

# SEVERIN

Gebrauchsanweisung	Mini-Friteuse mit Fondue (D)
Instructions for use	Mini deep-fryer / fondue (GB)
Mode d'emploi	Mini friteuse / set à fondue (F)
Gebruiksaanwijzing	Mini friteuse / fondue (NL)
Instrucciones de uso	Mini freidora / fondue (E)
Manuale d'uso	Mini friggitrice / fonduta (I)
Brugsanvisning	Mini friture- / fonduegryde (DK)
Bruksanvisning	Mini frityr-/fonduegryta (S)
Käyttöohje	Mini-rasvakeitin fonduetoiminnolla (FIN)
Instrukcja obsługi	Mini frytkownica / fondue (PL)
Οδηγίες χρήσεως	Μίνι φριτέζα / συσκευή φοντού (GR)
Руководство по эксплуатации	Минифритюрница- фондюшница (RUS)

---

## **Lieber Kunde!**

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

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

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

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

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

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

Wir wünschen Ihnen an Ihrem SEVERIN-Gerät viel Freude!

**Geschäftsleitung und Mitarbeiter  
der SEVERIN-Unternehmen**

### **Aktion zum Schutz der Umwelt:**

Nehmen auch Sie aktiv am Umweltschutz teil.

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

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





## Mini-Friteuse mit Fondue

### **Liebe Kundin, lieber Kunde,**

jeder Benutzer sollte vor dem Gebrauch die Bedienungsanleitung aufmerksam durchlesen.

### **Anschluss**

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen.

Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

### **Aufbau**

1. Deckel
2. Fettbehälter
3. Temperaturregler
4. Max-Markierung
5. Min-Markierung
6. Gehäuse
7. Gabelhalter
8. Betriebskontrollleuchte
9. Frittierkorb
10. Korbgriff
11. Temperaturkontrollleuchte
12. Filterabdeckung
13. Fonduegabel
14. Sichtfenster

### **Sicherheitshinweise**

- **Das Gerät nie ohne Öl oder Fett aufheizen.**
- Lassen Sie das Gerät während dem Betrieb niemals unbeaufsichtigt.
- Vor jeder Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Zubehörteile auf Mängel überprüfen, welche die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät

nicht in Betrieb nehmen.

- 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.
- **Schmelzen Sie Fettriegel niemals in dem Gerät**, da sich der nur unvollständig eingetauchte Heizkörper sonst zu stark erhitzt und bei einer Berührung mit dem Fett sich dieses entzünden könnte. Außerdem könnte der Überhitzungsschutz den Heizkörper abschalten.
- Häufig gebrauchtes Öl/Fett kann sich bei Überhitzung entzünden. In diesem Fall den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät mit dem Deckel verschließen, um die Flammen zu ersticken.  
**Schütten Sie niemals Wasser in heißes oder brennendes Öl/Fett!**
- Nie das heiße Gerät tragen (Stolpergefahr!). Siedendes Öl/Fett kann schwere Verbrennungen verursachen.
- **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.
- Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen und von heißen Geräteteilen fernhalten.
- **Den Netzstecker ziehen,**
  - nach jedem Gebrauch,
  - bei Störungen während des Betriebes,
  - vor jeder Reinigung.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose

- ziehen; 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 separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
  - 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.
  - Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
  - Das Gerät ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für den gewerblichen Einsatz.
  - Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anleitung.

### **Überhitzungsschutz**

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

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

### **Vor der ersten Inbetriebnahme**

Das Gerät wie unter Reinigung beschrieben reinigen.

### **Fettbehälter**

#### Allgemein

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

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

#### Öl:

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

#### Fettriegel:

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

Bei Verwendung von Fettriegeln werden ca. 950 g benötigt. Teilen Sie die Fettriegel in Stücke und schmelzen Sie diese in einem separaten Topf. Lassen Sie das Fett nur so heiß werden, dass es sich gerade im flüssigen Zustand befindet, um eine Verbrennungsgefahr beim Umfüllen zu vermeiden. Beim Umfüllen die **Max**-Markierung beachten.

#### Friteusen-Betrieb

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

#### Fondue-Betrieb

Verwenden Sie Brühe oder reines Pflanzenfett. Das Fett muss hochhitzebeständig und geschmacksneutral sein. Außerdem darf es nicht spritzen oder

qualmen. Öle und tierische Fette sind daher ungeeignet.

### **Frittierkorb**

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

### **Korbgriff**

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

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

### **Bedienung**

#### Friteuse

- Frittierkorb mit dem Korbgriff entnehmen.
- Fettbehälter bis zur Max-Markierung mit Öl/Fett befüllen.
- Gegebenenfalls Deckel in die Scharnierführung einsetzen. Deckel schließen.
- Netzstecker einstecken. Die Betriebskontrollleuchte leuchtet.
- Gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler einstellen. Temperaturkontrollleuchte leuchtet.
- Das Gerät heizt vor. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Temperaturkontrollleuchte.
- Frittiergut (max. 200 g) in den Frittierkorb füllen.
- Den Korbgriff am Frittierkorb befestigen.
- Deckel öffnen und Frittierkorb in den Fettbehälter setzen.
- Den Korbgriff vom Frittierkorb abnehmen.
- Deckel schließen.
- Nachdem das Frittiergut gar ist, den Temperaturregler zurückdrehen und den

Deckel öffnen.

- Den Frittierkorb mit dem Korbgriff anheben und über dem Fettbehälter abtropfen lassen. Anschließend das Frittiergut in einen Behälter geben oder auf einen Teller legen.
- Nach jedem Frittiervorgang den Temperaturregler zurückdrehen und den Netzstecker ziehen.

#### Fondue

- Frittierkorb mit dem Korbgriff entnehmen.
- Deckel öffnen und nach oben aus dem Gerät ziehen.
- Fettbehälter bis zur Max-Markierung mit Fett oder Brühe befüllen.
- Füllen Sie kein Käse bzw. keine Schokolade ein.
- Gabelhalter auf das Gerät aufsetzen.
- Den Netzstecker in eine Steckdose einstecken. Die Betriebskontrolllampe leuchtet.
- Gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler einstellen. Temperaturkontrollleuchte leuchtet.
- Montieren Sie nicht den Deckel, wenn der Gabelhalter auf dem Gerät liegt. Der Gabelhalter könnte sonst überhitzen.
- Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, erlischt die Temperaturkontrollleuchte. Die Zubereitung kann begonnen werden.
- Die Zubereitungszeit beim Fleisch-Fondue beträgt ca. 1½ - 3 Minuten bei Verwendung von Fett und ca. 3 - 4 Minuten bei Verwendung von Fettbrühe.
- Nach dem Gebrauch den Temperaturregler zurückdrehen und den Netzstecker ziehen.

### **Tipps zum Frittieren**

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

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

Lebenswichtige Eiweißstoffe, Vitamine und Mineralien usw. bleiben erhalten.

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

1. Verwenden Sie die Friteuse nur mit reinem Pflanzenfett. Es lässt sich auf etwa 220° C erhitzen und ist geschmacksneutral.
2. Niemals verschiedene Fette miteinander mischen.
3. Häufig gebrauchtes Fett lässt sich auch durch Zugabe von neuem Fett nicht verbessern. Das neue Fett wäre in kurzer Zeit ebenfalls verdorben.
4. Das Frittiergut muss sorgfältig abgetrocknet sein, damit das Fett nicht überschäumt. Insbesondere tiefgefrorenes Frittiergut sollte vorher aufgetaut werden. Feuchtigkeit verkürzt die Lebensdauer des Fettes.
5. Entscheidend für ein optimales Frittierergebnis ist die richtige Temperatur. Ist das Fett nicht heiß genug, nimmt das Frittiergut zu viel Fett auf. Deshalb das Frittiergut erst nach dem Aufheizen eingeben. Ist das Fett zu heiß, bildet sich schnell eine Kruste, doch innen bleibt das Frittiergut noch roh.
6. Tiefgefrorenes oder stark gekühltes Frittiergut erst ein- bis zweimal kurz in das heiße Fett tauchen.
7. Nicht zuviel auf einmal frittieren. Das Frittiergut muss im Fett 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 Frittierfett erkennt man daran, dass es dunkel oder dickflüssig ist, unangenehm riecht oder schäumt.
10. Häufig gebrauchtes und verschmutztes Fett kann sich leicht selbst entzünden, daher das Fett nach ca. 3-4maliger Benutzung wechseln. Die

Gebrauchsdauer hängt jedoch im Wesentlichen davon ab, was und wie viel frittiert wird.

11. Das Fett ist länger verwendbar, wenn es nach dem Gebrauch gefiltert wird.
12. Das Fett kann in der verschlossenen Friteuse an einem kühlen Ort aufbewahrt werden.

### **Reinigung und Pflege**

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
  - Zum Entleeren das abgekühlte, gerade noch flüssige Fett in ein hitzebeständiges Gefäß gießen. Zum Filtern können Sie das Fett durch ein saugfähiges Papier gießen, das in einen temperaturbeständigen Trichter oder in den Frittierkorb gelegt wurde.
- Häufig gebrauchtes Fett nicht in den Ausguss gießen, sondern kalt in den Hausmüll geben.

Den Frittierbehälter innen erst mit einem Papier-Küchentuch, anschließend mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel auswischen. Abschließend den Frittierbehälter mit einem trockenen Tuch sorgfältig abtrocknen.
- Im Deckel befindet sich ein Fettfilter. Nach einigen Frittiervorgängen sollte der Filter ausgetauscht werden. Entriegeln Sie den Filterfachdeckel und entnehmen Sie den Fettfilter. Einen neuen Fettfilter können Sie beim Severin-Service bestellen.

Legen Sie den neuen Fettfilter ein. Setzen Sie den Filterfachdeckel ein.
- Den Frittierkorb, den Korbgriff, der Gabelhalter und die Gabeln nach dem Gebrauch im heißen Spülwasser reinigen.
- Das Gehäuse außen mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Keine scharfen oder scheuernden

Reinigungsmittel verwenden.

### **Ersatzteile und Zubehör**

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

### **Entsorgung**



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

### **Garantie**

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





## Mini deep-fryer / fondue

### Dear Customer,

Before using the appliance, the user should read the following instructions carefully.

### Connection to the mains supply

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

Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label. This product complies with all binding CE labelling directives.

### Familiarisation

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

### Important safety instructions

- **Do not let the appliance heat up without oil/fat.**
- Do not leave the appliance unattended while in use.
- Before the appliance is used, the main body as well as any attachments should be checked thoroughly for any defects. If the appliance, for instance, has been dropped onto a hard surface, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on its operational safety.
- 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 in the vicinity.
- **Do not melt solidified fat in an empty appliance:** the heating element will not be fully submerged and may therefore overheat, possibly causing the fat to ignite at contact. There is also the possibility that the thermal safety cut-out will switch off the heating element.
- Oil/fat that has been used many times before may ignite when overheated. If this occurs, remove the plug from the wall socket and place the lid on the appliance in order to smother the flames. **Never pour water into hot or burning oil or fat.**
- Never move or carry the appliance when it is hot, i.e. during or immediately after use (because of the danger of tripping). **Exercise extreme caution:** hot oil or fat can cause severe burns.
- **Caution:** some parts of the appliance become hot during operation, and dangerously hot vapour may be emitted from the lid.
- Do not touch hot oil/fat with your fingers.
- Do not insert any plastic cutlery into hot oil or fat. Do not pour hot oil/fat into plastic containers.
- Do not allow the power cord to hang free; the cord must be kept well away from hot parts of the appliance.
- **Always remove the plug from the wall socket**
  - after use,
  - in case of any malfunction, and
  - before cleaning the appliance.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord;

always grip the plug itself.

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

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

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

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

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

Before first use, the unit should be cleaned

as described in the section *General care and cleaning*

### **Oil/Fat container**

#### General

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

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

#### Oil:

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

#### Solidified fat:

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

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

#### Deep-fryer operation

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

Do not mix different kinds of oil/fat.

#### Fondue operation

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

## **Frying basket**

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

## **Basket handle**

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

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

## **Use**

### Deep fryer

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

## Fondue

- Lift out the frying basket by its handle.
- Open the lid and lift it off the appliance.
- Fill the container to the **maximum** mark with fat or broth.
- Do **not** fill with cheese or chocolate, as residues from such substances will be difficult to remove, particularly from the area around the heating element.
- Fit the fork rack onto the appliance.
- Insert the plug into a suitable outlet. The main indicator light comes on.
- Use the temperature control to set the required temperature. The temperature indicator light comes on.
- To prevent the fork rack from overheating, do not put the lid on.
- Once the pre-set temperature level has been reached, the temperature indicator light goes out. Cooking can now begin.
- The cooking time for meat fondue is around 1½ - 3 minutes when using fat, or 3 - 4 minutes when using fat broth.
- Turn the temperature control back and remove the plug from the wall outlet after use.

## **Useful facts about deep-frying**

Food cooked in oil is especially tasty and nourishing.

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

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

## **Please observe the following:**

1. Only pure vegetable oil should be used with this deep fryer. It can be heated up to 220° C and is of neutral taste.
2. Do not mix different kinds of oil.
3. The quality of over-used oil cannot be improved by mixing it with fresh oil. The fresh oil would also be spoilt after a short while.
4. To prevent the oil from frothing up,

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

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

### 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.

- To remove the fat from the container, wait until it has cooled down sufficiently but is still liquid. Then pour it into a suitable heat-resistant container. The fat can be filtered by pouring it through absorbent paper placed into a heat-resistant funnel or in the frying basket itself.
- Do not pour frying fat down the kitchen sink. Once cold, it may be disposed of together with your household refuse. The inside of the frying container can be cleaned by wiping it first with household tissue paper and then with a damp, lint-free cloth, using a mild household detergent.
- The lid contains a fat filter which must be replaced after several frying cycles. Release the filter cover and take out the old filter. Replacement filters can be ordered through Severin Service Centre. Insert a new fat filter and replace the filter cover.
- The frying basket and its handle, the fork rack and forks should be cleaned after use with hot soapy water.
- The exterior of the housing may be cleaned with a damp, lint-free cloth.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.

### Disposal



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.

## **F** Mini friteuse / set à fondue

### **Chère cliente, Cher client,**

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement ces instructions.

### **Branchement au secteur**

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

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

### **Familiarisez-vous avec votre appareil**

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

### **Consignes de sécurité importantes**

- **Ne pas faire chauffer cet appareil sans l'avoir rempli d'huile / matière grasse.**
- Ne jamais faire l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Avant d'utiliser cet appareil, vérifiez soigneusement l'appareil ainsi que tous ses composants et accessoires pour tout signe de dommages. Ne jamais utiliser l'appareil si celui-ci est tombé par terre, car les dommages subis, mêmes invisibles, peuvent avoir des effets

néfastes sur la sécurité opérationnelle de l'appareil.

- 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.
  - Eviter la présence d'objets ou de matières inflammables à proximité de l'appareil.
  - **Ne faites jamais fondre de la matière grasse solide dans l'appareil:** la résistance ne sera pas complètement submergée et peut par conséquent être surchauffée, risquant de mettre le feu au contact de la matière grasse. Également, le dispositif de sécurité thermique pourrait être déclenché, éteignant la résistance.
  - L'huile/matière grasse trop usée risque de s'enflammer quand elle est surchauffée. Si ceci se produit, enlevez la fiche de la prise murale et mettez le couvercle sur l'appareil afin d'étouffer les flammes.
- Ne versez jamais d'eau sur de l'huile/matière grasse chaude ou en flammes.**
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est chaud, c.-à-d. en cours d'utilisation ou juste après utilisation. Soyez extrêmement prudent: l'huile/matière grasse chaude peut 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/matière grasse chaude avec les doigts.
  - Ne mettez pas d'ustensiles en plastique

dans l'huile/matière grasse chaude. Ne versez pas d'huile chaude/matière grasse dans des récipients en plastique.

- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre librement ; le cordon devra toujours être tenu à l'abri des surfaces brûlantes de l'appareil.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise**
  - après utilisation,
  - en cas de fonctionnement défectueux,
  - avant de nettoyer l'appareil.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- **Attention:** n'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
- 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.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et non pas à un usage professionnel.
- Afin de se conformer aux normes de sécurité en vigueur et d'éviter tout risque, la réparation d'appareils électriques, y compris le remplacement d'un cordon d'alimentation, doit être effectuée par un agent qualifié. En cas de panne, envoyez votre appareil à un de nos centres de service après-vente agréés dont vous trouverez la liste en annexe de ce mode d'emploi.

### **Coupe-circuit thermique**

Si le niveau d'huile ou de bouillon baisse en dessous du niveau minimum de sécurité, le coupe-circuit thermique déclenche et éteint la résistance. Dans ce cas, laissez refroidir l'appareil, puis rajoutez la quantité requise d'huile ou de bouillon.

Si le coupe-circuit se déclenche à répétition, et ce même en présence d'un niveau suffisant d'huile ou de bouillon, cessez l'utilisation et faites inspecter l'appareil par un technicien qualifié avant de s'en servir de nouveau.

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

Avant d'utiliser l'appareil, lavez tous les accessoires comme indiqué dans le paragraphe *Entretien et nettoyage*.

### **Cuve**

#### Général

Avant de faire chauffer, le niveau d'huile/matière grasse doit se situer entre les marques **minimum** et **maximum**.

**Note:** la différence entre les marques **minimum** et **maximum** est d'environ 470 ml.

#### Huile:

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

#### Matière grasse solide :

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

Il faut environ 950 g de matière grasse solide. Commencez par découper la matière grasse en petits morceaux puis faites-la fondre dans un récipient séparé, en vous assurant qu'elle se liquéfie sans surchauffer: ceci afin d'éviter le danger

de brûlures en versant la matière grasse dans la cuve. Veuillez observer la marque du niveau **maximum** lors du remplissage.

#### Fonctionnement de la friteuse

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

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

#### Préparer une fondue

Utilisez uniquement un bouillon ou de l'huile végétale pure. La matière grasse doit être résistante au chauffage à haute température et avoir un goût neutre. Les matières grasses qui ont tendance à crépiter et à fumer ne doivent pas être utilisées. Les autres huiles et matières grasses animales sont donc à proscrire.

#### **Panier**

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

#### **Poignée**

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

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

#### **Utilisation**

##### Friteuse

- Retirez le panier en le soulevant par sa poignée.
- Remplissez la cuve d'huile/matière grasse jusqu'au repère **maximum**.
- Si nécessaire, mettez en place le couvercle en insérant les charnières dans

les rainures. Refermez le couvercle.

- Branchez la fiche sur une prise murale adaptée. Le voyant principal s'allume.
- Réglez la température à l'aide du bouton. Le voyant de température s'allume.
- L'appareil est désormais en phase de préchauffage. Lorsque la température réglée est atteinte, le voyant s'éteint.
- Placez les aliments à frire (max. 200 g) dans le panier.
- Fixez la poignée sur le panier.
- Ouvrez le couvercle, puis placez le panier dans la cuve.
- Détachez la poignée du panier.
- Refermez le couvercle.
- À la fin de la cuisson, mettez le bouton de température sur la position minimum, puis ouvrez le couvercle.
- Avec la poignée, soulevez le panier et laissez s'écouler dans la cuve l'excédant d'huile/matière grasse. Placez les aliments frits sur une assiette ou un plateau.
- Après utilisation, vérifiez que le bouton de température est sur la position minimum, puis retirez la fiche de la prise murale.

##### Fondue

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



pour les fondues.

- Lorsque la température réglée est atteinte, le voyant s'éteint. La cuisson peut commencer.
- Le temps de cuisson pour une fondue à la viande est d'environ 1½ - 3 minutes avec de l'huile ou 3 - 4 minutes avec le bouillon.
- Après utilisation, vérifiez que le bouton de température est sur la position minimum, puis retirez la fiche de la prise murale.

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

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

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

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

1. Seule l'huile végétale pure doit être utilisée dans cette friteuse. On peut la chauffer jusqu'à 220°C et elle a un goût neutre.
2. Ne mélangez pas différentes sortes d'huiles.
3. La qualité d'une huile trop usée ne s'améliore pas quand on la mélange avec de l'huile fraîche. L'huile fraîche se gâterait rapidement aussi.
4. Pour empêcher l'huile d'écumer et de déborder, veillez à ce que les aliments soient bien secs. Faites particulièrement attention à ce que les aliments surgelés soient complètement décongelés avant de les faire frire. L'humidité réduit la durée d'utilisation de l'huile de friture.
5. Pour obtenir de bons résultats quand on fait de la friture, il est très important de bien régler la température. Si l'huile n'est pas assez chaude, les aliments peuvent absorber trop d'huile. Il vaut

donc mieux attendre que le préchauffage soit terminé avant d'introduire le panier d'aliments. Si l'huile est trop chaude, une croûte se formera trop rapidement avant que l'intérieur des aliments ne soit cuit.

6. Il faut brièvement introduire les aliments surgelés ou refroidis une ou deux fois dans l'huile chaude avant de commencer la friture proprement dite.
7. Ne faites pas frire trop d'aliments à la fois. Les aliments doivent pouvoir flotter librement sans se toucher les uns les autres.
8. Quand les aliments sont enrobés de pâte, veillez à ce que la pâte adhère bien aux aliments et à enlever tout excédent de farine.
9. L'huile trop usée est facile à reconnaître car elle est plus sombre, visqueuse, dégage une odeur désagréable ou a tendance à écumer.
10. L'huile trop usée ou l'huile contenant un résidu de particules d'une friture précédente est inflammable et a tendance à s'enflammer facilement. Il est donc souhaitable de changer l'huile après 3 ou 4 utilisations. Sa durée dépend surtout du type et de la quantité d'aliments frits.
11. La durée d'utilisation peut être prolongée quand on filtre l'huile après chaque cycle de friture.
12. On peut conserver l'huile dans la friteuse si l'appareil est fermé et conservé au frais.

### **Entretien et nettoyage**

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez à l'appareil le temps de refroidir suffisamment.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer l'appareil à l'eau et ne pas le plonger dans l'eau.
- Pour enlever l'huile de l'appareil, attendez que l'huile ait suffisamment refroidi mais qu'elle soit encore assez

liquide et versez-la dans un récipient résistant à la chaleur. L'huile peut être filtrée en la versant au travers d'un papier absorbant introduit dans un entonnoir résistant à la chaleur ou dans le panier de friture.

- Ne pas jeter l'huile usagée dans l'évier. Dès qu'elle a refroidi, on peut s'en débarrasser dans les ordures ménagères. On peut nettoyer l'intérieur de la cuve de friture en l'essuyant tout d'abord avec du papier essuie-tout et ensuite avec un chiffon humide non pelucheux et un détergeant doux. Ensuite, il faut sécher la cuve à fond avec un chiffon sec.
- Le couvercle intègre un filtre qui doit être remplacé après plusieurs cycles de friture. Ouvrez le couvercle du filtre, puis retirez le filtre usé. Les filtres de rechange peuvent être commandés chez Severin Service. Insérez un filtre anti-graisse neuf, puis refermez le couvercle du filtre.
- Après utilisation, lavez le panier et sa poignée, le support à fourchettes et les fourchettes à l'eau chaude savonneuse.
- On peut nettoyer l'extérieur du corps avec un chiffon humide et non pelucheux.
- N'utilisez aucun produit d'entretien abrasif ou concentré.

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



## Mini friteuse / fondue

### Beste Klant

Voordat het apparaat wordt gebruikt moet de gebruiker eerst de volgende instructies zorgvuldig lezen.

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

### Belangrijke veiligheidsinstructies

- **Laat deze unit nooit opwarmen zonder olie/vet.**
- Laat dit apparaat nooit onbeheerd achter.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bij voorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen mag het niet meer worden gebruikt: zelfs onzichtbare beschadigingen kunnen ongewenste

effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.

- 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 in de buurt ervan geen ontvlambare materialen worden opgeslagen.
- **Geen gehard vet in een lege apparaat smelten:** het verwarmingselement zal niet helemaal ondergedompeld zijn en kan daardoor oververhitten, waardoor het vet bij contact ermee mogelijk kan doen ontbranden. Er is ook een mogelijkheid dat de thermische beveiligingsonderbreker het verwarmingselement zal uitschakelen.
- Oude olie/vet kan vlam vatten wanneer deze verhit wordt. Wanneer dit gebeurt haal dan de stekker uit het stopcontact en plaats de deksel op de apparaat om de vlammen te doven.  
**Gooi nooit water over de hete of brandende olie/vet.**
- Het apparaat nooit verplaatsen tijdens het frituren, hete olie/vet kan flinke brandwonden veroorzaken.
- **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.
- Laat het snoer nooit los hangen: het snoer moet vrijgehouden worden van hete onderdelen van het apparaat.
- **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:**

- **na gebruik,**
- **wanneer het apparaat niet werkt,**
- **wanneer men het apparaat schoonmaakt.**
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- **Pas op:** Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijd klok of een apart afstandsbedienings systeem.
- 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.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgt, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.
- Dit apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Bij de reparatie van elektrische apparaten moeten veiligheidsaspecten in acht genomen worden. Reparaties mogen derhalve slechts door erkende vakmensen uitgevoerd worden, zelfs de vervanging van het snoer. Indien dit apparaat kapot is, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant. Het adres vindt u achterin deze gebruiksaanwijzing.

### **Thermische beveiligingsonderbreker**

Wanneer de olie of bouillion level onder de veilige gebruikslevel valt zal de integrale thermische beveiligingsonderbreker geactiveert worden en het verwarmingselement uitschakelen. Wanneer dit gebeurt, laat het apparaat afkoelen, en

voeg hierna de benodigde hoeveelheid olie of bouillion toe.

Wanneer de beveiligingsonderbreker meerdere malen geactiveert wordt ondanks dat er voldoende olie of bouillion in de container aanwezig is, moet men het apparaat niet langer gebruiken; vervolgens, moet het apparaat door een gekwalificeert persoon gecontroleert worden voodat men het weer gebruikt.

### **Voor het eerste gebruik**

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

### **Olie/Vet container**

#### Algemeen

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

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

#### Olie:

Wij raden het gebruik aan van olie die speciaal voor frituren bedoeld is en veilig bij hoge temperaturen kan worden gebruikt. De maximale hoeveelheid voor de pan is ongeveer 950 ml. S.v.p. op de **maximum** aanwijzing letten.

#### Gehard vet:

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

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

### Friteuse gebruik

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

Meng nooit verschillende soorten olie/vet.

### Fondue gebruik

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

### **Frituurmandje**

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

### **Handgreep van het frituurmandje**

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

Om de hendel te *ontkoppelen*,, druk beide zijde van het onderste deel weer samen en verwijder het uit de bracket.

### **Gebruik**

#### Friteuse

- Til het frituurmandje uit de friteuse bij de hendel.
- Vul de vetcontainer tot de **maximale** markering met olie/vet.
- Wanneer nodig, plaats de deksel door deze in de scharnier geleider te schuiven. Sluit de deksel.
- Stop de stekker plug in het stopcontact.
- Gebruik de temperatuurcontrole om de gewenste temperatuur in te stellen. Het temperatuur indicatielampje zal aangaan.
- Het apparaat zal nu voorverwarmen. Wanneer de voorgeprogrammeerde

temperatuurlevel bereikt is, zal het temperatuur indicatielampje uitgaan.

- Plaats het te frituren voedsel (maximaal 200 gr) in het mandje.
- Pas de hendel aan het mandje.
- Open de deksel en plaats het mandje in de container.
- Ontkoppel de hendel van het mandje.
- Sluit de deksel.
- Nadat het frituren klaar is, draai de temperatuurcontrole terug naar de laagste stand en open de deksel.
- Gebruik de hendel om het mandje uit de friteuse te tillen, en laat overtollig olie/vet terug druipen in de container. Het gefrituurde voedsel mag nu op een schaal of bord geplaatst worden.
- Draai de temperatuurcontrole terug en verwijder de stekker uit het stopcontact na iedere frituur cycle.

#### Fondue

- Til het frituurmandje uit de friteuse bij de hendel.
- Open de deksel en til het van het apparaat af.
- Vul de container tot de **maximale** markering met vet of bouillion.
- Vul **nooit** met kaas of chocolade, daar achtergebleven resten van zulke producten moeilijk te verwijderen zijn, speciaal rond het verwarmingselement.
- Pas het vork rek op het apparaat.
- Stop de stekker in het stopcontact. Het hoofd indicatielampje zal aangaan.
- Gebruik de temperatuurcontrole om de gewenste temperatuur in te stellen. Het temperatuur indicatielampje zal aangaan.
- Om te voorkomen dat het vork rek oververhit, plaats er niet de deksel op.
- Wanneer de voorgeprogrammeerde temperatuurlevel bereikt is, zal het temperatuur indicatielampje uitgaan. Koken kan nu beginnen.
- De kooktijd voor vlees fondue is ongeveer 1½ - 3 minuten wanneer men vet gebruikt, en 3 - 4 minuten wanneer men vlees bouillion gebruikt.

- Draai de temperatuurcontrole terug en verwijder de stekker uit het stopcontact na ieder gebruik.

### **Praktische tips voor de friteuse**

Voedsel dat in olie gebakken is smaakt heel goed en is erg gezond. Wanneer het voedsel de hete olie raakt sluit deze direct de poriën van het voedsel af zodat alle olie buiten blijft en geen sappen kunnen ontsnappen. Op deze manier blijven alle proteïne, vitaminen en mineralen bewaart.

### **Let op het volgende:**

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

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

### **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.
- Om olie uit de pan te verwijderen moet men het apparaat voldoende laten afkoelen maar zorgen dat de olie nog vloeibaar is zodat men deze in een hittebestendige container kan gieten. De olie kan nu tevens gefilterd worden door een stuk absorberend papier in de schenktuit of het frituurmandje te plaatsen.
- Giet nooit oude olie in de gootsteen. Wanneer deze koud is kan het weggegooid worden met het huisvuil. De binnenkant van de frituurpan mag schoongemaakt worden met papier van een keukenrol en daarna met een vochtige, pluisvrije doek en afwasmiddel

gewassen worden. Zorg dat de pan zeer goed afgedroogd wordt met een droge doek.

- De deksel bevat een vetfilter welke vervangen moet worden na verschillende frituur cycles. Ontkoppel de filterdeksel en verwijder de oude filter. Filters voor vervanging kunnen besteld worden via de Severin Service.

Vervang de nieuwe vetfilter en plaats de filterdeksel terug.

- Het frituurmandje, de hendel, het vorkrek en de vorken moeten na gebruik schoongemaakt worden met heet water en zeep.
- De buitenkant van de frituurpan mag schoongeveegd worden met een vochtige pluisvrije doek.
- Gebruik geen schuurmiddel of bijtende schoonmaakprodukten.

### **Weggoeien**



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.

## ⓔ Mini freidora / fondue

### Estimado cliente

Antes de utilizar el aparato, el usuario debe leer detenidamente las siguientes instrucciones.

### Conexión a la red

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

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

### Elementos componentes

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

### Instrucciones importantes de seguridad

- **No caliente el aparato sin añadir aceite/margarina.**
- No deje el aparato sin vigilar durante su funcionamiento.
- Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar que tanto la unidad principal como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato caiga sobre una superficie dura, por ejemplo, no se debe utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la

seguridad en el uso del aparato.

- El cable eléctrico debería examinarse con regularidad para detectar cualquier daño. Si descubre que el cable 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.
- Compruebe que no se guarda ningún material inflamable junto al grill.
- **No derrita la margarina solidificada en la unidad vacía:** el componente calefactor no estará totalmente sumergido y por ello puede sobrecalentarse, y posiblemente prender fuego a la margarina al entrar en contacto con ella. Además el dispositivo de desconexión térmica de seguridad automáticamente desconectaría el componente calefactor.
- No use el aceite/margarina más de 3 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 permita que el cable eléctrico cuelgue suelto; se debe mantener el cable suficientemente alejado de las partes calientes del aparato.
- **Desenchufe siempre el aparato**
  - **después del uso,**
  - **si hay una avería, y**
  - **antes de limpiarlo.**
- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación; sino asir siempre la clavija misma.
- **Atención:** no ponga el aparato en funcionamiento en el exterior.
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- 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.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico y no comercial.
- Para cumplir con las normas de seguridad y para evitar riesgos, las reparaciones de los aparatos eléctricos deben ser efectuadas por técnicos cualificados, incluso al reemplazar el cable de alimentación. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa. Las direcciones se encuentran en el apéndice de este manual.

### **Desconexión térmica de seguridad**

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

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

### **Puesta en marcha**

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

### **Recipiente de Aceite/Grasa Vegetal General**

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

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

#### *Aceite:*

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

#### *Margarina vegetal solidificada:*

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

Cuando utilice margarina solidificada, necesitará aprox. 950 g. Primero se debe cortar la margarina en trozos pequeños y derretirlos en una olla, asegurándose de que sólo alcanza el estado líquido sin calentarla en exceso: esto es para evitar el

peligro de quemaduras cuando posteriormente vierta la margarina al recipiente de freír. Respete la señal de **máximo** cuando añada más margarina.

#### Funcionamiento de la freidora

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

No mezcle tipos de aceite/margarina vegetal diferentes.

#### Funcionamiento de la fondue

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

#### **Cesta de freír**

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

#### **Mango de la cesta**

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

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

#### **Utilización**

##### Freidora

- Extraiga la cesta de freír por el mango.
- Llene el recipiente de aceite hasta la señal de **máximo** con aceite/grasa vegetal.
- Si lo considera necesario, puede instalar la tapa introduciéndola en la guía de la bisagra. Cierre la tapa.

- Enchufe el cable eléctrico en una toma adecuada.
- Use el control de la temperatura para seleccionar la temperatura deseada. La luz indicadora de temperatura se encenderá.
- El aparato se está precalentando. Cuando haya alcanzado el nivel de temperatura preseleccionado, la luz indicadora de temperatura se apagará.
- Introduzca los alimentos que desea freír (máx. 200 g) en la cesta.
- Ajuste el mango de la cesta.
- Abra la tapa e introduzca la cesta en el recipiente.
- Retire el mango de la cesta.
- Cierre la tapa.
- Cuando finalice de freír los alimentos, gire el control de temperatura hasta su posición más baja y abra la tapa.
- Use el mango para extraer la cesta, permitiendo que el aceite/grasa vegetal se escurra y caiga en el recipiente. Los alimentos fritos se pueden servir en una bandeja o plato.
- Después de cada ciclo de fritura, gire el control de temperatura hasta la posición inicial y desenchufe el cable eléctrico de la toma de pared.

##### Fondue

- Extraiga la cesta de freír por el mango.
- Abra la tapa y sepárela del aparato.
- Llene el recipiente con aceite o caldo hasta la señal de **máximo**.
- **No llene con queso ni chocolate**, porque los residuos de estas sustancias son difíciles de eliminar, especialmente en la zona alrededor del elemento calefactor.
- Introduzca la rejilla para tenedores en el aparato.
- Enchufe el cable eléctrico en una toma adecuada. La luz indicadora principal se encenderá.
- Use el control de temperatura para seleccionar la temperatura deseada. La luz indicadora de temperatura se encenderá.

- Para evitar que la rejilla para tenedores se caliente en exceso, no coloque la tapa.
- Cuando se alcance el nivel de temperatura preseleccionado, la luz indicadora de temperatura se apagará. En este momento, puede empezar a cocinar.
- El tiempo de cocción para una fondue de carne es aproximadamente 1½ - 3 minutos en caso de que utilice aceite, o 3 - 4 minutos cuando utilice caldo.
- Cuando acabe de utilizar la fondue, gire el control de temperatura hasta la posición inicial y desenchufe el cable eléctrico de la toma de corriente.

### **Consejos útiles para freír**

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

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

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

### **Observe las siguientes indicaciones**

1. Con esta freidora sólo debe emplear aceite vegetal puro. Se puede calentar hasta 220° C y tiene un sabor neutro.
2. No mezcle tipos de aceite diferentes.
3. No se puede mejorar la calidad de aceite que ha sido usado demasiado mezclándolo con aceite nuevo. El aceite nuevo también se estropearía en poco tiempo.
4. Para impedir que el aceite eche espuma y se salga del recipiente, asegúrese de que los alimentos estén bien secos. Asegúrese en particular de descongelar totalmente los alimentos ultracongelados antes de freírlos. La humedad reduce la vida del aceite.
5. Para tener buenos resultados al freír, un elemento decisivo es la temperatura. Si el aceite no está bastante caliente, los alimentos pueden absorber demasiado aceite. Por esta razón es mejor

introducir la cesta de comida en el aceite sólo una vez que haya pasado el período de precalentamiento. Si el aceite está demasiado caliente, se formará con demasiada rapidez una corteza al exterior de los alimentos mientras que el interior se quedará crudo.

6. Los alimentos ultracongelados o fríos deben ser introducidos brevemente en el aceite caliente una o dos veces antes de freírlos por completo.
7. No fría demasiada comida a la vez. Los trozos de comida deberían poder flotar libremente sin tocarse entre sí.
8. Al usar comida rebozada en batido, asegúrese de que el batido esté bien pegado y que haya quitado el exceso de harina.
9. El aceite que ha sido usado demasiado es fácil de reconocer porque tiene un color más oscuro, es viscoso, tiene un olor desagradable o suele hacer espuma.
10. El aceite que ha sido usado demasiado o aceite que contiene residuos de uso anterior es inflamable y suele prenderse con facilidad. Por consiguiente se recomienda cambiar el aceite después de usarlo 3 o 4 veces. No obstante, el tiempo que puede durar depende del tipo y de la cantidad de comida que ha frito.
11. Se le puede alargar la vida si se filtra al cabo de cada utilización.
12. El aceite se puede guardar dentro de la freidora si se mantiene la unidad cerrada y guardada en un sitio fresco.

### **Limpieza y mantenimiento general**

- Siempre desenchufe el aparato de la pared y déjelo que se enfríe suficientemente antes de limpiarlo.
- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja.
- Para retirar la grasa vegetal del recipiente, espere a que se haya enfriado bastante, pero que aún esté líquido.

Después viértalo en un recipiente resistente al calor. El aceite se puede filtrar pasándolo por un papel absorbente colocado en un embudo resistente al calor o en la cesta de freír.

- No eche el aceite usado en el fregadero. Una vez que esté frío, puede echarlo en la basura.

El interior de la freidora se puede limpiar primero con toallitas de papel y luego con un paño húmedo y limpio con un poco de detergente. Después seque el recipiente con mucho cuidado con un paño seco.

- La tapa incluye un filtro para aceite que deberá sustituirse después de varios ciclos de uso. Abra la tapa del filtro y extraiga el filtro usado. Puede adquirir filtros de reposición a través del Servicio Severin.

Introduzca un nuevo filtro para aceite y vuelva a colocar la tapa del filtro.

- La cesta para freír y su mango, la rejilla para tenedores y los tenedores se deben limpiar con agua caliente y jabón, después de su utilización.
- Se puede limpiar el exterior del aparato con un paño limpio y húmedo.
- No emplear productos de limpieza abrasivos o muy fuertes.

### Eliminación



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

de reciclaje y recogida.

### Garantía

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como

consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.



## Mini friggitrice / fonduta

### Gentile Cliente,

Vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di utilizzare l'apparecchio.

### Collegamento alla rete

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

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

### Descrizione

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

### Importanti norme di sicurezza

- **Non lasciate riscaldare l'apparecchio senza olio/grasso.**
- Non lasciate l'apparecchio senza sorveglianza quando è in funzione.
- Prima di mettere in uso l'apparecchio controllate che il corpo centrale e tutti gli accessori inseriti non presentino difetti. Non usate l'apparecchio nel caso in cui 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. L'apparecchio non dovrà mai essere installato sotto un armadio a muro o un oggetto pendente, direttamente vicino a un muro, o in un angolo.
- Assicuratevi che tutt'intorno non ci siano materiali infiammabili.
- **Non lasciate sciogliere il grasso vegetale nella friggitrice vuota:** l'elemento riscaldante a resistenza, se non è completamente ricoperto, potrebbe surriscaldarsi e dare fuoco al grasso vegetale in caso di contatto. Esiste anche la possibilità che si attivi il dispositivo di scatto termico portando allo spegnimento dell'elemento riscaldante.
- L'olio/grasso vegetale troppo usato e surriscaldato rischia di infiammarsi. In tal caso, occorrerà disinserire la spina dalla presa di corrente e richiudere l'apparecchio con il coperchio per soffocare l'eventuale principio di incendio.

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

- Non trasportate mai l'apparecchio quando è caldo, e cioè durante l'uso o immediatamente dopo (per evitare che l'olio/grasso vegetale trabocchi). Prestate estrema cautela: l'olio/grasso vegetale caldo potrebbe causare gravi ustioni.
- **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 lasciate pendere liberamente il cavo di alimentazione; tenete il cavo lontano dagli elementi caldi dell'apparecchio.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro**
  - **dopo l'uso,**
  - **in caso di cattivo funzionamento,**
  - **prima di pulire l'apparecchio.**
- 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.
- 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.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio è destinato ad uso esclusivamente domestico e non è inteso per uso professionale.
- In conformità alle norme di sicurezza e per evitare ogni pericolo, tutte le riparazioni di un apparecchio elettrico - compresa la sostituzione del cavo di alimentazione - devono essere effettuate da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo ad uno dei nostri Centri

Assistenza Clienti i cui indirizzi si trovano in appendice al presente manuale.

### **Interruttore termico di sicurezza**

Se il livello dell'olio o del brodo si abbassa sotto il livello di sicurezza, il dispositivo di interruzione termica si attiva e l'elemento riscaldante si spegne. In questo caso, lasciate che l'apparecchio si raffreddi per un ragionevole lasso di tempo e poi aggiungete la quantità di olio o di brodo necessaria.

Se l'interruttore termico di sicurezza si attiva ripetutamente anche in presenza di una sufficiente quantità di olio o di brodo nel recipiente, non utilizzate più l'apparecchio ma fatelo esaminare da una persona qualificata prima di riutilizzarlo.

### **Primo utilizzo**

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

### **Recipiente dell'olio/grasso**

#### In generale

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

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

#### Olio:

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

#### Grasso vegetale solido:

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

Se utilizzate del grasso vegetale solido, sarà necessaria una quantità di circa

950 g. Il grasso dovrà essere spezzettato in piccole parti e sciolto sino a renderlo liquido in un contenitore a parte. Ma fate attenzione a non riscaldarlo troppo per evitare che prenda fuoco quando lo versate nel recipiente di frittura. Si raccomanda di rispettare il limite **massimo** consigliato quando versate il grasso nel recipiente.

#### Funzionamento friggitrice

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.

#### Funzionamento fonduta

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

#### **Cestello di frittura**

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

#### **Impugnatura del cestello**

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

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

#### Modalità d'uso

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

#### Fonduta

- Estraete il cestello di frittura aiutandovi con l'apposita impugnatura.
- Aprite il coperchio e estraetelo dall'apparecchio.
- Riempite di grasso o di brodo il recipiente sino al segno di **massimo**.
- **Non** riempite di formaggio o di cioccolata: sarà alquanto difficile eliminare i residui di questi alimenti,

soprattutto dalla zona intorno all'elemento riscaldante.

- Inserite la griglia per le forchettine nell'apparecchio.
- Collegate la spina a una presa di corrente adatta. La spia luminosa principale si accende.
- Con il regolatore di temperatura impostate la temperatura desiderata. La spia luminosa della temperatura si accende.
- Per evitare che la griglia per le forchettine si surriscaldi non inserite il coperchio.
- Quando l'apparecchio avrà raggiunto la temperatura impostata, la spia luminosa della temperatura si spegnerà e potrete cominciare la cottura.
- Il tempo di cottura necessario per sciogliere la fonduta è di circa 1<sup>1/2</sup> - 3 minuti se usate il grasso o di 3 - 4 minuti se usate il brodo.
- Dopo l'uso, riportate il regolatore di temperatura sulla posizione iniziale e disinserite la spina dalla presa di corrente elettrica.

### **Utili suggerimenti per la frittura nel grasso bollente**

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

Quando il cibo viene immerso nell'olio caldo i pori del cibo si tappano immediatamente a causa dell'alta temperatura e ciò impedisce al grasso di penetrare nel cibo e ai succhi di scappare. Quindi le proteine essenziali, le vitamine e le sostanze inorganiche vengono preservate.

### **Occorre rispettare le seguenti regole:**

1. Con questa friggitrice usate esclusivamente dell'olio vegetale puro che può essere riscaldato fino a 220° C ed è neutro di sapore.
2. Non mescolate diversi tipi di oli.
3. La qualità dell'olio troppo usato non viene migliorata mescolandolo con olio fresco. L'olio fresco non farebbe che

deteriorarsi dopo un breve periodo.

4. Per impedire che l'olio schiumi, assicuratevi che il cibo sia perfettamente asciutto. I cibi surgelati dovranno essere scongelati completamente prima di esser fritti. L'umidità riduce la durata di conservazione dell'olio di frittura.
5. Per ottenere migliori risultati, la regolazione alla giusta temperatura svolge un ruolo decisivo nella frittura nel grasso bollente. Se l'olio non è abbastanza caldo, il cibo potrebbe assorbire troppo olio. È preferibile perciò immergere il cestello di cibo al termine del periodo di preriscaldamento. Se invece l'olio è troppo caldo, la crosta si formerà troppo presto, mentre rimarrà cruda la parte interna del cibo.
6. Gli alimenti surgelati o raffreddati dovrebbero, prima della frittura, esser brevemente immersi nell'olio caldo una volta o due.
7. Non friggete troppo cibo allo stesso tempo. Gli alimenti dovrebbero galleggiare liberamente senza toccarsi.
8. Prima di friggere degli alimenti in pastella assicuratevi che la pastella sia aderente al cibo e togliete l'eccedenza di farina.
9. L'olio troppo usato si riconosce facilmente per il colore scuro, l'aspetto viscoso, l'odore sgradevole e la tendenza a schiumare.
10. L'olio troppo usato o l'olio contenente residui di una frittura precedente è infiammabile e ha tendenza a infiammarsi facilmente. È preferibile perciò cambiare l'olio dopo 3 o 4 cicli d'uso. Comunque la durata di conservazione dell'olio dipende principalmente dal tipo e dalla quantità di cibo fritto.
11. La durata di conservazione verrà prolungata filtrando l'olio dopo ogni ciclo di frittura.
12. L'olio di frittura può esser conservato



dentro la friggitrice purché l'apparecchio rimanga chiuso e riposto in un luogo fresco.

### **Pulizia e manutenzione**

- Prima di pulire l'apparecchio, disinserite sempre la spina dalla presa di corrente e lasciate all'apparecchio il tempo di raffreddarsi sufficientemente.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
  - Per eliminare il grasso dal recipiente, aspettate che si sia raffreddato sufficientemente ma che sia ancora liquido. Versatelo in un contenitore termoresistente adatto. L'olio verrà filtrato versandolo attraverso una carta assorbente inserita dentro un imbuto termoresistente o dentro il cestello di frittura.
- Non versate dell'olio troppo usato nell'acquaio. Una volta raffreddato, gettate l'olio nei rifiuti comuni. L'interno del recipiente di frittura verrà pulito strofinandolo prima con della carta da cucina e poi con un panno umido non lanuginoso e un detersivo leggero. Il recipiente verrà poi accuratamente asciugato con un panno asciutto.
  - Il coperchio contiene un filtro per i grassi che deve essere sostituito dopo diversi cicli di frittura. Rilasciate il coperchio del filtro e estraete il filtro usato. I filtri di ricambio si possono ordinare attraverso il Servizio di Assistenza Clienti della Severin. Inserite un filtro per i grassi nuovo e rimettete il coperchio del filtro.
  - Il cestello di frittura, l'impugnatura, la griglia per le forchettine e le forchettine possono essere lavate dopo l'uso con acqua calda e sapone.
  - Le pareti esterne dell'alloggiamento verranno pulite con un panno umido non lanuginoso.
- Non usate soluzioni abrasive o detersivi concentrati.

### **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.



## Mini friture- / fonduegryde

### Kære kunde!

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt.

### El-tilslutning

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

Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet. Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning

### Apparatets dele

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

### Vigtige sikkerhedsforskrifter

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

længere benyttes hvis man bliver opmærksom på sådanne fejl.

- 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 er brændbare materialer i nærheden af den.
- **Smelt aldrig stivnet fedt i en tom frituregryde:** Varmeelementet vil ikke være dækket fuldstændigt og kan derfor overophedes, og på den måde eventuelt få fedtet til at antænde ved kontakt. Der vil også være en risiko for at termosikringen vil slukke for varmeelementet.
- Olie/fedtstof, som har været brugt for mange gange, kan antændes ved overophedning. Hvis dette sker, skal stikket tages ud af stikkontakten og låget skal lægges på gryden for at slukke ilden. **Hæld aldrig vand på varm eller brændende olie/fedtstof.**
- Flyt aldrig apparatet, mens det stadig er varmt, f.eks. under eller umiddelbart efter brug (på grund af risikoen for at snuble). Pas på: Varm olie/fedtstof kan forårsage alvorlige forbrændinger.
- **Advarsel:** Nogle af frituregrydens dele bliver meget varme under brug, og skoldhed damp kan slippe ud fra låget
- Rør ikke ved den varme olie/fedtstoffet med fingrene.
- Stik heller ikke plasticbestik ned i den varme olie/fedtstoffet. Hæld ikke varm olie/fedt op i plasticbeholdere.
- Lad aldrig ledningen hænge frit; ledningen skal altid holdes langt væk fra apparatets varme dele.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
  - efter brug,
  - i tilfælde af fejlfunktion,
  - inden rengøring af apparatet.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag

altid fat i selve stikket.

- **Advarsel:** Benyt aldrig apparatet udendørs.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- 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.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Dette apparat er kun beregnet til privat brug, og ikke til erhvervsmæssig anvendelse.
- For at overholde sikkerhedsreglerne og for at undgå farer, skal reparationer af el-artikler, herunder udskiftning af el-ledningen, altid udføres af kvalificeret personale. Hvis apparatet skal repareres, skal det sendes til en af vore afdelinger for kundeservice. Adresserne findes i tillægget til denne brugsanvisning.

### **Termosikring**

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

Hvis termosikringen aktiveres gentagne gange til trods for en tilstrækkelig mængde af olie eller suppe i beholderen, må apparatet ikke længere benyttes; det må efterses af en kvalificeret fagmand inden det benyttes igen.

### **Før brug**

Inden frituregryden tages i brug første gang, må det rengøres som beskrevet under

afsnittet *Generel rengøring og vedligehold.*

### **Olie-/fedtstofbeholder**

#### Generelt

Inden opvarmning, skal olien/fedtstoffet stå op mellem **minimum** og **maksimum** m a r k e r i n g e r n e .

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

#### Olie:

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

#### Stivnet fedt:

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

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

#### Friturestegning

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

Bland ikke forskellige typer af olie/fedtstof sammen.

#### Fondue

Benyt kun suppe eller ren vegetabilsk olie. Olien må kunne tåle opvarmning til høje temperaturer og være neutral i smagen.

Fedtstoffer som har en tendens til at sprutte eller ryge må de varmes op er ikke egnede. Andre former for olie eller animalsk fedtstof bør derfor ikke benyttes.

### **Friturekurven**

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

### **Håndtaget til friturekurven**

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

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

### **Betjening**

#### Frituregryden

- Løft friturekurven ud ved hjælp af håndtaget.
- Fyld olie-/fedtstofbeholderen med olie/fedtstof op til **maksimum** markeringen.
- Om nødvendigt sættes låget på ved at indsætte det i hængslet. Luk låget
- Sæt stikket i en passende stikkontakt.
- Indstil den ønskede temperatur ved hjælp af termostatknappen. Indikatorlyset for temperaturen vil da tænde.
- Apparatet vil nu varme op. Når den ønskede temperatur er nået, vil indikatorlyset slukke.
- Placer de fødevarer der skal frituresteges (max. 200 g) i friturekurven.
- Sæt håndtaget på friturekurven.
- Åbn låget og placer kurven i frituregryden.
- Tag håndtaget af friturekurven.
- Luk låget.
- Når friturestegningen er færdig, sættes termostatknappen tilbage til den laveste

indstilling og låget åbnes.

- Brug håndtaget til at løfte friturekurven ud af gryden og lad overskydende olie/fedtstof få tid til dræne af ned i olie/fedtstofbeholderen. Den friturestegte mad kan herefter placeres på et fad eller en tallerken.
- Drej termostatknappen tilbage og tag stikket ud af stikkontakten hver gang apparatet har været benyttet.

#### Fondue

- Løft fiturekurven ud ved hjælp af håndtaget.
- Åbn låget og løft det ud af hængslet.
- Fyld olie/fedtstofbeholderen op til **maksimum** markeringen med olie eller suppe.
- Fyld **ikke** beholderen med ost eller chokolade, da rester fra den slags substanser vil være meget svære at fjerne, især fra området omkring varmeelementet.
- Sæt gaffelholderen på apparatet.
- Sæt stikket i en passende stikkontakt. Hovedindikatorlyset vil tænde.
- Benyt termostatknappen til at indstille den ønskede temperatur. Indikatorlyset for temperatur vil da tænde.
- For at gaffelholderen ikke skal blive for varm, bør låget ikke sættes på.
- Når den indstillede temperatur er nået, vil indikatorlyset slukke. Derefter kan tilberedningen begynde.
- Tilberedningstiden for fonduestegning af kød er ca. 1½ - 3 minutter når der benyttes olie, eller 3 - 4 minutter når der benyttes suppe.
- Drej altid termostatknappen tilbage og tag stikket ud af stikkontakten efter brug.

#### **Nyttige tips vedr. friturestegning**

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

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

slippe ud.

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

### **Følgende instruktioner skal overholdes nøje:**

1. Brug kun ren, vegetabilsk olie i denne frituregryde. Denne olie kan opvarmes til 220° C og har en neutral smag.
2. Bland ikke forskellige olietyper sammen.
3. Kvaliteten af olie, der har været brugt for mange gange, kan ikke forbedres ved at blande den med ny olie. Den nye olie ville også blive ødelagt efter kort tids forløb.
4. For at undgå at olien skummer og koger over, skal man sørge for at maden er helt tør. Vær især omhyggelig med at optø dybfrosne madvarer helt inden friturestegning. Fugtighed reducerer nemlig fritureoliens levetid.
5. For at opnå et godt resultat ved friturestegning er det meget vigtigt at anvende den rigtige temperatur. Hvis olien ikke er tilstrækkelig varm, opsuger maden for megen olie. Det er derfor bedst, at kurven ikke sænkes ned, før forvarmningsperioden er færdig. Hvis olien er for varm, dannes der for hurtigt en skorpe på maden, mens den ikke bliver gennemstegt indeni.
6. Dybfrosen eller afkølet mad bør nedsænkes et øjeblik i den varme olie en gang eller to, før den egentlige friturestegning.
7. Steg ikke for mange ting ad gangen. Madvarerne skal kunne flyde frit uden at røre ved hinanden.
8. Når der anvendes mad overtrukket med frituredej, skal man sørge for at frituredejen sidder godt fast på maden og at overflødig mel er fjernet.
9. Det er let at se, hvornår fritureolie er blevet brugt for meget, fordi den har en mørkere farve, er tyktflydende og har en ubehagelig lugt eller en tendens til at skumme.

10. Gammel fritureolie eller olie, der indeholder rester fra tidligere friturestegning, er brandfarlig og antændes let. Det er derfor bedst at udskifte olien, når den har været brugt 3 - 4 gange. Hvor mange gange olien kan bruges, afhænger dog af typen og mængden på den friturestegte mad.
11. Olien kan anvendes længere, hvis olien filtreres efter hver stegning.
12. Olien kan godt opbevares i frituregryden, hvis den holdes tæt lukket og opbevares på et køligt sted.

### **Generel rengøring og vedligeholdelse**

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

- Benyt ikke skuremidler eller skrappe rengøringsmidler.

### **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.

## Ⓢ Mini friture-/fonduegryta

### Kära kund

Innan du använder apparaten bör du läsa bruksanvisningen noga.

### Anslutning till vägguttaget

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

Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt. Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

### Komponenter

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

### Viktiga säkerhetsföreskrifter

- **Starta inte enhetens uppvärmning utan olja/fett.**
- Apparaten bör alltid vara under uppsikt när den är i användning.
- Kontrollera noga om det märks några fel på huvudenheten och dess tillbehör innan du använder apparaten. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta får den inte längre användas: t o m osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Kontrollera regelbundet att elsladden inte blivit skadad. Om du uppmärksammar en sådan skada 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 det inte finns lättantändliga material i närheten.
- **Smält inte fett i fast form i en tom frituregryta:** fettets täcker inte värmeelementet helt och elementet kan därför överhettas så att fettets kan användas vid kontakt. Det är också möjligt att den termiska säkerhetsspärren stänger av värmeelementet.
- Gammal olja/gammalt fett kan användas vid överhettning. Om detta sker, dra ~~ut~~ stickproppen ur vägguttaget och lägg locket på apparaten för att kväva elden. **Håll aldrig vatten på het eller brinnande olja (eller fett).**
- Bär aldrig apparaten när den är het, t.ex. under eller omedelbart efter användning (man kan snubbla). Var ytterst försiktig: het olja/upphettat fett kan orsaka allvarliga brännskador.
- **Varning:** några delar hos apparaten blir heta under användningen och farligt het ånga kan släppas ut från locket.
- Rör inte vid den heta oljan eller det heta fettets med fingrarna.
- Lägg inga plastbestick i den heta oljan/det heta fettets. Håll aldrig het olja/upphettat fett i plastbehållare.
- Låt inte elsladden hänga fritt; sladden måste hållas på säkert avstånd från apparatens heta delar.
- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget**
  - efter användning,
  - ifall apparaten skulle krångla,
  - innan apparaten rengörs.
- 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.

- 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.
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.
- Denna apparat är enbart avsedd för enskilda hushåll och inte för kommersiell användning.
- För att uppfylla säkerhetsbestämmelser och undvika risker får reparationer av elektriska apparater endast utföras av fackmän, inklusive byte av sladden. Om det krävs reparationer, var vänlig skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar. Adresserna finns i bilagan till denna handbok.

### **Termisk säkerhetsspärr**

Om olje- eller buljongnivån faller under säkerhetsnivån kommer den inbyggda säkerhetsspärren att aktiveras och värmeelementet stängs av. Om detta händer bör du låta apparaten svalna tillräckligt lång tid och tillsätt därefter den mängd olja eller buljong som behövs. Om säkerhetsspärren aktiveras flera gånger fastän det finns tillräckligt med olja eller buljong i behållaren, kan apparaten inte längre användas; i stället bör den undersökas av en fackman innan den används igen.

### **Innan första användningen**

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

### **Behållare för olja/fett**

#### Allmänt

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

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

#### Olja:

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

#### Fett i fast form:

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

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

#### Frityrgrätans användning

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

Blanda inte olika sorters olja/fett.

#### Fonduegrätans användning

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

### **Frityrkorg**

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



## Korghandtag

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

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

## Användning

### Frityrgröta

- Lyft ut frityrkorgen med hjälp av dess handtag.
- Fyll oljebhållaren till **maximum**märket med olja/fett.
- Vid behov kan du montera på locket i dess gångjärnsspår. Stäng locket.
- Sätt stickproppen i ett lämpligt uttag.
- Använd temperaturkontrollen för att ställa in önskad temperatur. Temperaturkontrolllampan tänds.
- Apparaten värms nu upp. Så snart den förinställda temperaturen har uppnåtts släcks temperaturkontrolllampan.
- Placera maten som skall friteras (max. 200 g) i korgen.
- Lägg handtaget på korgen.
- Öppna locket och placera korgen inuti behållaren.
- Tag loss handtaget från korgen.
- Stäng locket.
- Efter det att friteringen är klar vrider du temperaturkontrollen tillbaka till dess lägsta position och öppnar locket.
- Använd handtaget för att lyfta ut korgen, låt extra olja/fett rinna tillbaka i behållaren. Du kan nu placera den friterade maten på en bricka eller en tallrik.
- Vrid tillbaka temperaturkontrollen och dra stickproppen ur vägguttaget efter varje friteringsomgång.

### Fonduegröta

- Lyft ut frityrkorgen i dess handtag.

- Öppna locket och lyft det av apparaten.
- Fyll behållaren till **maximum**märket med fett eller buljong.
- Fyll **inte** behållaren med ost eller choklad eftersom avlagringar av sådana ämnen är svåra att avlägsna, speciellt från området runt värmeelementet.
- Sätt gaffelställningen på apparaten.
- Sätt stickproppen i en lämpligt uttag. Huvudlampan tänds.
- Använd temperaturkontrollen för att ställa in den önskade temperaturen. Temperaturkontrolllampan tänds.
- Sätt inte locket på plats eftersom gaffelställningen kan överhettas.
- Så snart den förinställda temperaturnivån har uppnåtts släcks temperaturkontrolllampan. Tillagningen kan börja.
- Tillagningstiden för köttfondue är omkring 1½ - 3 minuter när du använder fett, eller 3 - 4 minuter när du använder fet buljong.
- Vrid temperaturkontrollen tillbaka och dra stickproppen ur vägguttaget efter användningen.

## Råd och tips för fritering

Mat som lagas i olja blir särskilt smakrik och närande.

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

## Var vänlig observera följande:

1. Använd bara ren vegetabilisk olja till denna frityrgröta. Den kan hettas upp till 220°C och har neutral smak.
2. Blanda inte olika sorters olja.
3. Kvaliteten på begagnad olja kan inte fräschas upp om den blandas med färsk olja. Tvärtom skulle den färska oljan också snart bli förstörd.
4. För att oljan inte ska skumma över, bör du se till att torka maten väl. Var

speciellt noga med att tina upp djupfryst mat innan den friteras. Fukt minskar frityroljans hållbarhet.

5. För att få bra resultat är rätt temperaturinställning en viktig faktor vid fritering. Om oljan inte är tillräckligt het kan maten suga upp för mycket olja. Därför är det bäst att inte sätta in korgen förrän uppvärmningen är klar. Om oljan är för het bildas en skorpa alltför snabbt medan inre delen av maten förblir okokt.
6. Djupfryst eller kyld mat bör sänkas ned ett ögonblick i den heta oljan ett par gånger före själva friteringen.
7. Fritera inte för mycket på en gång. Bitarna ska kunna flyta fritt utan att vidröra varandra.
8. Om frityrsmet används måste den fästa ordentligt på maten. Avlägsna överflödigt mjöl.
9. För gammal frityrolja känns lätt igen på att den har mörkare färg, är trögflytande, luktar obehagligt eller gärna vill skumma.
10. För gammal frityrolja eller olja som innehåller partikelrester från tidigare fritering är brandfarlig och kan lätt fatta eld. Det är därför bäst att byta olja efter 3-4 friteringar. Dess hållbarhet beror dock främst på den friterade matens typ och kvantitet.
11. Hållbarheten kan förlängas om frityroljan filtreras efter varje användningstillfälle.
12. Frityroljan kan förvaras i frityrgrytan om denna hålls stängd och står svalt.

#### Allmän rengöring och skötsel

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och låt apparaten svalna tillräckligt innan rengöring påbörjas.
- På grund av risken för elektrisk stöt bör apparaten inte rengöras eller doppas i vatten.
- Om oljan ska tömmas ur grytan, vänta tills oljan svalnat tillräckligt men fortfarande är flytande och häll ut den i

en värmetålig behållare.

Oljan kan filtreras genom att hällas genom absorberande papper insatt i en värmetålig tratt eller ner i frityrkorgen.

- Häll inte begagnad olja i diskhon. När den är kall kan den kasseras med köksavfallet. Insidan på frityrbehållaren kan torkas av först med hushållspapper och sedan med en fuktig, luddfri trasa och mild tvättmedel. Torka sedan behållaren noga med en torr trasa.
- Locket innehåller ett fettfilter som bör bytas ut efter några friteringsomgångar. Lossa filterlocket och ta ut det gamla filtret. Utbytesfilter kan beställas genom Severin Service. Sätt i ett nytt fettfilter och sätt tillbaka filterlocket.
- Frityrkorgen, korghandtaget, gaffelställningen och gafflarna bör diskas efter användning i varmt diskvatten.
- Apparatus utsida kan rengöras med en fuktig, luddfri trasa.
- Använd inte slipmedel eller starka rengöringslösningar.

#### 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.



## Mini-rasvakeitin fonduetoiminnolla

### Hyvä asiakas,

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttämistä.

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

### Tärkeitä turvaohjeita

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

- Pidä laitetta lämmön, roiskeiden ja tahran kestäväällä työalustalla. Älä aseta laitetta seinällä olevan kaapin tai muun riippuvan esineen alle, eikä myöskään aivan seinän viereen tai nurkkaan.
- Siirrä herkästi syttyvät esineet pois laitteen lähetyviltä.
- **Älä sulata kiinteää rasvaa tyhjässä keittimessä.** Lämmityselementti ei tällöin peity kokonaan ja voi ylikuumentua, jolloin rasva saattaa syttyä palamaan. On myös olemassa mahdollisuus, että lämpösulake kytkee lämmityselementin pois päältä.
- Liian moneen kertaan käytetty öljy/rasva saattaa ylikuumentua ja syttyä palamaan. Irrota tällöin pistotulppa pistorasiasta ja tukahduta palava öljy kannella.  
**Älä koskaan kaada vettä kuumaan tai palavaan öljyyn/rasvaan.**
- Älä koskaan kanna rasvakeitintä sen ollessa kuuma, esim. käytön aikana, tai liian pian käytön jälkeen (saatat kompastua sen kanssa). Äärimmäinen varovaisuus on tarpeen, sillä kuuma öljy/rasva voi aiheuttaa vakavia palovammoja.
- **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 muoviastiaan.
- Älä jätä liitäntäjohtoa roikkumaan äläkä anna sen koskettaa kuumia osia.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina - käytön jälkeen, - jos laitteessa on käyttöhäiriö, - ennen laitteen puhdistamista.**
- Kun irrotat pistokkeen pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohtosta vaan tartu aina pistokkeeseen.
- **Turvaohjeita:** Älä käytä laitetta ulkosalla.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- 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.
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön eikä sitä tule käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.
- Turvallisuusmääräykset edellyttävät, että sähkölaitteen saa korjata ja liitäntäjohdon uusia ainoastaan sähköalan ammattilainen. Näin vältetään vaarallisilta tilanteilta. Jos laite vaatii huoltoa tai korjausta, ota yhteys valmistajan huoltopalveluun.

### **Ylikuumenemissuoja**

Jos öljyn tai liemen pinnan taso laskee turvallisen käyttötason alle, sisäinen lämpösulake aktivoituu ja lämpöelementti kytkeytyy pois päältä. Jos näin tapahtuu, anna laitteen jäähtyä riittävän kauan ja lisää sitten tarvittava määrä öljyä tai lientä.

Jos sulake on aktivoitu toistamiseen, vaikka säiliössä ei ole riittävästi öljyä tai lientä, laitetta ei saa enää käyttää. Tuolloin pätevän ammattihenkilön on tutkittava laite ennen kuin sitä saa käyttää uudelleen.

### **Ennen ensimmäistä käyttöä**

Puhdista laite kohdassa *Laitteen puhdistus ja huolto* kuvatulla tavalla.

### **Öljy-/rasvasäiliö**

#### Yleistä

Ennen kuumentamista öljyn/rasvan pinnan tason on oltava **minimi-** ja **maksimitäyttö**merkkien välissä.

**Huom!** “**Min**”- ja “**Max**”-merkkien välinen ero on noin 470 ml.

### Öljy:

On suositeltavaa käyttää uppopaistamiseen tarkoitettuja öljyjä, joita voi turvallisesti kuumentaa korkeisiin lämpötiloihin. Paistotilan enimmäistäyttömäärä (“**Max**”) on noin 950 ml.

### Kiinteä rasva:

**Kiinteää rasvaa ei saa sulattaa tyhjässä keittimessä.** Kiinteän rasvan voi lisätä suoraan säiliöön, jos siinä on jo nestemäistä rasvaa vähimmäistäyttömäärän (“**Min**”) verran. Kiinteää rasvaa tarvitaan noin 950 g. Rasva paloitellaan ja sulatetaan ensin erillisessä astiassa. Sen tulee olla nestemäistä, mutta ei liian kuumaa, jolloin se voi aiheuttaa palovammoja säiliöön kaadettaessa. Huomioi enimmäistäyttömäärä (“**Max**”) lisätessäsi rasvaa.

### Friteeraus käyttö:

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

Älä käytä eri öljylaatujen/rasvojen sekoituksia.

### Fonduekäyttö

Käytä ainoastaan lientä tai puhdasta kasviöljyä. Rasvan on sovellettava kuumentamiseen korkeisiin lämpötiloihin ja oltava maultaan neutraalia. Räiskyvät ja savuttavat rasvatyyppit eivät sovellu käytettäväksi. Muita öljyjä ja eläinrasvoja ei saa siksi käyttää.

### **Paistokori**

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

### **Korin kahva**

Kiinnitä kahva koriin painamalla alaosan molempia päitä (ulostyöntyvät kohdat) yhteen. Työnnä sitten alaosa paistokorin

vastaavaan kiinnittimeen. Ulostyöntötyvien osien on istuttava turvallisesti kiinnittimen sivulla olevissa rei'issä.

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

## **Käyttö**

### Rasvakeitin

- Nosta paistokori ulos kahvasta kiinnipitämällä.
- Täytä rasvasäiliöön rasvaa/öljyä **maksimimerkkiin** asti.
- Asenna tarvittaessa kansi paikalleen asentamalla se saranakiskolle.
- Kytke pistotulppa sopivaan pistorasiaan.
- Säädä lämmönsäädinnappulalla haluttu lämpötila. Lämpötilan merkkivalo syttyy.
- Laitteessa on nyt esikuumeneminen käynnissä. Kun esivalittu lämpötilan taso on saavutettu, lämpötilan merkkivalo sammuu.
- Aseta uppopaistettava ruoka (enintään 200 g) koriin.
- Kiinnitä kahva koriin.
- Avaa kansi ja aseta kori säiliön sisään.
- Irrota kahva korista.
- Sulje kansi.
- Kun uppopaistaminen on valmista, käännä lämmönsäädin takaisin sen pienimpään asentoon ja avaa kansi.
- Nosta kori ulos kahvan avulla, jolloin liika rasva/öljy pääsee valumaan takaisin säiliöön. Uppopaistettu ruoka voidaan nyt asettaa tarjottimelle tai lautaselle.
- Käännä lämmönsäädin pois päältä ja irrota pistotulppa pistorasiasta jokaisen uppopaistokerran jälkeen.

### Fondue

- Nosta paistokori ulos kahvasta kiinnipitämällä.
- Avaa kansi ja nosta se pois laitteesta.
- Täytä säiliöön rasvaa tai lientä **maksimimerkkiin** asti.
- **Älä** laita koriin juustoa tai suklaata, koska niiden kaltaisten aineiden jäämiä on vaikea poistaa laitteesta, varsinkin

lämmityselementtiä ympäröivältä alueelta.

- Aseta haarukkateline laitteen päälle.
- Aseta pistotulppa sopivaan pistorasiaan. Virran merkkivalo syttyy.
- Säädä lämmönsäädinnappulalla haluttu lämpötila. Lämpötilan merkkivalo syttyy.
- Älä laita kantta laitteen päälle, jotta vältetään haarukkatelineen ylikuumentuminen.
- Kun esivalittu lämpötilan taso on saavutettu, lämpötilan merkkivalo sammuu. Fonduen valmistaminen voidaan aloittaa.
- Lihafonduen keittoaika on noin 1½ - 3 rasvaa käytettäessä tai 3 - 4 lientä käytettäessä.
- Käännä lämmönsäädin pois päältä ja irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.

## **Hyödyllistä tietoa rasvakeittimestä**

Öljyssä kypsennetty ruoka on erityisen maittavaa ja ravitsevaa.

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

## **Huomaa seuraava:**

1. Tässä rasvakeittimessä tulee käyttää ainoastaan puhdasta kasviöljyä, sillä sen voi kuumentaa 220 C°:een eikä siinä ole sivumakuja.
2. Älä käytä eri öljylaatujen sekoituksia.
3. Moneen kertaan käytetty öljy ei parane lisäämällä siihen käyttämätöntä öljyä. Tuore öljy pilaantuisi myös lyhyen ajan kuluessa.
4. Varmista, että ruoka-aineet ovat täysin kuivia ennen öljyssä paistamista. Näin öljy ei vaahtoa. Ole erityisen tarkka siitä, että pakastetut ruoat ovat täysin sulaneet ennen öljyssä paistamista. Kosteus lyhentää paistoöljyn käyttöikä.
5. Kypsennettäessä ruokaa

uppoaistamalla oikein valittu lämpötila on ensiarvoisen tärkeä tekijä tuloksen kannalta. Jos öljy ei ole riittävän kuumaa, ruoka-aineet imevät itseensä liikaa öljyä. Tämän takia paistokori kannattaa upottaa öljyyn vasta, kun kuumennus on suoritettu. Jos öljy taas on liian kuumaa, ruoka-aineiden pinta kovettuu liian nopeasti eivätkä ne kypsyy riittävästi sisäpuolelta.

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

### **Puhdistus ja hoito**

- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen sen puhdistamista.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdistaa laitetta vedellä äläkä upota sitä veteen.
- Kun haluat poistaa rasvan säiliöstä, odota kunnes se on jäähtynyt riittävästi, mutta

on silti vielä juoksevaa. Kaada se sitten sopivaan kuumenkestäväseen astiaan. Öljyn voi suodattaa kaatamalla sen lämmön kestäväseen suppiloon tai paistokoriin asetetun imukykyisen paperin lävitse.

- Älä kaada käytettyä öljyä tiskialtaaseen. Sen voi heittää pois muiden talousjätteiden kanssa, kun se on jäähtynyt. Paistosäiliön sisäpinnan voi puhdistaa pyyhkimällä se ensin talouspaperilla ja sitten kostealla, miettoon pesuaineeseen kastetulla, nukkaantumattomalla kankaalla. Säiliö tulee kuivata hyvin pyyhkeellä.
- Kannessa on rasvasuodatin, joka on vaihdettava, kun laitetta on käytetty useita kertoja. Irrota suodattimen kansi ja ota pois vanha suodatin. Vaihtosuodattimia voidaan tilata Severin-palvelun kautta. Aseta uusi rasvasuodatin ja suodattimen kansi paikalleen.
- Paistokori ja sen kahva, haarukkateline ja haarukat tulee puhdistaa käytön jälkeen kuumalla, saippuaisella vedellä.
- Laitteen ulkopinta tulee puhdistaa kostealla, nukkaantumattomalla kankaalla.
- Älä käytä hankaavia tai liian voimakkaita puhdistusaineita.

### **Jätehuolto**



Käytöstä poistettavat laitteet tulisi viedä jätteiden hyötykäyttöasemalle.

### **Takuu**

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

käyttäjälle. 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](http://www.harrymarcell.fi)

[asiakaspalvelu@harrymarcell.fi](mailto:asiakaspalvelu@harrymarcell.fi)



## Mini frytkownica / fondue

### Szanowni Klienci

Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją.

### Podłączenie do sieci zasilającej

Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie przez prawidłowo zainstalowane gniazdko z uziemieniem.

Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

### Zestaw

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

### Instrukcja bezpieczeństwa

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

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

- 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.
- Upewnić się, czy w pobliżu nie znajdują się żadne materiały łatwopalne.
- **Nie należy topić słoniny w kawałkach w pustej frytkownicy.** Aby prawidłowo pracować, element grzejny musi być zanurzony w płynnym tłuszczu. W przeciwnym razie może dojść do przegrzania i kawałki tłuszczu mogą się zapalić wchodząc w kontakt z elementem grzejnym. Może także dojść do wyłączenia elementu grzejnego przez termiczny wyłącznik bezpieczeństwa.
- Wielokrotnie używany olej/tłuszcz może się samoczynnie zapalić przy przegrzaniu. W takiej sytuacji należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka, a pojemnik przykryć pokrywą w celu zduszenia płomieni.  
**Nie próbować gasić płonącego oleju/tłuszcza wodą! Nie wlewać wody do gorącego oleju/tłuszcza!**
- 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.
- Przewód zasilający nie powinien zwisać swobodnie i należy uważać aby znajdował się w bezpiecznej odległości od gorących elementów urządzenia.
- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego:**
  - **po zakończeniu pracy;**
  - **w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;**
  - **i przed przystąpieniem do czyszczenia.**
- Wyjmując wtyczkę z gniazda nie szarpać za przewód.
- **Uwaga:** Urządzenie nie nadaje się do użytku na wolnym powietrzu.
- Urządzenie nie jest przystosowane do bycia uruchamianym przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- 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.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego, a nie przemysłowego.

- Zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i w celu uniknięcia ryzyka, wszelkie naprawy urządzeń elektrycznych muszą być wykonywane przez wykwalifikowany i upoważniony do tego personel. Dotyczy to również wymiany przewodu zasilającego. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z naszych działów obsługi klienta. Odpowiednie adresy znajdują się w karcie gwarancyjnej w języku polskim.

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

Jeżeli poziom oleju lub wywaru spadnie poniżej bezpiecznego limitu, wbudowany termiczny wyłącznik bezpieczeństwa aktywuje się i spowoduje wyłączenie elementu grzejnego. W takiej sytuacji należy pozostawić urządzenie, aby ostygło, po czym dodać odpowiednią ilość oleju lub wywaru. Jeżeli wyłącznik bezpieczeństwa nadal aktywuje się, mimo iż w pojemniku jest już odpowiednia ilość oleju lub wywaru, należy zaprzestać używania urządzenia i przed ponownym użyciem przekazać je do sprawdzenia przez wykwalifikowanego specjalistę.

### **Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy**

Przed pierwszym użyciem urządzenia, należy je oczyścić w sposób opisany w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.

### **Pojemnik na olej/tłuszcz**

#### *Informacje ogólne*

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

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

#### Olej:

Zaleca się używanie oleju przystosowanego do głębokiego smażenia, który można bezpiecznie rozgrzewać do wysokiej temperatury. Maksymalna ilość oleju w urządzeniu

wynosi ok. 950 ml. Nie wolno napełniać frytkownicy powyżej znaku **maksimum**.

#### Tłuszcz (słonina) w kawałkach:

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

Aby wypełnić frytkownicę potrzeba około 950 g 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**.

#### Używanie urządzenia jako frytkownicy

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

#### Używanie urządzenia jako fondue

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

#### **Koszyk do smażenia**

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

#### **Uchwyt koszyka**

Aby nałożyć koszyk, ścisnąć obydwie boki (w okolicy wystających wypustków) do siebie. Następnie wsunąć końcówki do klamry przymocowanej do koszyka. Wystające

wypustki powinny bezpiecznie zaczepić się o otworach znajdujących się z po bokach klamry.

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

#### **Instrukcja obsługi**

##### Frytkownica

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

##### Fondue

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

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

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

### **Porady praktyczne dotyczące smażenia głębokiego**

Potrawy smażone w oleju są bardzo smaczne i pożywne.

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

### **Podczas smażenia należy przestrzegać następujących zasad:**

1. Do smażenia należy używać wyłącznie czystego oleju roślinnego. Olej taki ma neutralny smak i można go rozgrzewać do temperatury 220° C.
2. Nie wolno mieszać różnych rodzajów oleju.
3. Dodawanie świeżego oleju do starego nie poprawia ani smaku, ani wydajności. Raczej stary olej zepsuje ten świeży, dodany do garnka.

4. Aby uniknąć pienienia się oleju, należy zawsze sprawdzać, czy artykuły żywnościowe przeznaczone do smażenia są całkowicie suche. Szczególnej uwagi wymagają mrożonki, które przed smażeniem należy całkowicie rozmrozić, bowiem wilgoć zmniejsza wydajność oleju.
5. Aby osiągnąć pożądaný rezultat, należy smażyć w odpowiednich temperaturach. Jeśli olej nie jest dostatecznie rozgrzany, artykuły żywnościowe mogą niepotrzebnie wchłaniać go. Dlatego też koszyk należy zanurzyć w oleju nie wcześniej niż po zakończeniu rozgrzewania. Jeśli olej jest za gorący, powierzchnia artykułów żywnościowych zarumieni się zbyt szybko, pozostawiając niedogotowany, surowy środek.
6. Przed rozpoczęciem procesu smażenia, zamrożone lub częściowo zamrożone artykuły żywnościowe można zanurzyć na chwilę, raz lub dwa razy, w gorącym oleju.
7. Nie należy smażyć zbyt dużej ilości artykułów żywnościowych na raz. Powinny one mieć odpowiednią ilość miejsca by swobodnie pływać w oleju nie stykając się ze sobą nawzajem.
8. Przy smażeniu artykułów panierowanych należy zwrócić uwagę, aby panierka ściśle do nich przylegała. Resztki mąki lub bułki tartej nie powinny dostawać się do pojemnika.
9. Wielokrotnie używany stary olej można łatwo rozpoznać. Jest lepki, ma ciemny kolor, pieni się i wydziela nieprzyjemny zapach.
10. Stary tłuszcz jest bardziej łatwopalny, gdyż zawiera zanieczyszczenia z poprzednich smażeń. Najlepiej więc zmieniać olej całkowicie po 3 lub 4 cyklach smażenia. Wydajność oleju zależy jednak w dużej mierze od tego, co i w jakich ilościach smażymy.
11. Filtrowanie oleju po każdym smażeniu przedłuża jego użyteczność i wydajność.

12. Olej można przechowywać w pojemniku, pod warunkiem że jest on przykryty i przechowywany w chłodnym miejscu.

### Konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze poczekać aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
- Aby usunąć tłuszcz z pojemnika, odczekać najpierw aż wystarczająco ostygnie, ale nie przejdzie jeszcze w stan stały. Następnie przelać tłuszcz do innego pojemnika odpornego na wysokie temperatury. Olej można przefiltrować przez specjalny papier, którym wykłada się zwykły lejek. Można też wyłożyć tym papierem metalowy koszyk do smażenia i przefiltrować olej w ten sposób.
- Nie należy wylewać zużytego oleju/tłuszczu do zlewu. Kiedy już wystygnie, można go wyrzucić do kosza na śmieci.  
Wnętrze pojemnika można najpierw przetrzeć papierowymi ręcznikami, następnie gładką ściereczką, lekko nasączoną delikatnym detergentem. Następnie wytrzeć je do sucha ściereczką.
- W pokrywie znajduje się filtr tłuszczu, który należy wymieniać co kilka cykli smażenia. Zdjąć pokrywkę filtra i wyjąć stary filtr. Zapasowe filtry można nabyć w serwisach Severin.  
Włożyć nowy filtr i nałożyć pokrywkę.
- Koszyk do smażenia, jego uchwyt, jak również uchwyt na widelce i same widelce należy myć w gorącej wodzie z detergentem.
- Zewnętrzną obudowę można czyścić przecierając lekko wilgotną, gładką ściereczką.
- Do czyszczenia nie należy stosować żrących roztworów, ani środków ściernych.

### Utylizacja



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

### Gwarancja

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

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

## ® Μίνι φριτέζα / συσκευή φροντύ

### **Αγαπητοί πελάτες,**

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες.

### **Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος**

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

Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτήν που αναγράφεται στη συσκευή. Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.

### **Τα μέρη της συσκευής**

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

### **Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας**

- **Μην αφήνετε τη συσκευή να ζεσταθεί χωρίς λάδι/λίπος.**
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη χρήση της.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγξετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, καθώς και κάθε εξάρτημα, για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια, δεν θα πρέπει να

χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.

- 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 πιτσιλίσματα 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 σε κοντινή απόσταση.
  - **Μη λιώνετε στερεοποιημένο λίπος σε άδεια φριτέζα:** το θερμομαντικό στοιχείο δεν θα βυθιστεί πλήρως και ενδέχεται να υπερθερμανθεί, προκαλώντας πιθανώς την ανάφλεξη του λίπους όταν αυτό έρθει σε επαφή με το θερμομαντικό στοιχείο. Υπάρχει επίσης η πιθανότητα ο διακόπτης ασφαλείας να απενεργοποιήσει το θερμομαντικό 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.**
- Μην 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.
- Μην βάζετε πλαστικά κουτάλια, πιρούνια ή άλλα σκεύη μέσα στο καυτό λάδι/λίπος. Μην αδειάζετε ποτέ το καυτό λάδι/λίπος σε πλαστικά δοχεία ή σκεύη.
- Μην αφήνετε το καλώδιο ελεύθερο. Το καλώδιο πρέπει να διατηρείται μακριά από τα καυτά τμήματα της συσκευής.
- **Φροντίζετε πάντοτε να βγάξετε το φιν του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα**
  - μετά τη χρήση,
  - σε περίπτωση βλάβης, και
  - πριν το καθαρισμό της συσκευής.
- Όταν βγάξετε το φιν του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το φιν.
- **Προσοχή:** Μην θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία σε εξωτερικούς χώρους.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- 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.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται μόνο για οικιακή και όχι για επαγγελματική

χρήση.

- Για να τηρείτε τους κανόνες ασφάλειας και να αποφεύγετε πιθανούς κίνδυνους, να φροντίζετε οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών και η αντικατάσταση του καλωδίου να γίνεται από ειδικευμένους τεχνικούς. Σε περίπτωση επισκευής, 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 του λαδιού ή του ζωμού πέσει κάτω από την ασφαλή στάθμη λειτουργίας, θα ενεργοποιηθεί ο ενσωματωμένος διακόπτης ασφάλειας και θα απενεργοποιηθεί το θερμομαντικό στοιχείο. Αν συμβεί αυτό, αφήστε αρκετό χρόνο να παρέλθει προκειμένου να κρυώσει η συσκευή και κατόπιν προσθέστε την απαιτούμενη ποσότητα λαδιού ή ζωμού.

Αν ο διακόπτης ασφάλειας ενεργοποιηθεί επανειλημμένα παρότι υπάρχει επαρκή ποσότητα λαδιού ή ζωμού στο δοχείο, δεν πρέπει να χρησιμοποιήσετε πλέον τη συσκευή. Αντ' αυτού, θα πρέπει η συσκευή να εξεταστεί από ειδικευμένο άτομο πριν χρησιμοποιηθεί ξανά.

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

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

### **Δοχείο λαδιού/λίπους**

#### Γενικά

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

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

#### Λάδι:

Συνιστάται η χρήση λαδιού που προορίζεται ειδικά για τηγάνισμα σε φριτέζα, το οποίο μπορεί να θερμομανθεί με ασφάλεια σε υψηλές θερμοκρασίες. Η ανώτατη χωρητικότητα του δοχείου είναι περίπου 950 ml.

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

Στερεοποιημένο λίπος:

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

Όταν χρησιμοποιείτε στερεοποιημένο λίπος, απαιτούνται **950 γρ.** Αρχικά, θα πρέπει να κόψετε το λίπος σε μικρότερα κομμάτια και να το λιώσετε σε μια ξεχωριστή κατσαρόλα, εξασφαλίζοντας ότι έχει υγροποιηθεί αλλά δεν έχει υπερθερμομανθεί. Αυτό γίνεται για να μειωθεί ο κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων όταν ρίξετε το λίπος στο δοχείο τηγανίσματος. Παρακαλούμε, να μην υπερβείτε την ένδειξη **μέγιστης** στάθμης.

Λειτουργία φριτέζας

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

Μην αναμιγνύετε διαφορετικά είδη λαδιού/λίπους.

Λειτουργία φοντού

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

**Καλάθι τηγανίσματος**

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

**Λαβή καλάθιού**

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

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

**Χρήση**

Φριτέζα

- Ανυψώστε και βγάλτε το καλάθι τηγανίσματος από τη λαβή του.
- Γεμίστε το δοχείο λίπους με λάδι/λίπος έως τη **μέγιστη** ένδειξη.
- Αν απαιτείται, τοποθετήστε το καπάκι μέσα στον οδηγό για να το προσαρμόσετε. Κλείστε το καπάκι.
- Βάλτε το φρις του ηλεκτρικού καλωδίου σε κατάλληλη πρίζα.
- Χρησιμοποιήστε το διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη θερμοκρασία. Θα ανάψει η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας.
- Η συσκευή τώρα προθερμαίνεται. Μόλις επιτευχθεί η προκαθορισμένη θερμοκρασία, σβήνει η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θα τηγανίσετε (περίπου 200 γρ.) στο καλάθι.
- Προσαρμόστε τη λαβή στο καλάθι.
- Ανοίξτε το καπάκι και τοποθετήστε το καλάθι μέσα στο δοχείο.
- Αφαιρέστε τη λαβή από το καλάθι.
- Κλείστε το καπάκι.

- Μόλις ολοκληρωθεί το τηγάνισμα, θέστε το διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας ξανά στη χαμηλότερη θέση του και ανοίξτε το καπάκι.
- Χρησιμοποιήστε τη λαβή για να ανασηκώσετε και να βγάλετε το καλάθι, αφήνοντας το επιπλέον λάδι/λίπος να αποστραγγίσει ξανά μέσα στο δοχείο. Μπορείτε τώρα να τοποθετήσετε τα τηγανισμένα τρόφιμα σε ένα δίσκο ή πιάτο.
- Να θέτετε το διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας στην αρχική του θέση και να βγάξετε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα μετά από κάθε κύκλο τηγανίσματος.

#### Φοντύ

- Ανυψώστε και βγάλτε το καλάθι τηγανίσματος από τη λαβή του.
- Ανοίξτε το καπάκι και βγάλτε το από τη συσκευή.
- Γεμίστε το δοχείο με λίπος ή ζωμό έως τη **μέγιστη** ένδειξη.
- **Μη** γεμίζετε με τυρί ή σοκολάτα, επειδή θα δυσκολευτείτε να αφαιρέσετε τα υπολείμματα αυτών των ουσιών, ιδιαίτερα από την περιοχή γύρω από το θερμαντικό στοιχείο.
- Τοποθετήστε τη σχάρα πιρουνιών στη συσκευή.
- Βάλτε το φιντ του ηλεκτρικού καλωδίου σε κατάλληλη πρίζα. Θα ανάψει η κύρια ενδεικτική λυχνία.
- Χρησιμοποιήστε το διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη θερμοκρασία. Θα ανάψει η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας.
- Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση της βάσης πιρουνιών, μη βάζετε το καπάκι.
- Μόλις επιτευχθεί η προκαθορισμένη θερμοκρασία, σβήνει η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας. Τώρα μπορείτε να αρχίσετε το μαγείρεμα.
- Ο χρόνος ψήσιματος για φοντύ κρέατος είναι περίπου 1½ έως 3 λεπτά όταν χρησιμοποιείτε λίπος ή 3 έως 4 λεπτά

όταν χρησιμοποιείτε ζωμό λίπους.

- Να θέτετε το διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας στην αρχική του θέση και να βγάξετε το φιντ του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα μετά τη χρήση.

#### **Χρήσιμες συμβουλές για τηγάνισμα στη φριτέζα**

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

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

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

#### **Παρακαλούμε να τηρείτε τα ακόλουθα:**

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



ολοκληρωθεί η περίοδος της προθέρμανσης. Αν το λάδι είναι υπερβολικά καυτό, το φαγητό θα κάνει κρούστα απ' έξω και μέσα θα μείνει ωμό.

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

### **Γενική φροντίδα και καθαρισμός**

- Φροντίζετε να βγάζετε πάντα το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και να αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει αρκετά πριν τον καθαρισμό.
- Για να αποφύγετε την πρόκληση ηλεκτροπληξίας, μη χρησιμοποιείτε ποτέ νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή

στο νερό.

- Για να βγάλετε το λίπος από το δοχείο, περιμένετε μέχρι να κρυώσει αρκετά αλλά να εξακολουθεί να είναι ρευστό. Κατόπιν αδειάστε το σε ένα κατάλληλο δοχείο που είναι ανθεκτικό στη θερμοότητα. Μπορείτε να φιλτράρετε το λάδι αν το αδειάσετε περνώντας το από ένα κομμάτι απορροφητικό χαρτί τοποθετημένο είτε σε ένα χωνί από υλικό επίσης ανθεκτικό στη θερμοότητα ή τοποθετημένο στο εσωτερικό του καλάθιού.
- Μην αδειάζετε το υπερβολικά χρησιμοποιημένο λάδι στον νεροχύτη. Όταν το λάδι κρυώσει εντελώς, μπορείτε να το πετάξετε μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά απορρίμματα. Μπορείτε να καθαρίσετε το εσωτερικό του δοχείου τηγανίσματος σκουπίζοντάς το πρώτα με χαρτί κουζίνας και μετά με ένα υγρό ύφασμα χωρίς χνούδι. Στην συνέχεια πρέπει να στεγνώσετε εντελώς το δοχείο, σκουπίζοντάς το με ένα στεγνό πανί.
- Το καπάκι περιέχει ένα φίλτρο για το λίπος, το οποίο πρέπει να αντικαταστήσετε μετά από μερικούς κύκλους τηγανίσματος. Απελευθερώστε το κάλυμμα φίλτρου και βγάλτε το παλιό φίλτρο. Μπορείτε να προμηθευτείτε ανταλλακτικά φίλτρα μέσω του κέντρου εξυπηρέτησης της Severin. Εισάγετε ένα καινούργιο φίλτρο για το λίπος και τοποθετήστε ξανά το κάλυμμα φίλτρου.
- Θα πρέπει να καθαρίζετε το καλάθι τηγανίσματος και τη λαβή του, τη σχάρα πιρουνιών και τα πιρούνια με ζεστό σαπουνόνερο μετά τη χρήση τους.
- Το εξωτερικό περίβλημα της συσκευής μπορεί να καθαρίζεται με ένα υγρό πανί, χωρίς χνούδι.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικές ουσίες ή σκληρά απορρυπαντικά.

## **Απόρριψη**



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.

# **RUS** Минифритюрница-фондюшница

## **Уважаемые покупатели!**

Перед использованием этого изделия внимательно прочитайте руководство по эксплуатации.

## **Включение в сеть**

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

Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки СЕ.

## **Устройство**

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

## **Правила безопасности**

- **Не допускайте нагревания прибора без масла/жира.**
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Перед включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, включая и шнур

питания, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность, его не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.

- Регулярно проверяйте шнур питания на наличие возможного повреждения. Не пользуйтесь прибором при обнаружении повреждения.
- Всегда устанавливайте прибор на теплостойкую незагрязняющуюся поверхность, следя за тем, чтобы вокруг него оставалось достаточное свободное пространство. Не ставьте прибор под навесными шкафами, полками или другими подобными предметами, а также в непосредственной близости от стен или в углу.
- Не допускайте наличия легко воспламеняющихся предметов рядом с прибором.
- **Не растапливайте твердый жир в пустой фритюрнице:** нагревательный элемент будет погружен в жир неполностью и поэтому может перегреться, что может вызвать воспламенение жира при соприкосновении с ним. При этом также может сработать термовыключатель и отключить прибор.
- При многократном использовании масла (жира) оно может воспламениться от перегрева. Если это произойдет, выньте вилку из розетки и накройте фритюрницу крышкой, чтобы погасить пламя.
- **Никогда не лейте воду на горячее или горящее масло (жир).**
- Никогда не переносите

фритюрницу в горячем состоянии: например, когда она включена или сразу же после применения, так как вы можете споткнуться. Будьте очень осторожны: горячее масло (жир) может вызвать серьезный ожог.

- **Соблюдайте осторожность!** При работе некоторые части прибора сильно нагреваются, а из-под крышки может вырываться горячий пар.
- Не прикасайтесь к горячему маслу (жиру).
- Не опускайте столовые приборы из пластмассы в горячее масло (жир). Не наливайте горячее масло (жир) в пластмассовые емкости.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не провисал и находился на достаточном удалении от нагревающихся частей электроприбора.
- **Всегда вынимайте вилку из розетки:**
  - **после использования**
  - **при любой неполадке**
  - **перед чисткой прибора**
- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, а только за вилку.
- **Внимание!** Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
- 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.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.
- Данный прибор предназначен исключительно для домашнего применения и не должен использоваться в коммерческих целях.
- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и для исключения возможного травматизма ремонт электроприборов, включая и замену шнура питания, должен производиться квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, направьте, пожалуйста, электроприбор в одну из наших сервисных служб. Адреса указаны в приложении к данному руководству.

### **А в т о м а т и ч е с к и й т е р м о в ы к л ю ч а т е л ь**

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

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

### **Перед первым применением**

Перед применением прибора в первый раз, следует очистить его, как указано в разделе **Чистка и общий уход**.

### **Чаша для масла (жира)**

#### **Общее указание**

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

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

#### **Масло**

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

#### **Твердый жир**

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

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

### **Масло для фритюрницы**

Используйте во фритюрнице только

чистое растительное масло (твердый жир). Такое масло имеет нейтральный вкус и его можно нагревать до температуры 220 °С. Нельзя смешивать масло (жир) разных типов.

### **Масло для фондюшницы**

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

### **Жарочная корзина**

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

### **Ручка жарочной корзины**

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

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

### **Применение**

#### **Фритюрница**

- Извлеките за ручку жарочную корзину из прибора.
- Наполните чашу маслом (жиром) до **максимальной** отметки.
- Если требуется, установите крышку, вставив ее в шарнирную

- направляющую. Закройте крышку.
- Вставьте штепсельную вилку в розетку.
  - Установите регулятор на нужную температуру. При этом загорается индикаторная лампочка нагрева.
  - Прибор начинает нагреваться. После достижения заданной температуры индикаторная лампочка гаснет.
  - Положите пищу для жарки (не более 200 г) в корзину.
  - Прикрепите ручку к корзине.
  - Откройте крышку и опустите корзину в чашу.
  - Отсоедините ручку от корзины.
  - Закройте крышку.
  - Закончив жарку, снова установите регулятор температуры в нижнее положение и откройте крышку.
  - Извлеките корзину при помощи ручки и подождите, пока лишнее масло (жир) не стечет обратно в чашу. После этого выложите готовую пищу на поднос или на блюдо.
  - После каждого цикла жарки устанавливайте регулятор температуры в исходное положение и вынимайте штепсельную вилку из розетки.

### **Фондюшница**

- Извлеките за ручку жарочную корзину.
- Откройте крышку и снимите ее с прибора.
- Наполните чашу маслом (жиром) до **максимальной** отметки.
- **Не** кладите в корзину сыр или шоколад, так как остатки этих продуктов будет очень трудно удалить, особенно из зоны вокруг нагревательного элемента.
- Установите на прибор стойку с вилочками.
- Вставьте штепсельную вилку в

- розетку. При этом загорается главная индикаторная лампочка.
- Установите регулятор на нужную температуру. При этом загорается индикаторная лампочка нагрева.
- Не накрывайте крышкой стойку с вилочками, чтобы не допустить их перегрева.
- После достижения заданной температуры индикаторная лампочка гаснет. Сейчас можно начинать готовку.
- Если используется жир, готовка мясного фондю может длиться от 1<sup>1/2</sup> до 3 минут или от 3 до 4 минут, если используется жирный бульон.
- После готовки установите регулятор температуры в исходное положение и выньте штепсельную вилку из розетки.

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

Пища, жаренная в масле, очень вкусна и питательна.

При опускании продукта в горячее масло, его поры сразу же плотно закрываются под воздействием высокой температуры, предотвращая тем самым проникновение в продукт масла или потерю соков. Это позволяет не допустить потерю протеинов, витаминов, минеральных солей и т. д.

### **Обратите внимание на следующее:**

1. Используйте во фритюрнице только чистое растительное масло. Такое масло вкусу оно нейтрально и его можно нагревать до температуры 200 °С.
2. Нельзя смешивать различные типы масла.
3. Нельзя улучшить качество многократно использованного масла, смешивая его со свежим маслом, так как это приводит к

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

зависит от типа и количества продуктов, которые были в нем приготовлены.

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

### **Чистка и общий уход**

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

компании Severin.

Вставьте новый жировой фильтр и установите на место крышку фильтра.

- После использования прибора жарочную корзину с ручкой, стойку и вилочки можно мыть в горячей мыльной воде.
- Снаружи корпус прибора можно протереть влажной безворсовой тканью.
- Не используйте абразивные или сильнодействующие моющие средства.

### **Утилизация**



Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором.

Отнесите их на пункты сбора специального мусора.

### **Гарантия**

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

перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.









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

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

Kundendienst Ausland

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

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

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

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

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

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

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

**Estonia:**  
Tallinn: CENTRALSERVICE,  
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  
Tél. 03 88 47 62 08  
Fax 03 88 47 62 09

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

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'Eua  
3364 Leudelange  
Tel.: 00352 -37 94 94 402  
Fax 00352 -37 94 94 400

**Macedonia**

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

**Magyarország**

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

**Nederland**

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

**Norway**

Løkken Trading AS  
Skårersletta 45, port 20  
1471 Lørenskog  
Tel: 67 97 78 90  
Fax: 67 97 78 91

**Österreich**

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

**Polska**

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

**Portugal**

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

**Russian Federation**

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

**Орбита Сервис**

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

**Romania**

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

**Schweiz**

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

**Serbia**

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

**Slovak Republic**

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

**Finland**

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

**Svenska**

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

**Slovenia**

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

Stand: 03.2009

**SEVERIN**

I/M No.: 8232.0000