



Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Instrucciones de uso

Manuale d'uso

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Instrukcja obsługi

Οδηγίες χρήσεως

Руководство по эксплуатации

Návod k použití

Fritteuse (D)

Deep Fryer (GB)

Friteuse (F)

Friteuse (NL)

Freidora eléctrica (E)

Friggitrice (I)

Frituregryde (DK)

Frityrgröta (S)

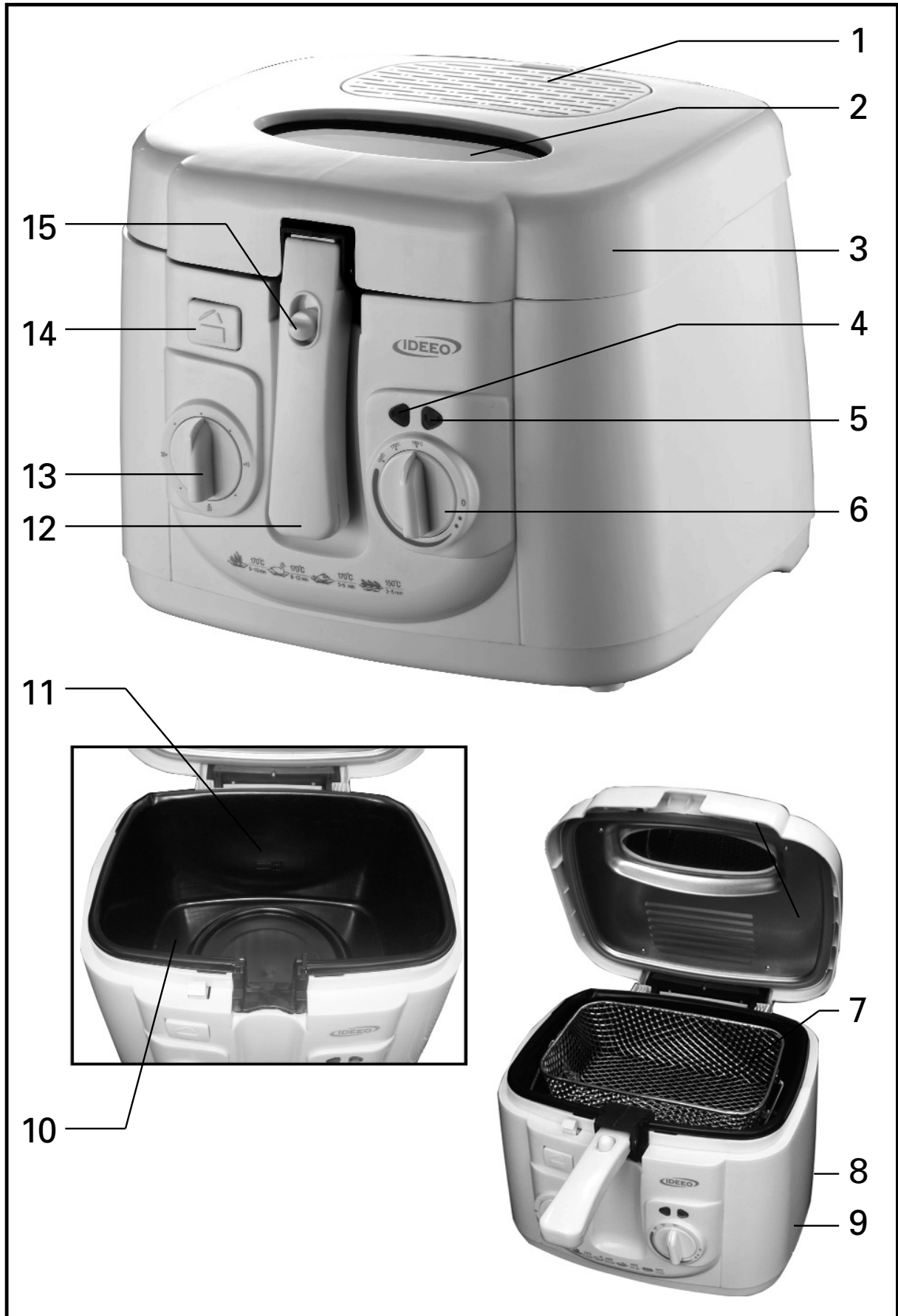
Rasvakeitin (FIN)

Frytkownica (PL)

Φριτέζα (GR)

Фритюрница (RUS)

Fritéza (CZ)



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

Sicherheitshinweise

- ◆ Jeder Benutzer muss vor dem Gebrauch die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchlesen.
- ◆ **Fritteuse nie ohne Fett aufheizen!**
- ◆ Die Fritteuse nur unter Aufsicht betreiben.
- ◆ Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. 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 müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ◆ Stellen Sie das Gerät frei auf eine temperaturbeständige, spritzunempfindliche Unterlage und nicht unter Hängeschränke, direkt an eine Wand oder in eine Ecke.
- ◆ Häufig gebrauchtes Fett kann sich bei Überhitzung schneller entzünden. In diesem Fall den Netzstecker aus der Steckdose 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.
- ◆ Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden.
- ◆ Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen und von heißen Geräteteilen fernhalten.
- ◆ **Nach jedem Gebrauch den Netzstecker ziehen, ebenso bei**
 - **Störungen während des Betriebes,**
 - **jeder Reinigung.**
- ◆ Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen; fassen Sie den Netzstecker an. Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen.
- ◆ Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- ◆ Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- ◆ Das Gerät ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für den gewerblichen Einsatz.
- ◆ 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

Der geschlossene Deckel wird durch Drücken der Deckelöffnungstaste entriegelt. Der Deckel öffnet durch Federkraft. Zum Schließen den Deckel herunterdrücken bis dieser einrastet.

Der aufgeklappte Deckel kann in senkrechter Stellung nach oben zur Reinigung entnommen werden.

Sichtfenster

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

Frittierbehälter

◆ Füllmenge:

Der Fettstand muss beim Aufheizen innerhalb der **Min-** und **Max-** Markierung liegen. Die Markierung befindet sich im Frittierbehälter an der Rückwand.

Die max. Füllmenge des Frittierbehälters beträgt ca. 2,5 l.

◆ Fettsorte:

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

Niemals verschiedene Öle/Fette miteinander mischen.

◆ Fettriegel:

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

Frittierkorb

Der Korb dient zur Aufnahme des Frittiergutes. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht.

Die Fritteuse kann max. 500g Pommes frites aufnehmen. Beachten Sie hierzu die Tipps zum Frittieren.

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

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

Timer

Wird der Timer im Uhrzeigersinn gedreht, wird eine bestimmte Zeit eingestellt, für die das Gerät eingeschaltet sein soll. Wird der Timer in die Position „ I “ gedreht, ist das Gerät dauerhaft eingeschaltet. Zum Abschalten des Gerätes, drehen Sie den Timer auf die Position „0“.

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

Temperaturregler

Mit dem Temperaturregler kann die gewünschte Temperatur eingestellt werden.

Kontrollleuchten

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

Die Temperaturkontrollleuchte leuchtet, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.

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

Vor dem ersten Gebrauch

- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät.
- ◆ Vor Inbetriebnahme den Frittierbehälter und den Frittierkorb reinigen. Die Deckelinnenseite mit einem feuchten Tuch abwischen. Alle Teile sorgfältig abtrocknen, damit sich kein Wasser mit dem Fett vermischt.
- ◆ Den Frittierbehälter mit 2,5 Liter flüssigem Pflanzenfett füllen.

Bedienung

- Deckel schließen.
- Netzstecker einstecken.
- Gerät mit Timer einschalten. Die Betriebskontrollleuchte leuchtet.
- Gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler einstellen.
- Friteuse vorheizen. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die Temperaturkontrollleuchte.

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

Tipps zum Frittieren

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

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

Lebenswichtige Eiweißstoffe, Vitamine und Mineralien usw. bleiben erhalten.

Folgendes sollten Sie beachten:

1. Der Frittierkorb darf nicht überfüllt werden, da sonst das Fett zu stark an Temperatur verliert und dadurch das Frittiergut zu viel Fett aufnimmt.
2. **Das Frittiergut muss sorgfältig abgetrocknet sein, damit das Fett nicht überschäumt. Insbesondere tiefgefrorenes Frittiergut sollte vorher aufgetaut werden. Feuchtigkeit verkürzt die Lebensdauer des Fettes.**
3. Entscheidend für ein optimales Frittierergebnis ist die richtige Temperatur. Ist das Fett nicht heiß genug, nimmt das Frittiergut zu viel Fett auf. Deshalb das Frittiergut erst nach dem Aufheizen eingeben. Ist das Fett zu heiß, bildet sich schnell eine Kruste, doch innen bleibt das Frittiergut noch roh.
4. **Tiefgefrorenes oder stark gekühltes Frittiergut erst ein- bis zweimal kurz in das heiße Fett tauchen.**
5. Damit das Fett nicht überschäumt, den Frittierkorb langsam ins Fett absenken.
6. Nicht zuviel auf einmal frittieren. Das Frittiergut muss schwimmen können und sollte möglichst nicht aneinander stoßen.
7. Wenn Sie paniertes Frittiergut verwenden, die Panierung gut andrücken bzw. überschüssiges Mehl abklopfen.
8. Häufig gebrauchtes Frittierfett erkennt man daran, dass es dunkel

- oder dickflüssig ist, unangenehm riecht oder schäumt.
9. Häufig gebrauchtes und verschmutztes Fett kann sich leicht selbst entzünden, daher das Fett nach 3-4maliger Benutzung wechseln. Die Gebrauchsdauer hängt jedoch im Wesentlichen davon ab, was und wie viel frittiert wird.
 10. Das Fett ist länger verwendbar, wenn es nach dem Gebrauch gefiltert wird.
 11. Häufig gebrauchtes Fett lässt sich auch durch Zugabe von neuem Fett nicht verbessern. Das neue Fett wäre in kurzer Zeit ebenfalls verdorben.
 12. Das Fett kann in der verschlossenen Fritteuse an einem kühlen Ort aufbewahrt werden.

Ernährungsbewusstes Frittieren

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

Reinigung

- ◆ Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- ◆ Das Gerät sowie die Anschlussleitung darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- ◆ Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- ◆ Zum Entleeren das gerade noch flüssige Fett mit einer Suppenkelle herauslöffeln und in ein hitzebeständiges Gefäß füllen. Zum Filtern können Sie das Fett durch ein saugfähiges Papier gießen, das in einen temperaturbeständigen Trichter oder in den Frittierkorb gelegt wurde.
- ◆ Fett zur Entsorgung nicht in den Ausguss gießen, sondern kalt in den Hausmüll geben.
- ◆ Den Deckel mit einem feuchten Tuch reinigen.
- ◆ Im Deckel befindet sich ein Fettfilter. Nach einigen Frittiervorgängen sollte der Filter ausgetauscht werden. Entriegeln Sie den Filterfachdeckel und entnehmen Sie den Fettfilter. Einen neuen Fettfilter können Sie beim Service-Center bestellen. Legen Sie den neuen Fettfilter ein und setzen Sie den Filterfachdeckel ein.

- ◆ Den Frittierbehälter innen erst mit einem Papier-Küchentuch, anschließend mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel auswischen. Abschließend den Frittierbehälter mit einem trockenen Tuch sorgfältig abtrocknen
- ◆ Den Frittierkorb im heißen Spülwasser reinigen.
- ◆ Das Gehäuse außen mit einem feuchten Tuch abwischen.



Entsorgung

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

Garantie

Ideo 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 Ideo-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien bleiben unberührt.

Connection to the mains supply

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

Familiarisation

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

Important safety instructions

- ◆ Before using the appliance, the user must read the following instructions carefully.
- ◆ **Do not let the deep fryer heat up without oil.**
- ◆ Do not leave the appliance unattended while in use.
- ◆ Before the appliance is used, the main body as well as any 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 must 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 space around it. Do not place it underneath any wall-cupboards or hanging objects, nor directly by a wall or in a corner.
 - ◆ Oil that has been used many times before may ignite when overheated. If this occurs, remove the plug from the wall socket and place the lid on the appliance in order to smother the flames.
Never pour water into hot or burning oil or fat.
 - ◆ Never carry the appliance when it is hot, e.g. during or immediately after use (because of the danger of tripping). **Exercise extreme caution:** hot oil can cause severe burns.
 - ◆ **Caution:** some parts of the appliance become hot during operation, and dangerously hot steam may be emitted from the lid.
 - ◆ Do not touch hot oil with your fingers.
 - ◆ Do not put plastic cutlery into the hot oil. Do not pour hot oil into plastic containers.
 - ◆ Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
 - ◆ Do not let the power cord hang free, and keep the cord well away from hot parts of the appliance.
 - ◆ **Always remove the plug from the wall socket after use, and also**
 - **in case of any malfunction**
 - **during cleaning of the appliance.**
 - ◆ When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself. Do not let the cord hang free.
 - ◆ 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 is opened by pressing the lid release button. The lid is spring-loaded and lifts up automatically once the button is pressed. To close the lid, press it down until it locks into place.

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

Inspection window

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

Frying container

◆ **Fill level:**

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

The maximum fill capacity of the container is approx. 2.5 litres.

◆ **Types of oil or fat to be used:**

Only pure vegetable oil or solidified fat should be used in this deep fryer. It can be safely heated up to 220° C and has a neutral taste.

Do not mix different kinds of oil or fat.

◆ **Solidified fat:**

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

Frying basket

The basket is designed to hold the food to be fried. Ensure that the basket is not over-filled. The deep fryer can accommodate a maximum of 500g of chips (French fries). Please refer to *Useful hints for deep-frying*.

With the lid closed, the basket can be lowered into the hot oil from the outside by its handle. To lower the basket, use the lock/release button integrated in the handle and move the handle down.

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

Timer

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

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

Indicator lamps

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

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

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

Temperature control

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

Before using for the first time

- ◆ Remove any packaging materials completely.
- ◆ Before the appliance is used for the first time, the frying container and basket should be thoroughly cleaned. The inside of the lid should be wiped with a damp cloth. To prevent water from mixing with the oil, all parts must be thoroughly dried.
- ◆ Fill the container with approx 2.5 litres of vegetable oil.

Operation

- Close the lid.
- Insert the plug into a suitable wall socket.
- Use the timer to turn the appliance on. The main indicator lamp lights up.
- Use the temperature control knob to select the desired temperature level.
- Allow the deep fryer to pre-heat. When the pre-set temperature level has been reached, the temperature indicator lamp comes on.
- Open the lid
- Lift out the frying basket.

- Place the food to be fried into the basket.
 - Place the basket in the frying container.
 - Close the lid and lower the basket into the hot oil.
 - Once the food is fried, lift up the basket and allow the oil to drip off with the basket in its upper position.
 - Open the lid and lift out the basket.
- After frying is completed, set both the temperature control and the timer to position '0' and remove the plug from the wall socket.

Useful hints for deep-frying

Food cooked in oil is especially tasty and nourishing.

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

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

Please observe the following:

1. Do not overfill the frying basket; otherwise the temperature of the oil or fat will drop and subsequently cause the food to absorb an excessive amount of oil or fat.
2. **To prevent the oil or fat from frothing up, make sure that the food is thoroughly dried. Take special care to defrost deep-frozen food completely before frying. Moisture reduces the life-span of frying oil or fat.**
3. For good results, the right temperature setting is a decisive factor when deep-frying. If the oil or fat is not sufficiently hot, the food may take in too much oil or fat. It is therefore best to insert the food basket only once the heating-up period is complete and the pre-set temperature level has been reached. However, if the oil or fat is too hot, an outer crust will be built up too fast while the inner part of the food remains uncooked.
4. **Deep-frozen or partly frozen food should be briefly inserted into the hot oil or fat once or twice before the actual process.**
5. To prevent the oil or fat from frothing over, the frying basket should be lowered slowly and cautiously into the hot oil or fat.
6. Do not fry too much food at once. The food should be allowed to float freely without the pieces touching each other.
7. When using battered food, make sure that the batter is firmly attached to the food and all excess flour is removed.
8. Much-used oil or fat is readily recognisable as it is viscous and darker in colour, gives off an unpleasant smell or tends to foam.

9. Old oil or fat (or oil containing a residue of particles from earlier use) is inflammable and tends to ignite easily. It is therefore best to change the oil or fat after it has been used three or four times, bearing in mind that its life-span depends mainly on the kind and quantity of food fried.
10. The life span can be extended by filtering the frying oil or fat after each cycle of use.
11. The quality of much-used oil or fat cannot be improved by mixing with fresh oil. The fresh oil or fat would also be spoilt after a short while.
12. The frying oil or fat may be stored inside the deep fryer if the unit is kept closed and kept in a cool place.

Health-conscious deep-frying

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

General care and cleaning

- ◆ Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- ◆ To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance or its power cord with water and do not immerse them in water.
- ◆ Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- ◆ To remove the oil from the frying container, wait until it has cooled down sufficiently but is still liquid, and then use a soup ladle to transfer it carefully into a suitable, heat-resistant container. The oil can be filtered by pouring it through absorbent paper inserted into a heat-resistant funnel or into the frying basket itself.
- ◆ Do not pour frying oil down the kitchen sink. Once cold, it may be disposed of together with your household refuse.
- ◆ The lid can be cleaned with a damp cloth.
- ◆ The lid contains a fat filter, which should be replaced after every few frying cycles. Unlock the filter compartment cover and remove the filter. Replacement filters may be obtained through the SEVERIN Service.
Insert the new fat filter and replace the filter compartment cover.
- ◆ The inside of the frying container can be cleaned by wiping it first

with household tissue paper and then with a damp, lint-free cloth using a mild household detergent. The container must be thoroughly dried with a cloth afterwards

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



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

Branchement au secteur

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

Familiarisez-vous avec votre appareil

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

Consignes de sécurité importantes

- ◆ Avant d'utiliser cet appareil, nous vous conseillons vivement de lire attentivement les instructions suivantes.
- ◆ **Ne faites jamais chauffer votre friteuse à vide, c-à-d sans huile.**
- ◆ Ne faites jamais 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 faites jamais fonctionner l'appareil si celui-ci est tombé par terre, car il pourrait être endommagé sans que ces dommages soient visibles extérieurement.
- ◆ Cet appareil ne doit pas être utilisé par une personne (y compris un enfant) souffrant d'une déficience physique, sensorielle ou mentale,

- ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si cette personne a été formée à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité, ou est surveillée par celle-ci.
- ◆ Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 - ◆ Placez toujours l'appareil sur une surface stable et plane, résistant à la chaleur, aux taches et aux éclaboussures avec suffisamment d'espace autour. Ne mettez pas l'appareil sous des placards muraux ou des objets suspendus, ni directement à côté d'un mur ou dans un coin.
 - ◆ Une huile trop usée risque de s'enflammer quand elle est surchauffée. Si ceci se produit, enlevez la fiche de la prise murale et mettez le couvercle sur l'appareil afin d'étouffer les flammes.
Ne versez jamais d'eau sur de l'huile ou sur des matières grasses chaudes ou en flammes.
 - ◆ Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est chaud, c.-à-d. au cours d'utilisation ou juste après utilisation (vous risquez de tomber). Soyez extrêmement prudent: l'huile chaude peut causer de graves brûlures.
 - ◆ **Attention:** certains éléments de l'appareil ont tendance à chauffer pendant le fonctionnement et une vapeur dangereusement brûlante risque de s'échapper du couvercle.
 - ◆ Ne touchez pas l'huile chaude avec vos doigts.
 - ◆ Ne mettez pas d'ustensiles en plastique dans l'huile chaude. Ne versez pas d'huile chaude dans des récipients en plastique.
 - ◆ Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou dans un quelconque autre liquide.
 - ◆ Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation et tenez-le à l'écart des parties chaudes de l'appareil.
 - ◆ **Il faut toujours enlever la fiche de la prise murale après utilisation et aussi :**
 - **en cas de défaillance quelconque**
 - **au cours du nettoyage de l'appareil.**
 - ◆ Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche. Ne laissez pas pendre le cordon.
 - ◆ L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
 - ◆ Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.
 - ◆ Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et non pas à un 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 s'ouvre en appuyant sur la touche de déverrouillage. Le couvercle est équipé d'un ressort et se soulève automatiquement lorsqu'on appuie sur la touche. Pour fermer le couvercle, appuyez dessus jusqu'à ce qu'il se verrouille.

Lorsque le couvercle est ouvert, en position verticale, il peut alors s'enlever en tirant vers le haut afin de permettre un nettoyage plus facile.

Hublot

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

Cuve

- ◆ **Niveau de remplissage :**

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

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

- ◆ **Types d'huile/graisse à utiliser:**

Seules de l'huile et de la graisse végétale pure doit être utilisées dans cette friteuse. Elles supportent des températures pouvant aller jusqu'à 220 °C et leur goût reste neutre.

Ne mélangez pas différentes sortes d'huiles/graisse.

- ◆ **Graisse solidifiée:**

Ne faites jamais fondre de la graisse solidifiée dans la friteuse vide.

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

Panier à friture

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

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

Lorsque le couvercle est fermé, le panier est immergé dans l'huile chaude à l'aide de sa poignée située à l'extérieur de l'appareil. Pour faire descendre le panier dans la cuve, poussez le bouton situé sur la poignée vers l'avant et baissez la poignée. Pour remonter le panier et le sortir de l'huile, déplacez la poignée vers le haut jusqu'à ce qu'elle se bloque en position horizontale.

Minuteur

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

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

Témoins lumineux

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

Une fois que la température désirée est atteinte, le voyant de température s'allume.

Dès que la température baisse sous un certain niveau, l'appareil se remet en chauffe comme l'indique le témoin lumineux.

Sélecteur de température

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

Avant la première utilisation

- ◆ Retirez complètement l'emballage
- ◆ Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, veuillez nettoyer soigneusement la cuve et le panier. Essuyez l'intérieur du couvercle avec un chiffon humide. Essuyez soigneusement toutes les parties de l'appareil afin d'éviter que de l'eau ne se mélange avec l'huile pendant la cuisson.
- ◆ Versez dans la cuve environ 2,5 litres d'huile végétale.

Utilisation

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

Conseils pratiques sur la friture

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

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

Veillez respecter les consignes suivantes:

1. Ne surchargez pas le panier, sinon la température de l'huile/graisse baissera, ce qui entraînera une absorption excessive d'huile/graisse par les aliments.
2. **Pour empêcher l'huile/graisse de mousser et de déborder, veillez à ce que les aliments soient bien secs. Faites particulièrement attention à ce que les aliments surgelés soient complètement décongelés avant de les faire frire. L'humidité réduit la durée d'utilisation de l'huile/graisse.**
3. Pour obtenir de bons résultats quand on fait de la friture, il est très

important de bien régler la température. Si l'huile/graisse n'est pas assez chaude, les aliments peuvent absorber trop d'huile/graisse. Il vaut donc mieux attendre que le préchauffage soit terminé avant d'introduire le panier d'aliments. Si l'huile/graisse est trop chaude, une croûte se formera trop rapidement avant que l'intérieur des aliments ne soit cuit.

4. **Il faut brièvement introduire les aliments congelés ou surgelés une ou deux fois dans l'huile/graisse chaude avant de commencer la friture.**
5. Pour empêcher l'huile/graisse de faire de l'écume, le panier doit être abaissé doucement et avec précaution dans l'huile/graisse chaude.
6. Ne faites pas frire trop d'aliments à la fois. Les aliments doivent pouvoir flotter librement dans l'huile/graisse sans se toucher.
7. Quand les aliments sont enrobés de pâte, veillez à ce que la pâte adhère bien aux aliments et à enlever tout excédent de farine.
8. L'huile/graisse usagée se reconnaît sans peine à son aspect visqueux et à sa couleur foncée, ainsi qu'à l'odeur déplaisante qu'elle dégage ou à sa tendance à mousser.
9. L'huile/graisse usagée (ou l'huile contenant des résidus d'une utilisation antérieure) est inflammable et tend à s'enflammer facilement. Il est donc souhaitable de remplacer régulièrement l'huile/graisse au bout de trois ou quatre utilisations, en tenant compte de ce que sa fraîcheur dépend principalement du type et de la quantité d'aliments soumis à la friture.
10. La durée d'utilisation peut être prolongée quand on filtre l'huile/graisse après chaque cycle de friture.
11. La qualité d'une huile/graisse trop usée ne s'améliore pas quand on la mélange avec de l'huile/graisse fraîche. L'huile/graisse fraîche se gâterait rapidement aussi.
12. On peut conserver l'huile dans la friteuse si l'appareil est fermé et conservé au frais.

Friture saine

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

Entretien et nettoyage

- ◆ Avant de la nettoyer ou de la ranger, assurez-vous que la friteuse soit débranchée de la prise de courant et qu'elle soit bien refroidie.
- ◆ Pour éviter le risque de choc électrique, ne nettoyez pas l'extérieur de l'appareil ou son cordon d'alimentation à l'eau et ne le plongez pas dans l'eau.
- ◆ N'utilisez pas d'abrasifs ou de produits de nettoyage très puissants.
- ◆ Pour retirer l'huile de la cuve, attendez qu'elle ait suffisamment refroidi sans toutefois qu'elle se soit solidifiée puis utilisez une louche pour la transférer dans un récipient adapté résistant à la chaleur. L'huile peut être filtrée en la versant à travers un papier absorbant introduit dans un entonnoir résistant à la chaleur ou dans le panier.
- ◆ Ne pas jeter l'huile usagée dans l'évier. Dès qu'elle est refroidie, on peut s'en débarrasser dans les déchetteries.
- ◆ Le couvercle peut être nettoyé avec un chiffon humide.
- ◆ Le couvercle renferme un filtre à graisse qui doit être remplacé après quelques cycles de friture. Ouvrez le couvercle du compartiment à filtre et retirez le filtre à graisse. Les filtres de rechange sont disponibles dans les points de service SEVERIN. Insérez un nouveau filtre et remettez le couvercle du compartiment à filtre.
- ◆ L'intérieur de la cuve à friture pourra être nettoyé en le frottant d'abord avec du papier à usage ménager et ensuite avec un chiffon humide, non pelucheux avec un léger détergent. Essuyez ensuite la cuve à l'aide d'un chiffon sec.
- ◆ Nettoyez le panier à l'eau chaude après utilisation.
- ◆ On peut nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et non pelucheux.



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-agrèées par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agrèées, 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.

Aansluiting

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

Beschrijving

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

Belangrijke veiligheidsinstructies

- ◆ Voordat het apparaat wordt gebruikt moet de gebruiker eerst de volgende instructies zorgvuldig lezen.
- ◆ **Laat de friteuse niet heet worden zonder olie.**
- ◆ Laat dit apparaat nooit onbeheerd achter.
- ◆ Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bij voorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen mag het niet meer worden gebruikt: zelfs onzichtbare 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.
- ◆ Oude olie kan vlam vatten wanneer deze verhit wordt. Wanneer dit gebeurt haal dan de stekker uit het stopcontact en plaats de deksel op de friteuse om de vlammen te doven.

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

- ◆ Het apparaat nooit verplaatsen tijdens het frituren, hete olie kan flinke brandwonden veroorzaken.
- ◆ **Pas op:** Sommige onderdelen worden heet tijdens het gebruik en gevaarlijke hete stoom kan vrijkomen van de deksel.
- ◆ Raak de hete olie nooit aan.
- ◆ Gebruik geen plastic keukengerei in de hete olie. Giet geen hete olie in plastic containers.
- ◆ Dompel het apparaat nooit in water of een andere vloeistof.
- ◆ Laat het snoer nooit los hangen en zorg ervoor dat het niet in contact komt met hete delen van de huizing.
- ◆ **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik en wanneer:**
 - **het apparaat niet juist werkt**
 - **men het apparaat schoonmaakt.**
- ◆ Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf. Laat het snoer nooit los hangen.
- ◆ Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijdklok 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 kan geopent worden door op de openknop te drukken. De deksel wordt door een veermechanisme automatisch geopent wanneer men op deze knop drukt. Om de deksel te sluiten moet men deze in het slot drukken.

Wanneer de deksel open is in verticale positie, kan men deze uittillen en verwijderen om schoon te maken.

Inspectieraam

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

Frituurpan

◆ **Opvulhoeveelheid:**

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

De maximale hoeveelheid voor de pan is ongeveer 2.5 liter.

◆ **Soorten te gebruiken olie/vet:**

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

Meng nooit verschillende soorten olie/vet.

◆ **Gehard vet:**

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

Frituurmandje

Het mandje is ontworpen om de producten die gefrituurd moeten worden bij elkaar te houden. Zorg ervoor dat men het mandje niet overvult. De frituurpan kan maximaal 500gr friet bevatten (Franse frietjes). S.v.p. raadpleeg *Praktische tips voor de friteuse*.

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

Om het mandje uit de olie te lichten moet men het handvat omhoog

schuiven totdat deze in horizontale stand op zijn plaats sluit.

Tijdklok

Door de tijdklok rechtsom te draaien, kan de gewenste gebruikstijd ingesteld worden. Met de tijdklok naar de 'I' gezet, zal het apparaat permanent aanblijven. Om uit te zetten, draai de tijdklok terug naar de '0'-stand.

Wanneer de kooktijd minder dan 10 minuten is, draai de tijdklok eerst naar een hogere waarde en dan langzaam terug naar de gewenste stand. Nadat de voorgeprogrammeerde tijd verlopen is zal een geluidsignaal hoorbaar zijn en het apparaat zal automatisch uitgaan.

Indicatielampje

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

Wanneer de voorgeprogrammeerde temperatuurlevel bereikt is, zal het temperatuurindicatielampje aangaan.

Zodra de temperatuur onder een bepaalde level valt, zal het opwarmen hervatten aangegeven door het lampje.

Temperatuurcontrole

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

Voor het eerste gebruik

- ◆ Verwijder al het pakmateriaal.
- ◆ Voordat men het apparaat voor de eerste keer gebruikt, moeten de frituurpan en het mandje goed schoongemaakt worden. De binnenkant van de deksel moet schoongeveegt worden met een vochtige doek. Om te voorkomen dat water met olie mengt, moeten alle onderdelen goed gedroogt worden.
- ◆ Vul de container met ongeveer 2.5 liter plantaardige olie.

Gebruik

- Sluit de deksel.
- Stop de stekker in het stopcontact.
- Gebruik de tijdklok om het apparaat aan te zetten. Het hoofdindicatielampje zal aangaan.
- Gebruik de temperatuurcontrole knop om de gewenste temperatuurlevel in te stellen.

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

Praktische tips voor de friteuse

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. Het frituurmandje niet overvullen, anders zal de temperatuur van de olie/vet vallen en zal het eten daardoor te veel olie/vet absorberen.
2. **Om te voorkomen dat de olie/vet 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.**
3. Voor goede resultaten is de juiste temperatuurstand zeer belangrijk wanneer men voedsel frituurt. Wanneer de olie/vet niet heet genoeg is zal het voedsel teveel olie/vet opnemen. Het is daarom het beste om het frituurmandje niet in de olie/vet te laten zakken totdat het voorverhitten klaar is. Wanneer de olie/vet te heet is zal de buitenkant van het voedsel aanbakken terwijl de binnenkant niet gaar wordt.
4. **Diepgevroren en gekoeld voedsel moet men eerst een of twee keer kort in de olie/vet onderdompelen voordat men het in de hete olie/vet laat zakken.**
5. Om te voorkomen dat de olie/vet over de rand schuimt moet mandje langzaam en voorzichtig in de hete olie/vet laten zakken.

6. Frituur niet te veel voedsel in een keer. Het voedsel moet vrij kunnen drijven zonder met elkaar in aanraking te komen.
7. Wanneer men voedsel frituurt met beslag of bloem zorg dan dat deze dik genoeg is en op het voedsel blijft zitten. Verwijder overtollige bloem.
8. Vaak gebruikte olie/vet is duidelijk herkenbaar omdat het viskeus en donkerder van kleur is, terwijl het onplezierige geur afgeeft en vaak gaat schuimen.
9. Oude olie/vet (of olie dat een residu van deeltjes van een vroeger gebruik bevat) is erg brandbaar en kan gemakkelijk vlamvatten. Het is daarom zeer goed om de olie/vet te vervangen wanneer deze drie of vier keer gebruikt is. Let op dat de levensduur van de olie/vet te maken heeft met de hoeveelheid voedsel dat men frituurt.
10. De levensduur van de olie/vet kan verlengd worden wanneer men deze filtert na ieder gebruik.
11. De kwaliteit van oude olie/vet kan niet verbeterd worden door er nieuwe olie/vet aan toe te voegen. De nieuwe olie/vet zal tevens zeer snel oud worden.
12. De olie/vet mag in de frituurpan opgeborgen worden zolang deze afgesloten is en op een koele plaats opgeborgen wordt.

Voeding bewust frituren

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

Algemeen onderhoud en schoonmaken

- ◆ Voor het schoonmaken of opbergen van de frituese moet men eerst de stekker uit het stopcontact halen en de frituese geheel laten afkoelen.
- ◆ Om het risico van een elektrische schok te voorkomen het apparaat niet met water reinigen of in water onderdompelen.
- ◆ Gebruik geen schuurmiddel of bijtende schoonmaakprodukten.
- ◆ Om de olie uit de frituurpan te verwijderen, moet men wachten totdat deze voldoende afgekoelt, maar nog wel vloeibaar is, en gebruik dan een soep laadlepel om deze voorzichtig in een hittebestendige container te scheppen. De olie kan nu tevens gefilterd worden door een stuk absorberend papier in de 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 deksel kan schoongemaakt worden met een vochtige doek.
 - ◆ De deksel heeft een vetfilter welke vervangen moet worden na enkele malen frituren. Ontsluit de deksel van de filterruimte en verwijder de vetfilter. Nieuwe filters kunnen verkregen worden via de SEVERIN Service.
- Installeer de nieuwe vetfilter en plaats de deksel terug op de filterruimte
- ◆ De binnenkant van de frituutcontainer kan schoongeveegt worden met papier van een keukenrol en daarna met een vochtige pluisvrije doek en zachte huishoudezeep schoongemaakt worden. De container met zeer goed droog gemaakt worden met een droge doek.
 - ◆ Het frituurmandje moet na ieder gebruik met heet water schoongemaakt worden.
 - ◆ De buitenkant van de frituurpan mag schoongeveegd worden met een vochtige pluisvrije doek.



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

Conexión a la red

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

Elementos componentes

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

Instrucciones importantes de seguridad

- ◆ Antes de utilizar el aparato, el usuario debe leer detenidamente las siguientes instrucciones.
- ◆ **No calentar la freidora sin aceite.**
- ◆ No deje el aparato sin vigilar durante su funcionamiento.
- ◆ Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar que tanto la unidad principal como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato caiga sobre una superficie dura, por ejemplo, no se debe utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- ◆ Este aparato no debe ser utilizado por ninguna persona (incluidos niños) con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales y tampoco por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que

- hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable y por su propia seguridad.
- ◆ Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no juegan con el aparato.
 - ◆ Ponga la unidad siempre sobre una superficie estable y nivelada resistente al calor, insensible a las salpicaduras y manchas, y con suficiente espacio alrededor. No ponga la unidad por debajo de alacenas u objetos colgantes, ni contra el muro ni en una esquina.
 - ◆ No use el aceite más de 3 ó 4 veces, puede provocar que éste se incendie. Si esto ocurre, desenchufe el aparato y cúbralo con su tapa para apagar las llamas.
No eche nunca agua en el aceite/margarina vegetal que esté caliente o ardiendo.
 - ◆ No transporte nunca la unidad cuando esté caliente, p. ej. durante o inmediatamente después de haberla usado (a causa del peligro de dar un tropezón). Tenga muchísimo cuidado: El aceite caliente puede causar quemaduras graves.
 - ◆ **Atención:** algunas partes del aparato se calientan durante su funcionamiento, y de modo peligroso se podría emitir vapor caliente por la tapa.
 - ◆ No toque el aceite caliente con los dedos.
 - ◆ No introduzca cubiertos de plástico de ningún tipo dentro del aceite caliente. No eche el aceite caliente dentro de recipientes de plástico.
 - ◆ No sumergir el aparato en agua ni otro tipo de líquidos.
 - ◆ No deje que el cable eléctrico cuelgue suelto y manténgalo bien alejado de las partes calientes de la carcasa.
 - ◆ **Desenchufe el aparato siempre después del uso, y también**
 - **si hay una avería y**
 - **durante la limpieza.**
 - ◆ 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 de conexión cuelgue libremente.
 - ◆ 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 abre pulsando el botón para la apertura de la tapa. La tapa funciona mediante un muelle y se alza automáticamente tras pulsar el botón. Para cerrar la tapa, empújela hacia abajo hasta quedar sujeta en su posición.

Cuando la tapa abierta se encuentra en posición vertical, podrá extraerla para limpiarla tirando de ella hacia arriba.

Ventana transparente

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

Recipiente de freír

◆ **Nivel de llenado:**

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

El nivel máximo de llenado es de aproximadamente 2.5 litros.

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

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

No mezcle tipos de aceite/margarina vegetal diferentes.

◆ **Margarina vegetal solidificada:**

Nunca derrita la margarina vegetal solidificada en la freidora vacía.

Pero, puede añadir margarina solidificada directamente al recipiente de freír, si ya contiene margarina líquida hasta la señal del nivel **mínimo**.

Cesta de freír

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

Con la tapa ya cerrada, la cesta se puede bajar y se puede introducir en

el aceite caliente mediante el mango que se encuentra en el exterior de la unidad. Para bajar la cesta, empuje el botón de retención integrado en el mango hacia delante y mueva el mango hacia abajo.

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

Temporizador

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

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

Luces indicadoras

La luz indicadora principal indica que el aparato está funcionando y permanecerá encendida mientras el aparato esté conectado a la red eléctrica y el temporizador esté activo.

Al alcanzar el nivel de temperatura seleccionado, la luz indicadora de temperatura se iluminará.

Cuando la temperatura baje de cierto nivel, se reanudará el proceso de calentamiento indicado por la luz.

Control de temperatura

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

Antes de la primera utilización

- ◆ Retire totalmente el material de embalaje.
- ◆ Antes de utilizar el aparato por primera vez, el recipiente y la cesta de freír deberán limpiarse minuciosamente. El interior de la tapa se puede limpiar con un paño húmedo. Para evitar que el agua se mezcle con el aceite, el usuario deberá secar todas las piezas del aparato.
- ◆ Llene el recipiente con aproximadamente 2.5 litros de aceite vegetal.

Funcionamiento

- Cierre la tapa.

- Enchufe el cable eléctrico en una toma de corriente adecuada.
 - Utilice el temporizador para encender el aparato. La luz indicadora principal se iluminará.
 - Use el botón de control de temperatura para seleccionar el nivel de temperatura deseado.
 - Espere hasta que la freidora se haya calentado. Al alcanzar el nivel de temperatura seleccionado, la luz indicadora de temperatura se iluminará.
 - Abra la tapa
 - Levante la cesta de freír.
 - Coloque en la cesta los alimentos que desea freír.
 - Introduzca la cesta en el recipiente de freír.
 - Cierre la tapa e introduzca la cesta en el aceite caliente.
 - Cuando los alimentos estén fritos, levante la cesta y permita que se escurra el aceite sobrante situando la cesta en la posición superior.
 - Abra la tapa y extraiga la cesta.
- Después de freír los alimentos, sitúe el control de temperatura y el temporizador en la posición '0' y desenchufe el cable eléctrico de la toma de corriente.

Consejos útiles para freír

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 la entrada de grasa y la salida del jugo de los alimentos.

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

Observe las siguientes indicaciones

1. No llene en exceso la cesta de freír: porque la temperatura del aceite/margarina bajaría y en consecuencia la comida absorbería una cantidad excesiva de aceite/margarina.
2. **Para impedir que el aceite/margarina vegetal produzca espuma y 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/margarina vegetal.**
3. Para tener buenos resultados al freír, un elemento decisivo es la temperatura. Si el aceite/margarina vegetal no está bastante caliente, los alimentos pueden absorber demasiado aceite. Por esta

razón es mejor introducir la cesta de comida en el aceite/margarina vegetal sólo una vez que haya pasado el período de calentamiento. Si el aceite/margarina vegetal está demasiado caliente, se formará con demasiada rapidez una corteza en el exterior de los alimentos mientras que el interior se quedará crudo.

4. **Los alimentos ultracongelados o parcialmente congelados deben ser introducidos brevemente en el aceite/margarina vegetal caliente una o dos veces antes de freirlos por completo.**
5. Para evitar que el aceite/margarina vegetal produzca excesiva espuma, se debe introducir la cesta de freír despacio y con cuidado en el aceite/margarina vegetal caliente.
6. No fría demasiada comida a la vez. Los trozos de comida deberán flotar libremente sin tocarse entre sí.
7. Al usar comida rebozada en batido, asegúrese de que el batido esté bien pegado y que haya quitado el exceso de harina.
8. El aceite/la margarina muy utilizados se reconocen fácilmente por su viscosidad y oscuro color, además desprenden un olor desagradable y producen espuma.
9. El aceite /la margarina utilizado muchas veces (o aceite con residuos de su uso anterior) es inflamable y suele arder con facilidad. Es por ello recomendable cambiar el aceite/margarina vegetal después de que haya sido utilizado tres o cuatro veces, teniendo en cuenta que su vida dependerá principalmente del tipo y cantidad de comida frita.
10. Se puede alargar la vida si se filtra al cabo de cada utilización.
11. No se puede mejorar la calidad del aceite/margarina vegetal que ha sido usado excesivamente, mezclándolo con aceite/margarina vegetal nuevo. El aceite/margarina vegetal nuevo también se estropearía en poco tiempo.
12. El aceite/margarina vegetal se puede guardar dentro de la freidora si se mantiene la unidad cerrada y guardada en un sitio fresco.

Freír alimentos nutritivos

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

Mantenimiento y limpieza general

- ◆ Antes de limpiar o guardar la freidora, asegúrese de que esté desconectada de la red eléctrica y se haya enfriado por completo.
- ◆ Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no limpie el exterior del aparato ni su cable de alimentación con agua ni lo sumerja dentro del agua.
- ◆ No emplear productos de limpieza abrasivos o muy fuertes.
- ◆ Para extraer el aceite del recipiente de freír, espere hasta que se haya enfriado suficientemente pero todavía deberá estar en estado líquido, y utilice un cazo para sopa y transfiera el aceite a un recipiente termorresistente. El aceite se puede filtrar pasándolo por un papel absorbente colocado en un embudo resistente al calor o en la cesta de freír.
- ◆ No eche el aceite usado en el fregadero. Una vez que esté frío, puede echarlo en la basura.
- ◆ La tapa se puede limpiar con un paño húmedo.
- ◆ La tapa contiene un filtro de grasa, que debe sustituirse después de unos ciclos de freidura. Abra la tapa del compartimento para el filtro y extraiga el filtro de grasa. Los filtros de recambio se pueden conseguir a través del Servicio SEVERIN.
Introduzca un nuevo filtro de grasa y vuelva a colocar la tapa del compartimento para el filtro.
- ◆ El interior del recipiente de freír se puede limpiar frotándolo primero con papel de cocina y después con un trapo sin pelusa humedecido utilizando un detergente suave. Después se debe secar completamente el recipiente con trapo seco.
- ◆ Limpie la cesta de freír después del uso con agua caliente.
- ◆ 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. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.

Collegamento alla rete

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

Descrizione

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

Importanti norme di sicurezza

- ◆ Vi ricordiamo che è assolutamente necessario leggere con estrema attenzione le seguenti istruzioni d'uso, prima di utilizzare l'apparecchio.
- ◆ **Non lasciate riscaldare la friggitrice senza olio.**
- ◆ 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 lo stesso abbia incidentalmente subito colpi: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- ◆ Questo apparecchio non è previsto per l'utilizzo da parte di persone

(bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza o conoscenza, a meno che non siano adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio dalla persona responsabile della loro sicurezza.

- ◆ 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 di 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.
- ◆ L'olio troppo usato e surriscaldato potrebbe infiammarsi. In tal caso bisognerà disinserire la spina dalla presa di corrente e coprire l'apparecchio con il coperchio per smorzare le fiamme.

Non versate mai dell'acqua sopra l'olio/grasso vegetale caldo o bollente.

- ◆ Non trasportate mai l'apparecchio quando è caldo, cioè durante l'uso o immediatamente dopo (potrebbe versarsi dell'olio). Usate estrema cautela: l'olio caldo provoca ustioni gravi.
- ◆ **Attenzione:** quando l'apparecchio è in funzione, alcune parti si riscaldano molto e dal coperchio potrebbe fuoriuscire vapore bollente.
- ◆ Non toccate l'olio caldo con le dita.
- ◆ Non inserite posate e utensili di plastica nell'olio caldo. Non versate olio caldo dentro nessun recipiente in plastica.
- ◆ Non immergete l'apparecchio in acqua o in qualsiasi altro liquido.
- ◆ Non lasciate pendere liberamente il cavo di alimentazione e tenetelo lontano dagli elementi caldi dell'apparecchio.
- ◆ **Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente dopo l'uso nonché**
 - **in caso di cattivo funzionamento**
 - **durante ogni pulizia.**
- ◆ Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione, ma afferrate direttamente la spina. Non lasciate che il cavo penda liberamente.
- ◆ L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- ◆ Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- ◆ Questo apparecchio è destinato a 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

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

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

Finestra di controllo

La finestra di controllo è utile per sorvegliare il processo di frittura. Per impedire la condensazione di vapore d'acqua, occorrerà spalmare un 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 2,5 litri.

◆ **Tipo di olio/grasso vegetale da usare:**

Con questa friggitrice usate esclusivamente dell'olio vegetale/grasso vegetale solido puro. Tale olio/grasso vegetale può esser riscaldato fino a 220 °C ed è insapore.

Non mescolate diversi tipi di olii/grassi vegetali.

◆ **Grasso vegetale solido:**

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

Cestello di frittura

Il cestello è specifico per contenere alimenti da friggere. Prestate attenzione a non sovraccaricare il cestello. La friggitrice può contenere sino ad un massimo di 500 g. di patate fritte. Consultate anche il

paragrafo *Suggerimenti utili per la frittura*.

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

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

Timer

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

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

Spie luminose

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

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

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

Regolatore della temperatura

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

Primo utilizzo

- ◆ Eliminate completamente tutto il materiale di imballaggio.
- ◆ Prima di mettere in funzione l'apparecchio, lavate accuratamente il cestello e il recipiente di frittura. L'interno del coperchio può essere pulito con un panno umido. Per evitare che dell'acqua si mescoli all'olio, asciugate perfettamente tutti i componenti.
- ◆ Riempite il recipiente con circa 2,5 litri di olio vegetale.

Modalità d'uso

- Chiudete il coperchio.
 - Collegate la spina a una presa di corrente a muro adatta.
 - Agite sul timer per accendere l'apparecchio. La spia luminosa principale si accende.
 - Agendo sulla manopola di regolazione della temperatura, impostate il livello di temperatura desiderato.
 - Aspettate che la friggitrice si riscaldi. Al raggiungimento della temperatura pre-impostata, si accenderà la spia luminosa della temperatura.
 - Aprite il coperchio.
 - Sollevate il cestello di frittura.
 - Sistemate gli alimenti da friggere nel cestello.
 - Rimettete il cestello nel recipiente di frittura.
 - Chiudete il coperchio e calate il cestello nell'olio caldo.
 - A frittura completata, sollevate il cestello e fate scolare l'olio tenendo il cestello nella posizione in alto.
 - Aprite il coperchio e estraete il cestello.
- Al completamento della frittura, riportate il regolatore della temperatura e il timer sulla posizione "0" e disinserite la spina dalla presa di corrente a muro.

Suggerimenti utili per la frittura nel grasso bollente

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 restano preservate.

Occorre rispettare le seguenti regole:

1. Non sovraccaricate il cestello di frittura: altrimenti la temperatura dell'olio/grasso vegetale diminuirà e gli alimenti assorbiranno una quantità eccessiva di olio/grasso vegetale.
2. **Per impedire che l'olio/grasso vegetale formi della schiuma, assicuratevi che il cibo sia perfettamente asciutto. I cibi surgelati dovranno essere completamente scongelati prima di esser fritti. L'umidità riduce la durata di conservazione dell'olio/grasso vegetale di frittura.**
3. Per ottenere migliori risultati, la regolazione della temperatura giusta svolge un ruolo decisivo nella frittura con grasso bollente. Se l'olio/grasso vegetale non è abbastanza caldo, il cibo potrebbe assorbirne in modo eccessivo. È preferibile perciò immergere il

cestello di cibo al termine del periodo di riscaldamento. Se invece l'olio/grasso vegetale è troppo caldo, la crosta si formerà troppo presto, mentre rimarrà cruda la parte interna del cibo.

4. **Gli alimenti anche solo parzialmente surgelati dovrebbero essere immersi nell'olio/grasso vegetale caldo un paio di volte e per pochissimo tempo, prima della frittura vera e propria.**
5. Per evitare che l'olio/grasso vegetale faccia troppa schiuma, abbassate il cestello nell'olio/grasso vegetale molto lentamente e con molta attenzione.
6. Non friggete troppo cibo contemporaneamente. Gli alimenti dovrebbero galleggiare liberamente senza toccarsi.
7. Prima di friggere degli alimenti in pastella assicuratevi che la pastella aderisca al cibo e fate cadere la farina in eccesso.
8. L'olio/grasso vegetale riutilizzato per molte volte è facilmente riconoscibile per il suo aspetto viscoso e di colore scuro, oltre ad esalare cattivo odore o tendere a fare schiuma.
9. Un olio/grasso vegetale vecchio (o un olio con residui di precedenti frittture) è infiammabile e prende fuoco molto facilmente. Sarebbe perciò preferibile sostituire l'olio/grasso vegetale dopo che è stato usato tre o quattro volte, tenendo conto che la sua freschezza dipende principalmente dal tipo e dalla quantità del cibo che si è fritto.
10. La durata verrà prolungata filtrando l'olio/grasso vegetale dopo ogni ciclo di frittura.
11. La qualità dell'olio/grasso vegetale troppo usato non migliora mescolandolo con olio/grasso vegetale fresco. L'olio/grasso vegetale fresco si deteriora dopo un breve periodo.
12. L'olio/grasso vegetale già utilizzato può esser conservato dentro la friggitrice purché l'apparecchio rimanga chiuso e riposto in un luogo fresco.

Frittura nel rispetto dei valori nutrizionali

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

Pulizia e manutenzione

- ◆ Prima di pulirla assicuratevi che la friggitrice sia disinserita dalla

- presa di corrente e che si sia raffreddata completamente.
- ◆ Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite con acqua né immergete nell'acqua la superficie esterna dell'apparecchio o il cavo d'alimentazione.
 - ◆ Non usate soluzioni abrasive o detergenti molto concentrati.
 - ◆ Per eliminare l'olio dal recipiente di frittura, aspettate che si sia raffreddato sufficientemente (e per il grasso, che sia ancora liquido), e poi, facendo molta attenzione e aiutandovi con un mestolo da cucina, trasferite l'olio in un contenitore termoresistente. Potrete filtrare l'olio colandolo con della carta assorbente inserita in un imbuto termoresistente o nel cestello di frittura.
 - ◆ Non versate dell'olio troppo usato nell'acquaio. Una volta raffreddato, gettate l'olio insieme ai normali rifiuti domestici.
 - ◆ Pulite il coperchio con un panno umido.
 - ◆ Nel coperchio è contenuto un filtro per i grassi che va sostituito dopo alcuni cicli di frittura. Aprite il coperchio dello scomparto del filtro e rimuovete il filtro per i grassi. I filtri di ricambio possono essere richiesti tramite il Servizio Assistenza Clienti della SEVERIN. Inserite il nuovo filtro per i grassi e richiudete il coperchio dello scomparto del filtro.
 - ◆ L'interno del recipiente di frittura potrà essere pulito con carta da cucina e poi con un panno umido non lanuginoso e un detersivo delicato. Asciugate accuratamente il coperchio con un panno pulito.
 - ◆ Il cestello di frittura può essere lavato con acqua tiepida.
 - ◆ Le pareti esterne dell'alloggiamento vanno 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 presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

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

Vigtige sikkerhedsforskrifter

- ◆ Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt.
- ◆ **Lad ikke frituregryden varme op uden olie.**
- ◆ Efterlad ikke tilsluttede apparater uden opsyn.
- ◆ Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade må det ikke længere anvendes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- ◆ Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inkl. børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, med mindre de har fået vejledning eller instruktion i brugen af dette apparat af en person som er ansvarlig for

- deres sikkerhed.
- ◆ Børn bør være under opsyn for at sikre at de ikke leger med apparatet.
 - ◆ 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.
 - ◆ Olie, som har været brugt for mange gange, kan antændes ved overophedning. Hvis dette sker, skal stikket tages ud af stikkontakten og låget skal lægges på gryden for at slukke ilden.
Hæld aldrig vand på varm eller brændende olie/fedtstof.
 - ◆ Flyt aldrig gryden, når den er varm, f.eks. under eller umiddelbart efter brug (på grund af risikoen for at snuble). Vær yderst varsom: Varm olie kan forårsage alvorlige forbrændinger.
 - ◆ **Advarsel:** Nogle af frituregrydens dele bliver meget varme under brug, og skoldhed damp kan slippe ud fra låget
 - ◆ Rør ikke ved varm olie med fingrene.
 - ◆ Stik ikke plasticbestik ned i den varme olie. Hæld ikke varm olie op i plasticbeholdere.
 - ◆ Nedsenk ikke apparatet i vand eller nogen andre former for væsker.
 - ◆ Lad aldrig ledningen hænge frit ud over bordkanten, og sørg for at ledningen ikke kommer i berøring med kabinetets varme dele.
 - ◆ **Tag altid ledningen ud af stikkontakten efter brug og også**
 - i tilfælde af at frituregryden ikke fungerer rigtigt
 - ved rengøring af frituregryden.
 - ◆ Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket. Lad ikke ledningen hænge løst ud over bordkanten.
 - ◆ 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 el-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 åbnes ved at trykke på udløserknappen. Låget er fjederaktiveret og åbner automatisk så snart der trykkes på knappen. Låget lukkes ved at trykke dette ned indtil det låser fast.

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

Inspektionsrude

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

Friturebeholder

◆ Påfyldningsmængde:

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

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

◆ Typer af olie/fedt der kan benyttes:

Brug kun ren, vegetabilsk olie/stivnet fedt i denne frituregryde. Denne olie kan opvarmes til 220° C og har en neutral smag.

Bland ikke forskellige olie-/fedttyper sammen.

◆ Stivnet fedt:

Smelt aldrig stivnet fedt i en tom friturebeholder. Stivnet fedt kan imidlertid tilsættes direkte ned i friturebeholderen hvis denne allerede indeholder flydende fedt op til **minimum** markeringen.

Friturekurven

Friturekurven er designet til at rumme de madvarer, der skal frituresteges. Sørg for ikke at overfylde den. Frituregryden kan højst rumme 500g pomfritter (chips). Læs venligst også *Nyttige tips ved friturestegning*.

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

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

Minutur

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

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

Indikatorlys

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

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

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

Termostatknop

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

Før brug

- ◆ Fjern al emballage fuldstændigt.
- ◆ Inden apparatet tages i brug for første gang, må friturebeholderen og -kurven rengøres omhyggeligt. Indersiden af låget må aftørres med en fugtig klud. For at undgå at der skal komme vand i olien, må alle delene tørres omhyggeligt af bagefter.
- ◆ Fyld friturebeholderen med ca. 2,5 liter vegetabilsk olie.

Betjening

- Luk låget.
- Sæt stikket i en passende stikkontakt.
- Benyt minuturet til at tænde for frituregryden. Hovedindikatorlyset vil herefter tænde.
- Benyt termostatknappen til at vælge den ønskede temperatur.
- Lad frituregryden varme op. Når den forindstillede temperatur er nået vil termostat indikatorlyset blive tændt.
- Åbn låget.
- Løft friturekurven ud.
- Placer den mad der skal tilberedes i friturekurven.

- Placer friturekurven i friturebeholderen.
- Luk låget og sænk friturekurven ned i den varme olie.
- Så snart mad er friteret, løftes kurven op og hænges til afdrypning med kurven placeret i den øverste position.
- Åbn låget og løft friturekurven ud.
Efter friturestegningen sættes både termostatknappen og minuturet hen på positionen '0' og stikket tages ud af stikkontakten.

Nyttige tips vedr. friturestegning

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. Overfyld aldrig friturekurven: I så fald vil temperaturen på olien/fedt falde og det vil få fødevarerne til at optage en overflødig mængde olie/fedt.
2. **For at undgå at olien/fedt skummer og koger over, skal man sørge for at maden er helt tør. Vær især omhyggelig med at optø dybfrosne madvarer helt inden friturestegning. Fugtighed reducerer nemlig levetiden af fritureolie/-fedt.**
3. For at opnå et godt resultat med friturestegning er det meget vigtigt at anvende den rigtige temperatur. Hvis olien/fedt ikke er tilstrækkelig varm, opsuger maden for megen olie/fedt. Det er derfor bedst, at kurven ikke sænkes ned, før forvarmningsperioden er færdig. Hvis olien/fedt er for varm, dannes der for hurtigt en skorpe på maden, mens den ikke bliver gennemstegt indeni.
4. **Dybfrosne eller delvist optøede fødevarer bør nedsænkes et øjeblik i den varme olie/fedt en eller to gange før den egentlige friturestegning.**
5. For at undgå at olien/fedt skummer over, bør friturekurven sænkes langsomt og forsigtigt ned i den varme olie/fedt.
6. Steg ikke for mange ting ad gangen. Madvarerne skal kunne flyde frit uden at røre ved hinanden.
7. Når der anvendes mad overtrukket med frituredej, skal man sørge for at frituredejen sidder godt fast på maden og at overflødig mel er fjernet.
8. Olie/fedt der har været benyttet mange gange før kan let genkendes på at den er mere tykflydende og mørk i farven, og afgiver en

- ubehagelig lugt eller har tendens til at skumme.
9. Gammel olie/fedt (eller olie der indeholder bundfald af rester fra tidligere brug) er brændbar og letantændelig. Det er derfor mest hensigtsmæssigt at skifte olien/fedtets efter at den har været brugt tre eller fire gange, idet man tager hensyn til at oliens egnethed hovedsageligt afhænger af mængden samt hvilken slags fødevarer der er blevet tilberedt.
 10. Olien/fedtets kan anvendes længere, hvis olien filtreres efter hver stegning.
 11. Kvaliteten af olie/fedt, der har været brugt for mange gange, kan ikke forbedres ved at blande den med ny olie/fedt. Den nye olie/fedtets ville også blive ødelagt efter kort tids forløb.
 12. Olien/fedtets kan godt opbevares i frituregryden, hvis den holdes tæt lukket og opbevares på et køligt sted.

Ernæringsrigtig friturestegning

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

Generel rengøring og vedligeholdelse

- ◆ Inden rengøring eller opbevaring af frituregryden skal man altid tage stikket ud af stikkontakten og sørge for at den har kølet tilstrækkeligt af.
- ◆ For at undgå risikoen for elektriske stød må frituregrydens yderside eller dens el-ledning ikke rengøres med vand og den må ikke komme i vand.
- ◆ Benyt ikke skuremidler eller skrappe rengøringsmidler.
- ◆ Når olien skal tømmes ud af friturebeholderen, skal man vente til den har kølet tilstrækkeligt af men stadig er flydende, og så benytte en øse til forsigtigt at overflytte olien til en passende varmekfast beholder. Olien kan filtreres ved at hælde den gennem sugende papir, som er anbragt enten i en tragt, der kan tåle varme, eller i friturekurven.
- ◆ Hæld ikke gammel olie i køkkenvasken. Når den er kold, kan den bortkastes sammen med husholdningsaffaldet.
- ◆ Låget kan rengøres med en fugtig klud.
- ◆ Låget indeholder et oliefilter, som skal udskiftes hver gang gryden har været anvendt et par gange. Løsn dækslet til filterrummet og tag

oliefilteret ud. Nye filtre kan anskaffes gennem SEVERIN Kundeservice.

Sæt et nyt oliefilter i og monter dækslet over filterrummet igen.

- ◆ Indersiden af frituregryden kan rengøres ved først at tørre den af med køkkenrulle og derefter med en fugtig, fnugfri klud med et mildt opvaskemiddel. Bagefter skal beholderen tørres grundigt efter med en tør klud.
- ◆ Efter brug skal friturekurven rengøres med varmt vand.
- ◆ Ydersiden af gryden kan rengøres med en fugtig, fnugfri klud.



Bortskaffelse

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

Garantierklæring

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

Anslutning till vägguttaget

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

Komponenter

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

Viktiga säkerhetsföreskrifter

- ◆ Innan du använder apparaten bör du läsa bruksanvisningen noga.
- ◆ **Frityrgrötan får aldrig hettas upp utan olja.**
- ◆ Apparaten bör alltid vara under uppsikt när den är i användning.
- ◆ Kontrollera noga om det märks några fel på huvudenheten och dess tillbehör innan du använder apparaten. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta får den inte längre användas: t o m osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- ◆ Denna apparat bör inte användas av personer (inklusive barn) som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som saknar erfarenhet och kunskap 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

apparaten 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.
- ◆ Alltför gammal olja kan antändas när den överhettas. Om detta sker, dra stickproppen ur vägguttaget och lägg locket på apparaten för att kväva elden.

Häll 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 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 med fingrarna.
- ◆ Lägg inga plastbestick i den heta oljan. Häll aldrig het olja i plastbehållare.
- ◆ Apparaten bör inte doppas i vatten eller annan vätska.
- ◆ Låt inte elsladden hänga ner över bordskanten och se till att den inte kommer i kontakt med höljets heta delar.
- ◆ **Drag alltid stickproppen ur vägguttaget efter användningen, samt**
 - vid eventuellt fel
 - under rengöring av apparaten.
- ◆ Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden. Låt inte sladden hänga fritt.
- ◆ 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 säkerhetsbestämmelser och undvika risker får reparationer av elektriska apparater endast utföras av fackmän, inklusive byte av sladden. Om det krävs reparationer, var vänlig skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar. Adresserna finns i bilagan till denna handbok.

Frityrgrýtans delar

Lock

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

Övervakningsfönster

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

Frityrbehållaren

◆ Fyllningsmängd:

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

◆ Typer av olja/fett:

Använd bara ren vegetabilisk olja/fett i fast form till denna frityrgröta. Oljan eller fettets kan hettas upp till 220°C och har neutral smak. Blanda inte olika sorters olja/fett.

◆ Fett i fast form:

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

Frityrkorg

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

Med locket stängt kan korgen sänkas ned i den heta oljan med korghandtaget på apparatens utsida. Tryck låsknappen som finns inbyggd i handtaget framåt och tryck ner handtaget för att sänka ner korgen.

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

Timer

Genom att vrida timern medsols ställer du inte den önskade

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

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

Signallampor

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

När den förinställda temperaturnivån har uppnåtts tänds temperatursignallampan.

Så snart som temperaturen faller under en viss nivå kommer värmningen att börja igen enligt lampans indikation.

Temperaturkontroll

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

Innan första användningen

- ◆ Tag bort allt förpackningsmaterial.
- ◆ Innan apparaten används för första gången borde friturebehållaren och -korgen diskas noga. Locketts insida bör torkas med en fuktig duk. För att undvika att vatten blandas med oljan bör alla delar torkas noga.
- ◆ Fyll behållaren med ca 2.5 liter vegetabilisk olja.

Användning

- Stäng locket.
- Sätt stickproppen i ett lämpligt vägguttag.
- Använd timern för att koppla på apparaten. Huvudsignallampan tänds.
- Använd knappen för temperaturkontroll för att välja önskad temperaturnivå.
- Låt frituregrytan värmas upp. När den förinställda temperaturnivån har uppnåtts tänds temperatursignallampan.
- Öppna locket.
- Lyft ut friturekorgen.
- Placera maten som skall friteras i korgen.
- Placera korgen i friturebehållaren.

- Stäng locket och sänk ner korgen i den heta oljan.
- När maten är friterad lyfter du upp korgen och låter oljan droppa av med korgen i dess övre position.
- Öppna locket och lyft ut korgen.
När friteringen är klar ställer du både temperaturkontrollen och timern på position '0' och drar stickproppen ur vägguttaget.

Råd och tips för fritering

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. Fyll inte frityrkorgen för mycket: oljans eller fettets temperatur sänks och detta gör att maten absorberar extra mycket fett.
2. **För att oljan/fettet inte ska skumma över, se till att maten torkats väl. Var speciellt noga med att tina upp djupfrost mat innan den friteras. Fukt minskar frityroljans /fettets hållbarhet.**
3. För att få bra resultat är rätt temperaturinställning en viktig faktor vid fritering. Om oljan (eller fett) inte är tillräckligt het kan maten suga upp för mycket olja. Därför är det bäst att inte sätta in korgen förrän uppvärmningen är klar. Om oljan är för het bildas en skorpa alltför snabbt medan den inre delen av maten förblir okokt.
4. **Djupfrost eller delvis upptinad mat bör sänkas ned ett ögonblick i den heta oljan/det heta fett) ett par gånger före själva friteringen.**
5. För att undvika att oljan/fettet skummar över, bör frityrkorgen sänkas ner långsamt och försiktigt i den heta oljan/det heta fett).
6. Fritera inte för mycket på en gång. Bitarna ska kunna flyta fritt utan att vidröra varandra.
7. Om frityrsmet används måste den fästa ordentligt på maten. Avlägsna överflödigt mjöl.
8. Olja (eller fett) som har använts ofta är lätt igenkännlig eftersom den är trögflytande och mörkare i färgen, dess lukt är obehaglig eller också tenderar oljan att skumma.
9. Gammal olja/gammalt fett (eller olja/fett som innehåller rester av partiklar från tidigare användning) är eldfarliga och antänds lätt. Det är därför bäst att byta olja (eller fett) när den har använts tre eller fyra gånger, beakta att dess livslängd främst beror på den typ av mat som tillagas, samt mängd.

10. Hållbarheten kan förlängas om friteringsoljan filtreras efter varje användningstillfälle.
11. Kvaliteten på begagnad olja kan inte fräschas upp om den blandas med färsk olja. Tvärtom skulle den färska oljan också snart bli förstörd. Detsamma gäller även för fett i fast form!
12. Friteringsoljan/fettet kan förvaras i frituregrytan om denna hålls stängd och står svalt.

Näringsmedveten fritering

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

Allmän rengöring och skötsel

- ◆ Se till att frituregrytan kopplas bort från eluttaget och att den har svalnat helt och hållet innan den rengörs och förvaras.
- ◆ För att undvika risken för stötar bör apparatens utsida och sladd aldrig rengöras med vatten eller läggas i blöt.
- ◆ Använd inte slipmedel eller starka rengöringslösningar.
- ◆ När du avlägsnar olja ur friturebehållaren bör du vänta tills den har svalnat tillräckligt men ännu är rinnande, och använd därefter en sopslev för att försiktigt flytta över den till en lämplig, värmetålig behållare. Oljan kan filtreras genom att hållas genom absorberande papper insatt i en värmetålig trätt eller ner i friturekorgen.
- ◆ Häll inte begagnad olja i diskhon. När oljan är kall kan den kasseras med sopavfallet.
- ◆ Locket kan rengöras med en fuktig duk.
- ◆ Locket innehåller ett oljefilter som bör bytas ut efter var tredje friteringsomgång. Öppna filterutrymmets lock och ta ut oljefiltret. Utbytesfilter kan erhållas via Severins servicekontor. Sätt det nya filtret på plats och lägg tillbaka filterutrymmets lock.
- ◆ Insidan av friturebehållaren kan rengöras genom att du först torkar den med hushållspapper och sedan med en fuktig, luddfri trasa och ett mildt diskmedel. Behållaren måste torkas torr med en torr trasa efteråt.
- ◆ Rengör friturekorgen med hett vatten efter användningen.
- ◆ Apparatens 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. Denna garanti inverkar inte på dina lagstadgade rättigheter eller dina lagenliga rättigheter enligt den nationella konsumentskyddslagstiftningen. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personsador.

Tillverkas för: Ideo Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

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

Tärkeitä turvaohjeita

- ◆ Seuraavat ohjeet täytyy lukea huolellisesti ennen laitteen käyttämistä.
- ◆ **Älä kuumenna rasvakeitintä ilman öljyä.**
- ◆ Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa sen käytön aikana.
- ◆ Ennen laitteen käyttöä runko ja lisäosat on tarkastettava 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 seinäkaapin tai muun riippuvan esineen alle, eikä myöskään aivan seinän viereen tai nurkkaan.
- ◆ Liian useaan kertaan käytetty öljy saattaa syttyä tuleen, jos se kuumenee liikaa. Jos niin käy, irrota pistoke pistorasiasta ja laita kansi paistotilan päälle, jotta tuli sammuu.
Älä koskaan kaada vettä kuumaan tai palavaan öljyyn/rasvaan.
- ◆ Älä koskaan kanna rasvakeitintä sen ollessa kuuma, esim. käytön aikana tai liian pian käytön jälkeen (kompastumisvaaran vuoksi).
Äärimmäinen varovaisuus on tarpeen: Kuuma öljy voi aiheuttaa vakavia palovammoja.
- ◆ **Turvaohjeita:** Jotkut laitteen osista saattavat kuumeta käytön aikana ja kannen alta saattaa tulla vaarallisen kuumaa höyryä.
- ◆ Älä koske kuumaan öljyyn.
- ◆ Älä upota kuumaan öljyyn muovisia keittiövälineitä äläkä kaada kuumaa öljyä muoviasiaan.
- ◆ Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
- ◆ Älä jätä liitántäjohtoa roikkumaan äläkä anna sen koskettaa laitteen kuumia osia.
- ◆ **Poista pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen ja myös**
 - **vian sattuessa**
 - **laitetta puhdistettaessa.**
- ◆ Kun irrotat pistokkeen pistorasiasta, älä koskaan irrota sitä liitántäjohtosta vetämällä, vaan tartu aina pistokkeesta. Älä anna liitántäjohtoon roikkua laitteesta.
- ◆ 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 edellyttävät, että sähkölaitteen saa korjata ja liitántäjohtoon uusia ainoastaan sähköalan ammattilainen. Näin vältetään vaarallisilta tilanteilta. Jos laite vaatii huoltoa tai korjausta, ota yhteys valmistajan huoltopalveluun. Osoite löytyy tämän oppaan lopusta.

Laitteen toiminta

Kansi

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

Kun avonainen kansi on pystysuorassa asennossa, sen voi irrottaa puhdistusta varten ylöspäin vetämällä.

Ikkuna

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

Paistotila

◆ Täyttömäärä:

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

◆ Käytettävät öljy/rasvatyypit:

Tässä rasvakeittimessä saa käyttää ainoastaan puhdasta kasviöljyä/kiinteää rasvaa. Ne voidaan kuumentaa 220^o C:een ilman sivumakujen syntymistä. Älä sekoita eri öljyalaatuja/rasvoja keskenään.

◆ Kiinteä rasva:

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

Paistokori

Öljyssä uppoaistettavat ruoka-aineet tulee asettaa paistokoriin. Älä täytä koria liikaa. Rasvakeittimeen mahtuu enintään 500 g ranskanperunoita. Katso myös kohtaa *Hyödyllistä tietoa rasvakeittimestä*.

Kannen ollessa suljettuna kori voidaan laskea kuumaan öljyyn laitteen ulkopuolella olevan korin kahvan avulla. Laske kori siirtämällä kahvassa oleva lukituspainike eteen ja painamalla kahvaa alaspäin.

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

Ajastin

Haluttu käyttöaika voidaan säätää kääntämällä ajastinta myötöpäivään. Ajastimen asento "I" tarkoittaa, että laite on pysyvästi päällä. Laite kytketään pois päältä kääntämällä ajastin takaisin asentoon "0".

Kun valmistusajaksi asetetaan alle 10 minuuttia, käännä ajastin ensin suurempaan arvoon ja käännä se sitten hitaasti haluttuun säätöön. Esiohjelmoidun ajan kuluttua kuuluu äänimerkki ja laitteesta sammuu automaattisesti virta.

Merkkivalot

Päämerkkivalo osoittaa, että laite on käytössä ja se palaa niin kauan, kun laite on liitetty verkkovirtaan ja ajastin on aktiivinen.

Lämpötilan merkkivalo syttyy heti kun esiasetettu lämpötilataso on saavutettu.

Heti kun lämpötila laskee tietyn tason alapuolelle, kuumennus kytkeytyy päälle, minkä valo osoittaa.

Lämpötilan säädin

Lämmönsäädinappulan avulla lämpötila voidaan asettaa halutulle tasolle.

Ennen ensimmäistä käyttöä

- ◆ Poista kokonaan kaikki pakkausmateriaalit.
- ◆ Paistotila ja -kori on puhdistettava perusteellisesti ennen kuin laitetta käytetään ensimmäistä kertaa. Kannen sisäpuoli on pyyhittävä kostealla rätillä. Kaikki osat on kuivattava, jotta estetään veden sekoittuminen öljyyn.
- ◆ Täytä paistotilaan noin 2,5 litraa kasviöljyä.

Käyttö

- Sulje kansi.
- Kytke pistoke sopivaan seinäpistorasiaan.
- Kytke laite päälle ajastimella. Päämerkkivalo syttyy.
- Säädä haluttu lämpötilataso lämmönsäädinappulan avulla.
- Anna rasvakeittimen esikuumeta. Lämpötilan merkkivalo syttyy heti kun esiasetettu lämpötilataso on saavutettu.
- Avaa kansi.
- Nosta paistokori ulos.
- Aseta uppopaistettava ruoka koriin.
- Aseta kori paistotilaan.
- Sulje kansi ja laske kori kuumaan öljyyn.

- Kun ruoka on valmista, nosta kori ylös ja anna öljyn valua pois korin ollessa yläasennossaan.
- Avaa kansi ja nosta kori ulos.
Kun uppopaistaminen on valmista, aseta sekä lämmönsäädinappula että ajastin asentoon "0" ja irrota pistoke seinäpistorasiasta.

Hyödyllistä tietoa rasvakeittimestä

Öljyssä kypsennetty ruoka on erityisen maittavaa ja ravitsevaa.

Kuuma öljy sulkee öljyyn laitetun ruoka-aineen huokokset heti, joten ruoka ei ime itseensä liikaa öljyä eikä sen omat mehut pääse karkaamaan. Tämän ansiosta ruoassa olevat proteiinit, vitamiinit ja mineraalit pysyvät tallella.

Huomioi seuraava:

1. Älä laita paistokoria liian täyteen. Öljyn/rasvan lämpötila laskee ja ruoka imee itseensä liikaa öljyä/rasvaa.
2. **Varmista, että ruoka-aineet ovat täysin kuivia. Näin estät öljyn/rasvan vaahtoamisen. Pakasteet on sulatettava kokonaan ennen uppopaistamista. Kosteus lyhentää öljyn/rasvan käyttöikä.**
3. Oikeanlämpöinen öljy/rasva vaikuttaa ratkaisevasti paistotulokseen. Jos öljy/rasva ei ole riittävän kuumaa, sitä imeytyy liikaa ruoka-aineisiin. Siksi kori kannattaa upottaa öljyyn/rasvaan vasta sen kuumennuttua ja esiasetetun lämpötilatason saavuttamisen jälkeen. Jos öljy/rasva on liian kuumaa, ruoka-aineen pinta kovettuu liian nopeasti eikä ruoka kypsy riittävästi sisäpuolelta.
4. **Jos ruoka on kokonaan tai osittain jäässä, upota se ensin ensin pari kertaa kuumaan öljyyn/rasvaan ennen varsinaista uppopaistamista.**
5. Laske paistokori hitaasti ja varovasti kuumaan öljyyn/rasvaan, ettei se ei vaahtoa.
6. Älä uppopaista liikaa kerrallaan. Ruoalla pitää olla korissa tilaa kellua vapaasti ilman että ruoka-aineet koskettavat toisiaan.
7. Jos uppopaistat leivitettyjä ruokia, ravistele irralliset murut ja jauhot kunnolla pois ennen öljyyn upottamista.
8. Liian monta kertaa käytetty öljy/rasva on helppo tunnistaa siitä, että se on tummaa ja sakeaa sekä epämiellyttävän hajuista tai vaahtoavaa.
9. Käytetty öljy/rasva (tai ruoantähteitä sisältävä öljy) on tulenarkaa ja syttyy helposti palamaan. Öljy/rasva suositellaan vaihdettavaksi 3-4 käyttökerran jälkeen. Käyttöikä riippuu ensisijaisesti uppopaistettavien ruoan laadusta ja määrästä.

10. Öljyn/rasvan käyttöikä voidaan pidentää valuttamalla se suodattimen läpi jokaisen käyttökerran jälkeen.
11. Käytetty öljy/rasva ei parane siihen uutta lisäämällä; uusikin öljy/rasva pilaantuu tuolloin lyhyessä ajassa.
12. Paistoöljyn tai -rasvan voi säilyttää rasvakeittimessä, jos keitin pidetään suljettuna ja viileässä.

Terveellinen paistotapa

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

Puhdistus ja hoito

- ◆ Ennen kuin puhdistat rasvakeittimen tai asetat sen säilytyspaikkaansa, varmista ettei se ole kytkettynä virtalähteeseen ja että se on täysin jäähtynyt.
- ◆ Älä puhdista laitteen ulkopintaa tai liitäntäjohtoa vedellä äläkä myöskään upota niitä veteen. Näin vältyt sähköiskulta.
- ◆ Älä käytä hankaavia tai liian voimakkaita puhdistusaineita.
- ◆ Odota ennen kuin poistat öljyn paistotilasta, että se on jäähtynyt riittävästi, mutta on yhä nestemäistä. Siirrä se sitten varoen soppakauhan avulla sopivaan, kuumuudenkestävään astiaan. Öljyn voi suodattaa kaatamalla se kuumuudenkestävään suppiloon tai paistokoriin asetetun imukykyisen paperin lävitse.
- ◆ Älä kaada käytettyä öljyä tiskialtaaseen. Sen voi heittää pois muiden talousjätteiden kanssa, kun se on jäähtynyt.
- ◆ Kansi voidaan puhdistaa kostealla rätillä.
- ◆ Kannessa on rasvasuodatin, joka tulee vaihtaa muutaman käyttökerran välein. Irrota suodatinosan kansi ja poista rasvasuodatin. Vaihtosuodattimia toimittaa SEVERIN-huoltopalvelu. Laita uusi rasvasuodatin paikoilleen ja kiinnitä suodatinosan kansi.
- ◆ Puhdista paistotila pyyhkimällä ensin talouspaperilla ja sitten kostealla, mietoon pesuaineeseen kostutetulla nukkaamattomalla kankaalla. Kuivaa sen jälkeen kansi huolellisesti kuivalla kankaalla.
- ◆ Paistokori tulee puhdistaa kuumalla saippuvedellä aina käytön jälkeen.
- ◆ Laitteen ulkopinta tulee puhdistaa kostealla, nukkaamattomalla kankaalla.



Jätehuolto

Käytöstä poistettavat laitteet tulisi viedä jätteen hyötykäyttöasemalle.

Takuu

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

Valmistuttaja: Ideo 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

Podłączenie do sieci zasilającej

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

Zestaw

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

Instrukcja bezpieczeństwa

- ◆ Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją.
- ◆ **Nie wolno rozgrzewać pustej frytkownicy bez oleju!**
- ◆ 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.
- ◆ Wielokrotnie używany olej może się samoczynnie zapalić przy przegrzaniu. W takiej sytuacji należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka, a pojemnik przykryć pokrywą w celu zduszenia płomieni.
Nie próbować gasić płonącego oleju/tłuszczu wodą! Nie wlewać wody do gorącego oleju/tłuszczu!
- ◆ Nie przenosić gorącej frytkownicy, na przykład podczas używania lub bezpośrednio po zakończeniu smażenia (można się potknąć i spowodować wypadek). Zawsze należy postępować ze szczególną ostrożnością, ponieważ gorący tłuszcz lub olej mogą spowodować poważne oparzenia.
- ◆ **Uwaga:** Niektóre elementy urządzenia rozgrzewają się do bardzo wysokiej temperatury, a przez pokrywę może wydobywać się gorąca para. Obsługa frytkownicy wymaga więc ostrożności.
- ◆ Nie wkładać palców do rozgrzanego tłuszczu.
- ◆ Do rozgrzanego oleju/tłuszczu nie wkładać plastikowych sztuczków, ani nie wylewać gorącego tłuszczu do naczyń z tworzywa sztucznego.
- ◆ Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych cieczach.
- ◆ Przewód zasilający nie powinien swobodnie zwisać i należy go zabezpieczyć przed kontaktem z rozgrzаныmi elementami urządzenia.
- ◆ **Wtyczkę należy wyjąć z gniazdka elektrycznego każdorazowo po zakończeniu pracy oraz:**
 - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
 - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
- ◆ Wyjmując wtyczkę z gniazdka nie szarpać za przewód. Nie pozostawiać przewodu zasilającego swobodnie zwisającego.
- ◆ Urządzenie nie jest przystosowane do bycia uruchamianym przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- ◆ Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkownika niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.
- ◆ Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego, a nie przemysłowego.
- ◆ Zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i w celu uniknięcia ryzyka, wszelkie naprawy urządzeń elektrycznych muszą być wykonywane 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 otwiera się za pomocą przeznaczonego do tego celu przycisku. Mechanizm sprężynowy sprawia, że pokrywa podnosi się automatycznie zaraz po naciśnięciu przycisku. Aby zamknąć pokrywę, wystarczy ją przycisnąć w dół, aż się zatrzaśnie.

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

Okienko

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

Pojemnik do smażenia

◆ Poziom napełnienia:

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

Do frytkownicy można wlać maksymalnie 2,5 litra oleju.

◆ Rodzaje tłuszczu, z których można korzystać:

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

Nie należy mieszać różnych olejów.

◆ Tłuszcz (słonina) w kawałkach:

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

Metalowy koszyk

W koszyku należy umieszczać artykuły żywnościowe przeznaczone do smażenia. Nie należy przepelniać koszyka. Maksymalnie można włożyć do koszyka 500 g frytek na raz. Proszę zapoznać się z punktem *Porady praktyczne dotyczące smażenia głębokiego*.

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

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

Minutnik

Czas pracy urządzenia można ustawić przekręcając minutnik w prawo. Kiedy minutnik jest ustawiony w pozycji **I**, urządzenie będzie pracować przez cały czas. Aby wyłączyć, ustawić minutnik z powrotem w pozycji **0**.

Aby ustawić czas pracy krótszy niż 10 minut, najpierw przekręcić minutnik na nieco wyższą pozycję, po czym powoli przekręcić go z powrotem dożądanego ustawienia. Po upływie zaprogramowanego czasu słycać sygnał dźwiękowy i urządzenie automatycznie się wyłącza.

Lampki kontrolne

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

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

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

Regulator temperatury

Regulator temperatury pozwala ustawić temperaturę na żądany poziom.

Przed pierwszym użyciem

- ◆ Zdjąć wszelkie materiały opakunkowe z urządzenia.
- ◆ Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie umyć pojemnik do smażenia oraz koszyk. Wewnętrzzną stronę pokrywy przetrzeć wilgotną ściereczką. Aby zapobiec mieszaniu się wody z olejem, wszystkie elementy należy dokładnie wysuszyć.
- ◆ Nalać do pojemnika około 2,5 litra oleju roślinnego.

Obsługa

- Zamknąć pokrywę.
- Włożyć wtyczkę do kontaktu.
- Uruchomić urządzenie za pomocą minutnika. Włączy się główna lampka kontrolna.
- Za pomocą regulatora temperatury ustawić żądaną temperaturę smażenia.

- Poczekać, aż frytkownica się rozgrzeje. Kiedy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, włączy się lampka kontrolna temperatury.
 - Otworzyć pokrywę.
 - Wyjąć koszyk.
 - Włożyć do koszyka potrawę przeznaczoną do smażenia.
 - Włożyć koszyk do pojemnika do smażenia.
 - Zamknąć pokrywę i opuścić koszyk do rozgrzanego oleju.
 - Kiedy potrawa jest już odpowiednio usmażona, podnieść koszyk i zostawić na chwilę w górnej pozycji, aby odcedzić olej.
 - Otworzyć pokrywę i wyjąć koszyk.
- Po zakończeniu pracy ustawić regulator temperatury oraz minutnik w pozycji **0** i wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Porady praktyczne dotyczące smażenia głębokiego

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. Nadmierne wypełnienie koszyka powoduje obniżanie się temperatury smażenia, co prowadzi do większego wchłaniania tłuszczu przez potrawę.
2. **Aby uniknąć pienienia się oleju/tłuszczu, należy zawsze sprawdzać, czy artykuły żywnościowe przeznaczone do smażenia są całkowicie suche. Szczególnej uwagi wymagają mrożonki, które przed smażeniem należy całkowicie rozmrozić, bowiem wilgoć zmniejsza wydajność oleju/tłuszczu.**
3. Aby osiągnąć pożądaną rezultat, należy smażyć w odpowiednich temperaturach. Jeśli olej/tłuszcz nie jest dostatecznie rozgrzany, artykuły żywnościowe mogą niepotrzebnie wchłaniać go. Dlatego też koszyk należy zanurzyć w oleju/tłuszczu nie wcześniej niż po zakończeniu rozgrzewania. Jeśli olej/tłuszcz jest za gorący, powierzchnia artykułów żywnościowych zarumieni się zbyt szybko, pozostawiając niedogotowany, surowy środek.
4. **Przed rozpoczęciem procesu smażenia, zamrożone lub częściowo zamrożone artykuły żywnościowe można zanurzyć na chwilę, raz lub dwa razy, w gorącym oleju/tłuszczu.**
5. Powolne i jednostajne zanurzanie koszyka w gorącym oleju pozwoli uniknąć pienienia się tłuszczu.
6. 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.

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

Zdrowe smażenie

Aby smażyć jak najzdrowiej z zachowaniem jak największej ilości wartości odżywczych, proponujemy nie nagrzewać frytkownicy do temperatury wyższej niż 175° C przy smażeniu produktów skrobiowych tzn. o wysokiej zawartości skrobi. Niższa temperatura smażenia w połączeniu mniejszą ilością smażonej żywności na raz redukuje do minimum wytwarzanie się substancji szkodliwych dla zdrowia.

Konserwacja i czyszczenie

- ◆ Przed przystąpieniem do czyszczenia lub odstawieniem frytkownicy, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- ◆ Nie zanurzać urządzenia w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
- ◆ Do czyszczenia nie należy stosować żrących roztworów, ani środków ścierających.
- ◆ Aby usunąć tłuszcz z pojemnika do smażenia, odczekać najpierw aż wystarczająco ostygnie, ale nie przejdzie jeszcze w stan stały, i chochelką przelać go do odpowiedniego pojemnika, odpornego na wysoką temperaturę. Olej można przefiltrować przez specjalny papier, którym 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.

- ◆ Pokrywę można czyścić wilgotną ściereczką.
- ◆ W pokrywie znajduje się filtr tłuszczu, który należy wymieniać po kilku cyklach smażenia. W tym celu otworzyć pokrywę komory na filtr i wyjąć filtr tłuszczu. Zapasowe filtry można nabyć w punktach obsługi SEVERIN. Włożyć nowy filtr tłuszczu i założyć ponownie pokrywę komory na filtr.
- ◆ Wnętrze pojemnika można wyczyścić przecierając powierzchnię najpierw serwetkami papierowymi a potem gładką ściereczką nawilżoną wodą z dodatkiem delikatnego detergentu. Następnie wnętrze pojemnika musi być dokładnie wytarte suchą ściereczką.
- ◆ Koszyk należy po każdym smażeniu umyć w gorącej wodzie.
- ◆ Zewnętrzną obudowę można czyścić przecierając lekko wilgotną, gładką ściereczką.



Utylizacja

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

Gwarancja

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

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

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 στην πινακίδα ονομαστικών τιμών της συσκευής. Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.

Τα μέρη της συσκευής

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

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- ◆ Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, οπωσδήποτε διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες.
- ◆ **Μην αφήνετε τη φριτέζα να ζεσταθεί χωρίς λάδι.**
- ◆ 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.
- ◆ Το υπερβολικά χρησιμοποιημένο λάδι μπορεί να αναφλεχθεί αν υπερθερμανθεί. Αν συμβεί αυτό, βγάλτε το φισ 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.

- ◆ Μη 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 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 με τα δάχτυλά σας.
- ◆ Μην βάζετε πλαστικά κουτάλια, πιρούνια ή άλλα σύνεργα μέσα στο καυτό λάδι. Μην αδειάζετε ποτέ το καυτό λάδι σε πλαστικά σκεύη.
- ◆ Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- ◆ Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο και να φροντίζετε ώστε αυτό να μη βρίσκεται κοντά σε καυτά σημεία της συσκευής.
- ◆ **Φροντίζετε να βγάζετε πάντα το φισ του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα μετά τη χρήση, και επίσης**
 - σε περίπτωση βλάβης,
 - κατά τον καθαρισμό της συσκευής.
- ◆ Όταν βγάζετε το φισ από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το ίδιο το φισ. Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο.
- ◆ 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 κίνδυνους, να φροντίζετε οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών και η αντικατάσταση του καλωδίου να γίνεται από ειδικευμένους τεχνικούς. Σε περίπτωση επισκευής, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή σε ένα από τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών μας. Θα βρείτε τις διευθύνσεις στο παράρτημα του εγχειριδίου.

Χαρακτηριστικά λειτουργίας

Καπάκι

Το καπάκι ανοίγει με το πάτημα του κουμπιού απασφάλισης καπακιού. Το καπάκι λειτουργεί με ελατήρια και ανοίγει αυτόματα μόλις πιέσετε το κουμπί. Για να κλείσετε το καπάκι, πιέστε το προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.

Μπορείτε να αφαιρέσετε το καπάκι για καθαρίσμα, τραβώντας το προς τα πάνω όταν αυτό βρίσκεται σε κάθετη θέση και είναι ανοιχτό.

Θυρίδα επίβλεψης

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

Δοχείο τηγανίσματος

◆ Στάθμη πλήρωσης:

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

Η χωρητικότητα **μέγιστης** πλήρωσης του δοχείου είναι 2,5 περίπου λίτρα.

◆ Τύποι λαδιού ή λίπους για χρήση:

Στη φριτέζα αυτή, πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο αγνό φυτικό λάδι ή στερεοποιημένο λίπος. Μπορείτε να το θερμάνετε με ασφάλεια έως τους 220°C και έχει ουδέτερη γεύση.

Μην αναμειγνύετε διαφορετικούς τύπους λαδιού ή λίπους.

◆ Στερεοποιημένο λίπος:

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

Καλάθι τηγανίσματος

Το καλάθι έχει σχεδιαστεί για τη συγκράτηση των τροφίμων που θα τηγανίσετε. Φροντίστε να μη γεμίζετε υπερβολικά το καλάθι. Η φριτέζα μπορεί να χωρέσει το μέγιστο 500 γραμμάρια τηγανητές πατάτες. Ανατρέξτε στην παράγραφο *Χρήσιμες συμβουλές για τηγάνισμα στη φριτέζα*

Με το καπάκι κλειστό, μπορείτε να χαμηλώσετε το καλάθι σε καυτό λάδι με χρήση της λαβής του που βρίσκεται στο εξωτερικό της συσκευής. Για να χαμηλώσετε το καλάθι, χρησιμοποιήστε το κουμπί κλειδώματος/απασφάλισης της λαβής και μετακινήστε τη λαβή προς τα κάτω.

Για να σηκώσετε το καλάθι και να το βγάλετε από το λάδι, μετακινήστε τη λαβή προς τα πάνω έως ότου ασφαλίσει σε οριζόντια θέση.

Χρονοδιακόπτης

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

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

Ενδεικτικές λυχνίες

Η κύρια ενδεικτική λυχνία δείχνει ότι η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία και παραμένει αναμμένη όση ώρα η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην κεντρική ηλεκτρική παροχή και ο χρονοδιακόπτης είναι ενεργός.

Μόλις επιτευχθεί το προκαθορισμένο επίπεδο θερμοκρασίας, ανάβει η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας.

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

Ρυθμιστής θερμοκρασίας

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

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

- ◆ Βγάλτε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- ◆ Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, θα πρέπει να καθαρίσετε καλά το δοχείο και το καλάθι τηγανίσματος. Μπορείτε να καθαρίσετε το εσωτερικό μέρος του καπακιού με ένα ελαφρώς βρεγμένο

πανί. Για να αποφύγετε την ανάμιξη τυχόν νερού με λάδι, βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν στεγνώσει καλά.

- ◆ Γεμίστε το δοχείο με περίπου 2,5 λίτρα φυτικό λάδι.

Λειτουργία

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

Χρήσιμες συμβουλές για τηγάνισμα στη φριτέζα

Το φαγητό που μαγειρεύεται στο λάδι είναι ιδιαίτερα νόστιμο και θρεπτικό. Όταν τα τρόφιμα τοποθετούνται στο καυτό λάδι, σφραγίζονται 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, μεταλλικά άλατα, κλπ.

Παρακαλούμε να τηρείτε τα ακόλουθα:

1. Μη γεμίσετε υπερβολικά το καλάθι τηγανίσματος. Διαφορετικά η θερμοκρασία του λαδιού ή του λίπους θα μειωθεί και έτσι το φαγητό θα απορροφήσει υπερβολική ποσότητα λαδιού ή λίπους.
2. **Για να μην αφρίσει το λάδι ή το λίπος 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 ή του λίπους τηγανίσματος.

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

Σωστή διατροφή και τηγάνισμα στη φριτέζα

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

Γενική φροντίδα και καθαρισμός

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



Απόρριψη

Μην απορρίπτετε τις παλιές ή ελαττωματικές συσκευές μαζί με τα οικιακά απορρίμμάτά 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 παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών.

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

Включение в сеть

Включайте электроприбор 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. Отделение фильтра с отверстиями для выпуска пара
2. Смотровое окно
3. Запирающаяся съемная крышка
4. Главная индикаторная лампочка
5. Индикаторная лампочка рабочей температуры
6. Ручка регулировки температуры с положением '0'
7. Жарочная корзина
8. Заводская табличка (на тыльной стороне)
9. Шнур питания с вилкой (на тыльной стороне)
10. Чаша для масла
11. Отметки минимального и максимального уровней Min/Max
12. Ручка корзины
13. Таймер
14. Кнопка замка крышки
15. Кнопка замка корзины

Правила безопасности

- ◆ Перед использованием этого изделия пользователь должен внимательно прочитать данное руководство по эксплуатации.
- ◆ **Не допускайте нагревания фритюрницы без масла.**
- ◆ Не оставляйте включенный электроприбор 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 электроприбор на твердую поверхность, его не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности электроприбора.

- ◆ Этот электроприбор 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 электроприбором.
- ◆ Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с электроприбором.
- ◆ Всегда устанавливайте электроприбор на теплостойкую незагрязняющуюся поверхность, следя за тем, чтобы вокруг него оставалось достаточное свободное пространство. Не ставьте электроприбор под навесными шкафами, полками или другими подобными предметами, а также в непосредственной близости от стен или в углу.
- ◆ После многократного использования масло при перегреве может самовоспламениться. Если это случится, 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 (из-за риска споткнуться). Будьте очень осторожны: горячее масло может вызвать серьезные ожоги.
- ◆ **Внимание!** При работе некоторые части электроприбора сильно нагреваются, а из под крышки может вырываться горячий пар.
- ◆ Не прикасайтесь к горячему маслу пальцами.
- ◆ Не опускайте пластмассовые предметы в горячее масло. Не наливайте горячее масло в пластмассовые емкости.
- ◆ Не погружайте электроприбор в воду или в какую-либо другую жидкость.
- ◆ Не допускайте свободного провисания шнура питания и держите шнур питания подальше от горячих частей корпуса.
- ◆ **Всегда вынимайте вилку из розетки после использования электроприбора, а также:**
 - **при любой неполадке;**
 - **перед чисткой электроприбора.**
- ◆ При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, а только за вилку. Не допускайте свободного провисания шнура питания.
- ◆ Эксплуатация электроприбора 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.
- ◆ Данный электроприбор 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

Крышка открывается при нажатии кнопки замка крышки. Крышка подпружинена и при нажатии кнопки поднимается автоматически. Чтобы закрыть крышку, нажимайте на нее, пока она не защелкнется.

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

Смотровое окно

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

Чаша для масла

◆ **Уровень заливаемого масла**

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

Максимальная вместимость чаши - приблизительно 2,5 л.

◆ **Рекомендуемые типы масла (жира)**

Используйте во фритюрнице только чистое растительное масло или твердый жир. Такое масло имеет нейтральный вкус и его можно нагревать до 220 °С.

Нельзя смешивать масла или жиры разных сортов.

◆ **Твердый жир**

Никогда не растапливайте твердый жир в пустой фритюрнице. Однако твердый жир можно добавлять непосредственно в чашу для масла, если имеющийся в ней жидкий жир достигает отметки минимального уровня.

Жарочная корзина

В жарочную корзину помещаются продукты для жарки. Следите за тем, чтобы корзина не была переполнена. Во фритюрницу входит не более 500 г картофеля- фри (французских «фритов»). Обратитесь, пожалуйста, к разделу **«Полезные советы для жарки во фритюре»**.

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

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

Таймер

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

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

Индикаторные лампочки

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

После достижения заданной температуры загорается индикаторная лампочка рабочей температуры.

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

Регулирование температуры

Нужная температура нагрева устанавливается при помощи ручки регулировки температуры.

Перед первым применением электроприбора

- ◆ Полностью удалите все упаковочные материалы.
- ◆ Перед применением электроприбора в первый раз необходимо тщательно очистить чашу для масла и жарочную корзину. Внутреннюю поверхность крышки нужно протереть влажной тканью. Чтобы не допустить смешивания воды с маслом, необходимо тщательно просушить все части электроприбора.
- ◆ Залейте в чашу примерно 2,5 литра растительного масла.

Эксплуатация

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

Полезные советы по жарке во фритюре

Жареная в масле пища очень вкусна и питательна.

Когда продукт опускают в горячее масло, его поры сразу же плотно закрываются под воздействием высокой температуры, предотвращая

тем самым проникновение масла в продукт или потерю соков. Это предотвращает потерю протеинов, витаминов, минералов и т.д.

Обратите, пожалуйста, внимание на следующее:

1. Не переполняйте жарочную корзину: иначе температура масла (жира) понизится, что приведет к тому, что пища впитает избыточное количество масла (жира).
2. **Чтобы предотвратить вспенивание масла (жира), тщательно просушите продукты перед жаркой. Обратите особое внимание на размораживание продуктов глубокой заморозки перед жаркой. Влажность уменьшает срок пригодности масла (жира).**
3. Выбор правильной температуры для жарки пищи во фритюрнице является решающим фактором для получения хороших результатов. Если масло (жир) недостаточно горячо, продукт может впитать слишком много масла (жира). Поэтому лучше опустить корзину в масло (жир) только после завершения разогрева. Если масло (жир) слишком горячее, корочка образуется слишком быстро, и пища полностью не прожарится.
4. **Замороженный или частично замороженный продукт рекомендуется кратковременно опустить в горячее масло (жир) до начала процесса жарки.**
5. Чтобы предотвратить вспенивание масла (жира), опускайте жарочную корзину в горячий масло (жир) медленно и осторожно.
6. Не жарьте одновременно слишком много продуктов. Отдельные куски должны свободно “плавать” в масле (жире), не касаясь друг друга.
7. При жарке продукта в тесте, убедитесь, что тесто плотно обволокло продукт и удалите лишнюю муку.
8. Масло (жир), которое уже неоднократно использовалось, легко узнать, так как оно становится вязким и более темным, издает неприятный запах или начинает пениться.
9. Старое масло (жир) (или масло, содержащее осадок от предыдущего применения) становится легко воспламеняющимся и имеет тенденцию к возгоранию. Поэтому очень желательно заменять масло (жир) после трех- или четырехкратного применения, памятуя о том, что срок его пригодности зависит в основном от типа и количества приготавливаемой пищи.
10. Срок пригодности масла (жира) можно продлить посредством

его фильтрования после каждого применения.

11. После многократного использования масла (жира) его качество нельзя улучшить, перемешивая со свежим маслом (жиром), так как в этом случае свежее масло (жир) также очень скоро станет непригодным для жарки.
12. Можно оставить масло (жир) во фритюрнице, если она плотно закрыта и хранится в холодном месте.

Жарка во фритюре с сохранением питательной ценности продукта

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

Общий уход и чистка

- ◆ Перед тем, как приступить к чистке фритюрницы или перед тем, как убрать ее, убедитесь, что она отключена от сети и полностью остыла.
 - ◆ Чтобы не допустить поражения электрическим током, не мойте электроприбор и шнур питания и не погружайте их в воду.
 - ◆ Не используйте абразивные или сильнодействующие моющие средства.
 - ◆ Чтобы удалить масло из чаши, подождите, пока оно достаточно остынет, но будет еще оставаться жидким, после чего возьмите половник и осторожно перелейте масло в пригодную для этой цели теплостойкую емкость. Масло можно также отфильтровать через впитывающую бумагу, вставленную в теплостойкую воронку или прямо в чашу.
 - ◆ Не выливайте использованное масло в кухонную мойку. После охлаждения масло можно удалить вместе с бытовым мусором.
 - ◆ Крышку можно протереть влажной тканью..
 - ◆ В крышке находится жировой фильтр, который нужно заменять после каждых нескольких циклов жарки. Откройте крышку отсека фильтра и выньте жировой фильтр. Запасные фильтры можно получить, обратившись в пункт сервисного обслуживания бытовой техники фирмы Severin.
- Вставьте новый жировой фильтр и закройте крышку отсека

- фильтра.
- ◆ Внутреннюю поверхность чаши для масла можно почистить специальной тонкой бумагой, применяемой для бытовых нужд, после чего протереть влажной безворсовой салфеткой с применением мягкого моющего средства. После этого необходимо протереть чашу насухо сухой салфеткой.
 - ◆ После применения жарочную корзину нужно промывать горячей водой.
 - ◆ Снаружи корпус электроприбора можно протирать влажной безворсовой тканью.



Утилизация

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

Гарантия

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

Připojení k síti

Přístroj připojujte jen k zásuvce s ochrannými kontakty, která je instalovaná podle předpisů. Síťové napětí musí odpovídat napětí uvedenému na typovém štítku přístroje. Přístroj odpovídá směrnicím, které jsou závazné pro označení CE.

Složení

1. Přihrádka na filtr s průduchem pro páru
2. Průzor
3. Víko (odnímatelné)
4. Indikátor napájení
5. Indikátor teploty
6. Regulátor teploty se symbolem nastavení '0'.
7. Fritovací koš
8. Štítek s parametry produktu (v zadní části)
9. Přívodní šňůra se zástrčkou (v zadní části)
10. Fritovací nádoba
11. Označení „Min/Max”
12. Držadlo fritovacího koše
13. Časovač
14. Tlačítko k uvolnění víka
15. Tlačítko pro zajištění nebo uvolnění fritovacího koše

Bezpečnostní pokyny

- ◆ Před použitím přístroje si důkladně přečtěte následující pokyny.
- ◆ **Bez oleje nenechávejte fritézu zahřívát.**
- ◆ Zapnutý přístroj nenechávejte bez dozoru.
- ◆ Před použitím přístroje zkontrolujte, zdali hlavní část přístroje a nasazené komponenty nevykazují známky poškození. Pokud by přístroj např. spadl na tvrdý povrch, pak jej nadále nepoužívejte. Dokonce i neviditelné poškození může nepříznivě ovlivnit bezpečnost při provozu přístroje.
- ◆ Tento přístroj není navržen pro používání osobami (včetně dětí) se sníženými psychickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí bez dozoru, nebo pokynů o použití přístroje osobou, zodpovídající za jejich zdraví.
- ◆ Děti musí používat přístroj pod dohledem, aby si s ním nehrály.
- ◆ Přístroj vždy umístěte na rovnou, žáruvzdornou pracovní plochu,

dostatečně velkou a odolnou vůči postříkání a skvrnám. Přístroj neumísťujte pod žádnou nástěnnou skříňku nebo jiné zavěšené předměty, ani přímo proti zdi nebo do rohu.

- ◆ Vícekrát použitý olej se může při přehřátí vznítit. Pokud tato situace nastane, vytáhněte vidlici přívodní šňůry ze sítové zásuvky a fritézu přiklopte víkem, které udusí plameny.
Do horkého nebo vařícího oleje nikdy nevlévejte vodu.
- ◆ Nikdy přístroj nepřenášejte, pokud je horký, např. během fritování nebo bezprostředně po něm, neboť hrozí nebezpečí, že klopýtnete. **Buďte velmi opatrní: Horký olej může způsobit vážné popáleniny.**
- ◆ **Upozornění:** Některé části přístroje při provozu zahřejí a zpod víka může unikat nebezpečně horká pára.
- ◆ Nedotýkejte se prsty horkého oleje.
- ◆ Do horkého oleje nekládejte žádné plastové přístroje. Horký olej nenalévejte do plastových nádob.
- ◆ Spotřebič neponořujte do vody ani do žádné jiné tekutiny.
- ◆ Dejte pozor, aby se přívodní šňůra nedotýkala žádných horkých částí přístroje.
- ◆ **Vytáhněte síťovou zástrčku po každém použití,**
 - **při poruchách během provozu,**
 - **před každým čištěním.**
- ◆ Při odpojování přívodní šňůry ze zásuvky nikdy netahejte za vlastní kabel, vždy ji uchopte za vidlici.
- ◆ Tento spotřebič není navržen, aby byl používán spolu s externími spínacími hodinami (časovačem), nebo byl ovládán systémem dálkového ovládání. Přívodní šňůru nenechávejte volně viset v prostoru.
- ◆ Pokud se přístroj špatně obsluhuje anebo používá k jinému účelu, není možné převzít odpovědnost za případně vzniklé škody.
- ◆ Přístroj je určen pouze pro použití v domácnosti, nikoliv ke komerčním účelům.
- ◆ Opravy na elektrických zařízeních musí provádět odborníci, protože je nutné dodržovat bezpečnostní ustanovení, a aby se zabránilo ohrožení. To platí i pro výměnu přípojovacího kabelu. V případě opravy proto přístroj pošlete naší službě zákazníkům. Adresu najdete v příloze návodu.

Ovládání

Víko

Víko se otevírá stisknutím tlačítka. Víko je opatřeno pružinou a zvedá se automaticky po stisknutí příslušného tlačítka. Víko zavřete tak, že jej zatlačíte dolů, až zacvakne.

Je-li otevřené víko ve svislé pozici, lze jej odejmout vytažením nahoru a vyčistit.

Průzor

Průzor najde uplatnění při kontrole průběhu fritování. Kondenzaci vodních par na průzoru zamezíte tak, že jej zevnitř potřete trochou oleje.

Fritovací nádoba

◆ **Množství náplně:**

Během přehřívání musí být hladina oleje mezi značkami **minimální** a **maximální hladiny** (Min/Max), které naleznete uvnitř, na zadní straně fritovací nádoby

Maximální objem nádoby je přibližně 2,5 litrů.

◆ **Typy používaných olejů a tuků:**

K fritování musíte používat pouze čistý rostlinný olej nebo ztužený tuk. Mohou být zahřáté na teplotu 220° C a jsou chuťově neutrální.

Nikdy nemíchejte dohromady různé druhy oleje nebo tuků.

◆ **Ztužený tuk:**

Ztužený tuk nerozpouštějte v prázdné fritěze: Ztužený tuk lze přidat do fritovací nádoby, pokud již obsahuje rozpuštěný tuk, jehož hladina sahá alespoň po rysku s označením **minimální** hladiny.

Fritovací koš

Fritovací koš slouží k umístění fritovaných potravin. Dbejte, aby koš nebyl přeplněn. Fritéza může pojmout maximálně 500 g francouzských hranolků. Podrobnosti jsou uvedeny v části *Užitečné rady k fritování*.

Víko zavřete, koš uchopte zvenčí za držadlo a ponořte je do horkého oleje. Koš spustíte stisknutím integrovaného tlačítka na rukojeti a následným spuštěním držadla.

Fritovací koš z horkého oleje vyjmete vytažením držadla a jeho zajištěním ve vodorovné poloze.

Časovač

Otočením přepínače doprava lze nastavit předpokládanou délku fritování. Je-li časovač nastaven do polohy 'I', spotřebič zůstane trvale zapnutý. Chcete-li jej vypnout, nastavte časovač zpět do polohy '0'.

V případě, že je doba vaření kratší než 10 minut, nastavte nejdříve časovač na vyšší hodnotu a potom jej otočte pomalu zpět na požadované nastavení. Po uplynutí předem nastaveného času uslyšíte zvukový signál a spotřebič bude automaticky vypnut.

Indikátory

Indikátor napájení signalizuje, zda je spotřebič v provozu. Svítí po dobu jeho připojení k síti a po dobu aktivního časovače.

Po dosažení předem nastavené teploty se rozsvítí indikátor teploty.

Jakmile teplota klesne pod určitou úroveň, obnoví se vyhřívání, které je signalizováno indikátorem.

Regulátor teploty

Regulátorem teploty nastavte požadovanou úroveň teploty.

Před prvním použitím

- ◆ Odstraňte všechny obalový materiál.
- ◆ Před prvním použitím je nutné fritovací nádobu a koš důkladně umýt. Vnitřní část víka je nutné setřít vlhkou utěrkou. Dbejte, aby se voda nesmísila s olejem, a proto všechny části důkladně vysušte.
- ◆ Nádobu naplňte přibližně 2,5 litry rostlinného oleje.

Obsluha

- Zavřete víko.
- Zapojte zástrčku přívodní šňůry do síťové zásuvky.
- K zapnutí spotřebiče použijte časovač. Hlavní indikátor se rozsvítí.
- Regulátorem teploty nastavte na požadovanou úroveň.
- Nechte fritézu predehřát. Po dosažení předem nastavené teploty se indikátor teploty rozsvítí.
- Otevřete víko.
- Vyzvedněte fritovací koš.
- Potraviny určené k fritování vložte do koše.
- Koš umístěte do fritovací nádoby.
- Zavřete víko a opatrně ponořte koš do horkého oleje.
- Po dokončení fritování nechte potraviny na koši, který je v horní poloze, odkapat
- Otevřete víko a zvedněte koš.
Po dokončení fritování nastavte jak regulátor teploty, tak i časovač do polohy '0' a vytáhněte přívodní šňůru ze zásuvky.

Užitečné rady k fritování

Potrava připravená na oleji je zvláště chutná a výživná.

Jestliže je potrava vložena do horkého oleje, v důsledku vysoké teploty se uzavře, což zabrání unikání šťávy nebo tuku z potravy.

Tímto způsobem zůstanou v potravě zachovány základní bílkoviny, vitamíny, minerály atd.

Dbejte, prosím, následujících pokynů:

1. Nepřepĺnujete fritovací koš, jinak teplota fritovací lázně příliš poklesne a v důsledku toho potraviny absorbují příliš mnoho oleje nebo tuku.
2. **Aby olej nepřekypěl, ujistěte se, že potraviny jsou naprosto suché. Zvláštní pozornost věnujte hluboce zmrazeným potravinám, které jsou před fritováním úplně rozmrazeny. Vlhkost snižuje životnost fritovacího oleje.**
3. Rozhodujícím faktorem k dosažení dobrých výsledků při fritování zmrazených potravin dosáhnete nastavením správné teploty. Jestliže olej nebo tuk není dostatečně horký, potraviny nasáknou příliš mnoho oleje. Z tohoto důvodu je nejlepší potraviny vkládat do koše pouze až po dokončení fáze zahřívání. Pokud je olej příliš horký, vytvoří se na fritované potravine příliš rychle kůrka a vnitřní část zůstane syrová.
4. **Hluboce zmražené nebo zmrzlé potraviny musí být před vlastním fritováním jedenkrát nebo dvakrát krátce vloženy do horkého oleje.**
5. Aby olej nebo tuk nevykypěl, je nutné fritovací koš spouštět do horkého oleje nebo tuku pomalu a opatrně.
6. Nefritujte jednorázově příliš mnoho potravin. Jednotlivé fritované kusy potravin musí volně plavat, aniž by se vzájemně dotýkaly.
7. Jestliže používáte obalované potraviny, ujistěte se, že obal těstíčka pevně drží a byla odstraněna přebytečná mouka.
8. Často používaný olej je lehce rozpoznatelný, neboť je lepkavý, má tmavou barvu a vydává nepříjemný zápach nebo má tendenci pěníť.
9. Příliš často používaný olej (nebo olej, který obsahuje zbytky z předchozího fritování) je hořlavý a má tendenci lehce vzplanout. Z tohoto důvodu je nejlepší měnit olej po třech nebo čtyřech fritováních. Pamatujte, že životnost oleje nebo tuku závisí hlavně na druhu a množství fritovaných potravin.
10. Životnost můžete prodloužit přefiltrováním fritovacího oleje po každém použití.
11. Kvalitu často používaného oleje nelze v žádném případě zvýšit přidáním čerstvého oleje. Po krátké chvíli by se čerstvý olej stejně znehodnotil.
12. Fritovací olej může být skladován uvnitř fritězy, pokud je přístroj uzavřen a ponechán na chladném místě.

Výživa a fritování

Pro zdravé a výživné fritování potravin s vyšším obsahem škrobu doporučujeme používat teplotu maximálně 175° C. Při nižší teplotě fritování a snížení odpovídajícího množství potravin ve fritovacím koši se snižuje množství nahromaděných škodlivých látek na minimum.

Čištění a údržba

- ◆ Před zahájením čištění se ujistěte, že je přístroj zcela vychladlý a odpojený od síťového napětí.
- ◆ Z důvodu nebezpečí úrazu elektrickým proudem nepoužívejte k čištění spotřebiče vodu a spotřebič ani do vody neponořujte.
- ◆ Nepoužívejte koncentrované brusné čisticí přípravky.
- ◆ Pokud se rozhodnete olej z fritovací nádoby odstranit, vyčkejte, až dostatečně zchladne a současně zůstane tekutý a potom jej naběračkou přelijte do teplovzdušné nádoby. Olej můžete přefiltrovat prolitím přes absorpční papír, který položíte do teplovzdušné nálevky nebo zpět do fritovací nádoby.
- ◆ Použitý fritovací olej nelijte do kuchyňské výlevky. Jakmile je fritovací olej vychladlý, může být zlikvidován spolu s ostatním domovním odpadem.
- ◆ Víko lze otřít navlhčenou utěrkou.
- ◆ Víko je opatřeno tukovým filtrem, který je třeba po určitém počtu fritování vyměnit. Otevřete kryt prostoru filtru a tukový filtr vyjměte. Náhradní filtry lze získat prostřednictvím servisního střediska SEVERIN.
Vložte nový tukový filtr a nasadte zpět kryt filtru.
- ◆ Vnitřek fritovací nádoby lze vyčistit nejprve papírovou utěrkou a potom lehce navlhčenou utěrkou, která nepouští vlas a je navlhčena roztokem jemného saponátu. Nádobu je následně třeba důkladně vytrít suchou utěrkou
- ◆ Po každém fritování omyjte fritovací koš horkou mýdlovou vodou.
- ◆ Vnější část krytu můžete otřít navlhčenou utěrkou, která nepouští vlas.



Likvidace

Poškozený přístroj nelikvidujte v rámci běžného domovního odpadu, ale odneste jej do sběrného střediska odpadu.

Záruční podmínky

Záruka na tento produkt se vztahuje na vady materiálu a výrobní závady a trvá po dobu jednoho roku od data zakoupení produktu. Touto zárukou se výrobce zavazuje k výměně nebo opravě veškerých vadných součástí prostřednictvím autorizovaného servisního místa, do kterého je reklamovaný produkt odevzdán. Záruka je platná pouze pokud je produkt užíván v souladu s instrukcemi a pokud nebyl modifikován, opravován nebo do něj nebylo jinak zasahováno neautorizovanou osobou, nebo pokud nebylo poškození způsobeno nesprávným použitím.

Záruka se přirozeně nevztahuje na poškození způsobené opotřebením, ani na křehké věci, jako skleněné a keramické předměty, žárovky apod. Tato záruka neovlivní zákonná práva, která vám, coby zákazníkovi, podle místních

právních předpisů při zakoupení zboží náleží. Pokud je produkt poškozen a je nezbytná oprava, pečlivě jej zabalte, přiložte jméno, adresu a důvod odevzdání. Pokud se to stane v záruční době, prosím přiložte také záruční list a doklad o zaplacení.

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

IDEEO Service
Am Brühl 27
59846 Sundern
Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480

Kundendienst Ausland

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

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

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

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

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

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

France
SEVERIN France Sarl
4, rue de Thal
B.P. 38
67211 Obernai Cedex
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

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

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

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

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

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

Korea

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

Latvia

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

Lebanon

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

Luxembourg

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

Macedonia

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
Trollåsveien 34, 1414 Trollåsen
Tlf. 40 00 67 34
Fax: 66 80 45 60

Österreich

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

Polska

Serv-Serwis Sp. z o.o.
ul.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

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

Орбита Сервис

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

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

Slovak Republic

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

Finland

Oy Harry Marcell Ab
Rälssitie 6, PL 63
01511 Vantaa
Puh 0207 599 860
Fax 0207 599 803

Svenska

Rakspecialisten 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

Stand: 07.2009

I/M No.: 8305.0000