



DE	Gebrauchsanweisung	Mini-Friteuse mit Fondue	4
GB	Instructions for use	Mini deep-fryer / Fondue	11
FR	Mode d'emploi	Mini friteuse / Set à fondue	17
NL	Gebruiksaanwijzing	Mini friteuse / Fondue	24
ES	Instrucciones de uso	Mini freidora / Fondue	31
IT	Manuale d'uso	Mini friggitrice / Fonduta	38
DK	Brugsanvisning	Mini friture- / Fonduegyde	45
SE	Brugsanvisning	Mini frityr-/Fonduegyryta	51
FI	Käyttöohje	Mini-rasvakeitin fondue-toiminnolla	57
PL	Instrukcja obsługi	Mini frytkownica / Fondue	63
GR	Οδηγίες χρήσεως	Μίνι φριτέζα / Συσκευή φοντού	70
RU	Руководство по эксплуатации	Минифритюрница-фондюшница	78

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.

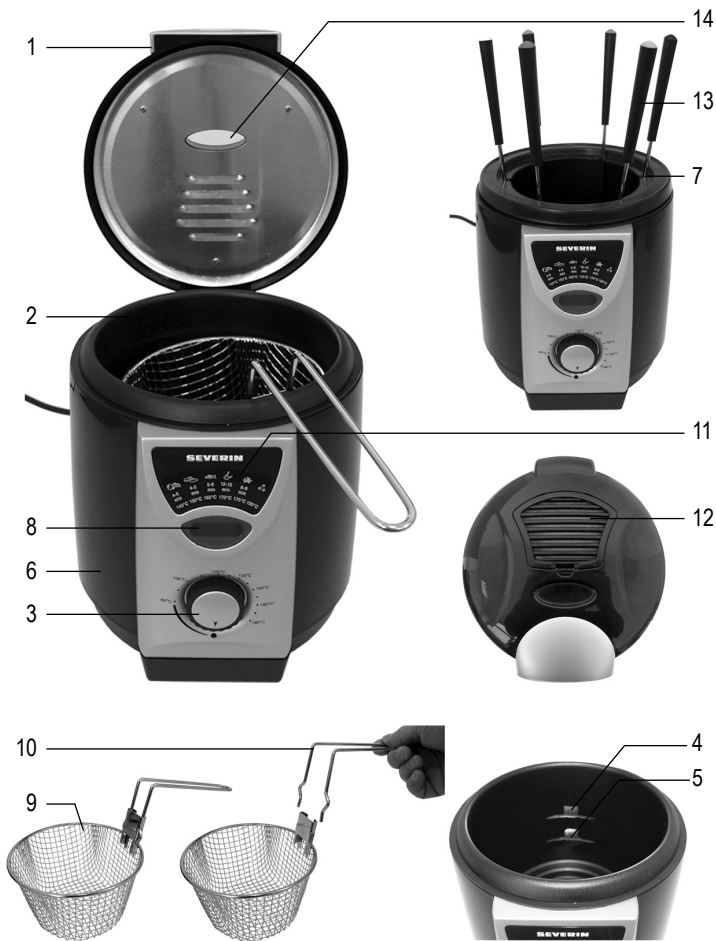
Die Marke SEVERIN steht seit über 115 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät der Marke SEVERIN wurde mit Sorgfalt geprüft und hergestellt.

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**



Mini-Friteuse mit Fondue

Liebe Kundin, lieber Kunde,

bitte die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durchlesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren. 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. Deckel
2. Fettbehälter
3. Temperaturregler
4. Max-Markierung
5. Min-Markierung
6. Gehäuse
7. Gabelhalter
8. Betriebskontrollleuchte
9. Frittierkorb
10. Korbgriff
11. Temperaturkontrollleuchte
12. Filterabdeckung
13. Fonduegabel
14. Sichtfenster

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 entflammbare Gegenstände aus der Nähe des Gerätes entfernen.
- **Fettriegel niemals in dem Gerät schmelzen**, da sich der nur unvollständig

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

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

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

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

Überhitzungsschutz

Der Überhitzungsschutz schaltet den Heizkörper bei einer unzureichenden Fett- oder Brühmenge ab. In diesem Fall das Gerät abkühlen lassen und die fehlende Menge ergänzen.

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

Vor der ersten Inbetriebnahme

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

Fettbehälter

Allgemein

Die Füllmenge muss sich vor dem Aufheizen innerhalb der Min- und Max-Markierung befinden.

Hinweis: Die Differenz zwischen der Min- und Max-Markierung beträgt ca. 470 ml.

Öl:

Wir empfehlen die Verwendung von hochhitzebeständigem Öl. Das Öl muss zum Frittieren geeignet sein. Die max. Füllmenge des Fettbehälters mit Öl beträgt ca. 950 ml. Beachten Sie die **Max-**Markierung.

Fettriegel:

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

Bei Verwendung von Fetriegeln werden ca. 950 g benötigt. Teilen Sie die Fettriegel in Stücke und schmelzen Sie diese in einem separaten Topf. Lassen

Sie das Fett nur so heiß werden, dass es sich gerade im flüssigen Zustand befindet, um eine Verbrennungsgefahr beim Umfüllen zu vermeiden. Beim Umfüllen die **Max**-Markierung beachten.

Friteusen-Betrieb

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

Niemals verschiedene Öle/Fette miteinander vermischen.

Fondue-Betrieb

Verwenden Sie Brühe oder reines Pflanzenfett. Das Fett muss hochhitzebeständig und geschmacksneutral sein. Außerdem darf es nicht spritzen oder qualmen. Öle und tierische Fette sind daher ungeeignet.

Frittierkorb

Der Frittierkorb dient zur Aufnahme des Frittiergutes. Die Frittiermenge beträgt max. 200 g.

Korbgriff

Zur *Befestigung* des Korbgriffes am Frittierkorb den vorderen Bereich (mit Beulen) des Korbgriffes zusammendrücken. Anschließend diesen Bereich in das Blech am Frittierkorb schieben. Die Beulen müssen dabei in den seitlichen Öffnungen des Bleches einrasten.

Zum *Abnehmen* des Korbgriffes den vorderen Bereich erneut zusammendrücken und aus dem Blech am Frittierkorb ziehen.

Bedienung

Friteuse

- Frittierkorb mit dem Korbgriff entnehmen.
- Fettbehälter bis zur Max-Markierung mit Öl/Fett befüllen.
- Gegebenenfalls Deckel in die Scharnierführung einsetzen. Deckel schließen.
- Netzstecker einstecken. Die Betriebskontrollleuchte leuchtet.
- Gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler einstellen. Temperaturkontrollleuchte leuchtet.
- Das Gerät heizt vor. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Temperaturkontrollleuchte.
- Frittiergut (max. 200 g) in den Frittierkorb füllen.
- Den Korbgriff am Frittierkorb befestigen.
- Deckel öffnen und Frittierkorb in den Fettbehälter setzen.
- Den Korbgriff vom Frittierkorb abnehmen.
- Deckel schließen.
- Nachdem das Frittiergut gar ist, den Temperaturregler zurückdrehen und den Deckel öffnen.
- Den Frittierkorb mit dem Korbgriff anheben und über dem Fettbehälter abtropfen lassen. Anschließend das Frittiergut in einen Behälter geben oder auf einen Teller legen.
- Nach jedem Frittiervorgang den Temperaturregler zurückdrehen und den Netzstecker ziehen.

Fondue

- Frittierkorb mit dem Korbgriff entnehmen.
- Deckel öffnen und nach oben aus dem Gerät ziehen.
- Fettbehälter bis zur Max-Markierung mit Fett oder Brühe befüllen.

- Füllen Sie kein Käse bzw. keine Schokolade ein.
- Gabelhalter auf das Gerät aufsetzen.
- Den Netzstecker in eine Steckdose einstecken. Die Betriebskontrolllampe leuchtet.
- Gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler einstellen. Temperaturkontrollleuchte leuchtet.
- Montieren Sie nicht den Deckel, wenn der Gabelhalter auf dem Gerät liegt. Der Gabelhalter könnte sonst überhitzen.
- Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, erlischt die Temperaturkontrollleuchte. Die Zubereitung kann begonnen werden.
- Die Zubereitungszeit beim Fleisch-Fondue beträgt ca. 1 ½ - 3 Minuten bei Verwendung von Fett und ca. 3 - 4 Minuten bei Verwendung von Fettbrühe.
- Nach dem Gebrauch den Temperaturregler zurückdrehen und den Netzstecker ziehen.

Tipps zum Frittieren

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

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

Lebenswichtige Eiweißstoffe, Vitamine und Mineralien usw. bleiben erhalten.

Folgendes sollten Sie beachten:

1. Verwenden Sie die Friteuse nur mit reinem Pflanzenfett. Es lässt sich auf etwa 220°C erhitzen und ist geschmacksneutral.
2. Niemals verschiedene Fette miteinander mischen.
3. Häufig gebrauchtes Fett lässt sich auch

durch Zugabe von neuem Fett nicht verbessern. Das neue Fett wäre in kurzer Zeit ebenfalls verdorben.

4. Das Frittiertgut muss sorgfältig abgetrocknet sein, damit das Fett nicht überschäumt. Insbesondere tiefgefrorenes Frittiertgut sollte vorher aufgetaut werden. Feuchtigkeit verkürzt die Lebensdauer des Fettes.
5. Entscheidend für ein optimales Frittierergebnis ist die richtige Temperatur. Ist das Fett nicht heiß genug, nimmt das Frittiertgut zu viel Fett auf. Deshalb das Frittiertgut erst nach dem Aufheizen eingeben. Ist das Fett zu heiß, bildet sich schnell eine Kruste, doch innen bleibt das Frittiertgut noch roh.
6. Tiefgefrorenes oder stark gekühltes Frittiertgut erst ein- bis zweimal kurz in das heiße Fett tauchen.
7. Nicht zu viel auf einmal frittieren. Das Frittiertgut muss im Fett schwimmen können und sollte möglichst nicht aneinander stoßen.
8. Wenn Sie paniertes Frittiertgut verwenden, die Panierung gut andrücken bzw. überschüssiges Mehl abklopfen.
9. Häufig gebrauchtes Frittierfett erkennt man daran, dass es dunkel oder dickflüssig ist, unangenehm riecht oder schäumt.
10. Häufig gebrauchtes und verschmutztes Fett kann sich leicht selbst entzünden, daher das Fett nach ca. 3-4maliger Benutzung wechseln. Die Gebrauchsdauer hängt jedoch im Wesentlichen davon ab, was und wie viel frittiert wird.
11. Das Fett ist länger verwendbar, wenn

- es nach dem Gebrauch gefiltert wird.
12. Das Fett kann in der verschlossenen Friteuse an einem kühlen Ort aufbewahrt werden.

Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Zum Entleeren das abgekühlte, gerade noch flüssige Fett in ein hitzebeständiges Gefäß gießen. Zum Filtern können Sie das Fett durch ein saugfähiges Papier gießen, das in einen temperaturbeständigen Trichter oder in den Frittierkorb gelegt wurde.
- Häufig gebrauchtes Fett nicht in den Ausguss gießen, sondern kalt in den Hausmüll geben.
Den Frittierbehälter innen erst mit einem Papier-Küchentuch, anschließend mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel auswischen. Abschließend den Frittierbehälter mit einem trockenen Tuch sorgfältig abtrocknen.
- Im Deckel befindet sich ein Fettfilter. Nach einigen Frittiervorgängen sollte der Filter ausgetauscht werden. Entriegeln Sie den Filterfachdeckel und entnehmen Sie den Fettfilter. Einen neuen Fettfilter können Sie beim Severin-Service bestellen. Legen Sie den neuen Fettfilter ein. Setzen Sie den Filterfachdeckel ein.
- Den Frittierkorb, den Korbgriff, der Gabelhalter und die Gabeln nach dem Gebrauch im heißen Spülwasser reinigen.
- Das Gehäuse außen mit einem feuchten Tuch abwischen.

- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Ersatzteile und Zubehör

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

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 Verkäufergarantien 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.

Mini deep-fryer / Fondue

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. Lid
2. Oil/Fat container
3. Temperature control knob
4. Maximum fill level mark
5. Minimum fill level mark
6. Housing
7. Fork rack
8. Main indicator light
9. Frying basket
10. Basket handle
11. Temperature indicator light
12. Filter cover
13. Fondue forks
14. Inspection window

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 level of oil or broth fall below the safe operating level, the integral thermal safety cut-out will be activated and the heating element will switch off. If this occurs, allow sufficient time for the appliance to cool down, then add the required amount of oil or broth.

Should the safety cut-out be activated repeatedly despite having sufficient oil or broth in the container, the appliance must no longer be used; instead, have it examined by a qualified person before it is used again.

Before using for the first time

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

Oil/Fat container

General

Before heating up, the fill amount must be between the **minimum** and **maximum** fill level marks.

Note: the difference between the **minimum** and **maximum** marks is approx. 470ml.

Oil:

We recommend the use of oil specifically intended for deep-frying which may be safely heated to high temperatures. The maximum safe capacity of the container is approx. 950 ml. Do not exceed the **maximum** mark.

Solidified fat:

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

With solidified fat, approx. 950 g should be used. The fat should be cut into smaller pieces first and melted in a separate pot, ensuring that it just reaches a liquid state but is not over-heated: this is to avoid the danger of burns when pouring the fat into the frying container afterwards. Do not exceed the **maximum** mark.

Deep-fryer operation

Only pure vegetable oil/fat should be used, which can be heated up to 220°C and is neutral in taste.

Do not mix different kinds of oil/fat.

Fondue operation

Use only broth or pure vegetable oil. The fat must be suitable for raising to high temperatures and neutral in taste. Types of fat that tend to spatter or smoke when heated are not suitable. Other oil or animal fats should therefore not be used.

Frying basket

The basket is designed to hold the food to be fried. It has a maximum capacity of 200 g.

Basket handle

To *fit* the handle to the basket, press both sides of the lower part (with the protruding sections) together. Now slide the lower part into the corresponding bracket on the frying basket. The protruding sections must sit securely in the openings in the side of the bracket.

To *detach* the handle, again press both sides of the lower part together and pull it out of the bracket.

Use

Deep fryer

- Lift out the frying basket by its handle.
- Fill the fat container to the **maximum** mark with oil/fat.
- If required, fit the lid by inserting it into its hinge guide. Close the lid.
- Insert the plug into a suitable outlet.
- Use the temperature control to set the required temperature. The temperature indicator light comes on.

- The appliance is now pre-heating. Once the pre-set temperature level has been reached, the temperature indicator light goes out.
- Place the food to be fried (max. 200 g) in the basket.
- Fit the handle to the basket.
- Open the lid and place the basket inside the container.
- Detach the handle from the basket.
- Close the lid.
- After frying is completed, turn the temperature control back to its lowest position and open the lid.
- Use the handle to lift out the basket, allowing surplus oil/fat to drain back into the container. The fried food may now be placed on a tray or plate.
- Turn the temperature control back and remove the plug from the wall outlet after each frying cycle.

Fondue

- Lift out the frying basket by its handle.
- Open the lid and lift it off the appliance.
- Fill the container to the **maximum** mark with fat or broth.
- Do **not** fill with cheese or chocolate, as residues from such substances will be difficult to remove, particularly from the area around the heating element.
- Fit the fork rack onto the appliance.
- Insert the plug into a suitable outlet. The main indicator light comes on.
- Use the temperature control to set the required temperature. The temperature indicator light comes on.
- To prevent the fork rack from overheating, do not put the lid on.
- Once the pre-set temperature level has been reached, the temperature indicator

light goes out. Cooking can now begin.

- The cooking time for meat fondue is around 1 ½ - 3 minutes when using fat, or 3 - 4 minutes when using fat broth.
- Turn the temperature control back and remove the plug from the wall outlet after use.

Useful facts about deep-frying

Food cooked in oil is especially tasty and nourishing.

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

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

Please observe the following:

1. Only pure vegetable oil should be used with this deep fryer. It can be heated up to 220°C and is of neutral taste.
2. Do not mix different kinds of oil.
3. The quality of over-used oil cannot be improved by mixing it with fresh oil. The fresh oil would also be spoilt after a short while.
4. 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.
5. For good results, the right temperature setting is a decisive factor when deep-frying food. If the oil is not sufficiently hot, the food may take in too much oil. It is therefore best to insert the food basket only once the pre-heating period is complete. If the oil is too hot, on the other hand, an outer crust will be

built up while the inner part of the food remains uncooked

6. Deep-frozen or chilled food should be briefly inserted into the hot oil once or twice before the actual cooking process begins.
7. Do not fry too much food at once. Each item should be able to float freely without touching another.
8. When cooking battered food, make sure that the batter is firmly attached to the food and excess flour is removed.
9. 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.
10. Over-used frying oil 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 after 3 or 4 cycles of use. However, its life-span depends mainly on the kind and quantity of food fried.
11. The life span can be extended if the oil is filtered after each cycle of use.
12. The oil may be stored inside the deep fryer if the unit is kept closed and put in a cool place.

Cleaning and care

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- To remove the fat from the container, wait until it has cooled down sufficiently but is still liquid. Then pour it into a suitable heat-resistant container. The fat can be filtered by pouring it through absorbent

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

- Do not pour frying 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.
- The lid contains a fat filter which must be replaced after several frying cycles. Release the filter cover and take out the old filter. Replacement filters can be ordered through Severin Service Centre. Insert a new fat filter and replace the filter cover.
- The frying basket and its handle, the fork rack and forks should be cleaned after use with hot soapy water.
- The exterior of the housing may be cleaned with a damp, lint-free cloth.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.

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.

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.

Mini friteuse / Set à fondue

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 avec terre installée selon les normes en vigueur.

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

Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Couvercle
2. Cuve
3. Bouton de réglage de la température
4. Marque du niveau de remplissage maximum
5. Marque du niveau de remplissage minimum
6. Boîtier
7. Support à fourchettes
8. Témoin lumineux d'alimentation
9. Panier de friture
10. Poignée du panier
11. Témoin lumineux de température
12. Couvercle du filtre
13. Fourchettes à fondue
14. Hublot de contrôle

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.
- ### Coupe-circuit thermique
- Si le niveau d'huile ou de bouillon baisse en dessous du niveau minimum de sécurité, le coupe-circuit thermique déclenche et éteint la résistance. Dans ce cas, laissez refroidir l'appareil, puis rajoutez la quantité requise d'huile ou de bouillon.
- Si le coupe-circuit se déclenche à répétition, et ce même en présence d'un niveau suffisant d'huile ou de bouillon, cessez l'utilisation et faites inspecter l'appareil par un technicien qualifié avant de s'en servir de nouveau.
- ### Avant la première utilisation de l'appareil
- Avant d'utiliser l'appareil, lavez tous les accessoires comme indiqué dans le paragraphe *Entretien et nettoyage*.
- ### Cuve
- #### Général
- Avant de faire chauffer, le niveau d'huile/ matière grasse doit se situer entre les marques **minimum** et **maximum**.
- Note:** la différence entre les marques **minimum** et **maximum** est d'environ 470

ml.

Huile :

Nous recommandons l'utilisation d'une huile spécialement conçue pour la friture, qui peut être chauffée à de hautes températures en toute sécurité. La cuve peut contenir environ 950 ml au maximum. Observez la marque de niveau **maximum**.

Matière grasse solide :

Ne faites jamais fondre de la matière grasse solide dans la friteuse vide.

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

Il faut environ 950 g de matière grasse solide. Commencez par découper la matière grasse en petits morceaux puis faites-la fondre dans un récipient séparé, en vous assurant qu'elle se liquéfie sans surchauffer: ceci afin d'éviter le danger de brûlures en versant la matière grasse dans la cuve. Veuillez observer la marque du niveau **maximum** lors du remplissage.

Fonctionnement de la friteuse

Seule de l'huile ou de la matière grasse végétale pure doit être utilisée dans cette friteuse. On peut la chauffer jusqu'à 220°C et elle a un goût neutre. Ne mélangez pas différentes sortes d'huiles/matière grasses.

Préparer une fondue

Utilisez uniquement un bouillon ou de l'huile végétale pure. La matière grasse doit être résistante au chauffage à haute température et avoir un goût neutre. Les matières grasses qui ont tendance à crépiter

et à fumer ne doivent pas être utilisées. Les autres huiles et matières grasses animales sont donc à proscrire.

Panier

Le panier est conçu pour contenir les aliments à frire. Sa contenance maximale est de 200 g.

Poignée

Pour *attacher* la poignée, appuyez des deux côtés sur la partie inférieure de la poignée (extrémité avec les ergots). Ensuite, introduisez cette partie dans le support correspondant situé sur le panier. Les ergots doivent s'enclencher correctement dans les ouvertures prévues de part et d'autre du support.

Pour *détacher* la poignée, appuyez des deux côtés sur la partie inférieure de la poignée, puis retirez la poignée du support.

Utilisation

Friteuse

- Retirez le panier en le soulevant par sa poignée.
- Remplissez la cuve d'huile/matière grasse jusqu'au repère **maximum**.
- Si nécessaire, mettez en place le couvercle en insérant les charnières dans les rainures. Refermez le couvercle.
- Branchez la fiche sur une prise murale adaptée. Le voyant principal s'allume.
- Réglez la température à l'aide du bouton. Le voyant de température s'allume.
- L'appareil est désormais en phase de préchauffage. Lorsque la température réglée est atteinte, le voyant s'éteint.
- Placez les aliments à frire (max. 200 g) dans le panier.
- Fixez la poignée sur le panier.

- Ouvrez le couvercle, puis placez le panier dans la cuve.
- Détachez la poignée du panier.
- Refermez le couvercle.
- À la fin de la cuisson, mettez le bouton de température sur la position minimum, puis ouvrez le couvercle.
- Avec la poignée, soulevez le panier et laissez s'écouler dans la cuve l'excédent d'huile/matière grasse. Placez les aliments frits sur une assiette ou un plateau.
- Après utilisation, vérifiez que le bouton de température est sur la position minimum, puis retirez la fiche de la prise murale.

Fondue

- Retirez le panier en le soulevant par sa poignée.
- Ouvrez le couvercle, puis détachez-le de l'appareil.
- Remplissez la cuve d'huile/matière grasse/bouillon jusqu'au repère **maximum**.
- **Ne pas** utiliser l'appareil pour les fondues au fromage ou au chocolat car les résidus de ces aliments seront très difficiles à nettoyer, surtout autour de la résistance.
- Fixez le support à fourchettes sur l'appareil.
- Branchez la fiche sur une prise murale adaptée. Le voyant principal s'allume.
- Réglez la température à l'aide du bouton. Le voyant de température s'allume.
- Pour éviter la surchauffe du support à fourchettes, ne pas utiliser le couvercle pour les fondues.
- Lorsque la température réglée est atteinte, le voyant s'éteint. La cuisson peut commencer.
- Le temps de cuisson pour une fondue à la viande est d'environ 1 ½ - 3 minutes

avec de l'huile ou 3 - 4 minutes avec le bouillon.

- Après utilisation, vérifiez que le bouton de température est sur la position minimum, puis retirez la fiche de la prise murale.

Remarques pratiques sur la friture

Les aliments cuits dans l'huile 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 donc 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. Seule l'huile végétale pure doit être utilisée dans cette friteuse. On peut la chauffer jusqu'à 220°C et elle a un goût neutre.
2. Ne mélangez pas différentes sortes d'huiles.
3. La qualité d'une huile trop usée ne s'améliore pas quand on la mélange avec de l'huile fraîche. L'huile fraîche se gâterait rapidement aussi.
4. Pour empêcher l'huile d'écumer 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 de friture.
5. Pour obtenir de bons résultats quand on fait de la friture, il est très important de bien régler la température. Si

- l'huile n'est pas assez chaude, les aliments peuvent absorber trop d'huile. Il vaut donc mieux attendre que le préchauffage soit terminé avant d'introduire le panier d'aliments. Si l'huile est trop chaude, une croûte se formera trop rapidement avant que l'intérieur des aliments ne soit cuit.
6. Il faut brièvement introduire les aliments surgelés ou refroidis une ou deux fois dans l'huile chaude avant de commencer la friture proprement dite.
 7. Ne faites pas frire trop d'aliments à la fois. Les aliments doivent pouvoir flotter librement sans se toucher les uns les autres.
 8. Quand les aliments sont enrobés de pâte, veillez à ce que la pâte adhère bien aux aliments et à enlever tout excédent de farine.
 9. L'huile trop usée est facile à reconnaître car elle est plus sombre, visqueuse, dégage une odeur désagréable ou a tendance à écumer.
 10. L'huile trop usée ou l'huile contenant un résidu de particules d'une friture précédente est inflammable et à tendance à s'enflammer facilement. Il est donc souhaitable de changer l'huile après 3 ou 4 utilisations. Sa durée dépend surtout du type et de la quantité d'aliments frits.
 11. La durée d'utilisation peut être prolongée quand on filtre l'huile après chaque cycle de friture.
 12. On peut conserver l'huile dans la friteuse si l'appareil est fermé et conservé au frais.
- toujours la fiche de la prise de courant et laissez à l'appareil le temps de refroidir suffisamment.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer l'appareil à l'eau et ne pas le plonger dans l'eau.
 - Pour enlever l'huile de l'appareil, attendez que l'huile ait suffisamment refroidi mais qu'elle soit encore assez liquide et versez-la dans un récipient résistant à la chaleur. L'huile peut être filtrée en la versant au travers d'un papier absorbant introduit dans un entonnoir résistant à la chaleur ou dans le panier de friture.
 - Ne pas jeter l'huile usagée dans l'évier. Dès qu'elle a refroidi, on peut s'en débarrasser dans les ordures ménagères. On peut nettoyer l'intérieur de la cuve de friture en l'essuyant tout d'abord avec du papier essuie-tout et ensuite avec un chiffon humide non pelucheux et un détergeant doux. Ensuite, il faut sécher la cuve à fond avec un chiffon sec.
 - Le couvercle intègre un filtre qui doit être remplacé après plusieurs cycles de friture. Ouvrez le couvercle du filtre, puis retirez le filtre usé. Les filtres de rechange peuvent être commandés chez Severin Service.
 - Insérez un filtre anti-graisse neuf, puis refermez le couvercle du filtre.
 - Après utilisation, lavez le panier et sa poignée, le support à fourchettes et les fourchettes à l'eau chaude savonneuse.
 - On peut nettoyer l'extérieur du corps avec un chiffon humide et non pelucheux.
 - N'utilisez aucun produit d'entretien abrasif ou concentré.

Entretien et nettoyage

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez

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.

Mini friteuse / Fondue

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

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. Deksel
2. Olie/Vet container
3. Thermostaatknop
4. Maximum vulpunt
5. Minimum vulpunt
6. Huizing
7. Vork rek
8. Hoofd-verklikkerlampje
9. Frituurmandje
10. Handgreep van het frituurmandje
11. Temperatuur verklikkerlampje
12. Filter deksel
13. Fondue vorken
14. Kijkraam


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 tijdklok 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 beveiligingsonderbreker

Wanneer de olie of bouillon level onder de veilige gebruikslevel valt zal de integrale thermische beveiligingsonderbreker geactiveerd worden en het verwarmingselement uitschakelen. Wanneer dit gebeurt, laat het apparaat afkoelen, en voeg hierna de benodigde hoeveelheid olie of bouillon toe.

Wanneer de beveiligingsonderbreker meerdere malen geactiveerd wordt ondanks dat er voldoende olie of bouillon in de container aanwezig is, moet men het apparaat niet langer gebruiken; vervolgens, moet het apparaat door een gekwalificeerd persoon gecontroleerd worden voordat men het weer gebruikt.

Voor het eerste gebruik

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

Olie/Vet container

Algemeen

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

Noot: Het verschil tussen de **minimum** en **maximum** merktekens is ongeveer 470 ml.

Olie:

Wij raden het gebruik aan van olie die speciaal voor frituren bedoeld is en veilig bij hoge temperaturen kan worden

gebruikt. De maximale hoeveelheid voor de pan is ongeveer 950 ml. S.v.p. op de **maximum** aanwijzing letten.

Gehard vet:

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

Als gehard vet wordt gebruikt, is hiervan ongeveer 950 g nodig. Het vet kan eerst in kleinere stukken worden gesneden en in een aparte pot worden gesmolten; dit zorgt ervoor dat een vloeibare staat wordt bereikt maar niet oververhit wordt: dit vermijdt het gevaar van brandwonden als het vet later in de frituurpan wordt gegoten. Bij opvullen s.v.p. op het **maximum** merkteken letten.

Friteuse gebruik

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

Meng nooit verschillende soorten olie/vet.

Fondue gebruik

Gebruik alleen bouillon of pure slaolie.

Het vet moet geschikt zijn voor gebruik bij hoge temperaturen en neutraal van smaak zijn. Vetsoorten welke kunnen spetteren of roken wanneer men deze opwarmt zijn niet geschikt. Andere olie of dieren vetten moeten daarom niet gebruikt worden.

Frituurmandje

Het mandje is ontworpen om het te frituren voedsel te behouden. Het is ontworpen voor een maximale capaciteit van 200 gr.

Handgreep van het frituurmandje

Om de hendel op het mandje te *passen*, drukt men beide zijde van het onderste deel (met de uitstekende secties) samen. Schuif nu het onderste deel in de overeenkomende brackets op het frituurmandje. De uitstekende secties moeten stevig vastzitten in de openingen aan de zijkant van bracket. Om de hendel te *ontkoppelen*, druk beide zijde van het onderste deel weer samen en verwijder het uit de bracket.

Gebruik

Friteuse

- Til het frituurmandje uit de friteuse bij de hendel.
- Vul de vetcontainer tot de **maximale** markering met olie/vet.
- Wanneer nodig, plaats de deksel door deze in de scharnier geleider te schuiven. Sluit de deksel.
- Stop de stekker plug in het stopcontact.
- Gebruik de temperatuurcontrole om de gewenste temperatuur in te stellen. Het temperatuur indicatielampje zal aangaan.
- Het apparaat zal nu voorverwarmen. Wanneer de voorgeprogrammeerde temperatuurlevel bereikt is, zal het temperatuur indicatielampje uitgaan.
- Plaats het te frituren voedsel (maximaal 200 gr) in het mandje.
- Pas de hendel aan het mandje.
- Open de deksel en plaats het mandje in de container.
- Ontkoppel de hendel van het mandje.
- Sluit de deksel.
- Nadat het frituren klaar is, draai de temperatuurcontrole terug naar de laagste stand en open de deksel.
- Gebruik de hendel om het mandje uit de friteuse te tillen, en laat overtollig olie/

vet terug druipen in de container. Het gefrituurde voedsel mag nu op een schaal of bord geplaatst worden.

- Draai de temperatuurcontrole terug en verwijder de stekker uit het stopcontact na iedere frituur cycle.

Fondue

- Til het frituurmandje uit de friteuse bij de hendel.
- Open de deksel en til het van het apparaat af.
- Vul de container tot de **maximale** markering met vet of bouillon.
- Vul **nooit** met kaas of chocolade, daar achtergebleven resten van zulke producten moeilijk te verwijderen zijn, speciaal rond het verwarmingselement.
- Pas het vork rek op het apparaat.
- Stop de stekker in het stopcontact. Het hoofd indicatielampje zal aangaan.
- Gebruik de temperatuurcontrole om de gewenste temperatuur in te stellen. Het temperatuur indicatielampje zal aangaan.
- Om te voorkomen dat het vork rek oververhit, plaats er niet de deksel op.
- Wanneer de voorgeprogrammeerde temperatuurlevel bereikt is, zal het temperatuur indicatielampje uitgaan. Koken kan nu beginnen.
- De kooktijd voor vlees fondue is ongeveer 1 ½ - 3 minuten wanneer men vet gebruikt, en 3 - 4 minuten wanneer men vlees bouillon gebruikt.
- Draai de temperatuurcontrole terug en verwijder de stekker uit het stopcontact na ieder gebruik.

Praktische tips voor de friteuse

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

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

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

Let op het volgende:

1. Alleen pure plantaardige olie mag gebruikt worden in de friteuse. Dit kan verhit worden tot 220 graden Celsius en heeft een neutrale smaak.
2. Meng nooit verschillende soorten olie.
3. De kwaliteit van oude olie kan niet verbeterd worden door er nieuwe olie aan toe te voegen. De nieuwe olie zal tevens zeer snel oud worden.
4. Om te voorkomen dat de olie niet uit de pan schuimt moet men zorgen dat het te frituren voedsel zeer goed droog is. Ontdooi nooit bevroren voedsel voor het frituren. Vochtigheid verkort de levensduur van de friteuse.
5. Voor goede resultaten is de juiste temperatuurstand zeer belangrijk wanneer men voedsel frituurt. Wanneer de olie niet heet genoeg is zal het voedsel teveel olie opnemen. Het is daarom het beste om het frituurmandje niet in de olie te laten zakken totdat het voorverhitten klaar is. Wanneer de olie te heet is zal de buitenkant van het voedsel aanbakken terwijl de binnenkant niet gaar wordt.
6. Diepgevroren en gekoeld voedsel moet men eerst een of twee keer kort in de olie onderdompelen voordat men het in de hete olie laat zakken.
7. Frituur niet te veel voedsel in een keer. Het voedsel moet vrij kunnen drijven zonder met elkaar in aanraking te

- komen.
8. Wanneer men voedsel frituurt met beslag of bloem zorg dan dat deze dik genoeg is en op het voedsel blijft zitten. Verwijder overtollige bloem.
 9. Oude olie is gemakkelijk te herkennen omdat het veel donkerder en plakkerig is, een sterke geur afgeeft en soms schuimt.
 10. 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.
 11. De levensduur van de olie kan verlengd worden wanneer men deze filtert na ieder gebruik.
 12. De olie mag in de frituurpan opgeborgen worden zolang deze afgesloten is en op een koele plaats opgeborgen wordt.

Onderhoud en schoonmaken

- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat voldoende afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen maak dit apparaat nooit schoon met water en dompel het nooit onder.
- Om olie uit de pan te verwijderen moet men het apparaat voldoende laten afkoelen maar zorgen dat de olie nog vloeibaar is zodat men deze in een hittebestendige container kan gieten. De olie kan nu tevens gefilterd worden door een stuk absorberend papier in de schenktoef of het frituurmandje te

- plaatsen.
- Giet nooit oude olie in de gootsteen. Wanneer deze koud is kan het weggegooid worden met het huisvuil. De binnenkant van de 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.
 - De deksel bevat een vetfilter welke vervangen moet worden na verschillende frituur cycles. Ontkoppel de filterdeksel en verwijder de oude filter. Filters voor vervanging kunnen besteld worden via de Severin Service. Vervang de nieuwe vetfilter en plaats de filterdeksel terug.
 - Het frituurmandje, de hendel, het vorkrek en de vorken moeten na gebruik schoongemaakt worden met heet water en zeep.
 - De buitenkant van de frituurpan mag schoongeveegd worden met een vochtige pluisvrije doek.
 - Gebruik geen schuurmiddel of bijtende schoonmaakprodukten.

Afval weggooien



Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooid worden van het huishoudelijke afval, daar deze waardevolle materialen bevatten welke men kan recycleren. 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.

Mini freidora / Fondue

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

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

Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.


Elementos componentes

1. Tapa
2. Recipiente de Aceite/Margarina
3. Mando selector de temperatura
4. Señal del nivel de llenado máximo
5. Señal del nivel de llenado mínimo
6. Carcasa
7. Rejilla para tenedores
8. Luz indicadora principal
9. Cesta de freír
10. Mango de la cesta
11. Luz indicadora de temperatura
12. Tapa del filtro
13. Tenedores de fondue
14. Ventanilla de observación

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 o caldo cayera por debajo del nivel de seguridad, el dispositivo de desconexión térmica de seguridad se activará y el elemento calefactor se apagará. Si esto sucede, espere hasta que el aparato se haya enfriado lo suficiente, después añada la cantidad de aceite o caldo necesaria.

Si el dispositivo de desconexión térmica de seguridad se activa repetidamente a pesar de la presencia de suficiente aceite o caldo en el recipiente, no deberá utilizar el aparato; sino que debe ser examinado por una persona cualificada antes de volver a utilizarlo.

Puesta en marcha

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

Recipiente de Aceite/Grasa Vegetal General

Antes de calentarlo, el nivel de aceite/margarina vegetal debe estar entre las señales de **mínimo** y **máximo**.

Nota: la diferencia entre las señales de **mínimo** y **máximo** es aprox. 470 ml.

Aceite:

Recomendamos la utilización de aceite

específicamente indicado para freír, que se puede calentar a alta temperatura sin peligro. El nivel máximo de llenado es de aproximadamente 950 ml. Respete la señal de **máximo**.

Margarina vegetal solidificada:

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

Cuando utilice margarina solidificada, necesitará aprox. 950 g. Primero se debe cortar la margarina en trozos pequeños y derretirlos en una olla, asegurándose de que sólo alcanza el estado líquido sin calentarla en exceso: esto es para evitar el peligro de quemaduras cuando posteriormente vierta la margarina al recipiente de freír. Respete la señal de **máximo** cuando añada más margarina.

Funcionamiento de la freidora

Con esta freidora sólo debe emplear aceite vegetal /margarina vegetal solidificada puros. Se puede calentar hasta 220°C y tiene un sabor neutro.

No mezcle tipos de aceite/margarina vegetal diferentes.

Funcionamiento de la fondue

Utilice solo caldo o aceite vegetal puro. La margarina vegetal debe ser indicada para alcanzar temperaturas altas y tener un sabor neutro. El tipo de aceite que salpica o desprende humo al calentarlo no es adecuado. No utilice ningún otro tipo de aceite o grasa de origen animal.

Cesta de freír

La cesta está diseñada para sostener los alimentos que desea freír. Tiene una capacidad máxima de 200 g.

Mango de la cesta

Para *ajustar* el mango a la cesta, pulse los dos lados de la parte inferior (con los extremos salientes) hasta juntarlos. Seguidamente introduzca la parte inferior en el soporte correspondiente de la cesta para freír. Los extremos salientes deben encajar correctamente en las aperturas laterales del soporte.

Para *extraer* el mango, pulse los dos lados de la parte inferior hasta unirlos y extráigalo.

Utilización

Freidora

- Extraiga la cesta de freír por el mango.
- Llene el recipiente de aceite hasta la señal de **máximo** con aceite/grasa vegetal.
- Si lo considera necesario, puede instalar la tapa introduciéndola en la guía de la bisagra. Cierre la tapa.
- Enchufe el cable eléctrico en una toma adecuada.
- Use el control de la temperatura para seleccionar la temperatura deseada. La luz indicadora de temperatura se encenderá.
- El aparato se está precalentando. Cuando haya alcanzado el nivel de temperatura preseleccionado, la luz indicadora de temperatura se apagará.
- Introduzca los alimentos que desea freír (máx. 200 g) en la cesta.
- Ajuste el mango de la cesta.
- Abra la tapa e introduzca la cesta en el recipiente.
- Retire el mango de la cesta.

- Cierre la tapa.
- Cuando finalice de freír los alimentos, gire el control de temperatura hasta su posición más baja y abra la tapa.
- Use el mango para extraer la cesta, permitiendo que el aceite/grasa vegetal se escurra y caiga en el recipiente. Los alimentos fritos se pueden servir en una bandeja o plato.
- Después de cada ciclo de fritura, gire el control de temperatura hasta la posición inicial y desenchufe el cable eléctrico de la toma de pared.

Fondue

- Extraiga la cesta de freír por el mango.
- Abra la tapa y sepárela del aparato.
- Llene el recipiente con aceite o caldo hasta la señal de **máximo**.
- **No** llene con queso ni chocolate, porque los residuos de estas sustancias son difíciles de eliminar, especialmente en la zona alrededor del elemento calefactor.
- Introduzca la rejilla para tenedores en el aparato.
- Enchufe el cable eléctrico en una toma adecuada. La luz indicadora principal se encenderá.
- Use el control de temperatura para seleccionar la temperatura deseada. La luz indicadora de temperatura se encenderá.
- Para evitar que la rejilla para tenedores se caliente en exceso, no coloque la tapa.
- Cuando se alcance el nivel de temperatura preseleccionado, la luz indicadora de temperatura se apagará. En este momento, puede empezar a cocinar.
- El tiempo de cocción para una fondue de carne es aproximadamente 1 ½ - 3

minutos en caso de que utilice aceite, o 3 - 4 minutos cuando utilice caldo.

- Cuando acabe de utilizar la fondue, gire el control de temperatura hasta la posición inicial y desenchufe el cable eléctrico de la toma de corriente.

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. Con esta freidora sólo debe emplear aceite vegetal puro. Se puede calentar hasta 220°C y tiene un sabor neutro.
2. No mezcle tipos de aceite diferentes.
3. No se puede mejorar la calidad de aceite que ha sido usado demasiado mezclándolo con aceite nuevo. El aceite nuevo también se estropearía en poco tiempo.
4. Para impedir que el aceite eche espuma y se salga del recipiente, asegúrese de que los alimentos estén bien secos. Asegúrese en particular de descongelar totalmente los alimentos ultracongelados antes de freírlos. La humedad reduce la vida del aceite.
5. Para tener buenos resultados al freír, un elemento decisivo es la temperatura. Si el aceite no está bastante caliente, los alimentos 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.
6. Los alimentos ultracongelados o fríos deben ser introducidos brevemente en el aceite caliente una o dos veces antes de freírlos por completo.
 7. No fría demasiada comida a la vez. Los trozos de comida deberían poder flotar libremente sin tocarse entre sí.
 8. Al usar comida rebozada en batido, asegúrese de que el batido esté bien pegado y que haya quitado el exceso de harina.
 9. El aceite que ha sido usado demasiado es fácil de reconocer porque tiene un color más oscuro, es viscoso, tiene un olor desagradable o suele hacer espuma.
 10. 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.
 11. Se le puede alargar la vida si se filtra al cabo de cada utilización.
 12. El aceite se puede guardar dentro de la freidora si se mantiene la unidad cerrada y guardada en un sitio fresco.

Limpieza y mantenimiento

- Siempre desenchufe el aparato de la pared y déjelo que se enfrie

suficientemente antes de limpiarlo.

- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja.
- Para retirar la grasa vegetal del recipiente, espere a que se haya enfriado bastante, pero que aún esté líquido. Después viértalo en un recipiente resistente al calor. El aceite se puede filtrar pasándolo por un papel absorbente colocado en un embudo resistente al calor o en la cesta de freír.
- No eche el aceite usado en el fregadero. Una vez que esté frío, puede echarlo en la basura.

El interior 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 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. Puede adquirir filtros de reposición a través del Servicio Severin.
- Introduzca un nuevo filtro para aceite y vuelva a colocar la tapa del filtro.
- La cesta para freír y su mango, la rejilla para tenedores y los tenedores se deben limpiar con agua caliente y jabón, después de su utilización.
 - Se puede limpiar el exterior del aparato con un paño limpio y húmedo.
 - No emplear productos de limpieza abrasivos o muy fuertes.

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.

Mini friggitrice / Fonduta

Gentile Cliente,

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

Collegamento alla rete

L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente ad una presa con messa a terra, installata a norma di legge.

Assicuratevi che la tensione dell'alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

Descrizione

1. Coperchio
2. Recipiente per olio/grasso
3. Regolatore della temperatura
4. Tacca di livello massimo di riempimento
5. Tacca di livello minimo di riempimento
6. Corpo dell'apparecchio
7. Griglia per forchettine
8. Spia luminosa dell'alimentazione
9. Cestello di frittura
10. Impugnatura del cestello
11. Spia luminosa della temperatura
12. Coperchio del filtro
13. Forchettine da fonduta
14. Finestra di ispezione


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.
- Interruttore termico di sicurezza**
- Se il livello dell'olio o del brodo si abbassa sotto il livello di sicurezza, il dispositivo di interruzione termica si attiva e l'elemento riscaldante si spegne. In questo caso, lasciate che l'apparecchio si raffreddi per un ragionevole lasso di tempo e poi aggiungete la quantità di olio o di brodo necessaria. Se l'interruttore termico di sicurezza si attiva ripetutamente anche in presenza di una sufficiente quantità di olio o di brodo nel recipiente, non utilizzate più l'apparecchio ma fatelo esaminare da una persona qualificata prima di riutilizzarlo.

Primo utilizzo

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

Recipiente dell'olio/grasso

In generale

Prima di pre-riscaldare, assicuratevi che il livello dell'olio/grasso vegetale sia tra la tacca del **minimo** e quella del **massimo**.

N.B.: la differenza tra il **minimo** e il **massimo** è di circa 470 ml.

Olio:

Si raccomanda di utilizzare dell'olio specifico per friggitorie che può essere riscaldato ad alte temperature con sicurezza. La capacità di riempimento massima del recipiente è di circa 950 ml. Si raccomanda altresì di rispettare il limite **massimo** consigliato.

Grasso vegetale solido:

Non lasciate mai sciogliere del grasso vegetale solido nella friggitorie vuota.

Se però nel recipiente di frittura c'è già del grasso vegetale liquido sino alla tacca del limite **minimo**, è possibile aggiungere dell'altro grasso vegetale solido direttamente al suo interno.

Se utilizzate del grasso vegetale solido, sarà necessaria una quantità di circa 950 g. Il grasso dovrà essere spezzettato in piccole parti e sciolto sino a renderlo liquido in un contenitore a parte. Ma fate attenzione a non riscaldarlo troppo per evitare che prenda fuoco quando lo versate nel recipiente di frittura.

Si raccomanda di rispettare il limite **massimo** consigliato quando versate il grasso nel recipiente.

Funzionamento friggitorie

Con questa friggitorie usate esclusivamente dell'olio vegetale/grasso vegetale solido puro. Tale olio/grasso vegetale può essere riscaldato fino a 220°C ed è insapore. Non mescolate diversi tipi di olii/grassi vegetali.

Funzionamento fondata

Utilizzate solo del brodo o dell'olio vegetale puro. Il grasso deve essere del tipo adatto alle alte temperature e di sapore neutro. I tipi di grasso che schizzano o emettono fumo quando si riscaldano non sono adatti. Pertanto non vanno utilizzati altri tipi di olio o di grassi animali.

Cestello di frittura

Il cestello serve a contenere gli alimenti che devono essere fritti. La capienza massima è di 200 gr.

Impugnatura del cestello

Per *inserire* l'impugnatura del cestello, premete contemporaneamente entrambi i lati della parte inferiore (quella con le piccole protuberanze). Poi fate scivolare la parte inferiore nei supporti corrispondenti posti sul cestello di frittura. Le piccole protuberanze devono inserirsi perfettamente nelle aperture sui lati del supporto.

Per *staccare* l'impugnatura, di nuovo premete contemporaneamente entrambi i lati della parte inferiore e estraete l'impugnatura fuori dal supporto.

Modalità d'uso

Friggitorie

- Estraiete il cestello di frittura prendendolo dall'impugnatura.
- Riempite di olio o di grasso il recipiente

- apposito sino al segno di **massimo**.
- Se necessario, inserite il coperchio fissandolo nel cardine guida. Chiudete il coperchio.
 - Inserite la spina in una presa di corrente adatta.
 - Con il regolatore di temperatura impostate la temperatura desiderata. La spia luminosa della temperatura si accende.
 - L'apparecchio ora si preriscalda. Quando avrà raggiunto la temperatura impostata, la spia luminosa della temperatura si spegnerà.
 - Sistemate gli alimenti da friggere (massimo 200 gr.) nel cestello.
 - Inserite l'impugnatura sul cestello.
 - Aprite il coperchio e sistemate il cestello all'interno del recipiente.
 - Staccate l'impugnatura dal cestello.
 - Chiudete il coperchio.
 - Alla fine del ciclo di frittura, riportate il regolatore di temperatura sulla posizione più bassa e aprite il coperchio.
 - Aiutandovi con l'impugnatura estraete il cestello e lasciate che l'olio/grasso eccessivo ricada nel recipiente. Deponete gli alimenti fritti su un vassoio di portata o su un piatto.
 - Alla fine di ogni ciclo di frittura, riportate il regolatore di temperatura sulla posizione iniziale e disinserite la spina dalla presa di corrente elettrica.

Fonduta

- Estraete il cestello di frittura aiutandovi con l'apposita impugnatura.
- Aprite il coperchio e estraetelo dall'apparecchio.
- Riempite di grasso o di brodo il recipiente sino al segno di **massimo**.
- **Non** riempite di formaggio o di cioccolata:

sarà alquanto difficile eliminare i residui di questi alimenti, soprattutto dalla zona intorno all'elemento riscaldante.

- Inserite la griglia per le forchettine nell'apparecchio.
- Collegate la spina a una presa di corrente adatta. La spia luminosa principale si accende.
- Con il regolatore di temperatura impostate la temperatura desiderata. La spia luminosa della temperatura si accende.
- Per evitare che la griglia per le forchettine si surriscaldi non inserite il coperchio.
- Quando l'apparecchio avrà raggiunto la temperatura impostata, la spia luminosa della temperatura si spegnerà e potrete cominciare la cottura.
- Il tempo di cottura necessario per sciogliere la fonduta è di circa 1 ½ - 3 minuti se usate il grasso o di 3 - 4 minuti se usate il brodo.
- Dopo l'uso, riportate il regolatore di temperatura sulla posizione iniziale e disinserite la spina dalla presa di corrente elettrica.

Utili suggerimenti per la frittura nel grasso bollente

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

Quando il cibo viene immerso nell'olio caldo i pori del cibo si tappano immediatamente a causa dell'alta temperatura e ciò impedisce al grasso di penetrare nel cibo e ai succhi di scappare.

Quindi le proteine essenziali, le vitamine e le sostanze inorganiche vengono preservate.

Occorre rispettare le seguenti regole:

1. Con questa friggitrice usate esclusivamente dell'olio vegetale puro

che può essere riscaldato fino a 220°C ed è neutro di sapore.

2. Non mescolate diversi tipi di oli.
3. La qualità dell'olio troppo usato non viene migliorata mescolandolo con olio fresco. L'olio fresco non farebbe che deteriorarsi dopo un breve periodo.
4. Per impedire che l'olio schiumi, assicuratevi che il cibo sia perfettamente asciutto. I cibi surgelati dovranno essere scongelati completamente prima di esser fritti. L'umidità riduce la durata di conservazione dell'olio di frittura.
5. Per ottenere migliori risultati, la regolazione alla giusta temperatura svolge un ruolo decisivo nella frittura nel grasso bollente. Se l'olio non è abbastanza caldo, il cibo potrebbe assorbire troppo olio. È preferibile perciò immergere il cestello di cibo al termine del periodo di preriscaldamento. Se invece l'olio è troppo caldo, la crosta si formerà troppo presto, mentre rimarrà cruda la parte interna del cibo.
6. Gli alimenti surgelati o raffreddati dovrebbero, prima della frittura, esser brevemente immersi nell'olio caldo una volta o due.
7. Non friggete troppo cibo allo stesso tempo. Gli alimenti dovrebbero galleggiare liberamente senza toccarsi.
8. Prima di friggere degli alimenti in pastella assicuratevi che la pastella sia aderente al cibo e togliete l'eccedenza di farina.
9. L'olio troppo usato si riconosce facilmente per il colore scuro, l'aspetto viscoso, l'odore sgradevole e la tendenza a schiumare.
10. L'olio troppo usato o l'olio contenente

residui di una frittura precedente è infiammabile e ha tendenza a infiammarsi facilmente. È preferibile perciò cambiare l'olio dopo 3 o 4 cicli d'uso. Comunque la durata di conservazione dell'olio dipende principalmente dal tipo e dalla quantità di cibo fritto.

11. La durata di conservazione verrà prolungata filtrando l'olio dopo ogni ciclo di frittura.
12. L'olio di frittura può esser conservato dentro la friggitrice purché l'apparecchio rimanga chiuso e riposto in un luogo fresco.

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.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- Per eliminare il grasso dal recipiente, aspettate che si sia raffreddato sufficientemente ma che sia ancora liquido. Versatelo in un contenitore termoresistente adatto. L'olio verrà filtrato versandolo attraverso una carta assorbente inserita dentro un imbuto termoresistente o dentro il cestello di frittura.
- Non versate dell'olio troppo usato nell'acquaiolo. Una volta raffreddato, gettate l'olio nei rifiuti comuni. 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 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. I filtri di ricambio si possono ordinare attraverso il Servizio di Assistenza Clienti della Severin.
Inserite un filtro per i grassi nuovo e rimettete il coperchio del filtro.
- Il cestello di frittura, l'impugnatura, la griglia per le forchettine e le forchettine possono essere lavate dopo l'uso con acqua calda e sapone.
- Le pareti esterne dell'alloggiamento verranno pulite con un panno umido non lanuginoso.
- Non usate soluzioni abrasive o detergenti concentrati.

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.

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

Mini friture- / Fonduegryde

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

Apparatets dele

1. Låg
2. Olie-/fedtstofbeholder
3. Termostatknop
4. Maksimum markering
5. Minimum markering
6. Kabinet
7. Gaffelholder
8. Hovedindikatorlys
9. Friturekurv
10. Håndtag til kurv
11. Termostat indikatorlys
12. Filterdæksel
13. Fonduegaffer
14. Inspektionsrude

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 *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 tilskadecomst, ved f.eks. kvælning.
 - **Lad aldrig apparatet varme op uden olie/fedtstof.**
 - Gå ikke fra frituregryden, mens den er i brug.
 - Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
 - Stil ikke frituregryden under vægskabe eller nedhængende genstande eller helt op imod en væg eller i et hjørne.
 - Sørg for at der aldrig er brændbare materialer i nærheden af den.
 - **Smelt aldrig stivnet fedt i en tom frituregryde:** Varmeelementet vil ikke være dækket fuldstændigt og kan derfor overophedes, og på den måde eventuelt få fedtet til at antænde ved kontakt. Der vil også være en risiko for at termosikringen vil slukke for varmeelementet.
 - Olie/fedtstof, som har været brugt for mange gange, kan antændes ved overophedning. Hvis dette sker, skal stikket tages ud af stikkontakten og låget skal lægges på gryden for at slukke ilden.

Hæld aldrig vand på varm eller brændende olie/fedtstof.

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

Termosikring

Hvis indholdet af olie eller suppe skulle synke ned under niveauet for sikker betjening, vil den indbyggede termosikring aktiveres og varmeelementet blive slukket. Hvis dette sker må apparatet få tilstrækkelig tid til at køle af, hvorefter den nødvendige mængde af olie eller suppe tilsættes. Hvis termosikringen aktiveres gentagne gange til trods for en tilstrækkelig mængde

af olie eller suppe i beholderen, må apparatet ikke længere benyttes; det må efterses af en kvalificeret fagmand inden det benyttes igen.

Før brug

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

Olie-/fedtstofbeholder

Generelt

Inden opvarmning, skal olien/fedtstoffet stå op mellem **minimum** og **maksimum** markeringerne.

Bemærk: Forskellen mellem **minimum** og **maksimum** markeringerne er ca. 470 ml.

Olie:

Vi anbefaler brug af olie der er specielt beregnet til friturestegning, da denne bedre tåler opvarmningen til høje temperaturer. Den maximale mængde, der kan fyldes på, er ca. 950 ml. Det er også vigtigt at overholde **maksimum** markeringen.

Stivnet fedt:

Smelt aldrig stivnet fedt i en tom friturebeholder.

Stivnet fedt kan imidlertid tilsættes direkte ned i friturebeholderen hvis denne allerede indeholder flydende fedt op til **minimum** markeringen.

Hvis der benyttes stivnet fedt skal man beregne ca. 950 g. Fedtet skal skæres i mindre stykker først og smeltes i en separat gryde, idet man skal være opmærksom på at det kun skal være flydende men ikke overopvarmet: Dette skal forebygge risiko for forbrænding når fedtet bagefter skal hældes fra gryden over i friturebeholderen. Husk at

overholde **maksimum** markeringen, når beholderen fyldes op.

Friturestegning

Brug kun ren, vegetabilsk olie/stivnet fedtstof i denne frituregryde. Denne type olie kan opvarmes til 220°C og har en neutral smag. Bland ikke forskellige typer af olie/fedtstof sammen.

Fondue

Benyt kun suppe eller ren vegetabilsk olie. Olien må kunne tåle opvarmning til høje temperaturer og være neutral i smagen. Fedtstoffer som har en tendens til at sprutte eller ryge må de varmes op er ikke egnede. Andre former for olie eller animalsk fedtstof bør derfor ikke benyttes.

Fiturekurven

Fiturekurven er designet til at rumme de fødevarer der skal friteres. Den rummer maksimalt 200 g.

Håndtaget til fiturekurven

Når håndtaget skal sættes på fiturekurven, klemmes begge stængerne sammen forned (der hvor stængerne buer udad). Herefter skubbes de ind i den tilsvarende holder på fiturekurven. De buede sektioner må indsættes korrekt i åbningerne i siderne af holderen.

Når håndtages skal tages af, klemmes stængerne sammen igen og trækkes op af holderen.

Betjening

Fituregryden

- Løft fiturekurven ud ved hjælp af håndtaget.
- Fyld olie-/fedtstofbeholderen med olie/

fedtstof op til **maksimum** markeringen.

- Om nødvendigt sættes låget på ved at indsætte det i hængslet. Luk låget
- Sæt stikket i en passende stikkontakt.
- Indstil den ønskede temperatur ved hjælp af termostatknappen. Indikatorlyset for temperaturen vil da tænde.
- Apparatet vil nu varme op. Når den ønskede temperatur er nået, vil indikatorlyset slukke.
- Placer de fødevarer der skal fituresteges (max. 200 g) i fiturekurven.
- Sæt håndtaget på fiturekurven.
- Åbn låget og placer kurven i fituregryden.
- Tag håndtaget af fiturekurven.
- Luk låget.
- Når fiturestegningen er færdig, sættes termostatknappen tilbage til den laveste indstilling og låget åbnes.
- Brug håndtaget til at løfte fiturekurven ud af gryden og lad overskydende olie/fedtstof få tid til dræne af ned i olie-/fedtstofbeholderen. Den fiturestegte mad kan herefter placeres på et fad eller en tallerken.
- Drej termostatknappen tilbage og tag stikket ud af stikkontakten hver gang apparatet har været benyttet.

Fondue

- Løft fiturekurven ud ved hjælp af håndtaget.
- Åbn låget og løft det ud af hængslet.
- Fyld olie/fedtstofbeholderen op til **maksimum** markeringen med olie eller suppe.
- Fyld **ikke** beholderen med ost eller chokolade, da rester fra den slags substanser vil være meget svære at fjerne, især fra området omkring varmeelementet.

- Sæt gaffelholderen på apparatet.
- Sæt stikket i en passende stikkontakt. Hovedindikatorlyset vil tænde.
- Benyt termostatknappen til at indstille den ønskede temperatur. Indikatorlyset for temperatur vil da tænde.
- For at gaffelholderen ikke skal blive for varm, bør låget ikke sættes på.
- Når den indstillede temperatur er nået, vil indikatorlyset slukke. Derefter kan tilberedningen begynde.
- Tilberedningstiden for fonduestingning af kød er ca. 1 ½ - 3 minutter når der benyttes olie, eller 3 – 4 minutter når der benyttes suppe.
- Drej altid termostatknappen tilbage og tag stikket ud af stikkontakten efter brug.

Nyttige tips vedr. friturestegning

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

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

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

Følgende instruktioner skal overholdes nøje:

1. Brug kun ren, vegetabilsk olie i denne frituregryde. Denne olie kan opvarmes til 220°C og har en neutral smag.
2. Bland ikke forskellige olietyper sammen.
3. Kvaliteten af olie, der har været brugt for mange gange, kan ikke forbedres ved at blande den med ny olie. Den nye olie ville også blive ødelagt efter kort tids forløb.
4. For at undgå at olien skummer og koger

over, skal man sørge for at maden er helt tør. Vær især omhyggelig med at optø dybfrosne madvarer helt inden friturestegning. Fugtighed reducerer nemlig fritureoliens levetid.

5. 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.
6. Dybfrosset eller afkølet mad bør nedsænkes et øjeblik i den varme olie en gang eller to, før den egentlige friturestegning.
7. Steg ikke for mange ting ad gangen. Madvarerne skal kunne flyde frit uden at røre ved hinanden.
8. Når der anvendes mad overtrukket med frituredej, skal man sørge for at frituredejen sidder godt fast på maden og at overflødig mel er fjernet.
9. 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.
10. 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.
11. Oliens levetid kan anvendes længere, hvis olien filtreres efter hver stegning.

12. Olien kan godt opbevares i frituregryden, hvis den holdes tæt lukket og opbevares på et køligt sted.

Rengøring og vedligehold

- Tag altid stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle fuldstændigt af inden rengøringen.
- For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedvaskes i vand.
- Olien fjernes fra gryden ved at vente, indtil olien er afkølet tilstrækkeligt, men stadig er flydende og hælde den ud i en beholder, der kan tåle varme. Olien kan filtreres ved at hælde den gennem sugende papir, som er anbragt i en tragt, der kan tåle varme, eller i friturekurven.
- Hæld ikke gammel olie i køkkenvasken. Når den er kold, kan den bortkastes sammen med husholdningsaffaldet. Indersiden af frituregryden kan rengøres ved først at tørre den af med køkkenrulle og derefter med en fugtig, fnugfri klud og et mildt opvaskemiddel. Bagefter skal gryden tørres grundigt med en tør klud.
- Låget har et fedtstoffilter som må skiftes af og til. Tag filterdækslet af og tag det gamle filter ud. Udskiftningsfiltre kan bestilles gennem Severin Kundeservice. Indsæt et nyt fedtstoffilter og sæt filterdækslet på igen.
- Friturekurven og dens håndtag, gaffelholderen og fonduegafflerne bør efter brug rengøres i varmt sæbevand.
- Ydersiden af gryden kan rengøres med en fugtig, fnugfri klud.
- Benyt ikke skuremidler eller skrappere rengøringsmidler.

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

Mini friter-/Fonduegryta

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. Lock
2. Behållare för olja/fett
3. Temperaturkontroll
4. Märke för maximifyllning
5. Märke för minimifyllning
6. Hölje
7. Gaffelställning
8. Huvudlampa
9. Friterkorg
10. Korghandtag
11. Temperaturkontrollampa
12. Filterlock
13. Fonduegafflar
14. Fönster

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).
-  **Warning:** Några delar hos apparaten blir heta under användningen och farligt het ånga kan släppas ut från locket.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk

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

Termisk säkerhetsspärr

Om olje- eller buljongnivån faller under säkerhetsnivån kommer den inbyggda säkerhetsspärren att aktiveras och värmeelementet stängs av. Om detta händer bör du låta apparaten svalna tillräckligt lång tid och tillsätt därefter den mängd olja eller buljong som behövs.

Om säkerhetsspärren aktiveras flera gånger fastän det finns tillräckligt med olja eller buljong i behållaren, kan apparaten inte längre användas; i stället bör den undersökas av en fackman innan den används igen.

Innan första användningen

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

Behållare för olja/fett

Allmänt

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

Anm.: skillnaden mellan **minimi-** och **maximimärket** är ca 470 ml.

Olja:

Vi rekommenderar olja som är speciellt avsedd för fritering och som riskfritt kan upphettas till höga temperaturer. Behållaren rymmer cirka 950 ml. Vänligen notera **maximimärket**.

Fett i fast form:

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

Om fett i fast form används, behövs ca 950 g. Fettet bör först delas upp i mindre bitar och smältas i en separat gryta. Se till att fettet blir flytande men inte alltför hett: detta för att undvika brännskador när du håller över det flytande fettet till frityrbehållaren. Observera **maximimärket** när du fyller behållaren.

Fritrygrytans användning

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

Blanda inte olika sorters olja/fett.

Fonduegrytans användning

Använd endast buljong eller ren vegetabilisk

olja. Fettet bör klara av att hettas upp till höga temperaturer och ha en neutral smak. Typer av fett som tenderar att stänka eller ryka när de hettas upp är inte lämpliga. Annan olja eller animaliskt fett bör därför inte användas.

Frityrkorg

Korgen är avsedd att innehålla maten som skall friteras. Dess maximala kapacitet är 200 g.

Korghandtag

För att montera handtaget på korgen bör du trycka ihop den lägre delens sidor (med de utstående sektionerna). För sedan den lägre delen i motsvarande ställning på frityrkorgen. De utstående sektionerna bör fästas säkert i öppningarna i ställningens sida.

Ta loss handtaget genom att trycka ihop sidorna i den lägre delen igen och dra det ur ställningen.

Användning

Frityrgräta

- Lyft ut frityrkorgen med hjälp av dess handtag.
- Fyll oljebehållaren till **maximum**märket med olja/fett.
- Vid behov kan du montera på locket i dess gångjärnsspår. Stäng locket.
- Sätt stickproppen i ett lämpligt uttag.
- Använd temperaturkontrollen för att ställa in önskad temperatur. Temperaturkontrolllampan tänds.
- Apparaten värms nu upp. Så snart den förinställda temperaturen har uppnåtts släcks temperaturkontrolllampan.
- Placera maten som skall friteras (max. 200 g) i korgen.
- Läggt handtaget på korgen.

- Öppna locket och placera korgen inuti behållaren.
- Ta loss handtaget från korgen.
- Stäng locket.
- Efter det att friteringen är klar vrider du temperaturkontrollen tillbaka till dess lägsta position och öppnar locket.
- Använd handtaget för att lyfta ut korgen, låt extra olja/fett rinna tillbaka i behållaren. Du kan nu placera den friterade maten på en bricka eller en tallrik.
- Vrid tillbaka temperaturkontrollen och dra stickproppen ur vägguttaget efter varje friteringssomgång.

Fonduegräta

- Lyft ut frityrkorgen i dess handtag.
- Öppna locket och lyft det av apparaten.
- Fyll behållaren till **maximum**märket med fett eller buljong.
- Fyll **inte** behållaren med ost eller choklad eftersom avlagringar av sådana ämnen är svåra att avlägsna, speciellt från området runt värmeelementet.
- Sätt gaffelställningen på apparaten.
- Sätt stickproppen i en lämpligt uttag. Huvudlampan tänds.
- Använd temperaturkontrollen för att ställa in den önskade temperaturen. Temperaturkontrolllampan tänds.
- Sätt inte locket på plats eftersom gaffelställningen kan överhettas.
- Så snart den förinställda temperaturnivån har uppnåtts släcks temperaturkontrolllampan. Tillagningen kan börja.
- Tillagningstiden för köttfondue är omkring 1 ½ - 3 minuter när du använder fett, eller 3 - 4 minuter när du använder fet buljong.
- Vrid temperaturkontrollen tillbaka och dra stickproppen ur vägguttaget efter

användningen.

Råd och tips för fritering

Mat som lagas i olja blir särskilt smakrik och närande.

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

Var vänlig observera följande:

1. Använd bara ren vegetabilisk olja till denna frituregryta. Den kan hettas upp till 220°C och har neutral smak.
2. Blanda inte olika sorters olja.
3. Kvaliteten på begagnad olja kan inte fräschas upp om den blandas med färsk olja. Tvärtom skulle den färska oljan också snart bli förstörd.
4. För att oljan inte ska skumma över, bör du se till att torka maten väl. Var speciellt noga med att tina upp djupfryst mat innan den friteras. Fukt minskar fritureoljans hållbarhet.
5. För att få bra resultat är rätt temperaturinställning en viktig faktor vid fritering. Om oljan inte är tillräckligt het kan maten suga upp för mycket olja. Därför är det bäst att inte sätta in korgen förrän uppvärmningen är klar. Om oljan är för het bildas en skorpa alltför snabbt medan inre delen av maten förblir okokt.
6. Djupfryst eller kyld mat bör sänkas ned ett ögonblick i den heta oljan ett par gånger före själva friteringen.
7. Friter inte för mycket på en gång. Bitarna ska kunna flyta fritt utan att vidröra varandra.

8. Om frituremet används måste den fästa ordentligt på maten. Avlägsna överflödigt mjöl.
9. För gammal fritureolja känns lätt igen på att den har mörkare färg, är trögflytande, luktar obehagligt eller gärna vill skumma.
10. För gammal fritureolja 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.
11. Hållbarheten kan förlängas om fritureoljan filtreras efter varje användningstillfälle.
12. Fritureoljan kan förvaras i frituregrytan om denna hålls stängd och står svalt.

Skötsel och rengöring

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och låt apparaten svalna tillräckligt innan rengöring påbörjas.
- På grund av risken för elektrisk stöt bör apparaten inte rengöras eller doppas i vatten.
- Om oljan ska tömmas ur grytan, vänta tills oljan svalnat tillräckligt men fortfarande är flytande och håll ut den i en värmetålig behållare. Oljan kan filtreras genom att hällas genom absorberande papper insatt i en värmetålig tratt eller ner i friturekorgen.
- Håll inte begagnad olja i diskhon. När den är kall kan den kasseras med köksavfallet. Insidan på friturebehållaren kan torkas av först med hushållspapper och sedan med en fuktig, luddfri trasa och milt tvättmedel. Torka sedan behållaren noga med en torr trasa.

- Locket innehåller ett fettfilter som bör bytas ut efter några friteringsomgångar. Lossa filterlocket och ta ut det gamla filtret. Utbytesfilter kan beställas genom Severin Service. Sätt i ett nytt fettfilter och sätt tillbaka filterlocket.
- Frityrkorgen, korghandtaget, gaffelställningen och gafflarna bör diskas efter användning i varmt diskvatten.
- Apparatsens utsida kan rengöras med en fuktig, luddfri trasa.
- Använd inte slipmedel eller starka rengöringslösningar.

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.

Mini-rasvakeitin fonduetoiminnolla

Hyvä Asiakas,

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

Verkkoliitäntä

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


Osat

1. Kansi
2. Öljy-/rasvasäiliö
3. Lämmönsäädinappula
4. Enimmäistäyttötason merkki
5. Vähimmäistäyttötason merkki
6. Kotelo
7. Haarukkateline
8. Virran merkkivalo
9. Paistokori
10. Korin kahva
11. Lämpötilan merkkivalo
12. Suodattimen kansi
13. Fonduehaarukat
14. Ikkuna

Tärkeitä turvaohjeita

- Vaarojen välttämiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa korjata tämän sähkölaitteen ja uusia liitäntäjohton. Jos tarvitaan

korjauksia, lähetä laite huolto-osastollemme (katso liite).

- Varmista, että lämmittimestä on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista.
- Sähköiskun välttämiseksi älä 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 kuuman 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

- ruokalat, toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt
- maatalousyrietykset
- 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 liitäntäjohton 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 muovastiaan.
- **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 liitäntäjohdosta 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.

Ylikuumenemissuoja

Jos öljyn tai liemen pinnan taso laskee turvallisen käyttötason alle, sisäinen lämpösulake aktivoituu ja lämpöelementti kytketty pois päältä. Jos näin tapahtuu, anna laitteen jäähtyä riittävän kauan ja lisää sitten tarvittava määrä öljyä tai lientä. Jos sulake on aktivoitu toistamiseen, vaikka säiliössä ei ole riittävästi öljyä tai lientä, laitetta ei saa enää käyttää. Tuolloin pätevän ammattihenkilön on tutkittava laite ennen kuin sitä saa käyttää uudelleen.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Puhdista laite kohdassa *Puhdistus ja hoito* kuvatulla tavalla.

Öljy-/rasvasäiliö

Yleistä

Ennen kuumentamista öljyn/rasvan pinnan tason on oltava **minimi-** ja **maksimitäyttöm**erkkien välissä.

Huom! "Min"- ja "Max"-merkkien välinen ero on noin 470 ml.

Öljy:

On suositeltavaa käyttää uppopaistamiseen tarkoitettuja öljyjä, joita voi turvallisesti kuumentaa korkeisiin lämpötiloihin.

Paistotilan enimmäistäyttömäärä ("Max") on noin 950 ml.

Kiinteä rasva:

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

Kiinteää rasvaa tarvitaan noin 950 g. Rasva paloitellaan ja sulatetaan ensin erillisessä astiassa. Sen tulee olla nestemäistä, mutta ei liian kuumaa, jolloin se voi aiheuttaa palovammoja säiliöön kaadettaessa. Huomioi enimmäistäyttömäärä ("Max") lisätessäsi rasvaa.

Friteerausikäyttö:

Tässä rasvakeittimessä saa käyttää ainoastaan puhdasta kasviöljyä/kiinteää rasvaa, joita voi kuumentaa 220°C:een ilman sivumakujen syntymistä.

Älä käytä eri öljylaatujen/rasvojen sekoituksia.

Fondueikäyttö

Käytä ainoastaan lientä tai puhdasta kasviöljyä. Rasvan on sovellettava kuumentamiseen korkeisiin lämpötiloihin ja oltava maultaan neutraalia. Räiskyvät ja savuttavat rasvatyypit eivät sovellu

käytettäväksi. Muita öljyjä ja eläinrasvoja ei saa siksi käyttää.

Paistokori

Kori on suunniteltu friteerattavan ruoan pitämiseen toimenpiteen aikana. Sen maksimitilavuus on 200 g.

Korin kahva

Kiinnitä kahva koriin painamalla alaosan molempia päitä (ulostyöntyvät kohdat) yhteen. Työnnä sitten alaosa paistokorin vastaavaan kiinnittimeen. Ulostyöntyvien osien on istuttava turvallisesti kiinnittimen sivulla olevissa rei'issä.

Kahva *irrotetaan* painamalla jälleen alaosan molempia päitä yhteen ja vetämällä se irti kiinnittimestä.

Käyttö

Rasvakeitin

- Nosta paistokori ulos kahvasta kiinnipitämällä.
- Täytä rasvasäiliöön rasvaa/öljyä **maksimimerkkiin** asti.
- Asenna tarvittaessa kansi paikalleen asentamalla se saranakiskolle.
- Kytke pistotulppa sopivaan pistorasiaan.
- Säädä lämmönsäädinappulalla haluttu lämpötila. Lämpötilan merkkivalo syttyy.
- Laitteessa on nyt esikuumeneminen käynnissä. Kun esivalittu lämpötilan taso on saavutettu, lämpötilan merkkivalo sammuu.
- Aseta uppoaistettava ruoka (enintään 200 g) koriin.
- Kiinnitä kahva koriin.
- Avaa kansi ja aseta kori säiliön sisään.
- Irrota kahva korista.
- Sulje kansi.
- Kun uppoaistaminen on valmista,

käännä lämmönsäädin takaisin sen pienimpään asentoon ja avaa kansi.

- Nosta kori ulos kahvan avulla, jolloin liika rasva/öljy pääsee valumaan takaisin säiliöön. Uppopaistettu ruoka voidaan nyt asettaa tarjottimelle tai lautaselle.
- Käännä lämmönsäädin pois päältä ja irrota pistotulppa pistorasiasta jokaisen uppoaistokerran jälkeen.

Fondue

- Nosta paistokori ulos kahvasta kiinnipitämällä.
- Avaa kansi ja nosta se pois laitteesta.
- Täytä säiliöön rasvaa tai lientä **maksimimerkkiin** asti.
- **Älä** laita koriin juustoa tai suklaata, koska niiden kaltaisten aineiden jäämiä on vaikea poistaa laitteesta, varsinkin lämmityselementtiä ympäröivältä alueelta.
- Aseta haarukkateline laitteen päälle.
- Aseta pistotulppa sopivaan pistorasiaan. Virran merkkivalo syttyy.
- Säädä lämmönsäädinappulalla haluttu lämpötila. Lämpötilan merkkivalo syttyy.
- Älä laita kantta laitteen päälle, jotta vältetään haarukkatelineen ylikuumeneminen.
- Kun esivalittu lämpötilan taso on saavutettu, lämpötilan merkkivalo sammuu. Fonduen valmistaminen voidaan aloittaa.
- Lihafonduen keittoaika on noin 1 ½ - 3 rasvaa käytettäessä tai 3 - 4 lientä käytettäessä.
- Käännä lämmönsäädin pois päältä ja irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.

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 mineraalit pysyvät talalla.

Huomaa seuraava:

1. Tässä rasvakeittimessä tulee käyttää ainoastaan puhdasta kasviöljyä, sillä sen voi kuumentaa 220°C:een eikä siinä ole sivumakuja.
2. Älä käytä eri öljylaatujen sekoituksia.
3. Moneen kertaan käytetty öljy ei parane lisäämällä siihen käyttämätöntä öljyä. Tuore öljy pilaantuisi myös lyhyen ajan kuluessa.
4. Varmista, että ruoka-aineet ovat täysin kuivia ennen öljyssä paistamista. Näin öljy ei vaahtoa. Ole erityisen tarkka siitä, että pakastetut ruoat ovat täysin sulaneet ennen öljyssä paistamista. Kosteus lyhentää paistoöljyn käyttöikää.
5. Kypsennettäessä ruokaa oppopaistamalla oikein valittu lämpötila on ensiarvoisen tärkeä tekijä tuloksen kannalta. Jos öljy ei ole riittävän kuumaa, ruoka-aineet imevät itseensä liikaa öljyä. Tämän takia paistokori kannattaa upottaa öljyyn vasta, kun kuumennus on suoritettu. Jos öljy taas on liian kuumaa, ruoka-aineiden pinta kovettuu liian nopeasti eivätkä ne kypsy riittävästi sisäpuolelta.
6. Pakastetut tai jäähdtyetyt ruoka-aineet tulisi upottaa kuumaan öljyyn kerran, pari hetkeksi ennen varsinaista öljyssä kypsentämistä.
7. Älä paista liian suurta ruokamäärää kerralla. Palojen tulisi kellua öljyssä

vapaasti koskettamatta toisiinsa.

8. Jos kypsennät taikinakuoressa olevia ruoka-aineita, varmista että taikina on ruoassa kunnolla kiinni eikä pinnassa ole liikaa jauhoa.
9. Liian usein käytetyn öljyn tunnistaa helposti siitä, että se on väriltään tummaa, sakeata, epämiellyttävän hajuista ja se vaahtoa.
10. 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.
11. Öljyn käyttöikää voi lisätä valuttamalla se suodattimen läpi jokaisen käyttökerran jälkeen.
12. Paistoöljyä voi säilyttää rasvakeittimessä, jos se pidetään suljettuna ja viileässä paikassa.

Puhdistus ja hoito

- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen sen puhdistamista.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdista laitetta vedellä äläkä upota sitä veteen.
- Kun haluat poistaa rasvan säiliöstä, odota kunnes se on jäähtynyt riittävästi, mutta on silti vielä juoksevaa. Kaada se sitten sopivaan kuumankestävään astiaan. Öljyn voi suodattaa kaatamalla sen lämmön kestäväan suppiloon tai paistokoriin asetetun imukykyisen paperin lävitse.
- Älä kaada käytettyä öljyä tiskialtaaseen. Sen voi heittää pois muiden talousjätteiden kanssa, kun se on

jäähtynyt.

Paistosäiliön sisäpinnan voi puhdistaa pyyhkimällä se ensin talouspaperilla ja sitten kostealla, mietoon pesuaineeseen kastetulla, nukkaantumattomalla kankaalla. Säiliö tulee kuivata hyvin pyyhkeellä.

- Kannessa on rasvasuodatin, joka on vaihdettava, kun laitetta on käytetty useita kertoja. Irrota suodattimen kansi ja ota pois vanha suodatin. Vaihtosuodattimia voidaan tilata Severin-palvelun kautta. Aseta uusi rasvasuodatin ja suodattimen kansi paikalleen.
- Paistikori ja sen kahva, haarukkateline ja haarukat tulee puhdistaa käytön jälkeen kuumalla, saippuaisella vedellä.
- Laitteen ulkopinta tulee puhdistaa kostealla, nukkaantumattomalla kankaalla.
- Älä käytä hankaavia tai liian voimakkaita puhdistusaineita.

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.

Jätehuolto

Tällä symbolilla merkityt laitteet täytyy hävittää kotitalousjätteestä erillään, sillä ne sisältävät arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja. Asianmukaisella hävittämisellä suojellaan ympäristöä ja ihmisterveyttä. Saat aiheesta lisätietoa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjiltä.

Takuu

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

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:

Oy Harry Marcell Ab
PL 63, 01511 VANTAA
Puh (09) 870 87860
Fax (09) 870 87801
www.harrymarcell.fi
asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

Mini frytkownica / Fondue

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 przez prawidłowo zainstalowane gniazdko 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. Pokrywa
2. Pojemnik na olej/tłuszcz
3. Regulator temperatury
4. Znacznik maksymalnego poziomu wypełnienia
5. Znacznik minimalnego poziomu wypełnienia
6. Korpus
7. Uchwyt na widelce
8. Główna lampka kontrolna
9. Koszyk metalowy do smażenia
10. Uchwyt koszyka
11. Wskaźnik świetlny temperatury
12. Pokrywka filtra
13. Widelce do fondue
14. Okienko

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

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

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

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

- Nie umieszczać urządzenia pod półkami, szafkami lub innymi wiszącymi elementami, czy też bezpośrednio przy ścianie lub w rogu.
- Upewnić się, czy w pobliżu nie znajdują się żadne materiały łatwopalne.
- **Nie należy topić słoniny w kawałkach w pustej frytkownicy.** Aby prawidłowo pracować, element grzejny musi być zanurzony w płynnym tłuszczu. W przeciwnym razie może dojść do przegrzania i kawałki tłuszczu mogą się zapalić wchodząc w kontakt z elementem grzejnym. Może także dojść do wyłączenia elementu grzejnego przez termiczny wyłącznik bezpieczeństwa.
- Wielokrotnie używany olej/tłuszcz może się samoczynnie zapalić przy przegrzaniu. W takiej sytuacji należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka, a pojemnik przykryć pokrywą w celu zduszenia płomieni.

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

- Nie przenosić gorącej frytkownicy, na przykład podczas używania lub bezpośrednio po zakończeniu smażenia (można się potknąć i spowodować wypadek). Zawsze należy postępować ze szczególną ostrożnością; gorący tłuszcz może spowodować poważne obrażenia.

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

Automatyczny, termiczny wyłącznik bezpieczeństwa

Jeżeli poziom oleju lub wywaru spadnie poniżej bezpiecznego limitu, wbudowany termiczny wyłącznik bezpieczeństwa aktywuje się i spowoduje wyłączenie elementu grzejnego. W takiej sytuacji należy pozostawić urządzenie, aby ostygło, po czym dodać odpowiednią ilość oleju lub wywaru.

Jeżeli wyłącznik bezpieczeństwa nadal aktywuje się, mimo iż w pojemniku jest

już odpowiednia ilość oleju lub wywaru, należy zaprzestać używania urządzenia i przed ponownym użyciem przekazać je do sprawdzenia przez wykwalifikowanego specjalistę.

Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy

Przed pierwszym użyciem urządzenia, należy je oczyścić w sposób opisany w punkcie *Konserwacja i czyszczenie*.

Pojemnik na olej/tłuszcz

Informacje ogólne

Przed włączeniem urządzenia pojemnik musi być napełniony pomiędzy znacznikami **minimum** a **maximum**.

Ostrzeżenie! Różnica między poziomami **minimum** a **maksimum** wynosi około 470 ml.

Olej:

Zaleca się używanie oleju przystosowanego do głębokiego smażenia, który można bezpiecznie rozgrzewać do wysokiej temperatury. Maksymalna ilość oleju w urządzeniu wynosi ok. 950 ml. Nie wolno napełniać frytkownicy powyżej znaku **maksimum**.

Tłuszcz (slonina) w kawalkach:

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

Aby wypełnić frytkownicę potrzeba około 950 g tłuszczu w kawalkach. Należy pokroić go w małe kostki i roztopić w osobnym gamku, tak aby zamienił się w płyn, ale nie za bardzo rozgrzany. W ten sposób można uniknąć ewentualnego

oparzenia podczas przelewania tłuszczu do frytkownicy. Wypełniając frytkownicę należy pamiętać o tym, by nie przekroczyć znaku **maximum**.

Używanie urządzenia jako frytkownicy

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

Używanie urządzenia jako fondue

Używać wyłącznie bulionu lub oleju roślinnego. Tłuszcz musi być przystosowany do rozgrzewania do wysokiej temperatury i musi mieć neutralny smak. Tłuszcze, które mają tendencję do rozpryskiwania się lub dymienia nie nadają się do użycia w urządzeniu. Nie należy zatem korzystać z innego rodzaju olejów lub tłuszczów zwierzęcych.

Koszyk do smażenia

Koszyk przeznaczony jest do umieszczania w nim potraw, które mają być usmażone. Jego maksymalna pojemność wynosi 200 g.

Uchwyt koszyka

Aby *nałożyć* koszyk, ścisnąć obydwa boki (w okolicy wystających wypustków) do siebie. Następnie wsunąć końcówki do klamry przymocowanej do koszyka. Wystające wypustki powinny bezpiecznie zaczepić się o otwory znajdujących się z po bokach klamry.

W celu *zdejścia* uchwytu, ponownie ścisnąć boki do siebie i wysunąć uchwyt z klamry.

Instrukcja obsługi

Frytkownica

- Podnieść koszyk do smażenia trzymając za uchwyt.
- Napelnić pojemnik tłuszczem/olejem do znacznika **maximum**.
- W razie potrzeby nałożyć pokrywę wsuwając ją do przegubowej prowadnicy. Zamknąć pokrywę.
- Włożyć wtyczkę do kontaktu.
- Za pomocą regulatora temperatury ustawić żądaną temperaturę. Zapali się wówczas lampka kontrolna.
- Frytkownica zacznie się rozgrzewać. Kiedy osiągnie ustawioną temperaturę, lampka kontrolna zgaśnie.
- Włożyć potrawę przeznaczoną do smażenia (maks. 200 g) do koszyka.
- Zaczepić uchwyt koszyka o klamrę.
- Otworzyć pokrywę i umieścić kosz w pojemniku.
- Odczepić uchwyt od koszyka.
- Zamknąć pokrywę.
- Po zakończeniu smażenia przekręcić regulator temperatury do najniższej pozycji i otworzyć pokrywę.
- Za pomocą uchwytu wyjąć koszyk, odcadzając olej/tłuszcz nad pojemnikiem. Usmażoną potrawę można umieścić na talerzu lub tacce.
- Po każdym smażeniu należy przekręcić regulator temperatury do najniższej pozycji i wyjąć wtyczkę z kontaktu.

Fondue

- Podnieść koszyk do smażenia trzymając za uchwyt.
- Otworzyć pokrywę i zdjąć ją z urządzenia.
- Napelnić pojemnik tłuszczem lub wywarem do znacznika **maximum**.
- **Nie** napelniać serem ani czekoladą,

ponieważ pozostałości mogą być bardzo trudne do usunięcia, szczególnie wokół elementu grzejącego.

- Nałożyć uchwyt na widelce na urządzenie.
- Włożyć wtyczkę do kontaktu. Zapali się wówczas główna lampka kontrolna.
- Za pomocą regulatora temperatury ustawić żądaną temperaturę. Zapali się wówczas lampka kontrolna.
- Aby uchwyt na widelce nie nagrzał się zbyt mocno, nie nakładać pokrywy.
- Kiedy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, lampka kontrolna zgaśnie. Można rozpocząć wówczas przyrządzanie potrawy.
- Czas przyrządzania mięsnego fondue wynosi ok. półtorę do 3 minut, jeżeli używa się tłuszczu, lub 3-4 minuty przy użyciu wywaru.
- Po każdym użyciu należy przekręcić regulator temperatury do najniższej pozycji i wyjąć wtyczkę z kontaktu.

Porady praktyczne dotyczące smażenia głębokiego

Potrawy smażone w oleju są bardzo smaczne i pożywne.

Pory artykułów żywnościowych smażonych w gorącym oleju zamykają się pod wpływem wysokiej temperatury, uniemożliwiając tłuszczowi przedostawanie się do wnętrza. W ten sposób zatrzymywany jest smak i soki, a żywność zachowuje wszelkie wartości odżywcze, białka, witaminy i minerały.

Podczas smażenia należy przestrzegać następujących zasad:

1. Do smażenia należy używać wyłącznie czystego oleju roślinnego. Olej taki ma neutralny smak i można go rozgrzewać

- do temperatury 220°C.
2. Nie wolno mieszać różnych rodzajów oleju.
 3. Dodawanie świeżego oleju do starego nie poprawia ani smaku, ani wydajności. Raczej stary olej zepsuje ten świeży, dodany do garnka.
 4. Aby uniknąć pienienia się oleju, 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.
 5. Aby osiągnąć pożądany rezultat, należy smażyć w odpowiednich temperaturach. Jeśli olej nie jest dostatecznie rozgrzany, artykuły żywnościowe mogą niepotrzebnie wchłaniać go. Dlatego też koszyk należy zanurzyć w oleju nie wcześniej niż po zakończeniu rozgrzewania. Jeśli olej jest za gorący, powierzchnia artykułów żywnościowych zarumieni się zbyt szybko, pozostawiając niedogotowany, surowy środek.
 6. Przed rozpoczęciem procesu smażenia, zamrożone lub częściowo zamrożone artykuły żywnościowe można zanurzyć na chwilę, raz lub dwa razy, w gorącym oleju.
 7. Nie należy smażyć zbyt dużej ilości artykułów żywnościowych na raz. Powinny one mieć odpowiednią ilość miejsca by swobodnie pływać w oleju nie stykając się ze sobą nawzajem.
 8. Przy smażeniu artykułów panierowanych należy zwrócić uwagę, aby panierka ściśle do nich przylegała. Resztki mąki lub bułki tartej nie powinny dostawać się do pojemnika.
 9. Wielokrotnie używany stary olej można łatwo rozpoznać. Jest lepki, ma ciemny kolor, pieni się i wydziela nieprzyjemny zapach.
 10. Stary tłuszcz jest bardziej łatwopalny, gdyż zawiera zanieczyszczenia z poprzednich smażeń. Najlepiej więc zmieniać olej całkowicie po 3 lub 4 cyklach smażenia. Wydajność oleju zależy jednak w dużej mierze od tego, co i w jakich ilościach smażymy.
 11. Filtrowanie oleju po każdym smażeniu przedłuża jego użyteczność i wydajność.
 12. Olej można przechowywać w pojemniku, pod warunkiem że jest on przykryty i przechowywany w chłodnym miejscu.

Konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze poczekać aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
- Aby usunąć tłuszcz z pojemnika, odczekać najpierw aż wystarczająco ostygnie, ale nie przejdzie jeszcze w stan stały. Następnie przelać tłuszcz do innego pojemnika odpornego na wysokie temperatury. Olej można przefiltrować przez specjalny papier, którym wykleja się zwykły lejek. Można też wyłożyć tym papierem metalowy koszyk do smażenia i przefiltrować olej w ten sposób.
- Nie należy wylewać zużytego oleju/ tłuszczu do zlewu. Kiedy już wystygnie, można go wyrzucić do kosza na śmieci. Wnętrze pojemnika można najpierw

przetrzeć papierowymi ręcznikami, następnie gładką ściereczką, lekko nasączoną delikatnym detergentem. Następnie wytrzeć je do sucha ściereczką.

- W pokrywie znajduje się filtr tłuszczu, który należy wymieniać co kilka cykli smażenia. Zdjąć pokrywę filtra i wyjąć stary filtr. Zapasowe filtry można nabyć w serwisach Severin.
- Włożyć nowy filtr i nałożyć pokrywę.
- Koszyk do smażenia, jego uchwyt, jak również uchwyt na widelce i same widelce należy myć w gorącej wodzie z detergentem.
- Zewnętrzną obudowę można czyścić przecierając lekko wilgotną, gładką ściereczką.
- Do czyszczenia nie należy stosować żrących roztworów, ani środków ściernych.

Utylizacja



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

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

Gwarancja

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do

naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony przez klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.

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

Μίνι φριτζά / Συσσκευή φοντού

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. Καπάκι
2. Δοχείο λαδιού/λίπους
3. Διακόπτης ελέγχου θερμοκρασίας
4. Ένδειξη μέγιστης στάθμης
5. Ένδειξη ελάχιστης στάθμης
6. Περιβλήμα
7. Βάση πιρουινών
8. Κύρια ενδεικτική λυχνία
9. Καλάθι τηγανίσματος
10. Λαβή καλαθιού
11. Ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας
12. Κάλυμμα φίλτρου
13. Πιρούνια φοντού
14. Παράθυρο


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 σκονιάψετε ή να παραπατήσετε). Πρέπει να είστε εξαιρετικά προσεκτικοί. Το καυτό λάδι/λίπος μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.
 - Μην αγγίζετε ποτέ το καυτό λάδι/λίπος με τα δάχτυλά σας.
 - Μη βάζετε πλαστικά κουτάλια, πιρούνια ή άλλα σκεύη μέσα στο καυτό λάδι/λίπος.

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

- **Προσοχή:** Μην αφήνετε τη μονάδα ή το ηλεκτρικό καλώδιο να έρχονται σε επαφή με καυτές επιφάνειες ή με εστίες/πηνές θερμότητας. Μην αφήνετε το καλώδιο να περιφέρεται ελεύθερο. Το καλώδιο πρέπει να διατηρείται μακριά από τα καυτά τμήματα της συσκευής.
- **Φροντίζετε πάντοτε να βγάζετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα**
 - μετά τη χρήση,
 - σε περίπτωση βλάβης, και
 - πριν το καθαρισμό της συσκευής.
- Όταν βγάζετε 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.

Θερμική αποκοπή ασφάλειας

Αν η στάθμη του λαδιού ή του ζωμού πέσει κάτω από την ασφαλή στάθμη λειτουργίας, θα ενεργοποιηθεί ο ενσωματωμένος διακόπτης ασφάλειας και θα απενεργοποιηθεί το θερμαντικό στοιχείο. Αν συμβεί αυτό, αφήστε αρκετό χρόνο να παρέλθει προκειμένου να κρυώσει η συσκευή και κατόπιν προσθέστε την απαιτούμενη ποσότητα λαδιού ή ζωμού. Αν ο διακόπτης ασφάλειας ενεργοποιηθεί επανειλημμένα παρότι υπάρχει επαρκής ποσότητα λαδιού ή ζωμού στο δοχείο, δεν πρέπει να χρησιμοποιήσετε πλέον τη συσκευή. Αντ' αυτού, θα πρέπει η συσκευή

να εξεταστεί από ειδικευμένο άτομο πριν χρησιμοποιηθεί ξανά.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, πρέπει να την καθαρίσετε σύμφωνα με τις οδηγίες της παραγράφου «Γενική φροντίδα και καθαρισμός».

Δοχείο λαδιού/λίπους

Γενικά

Πριν από τη θέρμανση, η ποσότητα πλήρωσης πρέπει να βρίσκεται μεταξύ των ενδείξεων **ελάχιστης** και **μέγιστης** στάθμης πλήρωσης.

Σημείωση: Η διαφορά μεταξύ των ενδείξεων **ελάχιστης** και **μέγιστης** στάθμης είναι περίπου 470 ml.

Λάδι:

Συνιστάται η χρήση λαδιού που προορίζεται ειδικά για τηγάνισμα σε φριτέζα, το οποίο μπορεί να θερμανθεί με ασφάλεια σε υψηλές θερμοκρασίες. Η ανώτατη χωρητικότητα του δοχείου είναι περίπου 950 ml. Παρακαλούμε μην υπερβείτε την ένδειξη **μέγιστης** στάθμης.

Στερεοποιημένο λίπος:

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

Όταν χρησιμοποιείτε στερεοποιημένο λίπος, απαιτούνται 950 γρ. Αρχικά, θα πρέπει να κόψετε το λίπος σε μικρότερα κομμάτια και να το λιώσετε σε μια ξεχωριστή κασαρόλα, εξασφαλίζοντας ότι έχει υγροποιηθεί αλλά δεν έχει

υπερθερμανθεί. Αυτό γίνεται για να μειωθεί ο κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων όταν ρίξετε το λίπος στο δοχείο τηγανίσματος. Παρακαλούμε, να μην υπερβείτε την ένδειξη **μέγιστης** στάθμης.

Λειτουργία φριτέζας

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

Λειτουργία φοντού

Να χρησιμοποιείτε μόνο ζωμό ή αγνό φυτικό λάδι. Το λίπος πρέπει να είναι κατάλληλο για υψηλές θερμοκρασίες και ουδέτερο στη γεύση. Τα είδη λίπους που πιτσιλίζουν ή καπνίζουν κατά τη θέρμανσή τους δεν είναι κατάλληλα. Επομένως δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε άλλο είδος λαδιού ή ζωικά λίπη.

Καλάθι τηγανίσματος

Το καλάθι έχει σχεδιαστεί για τη συγκράτηση των τροφίμων που θα τηγανίσετε. Έχει μέγιστη χωρητικότητα 200 γρ.

Λαβή καλαθιού

Για να *προσαρμόσετε* τη λαβή στο καλάθι, πιέστε ταυτόχρονα και τις δύο πλευρές στο κάτω μέρος (με τα τμήματα που προεξέχουν). Τώρα ολισθήστε το κάτω μέρος μέσα στο αντίστοιχο στήριγμα στο καλάθι τηγανίσματος. Τα τμήματα που προεξέχουν πρέπει να είναι τοποθετημένα με ασφάλεια στα ανοίγματα στην πλευρά του καλαθιού.

Για να αφαιρέσετε τη λαβή, πιέστε ξανά ταυτόχρονα και τις δύο πλευρές στο κάτω μέρος και τραβήξτε τη λαβή έξω από το στήριγμα.

Χρήση

Φριτζά

- Ανυψώστε και βγάλτε το καλάθι τηγανίσματος από τη λαβή του.
- Γεμίστε το δοχείο λίπους με λάδι/λίπος έως τη **μέγιστη** ένδειξη.
- Αν απαιτείται, τοποθετήστε το καπάκι μέσα στον οδηγό για να το προσαρμόσετε. Κλείστε το καπάκι.
- Βάλτε το φινιρίσμα του ηλεκτρικού καλωδίου σε κατάλληλη πρίζα.
- Χρησιμοποιήστε το διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη θερμοκρασία. Θα ανάψει η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας.
- Η συσκευή τώρα προθερμαίνεται. Μόλις επιτευχθεί η προκαθορισμένη θερμοκρασία, σβήνει η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θα τηγανίσετε (περίπου 200 γρ.) στο καλάθι.
- Προσαρμόστε τη λαβή στο καλάθι.
- Ανοίξτε το καπάκι και τοποθετήστε το καλάθι μέσα στο δοχείο.
- Αφαιρέστε τη λαβή από το καλάθι.
- Κλείστε το καπάκι.
- Μόλις ολοκληρωθεί το τηγάνισμα, θέστε το διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας ξανά στη χαμηλότερη θέση του και ανοίξτε το καπάκι.
- Χρησιμοποιήστε τη λαβή για να ανασηκώσετε και να βγάλετε το καλάθι, αφήνοντας το επιπλέον λάδι/λίπος να αποστραγγίσει ξανά μέσα στο δοχείο. Μπορείτε τώρα να τοποθετήσετε τα τηγανισμένα τρόφιμα σε ένα δίσκο ή

πιάτο.

- Να θέτετε το διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας στην αρχική του θέση και να βγάξετε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα μετά από κάθε κύκλο τηγανίσματος.

Φοντύ

- Ανυψώστε και βγάλτε το καλάθι τηγανίσματος από τη λαβή του.
- Ανοίξτε το καπάκι και βγάλτε το από τη συσκευή.
- Γεμίστε το δοχείο με λίπος ή ζωμό έως τη **μέγιστη** ένδειξη.
- **Μη** γεμίζετε με τυρί ή σοκολάτα, επειδή θα δυσκολευτείτε να αφαιρέσετε τα υπολείμματα αυτών των ουσιών, ιδιαίτερα από την περιοχή γύρω από το θερμαντικό στοιχείο.
- Τοποθετήστε τη σκόνη πιρουινίων στη συσκευή.
- Βάλτε το φινιρίσμα του ηλεκτρικού καλωδίου σε κατάλληλη πρίζα. Θα ανάψει η κύρια ενδεικτική λυχνία.
- Χρησιμοποιήστε το διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη θερμοκρασία. Θα ανάψει η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας.
- Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση της βάσης πιρουινίων, μη βάζετε το καπάκι.
- Μόλις επιτευχθεί η προκαθορισμένη θερμοκρασία, σβήνει η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας. Τώρα μπορείτε να αρχίσετε το μαγείρεμα.
- Ο χρόνος ψησίματος για φοντύ κρέατος είναι περίπου 1 ½ έως 3 λεπτά όταν χρησιμοποιείτε λίπος ή 3 έως 4 λεπτά όταν χρησιμοποιείτε ζωμό λίπους.
- Να θέτετε το διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας στην αρχική του θέση και να βγάξετε το φινιρίσμα του ηλεκτρικού

καλωδίου από την πρίζα μετά τη χρήση.

Χρήσιμες συμβουλές για τηγάνισμα στη φριτέζα

Το φαγητό που μαγειρεύεται με λάδι είναι ιδιαίτερα νόστιμο και θρεπτικό. Όταν οι ωμές τροφές τοποθετούνται στο καυτό λάδι, οι πόροι τους κλείνουν αμέσως λόγω της υψηλής θερμοκρασίας, και έτσι δεν διεισδύουν τα λίπη ούτε διαφεύγουν οι χυμοί τους.

Με τον τρόπο αυτό διατηρούνται οι ουσιώδεις πρωτεΐνες, βιταμίνες, μέταλλα, κλπ.

Παρακαλούμε να τηρείτε τα ακόλουθα:

1. Μόνο αγνό φυτικό λάδι πρέπει να χρησιμοποιείται στη φριτέζα αυτή. Μπορεί να θερμανθεί μέχρι 220 βαθμούς Κελσίου και έχει ουδέτερη γεύση.
2. Μην αναμιγνύετε διαφορετικά είδη λαδιού.
3. Η ποιότητα του υπερβολικά χρησιμοποιημένου λαδιού δεν βελτιώνεται αν το αναμίξετε με φρέσκο λάδι. Μετά από λίγο θα χαλάσει και το φρέσκο λάδι.
4. Για να μην αφρίζει και ξεχειλίζει το λάδι, φροντίζετε τα είδη για τηγάνισμα να είναι εντελώς στεγνά. Φροντίζετε επίσης, πριν το τηγάνισμα να έχουν ξεπαγώσει εντελώς τα τρόφιμα που ήταν στην κατάψυξη. Η υγρασία μειώνει τη διάρκεια ζωής του λαδιού.
5. Για να έχετε καλά αποτελέσματα, η σωστή ρύθμιση της θερμοκρασίας παίζει αποφασιστικό ρόλο όταν τηγανίζετε στη φριτέζα. Αν το λάδι δεν έχει φτάσει στη θερμοκρασία που απαιτείται, το φαγητό μπορεί να

απορροφήσει πολύ λάδι. Γι' αυτό, είναι καλύτερα να τοποθετείτε το καλάθι τηγανίσματος μόνο αφού έχει ολοκληρωθεί η περίοδος της προθέρμανσης. Αν το λάδι είναι υπερβολικά καυτό, το φαγητό θα κάνει κρούστα απ' έξω και μέσα θα μείνει ωμό.

6. Τα κατεψυγμένα τρόφιμα ή τρόφιμα του ψυγείου πρέπει να βυθίζονται σύντομα μία ή δύο φορές στο καυτό λάδι πριν το κανονικό τηγάνισμα.
7. Μην τηγανίζετε μεγάλες ποσότητες μαζί. Τα κομμάτια του φαγητού πρέπει να πλέουν ελεύθερα στο λάδι χωρίς να ακουμπούν μεταξύ τους.
8. Όταν χρησιμοποιείτε τρόφιμα με κουρκούτι, να ββαιώνεστε ότι το κουρκούτι έχει κολλήσει καλά πάνω στην τροφή και ότι όλο το περιπτώ αλεύρι έχει φύγει.
9. Το υπερβολικά χρησιμοποιημένο λάδι αναγνωρίζεται εύκολα επειδή έχει σκούρο χρώμα, είναι παχύρευστο, έχει δυσάρεστη οσμή ή τείνει να αφρίζει.
10. Το υπερβολικά χρησιμοποιημένο λάδι ή το λάδι που περιέχει υπολείμματα τροφίμων από προηγούμενες χρήσεις είναι εύφλεκτο και τείνει να αναφλέγεται εύκολα. Γι' αυτό είναι καλύτερα να αλλάξετε το λάδι μετά από 3 ή 4 κύκλους χρήσης. Η διάρκεια ζωής του εξαρτάται κυρίως από το είδος και την ποσότητα των τροφίμων που τηγανίζονται.
11. Η διάρκεια ζωής του λαδιού μπορεί να παραταθεί όταν το λάδι φιλτράρεται μετά από κάθε χρήση.
12. Το λάδι που έχει χρησιμοποιηθεί μπορεί να μείνει μέσα στη φριτέζα αν η συσκευή διατηρείται κλειστή και

φυλάγεται σε δροσερό μέρος.

Γενική φροντίδα και καθαρισμός

- Φροντίζετε να βγάξετε πάντα το φινις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και να αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει αρκετά πριν τον καθαρισμό.
- Για να αποφύγετε την πρόκληση ηλεκτροπληξίας, μη χρησιμοποιείτε ποτέ νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή στο νερό.
- Για να βγάλετε το λίπος από το δοχείο, περιμένετε μέχρι να κρυώσει αρκετά αλλά να εξακολουθεί να είναι ρευστό. Κατόπιν αδειάστε το σε ένα κατάλληλο δοχείο που είναι ανθεκτικό στη θερμότητα. Μπορείτε να φιλτράρετε το λάδι αν το αδειάσετε περνώντας το από ένα κομμάτι απορροφητικό χαρτί τοποθετημένο είτε σε ένα χωνί από υλικό επίσης ανθεκτικό στη θερμότητα ή τοποθετημένο στο εσωτερικό του καλαθιού.
- Μην αδειάζετε το υπερβολικά χρησιμοποιημένο λάδι στον νεροχύτη. Όταν το λάδι κρυώσει εντελώς, μπορείτε να το πετάξετε 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 ύφασμα χωρίς χνούδι. Στην συνέχεια πρέπει να στεγνώσετε εντελώς το δοχείο, σκουπίζοντάς το με ένα στεγνό πανί.
- 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. Μπορείτε να προμηθευτείτε ανταλλακτικά φίλτρα μέσω του κέντρου

εξυπηρέτησης της Severin.

Εισάγετε ένα καινούργιο φίλτρο για το λίπος και τοποθετήστε ξανά το κάλυμμα φίλτρου.

- Θα πρέπει να καθαρίζετε το καλάθι τηγανίσματος και τη λαβή του, τη σχάρα πιρουινιών και τα πιρούνια με ζεστό σαπουνόνερο μετά τη χρήση τους.
- Το εξωτερικό περίβλημα της συσκευής μπορεί να καθαρίζεται με ένα υγρό πανί, χωρίς χνούδι.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικές ουσίες ή σκληρά απορρυπαντικά.

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 κατασραφεί εξαιτίας ακόσμης χρήσης. Η παρουσία 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.

Минифритюрница-фондюшница

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. Крышка
2. Чаша для масла (жира)
3. Регулятор температуры
4. Отметка максимального уровня
5. Отметка минимального уровня
6. Корпус
7. Стойка для вилок
8. Главная индикаторная лампочка
9. Жарочная корзина
10. Ручка жарочной корзины
11. Индикаторная лампочка нагрева
12. Крышка фильтра
13. Вилочки для фондю
14. Смотровое окно

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.

Автоматический термовыключатель

В случае, если уровень масла или бульона опустится ниже безопасного рабочего уровня, сработает встроенный защитный термовыключатель и нагревательный элемент отключится. Если это случится, дайте прибору достаточно остыть, после чего добавьте нужное количество масла или бульона.

В случае, если защитный термовыключатель будет срабатывать постоянно, несмотря на достаточное количество в чаше масла или бульона, прибор не следует больше использовать: прежде чем включить его снова, его необходимо показать квалифицированному специалисту.

Перед первым применением

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

Чаша для масла (жира)

Общее указание

Перед включением прибора убедитесь, что уровень масла в чаше находится между отметками **минимального** и **максимального** уровней.

Примечание. Разница между отметками **минимального** и **максимального** уровней составляет примерно 470 мл.

Масло

Мы рекомендуем применять масло, специально предназначенное для жарки во фритюрнице. Такое масло можно безопасно нагревать до высоких температур. Максимальная вместимость чаши - приблизительно 950 мл. Не превышайте, пожалуйста, отметку **максимального** уровня.

Твердый жир

Никогда не растапливайте твердый жир в пустой фритюрнице. Однако, если в чаше уже есть жидкий жир, доходящий до отметки **минимального** уровня, то твердый жир можно положить прямо в чашу.

При применении твердого жира его требуется примерно 950 г. Сначала жир нужно нарезать мелкими кусками и растопить в отдельной посуде, следя за тем, чтобы он дошел только до жидкого состояния, не перегревая его. Это требуется для того, чтобы не обжечься, когда вы будете его заливать в чашу для масла. Не превышайте, пожалуйста, отметку **максимального** уровня.

Масло для фритюрницы

Используйте во фритюрнице только чистое растительное масло (твердый жир). Такое масло имеет нейтральный вкус и его можно нагревать до температуры 220°C.

Нельзя смешивать масло (жир) разных типов.

Масло для фондюшницы

Используйте во фритюрнице только бульон или чистое растительное масло. Жир должен иметь нейтральный вкус и быть пригодным для нагревания до высокой температуры. Жиры, имеющие тенденцию к разбрызгиванию или к дымообразованию во время нагрева, не пригодны для использования во фритюрнице. По этой же причине не следует использовать масло другого типа или животные жиры.

Жарочная корзина

В жарочную корзину помещается пища для жарки. Ее максимальная вместимость составляет 200 г.

Ручка жарочной корзины

Чтобы *прикрепить* ручку к корзине, сожмите вместе обе стороны нижней части (с выступающими частями). После этого задвиньте нижнюю часть в соответствующий кронштейн на жарочной корзине. Выступающие части должны плотно войти в боковые отверстия кронштейна.

Чтобы *отделить* ручку, снова сожмите вместе обе стороны нижней части и извлеките ее из кронштейна.

Применение

Фритюрница

- Извлеките за ручку жарочную корзину из прибора.
- Наполните чашу маслом (жиром) до **максимальной** отметки.
- Если требуется, установите крышку, вставив ее в шарнирную направляющую. Закройте крышку.
- Вставьте штепсельную вилку в розетку.
- Установите регулятор на нужную температуру. При этом загорается индикаторная лампочка нагрева.
- Прибор начинает нагреваться. После достижения заданной температуры индикаторная лампочка гаснет.
- Положите пищу для жарки (не более 200 г) в корзину.
- Прикрепите ручку к корзине.
- Откройте крышку и опустите корзину в чашу.
- Отсоедините ручку от корзины.
- Закройте крышку.

- Закончив жарку, снова установите регулятор температуры в нижнее положение и откройте крышку.
- Извлеките корзину при помощи ручки и подождите, пока лишнее масло (жир) не стечет обратно в чашу. После этого выложите готовую пищу на поднос или на блюдо.
- После каждого цикла жарки устанавливайте регулятор температуры в исходное положение и вынимайте штепсельную вилку из розетки.

Фондюшница

- Извлеките за ручку жарочную корзину.
- Откройте крышку и снимите ее с прибора.
- Наполните чашу маслом (жиром) до **максимальной** отметки.
- **Не** кладите в корзину сыр или шоколад, так как остатки этих продуктов будет очень трудно удалить, особенно из зоны вокруг нагревательного элемента.
- Установите на прибор стойку с вилочками.
- Вставьте штепсельную вилку в розетку. При этом загорается главная индикаторная лампочка.
- Установите регулятор на нужную температуру. При этом загорается индикаторная лампочка нагрева.
- Не накрывайте крышкой стойку с вилочками, чтобы не допустить их перегрева.
- После достижения заданной температуры индикаторная лампочка гаснет. Сейчас можно начинать готовку.
- Если используется жир, готовка

мясного фондю может длиться от 1 ½ до 3 минут или от 3 до 4 минут, если используется жирный бульон.

- После готовки установите регулятор температуры в исходное положение и выньте штепсельную вилку из розетки.

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 не допустить потерю протеинов, витаминов, минеральных солей и т. д.

Обратите внимание на следующее:

1. Используйте во фритюрнице только чистое растительное масло. Такое масло вкусу оно нейтрально и его можно нагревать до температуры 220°C.
2. Нельзя смешивать различные типы масла.
3. Нельзя улучшить качество многократно использованного масла, смешивая его со свежим маслом, так как это приводит к быстрой порче свежего масла.
4. Чтобы не допустить вспенивания масла, рекомендуется тщательно просушивать продукты перед жаркой.
5. Выбор правильной температуры для жарки пищи в 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.

6. Если продукт заморожен или охлажден, перед жаркой его нужно дважды кратковременно опустить в горячее масло.
7. Не жарьте слишком много продуктов одновременно. Отдельные куски должны свободно "плавать" в масле, не касаясь друг друга.
8. При жарке продукта в тесте, убедитесь, что тесто плотно обволакивает продукт и удалите лишнюю муку.
9. Многократно использованное масло очень легко определить, так как оно имеет более темный цвет, имеет повышенную вязкость, неприятный запах и склонно к вспениванию.
10. 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.
11. Срок службы масла можно продлить, фильтруя его после каждого цикла жарки.
12. Хранить масло можно и во фритюрнице, если она плотно закрыта и хранится в холодном месте.

Общий уход и чистка

- Перед чисткой прибора обязательно выньте вилку из розетки и дайте ему остыть.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте устройство водой и не погружайте его в воду.
- Чтобы удалить масло из чаши, подождите, пока оно достаточно остынет, но еще остается жидким, после чего слейте его в теплостойкую емкость. Масло можно отфильтровать, пропустив его через промокательную бумагу в воронке или в жарочной корзине.
- Нельзя выливать использованное масло в кухонную мойку. Холодное масло можно выбросить вместе с бытовым мусором. Внутреннюю поверхность фритюрницы можно очистить, протерев их сначала тонкой бумагой, а затем влажной безворсовой тканью с использованием мягкого моющего средства. Затем необходимо тщательно вытереть чашу насухо сухой тканью.
- В крышке установлен жировой фильтр, который необходимо заменить после нескольких циклов жарки. Снимите крышку фильтра и извлеките старый фильтр. Запасные фильтры можно заказать в отделе послепродажного обслуживания компании Severin. Вставьте новый жировой фильтр и установите на место крышку фильтра.
- После использования прибора жарочную корзину с ручкой, стойку и вилочки можно мыть в горячей мыльной воде.
- Снаружи корпус прибора можно

протереть влажной безворсовой тканью.

- Не используйте абразивные или сильнодействующие моющие средства.

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

France

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

Greece

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

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

Iran

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

Israel

Eatay Agencies
109 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^F
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

Slowak 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