préchauffer la friteuse. Le témoin lumineux vert s'allume lorsque la température désirée est atteinte.
- Ouvrez le couvercle.
- Soulevez le panier et placez les aliments à frire dans le panier.
- Remplacez le panier dans la cuve à frire.
- Fermez le couvercle et baissez le panier.
- Lorsque les aliments sont frits, ouvrez le couvercle et remontez le panier pour permettre à l'huile de s'égoutter. Lorsque la friture est terminée, tournez le bouton de réglage sur la position la plus basse et débranchez l'appareil. Le témoin lumineux rouge s'éteint.

#### **Remarques pratiques sur la friture**

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

Lorsque les aliments sont placés dans l'huile chaude, leurs pores sont immédiatement ébouillantés par la haute température, empêchant alors la matière grasse 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. La qualité d'une huile/matière grasse trop usée ne s'améliore pas quand on la mélange avec de l'huile/matière grasse fraîche. L'huile/matière grasse fraîche se gâterait rapidement également.
2. **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/matière grasse.**

3. Pour obtenir de bons résultats quand on fait de la friture, il est très important de bien régler la température. Si l'huile/matière grasse n'est pas assez chaude, les aliments peuvent absorber trop d'huile/matière grasse. Il vaut donc mieux attendre que le préchauffage soit terminé avant de plonger le panier contenant les aliments. Si l'huile est trop chaude, une croûte se formera trop rapidement avant que l'intérieur des aliments ne soit cuit.
4. **Il faut brièvement plonger les aliments surgelés ou réfrigérés une ou deux fois dans l'huile chaude avant de commencer la friture.**
5. Ne faites pas frire trop d'aliments à la fois. Les aliments doivent pouvoir flotter librement sans se toucher les uns les autres.
6. Quand les aliments sont enrobés de pâte, veillez à ce que la pâte adhère bien aux aliments et à enlever tout excédent de farine.
7. L'huile trop usée est facile à reconnaître car elle est plus sombre, visqueuse, dégage une odeur désagréable ou a tendance à mousser.
8. L'huile/matière grasse trop usée ou l'huile contenant un résidu de particules d'une friture précédente est inflammable et a tendance à prendre feu facilement. Il est donc souhaitable de changer l'huile/matière grasse après 3 ou 4 utilisations. Sa durée dépend surtout du type et de la quantité d'aliments frits.
9. La durée d'utilisation peut être

prolongée quand on filtre l'huile/matière grasse après chaque cycle de friture.

10. On peut conserver l'huile/matière grasse dans la friteuse si l'appareil est fermé et conservé au frais.

## Friture saine

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

## Entretien et nettoyage

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir suffisamment.
- **Avertissement:** Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas nettoyer l'extérieur de l'appareil ou son cordon d'alimentation avec un liquide quelconque ou les immerger dans l'eau.
- N'utilisez aucun produit d'entretien abrasif ou concentré.
- Lorsque le couvercle est ouvert, en position verticale, il peut alors s'enlever en tirant vers le haut afin de permettre un nettoyage plus facile.
- Le couvercle intègre un filtre qui doit être remplacé après plusieurs cycles de friture. Ouvrez le couvercle du filtre, puis retirez le filtre usé. Nettoyez le couvercle en utilisant un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle. Essuyez ensuite soigneusement. Insérez un filtre anti-graisse neuf, puis refermez le couvercle du filtre. **Les filtres de recharge**

## peuvent être commandés chez Severin Service.

- Pour vider l'huile de la cuve, attendez que celle-ci ait suffisamment refroidi tout en étant encore liquide et videz l'huile/matière grasse de la cuve avec une louche. Une fois que la température a suffisamment baissé, vous pouvez également verser l'huile/matière grasse dans un récipient résistant à la chaleur. L'huile/matière grasse peut être filtrée en la versant à travers un papier absorbant placé dans un entonnoir résistant à la chaleur ou dans le panier à friture.
- Ne versez pas d'huile/matière grasse dans l'évier de cuisine. Une fois refroidie, vous pouvez vous en débarrasser avec vos ordures ménagères.
- On peut nettoyer l'intérieur de la cuve à friture en l'essuyant tout d'abord avec du papier essuie-tout et ensuite avec un chiffon humide non pelucheux et un détergent doux. Ensuite, il faut sécher soigneusement la cuve avec un chiffon sec.
- Le panier à friture et le couvercle doivent être nettoyés à l'eau savonneuse. Essuyez ensuite soigneusement.
- On peut nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et non pelucheux.

## Mise au rebut



Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et

l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

## **Garantie**

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

## Friteuse

### Geachte klant,

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

### Aansluiting op de netspanning

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

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

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

### Beschrijving

1. Frituurmandje
2. Handgreep van het frituurmandje
3. Handgreep sluitingsknop mandje
4. Controlelampje voor temperatuur (groen)
5. Hoofd-controlelampje (rood)
6. Thermostaatknop
7. Deksel (verwijderbaar)
8. Kijkraam
9. Filterruimte met vetfilter en stoomventielen
10. Min/Max markering 1.7–2.0 L
11. Draag handgreep
12. Dekselopener
13. Snoer met stekker
14. Huizing

### Belangrijke veiligheidsinstructies

- Om risico te voorkomen mogen

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

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

tegen druppels en vlekken en met voldoende ruimte).

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



**smelten:** het verwarmingselement zal niet helemaal ondergedompeld zijn en kan daardoor oververhitten, waardoor het vet bij contact ermee mogelijk kan doen ontbranden. Er is ook een mogelijkheid dat de thermische beveiligingsonderbreker het verwarmingselement zal uitschakelen.

- Oude olie/vet kan vlam vatten wanneer deze verhit wordt. Wanneer dit gebeurt haal dan de stekker uit het stopcontact en plaats de deksel op de apparaat om de vlammen te doven.

### **Gooi nooit water over de hete of brandende olie/vet.**

- Het apparaat nooit verplaatsen tijdens het frituren, hete olie/vet kan flinke brandwonden veroorzaken.
- Raak de hete olie/vet nooit aan.
- Gebruik geen plastic keukengerei in de hete olie/vet. Giet geen hete olie/vet in plastic containers.
- **Waarschuwing:** Zorg ervoor dat het apparaat en het snoer niet in aanraking komen met een hete ondergrond of andere hittebronnen. Laat het snoer nooit los hangen: het snoer moet vrijgehouden worden van hete onderdelen van het apparaat.
- **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:**
  - na gebruik,
  - wanneer het apparaat niet werkt,
  - wanneer men het apparaat schoonmaakt.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- **Pas op:** Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgt, dan kan

de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.

### **Thermische veiligheidsuitschakeling**

Wanneer de olie level beneden de benodigde minimum level valt, zal de thermische veiligheidsuitschakeling automatisch het verwarmingselement uitschakelen. Wanneer de veiligheidsuitschakeling geactiveerd is, zal het apparaat defect zijn en kan het niet langer gebruikt worden.

### **Gebruiksenmerken**

#### **Deksel**

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**

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

#### **Frituurpan**

##### *Opvulhoeveelheid:*

Voordat men het opwarmfase start, moet de olie level tussen **minimum** en **maximum** markering zijn, welke men kan vinden in de frituurpan.

De maximale hoeveelheid voor de pan is ongeveer 2 liter.

Voordat men de container met de benodigde hoeveelheid olie vult, moet men eerst het

frituurmandje verwijderen.

**Let op:** Het verschil tussen de **minimum** en **maximum** markering is ongeveer 300 ml.

*Soorten te gebruiken olie/vet:*

Wij bevelen aan de men plantaardige olie of vet speciaal geschikt voor frituren gebruikt wat veilig verhit mag worden tot een temperatuur van 220° C en een neutrale smaak heeft.

Meng nooit verschillende soorten olie.

### **Frituurmandje**

Het mandje is ontworpen om het te frituren voedsel te behouden.

Met het deksel gesloten kan men het mandje in de olie laten zakken met het handvat buiten de friteuse. Om het mandje te laten zakken, trekt men de sluitingsknop in de handgreep van het mandje naar voren en druk dan de handgreep omlaag. Om het mandje uit de olie te lichten moet men het handvat omhoog schuiven totdat deze in horizontale stand op zijn plaats sluit.

### *Capaciteit*

Wij raden voor het frituren van chips een limiet van 300g aan. S.v.p. raadpleeg *Praktische tips voor de friteuse*.

### **Indicatielampjes**

Het rode indicatielampje blijft aan zolang als het apparaat is aangesloten op het stroomnet.

Het groene lampje zal aangaan wanneer de voorgeprogrammeerde temperatuur level bereikt is.

Zodra de temperatuur onder een bepaalde level valt, zal het opwarmen hervatten en het groene lampje gaat uit.

### **Temperatuurcontrole**

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

### **Voor het eerste gebruik**

Voordat men het apparaat aansluit op het stroomnet, moet het eerst als volgt schoongemaakt worden:

Het frituurpan en de binnenkant van de deksel moeten schoongeveegd worden met een vochtige doek. Verwijder de frituurmandje en was deze goed in heet water. Om te voorkomen dat water mengt met olie, moet men alle delen zeer goed afdrogen. Vul de container met ongeveer 2 liter plantaardige olie of vet.

### **Gebruik**

- Zorg dat de olie level tussen de **min.** en **max.** level markering valt.
- Plaats het mandje in de frituurpan en sluit de deksel.
- Stop de stekker in het stopcontact. Het rode indicatielampje zal aangaan.
- Gebruik de temperatuurcontrole knop om de gewenste level te kiezen.
- Laat de friteuse voorverwarmen. Het groene indicatorlampje zal aangaan wanneer de voorgeprogrammeerde temperatuur bereikt is.
- Open de deksel.
- Til er het frituurmandje uit en plaats het te frituren voedsel in het mandje.
- Plaats het mandje terug in de frituurpan.
- Sluit de deksel en laat het mandje zakken.
- Zodra het voedsel gefrituurt is, open de deksel, til het mandje uit de olie en laat het uitdruipen. Nadat het frituren voltooid is, draai de temperatuurcontrole knop

terug en verwijder de stekker uit het stopcontact. Het rode indicatielampje zal uitgaan.

## Praktische tips voor de fritouse

Voedsel dat in olie gebakken is smaakt heel goed en is erg gezond.

Wanneer het voedsel de hete olie raakt sluit deze direct de poriën van het voedsel af zodat alle olie buiten blijft en geen sappen kunnen ontsnappen.

Op deze manier blijven alle proteïne, vitaminen en mineralen bewaart.

## Let op het volgende:

1. 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.
2. **Om te voorkomen dat de olie niet uit de pan schuimt moet men zorgen dat het te frituren voedsel zeer goed droog is. Ondooi nooit bevroren voedsel voor het frituren. Vochtigheid verkort de levensduur van de olie.**
3. 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.
4. **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.**

5. Frituur niet te veel voedsel in een keer. Het voedsel moet vrij kunnen drijven zonder met elkaar in aanraking te komen.
6. Wanneer men voedsel frituurt met beslag of bloem zorg dan dat deze dik genoeg is en op het voedsel blijft zitten. Verwijder overtollige bloem.
7. Oude olie is gemakkelijk te herkennen omdat het veel donkerder en plakkerig is, een sterke geur afgeeft en soms schuimt.
8. Oude olie bevat of gebruikte olie is zeer brandbaar en kan gemakkelijk ontvlammen. Het is daarom het beste om de olie te vernieuwen na dat men deze 3 tot 4 keer gebruikt heeft. De levensduur van de olie hangt grotendeels af van de kwaliteit en hoeveelheid gefrituurd voedsel.
9. De levensduur van de olie kan verlengd worden wanneer men deze filtert na ieder gebruik.
10. De olie mag in de frituurpan opgeborgen worden zolang deze afgesloten is en op een koele plaats opgeborgen wordt.

## Voeding bewust frituren

Voor voedzaam, en gezond frituren raden wij een temperatuurinstelling aan van niet meer dan 175°C voor zetmeelhoudend voedsel, m.a.w. eten met hogere dan gemiddelde zetmeelinhoud. Een verlaagde frituurtemperatuur, gecombineerd met een gelijkmatig verminderde hoeveelheid voedsel, zal op zijn beurt de vorming van voor de gezondheid schadelijke substanties tot een minimum beperken.

## Onderhoud en schoonmaken

- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat voldoende afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- **Waarschuwing:** Om elektrische schokken te voorkomen, maak de buitenkant van de frituurpan of het snoer nooit schoon met vloeistoffen en dompel geen van beide ooit onderwater.
- Gebruikt geen harde of bijtende schoonmaakmiddelen.
- Wanneer de deksel open is in verticale positie, kan men deze uittillen en verwijderen om schoon te maken.
- De deksel bevat een vetfilter welke vervangen moet worden na verschillende frituur cycles. Ontkoppel de filterdeksel en verwijder de oude filter. Maak de deksel schoon met een vochtige doek en een klein beetje zeep. Maak hierna goed droog. Vervang de nieuwe vetfilter en plaats de filterdeksel terug. **Filters voor vervanging kunnen besteld worden via de Severin Service.**
- Om de olie uit de frituurpan te verwijderen, eerst wachten totdat de olie voldoende is afgekoeld, maar toch nog vloeibaar is en verwijder de olie met een soeplepel. Op het moment dat de temperatuur voldoende is gedaald mag men ook de frituurpan voorzichtig verwijderen en het nog vloeibare olie in een warmtebestendige schaal gieten. De olie kan worden gefilterd door het via een warmtebestendige trechter of het frituurmandje zelf, waarin absorberend papier is aangebracht, te gieten.
- Giet de olie in niet in de gootsteen. Als het is afgekoeld kan het samen met uw huisvuil worden afgevoerd.

- De binnenkant van de frituurpan mag schoongemaakt worden met papier van een keukenrol en daarna met een vochtige, pluisvrije doek en afwasmiddel gewassen worden. Zorg dat de pan zeer goed afgedroogd wordt met een droge doek.
- Het frituurmandje en de deksel moeten goed schoongemaakt worden met heet water en zeep. Droog hierna zeer goed af.
- De buitenkant van de frituurpan mag schoongeveegd worden met een vochtige pluisvrije doek.

## Afval weggooien



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

## Garantieverklaring

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

## Freidora eléctrica

### Estimado Cliente,

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

### Conexión a la red 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. Cesta de freír
2. Mango de la cesta
3. Botón de bloqueo del mango de la cesta
4. Luz indicadora de temperatura (roja)
5. Luz indicadora principal (roja)
6. Mando selector de temperatura
7. Tapa (desmontable)
8. Ventanilla de observación
9. Compartimento para el filtro con aberturas para el escape del vapor con filtro de grasa
10. Señales Mín/Máx 1.7–2.0 L
11. Mango de extracción
12. Retén de abertura de tapa
13. Cable de alimentación con clavija
14. Carcasa

### Instrucciones importantes de seguridad

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

suficiente espacio alrededor).

-  **Atención:** Algunas partes del aparato se calientan durante su funcionamiento, y de modo peligroso se podría emitir vapor caliente por la tapa.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
  - en cocinas de personal, en oficinas y otros puntos comerciales,
  - en empresas agrícolas,
  - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y alojamientos similares,
  - en casas rurales.
- Está prohibido el uso de este aparato por niños menores de 8 años.
- Los niños de 8 años o mayores, pueden utilizar el aparato bajo la supervisión constante de un adulto.
- El aparato podrá ser utilizado por personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, solo cuando hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del

aparato y entiendan por completo todo el peligro y las precauciones de seguridad.

- Los niños no deben jugar con el aparato.
- No se debe permitir que los niños realicen ningún trabajo de limpieza o mantenimiento del aparato a menos que estén bajo vigilancia.
- El aparato y su cable eléctrico siempre se deben mantener fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- **Precaución:** Mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- **No caliente el aparato sin añadir aceite/margarina.**
- Vigile la freidora durante su uso.
- Antes de utilizar el aparato, siempre se debe comprobar que tanto la unidad principal, el cable de alimentación como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- No ponga la unidad por debajo de alacenas u objetos colgantes, ni contra el muro ni en una esquina.
- Compruebe que no se guarda ningún material inflamable junto al grill.

- **No derrita la margarina solidificada en la unidad vacía:** el componente calefactor no estará totalmente sumergido y por ello puede sobrecalentarse, y posiblemente prender fuego a la margarina al entrar en contacto con ella. Además el dispositivo de desconexión térmica de seguridad automáticamente desconectaría el componente calefactor.
- No use el aceite/margarina más de 3 o 4 veces, puede provocar que éste se incendie. Si esto ocurre, desenchufe el aparato y cúbralo con su tapa para apagar las llamas.

**No eche nunca agua en el aceite/margarina vegetal que esté caliente o ardiendo.**

- No transporte nunca la unidad cuando esté caliente, p. ej. durante o inmediatamente después de haberla usado (a causa del peligro de dar un tropezón). Tenga muchísimo cuidado: El aceite/margarina vegetal caliente puede causar quemaduras graves.
- No toque el aceite/margarina vegetal caliente con los dedos.
- No introduzca cubiertos de plástico de ningún tipo dentro del aceite/margarina vegetal caliente. No eche el aceite/margarina vegetal caliente dentro de recipientes de plástico.
- **Atención:** Evite que la unidad o el cable de alimentación entren en contacto con superficies calientes o fuentes de calor. No permita que el cable eléctrico cuelgue suelto; se debe mantener el cable suficientemente alejado de las partes calientes del aparato.
- **Desenchufe siempre el aparato**
  - después del uso,
  - si hay una avería, y

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

## Desconexión térmica de seguridad

Si el nivel de aceite llegara a ser inferior al nivel mínimo necesario, el dispositivo de desconexión térmica de seguridad automáticamente apagará la resistencia térmica. Si la desconexión térmica de seguridad ha sido activada, el aparato será defectuoso y no se podrá utilizar de nuevo.

## Función de las piezas

### Tapa

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

### Ventana transparente

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

## Recipiente de freír

### *Nivel de llenado:*

Antes de iniciar la fase de precalentamiento, el nivel de aceite/margarina debe estar entre las señales de nivel **mínimo** y **máximo**, del interior del recipiente de freír.

El nivel máximo de llenado es de aproximadamente 2 litros.

Antes de llenar el recipiente con la cantidad necesaria de aceite/margarina, deberá extraer la cesta.

**Nota:** La diferencia entre las señales de nivel **mínimo** y **máximo** es aproximadamente 300 ml.

### *Tipo de aceite/margarina vegetal a utilizar:*

Recomendamos utilizar aceite o grasa vegetal específicamente indicada para freír, que permite alcanzar la temperatura de 220° C conservando un sabor neutro.

No mezcle tipos de aceite/margarina vegetal diferentes.

## Cesta de freír

La cesta está diseñada para sostener los alimentos que desea freír.

Con la tapa ya cerrada, la cesta se puede bajar y se puede introducir en el aceite caliente mediante el mango que se encuentra en el exterior de la unidad. Para introducir la cesta en el aceite, estire hacia delante el botón de bloqueo situado en el asa y mueva el asa hacia abajo.

Para sacar la cesta del aceite, mueva el mango hacia arriba hasta que quede sujeto en una posición horizontal.

### *Capacidad*

Recomendamos freír una cantidad máxima de 300g de patatas. Consulte *Consejos útiles para freír*.

## Luces indicadoras

La luz roja indicadora principal permanece encendida mientras el aparato está conectado a la red eléctrica.

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

Cuando la temperatura desciende por debajo de cierto nivel, el aparato volverá a activarse para calentar el aceite y la luz verde indicadora se apagará.

## Control de temperatura

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

## Antes de utilizar la freidora por primera vez

Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, éste se debe limpiar del modo siguiente:

El recipiente de freír y el interior de la tapa se deben limpiar con un paño húmedo. Extraiga la cesta de freír y lávela detenidamente en agua caliente. Para evitar que el agua entre en contacto con el aceite, deberá secar todas las piezas con cuidado. Llene el recipiente con aproximadamente 2 litros de aceite/margarina vegetal.

## Funcionamiento

- Compruebe que el nivel de aceite está entre las señales de nivel **mín.** y **máx.**
- Coloque la cesta dentro del recipiente para freír y cierre la tapa.
- Enchufe el cable eléctrico en una toma de pared adecuada. La luz roja indicadora se encenderá.
- Use el mando selector de temperatura para seleccionar el nivel deseado.



- Espere hasta que la freidora se caliente. La luz verde indicadora se enciende cuando se alcanza la temperatura previamente seleccionada.
- Abra la tapa.
- Extraiga la cesta para freír y coloque los alimentos que desea freír dentro de la cesta.
- Vuelva a introducir la cesta en el recipiente para freír.
- Cierre la tapa e introduzca la cesta en el aceite.
- Cuando los alimentos ya estén fritos, abra la tapa y extraiga la cesta para escurrir el aceite de los alimentos. Cuando acabe de freír todos los alimentos, gire el mando selector de temperatura y desenchufe el cable eléctrico de la toma de pared. La luz roja indicadora se apaga.

## Consejos útiles para freír

Los alimentos que se frien 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, etc. esenciales.

## Observe las siguientes indicaciones

1. No se puede mejorar la calidad de aceite que ha sido usado demasiado mezclándolo con aceite nuevo. El aceite nuevo también se estropearía en poco tiempo.
2. **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 freírlos. La humedad reduce la vida del aceite.**

3. Para tener buenos resultados al freír, un elemento decisivo es la temperatura. Si el aceite no está bastante caliente, los alimentos pueden 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 precalentamiento. Si el aceite está demasiado caliente, se formará con demasiada rapidez una corteza al exterior de los alimentos mientras que el interior se quedará crudo.
4. **Los alimentos ultracongelados o fríos deben ser introducidos brevemente en el aceite caliente una o dos veces antes de freírlos por completo.**
5. No fría demasiada comida a la vez. Los trozos de comida deberían poder flotar libremente sin tocarse entre sí.
6. Al freír comida rebozada, asegúrese de que la mezcla del rebozado esté bien pegada y que haya quitado el exceso de harina.
7. El aceite que ha sido usado demasiado es fácil de reconocer porque tiene un color más oscuro, es viscoso, tiene un olor desagradable o suele hacer espuma.
8. El aceite que ha sido usado demasiado o aceite que contiene residuos de uso anterior es inflamable y suele prenderse con facilidad. Por consiguiente se recomienda cambiar el aceite después de usarlo 3 o 4 veces. No obstante, el tiempo que puede durar depende del

tipo y de la cantidad de comida que ha frito.

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

### Freír alimentos nutritivos

Para freír de modo nutritivo y saludable, recomendamos ajustar la temperatura a un nivel inferior a 175° C para alimentos amiláceos, es decir alimentos con un contenido de fécula superior a la media. Una temperatura baja al freír, combinado con pequeñas cantidades de alimentos, reduce al mínimo la formación de sustancias perjudiciales para la salud.

### Mantenimiento y limpieza

- Siempre desenchufe el aparato de la pared y permita que se enfríe suficientemente antes de limpiarlo.
- **Precaución:** Para evitar una descarga eléctrica, no limpie la superficie exterior de la freidora ni el cable eléctrico con líquidos y no los sumerja en agua.
- No use ni abrasivos ni agentes de limpieza.
- Cuando la tapa abierta se encuentra en posición vertical, podrá extraerla para limpiarla tirando de ella hacia arriba.
- La tapa incluye un filtro para aceite que deberá sustituirse después de varios ciclos de uso. Abra la tapa del filtro y extraiga el filtro usado. Limpie la tapa usando un paño húmedo y una pequeña cantidad de detergente. Después deberá secarla correctamente. Introduzca un nuevo filtro para aceite y vuelva a colocar la tapa del filtro. **Puede adquirir filtros**

### de reposición a través del Servicio Severin.

- Para extraer el aceite del recipiente del recipiente de freír, espere hasta que se haya enfriado suficientemente pero todavía debe estar líquido y extraiga el aceite/margarina con un cucharón de sopa. Cuando la temperatura haya descendido suficientemente, también podrá verter el aceite/margarina en un recipiente termorresistente. El aceite/margarina se puede filtrar haciendo pasar por papel absorbente que se habrá colocado en un embudo termorresistente o en el interior de la cesta.
- No vierta el aceite/margarina vegetal por el fregadero de la cocina. Cuando se haya enfriado, puede deshacerse de él junto con el resto de la basura.
- El interior de la freidora se puede limpiar primero con toallitas de papel y luego con un paño húmedo y limpio con un poco de detergente. Después seque el recipiente con mucho cuidado con un paño seco.
- La cesta para freír y la tapa se deben limpiar con agua templada y jabón. Séquelos por completo después.
- Se puede limpiar el exterior del aparato con un paño limpio y húmedo.

### Eliminación



Los dispositivos en los que figura este símbolo deben ser eliminados por separado de la basura doméstica, porque contienen componentes valiosos que pueden ser reciclados. La eliminación correcta ayuda a proteger el medio ambiente y la salud de las personas. Consulte a las autoridades municipales o el establecimiento de venta donde podrán facilitarle la información

relevante. Los aparatos eléctricos que ya no son utilizables se pueden entregar gratuitamente en el establecimiento de venta.

### **Garantía**

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

## Friggitrice

### Gentile Cliente,

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

### Collegamento alla rete

L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente a una presa di corrente con messa a terra, installata a norma di legge. Assicuratevi che la tensione d'alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati.

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


### Descrizione

1. Cestello di frittura
2. Impugnatura del cestello
3. Tasto di bloccaggio dell'impugnatura
4. Spia luminosa della temperatura (verde)
5. Spia luminosa principale (rossa)
6. Regolatore della temperatura
7. Coperchio (amovibile)
8. Finestra di ispezione
9. Scomparto del filtro con filtro per i grassi e aperture di scarico del vapore
10. Indicazioni di minimo/massimo 1,7–2,0 L
11. Manico
12. Pulsante di sgancio del coperchio
13. Cavo di alimentazione con spina
14. Alloggiamento

### Importanti norme di sicurezza

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

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

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

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

- L'apparecchio non dovrà mai essere installato sotto un armadio a muro o un oggetto pendente, direttamente vicino a un muro, o in un angolo.
- Assicuratevi che tutt'intorno non ci siano materiali infiammabili.
- **Non lasciate sciogliere il grasso vegetale nella friggitrice vuota:** l'elemento riscaldante a resistenza, se non è completamente ricoperto, potrebbe surriscaldarsi e dare fuoco al grasso vegetale in caso di contatto. Esiste anche la possibilità che si attivi il dispositivo di scatto termico portando allo spegnimento dell'elemento riscaldante.
- L'olio/grasso vegetale troppo usato e surriscaldato rischia di infiammarsi. In tal caso, occorrerà disinserire la spina dalla presa di corrente e richiudere l'apparecchio con il coperchio per soffocare l'eventuale principio di incendio.  
**Non versate mai dell'acqua sopra l'olio/grasso vegetale caldo o bollente.**
- Non trasportate mai l'apparecchio quando è caldo, e cioè durante l'uso o immediatamente dopo (per evitare che l'olio/grasso vegetale trabocchi). Prestate estrema cautela: l'olio/grasso vegetale caldo potrebbe causare gravi ustioni.
- Non toccate l'olio/grasso vegetale caldo

con le dita.

- Non immergete posate di plastica nell'olio/grasso vegetale caldo. Non versate olio/grasso vegetale caldo in recipienti di plastica.
- **Attenzione:** Non permettete che il cavo di alimentazione tocchi mai delle superfici calde o si trovi a contatto con sorgenti di calore. Non lasciate pendere liberamente il cavo di alimentazione; tenete il cavo lontano dagli elementi dell'apparecchio soggetti a riscaldamento.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro**
  - dopo l'uso,
  - in caso di cattivo funzionamento,
  - prima di pulire l'apparecchio.
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione, ma afferrate direttamente la spina.
- **Attenzione:** Non utilizzate l'apparecchio all'aperto.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.

### **Scatto termico di sicurezza**

Nel caso il livello dell'olio/grasso cali sotto il livello minimo, lo scatto termico di sicurezza disattiva automaticamente l'elemento riscaldante. Se si innesca lo scatto termico di sicurezza, l'apparecchio è guasto e non deve essere più utilizzato.

### **Componenti Il coperchio**

Il coperchio si apre premendo il tasto di rilascio. Il coperchio è a molla e si solleva automaticamente premendo il tasto apposito. Per chiudere il coperchio, premetelo fino a

bloccarlo in sede.

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

### **Finestra di ispezione**

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

### **Il recipiente di frittura**

*Quantità di riempimento:*

Prima dell'inizio della fase di preriscaldamento, il livello dell'olio/grasso deve trovarsi tra i segni di **minimo** e di **massimo** che sono visibili all'interno del recipiente.

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

Prima di versare nel recipiente la quantità di olio/grasso necessaria, dovrete togliere il cestello di frittura.

**Nota:** La differenza tra i segni di **minimo** e di **massimo** è di circa 300 ml.

*Tipo di olio/grasso vegetale da usare:*

Consigliamo l'impiego di oli o grassi vegetali specifici per la frittura, i quali possono essere riscaldati in tutta sicurezza sino a una temperatura di 220° C e sono neutri di sapore.

Non mescolate diversi tipi di oli/grassi vegetali.

### **Cestello di frittura**

Il cestello serve a contenere gli alimenti che devono essere fritti.

Tenendo il coperchio chiuso e utilizzando il manico esterno, potete calare il cestello

nell'olio caldo. Per portare in basso il cestello, spingete in avanti il tasto di bloccaggio che si trova sull'impugnatura del cestello e muovete l'impugnatura verso il basso.

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

### *Capacità*

Si raccomanda un limite massimo di 300 g. di patatine da friggere. Consultate anche il paragrafo *Suggerimenti utili per la frittura*.

### **Spie luminose**

La spia luminosa principale rossa rimane accesa per tutto il tempo durante il quale l'apparecchio è collegato alla corrente elettrica.

La spia luminosa verde si illumina al raggiungimento del livello di temperatura preimpostato.

Appena la temperatura cala sotto un certo livello, si riattiva la funzione di riscaldamento e la luce verde si spegne.

### **Regolatore della temperatura**

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

### **Primo utilizzo**

Prima di collegare l'apparecchio alla corrente elettrica, pulitelo nel modo seguente:

Il recipiente di frittura e la parte interna del coperchio vanno puliti con un panno umido. Togliete il cestello di frittura e lavatelo accuratamente in acqua calda. Per evitare di far sgocciolare dell'acqua nell'olio, asciugate accuratamente tutti i componenti. Riempite il recipiente con circa 2 litri di olio/grasso

vegetale.

## Funzionamento

- Accertatevi che il livello dell'olio sia tra il segno di **min** e di **max** riportati all'interno.
- Sistemate il cestello nel recipiente di frittura e chiudete il coperchio.
- Inserite la spina in una presa di corrente a muro adatta. La spia luminosa rossa si illuminerà.
- Tramite l'apposito regolatore, selezionate il livello di temperatura desiderato.
- Lasciate preriscaldare la friggitrice. Appena sarà stata raggiunta la temperatura preimpostata, si accenderà la spia luminosa verde.
- Aprite il coperchio.
- Estraete il cestello di frittura e sistemate al suo interno gli alimenti da friggere.
- Rimettete il cestello nel recipiente di frittura.
- Chiudete il coperchio e abbassate il cestello.
- A frittura ultimata, aprite il coperchio e sollevate il cestello per far scorrere l'olio in eccesso. Dopo aver completato la frittura, riportate il regolatore della temperatura sulla posizione di spento e disinserite la spina dalla presa di corrente elettrica a muro. La spia luminosa rossa si spegnerà.

## Suggerimenti utili sulle fritture

Gli alimenti fritti nell'olio/grasso sono particolarmente saporiti e nutrienti. Quando gli alimenti vengono immersi nell'olio caldo, i pori si chiudono immediatamente per effetto dell'alta temperatura e ciò impedisce ai grassi di penetrare negli alimenti e ai succhi di perdersi.

In questo modo rimangono preservate le proteine essenziali, le vitamine e i minerali contenuti nell'alimento.

## Vi raccomandiamo di rispettare le seguenti regole:

1. La qualità dell'olio/grasso troppo usato non viene migliorata mescolandolo con olio/grasso fresco. L'olio fresco non farebbe che deteriorarsi dopo un breve periodo.
2. **Per impedire che l'olio formi della schiuma, assicuratevi che il cibo sia perfettamente asciutto. I cibi surgelati dovranno essere scongelati completamente prima di essere fritti. L'umidità riduce la durata di conservazione dell'olio di frittura.**
3. Per ottenere risultati migliori, la regolazione della temperatura giusta svolge un ruolo decisivo. Se l'olio/grasso non è abbastanza caldo, il cibo potrebbe assorbire troppo olio/grasso. È preferibile perciò immergere il cestello di cibo al termine del periodo di preriscaldamento. Se invece l'olio/grasso è troppo caldo, la crosta si formerà troppo presto e la parte interna dell'alimento rimarrà pressoché cruda.
4. **Gli alimenti surgelati o comunque freddi dovrebbero essere immersi brevemente nell'olio caldo un paio di volte, prima della frittura vera e propria.**
5. Non frigate troppo cibo allo stesso tempo. Gli alimenti dovrebbero galleggiare liberamente senza toccarsi.
6. Prima di friggere degli alimenti in pastella assicuratevi che la pastella sia aderente al cibo e togliete l'eccedenza di farina.



7. L'olio troppo usato si riconosce facilmente per il colore scuro, l'aspetto viscoso, l'odore sgradevole e la tendenza a schiumare.
8. L'olio/grasso troppo usato o l'olio/grasso contenente residui di una frittura precedente è infiammabile e ha tendenza a infiammarsi facilmente. È preferibile perciò cambiare l'olio/grasso dopo 3 o 4 cicli d'uso. Comunque la durata di conservazione dell'olio/grasso dipende principalmente dal tipo e dalla quantità di cibo fritto.
9. La durata di conservazione verrà prolungata filtrando l'olio/grasso dopo ogni ciclo di frittura.
10. L'olio di frittura può esser conservato dentro la friggitrice purché l'apparecchio rimanga chiuso e riposto in un luogo fresco.

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

Per una frittura nutriente e salutare si raccomanda di non programmare la temperatura ad un livello superiore ai 175°C se friggete cibi ricchi di sostanze amilacee, cioè cibi con un contenuto di amido superiore alla media. Una ridotta temperatura di frittura, combinata ad un'altrettanto ridotta quantità di cibo, limita al minimo la formazione di sostanze nocive per la salute.

### **Manutenzione e pulizia**

- Prima di pulire l'apparecchio, disinserite sempre la spina dalla presa di corrente e lasciate all'apparecchio il tempo di raffreddarsi sufficientemente.
- **Avvertenza:** per evitare rischi di scosse elettriche, non pulite l'esterno della friggitrice o il cavo di alimentazione utilizzando liquidi e non immergete questi

elementi in acqua.

- Non usate soluzioni abrasive o detersivi concentrati.
- Il coperchio è amovibile per facilitarne la pulizia, potrete rimuoverlo tirando verso l'alto quando è aperto e si trova in posizione verticale.
- Il coperchio contiene un filtro per i grassi che deve essere sostituito dopo diversi cicli di frittura. Rilasciate il coperchio del filtro e estraete il filtro usato. Pulite il coperchio usando un panno umido e un detersivo delicato. Poi asciugatelo accuratamente. Inserite un nuovo filtro per i grassi e rimettete il coperchio del filtro. **I filtri di ricambio si possono ordinare attraverso il Servizio di Assistenza Clienti della Severin.**
- Per eliminare l'olio/grasso dal contenitore di frittura, aspettate che si raffreddi sufficientemente ma che sia ancora liquido, quindi rimuovete l'olio/grasso con un mestolo. Quando la temperatura sarà diminuita sufficientemente, potete versare l'olio/grasso in un contenitore termoresistente. Se volete filtrare l'olio/grasso potete versarlo facendolo passare attraverso un foglio di carta assorbente messo in un imbuto termoresistente o nello stesso cestello di frittura.
- Non versate l'olio/grasso vegetale fritto nel lavello della cucina. Da freddo, può essere gettato insieme ai normali rifiuti domestici.
- L'interno del recipiente di frittura verrà pulito strofinandolo prima con della carta da cucina e poi con un panno umido non lanuginoso e un detersivo leggero. Il recipiente verrà poi accuratamente asciugato con un panno asciutto.
- Il cestello di frittura e il coperchio possono

essere lavati con acqua calda e detersivo per i piatti. In seguito asciugate tutto accuratamente.

- Le pareti esterne dell'alloggiamento verranno pulite con un panno umido non lanuginoso.

## Smaltimento



Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici perché contengono

materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono fornire ulteriori informazioni in materia.

## Dichiarazione di garanzia

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

## Frituregryde

### Kære kunde,

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

### El-tilslutning

Apparatet bør kun tilsluttes et stik, der er beskyttet mod jordfejl og installeret i overensstemmelse med el-regulativet. Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet.

Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.


### Apparatets dele

1. Fiturekurv
2. Håndtag til kurv
3. Låseknop til kurvens håndtag
4. Indikatorlys for temperatur (grøn)
5. Hovedindikatorlys (rødt)
6. Termostatknop
7. Låg (aftageligt)
8. Inspektionsrude
9. Filterrum med oliefilter og dampåbninger
10. Min/Max markering 1,7–2,0 L
11. Bærehåndtag
12. Udløserknop til låg
13. Ledning med stik
14. Kabinet

### Vigtige sikkerhedsforskrifter

- For at undgå farer skal reparation af dette elektriske apparat eller

dets ledning, altid udføres af vores kundeservice. Hvis reparation er nødvendig, skal apparatet sendes til vores afdeling for kundeservice (se tillæg).

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

- damp kan slippe ud fra låget
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
    - i tekøkkener, kontorer eller andre mindre virksomheder,
    - landbrugsvirksomheder,
    - af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
    - B&B pensionater.
  - Børn under 8 år må ikke betjene dette apparat.
  - Børn over 8 år må imidlertid godt betjene apparatet, såfremt de er under konstant opsyn af en voksen.
  - Apparatet må ikke benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
  - Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
  - Børn må aldrig få lov til at udføre nogen former for rengøring eller vedligehold af dette apparat medmindre de er under opsyn.
  - Apparatet og dets ledning må altid holdes væk fra børn som er yngre end 8 år.
  - **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. kvælning.
  - **Lad aldrig apparatet varme op uden olie/fedtstof.**
  - Gå ikke fra frituregryden, mens den er i brug.
  - Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
  - Stil ikke frituregryden under vægskabe eller nedhængende genstande eller helt op imod en væg eller i et hjørne.
  - Sørg for at der aldrig er brændbare materialer i nærheden af den.
  - **Smelt aldrig stivnet fedt i en tom frituregryde:** Varmeelementet vil ikke være dækket fuldstændigt og kan derfor overophedes, og på den måde eventuelt få fedtet til at antænde ved kontakt. Der vil også være en risiko for at termosikringen vil slukke for varmeelementet.
  - Olie/fedtstof, som har været brugt for mange gange, kan antændes ved overophedning. Hvis dette sker, skal stikket tages ud af stikkontakten og låget

skal lægges på gryden for at slukke ilden.

## Hæld aldrig vand på varm eller brændende olie/fedtstof.

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

## Termosikring

Hvis oliestanden skulle falde under det nødvendige minimumsniveau, vil termosikringen automatisk slukke for varmeelementet. Når termosikringen er blevet aktiveret, er apparatet defekt og kan ikke længere benyttes.

## Delenes funktioner

### Låg

Låget åbnes ved at trykke på udløserknappen. Låget er fjederaktiveret og åbner automatisk så snart der trykkes på knappen. Låget lukkes ved at trykke dette ned indtil det låser fast.

Når låget står åbent i oprejst position, kan man løfte det af for at rengøre det ved at trække det opad.

### Inspektionsrude

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

### Friturebeholder

#### Påfyldningsmængde:

Inden opvarmningsfasen startes op, skal olien/fedt på nå op mellem **minimum** og **maksimum** markeringerne, som kan ses indeni friturebeholderen.

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

Inden den nødvendig mængde olie/fedt fyldes i beholderen, må friturekurven tages ud.

**Bemærk:** Forskellen mellem **minimum** og **maksimum** markeringerne er ca. 300 ml.

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

Vi anbefaler brug af vegetabilsk olie eller fedtstof, som er specielt beregnet til friturestegning og som derfor tryk kan varmes op til en temperatur på 220° C og som har en neutral smag.

Bland ikke forskellige olie-/fedttyper sammen.

## Friturekurven

Friturekurven er designet til at rumme de fødevarer der skal friteres.

Når låget er lukket kan kurven sænkes ned i den varme olie ved hjælp af håndtaget på frituregrydens yderside. Når kurven skal sænkes, trykkes låseknappen på kurvens håndtag fremover og håndtages føres ned. Kurven løftes op af olien ved at føre håndtaget opad, indtil det låses fast i vandret stilling.

### *Kapacitet*

Vi anbefaler friturestegning af højst 300 g pomfritter ad gangen. Læs venligst også *Nyttige tips ved friturestegning*.

## Indikatorlysene

Det røde hovedindikatorlys er tændt når apparatet er tilsluttet til strømforsyningen. Det grønne lys tænder når den forindstillede temperatur er nået.

Når temperaturen falder under et bestemt niveau og opvarmningen genoptages, vil det grønne indikatorlys slukke.

## Termostatknop

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

## Før brug

Inden apparatet tilsluttes til strømforsyningen skal det rengøres på følgende måde:

Friturebeholderen og indersiden af låget bør aftørres med en fugtig klud. Tag friturekurven ud og vask den omhyggeligt i varmt vand.

For at undgå at der kommer vand i olien, skal alle delene tørres grundigt af. Fyld beholderen med ca. 2 liter vegetabilsk olie/ fedtstof.

## Betjening

- Se efter om olien står op mellem **min.** og **max.** markeringerne.
- Placer friturekurven i friturebeholderen og luk låget.
- Sæt stikket i en passende stikkontakt. Det røde indikatorlys tænder.
- Benyt termostatknappen til at vælge den ønskede temperatur.
- Lad frituregryden varme op. Det grønne indikatorlys tændes når den forindstillede temperatur er nået.
- Åbn låget.
- Løft friturekurven ud og placer de fødevarer der skal friteres i kurven.
- Sæt kurven ned i friturebeholderen.
- Luk låget og sænk kurven.
- Når maden er færdigstegt, åbnes låget og kurven løftes op for at olien kan dræne væk. Når friturestegningen er afsluttet, drejes termostatknappen tilbage og stikket tages ud af stikkontakten. Det røde indikatorlys slukker.

## Nyttige tips vedr. friturestegning

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

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

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

## Følgende instruktioner skal overholdes nøje:

1. 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.
2. **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 fritureoliens levetid.**
  3. For at opnå et godt resultat ved 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 forvarmingsperioden er færdig. Hvis olien er for varm, dannes der for hurtigt en skorpe på maden, mens den ikke bliver gennemstegt indeni.
  4. **Dybfrossen eller afkølet mad bør nedsænkes et øjeblik i den varme olie en gang eller to, før den egentlige friturestegning.**
  5. Steg ikke for mange ting ad gangen. Madvarerne skal kunne flyde frit uden at røre ved hinanden.
  6. Når der anvendes mad overtrukket med frituredej, skal man sørge for at frituredejen sidder godt fast på maden og at overflødigt mel er fjernet.
  7. Det er let at se, hvornår fritureolie er blevet brugt for meget, fordi den har en mørkere farve, er tyktflydende og har en ubehagelig lugt eller en tendens til at skumme.
  8. Gammel fritureolie eller olie, der indeholder rester fra tidligere friturestegning, er brandfarlig og antændes let. Det er derfor bedst at udskifte olien, når den har været brugt 3 - 4 gange. Hvor mange gange olien kan bruges, afhænger dog af typen og

- mængden på den friturestegte mad.
9. Olien kan anvendes længere, hvis olien filtreres efter hver stegning.
  10. Olien kan godt opbevares i frituregryden, hvis den holdes tæt lukket og opbevares på et køligt sted.

## Ernæringsrigtig friturestegning

For at sikre en sund og næringsrig tilberedning af stivelsesholdige fødevarer, dvs. fødevarer der indeholder mere stivelse end gennemsnittet, anbefaler vi at temperaturen til friturestegning da ikke sættes højere end til 175°C. En lavere stegetemperatur kombineret med en mindre mængde af fødevareren nedsætter til gengæld dannelsen af sundhedsskadelige stoffer til et minimum.

## Rengøring og vedligehold

- Tag altid stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle fuldstændigt af inden rengøring.
- **Advarsel:** For at undgå risiko for elektrisk stød må frituregrydens ydre og dens ledning ikke rengøres med nogen former for væske og heller aldrig nedsænkes i vand.
- Benyt aldrig slibende og skrappe rengøringsmidler.
- Når låget står åbent i oprejst position, kan man løfte det af for at rengøre det ved at trække det opad.
- Låget har et fedtstoffilter som må skiftes af og til. Tag filterdækslet af og tag det gamle filter ud. Rengør låget med en fugtig klud og en smule opvaskemiddel. Tør det omhyggeligt af bagefter. Indsæt et nyt fedtstoffilter og sæt filterdækslet på igen. **Udskiftningsfiltre kan bestilles gennem Severin Kundeservice.**
- Når olien skal tømmes ud af

friturebeholderen må man vente til olien/fedt er kølet tilstrækkeligt af, men stadig er flydende, og fjerne olien/fedt med en opøseske. Når temperaturen er faldet tilstrækkeligt kan man også hælde olien/fedt op i en varmekast beholder. Olien/fedt kan filtreres ved at blive hældt gennem en varmekast dragt eller selve friturekurven foret med noget absorberende papir.

- Hæld aldrig olie/fedt ud i køkkenvasken. Når olien er kold kan den bortskaffes sammen med andet køkkenaffald.
- Indersiden af frituregryden kan rengøres ved først at tørre den af med køkkenrulle og derefter med en fugtig, fnugfri klud og et mildt opvaskemiddel. Bagefter skal gryden tørres grundigt med en tør klud.
- Friturekurven og låget bør rengøres i varmt sæbevand. Tør delene omhyggeligt af bagefter.
- Ydersiden af gryden kan rengøres med en fugtig, fnugfri klud.

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

## Bortskaffelse



Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med

husholdningsaffaldet, da de indeholder værdifulde materialer som kan genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig yderligere information om dette.

## Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabriktionsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på



## Frityrgräta

### Bästa kund!

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

### Anslutning till vägguttaget

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

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

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


### Komponenter

1. Frityrkorg
2. Korghandtag
3. Korghandtagets låsknapp
4. Temperaturlampa (grön)
5. Central signallampa (röd)
6. Temperaturkontroll
7. Lock (löstagbart)
8. Fönster
9. Filterutrymme med oljefilter och ångventiler
10. Min/Max-markering 1.7–2.0 L
11. Bärhandtag
12. Lockets utlösningknapp
13. Sladd med stickpropp
14. Hölje

### Viktiga säkerhetsföreskrifter

- För att undvika risker får reparationer av denna elektriska apparat

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

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

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

under eller omedelbart efter användning (man kan snubbla). Var ytterst försiktig: het olja/upphettat fett kan orsaka allvarliga brännskador.

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

## Automatisk säkerhetsanordning

Om oljenivån sjunker under den krävda miniminivån kommer säkerhetsanordningen att automatiskt stänga av värmeelementet. Efter det att säkerhetsavstängningen har aktiverats är apparaten obrukbar.

## Frityrgrytans delar

### Lock

Locket öppnas genom att du trycker på utlösningsknappen. Locket är försett med fjäder och lyfts upp automatiskt när man trycker på knappen. För att stänga locket, tryck ned locket tills det låses på plats.

När det öppna locket är i vertikal position kan det tas bort för rengöring genom att man drar det uppåt.

## Övervakningsfönster

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

## Frityrbehållaren

### Fyllningsmängd:

Innan uppvärmningsfasen sättes igång bör olje-/fettnivån ligga mellan **minimi-** och **maximimärkena** som finns i frityrbehållaren. Behållaren rymmer ca 2 liter.

Innan du fyller behållaren med den önskade mängden olja/fett bör frityrkorgen avlägsnas.

**Anmärkning:** Skillnaden mellan **minimum-** and **maximummärkena** är ca 300 ml.

### Typer av olja/fett:

Vi rekommenderar användning av vegetabilisk olja eller vegetabiliskt fett som är speciellt ämnat för fritering och som tryggt kan värmas till en temperatur på 220° C.

Oljan/fettet bör ha en neutral smak.

Blanda inte olika sorters olja/fett.

## Frityrkorg

Korgen är avsedd att innehålla maten som skall friteras.

Med locket stängt kan korgen sänkas ned i den heta oljan med korghandtaget på apparatens utsida. Då du vill sänka ner korgen för du korghandtagets låsknapp framåt och handtaget neråt.

Lyft korgen ur oljan genom att föra handtaget uppåt tills det låses i horisontalläge.

## Kapacitet

Vi rekommenderar fritering av max 300 g pommes frites. Vänligen läs avsnittet *Tips för fritering*.

## Signallampor

Den röda huvudsignallampan lyser så länge apparaten är ansluten till ett eluttag.

Den gröna lampan tänds då den förinställda temperaturnivån har nåtts.

Så fort som temperaturen faller under en viss nivå kommer upphettningen att återupptas och den gröna signallampan kommer att släckas.

## Temperaturkontroll

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

## Innan första användningen

Innan apparaten ansluts till ett eluttag, bör den rengöras enligt följande:

Frityrbehållaren och lockets insida bör torkas med en fuktig duk. Frityrkorgen bör avlägsnas och tvättas noga med hett vatten. För att undvika att vatten blandas med olja bör alla delar torkas noga. Fyll behållaren med ca 2 liter vegetabilisk olja/vegetabiliskt fett.

## Användning

- Se till att oljenivån ligger mellan **min-** och **max** nivåmarkeringarna.
- Lägg korgen i frityrbehållaren och stäng locket.
- Sätt stickproppen i ett lämpligt vägguttag. Den röda signallampan tänds.
- Använd temperaturkontrollen för att ställa in den önskade temperaturnivån.
- Låt frityrgröten förvärmas. Den gröna signallampan tänds då den inställda

temperaturen har nåtts.

- Öppna locket.
- Lyft ut frityrkorgen och lägg maten som ska friteras i korgen.
- Sätt tillbaka korgen i frityrbehållaren.
- Stäng locket och sänk ner korgen.
- Då maten har friterats, öppna locket och lyft upp korgen för att låta oljan rinna av. När friteringen är klar vrider du tillbaka temperaturkontrollen och drar stickproppen ur vägguttaget. Den röda signallampan slocknar.

## 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. Kvaliteten på begagnad olja kan inte fräschas upp om den blandas med färsk olja. Tvärtom skulle den färska oljan också snart bli förstörd.
2. **För att oljan inte ska skumma över, bör du se till att torka maten väl. Var speciellt noga med att tina upp djupfryst mat innan den friteras. Fukt minskar frityroljans hållbarhet.**
3. 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.

4. **Djupfryst eller kyld mat bör sänkas ned ett ögonblick i den heta oljan ett par gånger före själva friteringen.**
5. Friterar inte för mycket på en gång. Bitarna ska kunna flyta fritt utan att vidröra varandra.
6. Om friteringsmet används måste den fästa ordentligt på maten. Avlägsna överflödigt mjöl.
7. För gammal friterolja känns lätt igen på att den har mörkare färg, är trögflytande, luktar obehagligt eller gärna vill skumma.
8. För gammal friterolja eller olja som innehåller partikelrester från tidigare fritering är brandfarlig och kan lätt fatta eld. Det är därför bäst att byta olja efter 3-4 friteringar. Dess hållbarhet beror dock främst på den friterade matens typ och kvantitet.
9. Hållbarheten kan förlängas om friteroljan filtreras efter varje användningstillfälle.
10. Friteroljan kan förvaras i fritergrytan om denna hålls stängd och står svalt.

### Näringsmedveten fritering

För näringsrik och hälsosam fritering rekommenderar vi en maximal temperaturinställning på 175°C när du friterar mat vars innehåll av kolhydrater är över medeltalet. En sänkt friteringstemperatur, kombinerad med en motsvarande minskning i mängden mat, gör att det bildas en minimal mängd ämnen som är skadliga för hälsan.

### Skötsel och rengöring

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och låt apparaten svalna tillräckligt innan rengöring påbörjas.

- **Varning:** för att undvika risken för elstöt bör du inte rengöra fritergrytans hölje eller dess elsladd med vätska och sänk inte någon av dessa i vatten.
- Använd inga slipmedel eller starka rengöringsmedel.
- När det öppna locket är i vertikal position kan det tas bort för rengöring genom att man drar det uppåt.
- Locket innehåller ett fettfilter som bör bytas ut efter några friteringsomgångar. Lossa filterlocket och ta ut det gamla filtret. Rengör locket med en fuktig duk och litet rengöringsmedel. Torka noga efteråt. Sätt i ett nytt fettfilter och sätt tillbaka filterlocket. **Utbytesfilter kan beställas genom Severin Service.**
- Då du vill avlägsna olja ur friterbehållaren, bör du först vänta tills oljan/fettet avsvanat tillräckligt men ännu är flytande; tag bort oljan med en sopslev. När temperaturen sjunkit tillräckligt kan du också hålla ut oljan/fettet i en värmebeständig behållare. Oljan (eller fettet) kan filtreras genom att du håller det genom ett absorberande papper i en värmebeständig tratt eller i själva friterkorgen.
- Håll inte ut het olja/upphettat fett i diskhon. När fettet kallnat, kan det läggas i köksavfallet.
- Insidan på friterbehållaren kan torkas av först med hushållspapper och sedan med en fuktig, luddfri trasa och milt tvättmedel. Torka sedan behållaren noga med en torr trasa.
- Efter användning bör du rengöra friterkorgen och locket med hett diskvatten. Torka dem torra.
- Apparatus utsida kan rengöras med en fuktig, luddfri trasa.

## Avfallshantering



Enheter märkta med denna symbol måste kasseras separat från hushållsavfallet, eftersom de innehåller värdefulla material som kan återvinnas. Korrekt avfallshantering skyddar miljön och människors hälsa. Din lokala myndighet eller återförsäljare kan ge information i ärendet.

## Garanti i Sverige och Finland

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

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

## Rasvakeitin

### Hyvä Asiakas,

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

### Verkkoliitäntä

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


### Osat

1. Paistokori
2. Korin kahva
3. Korin kahvan lukituspainike
4. Lämpötilan merkkivalo (vihreä)
5. Virran merkkivalo (punainen)
6. Lämmönsäädinappula
7. Lukittava kansi (irrotettavissa)
8. Valvontalasi
9. Suodatinosa, jossa rasvasuodatin ja höyrynpoistoaukot
10. Min-/Max-merkintä 1,7/2,0 L
11. Kantokahva
12. Kannen avauspainike
13. Liitäntäjohto ja pistotulppa
14. Kotelo

### Tärkeitä turvaohjeita

- Vaarojen välttämiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa korjata tämän sähkölaitteen ja

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

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

kuten

- ruokalait, toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt
- maatalousyritykset
- hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaat
- aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää laitetta.
- Vähintään 8-vuotiaat lapset saavat käyttää laitetta aikuisen jatkuvassa valvonnassa.
- Henkilö, jolla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai jolla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, saa käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että hän on valvonnan alaisena tai hänelle on annettu tarkat ohjeet laitteen käyttämiseen. Lisäksi hän ymmärtää täysin laitteen käyttöön liittyvät vaarat ja noudattaa tarvittavia turvatoimia.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Lasten ei saa antaa tehdä laitteen puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole valvonnassa.

- Laite ja sen liitäntäjohto täytyy aina pitää alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- **Älä anna laitteen kuumeta ilman öljyä/rasvaa.**
- Älä poistu paikalta keittimen toimiessa.
- Tarkasta aina ennen laitteen käyttöä huolellisesti laitteen runko, liitäntäjohto ja mahdolliset asennetut lisäosat vaurioiden varalta. Jos laite on esimerkiksi pudonnut kovalle pinnalle tai liitäntäjohtoon vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita.
- Älä aseta laitetta seinällä olevan kaapin tai muun riippuvan esineen alle, eikä myöskään aivan seinän viereen tai nurkkaan.
- Siirrä herkästi syttyvät esineet pois laitteen lähetytyiltä.
- **Älä sulata kiinteää rasvaa tyhjässä keittimessä.** Lämmityselementti ei tällöin peity kokonaan ja voi ylikuumentua, jolloin rasva saattaa syttyä palamaan. On myös olemassa mahdollisuus, että lämpösulake kytkee lämmityselementin pois päältä.
- Liian moneen kertaan käytetty öljy/rasva saattaa ylikuumentua ja syttyä palamaan. Irrota tällöin pistotulppa pistorasiasta ja tukahduta palava öljy kannella.
- **Älä koskaan kaada vettä kuumaan tai palavaan öljyyn/rasvaan.**
- Älä koskaan kanna rasvakeitintä sen ollessa kuuma, esim. käytön aikana, tai liian pian käytön jälkeen (saatat



kompastua sen kanssa). Äärimmäinen varovaisuus on tarpeen, sillä kuuma öljy/rasva voi aiheuttaa vakavia palovammoja.

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

## Lämpösulake

Jos öljyn pinnan taso laskee tarpeellisen minimitason alle, lämpösulake kytkee automaattisesti lämpövastuksen pois päältä. Kun lämpösulake on aktivoitunut, laite on viallinen eikä sitä voi enää käyttää.

## Laitteen toiminta

### Kansi

Avaa kansi painamalla avauspainiketta. Kannessa on jousitoiminto ja se nousee automaattisesti ylös painiketta painettaessa. Sulje kansi painamalla sitä alaspäin, kunnes se lukkiutuu paikoilleen.

Kun avonainen kansi on pystysuorassa asennossa, sen voi irrottaa puhdistusta

varten ylöspäin vetämällä.

## Valvontalasi

Uppopaistoprosessia voidaan seurata valvontalasin kautta. Höyryn muodostuminen sen pintaan estetään lisäämällä hieman öljyä lasin sisäpuolelle.

## Paistotila

*Täyttömäärä:*

Ennen esikuumennusvaihetta öljyn/rasvan pinnan tason täytyy olla **maksimi-** ja **minimimerkkien** välissä. Ne löytyvät paistotilan sisältä.

Paistotilan enimmäistäyttömäärä ("Max") on noin 2 litraa.

Paistokori on poistettava ennen tarvittavan öljyn/rasvan määrän lisäämistä paistotilaan.

**Huomaa:** **Maksimi-** ja **minimimerkkien** välinen ero on noin 300 ml.

*Käytettävät öljy/rasvatyyppit:*

Suosittelimme sellaisen kasviöljyn tai -rasvan käyttöä, joka on tarkoitettu erityisesti uppoaistamiseen, joka voidaan lämmittää turvallisesti 220° C:n lämpötilaan ja joka on maultaan neutraalia.

Älä sekoita keskenään erityyppisiä öljyjä ja rasvoja.

## Paistokori

Kori on suunniteltu friteerattavan ruoan säilytykseen toimenpiteen aikana.

Kannen ollessa suljettuna kori voidaan laskea kuumaan öljyyn laitteen ulkopuolella olevan korin kahvan avulla. Kori lasketaan vetämällä korin kahvassa olevaa lukituspainetta eteenpäin ja siirtämällä kahvaa alaspäin.

Korin voi kohottaa öljystä nostamalla kahvaa ylöspäin, kunnes se lukkiutuu vaakasuoraan

asentoon.

### *Tilavuus*

Suosittelemme kerrallaan kypsennettäväksi korkeintaan 300 g perunoita. Katso myös kohtaa *Hyödyllistä tietoa rasvakeittimestä*.

### **Merkkivalot**

Punainen päämerkkivalo palaa niin kauan kun laite on kytkettynä verkkovirtaan. Vihreä valo syttyy, kun esisäädetty lämpötilataso on saavutettu. Heti kun lämpötila laskee tietyn tason alle, kuumennus käynnistyy ja vihreä merkkivalo sammuu.

### **Lämmönsäädin**

Lämmönsäädinnappulan avulla lämpötila voidaan säätää halutulle tasolle.

### **Ennen laitteen ensi käyttöä**

Laite on puhdistettava seuraavalla tavalla ennen sen kytkemistä verkkovirtaan: Paistotila ja kannen sisäpuoli on pyyhittävä kostealla rätillä. Poista paistokori laitteesta ja pese se perusteellisesti kuumassa vedessä. Kaikki osat on kuivattava hyvin, jotta estetään veden sekoittuminen öljyyn. Täytä tilaan noin 2 litraa kasviöljyä/rasvaa.

### **Käyttö**

- Varmista, että öljyn pinnan taso on **min.-** ja **max.-**merkkien välissä.
- Aseta kori paistotilaan ja sulje kansi.
- Kytke pistotulppa sopivaan seinäpistorasiiaan. Punainen merkkivalo syttyy.
- Valitse haluttu lämpötilan taso lämmönsäädinnappulan avulla.
- Anna rasvakeittimen esikuumeta. Vihreä merkkivalo syttyy, kun esiasetettu

lämpötila on saavutettu.

- Avaa kansi.
- Nosta paistokori ylös ja laita uppopaistettava ruoka koriin.
- Aseta kori takaisin paistotilaan.
- Sulje kansi ja laske kori.
- Kun ruoka on valmista, avaa kansi ja nosta kori, jotta öljy voi valua pois. Kun uppopaistaminen lopetetaan, käännä lämmönsäädinnappula takaisin ja irrota pistotulppa seinäpistorasiasta. Punainen merkkivalo sammuu.

### **Hyödyllistä tietoa rasvakeittimestä**

Öljyssä kypsennetty ruoka on erityisen maittavaa ja ravitsevaa.

Kuuma öljy sulkee heti ruoka-aineen huokokset, joten ruoka ei ime itseensä liikaa öljyä eivätkä sen omat mehut pääse karkaamaan.

Ruoassa olevat proteiinit, vitamiinit ja kivennäisaineet pysyvät tallella.

### **Huomaa seuraava:**

1. Moneen kertaan käytetty öljy ei parane lisäämällä siihen käyttämätöntä öljyä. Tuore öljy pilaantuisi myös lyhyen ajan kuluessa.
2. **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 käyttöikää.**
3. 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 esikuuminen on suoritettu. Jos öljy taas on liian kuumaa, ruoka-aineiden pinta kovettuu liian nopeasti eivätkä ne kypsy riittävästi sisäpuolelta.

4. **Pakastetut tai jäädytetyt ruoka-aineet tulisi upottaa kuumaan öljyyn kerran, pari hetkeksi ennen varsinaista öljyssä kypsentämistä.**
5. Älä paista liian suurta ruokamäärää kerralla. Palojen tulisi kellua öljyssä vapaasti koskettamatta toisiinsa.
6. Jos kypsennät taikinakuoressa olevia ruoka-aineita, varmista, että taikina on ruoassa kunnolla kiinni eikä pinnassa ole liikaa jauhoa.
7. Liian usein käytetyn öljyn tunnistaa helposti siitä, että se on väriltään tummaa, sakeata, epämiellyttävän hajuista ja se vaahtoa.
8. Liian usein käytetty öljy tai öljy jossa on aikaisemman ruoan hiukkasia, syttyy helposti palamaan. Öljyn vaihto suositellaan suoritettavaksi aina 3 tai 4 käyttökerran jälkeen. Sen käyttöikä riippuu tosin pääasiassa siitä, minkälaisia ja kuinka suuria ruokamääriä kypsennetään.
9. Öljyn käyttöikä voi lisätä valuttamalla se suodattimen läpi jokaisen käyttökerran jälkeen.
10. Paistoöljyä voi säilyttää rasvakeittimessä, jos se pidetään suljettuna ja viileässä paikassa.

### **Terveellinen paistotapa**

Runsaasti tärkkelystä sisältävien ruokien valmistamisessa suositellaan käytettäväksi korkeintaan 175°C lämpötilaa. Matalampi kypsennyslämpötila ja pienempi ruokamäärä minimoivat terveydelle haitallisten

ainesten muodostumisen.

### **Puhdistus ja hoito**

- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen sen puhdistamista.
- **Varoitus:** Jotta sähköiskun vaara vältetään, älä puhdisti rasvakeittimen ulkopintaa tai sen virtajohtoa millään nesteellä äläkä upota kumpaakaan veteen.
- Älä käytä hankaavia tai voimakkaita pesuaineita.
- Kun avonainen kansi on pystysuorassa asennossa, sen voi irrottaa puhdistusta varten ylöspäin vetämällä.
- Kannessa on rasvasuodatin, joka on vaihdettava, kun laitetta on käytetty useita kertoja. Irrota suodattimen kansi ja ota pois vanha suodatin. Puhdista kansi kostealla rätillä ja pesuainetilkalla. Pyyhi se sen jälkeen perusteellisesti kuivaksi. Aseta uusi rasvasuodatin ja suodattimen kansi paikalleen. **Vaihtosuodattimia voidaan tilata Severin-palvelun kautta.**
- Öljy/rasva poistetaan laitteesta haaleana, kun se on vielä nestemäistä. Odota, kunnes se on jäähtynyt riittävästi ja poista öljy/rasva liemikauhalla. Lämpötilan jäähtyttyä riittävästi öljy/rasva voidaan myös kaataa ulos kuumuutta kestävään astiaan. Öljyn/rasvan voi suodattaa kaatamalla se imukykyisen paperin läpi kuumuutta kestävään suppiloon tai itse paistokoriin.
- Käytettyä öljyä/rasvaa ei saa kaataa keittimen pesualtaaseen. Anna sen jäähtyä ja hävitä talousjätteiden mukana.
- Paistotilan sisäpinnan voi puhdistaa pyyhkimällä se ensin talouspaperilla ja sitten kostealla, mietoon pesuaineeseen

kastetulla, nukkaantumattomalla kankaalla. Säiliö tulee kuivata hyvin pyyhkeellä.

- Paistikori ja kansi on puhdistettava käytön jälkeen kuumalla, saippuaisella vedellä. Pyyhi sen jälkeen kuivaksi.
- Laitteen ulkopinta tulee puhdistaa kostealla, nukkaantumattomalla kankaalla.

Fax (09) 870 87801  
www.harrymarcell.fi  
asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

## Jätehuolto



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

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

## Takuu

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

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:

Oy Harry Marcell Ab  
PL 63, 01511 VANTAA  
Puh (09) 870 87860

## Frytkownica

### Szanowni Klienci!

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

### Podłączenie do sieci zasilającej

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

### Zestaw

1. Koszyk metalowy do smażenia
2. Uchwyt koszyka
3. Przycisk blokowania uchwytu koszyka
4. Wskaźnik świetlny temperatury (zielony)
5. Główny wskaźnik świetlny (czerwony)
6. Regulator temperatury
7. Pokrywa (zdejmowana)
8. Wziernik
9. Komora na filtr z filtrem tłuszczu i otworami wylotu pary
10. Oznaczenia min/max 1,7–2,0 l
11. Uchwyt do przenoszenia
12. Przycisk do otwierania pokrywy
13. Przewód zasilający z wtyczką
14. Korpus obudowy


### Instrukcja bezpieczeństwa

- Aby zachować bezpieczeństwo,

wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia muszą być wykonywane przez nasz serwis. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do naszego działu obsługi klienta (zob. załącznik).

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Aby nie narazić się na porażenie prądem, nie należy myć elementu grzejnego w wodzie, ani zanurzać go.
- Szczegółowe informacje na temat czyszczenia urządzenia znajdują się w punkcie *Konserwacja i czyszczenie*.
- Urządzenie nie jest przystosowane do bycia uruchamianym przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Aby zapobiec przypadkowemu wylaniu się gorącego oleju, należy ustawić urządzenie – trzymając za uchwyty – na stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury,

rozpryski i plamy; należy również zapewnić wystarczającą przestrzeń wokół urządzenia.

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

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

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

Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika.

- Nie umieszczać urządzenia pod półkami, szafkami lub innymi wiszącymi elementami, czy też bezpośrednio przy ścianie lub w rogu.
- Upewnić się, czy w pobliżu nie znajdują się żadne materiały łatwopalne.
- **Nie należy topić słoniny w kawałkach w pustej frytkownicy.** Aby prawidłowo pracować, element grzejny musi być zanurzony w płynnym tłuszczu. W przeciwnym razie może dojść do przegrzania i kawałki tłuszczu mogą się zapalić wchodząc w kontakt z elementem grzejnym. Może także dojść do wyłączenia elementu grzejnego przez termiczny wyłącznik bezpieczeństwa.
- Wielokrotnie używany olej/tłuszcz może się samoczynnie zapalić przy przegrzaniu. W takiej sytuacji należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka, a pojemnik przykryć pokrywą w celu zduszenia płomieni.  
**Nie próbować gasić płonącego oleju/tłuszczu wodą! Nie wlewać wody do gorącego oleju/tłuszczu!**
- Nie przenosić gorącej frytkownicy, na przykład podczas używania lub bezpośrednio po zakończeniu smażenia (można się potknąć i spowodować wypadek). Zawsze należy postępować ze szczególną ostrożnością; gorący tłuszcz może spowodować poważne obrażenia.
- Nie dotykać rozgrzanego oleju.

- Do rozgrzanego oleju/tłuszczu nie wkładać plastikowych sztućców, ani nie wylewać gorącego tłuszczu do naczyń z tworzywa sztucznego.
- **Ostrzeżenie!** Urządzenie oraz przewód sieciowy nie mogą stykać się z gorącymi powierzchniami, ani też być poddawane działaniu wysokich temperatur. Przewód zasilający nie powinien zwiasać swobodnie i należy uważać aby znajdował się w bezpiecznej odległości od gorących elementów urządzenia.
- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego:**
  - po zakończeniu pracy;
  - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
  - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nie szarpać za przewód.
- **Ostrzeżenie!** Urządzenie nie nadaje się do użytku na wolnym powietrzu.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkownika niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.

## Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa

Jeżeli poziom oleju/tłuszczu spadnie poniżej wymaganego minimum, termiczny wyłącznik bezpieczeństwa spowoduje automatyczne wyłączenie się grzałki. Jeżeli wyłącznik bezpieczeństwa zostanie raz aktywowany, urządzenie nie będzie nadawać się już do ponownego użytku.

## Elementy czynnościowe Pokrywa

Pokrywę otwiera się za pomocą przeznaczonych do tego celu przycisku.

Mechanizm sprężynowy sprawia, że pokrywa podnosi się automatycznie zaraz po naciśnięciu przycisku. Aby zamknąć pokrywę, wystarczy ją przycisnąć w dół, aż się zatrzaśnie.

Aby zdjąć pokrywę do czyszczenia, musi się ona znaleźć w otwartej pozycji pionowej. Wyjmuje się ją przez pociągnięcie do góry.

## Wziernik

Wziernik znajdujący się w pokrywie, pozwala obserwować proces smażenia. Aby nie zaparował, należy rozprowadzić po jego wewnętrznej stronie nieco oleju/tłuszczu.

## Pojemnik do smażenia

*Poziom napełnienia:*

Przed rozpoczęciem podgrzewania należy sprawdzić, czy poziom oleju/tłuszczu znajduje się pomiędzy oznaczeniami **minimum** i **maximum**, które znajdują się wewnątrz pojemnika.

Do frytkownicy można wlać maksymalnie 2 litry oleju.

Przed napełnieniem zbiornika wymaganą ilością oleju/tłuszczu należy wyjąć koszyk.

**Wskazówka:** Różnica pomiędzy poziomem **minimum** a **maximum** wynosi około 300 ml.

*Rodzaje tłuszczu, z których można korzystać:*

Zaleca się stosowanie oleju roślinnego lub tłuszczu przeznaczonego specjalnie do głębokiego smażenia, który można bezpiecznie rozgrzać do temperatury 220° C i który posiada neutralny smak. Nie należy mieszać różnych olejów.

## Koszyk do smażenia

Koszyk przeznaczony jest do umieszczania w nim potraw przeznaczonych do smażenia.

Przy zamkniętej pokrywie, koszyk można zanurzyć w gorącym oleju/tłuszczu, posługując się uchwytem wystającym z przodu frytkownicy. W tym celu należy przesunąć w przód przycisk blokowania znajdujący się w uchwycie i opuścić uchwyt. Aby podnieść koszyk, wystarczy przesunąć uchwyt w górę, aż się zatrzaśnie w górnej pozycji.

## Objętość

Zalecana przez nas maksymalna ilość frytek do smażenia wynosi 300 gramów. Prosimy o zapoznanie się z punktem *Porady praktyczne dotyczące smażenia w tłuszczu*.

## Lampki kontrolne

Czerwona lampka kontrolna świeci się przez cały czas, kiedy urządzenie podłączone jest do sieci.

Zielona lampka kontrolna zapala się, kiedy urządzenie osiągnie żadaną temperaturę. Kiedy temperatura spadnie poniżej pewnego poziomu, włączy się ponownie element grzewczy, a lampka kontrolna zgaśnie.

## Regulator temperatury

Regulator temperatury pozwala ustawić temperaturę na żądany poziom.

## Przed pierwszym użyciem

Przed podłączeniem urządzenia do sieci, najpierw należy je umyć postępując wg poniższych instrukcji:

Pojemnik do smażenia oraz wewnętrzną stronę pokrywy przetrzeć wilgotną ściereczką. Wyjąć koszyk metalowy do smażenia i umyć go dokładnie w gorącej wodzie. Aby zapobiec mieszanii się wody z olejem/tłuszczem, wszystkie elementy należy dokładnie wysuszyć. Nalać do pojemnika



około 2 litra oleju roślinnego/tłuszczu.

### Obsługa

- Poziom oleju/tłuszczu powinien znajdować się pomiędzy oznaczeniami **min.** i **max.**
- Włożyć koszyk do pojemnika do smażenia i zamknąć pokrywę.
- Włożyć wtyczkę do kontaktu. Zapali się wówczas czerwona lampka kontrolna.
- Za pomocą regulatora temperatury ustawić żadaną temperaturę smażenia.
- Poczekać, aż frytkownica się rozgrzeje. Zielona lampka kontrolna zapala się, kiedy urządzenie osiągnie żadaną temperaturę.
- Otworzyć pokrywę.
- Podnieść koszyk i włożyć do niego potrawę przeznaczoną do smażenia.
- Włożyć koszyk z powrotem do pojemnika do smażenia.
- Zamknąć pokrywę i opuścić koszyk.
- Kiedy potrawa jest już odpowiednio usmażona, otworzyć pokrywę, podnieść koszyk i przytrzymać go chwilę, aby odcedzić olej/tłuszcz. Po zakończeniu smażenia, przekręcić z powrotem regulator temperatury i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Czerwona lampka kontrolna wówczas gaśnie.

### Porady praktyczne dotyczące smażenia głębokiego

Potrawy smażone w oleju/tłuszczu są bardzo smaczne i pożywne.

Pory artykułów żywnościowych smażonych w gorącym oleju/tłuszczu zamykają się pod wpływem wysokiej temperatury, uniemożliwiając tłuszczowi przedostawanie się do wnętrza.

W ten sposób zatrzymywany jest smak i

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

### Podczas smażenia należy przestrzegać następujących zasad:

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

6. Przy smażeniu artykułów panierowanych należy zwrócić uwagę, aby panierka ściśle do nich przylegała. Resztki mąki lub bułki tartej nie powinny dostawać się do pojemnika.
7. Wielokrotnie używany stary olej/tłuszcz można łatwo rozpoznać. Jest lepki, ma ciemny kolor, pieni się i wydziela nieprzyjemny zapach.
8. Stary tłuszcz jest bardziej łatwopalny, gdyż zawiera zanieczyszczenia z poprzednich smażeń. Najlepiej więc zmieniać olej/tłuszcz całkowicie po 3 lub 4 cyklach smażenia. Wydajność oleju/tłuszczu zależy jednak w dużej mierze od tego, co i w jakich ilościach smażymy.
9. Filtrowanie oleju/tłuszczu po każdym smażeniu przedłuża jego użyteczność i wydajność.
10. Olej/tłuszcz można przechowywać w pojemniku, pod warunkiem że jest on przykryty i przechowywany w chłodnym miejscu.

### **Smażenie z zachowaniem jak największej ilości wartości odżywczych**

Aby smażyć jak najzdrowiej z zachowaniem jak największej ilości wartości odżywczych, proponujemy nie nagrzewać frytkownicy do temperatury wyższej niż 175°C przy smażeniu produktów skrobiowych tzn. produktów o ponad średniej zawartości skrobi. Zmniejszona temperatura smażenia, połączona z równie zmniejszoną ilością smażonej żywności zmniejsza z kolei do minimum wytwarzanie szkodliwych dla zdrowia substancji.

### **Konserwacja i czyszczenie**

- Przed przystąpieniem do czyszczenia

należy zawsze poczekać aż urządzenie całkowicie ostygnie.

- **Ostrzeżenie!** Aby nie narazić się na porażenie prądem, nie należy myć obudowy frytkownicy ani przewodu zasilającego wodą lub innymi płynami, ani zanurzać ich.
- Do czyszczenia nie należy stosować żadnych silnych środków ścierających czy roztworów, ani ostrych narzędzi.
- Aby zdjąć pokrywę do czyszczenia, musi się ona znaleźć w otwartej pozycji pionowej. Wyjmuje się ją przez pociągnięcie do góry.
- W pokrywie znajduje się filtr tłuszczu, który należy wymieniać co kilka cykli smażenia. **Zdjąć pokrywkę filtra i wyjąć stary filtr.** Wyczyścić pokrywkę wilgotną ściereczką z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia. Następnie wytrzeć dokładnie do sucha. **Włożyć nowy filtr i nałożyć pokrywkę. Zapasowe filtry można nabyć w serwisach Severin.**
- Aby usunąć olej/tłuszcz z pojemnika do smażenia, odczekać najpierw aż wystarczająco ostygnie, ale nie przejdzie jeszcze w stan stały, i wybrać go chochelką. Kiedy olej/tłuszcz wystarczająco ostygnie, można go także przelać do żaroodpornego pojemnika. Olej/tłuszcz można przefiltrować przelewając go przez papier higroskopijny włożony do żaroodpornego lejka albo do koszyka do smażenia.
- Nie należy wylewać zużytego oleju/ tłuszczu do zlewu. Kiedy już wystygnie, można go wyrzucić do kosza na śmieci.
- Wnętrze pojemnika można najpierw przetrzeć papierowymi ręcznikami, następnie gładką ściereczką, lekko nasączoną delikatnym detergentem.

Następnie wytrzeć je do sucha ściereczką.

- Koszyk do smażenia i pokrywę należy myć w gorącej wodzie z płynem. Następnie wytrzeć dokładnie do sucha.
- Zewnętrzną obudowę można czyścić przecierając lekko wilgotną, gładką ściereczką.

### Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy usuwać osobno, a nie wraz

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

### Gwarancja

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

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

## Φριτζα

### Οδηγίες χρήσης

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

### Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτήν που αναγράφεται στη συσκευή. Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.


### Τα μέρη της συσκευής

1. Καλάθι τηγανίσματος
2. Λαβή καλαθιού
3. Κουμπί κλειδώματος λαβής καλαθιού
4. Ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας (πράσινο)
5. Κύρια ενδεικτική λυχνία (κόκκινο)
6. Ρυθμιστής θερμοκρασίας
7. Καπάκι (αποσπώμενο)
8. Θυρίδα επίβλεψης
9. Χώρος φίλτρου με φίλτρο για το λίπος και εξόδους ατμού
10. Ενδείξεις ελάχιστου/μέγιστου 1,7 έως 2,0 λίτρα
11. Λαβή ανύψωσης
12. Κουμπί απασφάλισης καπακιού
13. Ηλεκτρικό καλώδιο με φως
14. Περίβλημα

### Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

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

συσκευή επάνω σε μια σταθερή, θερμοανθεκτική επιφάνεια εργασίας (η οποία δεν αλλοιώνεται από πιτσιλίσματα και λεκέδες και διαθέτει αρκετό χώρο γύρω από τη συσκευή).

-  **Προσοχή:** Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής μερικά τμήματά της έχουν πολύ υψηλή θερμοκρασία και αναδύεται επικίνδυνος καυτός ατμός από το καπάκι.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
  - σε κουζίνες εταιρειών, σε γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
  - σε γεωργικές εταιρείες,
  - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
  - σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
- Παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να επιτρέπεται να χρησιμοποιούν αυτή τη συσκευή.
- Ωστόσο, παιδιά μεγαλύτερα από 8 επιτρέπεται να χρησιμοποιούν τη συσκευή εάν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.

- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις μόνο εάν επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κίνδυνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται.
- Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή αυτά τα υλικά είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- **Μην αφήνετε τη συσκευή να ζεσταθεί χωρίς λάδι/λίπος.**
- Μην αφήνετε τη φριτέζα να λειτουργεί χωρίς επιτήρηση.
- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η

συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από ντουλάπια του τοίχου ή κρεμαστά αντικείμενα, ούτε απευθείας δίπλα σε τοίχους ή σε γωνίες.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν φυλάσσονται εύφλεκτα υλικά σε κοντινή απόσταση.
- **Μη λιώνετε στερεοποιημένο λίπος σε άδεια φριτέζα:** το θερμαντικό στοιχείο δεν θα βυθιστεί πλήρως και ενδέχεται να υπερθερμανθεί, προκαλώντας πιθανώς την ανάφλεξη του λίπους όταν αυτό έρθει σε επαφή με το θερμαντικό στοιχείο. Υπάρχει επίσης η πιθανότητα ο διακόπτης ασφαλείας να απενεργοποιήσει το θερμαντικό στοιχείο.
- Το υπερβολικά χρησιμοποιημένο λάδι/λίπος μπορεί να προκαλέσει ανάφλεξη αν υπερθερμανθεί. Αν συμβεί αυτό, βγάλτε την πρίζα και κλείστε το καπάκι της συσκευής για να καταπνίξετε τις φλόγες. **Ποτέ μη ρίχνετε νερό σε καυτό ή φλεγόμενο λάδι/λίπος.**
- Μη μεταφέρετε ποτέ τη φριτέζα όταν είναι καυτή, π.χ. κατά τη διάρκεια της χρήσης ή αμέσως μετά (επειδή υπάρχει πάντα ο κίνδυνος να σκοντάψετε ή να παραπατήσετε). Πρέπει να είστε εξαιρετικά προσεκτικοί. Το καυτό λάδι/λίπος μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.
- Μην αγχίζετε ποτέ το καυτό λάδι/λίπος με τα δάχτυλά σας.
- Μη βάζετε πλαστικά κουτάλια, πιρούνια

ή άλλα σκεύη μέσα στο καυτό λάδι/λίπος. Μην αδειάζετε ποτέ το καυτό λάδι/λίπος σε πλαστικά δοχεία ή σκεύη.

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

### **Διακόπτης θερμικής ασφάλειας**

Αν η στάθμη λαδιού μειωθεί κάτω από την απαιτούμενη ελάχιστη στάθμη, ο διακόπτης θερμικής ασφάλειας απενεργοποιεί αυτόματα το θερμαντικό στοιχείο. Μόλις ενεργοποιηθεί ο διακόπτης θερμικής ασφάλειας, η συσκευή είναι πλέον ελαττωματική και δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί.

### **Χαρακτηριστικά λειτουργίας Καπάκι**

Το καπάκι ανοίγει με το πάτημα του κουμπιού απασφάλισης καπακιού. Το καπάκι λειτουργεί με ελατήρια και ανοίγει

αυτόματα μόλις πιέσετε το κουμπί. Για να κλείσετε το καπάκι, πιέστε το προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του. Μπορείτε να αφαιρέσετε το καπάκι για καθάρισμα, τραβώντας το προς τα πάνω όταν αυτό βρίσκεται σε κάθετη θέση και είναι ανοιχτό.

### **Θυρίδα επίβλεψης**

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

### **Δοχείο τηγανίσματος**

#### *Στάθμη πλήρωσης:*

Πριν ξεκινήσει η φάση προθέρμανσης, η στάθμη λαδιού/λίπους πρέπει να βρίσκεται μεταξύ των ενδείξεων **ελάχιστης** και **μέγιστης** στάθμης, τις οποίες θα βρείτε στο εσωτερικό του δοχείου.

Η **μέγιστη** χωρητικότητα του δοχείου είναι 2 περίπου λίτρα.

Πριν γεμίσετε το δοχείο με την απαιτούμενη ποσότητα λαδιού, πρέπει να βγάλετε το καλάθι τηγανίσματος.

**Σημείωση:** Η διαφορά μεταξύ των ενδείξεων **ελάχιστης** και **μέγιστης** στάθμης είναι περίπου 300 ml.

#### *Τύποι λαδιού ή λίπους για χρήση:*

Συνιστούμε τη χρήση φυτικού λαδιού ή λίπους που προορίζεται ειδικά για τηγάνισμα στη φριτέζα και που μπορεί να θερμανθεί ως τους 220° C και έχει ουδέτερη γεύση.

Μην αναμιγνύετε διαφορετικούς τύπους λαδιού ή λίπους.

### **Καλάθι τηγανίσματος**

Το καλάθι έχει σχεδιαστεί για τη συγκράτηση των τροφίμων που θα τηγανίσετε.

Με το καπάκι κλειστό, μπορείτε να χαμηλώσετε το καλάθι σε καυτό λάδι με χρήση της λαβής του που βρίσκεται στο εξωτερικό της συσκευής. Για να χαμηλώσετε το καλάθι, τραβήξτε προς τα μπροστά το κουμπί κλειδώματος στη λαβή καλαθιού και μετακινήστε τη λαβή προς τα κάτω. Για να σηκώσετε το καλάθι και να το βγάλετε από το λάδι, μετακινήστε τη λαβή προς τα πάνω έως ότου ασφαλίσει σε οριζόντια θέση.

### *Χωρητικότητα*

Συνιστούμε έως 300 γρ. τηγανιτών πατατών για τη φριτέζα. Ανατρέξτε στην παράγραφο *Χρήσιμες συμβουλές για τηγάνισμα στη φριτέζα*.

### **Ενδεικτικές λυχνίες**

Η κόκκινη κύρια ενδεικτική λυχνία παραμένει αναμμένη όση ώρα η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην κεντρική ηλεκτρική παροχή. Η πράσινη λυχνία ανάβει μόλις επιτευχθεί το προκαθορισμένο επίπεδο θερμοκρασίας. Μόλις η θερμοκρασία μειωθεί κάτω από ένα ορισμένο επίπεδο, η θέρμανση αρχίζει ξανά και η πράσινη ενδεικτική λυχνία σβήνει.

### **Ρυθμιστής θερμοκρασίας**

Με το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας, ρυθμίζετε τη θερμοκρασία στο επιθυμητό επίπεδο.

### **Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά**

Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην κεντρική ηλεκτρική παροχή, πρέπει να την

καθαρίσετε ως εξής:

Μπορείτε να καθαρίσετε το δοχείο τηγανίσματος και το εσωτερικό μέρος του καπακιού με ένα ελαφρώς βρεγμένο πανί. Βγάλτε το καλάθι τηγανίσματος και καθαρίστε το καλά με ζεστό νερό. Για να αποφύγετε την ανάμιξη τυχόν νερού με λάδι, βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν στεγνώσει καλά. Γεμίστε το δοχείο με περίπου 2 λίτρα φυτικό λάδι/λίπος.

### Λειτουργία

- Βεβαιωθείτε ότι η στάθμη λαδιού/λίπους βρίσκεται μεταξύ των ενδείξεων **ελάχιστης** και **μέγιστης** στάθμης.
- Τοποθετήστε το καλάθι στο δοχείο τηγανίσματος και κλείστε το καπάκι.
- Βάλτε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου σε μια κατάλληλη πρίζα. Ανάβει η κόκκινη λυχνία ένδειξης.
- Χρησιμοποιήστε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο.
- Αφήστε τη φριτέζα να προθερμανθεί. Η πράσινη ενδεικτική λυχνία ανάβει μόλις επιτευχθεί η προκαθορισμένη θερμοκρασία.
- Ανοίξε το καπάκι.
- Σηκώστε το καλάθι τηγανίσματος και τοποθετήστε τα τρόφιμα που θα τηγανίσετε στο καλάθι.
- Τοποθετήστε ξανά το καλάθι στο δοχείο τηγανίσματος.
- Κλείστε το καπάκι και χαμηλώστε το καλάθι.
- Μόλις τηγανιστεί το τρόφιμο, ανοίξε το καπάκι και σηκώστε το καλάθι για να στραγγίξει το λάδι. Όταν ολοκληρωθεί το τηγάνισμα, γυρίστε πίσω το διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας και βγάλτε το φως από την πρίζα. Η κόκκινη ενδεικτική

λυχνία θα σβήσει.

### Χρήσιμες συμβουλές για το τηγάνισμα σε φριτέζα

Το φαγητό που μαγειρεύεται στο λάδι/λίπος είναι ιδιαίτερα νόστιμο και θρεπτικό. Όταν τα τρόφιμα τοποθετούνται στο καυτό λάδι, οι πόροι τους κλείνουν αμέσως ως αποτέλεσμα της υψηλής θερμοκρασίας. Έτσι, δεν διεισδύουν τα λίπη στα τρόφιμα ούτε διαφεύγουν οι χυμοί από τα τρόφιμα. Με τον τρόπο αυτό, διατηρούνται οι βασικές πρωτεΐνες, βιταμίνες και μεταλλικά άλατα.

### Παρακαλούμε να τηρείτε τα ακόλουθα:

1. Η ποιότητα του υπερβολικά χρησιμοποιημένου λαδιού/λίπους δεν βελτιώνεται αν το αναμίξετε με φρέσκο λάδι/λίπος. Σε σύντομο χρονικό διάστημα και το φρέσκο λάδι/λίπος θα χάσει τις θρεπτικές του ουσίες.
2. **Για να μην αφρίσει το λάδι και ξεχειλίσει από τη φριτέζα, βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα είναι εντελώς στεγνά. Φροντίστε, πριν το τηγάνισμα, να έχουν ξεπαγωσει εντελώς τα κατεψυγμένα τρόφιμα. Η υγρασία μειώνει τη διάρκεια ζωής του λαδιού/λίπους.**
3. Για να έχετε καλά αποτελέσματα, η σωστή ρύθμιση της θερμοκρασίας παίζει αποφασιστικό ρόλο όταν τηγανίζετε στη φριτέζα. Αν το λάδι/λίπος δεν έχει φτάσει σε αρκετά υψηλή θερμοκρασία, το φαγητό μπορεί να απορροφήσει πολύ λάδι/λίπος. Για το λόγο αυτό, συνιστάται να τοποθετήσετε το καλάθι τηγανίσματος μόνο εφόσον έχει ολοκληρωθεί η περίοδος προθέρμανσης. Ωστόσο, αν το λάδι/λίπος είναι πολύ καυτό, δημιουργείτε



εξωτερική κρούστα ενώ το εσωτερικό μέρος των τροφίμων παραμένει υμό.

4. Τα κατεψυγμένα τρόφιμα ή τρόφιμα του ψυγείου πρέπει να βυθίζονται σύντομα μία ή δύο φορές στο καυτό λάδι/λίπος πριν από το κανονικό τηγάνισμα.
5. Μην τηγανίζετε ταυτόχρονα μεγάλη ποσότητα τροφίμων. Τα κομμάτια των τροφίμων πρέπει να πλέουν ελεύθερα στο λάδι χωρίς να ακουμπούν μεταξύ τους.
6. Όταν χρησιμοποιείτε τρόφιμα με κουρκούτι, να βεβαιώνεστε ότι το κουρκούτι έχει κολλήσει καλά πάνω στα τρόφιμα και όλο το περιπτώ αλεύρι έχει απομακρυνθεί.
7. Το υπερβολικά χρησιμοποιημένο λάδι αναγνωρίζεται εύκολα επειδή έχει σκούρο χρώμα, είναι παχύρρευστο, έχει δυσάρεστη οσμή ή τείνει να αφρίζει.
8. Το υπερβολικά χρησιμοποιημένο λάδι/λίπος ή το λάδι/λίπος που περιέχει υπολείμματα τροφίμων από προηγούμενες χρήσεις είναι εύφλεκτο και τείνει να αναφλέγεται εύκολα. Γι' αυτό είναι καλύτερα να αλλάζετε το λάδι/λίπος μετά από 3 ή 4 κύκλους χρήσης. Ωστόσο, η διάρκεια χρήσης του λαδιού εξαρτάται κυρίως από το είδος και την ποσότητα των τροφίμων που τηγανίζονται.
9. Η διάρκεια χρήσης του λαδιού/λίπους μπορεί να παραταθεί αν φιλτράρετε το λάδι μετά από κάθε χρήση.
10. Το λάδι/λίπος που έχει χρησιμοποιηθεί μπορεί να μείνει μέσα στη φριτέζα αν η συσκευή διατηρείται κλειστή και φυλάγεται σε δροσερό μέρος.

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

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

### **Γενική φροντίδα και καθαρισμός**

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει κρυώσει εντελώς.
- **Προσοχή!** Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε το εξωτερικό μέρος της φριτέζας ή το ηλεκτρικό καλώδιο με οποιοδήποτε υγρό και μην τα βυθίζετε σε νερό.
- Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα.
- Μπορείτε να αφαιρέσετε το καπάκι για καθαρίσμα, τραβώντας το προς τα πάνω όταν αυτό βρίσκεται σε κάθετη θέση και είναι ανοιχτό.
- Το καπάκι περιέχει ένα φίλτρο για το λίπος, το οποίο πρέπει να αντικαταστήσετε μετά από μερικούς κύκλους τηγανίσματος. Απελευθερώστε το κάλυμμα φίλτρου και βγάλτε το παλιό φίλτρο. Καθαρίστε το καπάκι με ένα υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό. Μετά σκουπίστε καλά. Εισάγετε ένα καινούργιο φίλτρο για το λίπος και τοποθετήστε ξανά το κάλυμμα φίλτρου. **Μπορείτε να προμηθευτείτε ανταλλακτικά φίλτρα**

## μέσω Κέντρου Εξυπηρέτησης της Severin.

- Για να αφαιρέσετε το λάδι από το καλάθι τηγανίσματος, περιμένετε μέχρι να ψυχθεί αρκετά αλλά να είναι ακόμη υγρό. Μετά, αφαιρέστε το λάδι/λίπος με μια κουτάλα. Μόλις μειωθεί αρκετά η θερμοκρασία, μπορείτε να χύσετε το λάδι/λίπος μέσα σε ένα θερμοανθεκτικό δοχείο. Μπορείτε να φιλτράρετε το λάδι/λίπος καθώς το αδειάζετε χρησιμοποιώντας ένα κομμάτι απορροφητικό χαρτί είτε τοποθετημένο σε ένα θερμοανθεκτικό χωνί ή τοποθετημένο στο εσωτερικό του ίδιου του καλάθιου.
- Μη ρίχνετε το λάδι/λίπος τηγανίσματος στο νεροχύτη της κουζίνας. Όταν κρυώσει, μπορεί να απορριφθεί μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά απορρίμματα.
- Μπορείτε να καθαρίσετε το εσωτερικό του δοχείου τηγανίσματος σκουπίζοντάς το πρώτα με χαρτί κουζίνας και μετά με ένα υγρό πανί χωρίς χνούδι και ήπιο απορρυπαντικό οικιακής χρήσης. Μετά, σκουπίστε το δοχείο με ένα στεγνό πανί για να το στεγνώσετε εντελώς.
- Να καθαρίζετε το καλάθι τηγανίσματος και το καπάκι με ζεστό σαπουνόνερο. Μετά, σκουπίστε καλά.
- Μπορείτε να καθαρίζετε το εξωτερικό περίβλημα της συσκευής με ένα ελαφρά βρεγμένο πανί χωρίς χνούδι.

## Απόρριψη



Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα οικιακά απόβλητα, επειδή περιέχουν

πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Η σωστή διάθεση προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Θα βρείτε πληροφορίες

για το συγκεκριμένο θέμα από την τοπική σας αρμόδια αρχή ή έμπορο λιανικής.

## Εγγύηση

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

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

## Фритюрница

### Уважаемый покупатель!

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

### Включение в сеть

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

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

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

### Устройство

1. Жарочная корзина
2. Ручка корзины
3. Кнопка фиксации ручки корзины
4. Индикаторная лампочка рабочей температуры (зеленая)
5. Основная индикаторная лампочка (красная)
6. Ручка установки температуры
7. Крышка (съёмная)
8. Смотровое окно
9. Отсек для фильтра с жировым фильтром и отверстиями для выпуска пара
10. Метки минимального и максимального уровней 1,7–2,0 л
11. Ручка для переноски

12. Кнопка открывания крышки
13. Шнур питания с вилкой
14. Корпус

### Правила безопасности

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

- Возьмите прибор за ручки и поставьте его на устойчивую теплостойкую рабочую поверхность (которая не боится ни брызг ни пятен и вокруг которой имеется достаточно свободного пространства), чтобы не допустить разбрызгивания горячего масла.
-  **Соблюдайте осторожность!** При работе некоторые части прибора сильно нагреваются, а из-под крышки может вырываться горячий пар.
- Этот электроприбор предназначен для использования в домашних или подобных условиях, как, например:
  - в кухнях для персонала, расположенных в офисах или в других коммерческих помещениях;
  - в предприятиях, расположенных в сельской местности;
  - постояльцами в отелях, мотелях и в других подобных местах проживания;
  - в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.
- Не позволяйте использовать этот прибор детям младше 8 лет.
- Однако старшим детям в возрасте 8 лет и более можно разрешать использовать этот прибор, если они находятся под постоянным присмотром.
- Этот электроприбор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, только под присмотром или после того, как они научатся пользоваться данным прибором, полностью осознают все опасности, которые могут возникнуть при его использовании и ознакомятся с соответствующими правилами техники безопасности.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Детям можно разрешать чистку и обслуживание прибора только под присмотром.

- **Никогда не допускайте к прибору и к его шнуру питания детей младше 8 лет.**
- **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они являются потенциальным источником опасности, например, удушья.
- **Не допускайте нагревания прибора без масла/жира.**
- Не оставляйте фритюрницу без присмотра.
- Перед каждым включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность или прилагали чрезмерное усилие для вытягивания шнура питания, этот прибор не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- Не ставьте прибор под навесными шкафами, полками или другими подобными предметами, а также в непосредственной близости от стен или в углу.
- Не допускайте наличия легко воспламеняющихся предметов рядом с прибором.
- **Не растапливайте твердый жир в пустой фритюрнице:** нагревательный элемент будет погружен в жир неполностью и поэтому может перегреться, что может вызвать воспламенение жира при соприкосновении с ним. При этом также может сработать термовыключатель и отключить прибор.
- При многократном использовании масла (жира) оно может воспламениться от перегрева. Если это произойдет, выньте вилку из розетки и накройте фритюрницу крышкой, чтобы погасить пламя.  
**Никогда не лейте воду на горячее или горящее масло (жир).**
- Никогда не переносите фритюрницу в горячем состоянии: например, когда она включена или сразу же после применения, так как вы можете споткнуться. Будьте очень осторожны: горячее масло (жир) может вызвать серьезный ожог.
- Не прикасайтесь к горячему маслу (жиру).
- Не опускайте столовые приборы из пластмассы в горячее масло (жир). Не наливайте горячее масло (жир) в пластмассовые емкости.
- **Предупреждение.** Не допускайте прикосновения прибора или шнура питания к горячим поверхностям или источникам тепла. Следите за тем, чтобы шнур питания не провисал и чтобы он находился на достаточном удалении от нагреваемых частей электроприбора.
- **Всегда вынимайте вилку из розетки:**
  - после использования
  - при любой неполадке
  - перед чисткой прибора
- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, а только за вилку.
- **Внимание!** Не используйте прибор на открытом воздухе.

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

### **Предохранительный термовыключатель**

Если уровень масла опускается ниже минимально допустимого уровня, предохранительный термовыключатель автоматически отключает нагревательный элемент. После срабатывания предохранительного термовыключателя прибор считается неисправным и не может больше использоваться.

### **Предназначение отдельных элементов Крышка**

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

### **Смотровое окно**

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

### **Емкость для масла**

*Уровень заливаемого масла*

Перед началом разогревания нужно убедиться, что уровень масла находится между метками **минимального** и

**максимального** уровней, которые находятся внутри емкости.

Максимальная вместимость емкости - приблизительно 2 л.

Перед заливанием в емкость нужного количества масла или жира нужно извлечь жарочную корзину.

**Примечание.** Разница между метками **минимального** и **максимального** уровней составляет примерно 300 мл.

### *Рекомендуемые типы масла (жира)*

Мы рекомендуем использовать растительное масло или жир, специально предназначенные для жарки во фритюре, которые можно безопасно нагревать до температуры 220° С и которые имеют нейтральный вкус.

Смешивание различных сортов масла или жира не допускается.

### **Жарочная корзина**

В жарочную корзину помещаются продукты для жарки.

Закрыв крышку, корзину можно опустить в горячее масло снаружи, держа ее за ручку. Чтобы опустить корзину, подайте кнопку фиксации на ручке корзины вперед и потяните ручку вниз.

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

### *Емкость*

Мы рекомендуем не засыпать во фритюрницу более 300 г чипсов.

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

### Индикаторные лампочки

Красная индикаторная лампочка сети горит постоянно, пока прибор включен в сеть.

Зеленая индикаторная лампочка загорается при достижении заданной температуры.

Как только температура опускается ниже определенного уровня, нагрев возобновляется и зеленая индикаторная лампочка гаснет.

### Установка температуры нагрева

Нужная температура нагрева устанавливается при помощи ручки установки температуры.

### Перед первым применением прибора

Перед включением прибора в сеть, его необходимо очистить, как указано ниже.

Емкость для масла и внутреннюю поверхность крышки нужно протереть влажной тканью. Выньте жарочную корзину и тщательно вымойте ее в горячей воде. Чтобы не допустить смешивания воды с маслом, все части следует тщательно просушить. После этого налейте в емкость примерно 2 литра растительного масла или жира.

### Эксплуатация

- Убедитесь, что масло находится между метками **минимального (min.)** и **максимального (max.)** уровней.
- Поместите корзину в емкость для масла и закройте крышку.
- Вставьте штепсельную вилку в розетку. Загорается красная индикаторная лампочка.
- Установите нужную температуру нагрева при помощи ручки установки.

- Дайте фритюрнице прогреться. При достижении заданной температуры загорается зеленая индикаторная лампочка.
- Откройте крышку.
- Достаньте жарочную корзину и положите в нее продукты для жарки.
- Снова поместите корзину в емкость для масла.
- Закройте крышку и опустите корзину.
- Как только пища изжарится, откройте крышку и поднимите корзину, чтобы масло стекло. После окончания жарки поверните ручку установки температуры назад и выньте вилку из розетки. Красная индикаторная лампочка гаснет.

### Полезные советы по жарке во фритюре

Пища, жаренная в масле, очень вкусна и питательна.

При опускании продукта в горячее масло, его поры сразу же плотно закрываются под воздействием высокой температуры, предотвращая тем самым проникновение в продукт масла или потерю соков. Это позволяет сохранить в продукте важные для организма протеины, витамины и минеральные соли.

### Обратите, пожалуйста, внимание на следующее:

1. Нельзя улучшить качество многократно использованного масла, смешивая его со свежим маслом, так как это приводит к быстрой порче свежего масла.
2. **Чтобы не допустить вспенивания масла, рекомендуется тщательно просушивать продукты перед**

- жаркой.**
- Выбор правильной температуры для жарки пищи во фритюре является решающим фактором для получения хороших результатов. Продукт может впитывать слишком много масла, если оно не нагрето до достаточной температуры. По этой причине рекомендуется опускать корзину в масло только после его достаточного нагрева. Если масло слишком горячо, корочка образуется слишком быстро, а пища прожаривается неполностью.
  - Если продукт был подвергнут глубокой заморозке или охлажден, перед жаркой его нужно дважды кратковременно опустить в горячее масло.**
  - Не жарьте слишком много продуктов одновременно. Отдельные куски должны свободно “плавать” в масле, не касаясь друг друга.
  - При жарке продукта в тесте, убедитесь, что тесто плотно обволакивает продукт и удалите лишнюю муку.
  - Многokrатно использованное масло очень легко определить, так как оно имеет более темный цвет и повышенную вязкость, издает неприятный запах и склонно к вспениванию.
  - После многократного использования масло, содержащее частицы жареной пищи, становится очень горючим и легко воспламеняется. В связи с этим необходимо менять масло после 3-х или 4-х циклов использования. Вместе с тем срок службы масла зависит от типа и количества продуктов, которые были в нем

приготовлены.

- Срок службы масла можно продлить, фильтруя его после каждого цикла жарки.
- Хранить масло или жир можно и во фритюрнице, если она плотно закрыта и хранится в холодном месте.

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

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

### **Общий уход и чистка**

- Обязательно выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть.
- Предупреждение!** Чтобы не допустить поражения электрическим током, не мойте наружную поверхность или шнур питания фритюрницы никакими жидкостями и не погружайте их в воду.
- Не используйте для чистки абразивные или сильнодействующие моющие средства.
- Когда крышка находится в вертикальном положении, ее можно снять для чистки, осторожно потянув вверх.
- В крышке установлен жировой фильтр, который необходимо заменить после нескольких циклов жарки. Снимите



крышку фильтра и извлеките старый фильтр. Очистите крышку при помощи влажной ткани и небольшого количества моющего средства. После этого тщательно ее вытрите. Вставьте новый жировой фильтр и установите на место крышку фильтра. **Запасные фильтры можно заказать в отделе послепродажного обслуживания компании Severin.**

- Чтобы удалить масло из емкости, подождите, пока масло (жир) достаточно остынет, но еще остается жидким, и осторожно вычерпайте масло (жир) половником для супа. Когда температура масла достаточно понизится, вы можете также осторожно слить масло (жир) в теплостойкую емкость. Масло (жир) можно отфильтровать, сливая его через впитывающую бумагу, помещенную в теплостойкую воронку или непосредственно в жарочную корзину.
- Не выливайте использованное масло (жир) в кухонную раковину. После того, как оно остынет, его можно будет выбросить вместе с бытовым мусором.
- Внутреннюю поверхность фритюрницы можно очистить, протерев ее сначала санитарно-гигиенической бумагой, а затем влажной безворсовой тканью с использованием мягкого моющего средства. Затем необходимо тщательно вытереть емкость сухой тканью.
- Жарочную корзину и крышку нужно мыть в горячей мыльной воде. После этого их следует тщательно вытереть.
- Снаружи корпус прибора можно протирать влажной безворсовой тканью.

## Утилизация



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

## Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы „Severin“ - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

## Kundendienstzentralen

**Service Centres**  
**Centrales service-après-vente**  
**Oficinas centrales del servicio**  
**Centros de serviço**  
**Centrale del servizio clienti**  
**Service-centrales**  
**Centrale serviceafdelinger**  
**Centrala kundtjänstplatser**  
**Keskushuollot**  
**Service stredisko**  
**Centrala obsługi klientów**  
**Szerviz**  
**Κεντρικό σέρβις**

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

## Kundendienst Ausland

### Belgique

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

### Bosnia i Herzegovina

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

### Bulgaria

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

### Czech Republic

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

### Croatia

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

### Cyprus

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

### Denmark

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

### Estonia:

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

### Espana

Severin Electrodrom. España S.L.  
Plaza de la Almazara Portal 4, 1º E.  
45200 ILLESCAS(Toledo)  
Tel: 925 51 34 05  
Fax: 925 54 19 40  
eMail: severin@severin.es  
http://www.severin.es

### France

SEVERIN France Sarl  
4, rue de Thal  
B.P. 38  
67211 OBERNAI CEDEX  
Tel.: 03 88 47 62 08  
Fax: 03 88 47 62 09

### Greece

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

Philippos Business Center  
Agias Anastasias & Laertou, Pilea  
Service Post of Thermi  
570 01 Thessaloniki, Greece  
Tel.: 0030-2310954020

### Iran

IRAN-SEVERIN KISH CO. LTD.  
No. 668, 7th. Floor  
Bahar Tower  
Ave. South Bahar  
TEHRAN - IRAN  
Tel. : 009821 - 77616767  
Fax: 009821 - 77616534  
Info@iranseverin.com  
www.iranseverin.com

### Israel

Eatay Agencies  
109 Herzel St.  
Haifa  
Phone: 050-5358648  
Email: service@severin.co.il

### Italia

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

### Jordan

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

**Korea**

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

**Latvia**

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

**Lebanon**

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

**Luxembourg**

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

**Macedonia**

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

**Magyarország**

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

**Nederland**

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

**Norway**

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

**Österreich**

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

**Polska**

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

**Portugal**

Auferma  
Comercio Internacional SA  
Aguda Parque  
Lago de Arcozelo No 76-Armazem-H3  
4410 455 Arcozelo  
Tel.: 022/616 7300  
Fax: 022/616 7325  
auferma@auferma.pt

**Russian Federation**

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

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

**Romania**

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

**Schweiz**

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

**Serbia**

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

**Slovak Republic**

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

**Finland**

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

**Svenska**

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

**Slovenia**

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

Stand: 03.2012

**SEVERIN Elektrogeräte GmbH**

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-333

information@severin.de