

SEVERIN

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

Lieber Kunde!

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

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

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

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

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

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

Wir wünschen Ihnen an Ihrem SEVERIN-Gerät viel Freude!

**Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN-Unternehmen**

Aktion zum Schutz der Umwelt:

Nehmen auch Sie aktiv am Umweltschutz teil.

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

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





Fritteuse

Liebe Kundin, lieber Kunde,

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

Anschluss

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen.

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

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

Aufbau

1. Filterfach mit Fettfilter und Dampfaustrittsöffnungen
2. Deckel (abnehmbar)
3. Sichtfenster
4. Edelstahlgehäuse
5. Temperaturregler
6. Frittierkorb
7. Korbgriff (abnehmbar)
8. Tragegriff
9. Min/Max-Markierung 1,2–1,5 L
10. Frittierbehälter
11. grüne Kontrollleuchte
12. rote Betriebskontrollleuchte
13. Netzanschlussleitung

Sicherheitshinweise

- **Fritteuse nie ohne Fett aufheizen!**
- Lassen Sie das Gerät während dem Betrieb niemals unbeaufsichtigt.
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät incl. eventueller Zubehörteile auf Mängel überprüfen, welche die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist, können von außen nicht erkennbare Schäden

vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.

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

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

Bedienelemente

Deckel

Wird der aufgeklappte Deckel aus der senkrechten Stellung wieder leicht geschlossen, kann er nach oben zur Reinigung entnommen werden.

Sichtfenster

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

Frittierbehälter

Füllstand:

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

Die Füllmenge des Frittierbehälters beträgt ca. 1,2 bis 1,5 Liter.

Entnehmen Sie den Frittierkorb, bevor Sie

die erforderliche Fettmenge einfüllen.

Fettsorte:

Verwenden Sie nur hochhitzebeständiges reines Pflanzenfett. Es muss sich auf etwa 220°C erhitzen lassen können und sollte geschmacksneutral sein.

Niemals verschiedene Fette miteinander mischen.

Frittierkorb

Der Korb dient zur Aufnahme des Frittiergutes.

Vor Inbetriebnahme den Korbgriff am Frittierkorb befestigen. Dazu die beiden Aufnahmestangen zusammendrücken und die abgewinkelten Enden und in die Lochungen einführen (Bild I). Anschließend die Aufnahmestangen erneut leicht zusammendrücken und die Stangen hinter den Winkeln arretieren (Bild II).

Kontrollleuchten

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

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

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

Temperaturregler

Mit dem Temperaturregler kann die gewünschte Temperatur eingestellt werden.

Vor dem ersten Gebrauch

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

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

Bedienung

- Überprüfen Sie, ob der Fettstand zwischen der Min- und Max-Markierung liegt.
- Setzen Sie ggf. den Frittierkorb ein und schließen Sie den Deckel.
- Netzstecker einstecken. Die rote Betriebskontrollleuchte leuchtet.
- Gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler einstellen.
- Fritteuse vorheizen. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte.
- Deckel öffnen.
- Frittierkorb entnehmen und Frittiertgut in den Frittierkorb füllen.
- Frittierkorb in den Frittierbehälter setzen.
- Anschließend den Deckel schließen
- Sobald das Frittiertgut gar ist, den Deckel öffnen und den Korb anheben. Das Fett abtropfen lassen. Der Frittierkorb kann dazu auch am Rand des Frittierbehälters gehängt werden.
- Nach dem Frittieren den Temperaturregler zurückdrehen und den Netzstecker ziehen. Die rote Betriebskontrollleuchte erlischt.

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 Fritteuse nur mit reinem Pflanzenfett. Es lässt sich auf etwa 220°C erhitzen und ist geschmacksneutral.
2. Niemals verschiedene Fette miteinander mischen.
3. Häufig gebrauchtes Fett lässt sich auch durch Zugabe von neuem Fett nicht

verbessern. Das neue Fett wäre in kurzer Zeit ebenfalls verdorben.

4. **Das 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 zuviel 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 Fritteuse an einem kühlen Ort aufbewahrt werden.

Reinigung

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und die Fritteuse abkühlen lassen.

- Die Fritteuse außen, sowie die Anschlussleitung, aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandeln oder gar darin eintauchen!
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
 - Wird der aufgeklappte Deckel aus der senkrechten Stellung wieder leicht geschlossen, kann er nach oben zur Reinigung entnommen werden.
 - Im Deckel befindet sich ein Fettfilter. Nach einigen Frittiervorgängen sollte der Filter ausgetauscht werden. Entriegeln Sie den Filterfachdeckel und entnehmen Sie den Fettfilter. Reinigen Sie den Deckel mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel. Den Deckel gut abtrocknen. **Einen neuen Fettfilter können Sie beim Severin-Service bestellen.** Legen Sie den neuen Fettfilter ein und setzen Sie den Filterfachdeckel ein.
 - Zum Entleeren das abgekühlte, 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.
 - Den Frittierkorb nach dem Gebrauch mit heißem Spülwasser reinigen und gründlich abtrocknen.
 - Das Gehäuse außen mit einem feuchten Tuch abwischen.

Ersatzteile und Zubehör

Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, können Sie diese auch

bequem über unseren Internet-Bestellshop bestellen. Sie finden unseren Bestellshop auf unserer Homepage <http://www.severin.de> unter dem Unterpunkt „Ersatzteilshop“.

Entsorgung



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

Garantie

Severin gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Severin-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufelgarantien bleiben unberührt.



Deep Fryer

Dear Customer

Before using the appliance, the user should read the following instructions carefully. Accidents may occur through a lack of due care and attention, or if these instructions are not complied with.

Connection to the mains supply

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

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

This product complies with all binding CE labelling directives.

Familiarisation

1. Filter compartment with grease filter and steam vents
2. Lid (removable)
3. Inspection window
4. Stainless-steel housing
5. Temperature control
6. Frying basket
7. Basket handle (removable)
8. Lifting handle
9. Min/Max marks 1.2–1.5 L
10. Frying container
11. Green indicator light
12. Red main indicator light
13. Power cord with plug

Important safety instructions

- **Do not let the deep fryer heat up without oil/fat.**
- Do not leave the appliance unattended while in use.
- Before the appliance is used, the main body as well as any attachments fitted should be checked thoroughly for any defects. If the appliance, for instance, has been dropped onto a hard surface, it must no longer be used: even invisible

damage may have adverse effects on its operational safety.

- This appliance is not intended for use by any persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Always place the unit on a level, heat-resistant work surface impervious to splashes and stains and with sufficient surrounding space. Do not place it underneath any wall-cupboards or hanging objects, nor directly by a wall or in a corner.
- **Caution:** do not operate the appliance outdoors.
- 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 onto 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.
- **Caution:** some parts of the appliance become hot during operation, and dangerously hot vapour may be emitted from the lid.
- 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.
- The power cord should be regularly examined for any signs of damage. In the event of such damage being found, the appliance must no longer be used.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.

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

Operating features

Lid

The lid may be removed for cleaning by first pulling it up into a vertical position, then closing it slightly and pulling it out.

Inspection window

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

Frying container

Fill level:

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

The maximum capacity of the container is

approx. 1.2–1.5 litres.

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

Types of oil or fat to be used:

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

Do not mix different kinds of oil or fat.

Frying basket

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

Always fit the handle to the basket before use. To attach the handle, press the two together and insert the angled pieces into the corresponding openings (diagram I). Then press the rods together again to lock them behind the tabs (diagram II).

Indicator lights

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

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

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

Temperature control

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

Before using for the first time

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

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

Fill the container with approx 1.5 litres of vegetable oil/fat.

Operation

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

Useful facts about deep-frying

Food cooked in oil is especially tasty and nourishing.

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

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

Please observe the following:

1. Only pure vegetable oil should be used with this deep fryer. It can be heated up to 220° C and has a 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 any other.
8. When cooking battered food, make sure that the batter is firmly attached to the food and any 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.

General care and cleaning

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has completely cooled down.
- **Caution:** to avoid the risk of electric

shock, do not clean the outside of the fryer or its power cord with any liquids and do not immerse either of them in water.

- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
 - The lid may be removed for cleaning by first pulling it up into a vertical position, then closing it slightly and pulling it out.
 - The lid contains a grease filter which must be replaced after several frying cycles. Release the filter cover and take out the old filter. Clean the lid using a damp cloth and a little detergent. Wipe thoroughly dry afterwards. Insert a new fat filter and replace the filter cover.
Replacement filters can be ordered through the Severin Service Centre.
 - To remove the 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 fat down the kitchen sink. Once cold, it may be disposed of together with your household refuse.

The inside of the frying container can be cleaned by wiping it first with household tissue paper and then with a damp, lint-free cloth, using a mild household detergent. Wipe the container thoroughly dry afterwards with a dry cloth.

 - The frying basket should be cleaned after use with hot soapy water.
 - The exterior of the housing may be cleaned with a damp, lint-free cloth.

Disposal



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

Guarantee

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

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

F

Friteuse

Chère cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement ces instructions. Des accidents peuvent se produire par manque d'attention ou si vous ne suivez pas les instructions contenues dans ce mode d'emploi.

Branchement au secteur

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

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

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

Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Compartiment à filtre avec filtre à graisse et sorties de vapeur
2. Couvercle (amovible)
3. Hublot de contrôle
4. Corps en inox
5. Bouton de réglage de la température
6. Panier à friture
7. Poignée du panier (amovible)
8. Poignée de transport
9. Repères min/max 1,2-1,5 L
10. Cuve à friture
11. Témoin lumineux vert
12. Témoin lumineux principal rouge
13. Cordon d'alimentation avec fiche

Consignes de sécurité importantes

- **Ne pas faire chauffer la friteuse sans l'avoir rempli d'huile / matière grasse.**
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil.

Ne jamais faire fonctionner l'appareil si celui-ci est tombé par terre, car il pourrait être endommagé sans que ces dommages soient visibles extérieurement.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par une personne (y compris un enfant) souffrant d'une déficience physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si cette personne a été formée à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité, ou est surveillée par celle-ci.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Il faut toujours placer l'appareil sur une surface stable et plane, résistante à la chaleur, aux taches et aux éclaboussures avec suffisamment d'espace autour. Ne mettez pas l'appareil sous des placards muraux ou des objets suspendus, ni directement à côté d'un mur ou dans un coin.
- **Attention:** n'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- 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'étouffer 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 occasionner de graves brûlures.
- **Attention:** certains éléments de l'appareil ont tendance à chauffer pendant le fonctionnement et une vapeur dangereusement brûlante risque de s'échapper du couvercle
- Ne touchez pas l'huile/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.

- Examinez régulièrement le cordon pour vous assurer de son parfait état. N'utilisez pas l'appareil si le cordon est endommagé.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- 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.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et ne doit pas servir à usage professionnel.
- Afin de se conformer aux normes de sécurité en vigueur et d'éviter tout risque, la réparation d'appareils électriques, y compris le remplacement d'un cordon d'alimentation, doit être effectuée par un agent qualifié. En cas de panne, envoyez votre appareil à un de nos centres de service après-vente agréés dont vous trouverez la liste en annexe de ce mode d'emploi.

Pièces fonctionnelles

Le couvercle

Le couvercle peut être retiré pour être nettoyé en le mettant d'abord en position verticale, puis en le refermant légèrement tout en le tirant.

Hublot

Le hublot est utile pour contrôler la cuisson. Pour empêcher toute condensation de vapeur d'eau, étalez un peu d'huile sur la paroi interne du hublot.

Cuve

Niveau de remplissage :

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

La cuve peut contenir environ 1,2 à 1,5 litres litres au maximum.

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

Types d'huile/ matière grasse à utiliser:

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

Ne mélangez pas différentes sortes d'huiles/ matière grasse.

Panier

Le panier est conçu pour contenir les aliments à frire.

Fixez toujours la poignée au panier avant l'utilisation. Pour attacher la poignée, pincez les deux extrémités et insérez-les dans les ouvertures correspondantes situées sur le bord du panier (diagramme I). Puis pincez à nouveau les tiges pour les bloquer derrière les attaches (diagramme II).

Témoins lumineux

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

Le témoin lumineux vert s'allume lorsque la température préprogrammée est atteinte.

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

Sélecteur de température

La température désirée peut être réglée au

moyen du sélecteur de température.

Avant la première utilisation

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

La cuve à friture et l'intérieur du couvercle peuvent être essuyés avec un chiffon humide. Retirez le panier à friture et passez-le soigneusement sous l'eau chaude. Pour éviter que de l'eau ne se mélange à la graisse, toutes les parties de l'appareil doivent être soigneusement essuyées. Versez dans la cuve environ 1,5 litres d'huile végétale ou de matières grasses.

Fonctionnement

- Assurez-vous que le niveau de l'huile est situé entre les repères **min.** et **max.**
- Placez le panier dans la cuve à friture et fermez le couvercle.
- Branchez l'appareil sur une prise. Le témoin lumineux rouge s'allume alors.
- A l'aide du bouton de réglage de la température, programmez la température désirée.
- Laissez préchauffer la friteuse. Le témoin lumineux vert s'allume lorsque la température désirée est atteinte.
- Ouvrez le couvercle.
- Soulevez le panier et placez les aliments à frire dans le panier.
- Remplacez le panier dans la cuve à frire.
- Fermez le couvercle.
- Lorsque les aliments sont frits, ouvrez le couvercle et remontez le panier pour permettre à l'huile de s'égoutter. Pour cette opération, le panier peut être accroché sur le bord de la cuve.
- Lorsque la friture est terminée, tournez le bouton de réglage sur la position la plus basse et débranchez l'appareil. Le témoin lumineux rouge s'éteint.

Remarques pratiques sur la friture

Les aliments cuits dans l'huile 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.

Veuillez 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 également.
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 contenant les 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 réfrigérés une ou deux fois dans l'huile chaude avant de commencer la friture.**
7. Ne faites pas frire trop d'aliments à la fois. Les aliments doivent pouvoir flotter librement 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 a tendance à prendre feu 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.

Entretien et nettoyage

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir suffisamment.
- **Avertissement:** pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas nettoyer l'extérieur de l'appareil ou son cordon d'alimentation avec un liquide quelconque ou les immerger dans l'eau.
- N'utilisez aucun produit d'entretien abrasif ou concentré.
 - Le couvercle peut être retiré pour être nettoyé en le mettant d'abord en position verticale, puis en le refermant légèrement tout en le tirant.
 - Le couvercle intègre un filtre qui doit être remplacé après plusieurs cycles de friture. Ouvrez le couvercle du filtre, puis retirez le filtre usé. Nettoyez le couvercle en utilisant un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle. Essuyez ensuite soigneusement. Insérez un filtre anti-graisse neuf, puis refermez le couvercle du filtre. **Les filtres de rechange peuvent être commandés chez Severin Service.**
 - Pour enlever l'huile de l'appareil, attendez que l'huile ait suffisamment

refroidi mais qu'elles 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 à 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 à 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 panier à friture doit être nettoyé après utilisation à l'eau chaude savonneuse.
 - On peut nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et non pelucheux.

Mise au rebut



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

Garantie

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

nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

Beste Klant

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

Aansluiting op de netspanning

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

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

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

Beschrijving

1. Filterruimte met vetfilter en stoomventielen
2. Deksel (verwijderbaar)
3. Kijkraam
4. Roestvrijstalen omhuizing
5. Thermostaatknop
6. Frituurmandje
7. Handgreep van het frituurmandje (verwijderbaar)
8. Draag handgreep
9. Min/Max markering 1.2–1.5 L
10. Frituurpan
11. Groen indicatielampje
12. Rood hoofd indicatielampje
13. Snoer met stekker

Belangrijke veiligheidsinstructies

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

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

- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (Kinderen inbegrepen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheid, of gebrek aan ervaring en wetenschap, behalve wanneer men begeleiding of instructies van het apparaat gehad heeft van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder begeleiding zijn om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Plaats het apparaat altijd op een stevig, hittebestendige ondergrond die beschermt is tegen druppels en vlekken en met voldoende ruimte. Plaats het apparaat nooit onder wandkastjes of hangende dingen, dicht bij de muur of in de hoek.
- **Pas op:** Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- 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.
- **Pas op:** Sommige onderdelen worden heet tijdens het gebruik en gevaarlijke hete stoom kan vrijkomen van de deksel.
- Raak de hete olie/vet nooit aan.
- Gebruik geen plastic keukengerei in de hete olie/vet. Giet geen hete olie/vet in plastic containers.
- Het snoer moet regelmatig op eventuele beschadiging worden gecontroleerd. Wanneer een beschadiging wordt geconstateerd mag het apparaat niet

meer worden gebruikt.

- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- 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.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijd klok of een apart afstandsbedienings systeem.
- 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.
- Dit apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Bij de reparatie van elektrische apparaten moeten veiligheidsaspecten in acht genomen worden. Reparaties mogen derhalve slechts door erkende vakmensen uitgevoerd worden, zelfs de vervanging van het snoer. Indien dit apparaat kapot is, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant. Het adres vindt u achterin deze gebruiksaanwijzing.

Gebruikskennmerken

Deksel

De deksel mag verwijderd worden om schoon te maken door deze eerst in verticale positie te plaatsen, het een klein beetje te sluiten en er dan uit te trekken.

Inspectieraam

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

Frituurpan

Opvulhoeveelheid:

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

De maximale hoeveelheid voor de pan is ongeveer 1,2–1,5 liter.

Voordat men de container met de juiste hoeveelheid olie vult moet men eerst het frituurmandje verwijderen.

Soorten te gebruiken olie/vet:

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

Meng nooit verschillende soorten olie/vet.

Frituurmandje

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

Plaats voor gebruik altijd eerst de handgreep in het mandje. Om de handgreep te plaatsen, drukt men de twee stangen samen en steek de gehaakte delen in de daarvoor bestemde openingen (diagram I). Druk de stangen nogmaals samen om deze vast te zetten achter de metalen eindjes (diagram II).

Indicatielampjes

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

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

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

Temperatuurcontrole

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

Voor het eerste gebruik

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

Het frituurpan en de binnenkant van de deksel moeten schoongeveegt worden met een vochtige doek. Verwijder de frituurmandje en was deze goed in heet water. Om te voorkomen dat water mengt met olie, moet men alle delen zeer goed afdrogen. Vul de container met ongeveer 1.5 liter plantaardige olie of vet.

Gebruik

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

Praktische tips voor de 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.


Algemeen onderhoud en schoonmaken

- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat voldoende afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- **Waarschuwing:** om elektrische schokken te voorkomen, maak de buitenkant van de frituurpan of het snoer nooit schoon met vloeistoffen en dompel geen van beide ooit onderwater.
- Gebruikt geen harde of bijtende schoonmaakmiddelen.
 - De deksel mag verwijderd worden om schoon te maken door het eerst in verticale positie te plaatsen, het een klein beetje te sluiten en er dan uit te trekken.
 - De deksel bevat een vetfilter welke vervangen moet worden na verschillende frituur cycles. Ontkoppel de filterdeksel en verwijder de oude filter. Maak de deksel schoon met een vochtige doek en een klein beetje zeep. Maak hierna goed droog. Vervang de nieuwe vetfilter en plaats de filterdeksel terug. **Filters voor vervanging kunnen besteld worden via de Severin Service.**
 - Om 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 schenktuit of het frituurmandje te plaatsen.

- Giet nooit oude olie in de gootsteen. Wanneer deze koud is kan het weggegooid worden met het huisvuil. De binnenkant van de frituurpan mag schoongemaakt worden met papier van een keukenrol en daarna met een vochtige, pluisvrije doek en afwasmiddel gewassen worden. Zorg dat de pan zeer goed afgedroogd wordt met een droge doek.
 - Het frituurmandje moet na gebruik schoongemaakt worden met heet water en zeep.
 - De buitenkant van de frituurpan mag schoongeveegd worden met een vochtige pluisvrije doek.

Weggoaien



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

Garantieverklaring

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



Freidora eléctrica

Estimado cliente

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

Conexión a la red eléctrica

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

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

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

Elementos componentes

1. Compartimento para el filtro con aberturas para el escape del vapor con filtro de grasa
2. Tapa (desmontable)
3. Ventanilla de observación
4. Carcasa de acero inoxidable
5. Mando selector de temperatura
6. Cesta de freír
7. Asidero de cesta (desmontable)
8. Mango de extracción
9. Señales Mín/Máx 1.2–1.5 L
10. Recipiente de freír
11. Luz verde indicadora
12. Luz roja indicadora de conexión
13. Cable de alimentación con clavija

Instrucciones importantes de seguridad

- **No caliente el aparato sin añadir aceite/margarina.**
- No deje el aparato sin vigilar durante su funcionamiento.
- Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar que tanto la unidad principal como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato

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

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

ningún tipo dentro del aceite/margarina vegetal caliente. No eche el aceite/margarina vegetal caliente dentro de recipientes de plástico.

- El cable eléctrico debería examinarse con regularidad para detectar cualquier daño. Si descubre que el cable está dañado, no debe utilizar el aparato.
- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación; sino asir siempre la clavija misma.
- 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.**
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico y no comercial.
- Para cumplir con las normas de seguridad y para evitar riesgos, las reparaciones de los aparatos eléctricos deben ser efectuadas por técnicos cualificados, incluso al reemplazar el cable de alimentación. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa. Las direcciones se encuentran en el apéndice de este manual.

Función de las piezas

Tapa

La tapa se puede extraer para proceder a su limpieza, estire la tapa hasta colocarla en posición vertical, después cierre la tapa ligeramente y estire de ella hasta extraerla.

Ventana transparente

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

Recipiente de freír

Nivel de llenado:

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

El nivel máximo de llenado es de aproximadamente 1,2–1,5 litros.

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

Tipo de aceite/margarina vegetal a utilizar:

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

No mezcle tipos de aceite/margarina vegetal diferentes.

Cesta de freír

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

Encaje siempre el mango en la cesta antes de utilizar la freidora. Para encajar el mango, presione las dos piezas con forma de ángulo, una hacia la otra, e introdúzcalas en los orificios correspondientes (diagrama I). Después vuelva a presionar las varillas para bloquearlas detrás de las pestañas (diagrama II).

Luces indicadoras

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

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

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

Control de temperatura

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

Antes de utilizar la freidora por primera vez

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

El recipiente de freír y el interior de la tapa se deben limpiar con un paño húmedo. Extraiga la cesta de freír y lávela detenidamente en agua caliente. Para evitar que el agua entre en contacto con el aceite, deberá secar todas las piezas con cuidado. Llene el recipiente con aproximadamente 1.5 litros de aceite/grasa vegetal.

Funcionamiento

- Compruebe que el nivel de aceite está entre las señales de nivel **mín.** y **máx.**
- Coloque la cesta dentro del recipiente para freír y cierre la tapa.
- Enchufe el cable eléctrico en una toma de pared adecuada. La luz roja indicadora se encenderá.
- Use el mando selector de temperatura para seleccionar el nivel deseado.
- Espere hasta que la freidora se caliente. La luz verde indicadora se enciende cuando se alcanza la temperatura previamente seleccionada.
- Abra la tapa.
- Extraiga la cesta para freír y coloque los alimentos que desea freír dentro de la cesta.
- Vuelva a introducir la cesta en el recipiente para freír.
- Cierre la tapa.
- Cuando los alimentos ya estén fritos, abra la tapa y extraiga la cesta para escurrir el aceite de los alimentos. Para ello, puede enganchar la cesta en el borde del recipiente.
- Cuando acabe de freír todos los alimentos, gire el mando selector de temperatura y desenchufe el cable eléctrico de la toma de pared. La luz roja

indicadora se apaga.

Consejos útiles para freír

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

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

De este modo se conservan las proteínas, las vitaminas y los minerales, 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 freír comida rebozada, asegúrese de que la mezcla del rebozado esté bien pegada 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.

Limpeza y mantenimiento general

- Siempre desenchufe el aparato de la pared y permita que se enfríe suficientemente antes de limpiarlo.
- **Precaución:** para evitar una descarga eléctrica, no limpie la superficie exterior de la freidora ni el cable eléctrico con líquidos y no los sumerja en agua.
- No use ni abrasivos ni agentes de limpieza.
 - La tapa se puede extraer para proceder a su limpieza, estire la tapa hasta colocarla en posición vertical, después cierre la tapa ligeramente y estire de ella hasta extraerla.
 - La tapa incluye un filtro para aceite que deberá sustituirse después de varios ciclos de uso. Abra la tapa del filtro y extraiga el filtro usado. Limpie la tapa usando un paño húmedo y una pequeña cantidad de detergente. Después deberá secarla correctamente. Introduzca un nuevo filtro para aceite y vuelva a colocar

la tapa del filtro. **Puede adquirir filtros de reposición a través del Servicio Severin.**

- Para 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 cesta para freír se debe limpiar después de cada utilización, con agua caliente y jabón.
- Se puede limpiar el exterior del aparato con un paño limpio y húmedo.

Eliminación



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

Garantía

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



Friggitrice

Gentile Cliente,

Vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di utilizzare l'apparecchio. Negligenza o mancata conformità alle presenti istruzioni potrebbero essere causa di gravi incidenti.

Collegamento alla rete

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

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

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

Descrizione

1. Scomparto del filtro con filtro per i grassi e aperture di scarico del vapore
2. Coperchio (amovibile)
3. Finestra di ispezione
4. Corpo in acciaio inox
5. Regolatore della temperatura
6. Cestello di frittura
7. Impugnatura del cestello (amovibile)
8. Manico
9. Indicazioni di minimo/massimo 1,2–1,5 L
10. Recipiente di frittura
11. Spia luminosa verde
12. Spia luminosa principale rossa
13. Cavo di alimentazione con spina

Importanti norme di sicurezza

- **Non lasciate riscaldare l'apparecchio senza olio/grasso.**
- Non lasciate l'apparecchio senza sorveglianza quando è in funzione.
- Prima di mettere in uso l'apparecchio controllate che il corpo centrale e tutti gli accessori inseriti non presentino difetti. Non usate l'apparecchio nel caso in cui abbia incidentalmente subito colpi: danni

anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.

- Questo apparecchio non è previsto per l'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza o conoscenza, a meno che non siano adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- È necessario sorvegliare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Installate sempre l'apparecchio su una superficie stabile, piana, resistente al calore, impermeabile agli spruzzi e resistente alle macchie, badando a lasciare intorno abbastanza spazio. 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.
- **Attenzione:** non utilizzate l'apparecchio all'aperto.
- 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.
- **Attenzione:** alcuni elementi dell'apparecchio raggiungono temperature altissime durante il funzionamento e dal coperchio potrebbe fuoriuscire del vapore anch'esso a temperatura tale da provocare gravi ustioni.
- Non toccate l'olio/grasso vegetale caldo

con le dita.

- Non immergete posate di plastica nell'olio/grasso vegetale caldo. Non versate olio/grasso vegetale caldo in recipienti di plastica.
- Controllate con regolarità che sul cavo di alimentazione non ci siano tracce di deterioramento. Nell'eventualità che tali tracce siano rinvenute, l'apparecchio non va più usato.
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione, ma afferrate direttamente la spina.
- Non lasciate pendere liberamente il cavo di alimentazione; tenete il cavo lontano dagli elementi caldi dell'apparecchio.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro**
 - dopo l'uso,
 - in caso di cattivo funzionamento,
 - prima di pulire l'apparecchio.
- L'apparecchio non è previsto per l'uso con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio è destinato ad uso esclusivamente domestico e non è inteso per uso professionale.
- In conformità alle norme di sicurezza e per evitare ogni pericolo, tutte le riparazioni di un apparecchio elettrico - compresa la sostituzione del cavo di alimentazione - devono essere effettuate da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo ad uno dei nostri Centri Assistenza Clienti i cui indirizzi si trovano in appendice al presente manuale.

Componenti

Il coperchio

Per lavare il coperchio è possibile rimuoverlo dall'apparecchio prima sollevandolo in posizione verticale e poi

richiudendolo leggermente per tirarlo via.

Finestra di controllo

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

Il recipiente di frittura

Quantità di riempimento:

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

La capacità di riempimento massima del recipiente è di circa 1,2 – 1,5 litri.

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

Tipo di olio/grasso vegetale da usare:

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

Non mescolate diversi tipi di olii/grassi vegetali.

Cestello di frittura

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

Inserite l'apposita impugnatura sul cestello prima dell'uso. Per fissare l'impugnatura, premete contemporaneamente entrambe le barre laterali e inserite le parti angolari nelle aperture corrispondenti (diagramma I). Poi premete di nuovo su tutte e due le barre insieme in modo da bloccarle dietro le linguette (diagramma II).

Spie luminose

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

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

preimpostato.

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

Regolatore della temperatura

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

Primo utilizzo

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

Il recipiente di frittura e la parte interna del coperchio vanno puliti con un panno umido. Togliete il cestello di frittura e lavatelo accuratamente in acqua calda. Per evitare di far sgocciolare dell'acqua nell'olio, asciugate accuratamente tutti i componenti. Riempite il recipiente con circa 1,5 litri di olio/grasso vegetale.

Funzionamento

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

il cestello sul bordo del recipiente.

- Dopo aver completato la frittura, riportate il regolatore della temperatura sulla posizione di spento e disinserite la spina dalla presa di corrente elettrica a muro. La spia luminosa rossa si spegnerà.

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 formi della schiuma, assicuratevi che il cibo sia perfettamente asciutto. I cibi surgelati dovranno essere scongelati completamente prima di essere fritti. L'umidità riduce la durata di conservazione dell'olio di frittura.**
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 comunque freddi dovrebbero essere immersi brevemente nell'olio caldo un paio di volte, prima della frittura vera e propria.**
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 generale e pulizia

- Prima di pulire l'apparecchio, disinserite sempre la spina dalla presa di corrente e lasciate all'apparecchio il tempo di raffreddarsi sufficientemente.
- **Avvertenza:** per evitare rischi di scosse elettriche, non pulite l'esterno della friggitrice o il cavo di alimentazione utilizzando liquidi e non immergete questi elementi in acqua.
- Non usate soluzioni abrasive o detersivi concentrati.
- Per lavare il coperchio è possibile rimuoverlo dall'apparecchio prima sollevandolo in posizione verticale e poi

richiudendolo leggermente per tirarlo via.

- Il coperchio contiene un filtro per i grassi che deve essere sostituito dopo diversi cicli di frittura. Rilasciate il coperchio del filtro e estraete il filtro usato. Pulite il coperchio usando un panno umido e un detersivo delicato. Poi asciugatelo accuratamente. Inserite un filtro per i grassi nuovo e rimettete il coperchio del filtro. **I filtri di ricambio si possono ordinare attraverso il Servizio di Assistenza Clienti della Severin.**
- Per eliminare il grasso dal recipiente, aspettate che si sia raffreddato sufficientemente ma che sia ancora liquido. Versatelo in un contenitore termoresistente adatto. Potrete filtrare l'olio facendolo passare attraverso una carta assorbente inserita dentro un imbuto termoresistente o dentro il cestello di frittura.
- Non versate dell'olio troppo usato nell'acquaio. Una volta raffreddato, gettate l'olio nei rifiuti comuni. L'interno del recipiente di frittura verrà pulito strofinandolo prima con della carta da cucina e poi con un panno umido non lanuginoso e un detersivo leggero. Il recipiente verrà poi accuratamente asciugato con un panno asciutto.
- Il cestello di frittura va pulito dopo ogni uso con acqua calda e sapone.
- Le pareti esterne dell'alloggiamento verranno pulite con un panno umido non lanuginoso.

Smaltimento



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

Dichiarazione di garanzia

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di

costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o similari non vengono riconosciuti. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.



Frituregryde

Kære kunde!

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

El-tilslutning

Apparatet bør kun tilsluttes et stik, der er beskyttet mod jordfejl og installeret i overensstemmelse med el-regulativet.

Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet.

Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

Apparatets dele

1. Filterrum med oliefilter og dampåbninger
2. Låg (aftageligt)
3. Inspektionsrude
4. Gryde af rustfrit stål
5. Termostatknop
6. Friturekurv
7. Håndtag til kurv (aftageligt)
8. Bærehåndtag
9. Min/Max markering 1,2–1,5 L
10. Friturebeholder
11. Grønt indikatorlys
12. Rødt hovedindikatorlys
13. Ledning med stik

Vigtige sikkerhedsforskrifter

- **Lad aldrig apparatet varme op uden olie/fedtstof.**
- Efterlad ikke tilsluttede apparater uden opsyn.
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade må det ikke længere anvendes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af

apparatet.

- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inkl. børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, med mindre de har fået vejledning eller instruktion i brugen af dette apparat af en person som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør være under opsyn for at sikre at de ikke leger med apparatet.
- Placer altid apparatet på en stabil, plan overflade, der kan tåle varme, sprøjt og pletter, og sørg for at der er tilstrækkelig plads udenom. Stil ikke frituregryden under vægskabe eller nedhængende genstande eller helt op imod en væg eller i et hjørne.
- **Advarsel:** Benyt aldrig apparatet udendørs.
- 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.
- **Advarsel:** Nogle af frituregrydens dele bliver meget varme under brug, og skoldhed damp kan slippe ud fra låget
- 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.
- Ledningen bør efterses jævnligt for tegn på beskadigelse. Apparatet må ikke længere benyttes hvis man bliver opmærksom på sådanne fejl.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- 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.**
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Dette apparat er kun beregnet til privat brug, og ikke til erhvervsmæssig anvendelse.
- For at overholde sikkerhedsreglerne og for at undgå farer, skal reparationer af el-artikler, herunder udskiftning af ledningen, altid udføres af kvalificeret personale. Hvis apparatet skal repareres, skal det sendes til en af vore afdelinger for kundeservice. Adresserne findes i tillægget til denne brugsanvisning.

Delenes funktioner

Låg

Låget kan tages af og rengøres ved først at løfte det op i lodret position, og derefter lukke det lidt ned og trække det ud.

Inspektionsrude

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

Friturebeholder

Påfyldningsmængde:

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

Den maximale mængde, der kan fyldes på, er ca. 1,2–1,5 liter.

Friturekurven tages ud inden friturebeholderen fyldes med den ønskede mængde olie.

Typer af olie/fedt der kan benyttes:

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

Bland ikke forskellige olie-/fedttyper sammen.

Friturekurven

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

Sæt altid håndtaget på friturekurven før brug. Håndtaget monteres ved at presse de to stænger sammen og føre de vinklede ender ind i de tilsvarende åbninger på kurven (diagram I). Pres derefter stængerne sammen igen for fastgøre dem bag ved tappene (diagram II).

Indikatorlysene

Det røde hovedindikatorlys er tændt når apparatet er tilsluttet til strømforsyningen.

Det grønne lys tænder når den forindstillede temperatur er nået.

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

Termostatknop

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

Før brug

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

Friturebeholderen og indersiden af låget bør aftørres med en fugtig klud. Tag friturekurven ud og vask den omhyggeligt i varmt vand. For at undgå at der kommer vand i olien, skal alle delene tørres grundigt af. Fyld beholderen med ca. 1,5 liter vegetabilsk olie/fedtstof.

Betjening

– Se efter om olien står op mellem **min.** og

max. markeringerne.

- Placer friturekurven i friturebeholderen og luk låget.
- Sæt stikket i en passende stikkontakt. Det røde indikatorlys tænder.
- Benyt termostatknappen til at vælge den ønskede temperatur.
- Lad frituregryden varme op. Det grønne indikatorlys tændes når den forindstillede temperatur er nået.
- Åbn låget.
- Løft friturekurven ud og placer de fødevarer der skal friteres i kurven.
- Sæt kurven ned i friturebeholderen.
- Luk låget.
- Når maden er færdigstegt, åbnes låget og kurven løftes op for at olien kan dræne væk. Til dette formål kan friturekurven hænges fast på kanten af friturebeholderen.
- Når friturestegningen er afsluttet, drejes termostatknappen tilbage og stikket tages ud af stikkontakten. Det røde indikatorlys slukker.

Nyttige tips vedr. friturestegning

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

Efter 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 forvarmningsperioden er færdig. Hvis olien er for varm, dannes der for hurtigt en skorpe på maden, mens den ikke bliver gennemstegt indeni.
6. **Dybfrossen eller 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. Olien kan anvendes længere, hvis olien filtreres efter hver stegning.
12. Olien kan godt opbevares i frituregryden, hvis den holdes tæt lukket og opbevares på et køligt sted.

Generel rengøring og vedligehold

- Tag altid stikket ud af stikkontakten og

lad apparatet køle fuldstændigt af inden rengøring.

- **Advarsel:** For at undgå risiko for elektrisk stød må frituregrydens ydre og dens ledning ikke rengøres med nogen former for væske og heller aldrig nedsænkes i vand.
- Benyt aldrig slibende og skrappe rengøringsmidler.
- Låget kan tages af og rengøres ved først at løfte det op i lodret position, og derefter lukke det lidt ned og trække det ud.
- Låget har et fedtstoffilter som må skiftes af og til. Tag filterdækslet af og tag det gamle filter ud. Rengør låget med en fugtig klud og en smule opvaskemiddel. Tør det omhyggeligt af bagefter. Indsæt et nyt fedtstoffilter og sæt filterdækslet på igen. **Udskiftningsfiltre kan bestilles gennem Severin Kundeservice.**
- Når olien skal fjernes fra gryden skal man 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.
- Friturekurven skal rengøres efter brug i varmt sæbevand.
- Ydersiden af gryden kan rengøres med en fugtig, fnugfri klud.

Bortskaffelse



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

Garantierklæring

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



Frityrgröta

Kära kund

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

Anslutning till vägguttaget

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

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

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

Komponenter

1. Filterutrymme med oljefilter och ångventiler
2. Lock (löstagbart)
3. Fönster
4. Hölje i rostfritt stål
5. Temperaturkontroll
6. Frityrkorg
7. Korghandtag (löstagbart)
8. Bärhandtag
9. Min/Max-markering 1.2–1.5 L
10. Frityrbehållare
11. Grön signallampa
12. Röd huvudsignallampa
13. Sladd med stickpropp

Viktiga säkerhetsföreskrifter

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

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

apparatus heta delar.

- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget**
 - efter användning,
 - ifall apparaten skulle krångla,
 - innan apparaten rengörs.
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.
- Denna apparat är enbart avsedd för enskilda hushåll och inte för kommersiell användning.
- För att uppfylla säkerhetsbestämmelserna och undvika risker får reparationer av elektriska apparater endast utföras av fackmän, inklusive byte av sladden. Om det krävs en reparation, bör du vänligen skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar. Adresserna finns i bilagan till denna bruksanvisning.

Frityrgrytans delar

Lock

Du kan ta bort locket för rengöring genom att först öppna upp det så att det står vertikalt, och sedan stänga det något för att kunna dra loss det.

Övervakningsfönster

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

Frityrbehållaren

Fyllningsmängd:

Under uppvärmningen bör olje-/fettnivån ligga mellan **minimi**- och **maximi**märkena som finns i frityrbehållaren.

Behållaren rymmer ca 1,2–1,5 liter.

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

Typer av olja/fett:

Vi rekommenderar användning av vegetabilisk olja eller vegetabiliskt fett som är speciellt ämnat för fritering och som tryggt kan värmas till en temperatur på 220°C. Oljan/fettet bör ha en neutral smak.

Blanda inte olika sorters olja/fett.

Frityrkorg

Korgen är avsedd att innehålla maten som skall friteras.

Montera alltid handtaget i korgen innan användning. Montera handtaget genom att trycka ihop de två tapparna och sätt de vinklade delarna i motsvarande öppningar (bild I). Tryck sedan ihop tapparna igen för att låsa dem bakom flikarna (bild II).

Signallampor

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

Den gröna lampan tänds då den förinställda temperaturnivån har nåtts.

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

Temperaturkontroll

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

Innan första användningen

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

Frityrbehållaren och lockets insida bör torkas med en fuktig duk. Frityrkorgen bör avlägsnas och tvättas noga med hett vatten. För att undvika att vatten blandas med olja bör alla delar torkas noga. Fyll behållaren med ca 1,5 liter vegetabilisk olja/vegetabiliskt fett.

Användning

- Se till att oljenivån ligger mellan **min**- och **max**nivåmarkeringarna.
- Lägg korgen i frityrbehållaren och stäng

- locket.
- Sätt stickproppen i ett lämpligt vägguttag. Den röda signallampan tänds.
- Använd temperaturkontrollen för att ställa in den önskade temperaturnivån.
- Låt frituregrytan förvärmas. Den gröna signallampan tänds då den inställda temperaturen har nåtts.
- Öppna locket.
- Lyft ut friterkorgen och lägg maten som ska friteras i korgen.
- Sätt tillbaka korgen i fityrbehållaren.
- Stäng locket.
- Då maten har friterats, öppna locket och lyft upp korgen för att låta oljan rinna av. För detta ändamål kan korgen hängas upp på kanten av behållaren.
- När friteringen är klar vrider du tillbaka temperaturkontrollen och drar stickproppen ur vägguttaget. Den röda signallampan slocknar.

Råd och tips för fritering

Mat som lagas i olja blir särskilt smakrik och närande.

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

Var vänlig observera följande:

1. 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. Fritera inte för mycket på en gång. Bitarna ska kunna flyta fritt utan att vidröra varandra.
8. Om fritermet 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 fitureolja 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 fitureoljan filtreras efter varje användningstillfälle.
12. Fitureoljan kan förvaras i fituregrytan om denna hålls stängd och står svalt.

Allmän skötsel och rengöring

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och låt apparaten svalna tillräckligt innan rengöring påbörjas.
- **Varning:** för att undvika risken för elstöt bör du inte rengöra fituregrytans hölje eller dess elsladd med vätska och sänk inte någon av dessa i vatten.
- Använd inga slipmedel eller starka rengöringsmedel.
 - Du kan ta bort locket för rengöring genom att först öppna det så att det står vertikalt, och sedan stänga det något för att kunna dra loss det.
 - Locket innehåller ett fettfilter som bör

bytas ut efter några friteringsomgångar. Lossa filterlocket och ta ut det gamla filtret. Rengör locket med en fuktig duk och litet rengöringsmedel. Torka noga efteråt. Sätt i ett nytt fettfilter och sätt tillbaka filterlocket. **Utbytesfilter kan beställas genom Severin Service.**

- Om oljan ska tömmas ur grytan, vänta tills oljan svalnat tillräckligt men fortfarande är flytande och häll ut den i en värmetålig behållare. Oljan kan filtreras genom att hällas genom absorberande papper insatt i en värmetålig tratt eller ner i frityrkorgen.
- Häll inte begagnad olja i diskhon. När den är kall kan den kasseras med köksavfallet.
Insidan på frityrbehållaren kan torkas av först med hushållspapper och sedan med en fuktig, luddfri trasa och milt tvättmedel. Torka sedan behållaren noga med en torr trasa.
- Efter användning bör du rengöra frityrkorgen med hett diskvatten.
- Apparatus utsida kan rengöras med en fuktig, luddfri trasa.

Bortskaffning



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

Garanti i Sverige och Finland

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

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.



Rasvakeitin

Arvoisa asiakas!

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

Verkkoliitäntä

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

Osat

1. Suodatinosa, jossa rasvasuodatin ja höyrypoistoaukot
2. Lukittava kansi (irrotettavissa)
3. Valvontalasi
4. Runko ruostumatonta terästä
5. Lämmönsäädinnappula
6. Paistokori
7. Korin kahva (irrotettavissa)
8. Kantokahva
9. Min-/Max-merkintä 1,2–1,5 L
10. Paistotila
11. Vihreä merkkivalo
12. Punainen päämerkkivalo
13. Liitäntäjohto ja pistotulppa

Tärkeitä turvaohjeita

- **Älä anna laitteen kuumeta ilman öljyä/rasvaa.**
- Älä koskaan poistu paikalta laitteen ollessa toiminnassa.
- Laitteen runko ja lisäosat on tarkastettava ennen käyttöä huolellisesti vaurioiden varalta. Jos laite putoaa kovalle alustalle, sitä ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa vaaratilanteita laitetta käytettäessä.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt

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

- Lapsia on valvottava, jotta estetään, etteivät he leiki laitteella.
- Pidä laitetta lämmön, roiskeiden ja tahran kestäväällä työalustalla. Älä aseta laitetta seinällä olevan kaapin tai muun riippuvan esineen alle, eikä myöskään aivan seinän viereen tai nurkkaan.
- **Turvaohjeita:** Älä käytä laitetta ulkosalla.
- Liian moneen kertaan käytetty öljy/rasva saattaa ylikuumentua ja syttyä palamaan. Irrota tällöin pistotulppa pistorasiasta ja tukahduta palava öljy kannella.
- **Älä koskaan kaada vettä kuumaan tai palavaan öljyyn/rasvaan.**
- Älä koskaan kanna rasvakeitintä sen ollessa kuuma, esim. käytön aikana, tai liian pian käytön jälkeen (saatat kompastua sen kanssa). Äärimmäinen varovaisuus on tarpeen, sillä kuuma öljy/rasva voi aiheuttaa vakavia palovammoja.
- **Turvaohjeita:** Kannen alta tulee kuumaa höyryä ja jotkut laitteen osista saattavat kuumeta käytön aikana.
- Älä koske kuumaan öljyyn/rasvaan.
- Älä upota kuumaan öljyyn/rasvaan muovisia keittiövälineitä äläkä kaada kuumaa öljyä/rasvaa muoviastian.
- Virtajohto on tarkistettava säännöllisesti vaurioiden varalta. Vaurioitunutta laitetta ei saa käyttää.
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta vaan tartu aina pistotulppaan.
- Älä jätä liitäntäjohtoa roikkumaan äläkä anna sen koskettaa kuumia osia.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina - käytön jälkeen, - jos laitteessa on käyttöhäiriö, - ennen laitteen puhdistamista.**
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu

käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.

- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön eikä sitä tule käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.
- Turvallisuusmääräykset vaativat, että sähkölaitteen saa korjata ja liitäntäjohdon uusia ainoastaan sähköalan ammattilainen. Näin vältetään vaarallisilta tilanteilta. Jos laite vaatii huoltoa tai korjausta, lähetä se huoltoliikkeeseemme. Osoitteen löydät tämän käyttöohjeen liitteestä.

Laitteen toiminta

Kansi

Kansi voidaan irrottaa puhdistusta varten vetämällä se ensin ylös pystysuoraan asentoon ja sitten sulkemalla sitä hieman ja vetämällä se sitten ulos.

Valvontalasi

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

Paistotila

Täyttömäärä:

Esikuumennusvaiheen aikana öljyn pinnan tason täytyy olla **maksimi-** ja **minimimerkkien** välissä. Ne löytyvät paistotilan sisältä sen takaosasta. Paistotilan enimmäistäyttömäärä ("Max") on noin 1,2–1,5 litraa.

Ennen kuin säiliö täytetään tarvittavalla öljymäärällä, ota pois paistokori.

Käytettävät öljy/rasvatyyppit:

Suosittelomme sellaisen kasviöljyn tai -rasvan käyttöä, joka on tarkoitettu erityisesti uppoaistamiseen, joka voidaan lämmittää turvallisesti 220° C:n lämpötilaan ja jonka on

maultaan neutraalia.

Älä sekoita keskenään erityyppisiä öljyjä ja rasvoja.

Paistokori

Kori on suunniteltu friteerattavan ruoan pitämiseen toimenpiteen aikana.

Kiinnitä kahva koriin ennen käyttöä. Kahva kiinnitetään painamalla tankoja yhteen ja sijoittamalla kulmalliset päät vastaaviin aukkoihin (kaavio I). Paina sitten tangot jälleen yhteen ja lukitse ne kielekkeiden taakse (kaavio II).

Merkkivalot

Punainen päämerkkivalo palaa niin kauan kun laite on kytkettynä verkkovirtaan.

Vihreä valo syttyy, kun esisäädetty lämpötilataso on saavutettu.

Heti kun lämpötila laskee tietyn tason alle, kuumennus käynnistyy ja vihreä merkkivalo sammuu.

Lämmönsäädin

Lämmönsäädinnappulan avulla lämpötila voidaan asettaa halutulle tasolle.

Ennen laitteen ensi käyttöä

Laite on puhdistettava seuraavalla tavalla ennen sen kytkemistä verkkovirtaan:

Paistotila ja kannen sisäpuoli on pyyhittävä kostealla rätillä. Poista paistokori laitteesta ja pese se perusteellisesti kuumassa vedessä. Kaikki osat on kuivattava hyvin, jotta estetään veden sekoittuminen öljyyn. Täytä tilaan noin 1,5 litraa kasviöljyä/rasvaa.

Käyttö

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

lämpötila on saavutettu.

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

Hyödyllistä tietoa rasvakeittimestä

Öljyssä kypsennetty ruoka on erityisen maittavaa ja ravitsevaa.

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

Huomaa seuraava:

1. Tässä rasvakeittimessä tulee käyttää ainoastaan puhdasta kasviöljyä, sillä sen voi kuumentaa 220 C^o: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 käyttöikä.**
5. Kypsennettäessä ruokaa uppopaistamalla oikein valittu lämpötila on ensiarvoisen tärkeä tekijä tuloksen kannalta. Jos öljy ei ole riittävän kuumaa, ruoka-aineet imevät itseensä liikaa öljyä. Tämän takia paistokori kannattaa upottaa öljyyn

vasta, kun esikuumennus on suoritettu. Jos öljy taas on liian kuumaa, ruoka-aineiden pinta kovettuu liian nopeasti eivätkä ne kypsy riittävästi sisäpuolelta.

6. **Pakastetut tai jäädytetyt 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 käyttöikä voi lisätä valuttamalla se suodattimen läpi jokaisen käyttökerran jälkeen.
12. Paistoöljyä voi säilyttää rasvakeittimessä, jos se pidetään suljettuna ja viileässä paikassa.

Laitteen puhdistus ja hoito

- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen sen puhdistamista.
- **Varoitus:** Jotta sähköiskun vaara vältetään, älä puhdista rasvakeittimen ulkopintaa tai sen virtajohtoa millään nesteellä äläkä upota kumpaakaan veteen.
- Älä käytä hankaavia tai voimakkaita pesuaineita.
- Kansi voidaan puhdistaa vetämällä se ensin pystysuoraan asentoon, sitten sulquemalla sitä hieman ja vetämällä se

sitten ulos.

- Kannessa on rasvasuodatin, joka on vaihdettava, kun laitetta on käytetty useita kertoja. Irrota suodattimen kansi ja ota pois vanha suodatin. Puhdista kansi kostealla rätillä ja pesuainetilkalla. Pyyhi se sen jälkeen perusteellisesti kuivaksi. Aseta uusi rasvasuodatin ja suodattimen kansi paikalleen. **Vaihtosuodattimia voidaan tilata Severin-palvelun kautta.**
- 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 kuumankestävään suppiloon tai paistokoriin asetetun imukykyisen paperin lävitse.
- Älä kaada käytettyä öljyä tiskialtaaseen. Sen voi heittää pois muiden talousjätteiden kanssa, kun se on jäähtynyt. Paistotilan sisäpinnan voi puhdistaa pyyhkimällä se ensin talouspaperilla ja sitten kostealla, mietoon pesuaineeseen kastetulla, nukkaantumattomalla kankaalla. Säiliö tulee kuivata hyvin pyyhkeellä.
- Paistokori on puhdistettava käytön jälkeen kuumalla, saippuaisella vedellä.
- Laitteen ulkopinta tulee puhdistaa kostealla, nukkaantumattomalla kankaalla.

Jätehuolto



Käytöstä poistettavat laitteet tulisi viedä jätteiden hyötykäyttöasemalle.

Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai

huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:

Oy Harry Marcell Ab

PL 63, 01511 VANTAA

Puh (09) 870 87860

Fax (09) 870 87801

www.harrymarcell.fi

asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

Szanowni Klienci

Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją. Nieuważne lub niezgodne z instrukcją używanie urządzenia może doprowadzić do wypadku.

Podłączenie do sieci zasilającej

Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem.

Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.

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

Zestaw

1. Komora na filtr z filtrem tłuszczu i otworami wylotu pary
2. Pokrywa (zdejmowana)
3. Wziernik
4. Obudowa ze stali nierdzewnej
5. Regulator temperatury
6. Koszyk metalowy do smażenia
7. Uchwyt koszyka (zdejmowany)
8. Uchwyt do przenoszenia
9. Oznaczenia min/max 1,2–1,5 l
10. Pojemnik do smażenia
11. Zielona lampka kontrolna
12. Czerwona lampka kontrolna
13. Przewód zasilający z wtyczką

Instrukcja bezpieczeństwa

- **Nie rozgrzewać urządzenia bez oleju/tłuszczu.**
- Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Przed użyciem urządzenia należy dokładnie sprawdzić, czy jego korpus i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie spadło na twardą

powierzchnię, nie nadaje się do dalszego użytku, gdyż nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na jego działanie i bezpieczeństwo użytkownika.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (także dzieci) o ograniczonych zdolnościach motorycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby, którym brakuje doświadczenia i stosownej wiedzy, chyba że są one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, która instruuje jak bezpiecznie korzystać z urządzenia.
- Dzieci powinny znajdować się pod stałą opieką, aby nie dopuścić do używania przez nie urządzenia jako zabawki.
- Urządzenie należy zawsze umieszczać na podłożu odpornym na wysokie temperatury i plamy gorącego tłuszczu. Wokół pracującego urządzenia pozostawić wystarczająco dużo wolnego miejsca. Nie umieszczać urządzenia pod półkami, szafkami lub innymi wiszącymi elementami, czy też bezpośrednio przy ścianie lub w rogu.
- **Uwaga:** Urządzenie nie nadaje się do użytku na wolnym powietrzu.
- 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 rozgrzanej 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.
- **Uwaga!** Niektóre elementy urządzenia rozgrzewają się do bardzo wysokiej

temperatury, a przez pokrywę może wydobywać się gorąca para. Obsługa urządzenia wymaga więc ostrożności.

- Nie dotykać rozgrzanego oleju.
- Do rozgrzanego oleju/tłuszczu nie wkładać plastikowych sztuczków, ani nie wylewać gorącego tłuszczu do naczyń z tworzywa sztucznego.
- Należy regularnie sprawdzać, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony. W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia przewodu, należy natychmiast zaprzestać używania urządzenia.
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nie szarpać za przewód.
- Przewód zasilający nie powinien zwisać 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.**
- Urządzenie nie jest przystosowane by je uruchamiać przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego, a nie przemysłowego.
- Ze względów bezpieczeństwa wszelkie naprawy urządzeń elektrycznych muszą być dokonywane przez wykwalifikowany i upoważniony do tego personel. Dotyczy to również wymiany przewodu zasilającego. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z naszych działów obsługi klienta. Odpowiednie adresy znajdują się w karcie gwarancyjnej w języku polskim.

Elementy czynnościowe

Pokrywa

Pokrywę można zdjąć w celu umycia, najpierw otwierając do pozycji pionowej, a następnie lekko zamykając i wysuwając.

Wziernik

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

Pojemnik do smażenia

Poziom napełnienia:

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

Do frytkownicy można wlać maksymalnie 1,2–1,5 litra oleju.

Przed wypełnieniem zbiornika odpowiednią ilością oleju należy wyjąć z niego koszyk do smażenia.

Rodzaje tłuszczu, z których można korzystać:

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

Nie należy mieszać różnych olejów.

Koszyk do smażenia

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

Przed użyciem koszyka, najpierw należy zaczepić uchwyt. W tym celu ścisnąć dwie końcówki uchwyty i wsunąć je do odpowiednich otworów (ilustracja I). Następnie ponownie ścisnąć końcówki i zablokować jest w skrzydełkach po obu stronach (ilustracja II).

Lampki kontrolne

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

do sieci.

Zielona lampka kontrolna zapala się, kiedy urządzenie osiągnie żądaną temperaturę.

Kiedy temperatura spadnie poniżej pewnego poziomu, włączy się ponownie element grzewczy, a lampka kontrolna zgaśnie.

Regulator temperatury

Regulator temperatury pozwala ustawić temperaturę na żądany poziom.

Przed pierwszym użyciem

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

Pojemnik do smażenia oraz wewnętrzną stronę pokrywy przetrzeć wilgotną ściereczką. Wyjąć koszyk metalowy do smażenia i umyć go dokładnie w gorącej wodzie. Aby zapobiec mieszanii się wody z olejem, wszystkie elementy należy dokładnie wysuszyć. Nalać do pojemnika około 1,5 litra oleju roślinnego/tłuszczu.

Obsługa

- Poziom oleju powinien znajdować się pomiędzy oznaczeniami **min.** i **max.** .
- Włożyć koszyk do pojemnika do smażenia i zamknąć pokrywę.
- Włożyć wtyczkę do kontaktu. Zapali się wówczas czerwona lampka kontrolna.
- Za pomocą regulatora temperatury ustawić żądaną temperaturę smażenia.
- Poczekać, aż frytkownica się rozgrzeje. Zielona lampka kontrolna zapala się, kiedy urządzenie osiągnie żądaną temperaturę.
- Otworzyć pokrywę.
- Podnieść koszyk i włożyć do niego potrawę przeznaczoną do smażenia.
- Włożyć koszyk z powrotem do pojemnika do smażenia.
- Zamknąć pokrywę.
- Kiedy potrawa jest już odpowiednio usmażona, otworzyć pokrywę, podnieść koszyk i przytrzymać go chwilę, aby odcedzić olej. W tym celu można też

zawiesić koszyk na brzegu pojemnika.

- Po zakończeniu smażenia, przekręcić z powrotem regulator temperatury i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Czerwona lampka kontrolna wówczas gaśnie.

Porady praktyczne dotyczące smażenia głębokiego

Potrawy smażone w oleju 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 smażyliśmy.
 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.

Czyszczenie i konserwacja

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze poczekać aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- **Uwaga:** Aby nie narazić się na porażenie prądem, nie należy myć obudowy frytkownicy ani przewodu zasilającego wodą lub innymi płynami, ani zanurzać ich.
- Do czyszczenia nie należy stosować żadnych silnych środków ściernych czy roztworów, ani ostrych narzędzi.
- Pokrywkę można zdjąć w celu umycia,

najpierw otwierając do pozycji pionowej, a następnie lekko zamykając i wysuwając.

- W pokrywie znajduje się filtr tłuszczu, który należy wymieniać co kilka cykli smażenia. Zdjąć pokrywkę filtra i wyjąć stary filtr. Wyczyścić pokrywkę wilgotną ściereczką z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia. Następnie wytrzeć dokładnie do sucha. Włożyć nowy filtr i nałożyć pokrywkę. **Zapasowe filtry można nabyć w serwisach Severin.**
- Aby usunąć 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 wykłada 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.
- Koszyk do smażenia należy umyć w gorącej wodzie z płynem po każdym użyciu.
- Zewnętrzną obudowę można czyścić przecierając lekko wilgotną, gładką ściereczką.

Utylizacja



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

Gwarancja

Na sprzęt SEVERIN udzielana jest 2-letnia gwarancja, na podstawie i według warunków karty gwarancyjnej wydanej przez

wyłącznego przedstawiciela SEVERIN w
Polsce, GAMMA Kluczbork.

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



Φριτέζα

Αγαπητοί πελάτες,

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες. Είναι πιθανό να συμβούν ατυχήματα από απροσεξία ή αν δεν τηρούνται οι οδηγίες αυτές.

Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

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

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

Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.

Τα μέρη της συσκευής

1. Χώρος φίλτρου με φίλτρο για το λίπος και εξόδους ατμού
2. Καπάκι (αποσπώμενο)
3. Θυρίδα επίβλεψης
4. Περίβλημα από ανοξείδωτο ατσάλι
5. Ρυθμιστής θερμοκρασίας
6. Καλάθι τηγανίσματος
7. Λαβή καλαθιού (αποσπώμενη)
8. Λαβή ανύψωσης
9. Ενδείξεις ελάχιστου/μέγιστου 1,2 έως 1,5 λίτρα
10. Δοχείο τηγανίσματος
11. Πράσινη ενδεικτική λυχνία
12. Κόκκινη κύρια ενδεικτική λυχνία
13. Ηλεκτρικό καλώδιο με φως

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- **Μην αφήνετε τη φριτέζα να ζεσταθεί χωρίς λάδι ή λίπος.**
- Μην αφήνετε τη συσκευή αφύλακτη, ενώ τη χρησιμοποιείτε.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγξετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, καθώς και κάθε

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

- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από οποιοδήποτε άτομο (περιλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομο που δεν έχει πείρα και γνώσεις, εκτός αν επιτηρείται ή αν του έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο το οποίο είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά του.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Να τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε μια επίπεδη επιφάνεια που αντέχει στη θερμότητα, τις πιτσιλιές και τις κηλίδες. Επίσης, θα πρέπει να υπάρχει αρκετός χώρος γύρω από τη συσκευή. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από τα ντουλάπια της κουζίνας ή κάτω από κρεμαστά αντικείμενα, ούτε σε άμεση επαφή με τοίχους ή σε γωνίες.
- **Προσοχή:** Μην θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία σε εξωτερικούς χώρους.
- Το υπερβολικά χρησιμοποιημένο λάδι ή λίπος μπορεί να αναφλεγεί αν υπερθερμανθεί. Αν συμβεί αυτό, βγάλτε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και τοποθετήστε το καπάκι στη συσκευή για να καταπνίξετε τις φλόγες.
- **Μη ρίχνετε ποτέ νερό σε καυτό ή φλεγόμενο λάδι ή λίπος.**
- Μην μεταφέρετε ποτέ τη συσκευή όταν είναι ζεστή, π.χ. κατά τη διάρκεια της χρήσης ή αμέσως μετά τη χρήση (επειδή υπάρχει πάντα ο κίνδυνος να σκοντάψετε ή να παραπατήσετε). **Να είστε εξαιρετικά προσεκτικοί:** Το καυτό λάδι ή λίπος μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.

- **Προσοχή:** Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής, μερικά τμήματά της έχουν πολύ υψηλή θερμοκρασία και αναδύεται καυτός ατμός από το καπάκι.
- Μην αγγίζετε το καυτό λάδι ή λίπος με τα δάχτυλά σας.
- Μην βάζετε πλαστικά μαχαιροπίρουνα μέσα στο καυτό λάδι ή λίπος. Μην αδειάζετε ποτέ το καυτό λάδι ή λίπος σε πλαστικά σκεύη.
- Θα πρέπει να εξετάζετε τακτικά το ηλεκτρικό καλώδιο για τυχόν ενδείξεις βλάβης. Σε περίπτωση που εντοπιστεί βλάβη, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε πλέον τη συσκευή.
- Όταν βγάζετε το φρις από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το φρις.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να περιφέρεται ελεύθερο. Το καλώδιο πρέπει να διατηρείται μακριά από τα θερμά μέρη της συσκευής.
- **Φροντίζετε πάντοτε να βγάζετε το καλώδιο από την πρίζα**
 - μετά τη χρήση,
 - σε περίπτωση βλάβης, και
 - πριν το καθαρισμό της συσκευής.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή και όχι για επαγγελματική χρήση.
- Για να τηρείτε τους κανόνες ασφαλείας και να αποφεύγετε πιθανούς κινδύνους, να φροντίζετε οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών και η αντικατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου να γίνεται από ειδικευμένους τεχνικούς. Σε περίπτωση επισκευής, στείλτε τη συσκευή σε ένα από τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών μας. Θα βρείτε τις διευθύνσεις στο παράρτημα

του εγχειριδίου.

Χαρακτηριστικά λειτουργίας

Καπάκι

Μπορείτε να αφαιρέσετε το καπάκι για καθαρισμό εάν πρώτα το τραβήξετε σε κάθετη θέση και μετά το κλείσετε λίγο και το τραβήξετε προς τα έξω.

Θυρίδα επίβλεψης

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

Δοχείο τηγανίσματος

Στάθμη πλήρωσης:

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

Η **μέγιστη** χωρητικότητα του δοχείου είναι 1,2–1,5 περίπου λίτρα.

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

Τύποι λαδιού ή λίπους για χρήση:

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

Μην αναμιγνύετε διαφορετικούς τύπους λαδιού ή λίπους.

Καλάθι τηγανίσματος

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

Να προσαρμόζετε πάντα τη λαβή επάνω στο καλάθι πριν από τη χρήση. Για να προσαρμόσετε τη λαβή, πιέστε τις δύο ράβδους και εισάγετε τα γωνιωτά μέρη μέσα στα αντίστοιχα ανοίγματα

(διάγραμμα I). Μετά, πιάστε τις ράβδους ξανά μαζί για να τις ασφαλίσετε πίσω από τις γλωττίδες (διάγραμμα II).

Ενδεικτικές λυχνίες

Η κόκκινη κύρια ενδεικτική λυχνία παραμένει αναμμένη όση ώρα η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην κεντρική ηλεκτρική παροχή.

Η πράσινη λυχνία ανάβει μόλις επιτευχθεί το προκαθορισμένο επίπεδο θερμοκρασίας. Μόλις η θερμοκρασία μειωθεί κάτω από ένα ορισμένο επίπεδο, η θέρμανση αρχίζει ξανά και η πράσινη ενδεικτική λυχνία σβήνει.

Ρυθμιστής θερμοκρασίας

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

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην κεντρική ηλεκτρική παροχή, πρέπει να την καθαρίσετε ως εξής:

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

Γεμίστε το δοχείο με περίπου 1,5 λίτρα φυτικό λάδι ή λίπος.

Λειτουργία

- Βεβαιωθείτε ότι η στάθμη λαδιού βρίσκεται μεταξύ των ενδείξεων **ελάχιστης** και **μέγιστης** στάθμης.
- Τοποθετήστε το καλάθι στο δοχείο τηγανίσματος και κλείστε το καπάκι.
- Βάλτε το φιν του ηλεκτρικού καλωδίου σε μια κατάλληλη πρίζα. Ανάβει η κόκκινη λυχνία ένδειξης.
- Χρησιμοποιήστε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας για να επιλέξετε το

επιθυμητό επίπεδο.

- Αφήστε τη φριτέζα να προθερμανθεί. Η πράσινη ενδεικτική λυχνία ανάβει μόλις επιτευχθεί η προκαθορισμένη θερμοκρασία.
- Ανοίξτε το καπάκι.
- Σηκώστε το καλάθι τηγανίσματος και τοποθετήστε τα τρόφιμα που θα τηγανίσετε στο καλάθι.
- Τοποθετήστε ξανά το καλάθι στο δοχείο τηγανίσματος.
- Κλείστε το καπάκι.
- Μόλις τηγανιστεί το τρόφιμο, ανοίξτε το καπάκι και σηκώστε το καλάθι για να στραγγίξει το λάδι. Για το σκοπό αυτό, μπορείτε να κρεμάσετε το καλάθι στο χείλος του δοχείου.
- Όταν ολοκληρωθεί το τηγάνισμα, γυρίστε πίσω το διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας και βγάλτε το φιν από την πρίζα. Η κόκκινη ενδεικτική λυχνία θα σβήσει.

Χρήσιμες συμβουλές για το τηγάνισμα σε φριτέζα

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

Όταν τα τρόφιμα τοποθετούνται στο καυτό λάδι, οι πόροι τους κλείνουν αμέσως ως αποτέλεσμα της υψηλής θερμοκρασίας. Έτσι, δεν διεισδύουν τα λίπη στα τρόφιμα ούτε διαφεύγουν οι χυμοί από τα τρόφιμα. Με τον τρόπο αυτό, διατηρούνται οι βασικές πρωτεΐνες, βιταμίνες και μεταλλικά άλατα.

Παρακαλούμε να τηρείτε τα ακόλουθα:

1. Στη φριτέζα αυτή, πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο αγνό φυτικό λάδι. Μπορείτε να το θερμάνετε έως τους 220°C και έχει ουδέτερη γεύση.
2. Μην αναμιγνύετε διαφορετικούς τύπους λαδιού.
3. Η ποιότητα του υπερβολικά χρησιμοποιημένου λαδιού δεν βελτιώνεται αν το αναμίξετε με φρέσκο λάδι. Σε σύντομο χρονικό διάστημα και το φρέσκο λάδι θα χάσει

- τις θρεπτικές του ουσίες.
4. **Για να μην αφρίσει το λάδι και ξεχειλίσει από τη φριτέζα, βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα είναι εντελώς στεγνά. Φροντίστε, πριν το τηγάνισμα, να έχουν ξεπαγώσει εντελώς τα κατεψυγμένα τρόφιμα. 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 σε αρκετά υψηλή θερμοκρασία, το φαγητό μπορεί να απορροφήσει πολύ λάδι. Για το λόγο αυτό, συνιστάται να τοποθετήσετε το καλάθι τηγανίσματος μόνο εφόσον έχει ολοκληρωθεί η περίοδος προθέρμανσης. Ωστόσο, εάν το λάδι είναι πολύ καυτό, δημιουργείτε εξωτερική κρούστα ενώ το εσωτερικό μέρος των τροφίμων παραμένει ωμό.
 6. **Τα κατεψυγμένα τρόφιμα ή τρόφιμα του ψυγείου πρέπει να βυθίζονται σύντομα μία ή δύο φορές στο καυτό λάδι πριν από το κανονικό τηγάνισμα.**
 7. Μην τηγανίζετε ταυτόχρονα μεγάλη ποσότητα τροφίμων. Τα κομμάτια των τροφίμων πρέπει να πλέουν ελεύθερα στο λάδι χωρίς να ακουμπούν μεταξύ τους.
 8. Όταν χρησιμοποιείτε τρόφιμα με κουρκούτι, να βεβαιώνετε ότι το κουρκούτι έχει κολλήσει καλά πάνω στα τρόφιμα και όλο το περιττό αλεύρι έχει απομακρυνθεί.
 9. Το υπερβολικά χρησιμοποιημένο λάδι αναγνωρίζεται εύκολα επειδή έχει σκούρο χρώμα, είναι παχύρρευστο, 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 αλλάζετε το λάδι μετά από 3 ή 4 κύκλους χρήσης. Ωστόσο, η διάρκεια χρήσης του λαδιού εξαρτάται κυρίως από το είδος και την ποσότητα των τροφίμων που τηγανίζονται.

11. Η διάρκεια χρήσης του λαδιού μπορεί να παραταθεί εάν φιλτράρετε το λάδι 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

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει κρυώσει εντελώς.
- **Προσοχή:** Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε το εξωτερικό μέρος της φριτέζας ή το ηλεκτρικό καλώδιο με οποιοδήποτε υγρό και μην τα βυθίζετε σε νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα.
 - Μπορείτε να αφαιρέσετε το καπάκι για καθαρισμό εάν πρώτα το τραβήξετε σε κάθετη θέση και μετά το κλείσετε λίγο και το τραβήξετε προς τα έξω.
 - Το καπάκι περιέχει ένα φίλτρο για το λίπος, το οποίο πρέπει να αντικαταστήσετε μετά από μερικούς κύκλους τηγανίσματος. Απελευθερώστε το κάλυμμα φίλτρου και βγάλτε το παλιό φίλτρο. Καθαρίστε το καπάκι με ένα υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό. Μετά σκουπίστε καλά. Εισάγετε ένα καινούργιο φίλτρο για το λίπος και τοποθετήστε ξανά το κάλυμμα φίλτρου. **Μπορείτε να προμηθευτείτε ανταλλακτικά φίλτρα μέσω Κέντρου Εξυπηρέτησης της Severin.**
 - Για να βγάλετε το λίπος από το δοχείο, περιμένετε μέχρι να κρυώσει αρκετά αλλά να παραμένει ρευστό. Μετά, αδειάστε το σε ένα κατάλληλο δοχείο

που είναι ανθεκτικό στη θερμότητα. Μπορείτε να φιλτράρετε το λίπος εάν το αδειάσετε μέσα από ένα κομμάτι απορροφητικό χαρτί τοποθετημένο είτε σε ένα χωνί από υλικό που αντέχει στη θερμότητα είτε στο εσωτερικό του καλαθιού.

- Μη χύνετε το λίπος στο νεροχύτη. Όταν το λίπος κρυώσει, μπορείτε να το απορρίψετε μαζί με άλλα απορρίμματα του σπιτιού.

Μπορείτε να καθαρίσετε το εσωτερικό του δοχείου τηγανίσματος σκουπίζοντάς το πρώτα με χαρτί κουζίνας και μετά με ένα υγρό πανί χωρίς χνούδι και ήπιο απορρυπαντικό οικιακής χρήσης. Μετά, σκουπίστε το δοχείο με ένα στεγνό πανί για να το στεγνώσετε εντελώς.

- Το καλάθι τηγανίσματος πρέπει να καθαρίζεται μετά τη χρήση με ζεστό σαπουνόνερο.
- Μπορείτε να καθαρίζετε το εξωτερικό περίβλημα της συσκευής με ένα ελαφρά βρεγμένο πανί χωρίς χνούδι.

Απόρριψη



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

■ τις απορρίπτετε μόνο μέσω δημόσιων σημείων συλλογής.

Εγγύηση

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

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



Фритюрница

Уважаемые покупатели!

Перед использованием этого изделия внимательно прочтите руководство по эксплуатации. Невнимательность или несоблюдение положений руководства может привести к несчастному случаю.

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 СЕ.

Устройство

1. Отсек для фильтра с жировым фильтром и отверстиями для выпуска пара
2. Фиксируемая крышка (съемная)
3. Смотровое окно
4. Корпус из нержавеющей стали
5. Ручка установки температуры
6. Жарочная корзина
7. Ручка корзины (съемная)
8. Ручка для переноски
9. Отметки минимального и максимального уровней 1,2–1,5 л
10. Чаша для масла
11. Зеленая индикаторная лампочка
12. Красная индикаторная лампочка сети
13. Шнур питания с вилкой

Правила безопасности

- **Не допускайте нагревания прибора без масла или жира.**

- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
 - Перед 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, его не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
 - Этот прибор не предназначен для использования без присмотра лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, пока лицо, отвечающее за их безопасность, не обучит их обращению с данным прибором.
 - Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с прибором.
 - Всегда устанавливайте прибор на теплоустойчивую незагрязняющуюся поверхность, следя за тем, чтобы вокруг него оставалось достаточное свободное пространство. Не ставьте прибор под навесными шкафами, полками или другими подобными предметами, а также в непосредственной близости от стен или в углу.
 - **Внимание!** Не используйте прибор на открытом воздухе.
 - 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.
- **Соблюдайте осторожность!** При работе некоторые части прибора сильно нагреваются, а из-под крышки может вырываться горячий пар.
- Не прикасайтесь к горячему маслу (жиру).
- Не опускайте столовые приборы из пластмассы в горячее масло (жир). Не наливайте горячее масло (жир) в пластмассовые емкости.
- Регулярно проверяйте шнур питания на наличие возможного повреждения. Не пользуйтесь прибором при обнаружении повреждения.
- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, а только за вилку.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не провисал и находился на достаточном удалении от нагреваемых частей электроприбора.
- **Всегда вынимайте вилку из розетки:**
 - после использования;
 - при любой неполадке;
 - перед чисткой прибора.
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной

эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.

- Этот прибор предназначен исключительно для домашнего применения и не должен использоваться в коммерческих целях.
- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и для исключения возможного травматизма ремонт электроприборов, включая и замену шнура питания, должен производиться квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, направьте, пожалуйста, электроприбор в одну из наших сервисных служб. Адреса указаны в приложении к данному руководству.

Предназначение отдельных элементов

Крышка

Для чистки крышку можно снять: сначала нужно ее подать вверх, чтобы привести в вертикальное положение, затем слегка прикрыть и снять.

Смотровое окно

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

Чаша для масла

Уровень заливаемого масла

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

Максимальная вместимость чаши - приблизительно 1,2–1,5 л.

Перед тем как залить в жарочную

емкость нужный объем масла, извлеките жарочную корзину.

Рекомендуемые типы масла (жира)

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

Смешивание различных сортов масла или жира не допускается.

Жарочная корзина

В жарочную корзину помещаются продукты для жарки.

Обязательно устанавливайте ручку на корзину. Чтобы присоединить ручку, сведите оба стержня ручки вместе и вставьте оба изогнутых под углом конца в соответствующие отверстия (схема I). Затем снова сведите стержни вместе и зафиксируйте их в держателях (схема II).

Индикаторные лампочки

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

Зеленая индикаторная лампочка загорается при достижении заданной температуры.

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

Установка температуры нагрева

Нужная температура нагрева устанавливается при помощи ручки установки температуры.

Перед первым применением прибора

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

ниже.

Чашу для масла и внутреннюю поверхность крышки нужно протереть влажной тканью. Выньте жарочную корзину и тщательно вымойте ее в горячей воде. Чтобы не допустить смешивания воды с маслом, все части следует тщательно просушить. После этого налейте в чашу примерно 1,5 литра растительного масла или жира.

Эксплуатация

- Убедитесь, что масло находится между отметками **минимального (min.)** и **максимального (max.)** уровней.
- Поместите корзину в чашу для масла и закройте крышку.
- Вставьте штепсельную вилку в розетку. Загорается красная индикаторная лампочка.
- Установите нужную температуру нагрева при помощи ручки установки.
- Дайте фритюрнице прогреться. При достижении заданной температуры загорается зеленая индикаторная лампочка.
- Откройте крышку.
- Достаньте жарочную корзину и положите в нее продукты для жарки.
- Снова поместите корзину в чашу для масла.
- Закройте крышку.
- Как только пища изжарится, откройте крышку и поднимите корзину, чтобы масло стекло. Для этого корзину можно повесить на край чаши для масла.
- После окончания жарки поверните ручку установки температуры назад и выньте вилку из розетки. Красная индикаторная лампочка гаснет.

Полезные советы по жарке во фритюре

Пища, жаренная в масле, очень вкусна и питательна.

При опускании продукта в горячее масло, его поры сразу же плотно закрываются под воздействием высокой температуры, предотвращая тем самым проникновение в продукт масла или потерю соков. Это позволяет 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° С.
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

- Обязательно выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть.
- **Предупреждение!** Чтобы не допустить поражения электрическим током, не мойте наружную поверхность или шнур питания фритюрницы никакими жидкостями и не погружайте их в

воду.

- Не используйте для чистки абразивные или сильнодействующие моющие средства.
- Для чистки крышку можно снять: для этого ее сначала нужно подать вверх, чтобы привести в вертикальное положение, затем слегка прикрыть и снять.
- В крышке установлен жировой фильтр, который необходимо заменить после нескольких циклов жарки. Снимите крышку фильтра и извлеките старый фильтр. Очистите крышку при помощи влажной ткани и небольшого количества моющего средства. После этого тщательно ее вытрите. Вставьте новый жировой фильтр и установите на место крышку фильтра. **Запасные фильтры можно заказать в отделе послепродажного обслуживания компании Severin.**
- Чтобы удалить масло из 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 ее сначала санитарно-гигиенической бумагой, а затем влажной безворсовой тканью с использованием мягкого моющего средства. Затем необходимо тщательно вытереть чашу насухо сухой тканью.
- Жарочную корзину после

использования вымыть в горячей мыльной воде.

- Снаружи корпус прибора можно протереть влажной безворсовой тканью.

Утилизация



Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором. Отнесите их на пункты сбора специального мусора.

Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы “Severin” - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения инструкции по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

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

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

Kundendienst Ausland

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Latvia

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

Lebanon

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

Luxembourg

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

Macedonia

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

Magyarország

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

Nederland

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

Norway

Løkken Trading AS
Skårersletta 45, port 20

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

Österreich

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

Polska

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

Portugal

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

Russian Federation

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

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

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

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

Romania

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

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

Schweiz

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

Serbia

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

Finland

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

Svenska

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

Slovenia

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

Slovenská Republika

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

Stand: 04.2008

SEVERIN

I/M No.: 8133.0000