

# SEVERIN

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

---

**Liebe Kundin, lieber Kunde,**

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

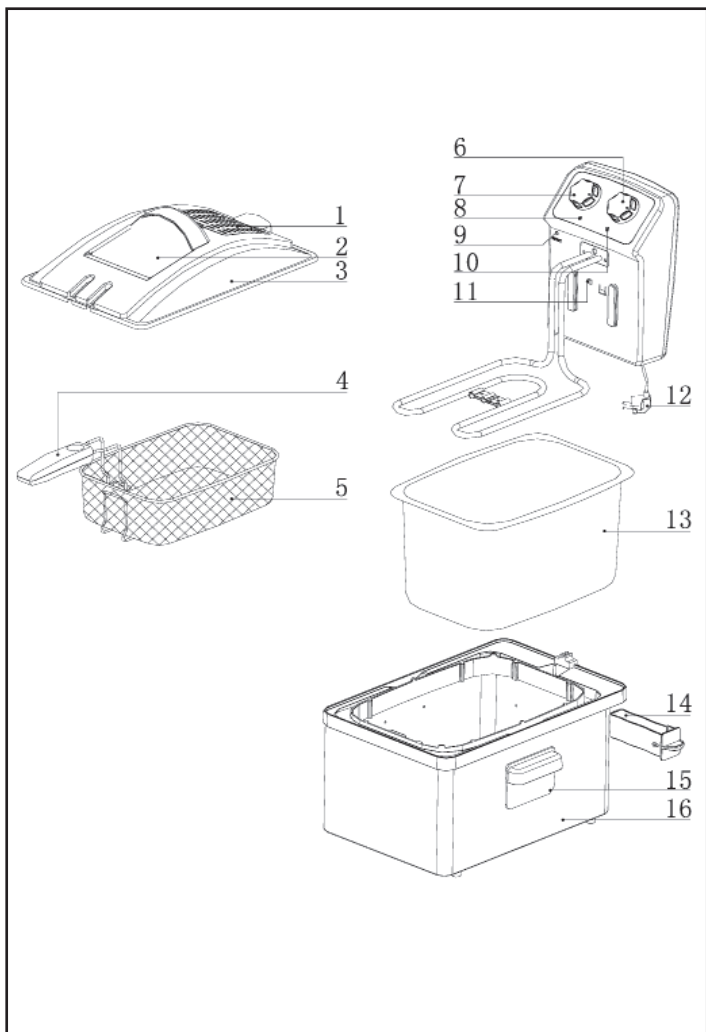
Die Marke SEVERIN steht seit über 115 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät der Marke SEVERIN wurde mit Sorgfalt geprüft und hergestellt.

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

Besuchen Sie uns auch im Internet unter [www.severin.de](http://www.severin.de) oder [www.severin.com](http://www.severin.com).

Viel Spaß mit Ihrem neuen Gerät.

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



**Liebe Kundin, lieber Kunde,**

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

**Anschluss**

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

**Aufbau**

1. Dampfaustrittsöffnungen mit Fettfilter
2. Sichtfenster
3. Deckel (abnehmbar)
4. Korbgriff
5. Frittierkorb
6. Timer
7. Temperaturregler
8. rote Betriebskontrolllampe
9. Rückstelltaste (Reset)
10. grüne Temperaturkontrolllampe
11. Sicherheitsschalter
12. Netzanschlussleitung
13. herausnehmbarer Frittierbehälter
14. Auffangbehälter für Kondenswasser
15. Gehäusegriff
16. Gehäuse

**Sicherheitshinweise**

- **Fritteuse nie ohne Öl/Fett aufheizen!**
- Die Fritteuse nur unter Aufsicht betreiben.
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät incl. eventueller Zubehörteile auf Mängel überprüfen, die 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.

- Überprüfen Sie die Anschlussleitung regelmäßig auf Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung darf das Gerät nicht benutzt werden.
- Stellen Sie das Gerät frei auf eine ebene, temperaturbeständige Unterlage, die unempfindlich gegen Spritzer ist. Stellen Sie das Gerät nicht unter Hängeschränke, direkt an eine Wand oder in eine Ecke.
- Entfernen Sie leicht entflammare Gegenstände aus der Nähe des Gerätes.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- **Schmelzen Sie Fettriigel niemals in der Fritteuse**, da sich der nur unvollständig eingetauchte Heizkörper sonst zu stark erhitzt und bei einer Berührung mit dem Fett sich dieses entzünden könnte. Außerdem könnte der Überhitzungsschutz den Heizkörper abschalten.
- Häufig gebrauchtes Öl/Fett kann sich bei Überhitzung entzünden. In diesem Fall den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und die Fritteuse mit dem Deckel verschließen, um die Flammen zu ersticken. **Schütten Sie niemals Wasser in heißes oder brennendes Öl/Fett!**
- Nie eine heiße Fritteuse tragen (Stolpergefahr!). Siedendes Öl/Fett kann schwere Verbrennungen verursachen.
- **Achtung!** Einige Geräteteile werden sehr heiß und aus dem Deckel kann heißer

Dampf austreten, Verbrennungsgefahr!

- Nicht in das heiße Öl/Fett greifen.
- Nicht mit Kunststoffbestecken ins Öl/Fett greifen. Heißes Öl/Fett nicht in Kunststoffbehälter umfüllen.
- Das Gerät nicht ohne eingesetzten Frittierbehälter anschließen.
- Den entnommenen Heizkörper nicht an das Stromnetz anschließen.
- Achten Sie darauf, dass weder das Gehäuse noch die Anschlussleitung einer heißen Kochplatte oder offenen Flammen zu nahe kommt. Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen und von heißen Geräteteilen fernhalten.
- **Nach jedem Gebrauch das Gerät ausschalten und 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.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung im Freien geeignet!
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separatem Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Wird das Gerät falsch bedient oder zweckentfremdet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
  - in landwirtschaftlichen Betrieben
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterkünften
  - in Frühstückspensionen
- 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.

### **Überhitzungsschutz**

Der Überhitzungsschutz schaltet den Heizkörper bei einer unzureichenden Öl-/Fettmenge ab. In diesem Fall das Gerät abkühlen lassen und die fehlende Öl-/Fettmenge ergänzen. Vorn am Gehäuse des Heizkörpers befindet sich eine Rückstelltaste (Reset) (9) für den Überhitzungsschutz. Nach Betätigung der Taste, z.B. mit einem Stift, kann das Gerät wieder benutzt werden. Sollte trotz ausreichender Öl-/Fettmenge der Überhitzungsschutz erneut den Heizkörper ausschalten, das Gerät nicht mehr in Betrieb nehmen und von einer Fachkraft überprüfen lassen.

### **Bedienung**

#### **Vor der ersten Inbetriebnahme**

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Einlagen aus dem Gerät. Das Verpackungsmaterial ist recycelbar.
- Das Gerät wie unter *Reinigung* beschrieben reinigen.

#### **Deckel**

Zum Abnehmen und Aufsetzen den Deckel nur am Deckelgriff anfassen.

#### **Sichtfenster**

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

#### **Auffangbehälter für Kondenswasser**

Den Auffangbehälter ordnungsgemäß in die dafür vorgesehene seitliche Öffnung in der Aufnahme des Heizelementes einsetzen.

Im Auffangbehälter wird das Kondenswasser, das sich von innen am Deckel sammelt,

aufgefangen. Den Auffangbehälter nach jedem Gebrauch leeren, sobald das Gerät abgekühlt ist.

### **Frittierbehälter**

#### **– Einsetzen:**

Den Frittierbehälter in das Gehäuse einsetzen, sodass die Korbbefestigung der Aufnahme für den Heizkörper gegenüberliegt.

#### **– Füllmenge:**

Die Öl/Fettfüllmenge muss sich vor dem Aufheizen innerhalb der **Min-** und **Max-**Markierung befinden.

Die **Min-** und **Max-**Markierung ist seitlich im Frittierbehälter eingepägt.

Die Füllmenge des Frittierbehälters beträgt ca. 3,7 Liter.

Entnehmen Sie den Frittierkorb, bevor Sie die erforderliche Fettmenge einfüllen

**Hinweis:** Die Differenz zwischen der **Min-** und **Max-**Markierung beträgt ca. 700 ml.

#### **– Öl-/Fettsorte:**

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

Niemals verschiedene Öle/Fette miteinander mischen.

#### Öl:

Wir empfehlen die Verwendung von hochhitzebeständigem Öl. Das Öl muss zum Frittieren geeignet sein. Die max. Füllmenge des Frittierbehälters mit Öl beträgt ca. 3,7 Liter. Beachten Sie die **Max-**Markierung.

#### 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.

Bei Verwendung von Fettriegeln werden ca. 3,5 kg benötigt. Teilen Sie die Fettriegel in Stücke und schmelzen Sie sie in einem separaten Topf. Lassen Sie das Fett nur so heiß werden, dass es sich gerade im flüssigen Zustand befindet, um eine Verbrennungsgefahr beim Umfüllen zu vermeiden. Beim Umfüllen die **Max-**Markierung beachten.

Unter dem Heizkörper befindet sich eine Kältezone. Dort sammeln sich die Frittierreste und Schmutzpartikel. Die Zirkulation des Öles/Fettes lässt diesen Bereich kälter. Durch die Sammlung der Reste wird das Öl/Fett weniger verschmutzt.


### **Herausnehmbares Heizelement**

Vor der Inbetriebnahme die Anschlussleitung vollständig aus dem Kabelfach ziehen .

Die Fritteuse ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Das Heizelement ordnungsgemäß in die dafür vorgesehene Halterung einsetzen. Dabei wird der Sicherheitsschalter betätigt. Ist das Heizelement nicht ordnungsgemäß eingesetzt, lässt sich dieses nicht in Betrieb nehmen.


**Das Gerät nur in Betrieb nehmen, wenn das Heizelement und der Frittierbehälter eingesetzt und Öl oder Fett eingefüllt wurden.**

### **Ein-/Ausschalten der Fritteuse (Timer)**

Das Gerät wird mit dem Timer eingeschaltet. Wird der Timer im Uhrzeigersinn gedreht, kann eine bestimmte Zeit eingestellt werden, die das Gerät eingeschaltet sein soll. Wird der Timer gegen den Uhrzeigersinn in die Position „“gedreht, ist das Gerät dauerhaft eingeschaltet.

Netzstecker erst einstecken und das Gerät mit dem Timer einschalten, wenn:

- der Frittierbehälter und der Heizkörper wie beschrieben eingesetzt und
- Öl/Fett eingefüllt ist.

Nach dem Frittieren den Temperaturregler zurückdrehen, den Timer in die Position „“ drehen und den Netzstecker ziehen.

## Temperaturregler

Mit dem Temperaturregler kann die gewünschte Temperatur eingestellt werden.

## Kontrolllampen

Die rote Betriebskontrolllampe leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

Die grüne Temperaturkontrolllampe leuchtet, sobald die gewählte Temperatur erreicht ist. Sie erlischt, wenn das Gerät aufheizt.

## Frittierkorb

Der Korb dient zur Aufnahme des Frittiergutes.

Vor Inbetriebnahme den Korbgriff an dem Frittierkorb befestigen. Dazu die beiden Aufnahmestangen des Korbgriffs zusammendrücken und die beiden abgewinkelten Enden in die beiden Aufnahmeösen innerhalb des Frittierkorbs stecken. Anschließend den Korbgriff in Richtung Korbrand ziehen um ihn mit dem vorstehenden Bügel zu fixieren.

## Aufnahmefähigkeit

Die Fritteuse kann max. 750 g Pommes frites aufnehmen. Beachten Sie hierzu die *Tipps zum Frittieren*.

### Frittierkorb einsetzen:

- Deckel abnehmen.
- Mit Hilfe des Korbgriffes den Korb an der Korbbefestigung im Frittierbehälter aufhängen.
- Deckel aufsetzen.
- Korb leicht anheben und in das heiße Öl/Fett absenken.

### Frittierkorb herausnehmen bzw. in Abtropfposition bringen:

- Deckel abnehmen.
- Mit Hilfe des Korbgriffes den Korb anheben und an der Korbbefestigung im Frittierbehälter aufhängen. Das Frittiergut kann in dieser Position abtropfen.
- Anschließend den Korb ganz entnehmen und den Deckel aufsetzen.

## Tipps zum Frittieren

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

Die Poren des Frittiergutes werden durch die hohe Temperatur sofort versiegelt; es dringt kein Öl/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 Öl/Fett zu stark an Temperatur verliert und dadurch das Frittiergut zu viel Öl/Fett aufnimmt.
2. Häufig gebrauchtes Öl/Fett lässt sich auch durch Zugabe von neuem Öl/Fett nicht verbessern. Das neue Öl/Fett wäre in kurzer Zeit ebenfalls verdorben.
3. **Das Frittiergut muss sorgfältig abgetrocknet sein, damit das Öl/Fett nicht überschäumt. Insbesondere tiefgefrorenes Frittiergut sollte vorher aufgetaut werden. Feuchtigkeit verkürzt die Lebensdauer des Öles/Fettes.**
4. Entscheidend für ein optimales Frittiererergebnis ist die richtige Temperatur. Ist das Öl/Fett nicht heiß genug, nimmt das Frittiergut zu viel Öl/Fett auf. Deshalb das Frittiergut erst nach dem Aufheizen eingeben. Ist das Öl/Fett zu heiß, bildet sich schnell eine Kruste, doch innen bleibt das Frittiergut noch roh.
5. **Tiefgefrorenes oder stark gekühltes Frittiergut erst ein- bis zweimal kurz in das heiße Öl/Fett tauchen.**
6. Damit das Öl/Fett nicht überschäumt, den Frittierkorb langsam ins Öl/Fett absenken.
7. Nicht zuviel auf einmal frittieren. Das Frittiergut muss schwimmen können und sollte möglichst nicht aneinander stoßen.
8. Wenn Sie paniertes Frittiergut verwenden, die Panierung gut andrücken bzw. überschüssiges Mehl

- abklopfen.
9. Häufig gebrauchtes Frittieröl/fett erkennt man daran, dass es dunkel oder dickflüssig ist, unangenehm riecht oder schäumt.
  10. Häufig gebrauchtes und verschmutztes Öl/Fett kann sich leicht selbst entzünden, daher das Öl/Fett nach 3-4 maliger Benutzung wechseln. Die Gebrauchsdauer hängt jedoch im Wesentlichen davon ab, was und wie viel frittiert wird.
  11. Das Öl/Fett ist länger verwendbar, wenn es nach dem Gebrauch gefiltert wird.
  12. Das Öl/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 Frittieretemperatur 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 darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
  - Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
  - 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 Öl/Fett vermischt.
- Zum Entleeren den Heizkörper herausnehmen und das abgekühlte Öl bzw. das gerade noch flüssige Fett mit einer Suppenkelle herauslöfeln oder Einsatzbehälter vorsichtig herausnehmen

und in ein hitzebeständiges Gefäß schütten. Zum Filtern können Sie das Öl/Fett durch ein saugfähiges Papier gießen, das in einen temperaturbeständigen Trichter oder in den Frittierkorb gelegt wurde.

- Öl/Fett zur Entsorgung nicht in den Ausguss gießen, sondern kalt in den Hausmüll geben.
- Den Frittierbehälter zur Reinigung entnehmen. Den Frittierkorb, den Korbgriff, das Gehäuse, den Auffangbehälter und den Frittierbehälter im heißen Spülwasser reinigen. Anschließend alles sorgfältig abtrocknen.
- Das Gehäuse des Heizelementes und den Deckel mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Im Deckel befindet sich ein Fettfilter. Nach einigen Frittiervorgängen sollte der Filter ausgetauscht werden. Entriegeln Sie den Filterfachdeckel und entnehmen Sie den alten Fettfilter.
- Reinigen Sie nun den Deckel und den Filterfachdeckel in heißem Spülwasser und trocknen Sie die Teile anschließend gut ab. Setzen Sie einen neuen Fettfilter ein und verriegeln den Filterfachdeckel.
- **Einen neuen Fettfilter können Sie beim Severin-Service bestellen.**

### Ersatzteile und Zubehör

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

### Entsorgung



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

### Garantie

Severin gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem



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

**Dear Customer,**

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

**Connection to the mains supply**

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

**Familiarisation**

1. Steam release vents with fat filter
2. Inspection window
3. Lid (removable)
4. Basket handle
5. Frying basket
6. Timer
7. Temperature control knob
8. Main indicator lamp (red)
9. Reset button
10. Temperature indicator lamp (green)
11. Safety switch
12. Power cord with plug
13. Frying container (removable)
14. Condensation collection tray
15. Main handles
16. Housing

**Important safety instructions**

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

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

- The power cord should be regularly examined for any signs of damage. In the event of such damage being found, the appliance must no longer be used.
- Always place the unit on a level, heat-resistant work surface impervious to splashes and stains and with sufficient surrounding space. Do not place it underneath any wall-cupboards or hanging objects, nor directly by a wall or in a corner.
- Ensure that no inflammable materials are stored near the appliance.
- This appliance is not intended for use by any person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – these are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- **Do not melt solidified fat in an empty fryer:** the heating element will not be fully submerged and may therefore overheat, possibly causing the fat to ignite at contact. There is also the possibility that the thermal safety cut-out will switch off the heating element.
- Oil/fat that has been used many times before may ignite when overheated. If this occurs, remove the plug from the wall socket and place the lid on the appliance in order to smother the flames. **Never pour water into hot or burning oil/fat.**
- Never carry or move the appliance when it is hot, e.g. during or immediately after use (because of the danger of tripping). Exercise extreme caution: hot oil/fat 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/fat with your fingers.
- Do not insert any plastic cutlery into the hot oil/fat. Do not pour hot oil/fat into plastic containers.
- Do not connect the appliance to the power supply without the frying container inserted.
- Do not, under any circumstances, connect the heating element to the power supply when it has been removed from the unit.
- Do not allow the appliance or its power cord to touch hot surfaces or come into contact with any heat sources. Do not let the power cord hang free, and keep it away from any hot parts.
- **Always switch off and remove the plug from the wall socket after use, as well as**
  - **in cases of any malfunction and,**
  - **during cleaning.**
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- **Caution:** do not operate the appliance outdoors.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system
- No responsibility can be/will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as in
  - staff kitchens, offices and other commercial environments,
  - agricultural areas,
  - hotels, motels etc. and similar establishments,
  - bed-and-breakfast guest houses.
- 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.

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

Should the oil/fat level fall below the safe level for operation, the integral thermal safety cut-out will be activated and the heating element is switched off. If this occurs, allow sufficient time for the appliance to cool down, then add the required amount of oil/fat. Use a suitable pointed object (eg a pin) to press the reset button (Reset) (9) on the front of the heating element housing to reset the safety cut-out. Only after such a reset can the appliance be used again.

Should the safety cut-out be activated repeatedly despite a sufficient oil/fat amount in the frying container, the appliance must no longer be used; please have it examined by a qualified person before it is used again.

### **Operation**

#### **Before using for the first time**

- Remove any exterior and interior packaging materials. All these materials are suitable for recycling.
- Before first use, the unit should be cleaned as described in *General care and cleaning*

#### **Lid**

Always use the lid handle when taking off or replacing the lid.

#### **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.

#### **Condensation collection tray**

The tray must be properly installed in the corresponding recess at the side of the heating element.

Any condensation forming on the inside of the lid will be collected in the tray. It should be emptied after each use, once the appliance

has cooled down.

### **Frying container**

#### **– Inserting the frying container:**

When placing the **frying container into the housing, ensure that the** holding bracket for the basket is located opposite from the heating element assembly.

#### **– Fill amount:**

Before heating up, the oil/fat level must be between the **minimum** and **maximum** level marks.

The **minimum** and **maximum** level marks can be found on the side of the frying container.

The container holds a maximum of approx. 3.7 litres of oil.

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

**Note:** the difference between the **minimum** and **maximum** marks is approx. 700 ml.

#### **– Types of oil/fat to be used:**

Only pure vegetable oil/solidified fat should be used in this deep fryer. It can be heated up to 220° C and is neutral in taste. Do not mix different kinds of oil/fat.

#### Oil:

We recommend the use of oil specifically intended for deep-frying, which may be safely heated to high temperatures. The maximum safe capacity of the container is approx. 3.7 litres. Please observe the **maximum** mark.

#### 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.

When using solidified fat, approx. 3.5 kg is needed. The fat should be cut into smaller pieces first and melted in a separate pot,


ensuring that it just reaches a liquid state but is not over-heated: this is to avoid the danger of burns when pouring the fat into the frying container afterwards. Please observe the **maximum** mark.

The recess below the heating element acts as a cooling area where residual particles resulting from the frying process, as well as other impurities, are collected. The circulation of the oil/fat results in a lower temperature level around the recess area. This collection process extends the life-span of the frying oil/fat.

### **Removable heating element**

Before the appliance is connected to the mains, the power cord must be pulled out to its full length from the storage compartment. Fit the heating element securely into its mounting bracket. This will activate an integral safety switch. The appliance can be operated only if the element has been installed correctly; otherwise, the safety switch will not allow the unit to be operated. **Do not operate the appliance unless both the heating element and the frying container (filled with oil or fat) have been properly installed.**

### **Switching the deep fryer On/Off (Timer)**

The timer serves to switch on the appliance. By turning the timer clockwise, the intended running-time of the appliance can be set. If the timer is turned anti-clockwise to position , the appliance is permanently switched on. Before inserting the plug into a wall socket and using the timer to turn the appliance on, ensure that

- the frying container and the heating element have been fitted as instructed and
- the frying container has been filled with oil/fat to a safe level.

After frying is completed, turn the temperature control knob back to its lowest position, set the timer to ‘●’ and remove the plug from the wall socket.

### Temperature control

Use the temperature control knob to set the temperature to the desired level.

### Indicator lights

The red main indicator light remains lit as long as the appliance is switched on.

The green light comes on once the pre-set temperature level has been reached; it will be out while the appliance is heating up

### Frying basket

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

Always fit the handle to the basket before use. To attach the handle, press its two sides together and insert the angled pieces into the corresponding openings on the basket. Pull the handle towards the rim of the basket and use the two protruding support brackets to secure it.

### Capacity

We recommend a limit of 750 g of chips for deep frying. Please refer to *Useful hints for deep-frying*.

### Inserting the frying basket:

- Take off the lid.
- Use the basket handle to hang the frying basket onto its holding bracket inside the frying container.
- Replace the lid.
- Slightly lift up the basket to clear the holding bracket, and then lower it carefully into the hot oil/fat.

### Removing the frying basket / drain position:

- Take off the lid.
- Use the basket handle to lift up the basket and place it onto the holding bracket; this position allows the oil/fat to drain back into the container.
- Once the excess oil has been drained off, lift out the basket and, if frying is completed, replace the lid.

### 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/fat will drop and subsequently cause the food to absorb an excessive amount of fat/oil.
2. The quality of often-used oil/fat cannot be improved by mixing with fresh oil. The fresh oil/fat would be spoiled after a short while as well.
3. **To prevent the oil/fat from frothing over, make sure that the food is thoroughly dried. Take special care to defrost deep-frozen food thoroughly before frying. Moisture reduces the life-span of frying oil/fat.**
4. For good results, the right temperature setting is a decisive factor when deep-frying. If the oil/fat is not sufficiently hot, the food may take in too much oil/fat. It is therefore best to insert the food basket only once the heating up period is complete and the pre-set temperature level has been reached. However, if the oil/fat is too hot, a crust will be built up too fast while the inner part of the food remains uncooked.
5. **Deep-frozen or partly frozen food should be briefly inserted into the hot oil/fat once or twice before the actual process.**
6. To prevent the oil/fat from frothing over, the frying basket should be lowered slowly and cautiously into the hot oil/fat.
7. Do not fry too much food at once. The food should be allowed to float freely without the pieces touching each other.

8. When using battered food, make sure that the batter is firmly attached to the food and all excess flour is removed.
  9. Often-used oil/fat is readily recognisable as it is viscous and darker in colour, and gives off an unpleasant smell or tends to foam.
  10. Old oil/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/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.
  11. The life span can be extended by filtering the frying oil/fat after each cycle of use.
  12. The frying oil/fat may be stored inside the deep fryer if the unit is kept closed and stored in a cool place.
- To remove the oil from the frying container, wait until the oil/fat has cooled down sufficiently but is still liquid; carefully take out the heating element and remove the oil/fat with a soup ladle. Once the temperature has dropped sufficiently, you may also remove the frying container carefully and pour out the oil/fat into a heat-resistant container. The oil/fat can be filtered by pouring it through absorbent paper inserted into a heat-resistant funnel or into the frying basket itself.
  - Do not pour frying oil/fat down the kitchen sink. Once cold, it may be disposed of together with your household refuse.
  - The frying container must be removed before cleaning. The frying basket, basket handle, housing and the condensation collection tray may be cleaned in hot soapy water. Wipe all parts thoroughly dry afterwards.
  - The housing of the heating element and the lid may be wiped clean with a damp cloth.
  - The lid contains a fat filter, which should be replaced after every few frying cycles. Unlock the filter compartment cover to remove the old fat filter.
  - Clean the lid and the filter compartment cover in hot soapy water; ensure that all parts are properly dried afterwards. Insert a new fat filter and lock the filter compartment cover.
  - **Replacement filters are available through Severin Service.**

### Nutrition-conscious deep-frying

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

### 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 with water and do not immerse it in water.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- Before the appliance is used for the first time, the frying container and the basket should be thoroughly cleaned. The inside of the lid may be cleaned with a slightly damp, lint-free cloth. To prevent any remaining water from mixing with the oil/fat, ensure that all parts are thoroughly dried.

### 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.

**Chère cliente, Cher client,**

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

**Branchement au secteur**

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

**Familiarisez-vous avec votre appareil**

1. Grille d'échappement de la vapeur avec filtre à graisses
2. Hublot de contrôle
3. Couvercle (amovible)
4. Poignée du panier
5. Panier
6. Minuteur
7. Bouton de réglage de la température
8. Témoin lumineux principal (rouge)
9. Bouton de réinitialisation (reset)
10. Témoin lumineux de température (vert)
11. Coupe circuit thermique
12. Cordon d'alimentation avec fiche
13. Cuve (amovible)
14. Bac de condensation
15. Poignées de la friteuse
16. Boîtier

**Importantes consignes de sécurité**

- **Ne laissez jamais la friteuse chauffer sans huile/graisse.**
- Ne laissez pas la friteuse sans surveillance quand elle est fonctionnant.
- Avant d'utiliser cet appareil, examinez-le avec soin, ainsi que tous les accessoires fournis pour s'assurer de leur parfait

état. Ne pas utiliser cet appareil en cas de détérioration : en effet, des dégâts invisibles peuvent avoir des incidences fâcheuses sur son bon fonctionnement.

- Examinez régulièrement le cordon pour vous assurer de son parfait état. N'utilisez pas l'appareil si le cordon est endommagé.
- Il faut toujours placer l'appareil sur une surface stable et plane, résistante à la chaleur, aux taches et aux éclaboussures avec suffisamment d'espace autour. Ne mettez pas l'appareil sous des placards muraux ou des objets suspendus, ni directement à côté d'un mur ou dans un coin.
- Assurez-vous qu'aucun matériau inflammable ne se trouve à proximité de l'appareil.
- 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.
- **Attention :** Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- **Ne faites jamais fondre de la graisse solidifiée dans la friteuse :** la résistance ne sera pas complètement submergée et peut par conséquent surchauffer, risquant de prendre feu au contact de la graisse. Il est également possible que le coupe circuit thermique se déclenche et éteigne l'appareil.
- L'huile/graisse trop usée risque de s'enflammer quand elle est surchauffée. Si ceci se produit, enlevez la fiche de la prise murale et mettez le couvercle sur l'appareil afin d'éteindre les flammes. **Ne versez jamais d'eau sur de l'huile/graisse chaude ou en flammes.**
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est chaud, c.-à-d. en cours d'utilisation ou juste après utilisation. Soyez extrêmement



prudent: l'huile/graisse chaude peut donner lieu à de graves brûlures.

- **Attention** : certains éléments de l'appareil ont tendance à chauffer pendant le fonctionnement et une vapeur dangereusement brûlante risque de s'échapper du couvercle.
- Ne touchez pas l'huile/graisse chaude avec les doigts.
- Ne mettez pas d'ustensiles en plastique dans l'huile/graisse chaude. Ne versez pas d'huile chaude/graisse dans des récipients en plastique.
- Ne connectez pas l'appareil à la source d'alimentation sans la cuve.
- Ne connectez, en aucune circonstance, la résistance à la source d'alimentation lorsqu'elle a été ôtée de l'appareil
- Ne pas laisser l'appareil, ou son cordon d'alimentation, entrer en contact avec une source de chaleur. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation et le tenir à l'écart des parties chaudes de l'appareil.
- **Eteignez toujours l'appareil et débranchez-le de la prise secteur quand vous ne vous en servez plus et aussi dans les circonstances suivantes :**
  - en cas de mauvais fonctionnement
  - pendant son nettoyage.
- Pour retirer le cordon de la prise murale, ne tirez jamais sur le fil mais servez-vous de la fiche.
- **Attention** : n'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmeur externe ou une télécommande indépendante.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts dus à une mauvaise utilisation ou à la non-conformité aux présentes consignes de sécurité.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que dans des
  - cuisines d'employés, bureaux et autres locaux commerciaux,
  - zones agricoles,
  - hôtels, motels et établissements

similaires

- maisons d'hôtes.

- Afin de se conformer aux règlements et d'éviter des risques, seul un personnel qualifié doit effectuer les réparations d'appareils électriques, y compris le remplacement du cordon électrique. En cas de panne, envoyez l'appareil à l'un de nos services après-vente. Vous trouverez les adresses dans l'annexe de ce manuel.

### **Coupe-circuit thermique**

Si l'huile/graisse tombe au-dessous du niveau de sécurité de fonctionnement de l'appareil, le coupe-circuit thermique intégré est activé et la résistance s'éteint. Dans ce cas, laissez refroidir l'appareil avant d'ajouter la quantité d'huile/graisse nécessaire. Utilisez un objet pointu adapté (par ex. une épingle) pour appuyer sur le bouton de réinitialisation (reset) (9) situé sur la partie avant du boîtier de la résistance pour réenclencher le coupe-circuit thermique. C'est uniquement après une telle réinitialisation que l'appareil peut être à nouveau utilisé.

S'il est nécessaire d'activer plusieurs fois le coupe-circuit malgré une quantité d'huile/graisse suffisante, n'utilisez plus l'appareil avant de l'avoir fait examiner par un technicien qualifié.

### **Fonctionnement**

#### **Avant la première utilisation de l'appareil**

- Otez tout emballage externe et interne. Les matériaux d'emballage utilisés se prêtent au recyclage.
- Avant d'utiliser l'appareil, lavez tous les accessoires comme indiqué dans le paragraphe *Entretien et nettoyage*.

#### **Le couvercle**

Utilisez toujours la poignée pour poser ou soulever le couvercle.

#### **Hublot de surveillance**

Le hublot de surveillance est utile lorsque vous contrôlez la cuisson. Pour empêcher

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

### Bac de condensation

Le bac doit être correctement encastré dans le renforcement correspondant situé à côté de l'élément chauffant.

La condensation qui se forme à l'intérieur du couvercle sera récupérée dans le bac de condensation. Celui-ci doit être vidé après chaque utilisation, une fois que l'appareil a refroidi.

### Cuve

#### – Pour insérer la cuve:

Placez la cuve de friture dans l'appareil de façon à ce que le support du panier soit situé en face de la résistance.

#### – Niveau de remplissage :

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

Les repères **minimum** et **maximum** se situent sur la paroi latérale de la cuve.

La cuve peut contenir environ 3,7 litres au maximum.

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

**Note:** la différence entre les repères **minimum** et **maximum** est d'environ 700 ml.

#### – Types d'huile/graisse à utiliser:

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

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

#### Huile:

Nous recommandons l'utilisation d'une huile spécialement conçue pour la friture, qui peut être chauffée à de hautes températures en toute sécurité. La cuve peut contenir environ 3,7 litres au

maximum. Observez la marque de niveau **maximum**.

#### 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**.

Il faut environ 3,5 kg de graisse solidifiée. Commencez par découper la graisse en petits morceaux puis faites-la fondre dans un récipient séparé, en vous assurant qu'elle se liquéfie sans surchauffer: ceci afin d'éviter le danger de brûlures en versant la graisse dans la cuve. Veuillez observer la marque du niveau **maximum** lors du remplissage.

Le renforcement sous la résistance sert d'espace de refroidissement dans lequel les résidus de friture et autres impuretés sont recueillis. La circulation d'huile/graisse provoque une diminution du niveau de température autour de ce renforcement. Ce procédé de récupération prolonge la durée d'utilisation de l'huile/graisse.

#### **Résistance amovible**

Avant de brancher l'appareil sur une prise murale, veuillez sortir toute la longueur du cordon d'alimentation de son compartiment de rangement.

Fixez soigneusement la résistance sur son support. Ceci activera le coupe circuit intégré. L'appareil peut être utilisé uniquement lorsque la résistance a été installée correctement ; dans le cas contraire, le coupe circuit empêche la mise en marche de l'appareil.

**N'utiliser l'appareil que lorsque la résistance et la cuve (remplie d'huile/graisse) ont été correctement installées.**

#### **Mise en Marche/Arrêt de la friteuse (Minuteur)**

La mise en marche est commandée par le

minuteur. Programmez le temps de cuisson en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre. Lorsque le minuteur est tourné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et placé sur la position '0', l'appareil est définitivement éteint.

Avant d'insérer la fiche dans une prise murale et de mettre en marche l'appareil à l'aide du minuteur, vérifiez que

- la cuve et la résistance ont bien été installées selon les instructions, et que
- la cuve de friture est remplie d'huile/graisse au niveau de sécurité.

A la fin de la cuisson, mettez le bouton de réglage de la température sur minimum, mettez le bouton du minuteur sur la position '0', puis retirez la fiche de la prise murale.

### Sélecteur de température

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

### Témoins lumineux

Le témoin lumineux principal rouge reste allumé tant que l'appareil est en marche.

Le témoin lumineux vert s'allume une fois que la température présélectionnée est atteinte ; il s'éteint lorsque l'appareil est en phase de préchauffage.

### Panier

Le panier est conçu pour contenir les aliments à frire.

Fixez toujours la poignée sur le panier avant l'utilisation. Pour fixer la poignée, pincez les deux branches et insérez les parties en angle dans les ouvertures correspondantes sur le panier. Tirez la poignée vers le bord du panier et servez-vous des deux crochets du support en saillie pour le sécuriser.

### Capacité

Nous recommandons un maximum de 750 g de frites pour chaque friture. Reportez-vous aux *Conseils utiles pour la friture*.

### Insertion du Panier:

- Otez le couvercle.

- Utilisez la poignée du panier pour accrocher celui-ci à son support à l'intérieur de la friteuse.
- Remettez le couvercle en place.
- Soulevez légèrement le panier pour le dégager du support et plongez-le doucement dans l'huile/graisse chaude.

### Pour enlever le panier / position égouttage:

- Otez le couvercle.
- Utilisez la poignée du panier pour soulever le panier et l'accrocher au support; ceci permet à l'huile/graisse de s'égoutter dans la cuve.
- Une fois que l'huile/graisse s'est égouttée, soulevez le panier et, si l'opération de friture est terminée, fermez le couvercle.

### Remarques pratiques sur la friture

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

Lorsque les aliments sont placés dans l'huile chaude, leurs pores sont immédiatement ébouillantés par la haute température, empêchant alors la matière grasse de pénétrer dans les aliments ou les jus de s'en échapper. Ainsi, les protéines, vitamines et sels minéraux essentiels etc. sont préservés.

### **Veillez respecter les consignes suivantes:**

1. 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. 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.
3. **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.**

4. 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 chauffage 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.
5. **Il faut brièvement plonger les aliments surgelés ou réfrigérés une ou deux fois dans l'huile chaude avant de commencer la friture.**
6. Pour empêcher l'huile/graisse de faire de l'écume, le panier doit être abaissé doucement et avec précaution dans l'huile/graisse chaude.
7. Ne faites pas frire trop d'aliments à la fois. Les aliments doivent pouvoir flotter librement dans l'huile/graisse sans se toucher.
8. Quand les aliments sont enrobés de pâte, veillez à ce que la pâte adhère bien aux aliments et à enlever tout excédent de farine.
9. L'huile trop usée est facile à reconnaître car elle est plus sombre, visqueuse, dégage une odeur désagréable ou a tendance à mousser.
10. 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.
11. La durée d'utilisation peut être prolongée quand on filtre l'huile/graisse après chaque cycle de friture.
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 nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir suffisamment.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne nettoyez pas l'appareil à l'eau et ne le plongez pas dans l'eau.
- N'utilisez aucun produit de nettoyage abrasif ou concentré.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, la cuve et le panier doivent être soigneusement nettoyés. L'intérieur du couvercle peut être nettoyé avec un chiffon légèrement humide, non pelucheux. Pour empêcher que de l'eau résiduelle ne se mélange avec l'huile/graisse, assurez-vous que toutes les parties sont parfaitement sèches.
- Pour enlever l'huile/graisse de la cuve, attendez que l'huile/graisse soit suffisamment refroidie mais encore liquide; ôtez avec précaution la résistance et videz l'huile/graisse avec une louche. Une fois que la température a suffisamment diminué, vous pouvez aussi ôter la cuve avec précaution et déverser l'huile/graisse dans un récipient résistant à la chaleur. L'huile/graisse peut être filtrée en la versant à travers un papier absorbant inséré dans un entonnoir résistant à la chaleur ou dans le panier même.
- Ne versez pas d'huile/matière grasse dans l'évier de cuisine. Une fois refroidie, vous pouvez vous en débarrasser avec vos ordures ménagères.
- La cuve à friture doit être retirée de l'appareil avant d'être nettoyée. Le panier

à friture, la poignée du panier, le boîtier et le bac de condensation peuvent être nettoyés à l'eau savonneuse. Essayez ensuite soigneusement toutes les parties.

- Le boîtier de la résistance et le couvercle peuvent être essuyés avec un chiffon humide.
- Le couvercle contient un filtre qui doit être remplacé au bout de quelques cuissons. Déverrouillez le couvercle du compartiment du filtre pour retirer le filtre usagé.
- Nettoyez le couvercle et le compartiment du filtre à l'eau savonneuse ; assurez-vous que toutes les parties sont ensuite soigneusement séchées. Insérez un filtre neuf et verrouillez le couvercle du compartiment du filtre.
- **Les filtres de remplacement sont disponibles auprès du Service Clientèle Severin.**

droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

#### Mise au rebut



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

#### Garantie

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

### Beste klant

Voordat men dit apparaat gebruikt, moet men de volgende instructies goed doorlezen en bewaar dit manuaal voor latere referentie. Dit apparaat moet alleen gebruikt worden door personen bekend met de gebruiksaanwijzing.

### Aansluiting

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

### Beschrijving

1. Stoomventiel opening met vefilter
2. Kijkraam
3. Deksel (verwijderbaar)
4. Handgreep van het frituurmandje
5. Frituurmandje
6. Tijd klok
7. Temperatuur controleknop
8. Hoofd-controlelampje (rood)
9. Reset knop
10. Controlelampje voor temperatuur (groen)
11. Veiligheidsschakelaar
12. Snoer met stekker
13. Frituurpan (verwijderbaar)
14. Condensatie opvangplaat
15. Handgrepen
16. Huizing

### Belangrijke veiligheids instructies

- **Laat de friteuse niet heet worden zonder olie/gehard vet.**
- Laat de friteuse niet onbeheerd achter wanneer deze in gebruik is.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden

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

- Het snoer moet regelmatig op eventuele beschadiging worden gecontroleerd. Wanneer een beschadiging wordt geconstateerd mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- 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.
- Zorg ervoor dat er geen brandbare materialen opgebrosen zijn bij 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.
- **Waarschuwing:** houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- **Geen gehard vet in een lege friteuse smelten:** het verwarmingselement zal niet helemaal ondergedompeld zijn en kan daardoor oververhitten, waardoor het vet bij contact ermee mogelijk kan doen ontbranden. Er is ook de mogelijkheid dat de thermische veiligheidsuitschakeling het verwarmingselement zal uitschakelen.
- Oude olie/vet kan vlam vatten wanneer deze verhit wordt. Wanneer dit gebeurt haal dan de stekker uit het stopcontact en plaats de deksel op de 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/vet kan flinke brandwonden veroorzaken.
- **Pas op:** Sommige onderdelen worden heet tijdens het gebruik en gevaarlijke hete stoom kan vrijkomen van de deksel.
- Raak de hete olie/vet nooit aan.
- Gebruik geen plastic keukengerei in de hete olie/vet. Giet geen hete olie/vet in plastic containers.
- Het apparaat niet aan de stroomtoevoer aansluiten als de frituurpan niet in de friteuse is aangebracht.
- Het verwarmingselement mag in geen geval aan de stroomtoevoer worden aangesloten als de frituurpan uit de friteuse is verwijderd.
- Plaats het apparaat nooit op een hete ondergrond of in de buurt van open vuur of brandbare gassen. Zorg dat het snoer niet in aanraking komt met een hete ondergrond. Laat het snoer nooit los hangen.
- **Schakel het apparaat altijd uit en verwijder de stekker uit het stopcontact wanneer**
  - **het apparaat niet juist werkt en**
  - **tijdens het schoonmaken.**
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- **Pas op:** Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijdsklok of een apart afstandsbedienings systeem.
- De fabrikant heeft geen verantwoordelijkheid wanneer dit apparaat verkeerd gebruikt wordt of wanneer de veiligheidsinstructies niet gevolgd worden.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals in
  - staf keukens, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
  - agrarische gebieden,
  - hotels, motels enz. en gelijkwaardige etablissementen

- bed-en-ontbijt gasthuizen.

- 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.

### **Thermische beveiligingsonderbreker**

Wanneer het olie/vet niveau beneden het veiligpeil voor gebruik valt, zal de integrale thermische beveiligingsonderbreker worden geactiveerd en het verwarmingselement worden uitgeschakeld. Als dit gebeurt moet het apparaat voldoende tijd worden gegeven om af te koelen voordat het tot de vereiste hoeveelheid olie/vet wordt opgevuld. Gebruik een geschikt puntig voorwerp (b.v. een pin) om de reset knop (Reset) (9) aan de voorkant van de huizing van het verwarmingselement in te drukken voor reset van de veiligheidsuitschakeling. Alleen na zo een reset kan het apparaat weer gebruikt worden.

Wanneer de beveiligingsonderbreker bij herhaling moet worden geactiveerd, terwijl voldoende olie/vet in het apparaat aanwezig is, dan mag het niet langer worden gebruikt, en moet het apparaat door een terzake kundig persoon worden onderzocht voordat het weer mag worden gebruikt.

### **Gebruik**

#### **Voor het eerste gebruik**

- Verwijder al het pakmateriaal aan de buiten en binnenkant. Al deze materialen zijn geschikt voor recycling.
- Wanneer men het apparaat voor de eerste keer gebruikt moet het eerst schoongemaakt worden zoals wordt omschreven in de sectie *Algemeen onderhoud en schoonmaken*.

## Deksel

Te allen tijde de handvat voor het deksel gebruiken als het deksel wordt afgenomen of weer wordt aangebracht.

## 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.

## Condensatie opvangplaat

De plaat moet juist geïnstalleert worden met corresponderende inkeping aan de zijkant van het verwarmingselement. Condensatie welke vormt aan de binnenkant van de deksel zal opgevangen worden in de opvangplaat. Deze moet na ieder gebruik geleegt worden, zodra het apparaat afgekoelt is.

## Frituurpan

### - Aanbrengen van de frituurpan:

Breng de container van de friteuse zo in het huis aan dat het mandje zich tegenover het verwarmingselement bevindt.

### - Opvulhoeveelheid:

Voordat men het opwarmfase start, moet de olie level tussen **minimum** en **maximum** markering zijn.

De **minimum** en **maximum** level markering kan gevonden worden aan de zijkant van de frituurpan.

De maximale hoeveelheid voor de pan is ongeveer 3.7 liter.

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

**Noot:** Het verschil tussen de **minimum** en **maximum** merktekens is ongeveer 700 ml.

### - 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.

## Olie:

Wij raden het gebruik aan van olie die speciaal voor frituren bedoeld is en veilig bij hoge temperaturen kan worden gebruikt. De maximale hoeveelheid voor de pan is ongeveer 3.7 liter. S.v.p. op de **maximum** aanwijzing letten.

## Gehard vet:

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

Als gehard vet wordt gebruikt, is hiervan ongeveer 3.5 kg nodig. Het vet kan eerst in kleinere stukken worden gesneden en in een aparte pot worden gesmolten; dit zorgt ervoor dat een vloeibare staat wordt bereikt maar niet oververhit wordt: dit vermijdt het gevaar van brandwonden als het vet later in de frituurpan wordt gegoten. Bij opvullen s.v.p. op het **maximum** merkteken letten.

De uitsparing onder het verwarmingselement is bedoeld als afkoelruimte waar naast restdeeltjes ontstaan tijdens het frituurproces ook andere onzuiverheden worden verzameld. De circulatie van de olie en het vet zorgt een lager temperatuur-niveau rond de uitsparing. Dit verzamelproces verlengt de gebruiksduur van het frituurvet-/olie.

## Verwijderbaar verwarmingselement

Voordat het apparaat is aangesloten op het stroomnet, moet men eerst de gehele lengte van het powersnoer uit de opbergruimte trekken.

Pas het verwarmingselement goed vast in de monterbracket. Dit zal de geïntegreerde veiligheidsschakelaar activeren. Het apparaat kan alleen gebruikt worden wanneer het verwarmingselement juist geïnstalleert is; anders, zal de veiligheidsschakelaar niet toelaten dat men het apparaat gebruikt.

**Gebruik het apparaat alleen, als tevens het verwarmingselement en de frituurpan**



**(gevult met olie of vet) juist aangebracht zijn.**

### **On/Off schakelen van de frituse (Tijdklok)**

De tijdklok zal het apparaat aanschakelen. Door de tijdklok te draaien, zal de gewenste looptijd van het apparaat ingesteld worden. Wanneer de tijdklok linksom gedraaid is naar de '⊙' stand, zal het apparaat voortdurend aangeschakeld blijven.

Voordat men de stekker in het stopcontact stopt en de tijdklok gebruikt om het apparaat aan te zetten, moet men eerst zorgen dat

- de frituurpan en het verwarmingselement zijn aangebracht als aangegeven
- de frituurpan tot een veilig niveau met olie/vet is gevuld.

Nadat het frituren klaar is, draai de temperatuur controleknop terug naar de laagste stand, zet de tijdklok naar '●' en verwijder de stekker uit het stopcontact.

### **Temperatuur controleknop**

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

### **Indicatielampjes**

Het rode hoofdicatielampje zal aanblijven zolang als het apparaat aangezet is.

Het groene lampje zal aangaan wanneer de voorgeprogrammeerde level bereikt is; het zal uitgaan wanneer het apparaat aan het opwarmen is.

### **Frituurmandje**

Het mandje is ontworpen om de producten die gefrituurd moeten worden bij elkaar te houden.

Pas altijd de handgreep op het mandje voor gebruik. Om de handgreep vast te maken, druk de twee zijdes samen en steek de gebogen delen in de corresponderende openingen van het mandje. Druk de handgreep naar de rand van het mandje en gebruik de twee uitstekende ondersteuningsbrackets om het vast te zetten.

### **Capaciteit**

Wij raden voor het frituren van chips een limiet van 750 g aan. S.v.p. raadpleeg *Praktische tips voor de frituse*.

### Aanbrengen van het frituurmandje:

- Neem het deksel af.
- Gebruik de handgreep van het mandje om het frituurmandje aan de houdsteun in de binnenkant van de frituurpan op te hangen.
- Breng het deksel weer aan.
- Til het mandje een beetje op om het van de houdsteun vrij te maken, en laat het dan voorzichtig in de hete olie/vet zakken.

### Verwijderen van het frituurmandje / uitdruippositie:

- Neem het deksel af.
- Met de handgreep van het mandje het mandje op de houdsteun aanbrengen, de olie/vet kan nu in de frituurpan kan teruglopen.
- Als het teveel aan olie/vet eruit is gedropen, het mandje uit de bak tillen en, als het frituren gereed is, het deksel sluiten.

### **Praktische tips voor de frituse**

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. 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.
3. **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 friteuze.**

4. 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.
5. **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.**
6. Om te voorkomen dat de olie/vet over de rand schuimt moet mandje langzaam en voorzichtig in de hete olie/vet laten zakken.
7. Frituur niet te veel voedsel in een keer. Het voedsel moet vrij kunnen drijven zonder met elkaar in aanraking te komen.
8. Wanneer men voedsel frituurt met beslag of bloem zorg dan dat deze dik genoeg is en op het voedsel blijft zitten. Verwijder overtollige bloem.
9. Vaak gebruikte olie/vet is duidelijk herkenbaar omdat het viskeus en donkerder van kleur is, terwijl het onplezierige geur afgeeft en vaak gaat schuimen.
10. 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.
11. De levensduur van de olie/vet kan verlengd worden wanneer men deze filtert na ieder gebruik.
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 voedzaam, en gezond frituren raden wij een temperatuurinstelling aan van niet meer dan 175°C voor zetmeelhoudend voedsel, m.a.w. eten met hogere dan gemiddelde zetmeelinhoud. Een verlaagde frituurtemperatuur, gecombineerd met een gelijkmatig verminderde hoeveelheid voedsel, zal op zijn beurt de vorming van voor de gezondheid schadelijke substanties tot een minimum beperken.

**Algemeen onderhoud en schoonmaken**

- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat voldoende afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen maak dit apparaat nooit schoon met water en dompel het nooit onder.
- Gebruik geen schuurmiddel of bijtende schoonmaakmiddelen.
- Voordat het apparaat voor de eerste keer wordt gebruikt moeten de frituurpan en -mandje grondig worden gereinigd. De binnenkant van het deksel mag met een vochtige pluisvrije doek worden schoongemaakt. Om te voorkomen dat water zich met de olie/vet mengt moet ervoor worden gezorgd dat alle delen goed afgedroogd zijn.
- Om de olie uit de frituurpan te verwijderen eerst wachten tot de olie/vet voldoende is afgekoeld, maar toch nog vloeibaar is; neem voorzichtig het verwarmingselement eruit en verwijder de olie/vet met een soeplepel. Op het moment dat de temperatuur voldoende is gedaald mag u ook de frituurpan voorzichtig verwijderen en het nog vloeibare olie/vet in een warmtebestendige schaal gieten. De olie/vet kan worden gefilterd door het via warmtebestendige trechter, waarin absorberend papier is aangebracht, te gieten, of in de frituurpan zelf.
- Giet de olie/vet in niet in de gootsteen.

Als het is afgekoeld kan het samen met uw huisvuil worden afgevoerd.

- Het frituurmandje moet verwijderd worden voor het schoonmaken. Het frituurmandje, de handgreep, de huizing en de condensatie opvangplaat moeten schoongemaakt worden in heet water en zeep. Droog alle delen hierna grondig af.
- De huizing van het opwarmelement en de deksel mogen schoongeveegt worden met een vochtige doek.
- De deksel bevat een vetfilter, welke men moet vervangen na verschillende frituur cyclus. Ontsluit de filterruimteafdekking om de oude vetfilter te verwijderen.
- Maak de deksel en de filterruimteafdekking schoon met heet water en zeep; zorg ervoor dat alle delen hierna goed afgedroogt worden. Plaats een nieuwe vetfilter en sluit de filterruimteafdekking.
- **Filters voor vervanging zijn beschikbaar door de Severin Service.**

### 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.

**Estimado Cliente,**

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

**Conexión a la red eléctrica**

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

**Descripción**

1. Aberturas para el escape del vapor con filtro de grasa
2. Ventanilla de observación
3. Tapa (desmontable)
4. Mango de la cesta
5. Cesta de freír
6. Temporizador
7. Botón para el control de la temperatura
8. Luz indicadora principal(roja)
9. Botón de reinicio
10. Luz indicadora de temperatura (roja)
11. Interruptor de seguridad
12. Cable de alimentación con clavija
13. Recipiente de freír (desmontable)
14. Bandeja de acumulación de condensación
15. Asas principales
16. Carcasa

**Importantes instrucciones sobre seguridad**

- **No calentar la freidora sin aceite/margarina vegetal.**
- Vigile la freidora durante su uso.
- 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.

- El cable eléctrico debería examinarse con regularidad para detectar si ha resultado dañado. Si descubriera que está dañado, no debe utilizar 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 guarde ningún material inflamable cerca 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.
- **Precaución:** mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- **No derrita la margarina solidificada en la freidora vacía:** la resistencia térmica no estará totalmente sumergida y por ello puede sobrecalentarse, y posiblemente prender fuego a la margarina al entrar en contacto con ella. También es posible que el dispositivo de desconexión automática de seguridad apague la resistencia térmica.
- No use el aceite/margarina más de 3 ó 4 veces, puede provocar que éste se incendie. Si esto ocurre, desenchufe el aparato y cúbralo con su tapa para apagar las llamas. **No eche nunca agua en el aceite/margarina vegetal que esté caliente o**

## **ardiendo.**

- No transporte nunca la unidad cuando esté caliente, p. ej. durante o inmediatamente después de haberla usado (a causa del peligro de dar un tropezón). Tenga muchísimo cuidado: El aceite/margarina vegetal caliente puede causar quemaduras graves.
- **Atención:** algunas partes del aparato se calientan durante su funcionamiento, y de modo peligroso se podría emitir vapor caliente por la tapa.
- No toque el aceite/margarina vegetal caliente con los dedos.
- No introduzca cubiertos de plástico de ningún tipo dentro del aceite/margarina vegetal caliente. No eche el aceite/margarina vegetal caliente dentro de recipientes de plástico.
- No conecte el electrodoméstico a la red eléctrica sin haber introducido el recipiente de freír.
- No conecte, bajo ninguna circunstancia, la resistencia térmica a la red eléctrica cuando está desmontada del aparato.
- No deje que el aparato o su cable de alimentación entren en contacto con superficies calientes o fuentes de calor. No permita que el cable de alimentación cuelgue en el vacío y manténgalo lejos de cosas calientes.
- **Desenchúfelo siempre después del uso, y también**
  - si hay una avería y
  - durante la limpieza.
- Para desenchufar, no tire nunca del cable; coja la clavija.
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- **Atención:** no ponga el aparato en funcionamiento en el exterior.
- No se acepta la responsabilidad si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por

ejemplo en

- cocinas de empresa, oficinas y otros puntos comerciales,
  - zonas agrícolas,
  - hoteles, pensiones, etc. y establecimientos similares
  - casas rurales.
- 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.

## **Desconexión térmica de seguridad**

En caso de que el aceite/la margarina vegetal queden por debajo del nivel de seguridad, la desconexión térmica de seguridad se activará y apagará la resistencia térmica. Si esto ocurriera, permita que el aparato se enfríe suficientemente y después añada la cantidad necesaria de aceite/margarina. Utilizar un objeto puntiagudo adecuado (por ejemplo un pin) para pulsar el botón de reinicio (Reset) (9) situado en la parte frontal de la carcasa de la resistencia térmica y poder reiniciar el dispositivo de desconexión térmica de seguridad. Solo después de reiniciarlo podrá volver a utilizar el aparato.

Si la desconexión de seguridad se activa repetidamente aunque exista suficiente cantidad de aceite/margarina, debe interrumpir el uso del aparato; antes de utilizarlo de nuevo, un técnico cualificado deberá examinar el aparato.

## **Funcionamiento**

### **Puesta en marcha**

- Quite todos los materiales de embalaje externos e internos. Todos estos materiales están indicados para el reciclaje.
- Antes de usar el aparato por primera vez, debe ser limpiado observando las

instrucciones en la sección *Limpieza y Mantenimiento General*.

### **Tapa**

Al levantar o sustituir la tapa, agarre la tapa por el asa.

### **Visor transparente**

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

### **Bandeja de acumulación de condensación**

La bandeja se debe instalar correctamente en la cavidad correspondiente situada en el lateral de la resistencia térmica.

La condensación del interior de la tapa se acumulará en la bandeja del recipiente. Vaciarlo después de cada utilización, cuando el aparato se haya enfriado.

### **Recipiente de freír**

#### **– Introducción del recipiente de freír:**

Coloque el recipiente de freír en la carcasa de modo que el soporte para sujetar la cesta esté situado frente al receptor de la resistencia térmica.

#### **– Nivel de llenado:**

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

Las señales de nivel **mínimo** y **máximo** están en el lateral del recipiente de freír.

El nivel máximo de llenado es de aproximadamente 3.7 litros.

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

**Nota:** la diferencia entre las señales de **mínimo** y **máximo** es aprox. 700 ml.

#### **– 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.

#### **Aceite:**

Recomendamos la utilización de aceite específicamente indicado para freír, que se puede calentar a alta temperatura sin peligro. El nivel máximo de llenado es de aproximadamente 3.7 litros. Respete la señal de **máximo**.

#### **Margarina vegetal solidificada:**

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

Cuando utilice margarina solidificada, necesitará aprox. 3.5 kg. Primero se debe cortar la margarina en trozos pequeños y derretirlos en una olla, asegurándose de que sólo alcanza el estado líquido sin calentarla en exceso: esto es para evitar el peligro de quemaduras cuando posteriormente vierta la margarina al recipiente de freír. Respete la señal de **máximo** cuando añada más margarina.

El hueco existente debajo de la resistencia térmica actúa como una zona de enfriamiento donde se recogen los residuos producidos al freír, así como otras impurezas. La circulación del aceite/margarina vegetal provoca un descenso de temperatura en la zona alrededor del hueco para residuos. Este proceso de recogida permite prolongar el tiempo de reutilización del mismo aceite/margarina vegetal para freír.

#### **Resistencia térmica desmontable**

Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, se debe extraer el cable eléctrico del compartimento correspondiente.

Instale la resistencia térmica en el soporte correspondiente. De este modo se activará

un interruptor de seguridad. El aparato solo funcionará si la resistencia térmica está correctamente instalada; en caso contrario, el interruptor de seguridad no permitirá que el aparato funcione.

**No ponga el aparato en funcionamiento hasta que la resistencia térmica y el recipiente para freír (con aceite o margarina) estén correctamente colocados.**

### **Encender/Apagar la freidora (Temporizador)**

El temporizador sirve para encender el aparato. Gire el temporizador en el sentido de las agujas del reloj, para seleccionar el tiempo de funcionamiento deseado para el aparato. Al girar el temporizador en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición '0', el aparato estará encendido de modo permanente.

Antes de enchufar el cable eléctrico en una toma de pared y utilizar el temporizador para encender el aparato, compruebe que

- el recipiente de freír y la resistencia térmica están colocados según se indica, y
- el recipiente de freír contiene aceite/margarina hasta un nivel seguro.

Después de utilizar la freidora, gire el botón para el control de la temperatura de nuevo hasta su posición más baja, ajuste el temporizador a la posición '●' y desenchufe el cable eléctrico de la toma de pared.

### **Botón de control de la temperatura**

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

### **Luces indicadoras**

La luz indicadora roja principal permanece encendida todo el tiempo que el aparato está funcionando.

La luz verde se enciende cuando el aparato alcanza el nivel de temperatura seleccionado; estará apagada mientras el aparato se está calentando

### **Cesta de freír**

La cesta está diseñada para contener los

alimentos que se van a freír.

El mango siempre se debe acoplar a la cesta antes de utilizarla. Para acoplar el mango, deberá presionar a la vez de los lados e introducir las piezas angulares en los orificios correspondientes de la cesta. Estire del asa hacia el borde de la cesta y utilice los dos soportes protuberantes para mantenerla fija.

### **Capacidad**

Recomendamos freír una cantidad máxima de 750 g de patatas. Consulte *Consejos útiles para freír*.

### **Introducción de la cesta de freír:**

- Extraiga la tapa.
- Utilice el mango de la cesta para enganchar la cesta de freír al soporte de sujeción del interior del recipiente para freír.
- Vuelva a colocar la tapa.
- Levante suavemente la cesta y despréndala del soporte, después introdúzcala con precaución en el aceite/margarina caliente.

### **Extracción de la cesta de freír / posición para escurrir:**

- Extraiga la tapa.
- Utilice el mango para alzar la cesta y sujetarla al soporte; esto permite escurrir el aceite/margarina y recogerlo en el recipiente.
- Después de escurrir el exceso de aceite, levante y extraiga la cesta y, si ha terminado de freír, cierre la tapa.

### **Consejos útiles para freír**

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

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

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

### **Observe las siguientes indicaciones**

1. 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. No se puede mejorar la calidad del aceite/margarina vegetal que ha sido usado demasiado mezclándolo con aceite/margarina vegetal nuevo. El aceite/margarina vegetal nuevo también se estropearía en poco tiempo.
  3. **Para impedir que el aceite/margarina vegetal eche espuma y se salga del recipiente, asegúrese de que los alimentos estén bien secos. Asegúrese en particular de descongelar totalmente los alimentos ultracongelados antes de freirlos. La humedad reduce la vida del aceite/margarina vegetal.**
  4. 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.
  5. **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.**
  6. Para evitar que el aceite/margarina vegetal haga excesiva espuma, se debe introducir la cesta de freír despacio y con cuidado en el aceite/margarina vegetal caliente.
  7. No fría demasiada comida a la vez. Los trozos de comida deben poder flotar libremente sin tocarse entre sí.
  8. Al usar comida rebozada en batido, asegúrese de que el batido esté bien

pegado y que haya quitado el exceso de harina.

9. El aceite/la margarina muy utilizados se reconocen fácilmente por su viscosidad y oscuro color, además desprenden un olor desagradable y producen espuma
10. El aceite /la margarina utilizados 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.
11. Se le puede alargar la vida si se filtra al cabo de cada utilización.
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.

#### **Limpieza y Mantenimiento General**

- Siempre desenchufe el aparato de la pared y permita que se enfríe suficientemente antes de limpiarlo.
- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja.
- No emplee productos de limpieza abrasivos o muy fuertes.
- Antes de utilizar el aparato por vez primera, el recipiente de freír y la cesta se deben limpiar a fondo. El interior de la tapa se puede limpiar con un paño sin pelusa, ligeramente humedecido. Para evitar que se pueda mezclar agua con el aceite/margarina vegetal, asegúrese de secar todas las partes por completo.



- Para extraer el aceite del recipiente de freír, espere hasta que el aceite/margarina se haya enfriado suficientemente aunque todavía debe estar líquido; con cuidado saque la resistencia térmica y extraiga el aceite/margarina vegetal con un cucharón de sopa. Cuando la temperatura haya descendido suficientemente, Vd. también puede extraer el recipiente de freír con cuidado y verter el aceite/margarina vegetal en un recipiente resistente al calor. Se puede filtrar el aceite/margarina vegetal vertiéndolo sobre un papel absorbente colocado en un embudo resistente al calor o colocado en la misma cesta de freír.
- No vierta el aceite/margarina vegetal por el fregadero de la cocina. Cuando se haya enfriado, puede deshacerse de él junto con el resto de la basura.
- El recipiente de freír se debe extraer para limpiarlo. La cesta, el mango, la carcasa y la bandeja de acumulación de condensación se pueden limpiar en agua templada con jabón. Después deberá secar totalmente todas las piezas.
- La carcasa de la resistencia térmica y la tapa se pueden limpiar con un paño húmedo.
- La tapa contiene un filtro para el aceite, que se debe reemplazar después de varios ciclos de fritura. Desbloquee la tapa del compartimento del filtro para extraer el filtro usado.
- Limpie la tapa y la cubierta del compartimento del filtro en agua templada con jabón; después deberá secar correctamente todas las piezas. Introduzca un nuevo filtro para el aceite y ajuste la cubierta del compartimento del filtro.
- **Puede adquirir filtros de repuesto a través del Servicio Técnico de Severin.**

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.

### Eliminación



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

**Gentile Cliente,**

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

**Collegamento alla rete**

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

**Descrizione dell'apparecchio**

1. Aperture di scarico del vapore con filtro antigrasso
2. Finestra di ispezione
3. Coperchio (amovibile)
4. Impugnatura del cestello
5. Cestello di frittura
6. Timer
7. Regolatore della temperatura
8. Spia luminosa principale (rossa)
9. Tasto di ripristino (reset)
10. Spia luminosa della temperatura (verde)
11. Interruttore di sicurezza
12. Cavo di alimentazione con spina
13. Recipiente di frittura amovibile
14. Vaschetta raccogli condensa
15. Impugnature centrali
16. Alloggiamento

**Importanti norme di sicurezza**

- **Non lasciate riscaldare la friggitrice senza olio/grassi vegetali.**
- Non lasciate la friggitrice incustodita mentre è in funzione.

- Prima di ogni utilizzo, controllate attentamente che l'apparecchio non presenti tracce di deterioramento. Non usate l'apparecchio nel caso in cui lo stesso abbia incidentalmente subito colpi: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- Controllate con regolarità che sul cavo di alimentazione non ci siano tracce di deterioramento. Nell'eventualità che tali tracce siano rinvenute, l'apparecchio non va più usato.
- Installate sempre l'apparecchio su una superficie stabile, piana, resistente al calore, impermeabile agli spruzzi e resistente alle macchie, badando a lasciare intorno abbastanza spazio libero. 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.
- Accertatevi che non ci siano materiali infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non è previsto per l'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza o conoscenza, a meno che non siano adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- È necessario sorvegliare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale, per esempio di soffocamento, esistente.
- **Non lasciate sciogliere il grasso vegetale nella friggitrice vuota:** l'elemento riscaldante a resistenza, se non è completamente ricoperto, potrebbe surriscaldarsi e dare fuoco al grasso vegetale in caso di contatto. Oppure è possibile che si inneschi il dispositivo di

- scatto termico di sicurezza disattivando l'elemento riscaldante.
- Surriscaldato, l'olio/grasso vegetale troppo usato rischia di infiammarsi. In tal caso, occorrerà disinserire la spina dalla presa di corrente e richiudere l'apparecchio con il coperchio per soffocare l'eventuale principio di incendio. **Non versate mai dell'acqua sopra l'olio/grasso vegetale caldo o bollente.**
  - Non spostate mai l'apparecchio quando è caldo, e cioè durante o immediatamente dopo l'uso (per evitare che l'olio/grasso vegetale trabocchi). Prestate estrema cautela: l'olio/grasso vegetale caldo potrebbe causare gravi ustioni.
  - **Attenzione:** alcuni elementi dell'apparecchio raggiungono temperature altissime durante il funzionamento e dal coperchio potrebbe fuoriuscire del vapore anch'esso a temperatura tale da provocare gravi ustioni.
  - Non toccate l'olio/grasso vegetale caldo con le dita.
  - Non immergete posate di plastica nell'olio/grasso vegetale caldo. Non versate olio/grasso vegetale caldo in recipienti di plastica.
  - Non collegate l'apparecchio alla presa di corrente senza prima aver inserito il recipiente di frittura.
  - Non collegate mai, in nessun caso, l'elemento riscaldante alla presa di corrente se questo è stato rimosso dall'unità centrale.
  - Non permettete che il cavo di alimentazione tocchi mai delle superfici calde o si trovi a contatto con sorgenti di calore. Non lasciate pendere incontrollato il cavo di alimentazione; tenete il cavo lontano dagli elementi dell'apparecchio soggetti a riscaldarsi.
  - **Spegnete sempre l'apparecchio e disinserite la spina dalla presa di corrente dopo l'uso nonché**
    - in caso di cattivo funzionamento,
    - mentre effettuate la pulizia dell'apparecchio.
  - Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione, ma afferrate direttamente la spina.
  - **Attenzione:** non utilizzate l'apparecchio all'aperto.
  - 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 erroneo o dalla non conformità alle istruzioni.
  - Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
    - cucine di direzioni, uffici e altri ambienti commerciali,
    - zone agricole,
    - alberghi, motel e stabilimenti simili
    - pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).
  - 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.
- Interruttore termico di sicurezza**
- Se il livello dell'olio/grasso vegetale si abbassasse sotto il livello di sicurezza, l'interruttore termico di sicurezza integrato si attiverà e l'elemento riscaldante si spegnerà. In questo caso, prima di aggiungere la quantità necessaria di olio/grasso vegetale lasciate raffreddare l'apparecchio per un sufficiente lasso di tempo. Aiutandovi con un oggetto appuntito adatto (per esempio uno spillo) premete il tasto di ripristino (Reset) (9) che si trova nella parte anteriore dell'alloggiamento dell'elemento riscaldante. Solo dopo il ripristino (Reset), potrete utilizzare di nuovo l'apparecchio.
- Se l'interruttore di sicurezza dovesse

attivarsi ripetutamente nonostante che nell'apparecchio ci sia una quantità sufficiente di olio/grasso vegetale, non usate più l'apparecchio; fatelo esaminare da un tecnico competente prima di rimetterlo in funzione.

## Funzionamento

### Primo utilizzo

- Eliminate completamente tutti gli imballi esterni e interni. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili.
- Al primo utilizzo dell'apparecchio, lavatelo nel modo indicato nel paragrafo *Manutenzione Generale e Pulizia*.

### Il coperchio

Per aprire o richiudere il coperchio impugnate sempre dalla sua apposita maniglia.

### Finestra di ispezione

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

### Vaschetta raccogli condensa

La vaschetta deve essere inserita correttamente nel recesso apposito sul lato dell'elemento riscaldante.

Tutta la condensa che si forma all'interno del coperchio sarà raccolta in questa vaschetta che dovrà essere svuotata dopo ogni utilizzo e ad apparecchio ormai freddo.

### Il recipiente di frittura

- **Inserimento del recipiente di frittura:**  
Mettete il recipiente di frittura all'interno dell'alloggiamento in modo che il gancio di fissaggio del cestello si trovi di fronte al punto di inserimento dell'elemento riscaldante.
- **Quantità di riempimento:**  
Prima dell'inizio della fase di preriscaldamento, il livello dell'olio/grasso

deve trovarsi tra i segni di **minimo** e di **massimo**.

I segni di livello **minimo** e **massimo** sono riportati sul lato del recipiente di frittura.

La capacità massima di riempimento del recipiente è di circa 3,7 litri.

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

N.B: la differenza tra il minimo e il massimo è di circa 700 ml.

### - **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.

### Olio:

Si raccomanda di utilizzare dell'olio specifico per friggitrici che può essere riscaldato ad alte temperature con sicurezza. La capacità massima di riempimento del recipiente è di circa 3,7 litri. Si raccomanda altresì di rispettare il limite **massimo** consigliato.

### 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.

Se utilizzate del grasso vegetale solido, sarà necessaria una quantità di circa 3,5 kg. Il grasso dovrà essere spezzettato in piccole parti e sciolto sino a renderlo liquido in un contenitore a parte. Ma fate attenzione a non riscaldarlo troppo per evitare che prenda fuoco quando lo versate nel recipiente di frittura. Si raccomanda di rispettare il limite **massimo** consigliato quando versate il grasso nel recipiente.

L'incavo posto sotto l'elemento riscaldante funge da zona di raffreddamento dove si raccolgono i residui del processo di frittura e altre impurità. La circolazione dell'olio/grasso vegetale fa sì che il livello di temperatura in questo spazio diminuisca. Grazie a questo processo di raccolta dei rifiuti, l'olio/grasso vegetale di frittura ha una maggiore durata.

### **Elemento riscaldante amovibile**

Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, dovrete estrarre dall'apposito vano il cavo di alimentazione in tutta la sua lunghezza.

Inserite l'elemento riscaldante saldamente sul suo braccio di montaggio. In questo modo si attiverà l'interruttore di sicurezza integrato. L'apparecchio funzionerà solo se l'elemento riscaldante è stato inserito correttamente; in caso contrario, l'interruttore di sicurezza integrato ne impedirà il funzionamento.

**Non mettete in funzione l'apparecchio se prima non avete inserito correttamente l'elemento riscaldante e il recipiente di frittura (già pieno di olio o di grasso per la frittura).**

### **Accensione/Spegnimento della friggitrice (Timer)**

Il timer serve per accendere l'apparecchio. Ruotando la manopola del timer in senso orario, è possibile impostare il tempo di attivazione dell'apparecchio. Se ruotate il timer in senso antiorario sino alla posizione "⊙", l'apparecchio resta sempre acceso.

Prima di collegare la spina alla presa di corrente a muro e di utilizzare il timer per accendere l'apparecchio, assicuratevi che

- il recipiente di frittura e l'elemento riscaldante siano stati inseriti come indicato, e che
- il recipiente di frittura sia stato riempito di olio/grasso vegetale sino al livello di sicurezza.

Al termine della frittura, riportate la manopola di controllo della temperatura sulla posizione più bassa, posizionate il timer sul simbolo "●" e disinserite la spina dalla

presa di corrente a muro.

### **Regolatore della temperatura**

Il regolatore della temperatura verrà utilizzato per scegliere il livello di temperatura desiderato.

### **Spie luminose**

La spia luminosa principale rossa rimane sempre accesa per tutto il funzionamento dell'apparecchio.

La spia luminosa verde si accende quando è stato raggiunto il livello di temperatura preimpostato e rimarrà accesa per tutta la fase di riscaldamento

### **Il cestello di frittura**

Il cestello è specifico per contenere alimenti da friggere.

Inserite l'impugnatura al cestello sempre prima dell'uso. Per attaccare l'impugnatura, premete i due lati contemporaneamente e inserite gli elementi angolari nelle aperture corrispondenti sul cestello. Spingete l'impugnatura verso il bordo del cestello e bloccatela con i due supporti sporgenti.

### **Capacità**

Si raccomanda un limite massimo di 750 g di patatine da friggere. Consultate anche il paragrafo *Suggerimenti utili per la frittura*.

### **Inserimento del cestello di frittura:**

- Sollevate il coperchio.
- Utilizzate l'impugnatura del cestello per agganciare il cestello stesso al gancio di fissaggio posto all'interno del recipiente di frittura.
- Richiudete il coperchio.
- Sollevate leggermente il cestello per liberare il gancio di fissaggio e poi abbassatelo con attenzione dentro l'olio/grasso vegetale.

### **Rimozione del cestello di frittura / posizione di sgocciolamento:**

- Sollevate il coperchio.
- Tenendolo per la sua impugnatura,

sollevate il cestello e mettetelo sul gancio di fissaggio; in questa posizione l'olio/grasso vegetale potrà sgocciolare all'interno del contenitore.

- Dopo aver fatto scolare l'olio in eccesso, tirate via il cestello e, se la frittura è terminata, richiudete il coperchio.

### **Suggerimenti utili per la frittura**

Gli alimenti fritti nell'olio/grasso sono particolarmente saporiti e nutrienti.

Quando gli alimenti vengono immersi nell'olio caldo, i pori si chiudono immediatamente per effetto dell'alta temperatura e ciò impedisce ai grassi di penetrare negli alimenti e ai succhi di perdersi. In questo modo rimangono preservate le proteine essenziali, le vitamine e i minerali contenuti nell'alimento.

### **Vi raccomandiamo di rispettare le seguenti regole:**

1. 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. 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.
3. **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.**
4. Per ottenere risultati migliori, la regolazione della temperatura giusta svolge un ruolo decisivo. Se l'olio/grasso non è abbastanza caldo, il cibo potrebbe assorbire troppo olio/grasso. È preferibile perciò immergere il cestello di cibo al termine del periodo di preriscaldamento. Se invece l'olio/grasso è troppo caldo, la crosta si

formerà troppo presto e la parte interna dell'alimento rimarrà pressoché cruda.

5. **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.**
6. Per evitare che l'olio/grasso vegetale faccia troppa schiuma, abbassate il cestello nell'olio/grasso vegetale molto lentamente e con molta attenzione.
7. Non frigate troppo cibo contemporaneamente. Gli alimenti dovrebbero galleggiare liberamente senza toccarsi.
8. Prima di friggere degli alimenti in pastella assicuratevi che la pastella aderisca al cibo e fate cadere la farina in eccesso.
9. L'olio/grasso vegetale riutilizzato per molte volte è facilmente riconoscibile per il suo aspetto viscoso e colore scuro, oltre ad esalare cattivo odore o tendere a fare schiuma.
10. Un olio/grasso vegetale vecchio (o un olio con residui di precedenti frittura) 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.
11. La durata verrà prolungata filtrando l'olio/grasso vegetale dopo ogni ciclo di frittura.
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 frigate cibi ricchi di sostanze amilacee, cioè cibi con un contenuto di amido superiore alla media. Una ridotta temperatura di frittura,

combinata ad un'altrettanto ridotta quantità di cibo, limita al minimo la formazione di sostanze nocive per la salute.

### Manutenzione generale e pulizia

- Prima di pulire l'apparecchio, disinserite sempre la spina dalla presa di corrente e lasciate all'apparecchio il tempo di raffreddarsi sufficientemente.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- Non usate soluzioni abrasive o detersivi concentrati.
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulite accuratamente il recipiente e il cestello di frittura. L'interno del coperchio può essere pulito con un panno non lanuginoso leggermente umido. Per evitare che dei residui di acqua cadano nell'olio/grasso vegetale, assicuratevi che tutte le parti dell'apparecchio siano ben asciutte.
- Per togliere l'olio/grasso vegetale dal recipiente di frittura, aspettate che l'olio/grasso vegetale sia sufficientemente freddo ma ancora liquido; con molta attenzione tirate via l'elemento riscaldante e togliete l'olio/grasso vegetale aiutandovi con un mestolo da brodo. Quando la temperatura sarà diminuita sufficientemente, potrete togliere, con molta attenzione, anche il recipiente di frittura e versare l'olio/grasso vegetale in un contenitore termoresistente. L'olio/grasso vegetale può essere filtrato colandolo attraverso un foglio di carta assorbente inserito in un imbuto termoresistente o anche nello stesso cestello di frittura.
- Non versate l'olio/grasso vegetale fritto nel lavello della cucina. Da freddo, può essere gettato insieme ai normali rifiuti domestici.
- Il recipiente di frittura deve essere estratto dall'apparecchio prima di pulirlo. Il cestello di frittura, l'impugnatura del cestello, l'alloggiamento e la vaschetta raccogli condensa possono essere lavati

con acqua calda e detersivo per i piatti. Dopo, tutti gli elementi devono essere asciugati accuratamente.

- L'alloggiamento dell'elemento riscaldante e il coperchio possono essere puliti con un panno umido.
- Il coperchio contiene un filtro per i grassi: questo deve essere sostituito dopo alcuni cicli di frittura. Sbloccate il coperchio dello scomparto del filtro per rimuovere il filtro per i grassi.
- Lavate il coperchio dell'apparecchio e il coperchio dello scomparto filtro con acqua calda e detersivo per i piatti; accertatevi, poi, di asciugare accuratamente tutti gli elementi. Inserite un nuovo filtro per i grassi e bloccate il coperchio dello scomparto filtro.
- **I filtri di ricambio sono disponibili tramite il Servizio di Assistenza Clienti della Severin.**

### 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.

**Kære kunde,**

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

**El-tilslutning**

Apparatet bør kun tilsluttes til et stik med jordforbindelse, der er installeret i overensstemmelse med el regulativet. Vær opmærksom på om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet. Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

**Oversigt**

1. Dampventil med oliefilter
2. Inspektionsrude
3. Låg (aftageligt)
4. Håndtag til kurv
5. Friturekurv
6. Timer
7. Temperaturregulator
8. Hovedindikatorlys (rødt)
9. Nulstillingsknop
10. Indikatorlys for temperatur (grøn)
11. Sikkerhedskontakt
12. El-ledning med stik
13. Aftagelig friturebeholder
14. Kondensopsamler
15. Grydehåndtag
16. Kabinet

**Vigtige sikkerhedsforskrifter**

- **Lad ikke frituregryden opvarme uden olie/fedt.**
- Gå ikke fra frituregryden, mens den er i brug.
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade må det ikke længere anvendes: Selv skader

der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.

- Ledningen bør jævnligt efterses for beskadigelse. Hvis man opdager fejl ved ledningen, må apparatet ikke længere benyttes.
- 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.
- Sørg for at der aldrig opbevares brandbare materialer i nærheden 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.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. kvælning.
- **Smelt aldrig stivnet fedt i en tom frituregryde:** Varmeelementet vil ikke være dækket fuldstændigt og kan derfor overophedes, og på den måde eventuelt få fedtet til at antænde ved kontakt. Der er også den mulighed at termosikringen vil slukke for varmeelementet.
- Olie/fedt, som har været brugt for mange gange, kan antændes ved overophedning. Hvis dette sker, skal stikket tages ud af stikkontakten og låget skal lægge på gryden for at slukke ilden. **Hæld aldrig vand på varm eller brændende olie/fedt.**
- Flyt aldrig gryden, når den er varm, f.eks. under eller umiddelbart efter brug (på grund af risikoen for at snuble). Pas meget på: Varm olie/fedt kan forårsage alvorlige



forbrændinger.

- **Advarsel:** Nogle af frituregrydens dele bliver meget varme under brug, og skoldhed damp kan slippe ud fra låget
- Rør ikke ved den varme olie/fedt med fingrene.
- Stik ikke plasticbestik ned i den varme olie/fedt. Hæld ikke varm olie/fedt op i plasticbeholdere.
- Tilslut ikke frituregryden til strømforsyningen uden at friturekurven er sat i.
- Under ingen omstændigheder må varmeelementet tilsluttes til strømforsyningen, når det er taget ud af apparatet.
- Lad ikke apparatet eller dets ledning komme i berøring med varme overflader eller komme i kontakt med andre varmekilder. Lad ikke ledningen hænge løst og hold den væk fra alle varme dele.
- **Sluk altid for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten efter brug, og også**
  - i tilfælde af fejlfunktion og
  - under rengøring.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- **Advarsel:** Benyt aldrig apparatet udendørs.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Vi hverken kan eller vil påtage os ansvaret hvis skaden skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
  - tekøkkener, kontorer eller andre mindre virksomheder,
  - landhusholdninger,
  - hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender
  - B&B pensionater.
- 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.

### Termosikring

Skulle niveauet af olie/fedt synke under den sikre grænse i løbet af tilberedningen, vil den indbyggede termosikring aktiveres og varmeelementet slukke. Hvis det skulle ske, må man lade apparatet få tilstrækkelig tid til at køle af og derefter tilsætte den nødvendige mængde olie/fedtstof. Benyt en egnet spids genstand (f.eks. en nål) til at trykke på nulstillingsknappen (Reset) (9) på forsiden af varmeelementet for at tilbagestille termosikringen. Først efter at apparatet er tilbagestillet kan det benyttes igen.

Hvis termosikringen slår fra gentagne gange på trods af tilstrækkelig mængde af olie/fedtstof, bør frituregryden ikke længere benyttes; den må gennemgås af en kvalificeret fagmand før den atter er sikker at benytte igen.

### Betjening

#### Før brug

- Fjern al ud- og indvendig indpakning. Denne er fremstillet af materiale egnet til genanvendelse.
- Inden frituregryden tages i brug første gang, må det rengøres som beskrevet under afsnittet *Generel rengøring og vedligehold*.

#### Låg

Benyt altid håndtaget når låget skal åbnes eller lukkes.

#### 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.

#### Kondensopsamler

Opsamleren må være korrekt sat ind i

den tilsvarende udsikring på siden af varmeelementet.

Eventuel kondens som dannes indvendig i låget vil blive opsamlet i denne beholder. Den bør tømmes hver gang apparatet har været i brug, så snart apparatet er kølet af.

### Friturebeholder

#### – **Indsætning af friturebeholderen:**

Placer friturebeholderen således i kabinettet at holderen til friturekurven vender væk fra varmeelementets tilslutning.

#### – **Påfyldningsmængde:**

Inden opvarmningsfasen startes op, skal olien/fedtets niveau nå op mellem **minimum** og **maksimum** markeringerne.

**Minimum** og **maksimum** markeringerne kan ses indvendig i friturebeholderen.

Den maksimale mængde, der kan fyldes på, er ca. 3,7 liter.

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

**Bemærk:** Forskellen mellem **minimum** og **maksimum** markeringerne er ca. 700 ml.

#### – **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.

#### Olie:

Vi anbefaler brug af olie der er specielt beregnet til friturestegning, da denne bedre tåler opvarmning til høje temperaturer. Den maksimale mængde, der kan fyldes på, er ca. 3,7 liter. Læg venligst mærke til **maksimum** markeringen.

#### Stivnet fedt:

**Smelt aldrig stivnet fedt i en tom friturebeholder.** Stivnet fedt kan

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

Hvis der benyttes stivnet fedt skal man beregne ca. 3,5 kg. Fedtet skal skæres i mindre stykker først og smeltes i en separat gryde, idet man skal være opmærksom på at det kun skal være flydende men ikke overopvarmet: Dette skal forebygge risiko for forbrænding når fedtet bagefter skal hældes fra gryden over i friturebeholderen. Læg venligst mærke til **maksimum** markeringen, når beholderen fyldes op.

Forfybningen under varmeelementet danner et køliger område hvor restpartikler og andre urenheder fra friturestegningen kan opsamles. Cirkulationen af olien/fedtets resulterer i en lavere temperatur rundt om forfybningen. Denne opsamlingsproces forlænger oliens/fedtets holdbarhed.

### **Aftageligt varmeelement**

Inden apparatet tilsluttes til strømforsyningen må ledningen rulles ud i fuld længde fra opbevaringsrummet.

Sæt varmeelementet forsvarligt fast i monteringsbeslaget. Dette vil aktivere den indbyggede sikkerhedskontakt. Apparatet kan kun betjenes hvis varmeelementet er korrekt monteret; ellers vil sikkerhedskontakten sørge for at apparatet ikke kan fungere.

**Benyt aldrig apparatet medmindre både varmeelementet og friturebeholderen (fyldt med olie eller fedt) er blevet korrekt monteret.**

### **Således tændes og slukkes frituregryden (Timer)**

Timeren kan benyttes til at tænde for apparatet. Ved at dreje timeren med uret kan man indstille hvor lang tid man ønsker at frituregryden skal være tændt. Hvis timeren er drejet mod uret hen på positionen '0', er apparatet tændt permanent.

Inden stikket sættes i stikkontakten og timeren benyttes til at tænde for

frituregryden, skal man sikre sig at

- friturebeholderen og varmeelementet er indsat som anvist, og at
- friturebeholderen er blevet fyldt tilstrækkeligt op med olie/fedt.

Når friturestegningen er afsluttet, drejes temperaturregulatoren hen på den laveste indstilling, timeren sættes på positionen '●' og stikket tages ud af stikkontakten.

### Temperaturregulator

Temperaturregulatoren bruges til at vælge den ønskede temperaturindstilling.

### Indikatorlys

Det røde indikatorlys forbliver tændt så længe apparatet er tændt.

Det grønne indikatorlys tænder når den forindstillede temperatur er nået; det vil være slukket mens apparatet varmer op.

### Friturekurv

I kurven kommes de madvarer, der skal frituresteges.

Sæt altid håndtaget fast på kurven før brug. Når håndtages skal sættes på, trykkes de to sider sammen og de vinklede dele føres ind gennem de tilsvarende åbninger på friturekurven. Træk håndtaget mod kanten af kurven og brug de to bærebjelker der stikker ud til at sikre den.

### Kapacitet

Vi anbefaler friturestegning af højst 750 g pomfritter ad gangen. Læs venligst også *Nyttige tips ved friturestegning.*

### Indsætning af friturekurven:

- Tag låget af.
- Benyt friturekurvens håndtag til at hænge kurven på holderen indeni friturebeholderen.
- Sæt låget på igen.
- Løft en smule op i friturekurven for at tage den ud af holderen og sænk den derefter forsigtigt ned i den varme olie/fedtstoffet.

### Udtagning af friturekurven / afløbsposition:

- Tag låget af.
- Benyt friturekurvens håndtag til at løfte kurven op og sætte den fast i holderen; dette giver olien mulighed for at løbe tilbage i beholderen.
- Når den overskydende olie er drænet af, løftes kurven ud og hvis friturestegningen er færdig, lukkes låget.

### Nyttige tips ved 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. 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/fedt ville også blive ødelagt efter kort tids forløb.
3. **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.**
4. 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 forvarmingsperioden er færdig. Hvis olien/fedt er for varm, dannes der for hurtigt en skorpe

- på maden, mens den ikke bliver gennemstegt indeni.
5. **Dybfrosne eller delvist optøede fødevarer bør nedsænkes et øjeblik i den varme olie/fedt en eller to gange før den egentlige friturestegning.**
  6. For at undgå at olien/fedt skummer over, bør friturekurven sænkes langsomt og forsigtigt ned i den varme olie/fedt.
  7. Steg ikke for mange ting ad gangen. Madvarerne skal kunne flyde frit uden at røre ved hinanden.
  8. Når der anvendes mad overtrukket med frituredej, skal man sørge for at frituredejen sidder godt fast på maden og at overflødig mel er fjernet.
  9. Olie/fedt der har været benyttet mange gange før kan let genkendes på at den er mere tyktflydende og mørk i farven, og afgiver en ubehagelig lugt eller har tendens til at skumme.
  10. 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/fedt efter at den har været brugt tre eller fire gange, idet man tager hensyn til at oliens egnethed hovedsageligt afhænger af mængden samt hvilken slags fødevarer der er blevet tilberedt.
  11. Olien/fedt kan anvendes længere, hvis olien filtreres efter hver stegning.
  12. Olien/fedt 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 fødevaren nedsætter til gengæld dannelsen af sundhedsskadelige stoffer til et minimum.

### **Generel rengøring og vedligehold**

- Tag altid stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle fuldstændigt ned inden rengøring.
- For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Brug ikke slibende eller skrappere rengøringsmidler.
- Inden apparatet tages i brug første gang, skal friturebeholderen og -kurven rengøres omhyggeligt. Indersiden af låget kan rengøres med en let fugtig frugtfri klud. For at undgå at overskydende vand blander sig med olien/fedt, skal alle dele altid aftørres omhyggeligt.
- Når olien skal tømmes ud af friturebeholderen må man vente til olien/fedt er kølet tilstrækkeligt af men stadig er flydende; tag forsigtigt varmelementet ud og fjern olien/fedt med en opøseke. Når temperaturen er faldet tilstrækkeligt kan man også løfte friturebeholderen ud og hælde olien/fedt op i en varrefast beholder. Olien/fedt kan filtreres ved at blive hældt gennem en varrefast tragt eller friturekurven foret med noget absorberende papir.
- Hæld aldrig olie/fedt ud i køkkenvasken. Når olien er kold kan den bortskaffes sammen med andet køkkenaffald.
- Friturebeholderen må tages ud inden apparatet rengøres. Friturekurven, kurvens håndtag, kabinettet og kondensopsamleren kan rengøres i varmt sæbevand. Tør alle delene omhyggeligt af bagefter.
- Selve varmelementet og låget kan tørres af med en fugtig klud.
- Låget indeholder et fedtfilter, som bør udskiftes efter nogle ganges brug. Åbn dækslet over filterrummet for at tage det gamle fedtfilter ud.
- Rengør låget og dækslet over filterrummet med varmt sæbevand; sørg for at alle delene bliver tørret omhyggeligt bagefter. Indsæt et nyt fedtfilter og sæt dækslet fast på filterrummet igen.

- Nye fedtfilter kan anskaffes fra Severin Service.

### 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.

**Bästa kund!**

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

**Anslutning till vägguttaget**

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

**Delar**

1. Öppningar för ångutsläpp med oljefilter
2. Fönster
3. Lock (löstagbart)
4. Korghandtag
5. Frityrkorg
6. Timer
7. Temperaturväljare
8. Central signallampa (röd)
9. Återställningsknapp (Reset)
10. Temperaturlampa (grön)
11. Säkerhetsknapp
12. Sladd med stickpropp
13. Frityrbehållare (löstagbar)
14. Uppsamlingsbricka för kondens
15. Handtag
16. Hölje

**Viktiga säkerhetsinstruktioner**

- **Frityrgrätan får aldrig hettas upp utan olja/fett.**
- Lämna aldrig grytan utan tillsyn medan den är i användning.
- Kontrollera noga om det märks några defekter innan apparaten används, både på huvudenheten och monterade tillsatser. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta får den inte längre användas. Även osynliga skador kan försämra apparatens

driftsäkerhet.

- Kontrollera regelbundet att elsladden inte blivit skadad. Om sladden har skadats får apparaten inte längre användas.
- 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.
- Se till att inga lättantändliga material förvaras nära apparaten.
- Denna apparat bör inte användas av personer (inklusive barn) som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som saknar erfarenhet och kunskap. Dessa personer bör antingen endast använda apparaten under tillsyn av en person som är ansvarig för deras säkerhet eller också få tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning.
- Se till att barn inte leker med apparaten.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- **Smält inte fett i fast form i en tom frityrgräta:** fett täcker inte värmeelementet helt och elementet kan därför överhettas så att fett kan antändas vid kontakt. Det är också möjligt att säkerhetsanordningen stänger av värmeelementet.
- Gammal olja/gammalt fett kan antändas vid överhettning. Om detta sker, dra ut stickproppen ur vägguttaget och lägg locket på apparaten för att kväva elden. **Håll aldrig vatten på het eller brinnande olja (eller fett).**
- Bär aldrig apparaten när den är het, t.ex. under eller omedelbart efter användning (man kan snubbla). Var ytterst försiktig: het olja/upphettat fett kan orsaka allvarliga brännskador.
- **Varning:** några delar hos apparaten blir heta under användningen och farligt het

änga kan släppas ut från locket.

- Rör inte vid den heta oljan eller det heta fettet med fingrarna.
- Lägga inga plastbestick i den heta oljan/det heta fettet. Håll aldrig het olja/upphettat fett i plastbehållare.
- Koppla inte frityrgröten till eluttaget utan att frityrbehållaren är på sin plats.
- Du får under inga omständigheter koppla värmeelementet till eluttaget när elementet har avlägsnats ur enheten.
- Låt inte apparaten eller elsladden komma i beröring med heta ytor eller i kontakt med andra heta källor. Låt inte sladden hänga fritt och se till att den inte kommer i beröring med heta föremål.
- **Stäng alltid av apparaten och dra stickproppen ur vägguttaget efter användningen, samt också**
  - om apparaten skulle uppvisa fel och
  - före rengöring.
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- **Varning:** använd inte apparaten utomhus.
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Inget ansvar kan/kommer att tas om en skada uppkommit genom felaktig användning eller om bruksanvisningen inte följts.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom i
  - kök på arbetsplatser, kontor och andra kommersiella miljöer,
  - jordbrukssektorn,
  - hotell, motell och andra liknande anläggningar
  - bed-and-breakfast hus.
- 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.

## Termisk säkerhetsspärr

Om nivån av olja eller fett skulle underskrida säkerhetsnivå, aktiveras den inbyggda termiska säkerhetsspärren och värmeelementet stängs av. Om detta händer bör du låta apparaten svalna och därefter tillsätta den mängd olja/fett som krävs. Använd ett trubbigt föremål för att trycka på återställningsknappen (Reset) (9) på framsidan av värmeelementets hölje för att återställa säkerhetsanordningen. Endast efter återställning kan apparaten användas igen.

Om säkerhetsspärren aktiveras upprepade gånger trots tillräcklig olje-/fettnivå bör apparaten inte längre användas: den måste undersökas av en behörig person innan den används igen.

## Användning

### Innan första användningen

- Tag bort ut- och invändigt förpackningsmaterial. Allt detta material är återanvändbart.
- Innan apparaten används för första gången bör den rengöras enligt instruktionerna i avsnittet *Allmän rengöring och skötsel*.

### Locket

Använd alltid lockets handtag när du tar av locket eller sätter det på sin plats.

### 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.

### Uppsamlingsbricka för kondens

Brickan bör installeras på sin plats i motsvarande fördjupningar på sidan av värmeelementet.

Kondens som bildas på insidan av locket kommer att samlas upp på brickan. Den bör tömmas efter varje användning, då apparaten svalnat.

## **Frityrbehållaren**

### **– Insättning av frityrbehållaren:**

Placera frityrbehållaren i höljet på så sätt att korgens konsolhylla är mittemot värmeelementets uppsamling.

### **– Fyllningsmängd:**

Innan uppvärmningsfasen sättes igång bör olje-/fettnivån ligga mellan **minimi-** och **maximimärkena**.

**Minimum-** och **maximum** nivåmarkeringarna finns på sidan av frityrbehållaren.

Behållaren rymmer ca 3,7 liter.

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

**Anm.:** skillnaden mellan minimi- och maximimärket är ca 700 ml.

### **– 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.

### Olja:

Vi rekommenderar olja som är speciellt avsedd för fritering och som riskfritt kan upphettas till höga temperaturer. Behållaren rymmer cirka 3,7 liter. Vänligen notera **maximimärket**.

### 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**.

Om fett i fast form används, behövs ca 3,5 kg. Fettet bör först delas upp i mindre bitar och smältas i en separat gröta. Se till att fettets blir flytande men inte alltför hett: detta för att undvika brännskador när du håller över det flytande fettets till frityrbehållaren. Observera **maximimärket** när du fyller behållaren.

Fördjupningen under värmeelementet verkar som avsvlningsplats dit friteringsprocessens restpartiklar samt andra slaggprodukter samlas upp. Cirkulationen av olja/fett gör att temperaturnivån är lägre vid området runt fördjupningen. Denna uppsamlingsprocess gör att oljans/fettets livslängd ökar.


## **Löstagbart värmeelement**

Innan du kopplar frityrgrötan till eluttaget bör du dra elsladden till dess hela längd, ur sladdens förvaringsutrymme. Sätt värmeelementet på plats i monteringsställningen. Detta aktiverar den inbyggda säkerhetsanordningen.

Apparaten kan endast användas om värmeelementet är på plats; i annat fall kommer säkerhetsanordningen inte att tillåta att apparaten startas.


**Starta inte apparaten utan att först ha installerat värmeelementet och frityrgrötan (fylld med olja eller fett).**

## **Koppla på/stäng av frityrgrötan (timer)**

Med hjälp av timern kopplar du på apparaten. Genom att vrida timern medsols ställer du in apparatens funktionstid. Om timern vrids motsols till  är apparaten konstant påkopplad.

Innan du sätter stickproppen i vägguttaget och använder timern för att koppla på apparaten bör du se till att

- frityrbehållaren och värmeelementet är på plats, och
- frityrbehållaren har fyllts med olja/fett till en säker nivå.

När friteringen är klar vrider du temperaturväljaren till dess lägsta position, ställer in timern på  och drar stickproppen ur vägguttaget.

## **Temperaturväljare**

Temperaturväljaren används för att välja den önskade temperaturnivån.

## **Inre lampa**

Den röda huvudlampan lyser så länge apparaten är påkopplad.



Den gröna lampan tänds när den inställda temperaturen uppnåtts; den lyser inte medan apparaten värms upp.

### **Frityrkorg**

Korgen är avsedd att innehålla det som ska friteras.

Montera alltid handtaget till korgen innan användningen. Montera handtaget genom att trycka ihop dess sidor och sätta in de vinklade delarna i motsvarande öppningar i korgen. Tryck handtaget mot korgens sida och använd de två utstående stödkonsolerna för att fästa det på plats.

### **Kapacitet**

Vi rekommenderar fritering av max 750 g pommes frites. Vänligen läs avsnittet *Tips för fritering*.

### Insättning av frityrkorgen:

- Tag av locket.
- Använd korgens handtag för att hänga frityrkorgen på dess konsolhylla inuti frityrbehållaren.
- Sätt locket på sin plats.
- Lyft korgen en aning från konsolhyllan och sänk ner korgen försiktigt i den heta oljan/det heta fett.

### Borttagning av frityrkorgen/ avrinningsposition:

- Tag av locket.
- Använd korgens handtag då du lyfter upp korgen och placerar den på konsolhyllan; härigenom rinner oljan/fettet tillbaka ner i behållaren.
- Så snart den överflödiga oljan runnit av kan du lyfta bort korgen och, om friteringen är klar, stänga locket.

### **Tips för fritering**

Mat som tillagas i olja blir särskilt smak- och näringsrik.

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. 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!
3. **För att oljan/fettet inte ska skumma över, se till att maten torkats väl. Var speciellt noga med att tina upp djupfryst mat innan den friteras. Fukt minskar frityröljans /fettets hållbarhet.**
4. 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.
5. **Djupfryst eller delvis upptinad mat bör sänkas ned ett ögonblick i den heta oljan/det heta fett ett par gånger före själva friteringen.**
6. För att undvika att oljan/fettet skummar över, bör frityrkorgen sänkas ner långsamt och försiktigt i den heta oljan/det heta fett.
7. Fritera inte för mycket på en gång. Bitarna ska kunna flyta fritt utan att vidröra varandra.
8. Om frityrsmet används måste den fästa ordentligt på maten. Avlägsna överflödigt mjöl.
9. Olja (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.
10. 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 oljan (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.

11. Hållbarheten kan förlängas om friteringsoljan filtreras efter varje användningstillfälle.
12. Friteringsoljan/fettet kan förvaras i frytgrörytan 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 skötsel och rengöring

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och låt apparaten svalna tillräckligt innan rengöring påbörjas.
- På grund av risken för elektrisk stöt bör apparaten inte rengöras eller doppas i vatten.
- Använd inte slipmedel eller starka rengöringsmedel.
- Innan frytgrörytan används för första gången bör frytbehållaren och -korgen noggrant rengöras. Locketets insida kan torkas med en lätt fuktad, luddfri trasa. För att förhindra att kvarvarande vatten blandas med oljan/fettet bör du torka alla delar.
- Då du vill avlägsna olja ur frytbehållaren, bör du först vänta tills oljan/fettet avsvolat tillräckligt men ännu är flytande; tag försiktigt ut värmeelementet och tag bort oljan med en sopslev. När temperaturen sjunkit tillräckligt kan du också försiktigt ta bort behållaren och hälla ut oljan/fettet i en värmebeständig behållare. Oljan (eller

fettet) kan filtreras genom att du håller det genom ett absorberande papper i en värmebeständig tratt eller i frytkorgen.

- Håll inte ut het olja/upphettat fett i diskhon. När fett kallnat, kan det läggas i köksavfallet.
- Frytbehållaren måste avlägsnas före rengöringen. Frytkorgen, korghandtaget, höljet och uppsamlingsbrickan för kondens kan diskas i varmt diskvatten. Torka all delar torra.
- Värmeelementets hölje och locket kan torkas rena med en fuktig duk.
- Locket innehåller ett fettfilter som borde bytas ut efter cirka var tredje friteringsomgång. Öppna filterutrymmets lock för att ta bort det gamla fettfiltret.
- Diska locket och filterutrymmets lock i varmt diskvatten; torka alla delar noga. Sätt ett nytt fettfilter på plats och lås filterutrymmets lock.
- **Utbytesfilter finns att köpa från Severin Service.**

### 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: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

**Hyvä Asiakas,**

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

**Verkkoliitäntä**

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

**Osat**

1. Höyrynpistoaukuk ja rasvasuodatin
2. Valvontalasi
3. Kansi (irrotettava)
4. Korin kahva
5. Keittokori
6. Ajastin
7. Lämpötilan säätökytkin
8. Virran merkkivalo (punainen)
9. Nollauspainike
10. Lämpötilan merkkivalo (vihreä)
11. Turvakytkin
12. Liitäntäjohto ja pistoke
13. Irrotettava keittoallas
14. Kondenssiveden keruukaukalo
15. Nostokahvat
16. Kotelo

**Tärkeitä turvaohjeita**

- **Älä kuumenna rasvakeitintä ilman öljyä/rasvaa**
- Älä poistu paikalta keittimen toimiessa.
- Ennen käyttöä laite ja mahdolliset lisäosat tulee tarkistaa vaurioiden varalta. Jos laite putoaa kovalle alustalle, sitä ei saa enää käyttää; näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa vaaratilanteita laitetta käytettäessä.
- Virtajohto on tarkistettava säännöllisesti

vaurioiden varalta. Jos johdossa on vikaa, laitetta ei saa enää käyttää.

- Pidä laitetta lämmön, roiskeiden ja tahrain kestävällä työalustalla. Älä aseta laitetta seinällä olevan kaapin tai muun riippuvan esineen alle, eikä myöskään aivan seinän viereen tai nurkkaan.
- Varmista, ettei laitteen lähellä säilytetä herkästi syttyviä materiaaleja.
- 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.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- **Älä sulata kiinteää rasvaa tyhjässä keittimessä.** Lämmityselementti ei tällöin peity kokonaan ja voi ylikuumentua, jolloin rasva saattaa syttyä palamaan. Lämmityselementin virrankatkaisu on mahdollista myös palautuvalla lämpökytkimellä.
- Liian moneen kertaan käytetty öljy/rasva saattaa ylikuumentua ja syttyä palamaan. Irrota tällöin pistotulppa pistorasiasta ja tukahduta palava öljy kannella. **Älä koskaan kaada vettä kuumaan tai palavaan öljyyn/rasvaan.**
- Älä koskaan kannna rasvakeitintä sen ollessa kuuma, esim. käytön aikana, tai liian pian käytön jälkeen (saatat kompastua sen kanssa). Äärimmäinen varovaisuus on tarpeen, sillä kuuma öljy/rasva voi aiheuttaa vakavia palovammoja.
- **Turvaohjeita:** Kannen alta tulee kuumaa höyryä, ja jotkut laitteen osista saattavat kuumeta käytön aikana.
- Älä koske kuumaan öljyyn/rasvaan.
- Älä upota kuumaan öljyyn/rasvaan muovisia keittiövälineitä äläkä kaada kuumaa öljyä/rasvaa muoviasiastiaan.

- Älä kytke laitetta pistorasiaan ellei keittoallas ole paikoillaan.
- Älä missään tapauksessa kytke laitteesta irrotettua lämmityselementtiä pistorasiaan.
- Älä anna laitteen tai liitäntäjohdon koskettaa kuumia pintoja tai joutua kosketuksiin lämmönlähteiden kanssa. Älä myöskään jätä liitäntäjohtoa roikkumaan äläkä anna sen koskettaa kuumia osia.
- **Kytke laite pois päältä aina käytön jälkeen ja irrota pistotulppa pistorasiasta. Tee samoin,**
  - jos laitteessa on toimintahäiriö
  - ennen kuin puhdistat laitteen.
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta; tartu aina pistotulppaan.
- **Turvaohjeita:** Älä käytä laitetta ulkosalla.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Valmistaja ei ole vastuussa mahdollisista vaurioista, jos ne johtuvat laitteen väärinkäytöstä tai käyttöohjeiden laiminlyömisestä.

- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
  - työpaikkakeittiöt, toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt
  - maatalousalueet
  - hotellit, motellit jne. ja vastaavat yritykset
  - aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- Turvallisuusmääräykset vaativat, että sähkölaitteen saa korjata ja liitäntäjohdon uusia ainoastaan sähköalan ammattilainen. Näin vältetään vaarallisilta tilanteilta. Jos laite vaatii huoltoa tai korjausta, ota yhteys asiakaspalveluumme.

### Ylikuumenemissuoja

Jos öljyn/rasvan määrä on turvallisen tason alapuolella, sisäänrakennettu ylikuumenemissuoja käynnistyy ja lämmityselementti kytkeytyy pois

toiminnasta. Jos niin käy, anna laitteen jäähtyä ja lisää sitten tarvittava määrä öljyä/rasvaa. Paina sopivalla terävällä esineellä (esim. nastalla) lämmityselementin kotelon etupuolella olevaa nollauspainiketta (Resetointi) (9) palautuvan lämpösulakkeen nollaamiseksi. Laitetta voi käyttää uudelleen vasta nollauksen jälkeen.

Jos ylikuumenemissuoja käynnistyy toistuvasti, vaikka laitteessa on riittävästi öljyä/rasvaa, laitetta ei saa enää käyttää ennen kuin sähköalan ammattilainen on tarkistanut sen.

### Käyttö

#### Ennen ensimmäistä käyttöä

- Poista kaikki ulko- ja sisäpakkkausmateriaalit. Kaikki nämä materiaalit sopivat kierrätykseen.
- Puhdista laite kohdassa *Laitteen puhdistus ja huolto kuvatulla tavalla*.

### Kansi

Nosta kantta aina kahvasta.

### Ikkuna

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

### Kondenssiveden keruukaukalo

Kaukalo on asennettava oikein lämmityselementin sivulla olevaan sille tarkoitettuun uraan. Kannen sisäpuolelle muodostunut kondenssivesi kerääntyy kaukaloon. Se on tyhjennettävä jokaisen käyttökerran jälkeen laitteen jäähtyttyä.

### Keittoallas

#### - Keittokorin asettaminen:

Aseta keittokori koteloon siten, että korin pidike on lämmityselementin kiinnitystä vastapäätä.

#### - Täyttömäärä:

Ennen kuumentamista öljyn/rasvan

määrän tason täytyy olla **minimi-** ja **maksimitason** merkkien välissä.

**Minimi-** ja **maksimitason** merkit löytyvät keittoaltaan sivulta.

Keittoaltaaseen mahtuu enintään 3,7 l öljyä. Keittokori on poistettava ennen tarvittavan öljymäärän lisäämistä keittoaltaaseen.

**Huom!** ”Min”- ja ”Max” -merkkien välinen ero on noin 700 ml.

#### - Käytettävät öljy/rasvatyyppit:

Tässä rasvakeittimessä saa käyttää ainoastaan puhdasta kasviöljyä/kiinteää rasvaa. Sitä voi kuumentaa 220° C:een eikä siinä ole sivumakuja. Älä käytä eri öljylaatujen/rasvojen sekoituksia.

#### Öljy:

On suositeltavaa käyttää uppopaistamiseen tarkoitettuja öljyjä, joita voi turvallisesti kuumentaa korkeisiin lämpötiloihin. Paistotilan enimmäistäyttömäärä (”Max”) on noin 3,7 litraa.

#### Kiinteä rasva:

**Kiinteää rasvaa ei saa sulattaa tyhjässä keittimessä.** Kiinteän rasvan voi lisätä suoraan keittoaltaaseen, jos siinä on jo nestemäistä rasvaa vähimmäistäyttömäärän (”Min”) verran. Kiinteää rasvaa tarvitaan noin 3,5 kg. Rasva paloitellaan ja sulatetaan ensin erillisessä astiassa. Sen tulee olla nestemäistä, mutta ei liian kuumaa, jolloin se voi aiheuttaa palovammoja keittoaltaaseen kaadettaessa. Huomioi enimmäistäyttömäärä (”Max”) lisätessäsi rasvaa.

Lämmityselementin alla oleva syvennys toimii jäähdystilana, jonne paistamisen aikana syntyneet murut ja muut epäpuhtaudet kerääntyvät. Öljyn/rasvan kierto alentaa lämpötilaa syvennyksen ympärillä. Tämä lisää öljyn/rasvan käyttöikää.

#### **Irrotettava lämmityselementti**

Ennen laitteen liittämistä verkkovirtaan

virtajohto on vedettävä ulos säilytystilasta koko pituudeltaan.

Kiinnitä lämmityselementti tiukasti sen kiinnittimeen. Tämä aktivoi sisäisen turvakytkimen. Laitetta voi käyttää vain, jos lämmityselementti on asennettuna oikein, muutoin turvakytkin ei salli laitteen käyttöä. **Älä käytä laitetta, ellei sekä lämmityselementtiä että keittokoria (joka on täytetty öljyllä tai rasvalla) ole asennettu asianmukaisesti.**

#### **Keittimen kytkeminen päälle/ sammuttaminen (Ajastin)**

Laitte käynnistetään ajastimella. Laitteen halutun toiminta-ajan voi asettaa kääntämällä ajastinta myötäpäivään. Jos ajastin on käännetty vastapäivään asentoon ”☉”, laite on kytketty pysyvästi päälle.

Ennen kuin liität pistokkeen pistorasiaan ja käytät ajastinta laitteen käynnistämiseen, varmista, että

- keittoallas ja lämmityselementti ovat paikoillaan ohjeen mukaan
- keittoaltaassa on turvallinen määrä öljyä/rasvaa.

Kun ruoka on valmista, käännä lämpötilan säätönuppi alimpaan asentoonsa, aseta ajastin asentoon ‘●’ ja irrota pistoke pistorasiasta.

#### **Lämpötilan säätökytkin**

Kytkimellä valitaan haluttu lämpötila.

#### **Merkkivalot**

Punainen päämerkkivalo palaa niin kauan kuin laitteeseen on kytketty virta.

Vihreä valo syttyy kun esiasetettu lämpötilataso saavutetaan; se ei pala laitteen lämpenemisen aikana.

#### **Keittokori**

Ruoka-aineet keitetään korissa.

Asenna aina kahva koriin ennen käyttöä. Kahva kiinnitetään painamalla sen kahta puolta yhteen ja ohjaamalla kulmikkaat osat korissa oleviin vastaaviin aukkoihin. Vedä kahvaa korin reunusta vasten ja kiinnitä se

kahden ulkonevan tukikiinnikkeen avulla.

### Tilavuus

Suosittellemme kerrallaan kypsennettäväksi korkeintaan 750 g perunoita. Katso myös kohtaa *Hyödyllistä tietoa rasvakeittimestä*.

### Keittokorin asettaminen keittimeen

- Nosta kansi.
- Kiinnitä keittokori kahvan avulla keittoaltaan sisällä olevaan pidikkeeseen.
- Sulje kansi.
- Kohota koria varovasti ja laske se sitten varovasti kuumaan öljyyn/rasvaan.

### Keittokorin poistaminen/valutusasento:

- Nosta kansi.
- Nosta kori kahvasta ja aseta se pidikkeeseen; näin öljy/rasva valuu takaisin altaaseen.
- Kun ylimääräinen rasva on valunut, nosta kori keittimestä. Jos olet lopettanut keittämisen, sulje kansi.

### Hyödyllistä tietoa rasvakeittimestä

Öljyssä kypsennetty ruoka on erityisen maittavaa ja ravitsevaa.

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

### Huomioi seuraava:

1. Älä laita keittokoria liian täyteen. Öljyn/rasvan lämpötila laskee ja ruoka imee itseensä liikaa öljyä/rasvaa.
2. Käytetty öljy/rasva ei parane siihen uutta lisäämällä; uusikin öljy/rasva pilaantuu lyhyessä ajassa.
3. **Varmista, että ruoka-aineet ovat täysin kuivia. Näin estät rasvan vaahtoamisen. Pakasteet on sulatettava kokonaan ennen rasvakeittämistä. Kosteus lyhentää rasvan käyttöikä.**
4. Oikeanlämpöinen öljy/rasva vaikuttaa ratkaisevasti keittotulokseen. Jos öljy/

rasva ei ole riittävän kuumaa, sitä imeytyy liikaa ruoka-aineisiin. Siksi kori kannattaa upottaa öljyyn/rasvaan vasta sen kuumentuttua. Jos öljy/rasva on liian kuumaa, ruoka-aineen pinta kovettuu liian nopeasti eikä ruoka kypsyy riittävästi sisäpuolelta.

5. **Jos ruoka on hyvin kylmää, upota se ensin ensin pari kertaa kuumaan öljyyn/rasvaan ennen varsinaista kypsennämistä.**
6. Laske paistokori hitaasti ja varovasti kuumaan öljyyn/rasvaan, silloin se ei vaahtoa.
7. Älä kypsennä liikaa kerrallaan. Ruoalla pitää olla korissa tilaa kellua vapaasti ilman että ruoka-aineet koskettavat toisiaan.
8. Jos kypsennät taikinakuoressa olevia ruoka-aineita, varmista, että taikina on ruoassa kunnolla kiinni eikä pinnassa ole liikaa jauhoa.
9. Liian monta kertaa käytetty öljy/rasva on helppo tunnistaa siitä, että se on tummaa ja sakeaa sekä epämiellyttävän hajuista tai vaahtoavaa.
10. Käytetty öljy/rasva (tai ruoantähteitä sisältävä öljy) on tulenarkaa ja syttyy helposti palamaan. Öljy/rasva suositellaan vaihdettavaksi 3-4 käyttökerran jälkeen. Käyttöikä riippuu ensisijaisesti kypsennettävän ruoan laadusta ja määrästä.
11. Öljyn/rasvan käyttöikä voi pidentää valuttamalla sen suodattimen läpi jokaisen käyttökerran jälkeen.
12. Paistoöljyn voi säilyttää rasvakeittimessä, jos keitin pidetään suljettuna ja viileässä.

### Terveellinen paistotapa

Runsaasti tärkkelystä sisältävien ruokien valmistamisessa suositellaan käytettäväksi korkeintaan 175°C lämpötilaa. Matalampi kypsennyslämpötila ja pienempi ruoka-ainemäärä minimoivat terveydelle haitallisten aineiden muodostumisen.

## Laitteen puhdistus ja huolto

- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen sen puhdistamista.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdistaa laitetta vedellä. Älä myöskään upota sitä veteen.
- Älä käytä hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita.
- Ennen ensimmäistä käyttöä puhdistaa keittoallas ja -kori huolellisesti. Puhdistaa kannen sisäosa kostealla, nukkaamattomalla liinalla. Kuivaa huolellisesti (öljyn/rasvan ei saa sekoittua lainkaan vettä).
- Öljy/rasva poistetaan laitteesta haaleana, kun se on vielä nestemäistä. Irrota lämmityselementti ja poista öljy/rasva kauhalla. Kun laite on riittävästi jäähtynyt, voit varovasti irrottaa myös keittoaltaan ja kaataa öljyn/rasvan lämmönkestävään astiaan. Öljyn/rasvan voi suodattaa siten, että se kaadetaan imukykyisen paperin läpi.
- Käytettyä öljyä/rasvaa ei saa kaataa keittiön pesualtaaseen. Anna sen jäähtyä ja hävitä talousjätteiden mukana.
- Keittokori on irrotettava ennen puhdistusta. Keittokori, korin kahva, kotelo ja kondenssiveden keruukaukalo voidaan puhdistaa kuumassa saippuavedessä. Pyyhi sen jälkeen kaikki osat täysin kuiviksi.
- Lämmityselementin kotelo ja kansi voidaan pyyhkiä puhtaiksi kostealla rätillä.
- Kannessa on rasvasuodatin, joka on vaihdettava muutaman keittojakson välein. Avaa suodatinosan kannen lukitus vanhan rasvasuodattimen poistamiseksi.
- Puhdistaa kansi ja suodatinosan kansi kuumassa saippuavedessä; varmista, että kaikki osat kuivataan sen jälkeen perusteellisesti. Asenna uusi rasvasuodatin ja lukitse suodatinosan kansi.
- **Vaihtosuodattimia saa Severin-palvelun kautta.**



## Jätehuolto

Käytöstä poistettavat laitteet tulisi viedä jätteiden hyötykäyttöasemalle.

## Takuu

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

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:

Oy Harry Marcell Ab

PL 63, 01511 VANTAA

Puh (09) 870 87860

Fax (09) 870 87801

www.harrymarcell.fi

asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

### Szanowni Klienci!

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

### Podłączenie do sieci zasilającej

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

### Zestaw

1. Otwory wylotu pary z filtrem tłuszczu
2. Wziernik
3. Pokrywa (zdejmowana)
4. Uchwyt koszyka
5. Koszyk metalowy do smażenia
6. Czasomierz
7. Regulator temperatury
8. Główna lampka kontrolna (czerwona)
9. Przycisk resetowania
10. Lampka kontrolna temperatury (zielona)
11. Wyłącznik bezpieczeństwa
12. Przewód zasilający z wtyczką
13. Wymowywany pojemnik do smażenia
14. Szufladka na skropliny
15. Główne uchwyty
16. Korpus obudowy

### Instrukcja bezpieczeństwa

- **Nie wolno rozgrzewać pustej frytkownicy, bez oleju lub tłuszczu!**
- Nigdy nie należy zostawiać włączonej frytkownicy bez nadzoru.
- Przed użyciem urządzenia należy

dokładnie sprawdzić, czy główny 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.

- Należy regularnie sprawdzać, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony. W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia przewodu, należy natychmiast zaprzestać używania urządzenia.
- Frytkownicę 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.
- Zadbaj o to, by w pobliżu urządzenia nie znajdowały się jakiegokolwiek materiały łatwopalne.
- 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.
- **Uwaga:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
- Nie należy próbować topić tłuszczu w kawalkach w pustej frytkownicy. Aby prawidłowo pracować grzałka musi być zanurzona w płynnym tłuszczu.



- W przeciwnym razie może dojść do przegrzania i kawałki tłuszczu mogą się zapalić wchodząc w kontakt z grzałką. Może także dojść do wyłączenia grzałki przez termiczny wyłącznik bezpieczeństwa.
- Wielokrotnie używany olej/tłuszcz może, przy przegrzaniu, samoczynnie się zapalić. Jeśli tak się stanie, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka w ścianie, a garnek przykryć pokrywą aby zdusić płomień.
  - **Nigdy nie należy próbować gasić płonącego oleju/tłuszczu wodą. Nie należy również do gorącego oleju/tłuszczu wlewać wody.**
  - Nie przenosić gorącej frytkownicy, na przykład podczas używania lub bezpośrednio po zakończeniu smażenia (można się potknąć i spowodować wypadek). Zawsze należy postępować ze szczególną ostrożnością: gorący tłuszcz może spowodować poważne obrażenia.
  - **Uwaga:** Niektóre elementy urządzenia rozgrzewają się do bardzo wysokiej temperatury, a przez pokrywę może wydobywać się gorąca para. Obsługa frytkownicy wymaga więc ostrożności.
  - Nie dotykać rozgrzanego oleju.
  - Do rozgrzanego oleju/tłuszczu nie wkładać plastikowych sztuczków, ani nie wylewać gorącego tłuszczu do naczyń z tworzywa sztucznego.
  - Nie wolno włączać urządzenia bez zbiornika do smażenia.
  - W żadnym wypadku nie wolno podłączać do prądu grzałki, kiedy jest ona wyjęta z frytkownicy.
  - Urządzenie i przewód zasilający nie mogą stykać się z rozgrzаныmi powierzchniami ani otwartymi płomieniami. Przewód zasilający nie powinien swobodnie zwisać ani dotykać rozgrzanych elementów urządzenia.
  - **Wtyczkę należy wyjąć z gniazdka elektrycznego każdorazowo po zakończeniu pracy oraz:**
    - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
    - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
  - Nigdy nie należy ciągnąć za przewód przy wyjmowaniu wtyczki z gniazdka.
  - **Uwaga:** Urządzenie nie nadaje się do użytku na wolnym powietrzu.
  - Urządzenie nie jest przystosowane do uruchamiania go przy użyciu zewnętrznego zegara lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
  - Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkownika niezgodnego z instrukcją obsługi odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik.
  - Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
    - kuchniach dla pracowników, biurach lub innych miejscach pracy;
    - agroturystyce;
    - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach;
    - pensjonatach.
  - Ze względów bezpieczeństwa jakiegokolwiek 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.

### **Automatyczny, termiczny wyłącznik bezpieczeństwa**

Jeżeli poziom oleju/tłuszczu spadnie poniżej minimalnego dopuszczalnego poziomu, automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa wyłączy grzałkę. W takim przypadku należy odczekać aż urządzenie ostygnie, a następnie dodać odpowiednią ilość oleju/tłuszczu. Za pomocą narzędzia ze szpiczastą końcówką (np. szpilki) nacisnąć przycisk resetowania (Reset) (9) znajdujący się z przodu obudowy z grzałką, aby zresetować wyłącznik bezpieczeństwa. Urządzenie można ponownie włączyć dopiero po zresetowaniu.

Jeżeli automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa zadziała wielokrotnie, mimo że w garnku jest wystarczająco oleju/tłuszczu, należy przerwać korzystanie z frytkownicy. Musi ona być sprawdzona przez wykwalifikowany personel przed ponownym użyciem.

### Instrukcja obsługi

#### Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy

- Zdjąć opakowanie zewnętrzne i wewnętrzne. Opakowanie w całości nadaje się do recyklingu.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia, należy je oczyścić w sposób opisany w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.

#### Pokrywa

Zdejmując lub nakładając pokrywę zawsze należy trzymać ją za uchwyt.

#### Wziernik

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

#### Szufladka na skropliny

Szufladkę należy prawidłowo zamontować we wnęce znajdującej się z boku grzałki. Skropliny gromadzące się po wewnętrznej stronie pokrywy będą zbierać się w szufladce. Szufladkę należy opróżniać po każdym użyciu urządzenia, kiedy już wystygnie.

#### Pojemnik do smażenia

##### – Wkładanie pojemnika do smażenia:

Włożyć pojemnik do smażenia do obudowy w taki sposób, aby zaczep na koszyk znajdował się naprzeciw grzałki.

##### – Poziom napełnienia:

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

Oznaczenia **minimum** i **maximum** znajdują się na wewnętrznej ścianie pojemnika do smażenia.

Do frytkownicy można wlać maksymalnie 3,7 litra oleju.

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

**Uwaga:** Różnica między poziomami **minimum** i **maximum** wynosi około 700 ml.

##### – 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.

#### Olej:

Zaleca się używanie oleju przystosowanego do głębokiego smażenia, który można bezpiecznie rozgrzewać do wysokiej temperatury. Maksymalna ilość oleju w urządzeniu wynosi ok. 3,7 litra. Nie wolno wypełniać frytkownicy powyżej znaku **maximum**.

#### Tłuszcz (słonina) w kawałkach:

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

Aby wypełnić frytkownicę potrzeba około 3,5 kg tłuszczu w kawałkach. Należy pokroić go w małe kostki i roztopić w osobnym garnku, tak aby zamienił się w płyn, ale nie za bardzo rozgrzany. W ten sposób można uniknąć ewentualnego oparzenia podczas przelewania tłuszczu do frytkownicy. Wypełniając frytkownicę należy pamiętać o tym, by nie przekroczyć znaku **maximum**.

Wgłębienie pod grzałką służy jako przestrzeń chłodząca, w której gromadzą się także pozostałości po smażeniu i inne zanieczyszczenia. Krążenie tłuszczu powoduje obniżanie się temperatury wokół wgłębienia. Usuwanie zanieczyszczenia

przedłuża się żywotność oleju/tłuszczu.


### **Wymowana grzałka**

Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy całkowicie wyjąć przewód zasilający z komory, w której jest przechowywany.

Włożyć grzałkę do ramki mocującej. Spowoduje to włączenie się zintegrowanego wyłącznika bezpieczeństwa. Urządzenie można włączyć tylko wtedy, kiedy elementy są prawidłowo zamontowane; w przeciwnym razie wyłącznik bezpieczeństwa nie pozwoli na włączenie frytkownicy.


**Nie włączać urządzenia, jeżeli grzałka i pojemnik do smażenia (wypełniony olejem lub tłuszczem) nie są prawidłowo założone.**

### **Włączanie i wyłączanie (Czasomierz)**

Czasomierz służy do włączania urządzenia. Przekręcając go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, ustawia się planowany czas pracy frytkownicy. Kiedy czasomierz zostanie przekręcony w lewo, do pozycji , urządzenie będzie pracować przez cały czas.

Przed włożeniem wtyczki do kontaktu i użyciem czasomierza w celu włączenia urządzenia, należy sprawdzić, czy

- pojemnik do smażenia i grzałka zostały prawidłowo założone w urządzeniu, oraz
- pojemnik do smażenia został napełniony olejem/tłuszczem do bezpiecznego poziomu.

Po zakończeniu smażenia, przekręcić regulator temperatury z powrotem na najniższą pozycję, a czasomierz ustawić na  oraz wyjąć wtyczkę z gniazdka.

### **Regulator temperatury**

Regulator temperatury pozwala ustawić temperaturę na żądany poziom.

### **Lampki kontrolne**

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

Zielona lampka kontrolna zapala się, kiedy urządzenie osiągnie żadaną temperaturę. W czasie nagrzewania się oleju/tłuszczu

pozostaje wyłączona.

### **Koszyk do smażenia**

Koszyk przeznaczony jest na artykuły żywnościowe do smażenia.

Przed każdym użyciem koszyka, najpierw należy zaczepić uchwyt. W tym celu ścisnąć dwie ustawione pod kątem końcówki i wsunąć je do odpowiednich otworów w koszyku. Wcisnąć uchwyt w stronę brzegu koszyka i zabezpieczyć za pomocą dwóch wystających wsporników.

### **Objętość**

Zalecana maksymalna ilość frytek na jedno smażenie wynosi 750 gramów. Proszę zapoznać się z punktem *Porady praktyczne dotyczące głębokiego smażenia*.

### **Wkładanie koszyka do smażenia**

- Zdjąć pokrywę.
- Posługując się uchwytem, zawiesić koszyk na zaczepie, który znajduje się w pojemniku do smażenia.
- Założyć pokrywę z powrotem.
- Lekko podnieść koszyk aby zwolnić zaczep a następnie obniżyć go i powoli wsuwać do rozgrzanego oleju/tłuszczu.

### **Wymywanie koszyka do smażenia oraz odcedzanie:**

- Zdjąć pokrywę.
- Za pomocą uchwyty zawiesić koszyk na zaczepie; w ten sposób można odcedzić tłuszcz do pojemnika.
- Po odcedzeniu tłuszczu, wyjąć koszyk. Na koniec zamknąć pokrywę.

### **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. Dodawanie świeżego oleju do starego nie poprawia ani smaku, ani wydajności. Raczej stary olej/tłuszcz zepsuje ten świeży, dodany do garnka.
3. **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.**
4. Aby osiągnąć pożądany rezultat, należy smażyć w odpowiednich temperaturach. Jeśli olej/tłuszcz nie jest dostatecznie rozgrzany, artykuły żywnościowe mogą niepotrzebnie wchłaniać go. Dlatego też koszyk należy zanurzyć w oleju/tłuszczu nie wcześniej niż po zakończeniu rozgrzewania. Jeśli olej/tłuszcz jest za gorący, powierzchnia artykułów żywnościowych zarumieni się zbyt szybko, pozostawiając niedogotowany, surowy środek.
5. **Przed rozpoczęciem procesu smażenia, zamrożone lub częściowo zamrożone artykuły żywnościowe można zanurzyć na chwilę, raz lub dwa razy, w gorącym oleju/tłuszczu.**
6. Powolne i jednostajne zanurzenie koszyka w gorącym oleju pozwoli uniknąć pienienia się tłuszczu.
7. Nie należy smażyć zbyt dużej ilości artykułów żywnościowych na raz. Powinny one mieć odpowiednią ilość miejsca by swobodnie pływać w oleju nie stykając się.
8. Przy smażeniu artykułów panierowanych należy zwrócić uwagę,

aby panierka ściśle do nich przylegała. Resztki mąki lub bułki tartej nie powinny dostawać się do garnka.

9. Zużyty olej/tłuszcz można łatwo rozpoznać po gęstej konsystencji, ciemnym kolorze, nieprzyjemnym zapachu i tendencji do pienia się.
10. 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.
11. Filtrowanie oleju po każdym smażeniu przedłuża jego użyteczność i wydajność.
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 należy zawsze poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Nie zanurzać sprzętu w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
- Do czyszczenia nie należy stosować żrących roztworów, ani trących środków czyszczących.
- Przed użyciem frytkownicy po raz pierwszy należy dokładnie umyć pojemnik i koszyk. Wewnętrzną stronę pokrywy można przetrzeć delikatną, wilgotną i

gładką ściereczką. Po myciu nie powinny pozostawać resztki wody, które mogłyby się zmieszać później z gorącym tłuszczem. Należy więc wszystkie elementy dokładnie wycierać do sucha.

- Aby usunąć tłuszcz z pojemnika, należy poczekać aż dostatecznie wystygnie, ale nadal będzie miał postać płynną. Należy wtedy ostrożnie wyjąć grzałkę i wylać olej/tłuszcz chochelką. Kiedy urządzenie ostygnie można wyjąć pojemnik na smażenie i przelać olej/tłuszcz do innego żaroodpornego pojemnika. Olej nadaje się do ponownego użycia, pod warunkiem że zostanie przefiltrowany przez papier filtrujący, który albo wkładamy bezpośrednio do koszyka, albo do żaroodpornego lejka.
- Nie należy wylewać użytego oleju/tłuszczu do zlewu. Kiedy już wystygnie, można go wyrzucić do kosza na śmieci.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia pojemnika do smażenia należy go całkowicie wyjąć. Koszyk, uchwyt koszyka, obudowę i szufladkę na skropliny można myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu. Po umyciu wytrzeć wszystkie elementy do sucha.
- Obudowę, grzałkę i pokrywę można wytrzeć lekko wilgotną, czystą ściereczką.
- W pokrywie znajduje się filtr tłuszczu, który należy wymieniać co kilka cykli smażenia. Odblokować pokrywę komory filtra i wyjąć stary filtr.
- Umyć pokrywę i komorę filtra w gorącej wodzie z płynem. Przed ponownym założeniem dokładnie osuszyć wszystkie elementy. Włożyć nowy filtr i zamknąć pokrywę komory na filtr.
- **Nowe filtry można nabyć w serwisach Severin.**

## 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.

## Utylizacja



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

### Οδηγίες χρήσης

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

### Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

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

### Τα μέρη της συσκευής

1. Έξοδος ατμού με μόνιμο φίλτρο λίπους
2. Θυρίδα επίβλεψης
3. Καπάκι (αφαιρείται)
4. Λαβή καλαθιού
5. Καλάθι τηγανίσματος
6. Χρονοδιακόπτης
7. Κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας
8. Κύρια ενδεικτική λυχνία (κόκκινο)
9. Κουμπί επαναφοράς
10. Λυχνία ένδειξης θερμοκρασίας (πράσινο)
11. Διακόπτης ασφαλείας
12. Καλώδιο με πρίζα
13. Δοχείο τηγανίσματος που αφαιρείται
14. Δίσκος συλλογής συμπυκνωμάτων
15. Κύριες λαβές
16. Περιβλήμα

### Προσοχή: Κανόνες ασφαλείας

- Μην αφήνετε τη φριτέζα να ζεσταθεί χωρίς λάδι/λίπος.
- Μην αφήνετε τη φριτέζα να λειτουργεί χωρίς επίτηρηση.

- Πριν χρησιμοποιηθεί η συσκευή, θα πρέπει η κύρια μονάδα καθώς και όλα τα εξαρτήματα να ελεγχθούν προσεκτικά για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη και αν η ζημιά δεν φαίνεται μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Θα πρέπει να εξετάζετε τακτικά το ηλεκτρικό καλώδιο για τυχόν ενδείξεις βλάβης. Σε περίπτωση που βρεθεί τέτοια βλάβη, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε πλέον τη συσκευή.
- Τοποθετείτε πάντοτε τη φριτέζα σε ανθεκτικές στη θερμότητα επιφάνειες εργασίας που δεν θα αλλοιωθούν από πιτσιλιές ή λεκέδες και στις οποίες υπάρχει αρκετός ελεύθερος χώρος γύρω από τη συσκευή. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από ντουλάπια του τοίχου ή κρεμαστά αντικείμενα, ούτε απευθείας δίπλα σε τοίχους ή σε γωνίες.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν φυλάσσονται εύφλεκτα υλικά κοντά στη συσκευή.
- 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.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- **Μη λιώνετε στερεοποιημένο λίπος σε άδεια φριτέζα:** το θερμαντικό στοιχείο δεν θα βυθιστεί πλήρως και ενδέχεται να υπερθερμανθεί, προκαλώντας πιθανώς την ανάφλεξη του λίπους όταν αυτό έρθει

σε επαφή με το θερμαντικό στοιχείο. Υπάρχει επίσης η πιθανότητα ο διακόπτης θερμικής ασφάλειας να απενεργοποιηθεί το θερμαντικό στοιχείο.

- Το υπερβολικά χρησιμοποιημένο λάδι/λίπος μπορεί να προκαλέσει ανάφλεξη αν υπερθερμανθεί. Αν συμβεί αυτό, βγάλτε την πρίζα και κλείστε το καπάκι της συσκευής για να καταπνίξετε τις φλόγες. **Ποτέ μη ρίχνετε νερό σε καυτό ή φλεγόμενο λάδι/λίπος.**
- Μη μεταφέρετε ποτέ τη φριτέζα όταν είναι καυτή, π.χ. κατά τη διάρκεια της χρήσης ή αμέσως μετά (επειδή υπάρχει πάντα ο κίνδυνος να σκοντάψετε ή να παραπατήσετε). Πρέπει να είστε εξαιρετικά προσεκτικοί. Το καυτό λάδι/λίπος μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.
- **Προσοχή!** Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής μερικά τμήματά της έχουν πολύ υψηλή θερμοκρασία και αναδύεται επικίνδυνος καυτός ατμός από το καπάκι.
- Μην αγγίζετε ποτέ το καυτό λάδι/λίπος με τα δάχτυλά σας.
- Μη βάζετε πλαστικά κουτάλια, πιρούνια ή άλλα σκεύη μέσα στο καυτό λάδι/λίπος. Μην αδειάζετε ποτέ το καυτό λάδι/λίπος σε πλαστικά δοχεία ή σκεύη.
- Μη βάζετε τη συσκευή στην πρίζα χωρίς να είναι τοποθετημένο το δοχείο τηγανίσματος.
- Σε καμία περίπτωση μη συνδέσετε το θερμαντικό στοιχείο με την τροφοδοσία ρεύματος όταν αυτό έχει αφαιρεθεί από τη μονάδα.
- Φροντίστε να μην έρχεται η συσκευή ή το καλώδιο σε επαφή με καυτές επιφάνειες ή πηγές θερμότητας. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται. Κρατήστε το μακριά από θερμαινόμενα σημεία.
- **Φροντίστε πάντοτε να κλείνετε τη συσκευή και να βγάξετε το καλώδιο από την πρίζα μετά τη χρήση και επίσης**
  - σε περίπτωση βλάβης, και
  - κατά τον καθαρισμό της συσκευής.
- Όταν βγάξετε το καλώδιο από την πρίζα,

ποτέ μην το τραβάτε, φροντίζετε πάντα να πιάνετε σταθερά την πρίζα.

- **Προσοχή!** Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία σε εξωτερικούς χώρους.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι οδηγίες.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα σε:
  - κουζίνες για το προσωπικό, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
  - γεωργικές περιοχές,
  - ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις
  - ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
- Για να τηρείτε τους κανονισμούς ασφάλειας και να αποφεύγετε ενδεχόμενους κινδύνους, φροντίστε οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών και η αντικατάσταση του καλωδίου να γίνονται από ειδικευμένους τεχνικούς. Σε περίπτωση επισκευής, στείλτε τη συσκευή σε ένα από τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών μας. Θα βρείτε τις διευθύνσεις στο παράρτημα του εγχειριδίου.

### **Θερμική αποκοπή ασφάλειας**

Αν η στάθμη λαδιού/λίπους μειωθεί κάτω από τη στάθμη ασφαλούς λειτουργίας, η ενσωματωμένη θερμική αποκοπή ασφάλειας θα ενεργοποιηθεί και το θερμαντικό στοιχείο θα απενεργοποιηθεί. Αν συμβεί αυτό, αφήστε αρκετό χρόνο να παρέλθει έτσι ώστε να ψυχθεί η συσκευή και, στη συνέχεια, προσθέστε την απαιτούμενη ποσότητα λαδιού/λίπους. Για να επαναφέρετε το διακόπτη θερμικής ασφάλειας, χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο μυτερό αντικείμενο (π.χ. πείρος) για να πατήσετε το κουμπί επαναφοράς (Reset) (9) στην πρόσοψη του περιβλήματος θερμαντικού στοιχείου. Μόνο μετά από επαναφορά, η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ξανά.

Αν η αποκοπή ασφάλειας ενεργοποιείται επανειλημμένως παρά την επαρκή ποσότητα λαδιού/λίπους, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί η συσκευή. Πρέπει να ελεγχθεί από ένα αρμόδιο άτομο πριν χρησιμοποιηθεί ξανά.

### Λειτουργία

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά

- Αφαιρέστε κάθε εξωτερικό και εσωτερικό υλικό συσκευασίας. Όλα αυτά τα υλικά είναι κατάλληλα για ανακύκλωση.
- Πριν χρησιμοποιηθεί η συσκευή για πρώτη φορά, πρέπει να καθαριστεί σύμφωνα με τις οδηγίες της παραγράφου *Γενική φροντίδα και καθαρισμός*.

### Καπάκι

Να χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβή καπακιού όταν βγάξετε ή τοποθετήσετε ξανά το καπάκι.

### Θυρίδα επίβλεψης

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

### Δίσκος συλλογής συμπυκνωμάτων

Ο δίσκος μπορεί να τοποθετηθεί σωστά στην αντίστοιχη εσοχή, στο πλαίσιο του θερμαντικού στοιχείου.

Οποιαδήποτε συμπύκνωση που σχηματίζεται στο εσωτερικό του καπακιού θα συλλεγεί στο δίσκο. Θα πρέπει να το αδειάζετε μετά από κάθε χρήση, μόλις κρυώσει η συσκευή.

### Δοχείο τηγανίσματος

- **Τοποθέτηση του δοχείου τηγανίσματος:**  
Τοποθετήστε το δοχείο τηγανίσματος στο περίβλημα με τρόπο ώστε ο βραχίονας συγκράτησης για το καλάθι να βρίσκεται τοποθετημένος αντίθετα από την υποδοχή του θερμαντικού στοιχείου.

### - Ποσότητα γεμίσματος:

Πριν ξεκινήσει η φάση προθέρμανσης, η στάθμη λαδιού/λίπους πρέπει να βρίσκεται μεταξύ των ενδείξεων **ελάχιστης** και **μέγιστης** στάθμης.

Θα βρείτε τις ενδείξεις **ελάχιστης** και **μέγιστης** στάθμης στο πλαίσιο του δοχείου τηγανίσματος.

Η **μέγιστη** χωρητικότητα του δοχείου είναι 3,7 περίπου λίτρα.

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

**Σημείωση:** Η διαφορά μεταξύ των ενδείξεων **ελάχιστης** και **μέγιστης** στάθμης είναι περίπου 700 ml.

### - Είδη λαδιού/λίπους για χρήση:

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

Μην αναμιγνύετε διαφορετικά είδη λαδιού/λίπους.

### Λάδι:

Συνιστάται η χρήση λαδιού που προορίζεται ειδικά για τηγάνισμα σε φριτέζα, το οποίο μπορεί να θερμανθεί με ασφάλεια σε υψηλές θερμοκρασίες. Η ανώτατη χωρητικότητα του δοχείου είναι περίπου 3,7 λίτρα.

Παρακαλούμε μην υπερβείτε την ένδειξη **μέγιστης** στάθμης.

### Στερεοποιημένο λίπος:

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

Όταν χρησιμοποιείτε στερεοποιημένο λίπος, απαιτούνται 3,5 περίπου κιλά. Αρχικά, θα πρέπει να κόψετε το λίπος σε μικρότερα κομμάτια και να το λιώσετε σε μια ξεχωριστή κατσαρόλα,



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

Το κοιλώμα που βρίσκεται κάτω από το θερμαντικό στοιχείο δρα ως περιοχή ψύξης όπου συλλέγονται τα υπολείμματα που προκύπτουν από το τηγάνισμα, καθώς και άλλες ακαθαρσίες. Η κυκλοφορία του λαδιού/λίπους έχει ως αποτέλεσμα μια χαμηλότερη θερμοκρασία στην περιοχή του κοιλώματος. Η συλλογή αυτή αυξάνει τη διάρκεια ζωής του λαδιού/λίπους τηγανίσματος.

### **Θερμαντικό στοιχείο που αφαιρείται**

Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην κεντρική ηλεκτρική παροχή, πρέπει να τραβήξετε το ηλεκτρικό καλώδιο εντελώς από το θάλαμο φύλαξής του.

### **Προσαρμόστε το θερμαντικό στοιχείο καλά μέσα στο βραχίονα στερέωσής του.**

Με αυτή την ενέργεια, ενεργοποιείται ο ενσωματωμένος διακόπτης ασφαλείας. Η συσκευή μπορεί να τεθεί σε λειτουργία μόνο αν το στοιχείο έχει τοποθετηθεί σωστά. Διαφορετικά, ο διακόπτης ασφάλειας δεν θα επιτρέψει τη λειτουργία της μονάδας.

**Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία αν δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά το θερμαντικό στοιχείο και το δοχείο τηγανίσματος (γεμάτο με λάδι ή λίπος).**

### **Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση φριτέζας (Χρονοδιακόπτης)**

Ο χρονοδιακόπτης χρησιμοποιείται για την ενεργοποίηση της συσκευής. Αν περιστρέψετε το χρονοδιακόπτη δεξιόστροφα, μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο λειτουργίας που θέλετε. Αν έχετε γυρίσει το χρονοδιακόπτη αριστερόστροφα, στη θέση **☉**, η συσκευή είναι μόνιμα ενεργοποιημένη.

Πριν βάλετε το φιντ του ηλεκτρικού καλωδίου στην πρίζα και χρησιμοποιήσετε

το χρονοδιακόπτη για να θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι:

- είναι τοποθετημένα το δοχείο τηγανίσματος και το θερμαντικό στοιχείο, σύμφωνα με τις οδηγίες, και
- έχετε γεμίσει το δοχείο τηγανίσματος με λάδι/λίπος ως μια ασφαλή στάθμη.

Μόλις ολοκληρωθεί το τηγάνισμα, θέστε το κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας στη χαμηλότερη θέση του, θέστε το χρονοδιακόπτη στη θέση **☉** και βγάλτε το φιντ του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα.

### **Κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας**

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

### **Ενδεικτικές λυχνίες**

Η κόκκινη κύρια ενδεικτική λυχνία παραμένει αναμμένη, ενώ είναι ενεργοποιημένη η συσκευή.

Η πράσινη ενδεικτική λυχνία ανάβει μόλις επιτευχθεί το προκαθορισμένο επίπεδο θερμοκρασίας. Θα είναι σβηστή όταν θερμαίνεται η συσκευή.

### **Καλάθι τηγανίσματος**

Το καλάθι προορίζεται για την τοποθέτηση των τροφίμων που θα τηγανιστούν.

Να προσαρμόζετε πάντα τη λαβή επάνω στο καλάθι πριν από τη χρήση. Για να προσαρμόσετε τη λαβή, πιέστε τις δύο πλευρές μαζί και εισάγετε τα γωνιωτά μέρη μέσα στα αντίστοιχα ανοίγματα στο καλάθι. Τραβήξτε τη λαβή προς το χείλος του καλάθιού και χρησιμοποιήστε τους δύο προεξέχοντες βραχίονες στήριξης για να την ασφαλίσετε.

### **Χωρητικότητα**

Συνιστούμε έως 750 γρ. τηγανιτών πατατών για τη φριτέζα. Ανατρέξτε στην παράγραφο *Χρήσιμες συμβουλές για τηγάνισμα στη φριτέζα*.

### **Τοποθέτηση του καλάθιού τηγανίσματος:**

- Βγάλτε το καπάκι.

- Χρησιμοποιήστε τη λαβή καλαθιού για να κρεμάσετε το καλάθι τηγανίσματος στο βραχίονα συγκράτησης μέσα στο δοχείο τηγανίσματος.
- Τοποθετήστε ξανά το καπάκι.
- Ανυψώστε ελαφρά το καλάθι για να καθαρίσετε το βραχίονα συγκράτησης και, στη συνέχεια, χαμηλώστε το προσεκτικά στο ζεστό λάδι/λίπος.

#### Αφαίρεση του καλαθιού τηγανίσματος/θέση αποστράγγισης:

- Βγάλτε το καπάκι.
- Χρησιμοποιήστε τη λαβή καλαθιού για να ανυψώσετε το καλάθι και να το τοποθετήσετε στο βραχίονα συγκράτησης. Έτσι θα αποστραγγιστεί το λάδι/λίπος στο δοχείο.
- Μόλις αποστραγγιστεί το πλεονάζον λάδι, βγάλτε το καλάθι και, αν το τηγάνισμα έχει ολοκληρωθεί, κλείστε το καπάκι.

#### **Χρήσιμες συμβουλές για τηγάνισμα στη φριτζέα**

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

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

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

#### **Παρακαλούμε τηρήστε τα ακόλουθα:**

1. Μη γεμίσετε υπερβολικά το καλάθι τηγανίσματος. Η θερμοκρασία του λαδιού/λίπους θα μειωθεί και έτσι το φαγητό θα απορροφήσει υπερβολική ποσότητα λαδιού/λίπους.
2. Η ποιότητα του υπερβολικά χρησιμοποιημένου λαδιού/λίπους δεν βελτιώνεται αν το αναμίξετε με φρέσκο λάδι/λίπος. Σε σύντομο χρονικό διάστημα και το φρέσκο λάδι/λίπος θα χάσει τις θρεπτικές του ουσίες.

3. **Για να μην αφρίζει και υπερχειλίζει το λάδι/λίπος, φροντίστε τα τρόφιμα που θα τηγανίσετε να είναι εντελώς στεγνά. Επίσης, πριν το τηγάνισμα, φροντίστε να έχουν ξεπαγώσει εντελώς όλα τα τρόφιμα που ήταν στην κατάψυξη. Η υγρασία μειώνει τη διάρκεια ζωής του λαδιού/λίπους.**
4. Για να έχετε καλά αποτελέσματα, η σωστή ρύθμιση της θερμοκρασίας παίζει σημαντικό ρόλο όταν τηγανίζετε στη φριτζέα. Αν το λάδι/λίπος δεν έχει φτάσει στη θερμοκρασία που χρειάζεται, το φαγητό μπορεί να απορροφήσει πολύ λάδι/λίπος. Για αυτό, είναι καλύτερα να τοποθετείτε το καλάθι του τηγανίσματος μόνο αφού έχει ολοκληρωθεί η περίοδος της θέρμανσης. Αν το λάδι/λίπος είναι υπερβολικά καυτό, το φαγητό θα αποκτήσει μια κρούστα απ' έξω και μέσα θα μείνει ωμό.
5. **Τα κατεψυγμένα ή τα μερικών κατεψυγμένα τρόφιμα πρέπει να βυθίζονται λίγες φορές στο καυτό λάδι/λίπος πριν το κανονικό τηγάνισμα.**
6. Για να αποφευχθεί το άφρισμα του λαδιού/λίπους, θα πρέπει να χαμηλώσετε αργά και προσεκτικά το καλάθι τηγανίσματος στο καυτό λάδι/λίπος.
7. Μην τηγανίζετε μεγάλες ποσότητες σε μια παρτίδα. Τα κομμάτια του φαγητού πρέπει να πλέουν ελεύθερα στο λάδι/λίπος χωρίς να ακουμπούν μεταξύ τους.
8. Όταν χρησιμοποιείτε παναρισμένα τρόφιμα, να βεβαιώνετε ότι το πανέ έχει κολλήσει καλά πάνω στην τροφή και ότι όλο το περιττό αλεύρι έχει φύγει.
9. Μπορείτε να αναγνωρίσετε εύκολα το λάδι/λίπος που έχει χρησιμοποιηθεί πολλές φορές επειδή είναι ιξώδες, έχει πιο σκούρο χρώμα, αναδίδει μια δυσάρεστη οσμή και τείνει να αφρίζει.
10. Το παλιό λάδι/λίπος (ή το λάδι/λίπος που περιέχει υπολείμματα από προηγούμενη χρήση) είναι εύφλεκτο

και τείνει να αναφέγεται εύκολα. Επομένως, η καλύτερη τακτική είναι να αλλάζετε το λάδι/λίπος αφού έχει χρησιμοποιηθεί τρεις ή τέσσερις φορές, έχοντας υπόψη σας ότι η διάρκεια της χρήσης του εξαρτάται κυρίως από την ποιότητα των τροφίμων που τηγανίζετε.

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

### **Σωστή διατροφή και τηγάνισμα στη φριτζά**

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

### **Γενική φροντίδα και καθαρισμός**

- Φροντίζετε να βγάψετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα και να την αφήσετε να κρυώνει επαρκώς πριν τον καθαρισμό.
- Για την αποφυγή ηλεκτροπληξίας, μη χρησιμοποιείτε ποτέ νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή στο νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικές ουσίες ή ισχυρά απορρυπαντικά διαλύματα.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, θα πρέπει να καθαρίσετε καλά το δοχείο και το καλάθι τηγανίσματος. Το εσωτερικό τμήμα του καπακιού μπορεί να καθαριστεί με ένα ελαφρώς βρεγμένο πανί χωρίς χνούδι. Για να αποφύγετε την ανάμιξη νερού με το λάδι/λίπος, βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν στεγνώσει καλά.
- Για να αφαιρέσετε το λάδι από το δοχείο τηγανίσματος, περιμένετε έως ότου το

λάδι/λίπος κρυώσει αρκετά, αλλά να είναι ακόμη υγρό. Αφαιρέστε προσεκτικά το θερμαντικό στοιχείο και το λάδι/λίπος με μια κουτάλα. Μόλις η θερμοκρασία μειωθεί αρκετά, μπορείτε επίσης να βγάψετε το δοχείο τηγανίσματος προσεκτικά και να ρίξετε το λάδι/λίπος σε ένα πυρίμαχο δοχείο. Το λάδι/λίπος μπορεί να φιλτραριστεί περνώντας το μέσα από απορροφητικό χαρτί που έχει τοποθετηθεί σε ένα πυρίμαχο χωνί ή στο καλάθι τηγανίσματος.

- Μη ρίχνετε το λάδι/λίπος τηγανίσματος στο νεροχύτη της κουζίνας. Όταν κρυώσει, μπορεί να απορριφθεί μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά απορρίμματα.
- Πρέπει να αφαιρέσετε το δοχείο τηγανίσματος πριν από το καθάρισμα. Μπορείτε να καθαρίσετε το καλάθι τηγανίσματος, τη λαβή καλάθιου, το περίβλημα και το δίσκο συλλογής συμπτκνωμάτων με ζεστό σαπουνόνερο. Μετά, σκουπίστε καλά όλα τα μέρη.
- Για να καθαρίσετε το περίβλημα του θερμαντικού στοιχείου, σκουπίστε το με ένα νωπό 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 για να βγάψετε το φίλτρο.
- Καθαρίστε το καπάκι και το κάλυμμα του χώρου φίλτρου με ζεστό σαπουνόνερο. Μετά, φροντίστε να στεγνώσετε καλά όλα τα μέρη. Εισάγετε ένα καινούργιο φίλτρο για το λίπος και ασφαλίστε το κάλυμμα του χώρου φίλτρου.
- Μπορείτε να προμηθευτείτε ανταλλακτικά φίλτρα από το τμήμα εξυπηρέτησης της Severin.

### **Απόρριψη**



Μην απορρίπτετε τις παλιές ή ελαττωματικές συσκευές μαζί με τα οικιακά απορρίμμάτα 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.

**Уважаемый покупатель!**

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

**Включение в сеть**

Включайте прибор только в заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими правилами. Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

**Устройство**

1. Отверстия для выпуска пара с жировым фильтром
2. Смотровое окно
3. Крышка (съёмная)
4. Ручка корзины
5. Жарочная корзина
6. Таймер
7. Регулятор температуры
8. Основная индикаторная лампочка (красная)
9. Кнопка сброса
10. Индикаторная лампочка рабочей температуры (зеленая)
11. Предохранительный термовыключатель
12. Шнур питания с вилкой
13. Емкость для масла
14. Лоток для сбора конденсата
15. Ручки для переноски
16. Корпус

**Правила безопасности**

- Не допускайте нагревания

**Фритюрницы без масла или жира.**

- Не оставляйте фритюрницу без присмотра.
- Перед включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность, его не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- Регулярно проверяйте шнур питания на наличие возможного повреждения. Не пользуйтесь прибором при обнаружении такого повреждения.
- Всегда устанавливайте прибор на ровную, теплостойкую и незагрязняющуюся поверхность, следя за тем, чтобы вокруг него оставалось достаточное свободное пространство. Не устанавливайте прибор под настенными кухонными шкафами или под висячими предметами, а также в непосредственной близости от стен или в углу.
- Убедитесь в отсутствии огнеопасных материалов вблизи прибора.
- Этот прибор не предназначен для использования без присмотра лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, пока лицо, отвечающее за их безопасность, не обучит их обращению с данным прибором.
- Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с прибором.
- **Предупреждение!** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они являются потенциальным источником опасности, например,

удушья.

- Не растапливайте твердый жир в пустой фритюрнице: нагревательный элемент будет погружен в жир неполностью и поэтому может перегреться, что может вызвать воспламенение жира при соприкосновении с ним. Возможно также отключение нагревательного элемента предохранительным термовыключателем.
- При многократном использовании масла (жира) оно может воспламениться от перегрева. Если же это случится, выньте вилку из розетки и накройте фритюрницу крышкой, чтобы погасить пламя. **Никогда не лейте воду на горячее или горящее масло или жир.**
- Никогда не передвигайте или не переносите фритюрницу в горячем состоянии: например, во время или сразу же после применения, так как вы можете споткнуться. **Будьте очень осторожны:** горячее масло или жир может вызвать серьезный ожог.
- **Предупреждение!** При работе некоторые части прибора сильно нагреваются, а из-под крышки может вырваться очень горячий пар.
- Не прикасайтесь к горячему маслу (жиру).
- Не опускайте пластиковые столовые приборы в горячее масло (жир). Не наливайте горячее масло (жир) в пластиковые емкости.
- Не включайте прибор в сеть без установленной емкости для масла.
- Ни при каких обстоятельствах не включайте снятый с прибора нагревательный элемент в сеть.
- Не допускайте касания прибором или шнуром питания горячих поверхностей или источников тепла. Не допускайте провисания шнура питания. Следите за тем, чтобы шнур питания находился на достаточном удалении от нагреваемых частей

прибора.

- После применения всегда выключайте прибор и вынимайте штепсельную вилку из розетки, а также:
  - при любой неполадке;
  - перед чисткой прибора.
- При извлечении штепсельной вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, беритесь только за вилку.
- **Предупреждение!** Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Данный прибор не предназначен для эксплуатации с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления.
- Изготовитель не несет ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.
- Этот прибор предназначен для домашнего или подобного применения, как, например:
  - в кухнях для персонала, в офисах или в других коммерческих помещениях;
  - в сельской местности;
  - в отелях, мотелях и т. д. и в других подобных заведениях;
  - в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.
- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и в целях недопущения несчастных случаев 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.

#### **Автоматический термовыключатель**

Когда уровень масла или жира окажется ниже безопасного уровня для работы прибора, сработает встроенный автоматический термовыключатель и

нагревательный элемент будет отключен. В этом случае остудите прибор в течение достаточного времени, после чего добавьте масла или жира до требуемого уровня. Чтобы привести термовыключатель в исходное положение, используйте остроконечный предмет (например, шпильку) для нажатия кнопки сброса (Reset) (9) на передней части корпуса нагревательного элемента. Повторное включение прибора возможно только после приведения термовыключателя в исходное положение.

Если автоматический термовыключатель будет срабатывать снова и снова, несмотря на достаточный уровень масла или жира, выключите прибор. В данном случае, прежде чем возобновить использование прибора, его обязательно должен проверить квалифицированный специалист.

## Применение

### Перед первым применением

- Удалите наружные и внутренние упаковочные материалы. Все эти материалы пригодны для утилизации.
- Перед применением прибора в первый раз его необходимо очистить, как указано в Разделе *Общий уход и чистка*.

### Крышка

Если вам нужно снять или опять закрыть крышку, держите ее только за ручку.

### Смотровое окно

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

### Лоток для сбора конденсата

Лоток должен быть правильно вставлен в соответствующую выемку на боковой стороне корпуса нагревательного

элемента.

Весь конденсат, образующийся на внутренней поверхности крышки, будет стекать в лоток. Лоток следует опорожнять после каждого использования прибора, как только он достаточно остынет.

### Емкость для масла

#### – Установка емкости для масла

Установите емкость для масла в корпус прибора таким образом, чтобы ее держатель оказался напротив нагревательного элемента.

#### – Объем заливаемого масла:

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

Метки **минимального** и **максимального** уровней находятся на боковой стороне емкости для масла.

Максимальная вместимость емкости - приблизительно 3,7 л.

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

**Примечание.** Разница между отметками **минимального** и **максимального** уровней составляет примерно 700 мл.

#### – Рекомендуются типы масла (жира)

Используйте во фритюрнице только чистое растительное масло/твердый жир. Такое масло можно нагревать до температуры 220 °C и по вкусу оно нейтрально.

Нельзя смешивать масло (жир) разных типов.

### Масло

Мы рекомендуем применять масло, специально предназначенное для жарки во фритюрнице. Такое масло можно безопасно нагревать до высоких температур. Максимальная

вместимость емкости - приблизительно 3,7 л. Не превышайте, пожалуйста, отметку **максимального** уровня.

#### Твердый жир

**Никогда не растапливайте твердый жир в пустой фритюрнице.** Однако твердый жир можно положить непосредственно в емкость для масла, если в ней уже есть жидкий жир, доходящий до отметки минимального уровня.

При применении твердого жира его требуется примерно 3,5 кг. Сначала жир нужно нарезать мелкими кусками и растопить в отдельной посуде, следя за тем, чтобы он дошел только до жидкого состояния, не перегревая его. Это требуется для того, чтобы не обжечься, когда вы будете его заливать в емкость для масла. Не превышайте, пожалуйста, отметку **максимального** уровня.

Выемка под нагревательным элементом является своего рода зоной охлаждения, где собираются частички, образующиеся при жарке, а также другие примеси. Циркуляция масла (жира) приводит к понижению температуры вокруг выемки. Такой порядок собирания примесей обеспечивает увеличение срока пригодности масла (жира) для жарки.

#### **Съемный нагревательный элемент**

Перед включением прибора в сеть нужно вытянуть на всю длину шнур питания из отделения для его хранения. Надежно вставьте нагревательный элемент в предназначенный для него монтажный кронштейн. Это активирует встроенный предохранительный термовыключатель. Прибор будет работать только в том случае, если нагревательный элемент установлен правильно, иначе предохранительный термовыключатель не допустит включения прибора.

**Включайте прибор только после правильной установки нагревательного**

**элемента и емкости для масла (наполнив ее маслом или жиром).**

#### **Включение и выключение фритюрницы (Таймер)**

Таймер служит для включения прибора. Повернув таймер по часовой стрелке, можно установить желаемое время включения прибора. Если повернуть таймер против часовой стрелки в положение '0', прибор будет включен постоянно.

Перед тем как вставить вилку в розетку и включить прибор при помощи таймера, убедитесь, что

- емкость для масла и нагревательный элемент установлены правильно;
- емкость для масла наполнена маслом (жиром) до безопасного уровня.

Закончив жарку, приведите регулятор температуры в самое нижнее положение, установите таймер на '0' и выньте вилку из розетки.

#### **Регулятор температуры**

Регулятор температуры применяется для выбора нужного температурного режима.

#### **Индикаторные лампочки**

Красная индикаторная лампочка горит постоянно, пока прибор включен.

Зеленая индикаторная лампочка загорается сразу после достижения заданной температуры нагрева; во время разогревания прибора она не горит.

#### **Жарочная корзина**

В нее вы кладете продукты, которые собираетесь пожарить.

Всегда присоединяйте ручку к корзине перед использованием прибора. Чтобы присоединить ручку, сведите вместе обе стороны ручки и вставьте изогнутые части в соответствующие отверстия на корзине. Подтяните ручку к ободу корзины и зафиксируйте ее при помощи двух опорных кронштейнов.



## **Емкость**

Мы рекомендуем не засыпать во фритюрницу более 750 г продуктов. Обратитесь, пожалуйста, к разделу «Полезные советы для жарки во фритюрнице».

### Установка жарочной корзины

- Снимите крышку.
- Повесьте жарочную корзину, держа ее за ручку, на держатель в емкости для масла.
- Закройте крышку.
- Слегка приподнимите жарочную корзину, чтобы снять ее с держателя, а затем осторожно опустите в горячее масло (жир).

### Извлечение жарочной корзины / установка в положение для слива масла (жира)

- Снимите крышку.
- Приподнимите корзину за ручку и установите ее на держатель; масло (жир) начнет стекать в емкость для масла.
- Как только избыток масла стечет, извлеките жарочную корзину и, если жарка закончена, закройте крышку.

## **Полезные советы по жарке во фритюре**

Пища, жаренная в масле, очень вкусна и питательна.

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

## **Обратите, пожалуйста, внимание на следующее:**

1. Не переполняйте жарочную корзину: иначе температура масла (жира) понизится, что приведет к тому, что пища впитает избыточное

количество масла (жира).

2. 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 непригодно для жарки.
3. **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).**
4. Выбор правильной температуры для жарки пищи во фритюрнице является решающим фактором для получения хороших результатов. Если масло (жир) не достаточно горячо, продукт может впитать слишком много масла (жира). Поэтому лучше опустить корзину в масло (жир) только после завершения разогрева. Если масло (жир) слишком горячо, корочка образуется слишком быстро, и пища полностью не прожарится.
5. **Замороженный или частично замороженный продукт рекомендуется кратковременно опустить в горячее масло (жир) до начала процесса жарки.**
6. Чтобы предотвратить вспенивание масла (жира), опускайте жарочную корзину в горячий масло (жир) медленно и осторожно.
7. Не жарьте одновременно слишком много продуктов. Отдельные куски должны свободно “плавать” в масле (жире), не касаясь друг друга.
8. При жарке продукта в тесте, убедитесь, что тесто плотно обволокло продукт и уберете лишнюю муку.
9. Масло (жир), которое уже неоднократно использовалось, легко узнать, так как оно становится вязким и более темным, издает

- неприятный запах или начинает пениться.
10. 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.
  11. Срок пригодности масла (жира) можно продлить посредством его фильтрации после каждого применения.
  12. Хранить масло или жир можно и во фритюрнице, если она плотно закрыта и хранится в холодном месте.

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

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

### **Общее обслуживание и чистка**

- Обязательно выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте устройство водой и не погружайте его в воду.
- Не применяйте абразивных веществ или сильнодействующих очищающих растворов.
- Перед применением прибора в

первый раз, следует тщательно промыть емкость для масла и жарочную корзину. С внутренней стороны крышку можно протереть слегка увлажненной безворсовой тканью. Чтобы остающаяся влага не перемешивалась с маслом/жиром, нужно тщательно просушить все части прибора.

- Чтобы удалить масло из емкости, подождите, пока масло (жир) достаточно остынет, но еще не затвердеет; осторожно извлеките нагревательный элемент и удалите масло (жир) половником для супа. Когда устройство достаточно остынет, можно также осторожно снять емкость и вылить масло (жир) в теплостойкую емкость. Масло (жир) можно отфильтровать через впитывающую бумагу, помещенную в теплостойкую воронку или непосредственно в жарочную корзину.
- Не выливайте использованное масло (жир) в кухонную раковину. После того, как оно остынет, его можно будет выбросить вместе с бытовым мусором.
- Перед чисткой емкость для масла нужно снять. Жарочную корзину, ручку корзины, корпус прибора и лоток для сбора конденсата можно мыть в горячей мыльной воде. Затем следует тщательно просушить все детали.
- Корпус нагревательного элемента и крышку можно протереть влажной тканью.
- В крышке находится жировой фильтр, который нужно менять через каждые несколько циклов жарки. Освободите крышку отделения для фильтра и извлеките использованный жировой фильтр.
- Вымойте крышку прибора и крышку отсека для фильтра в горячей мыльной воде, после этого убедитесь, что все части прибора тщательно просушены. Вставьте новый жировой фильтр и

зафиксируйте крышку отделения для фильтра.

- **Сменные фильтры можно приобрести через сервисный центр компании Severin.**

### Утилизация



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

### Гарантия

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

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

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

**Kundendienst Ausland**

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

**Bosnia i Hercegovina**  
Malisic MP d.o.o.  
Tromeda Medugorje bb  
88260 Čitluk  
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.  
Zihobce 137  
CZ 342 01 Sušice  
Tel.: + 376 597 197  
Fax: + 376 597 197  
http://argo.zihobce.cz  
argo@zihobce.cz

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Israel**  
Eatay Agencies  
109 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'Éua  
3364 Leudelange  
Tel.: 00352 -37 94 94 402  
Fax 00352 -37 94 94 400

**Macedonia**

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

**Magyarország**

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

**Nederland**

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

**Norway**

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

**Österreich**

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

**Polska**

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

**Portugal**

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. 20  
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  
mail: severin@helt.ch

**Serbia**

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

**Slovak Republic**

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

**Finland**

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

**Svenska**

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

**Slovenia**

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

Stand: 03.2010

**SEVERIN**