

SEVERIN

Gebrauchsanweisung Fritteuse (D)

Instructions for use Deep Fryer (GB)

Mode d'emploi Friteuse (F)

Gebruiksaanwijzing Friteuse (NL)

Instrucciones de uso Freidora eléctrica (E)

Manuale d'uso Friggitrice (I)

Brugsanvisning Frituregryde (DK)

Bruksanvisning Frityrgröta (S)

Käyttöohje Rasvakeitin (FIN)

Instrukcja obsługi Frytkownica (PL)

Οδηγίες χρήσεως Φριτέζα (GR)

Руководство по эксплуатации Фритюрница (RUS)





Фритюрница

Уважаемые покупатели!

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

Включение в сеть

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

Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке.

Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки СЕ.

Устройство

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

Правила безопасности

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

- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Перед включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность, его не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- Этот прибор не предназначен для использования без присмотра лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, пока лицо, отвечающее за их безопасность, не обучит их обращению с данным прибором.
- Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с прибором.
- Всегда устанавливайте прибор на теплоустойчивую незагрязняющуюся поверхность, следя за тем, чтобы вокруг него оставалось достаточное свободное пространство. Не ставьте прибор под навесными шкафами, полками или другими подобными предметами, а также в непосредственной близости от стен или в углу.
- **Внимание!** Не используйте прибор на открытом воздухе.
- При многократном использовании масла (жира) оно может воспламениться от перегрева. Если это произойдет, выньте вилку из розетки и накройте фритюрницу крышкой, чтобы погасить пламя.
- **Никогда не лейте воду на**

горячее или горящее масло (жир).

- Никогда не переносите фритюрницу в горячем состоянии: например, когда она включена или сразу же после применения, так как вы можете споткнуться. Будьте очень осторожны: горячее масло (жир) может вызвать серьезный ожог.
- **Соблюдайте осторожность!** При работе некоторые части прибора сильно нагреваются, а из-под крышки может вырываться горячий пар.
- Не прикасайтесь к горячему маслу (жиру).
- Не опускайте столовые приборы из пластмассы в горячее масло (жир). Не наливайте горячее масло (жир) в пластмассовые емкости.
- Регулярно проверяйте шнур питания на наличие возможного повреждения. Не пользуйтесь прибором при обнаружении повреждения.
- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, а только за вилку.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не провисал и находился на достаточном удалении от нагреваемых частей электроприбора.
- **Всегда вынимайте вилку из розетки:**
 - после использования;
 - при любой неполадке;
 - перед чисткой прибора.
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной

эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.

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

Предназначение отдельных элементов

Крышка

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

Смотровое окно

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

Чаша для масла

Уровень заливаемого масла

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

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

Перед тем как залить в жарочную

емкость нужный объем масла, извлеките жарочную корзину.

Рекомендуемые типы масла (жира)

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

Смешивание различных сортов масла или жира не допускается.

Жарочная корзина

В жарочную корзину помещаются продукты для жарки.

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

Индикаторные лампочки

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

Зеленая индикаторная лампочка загорается при достижении заданной температуры.

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

Установка температуры нагрева

Нужная температура нагрева устанавливается при помощи ручки установки температуры.

Перед первым применением прибора

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

ниже.

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

Эксплуатация

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

Полезные советы по жарке во фритюре

Пища, жаренная в масле, очень вкусна и питательна.

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

Обратите внимание на следующее:

1. Используйте во фритюрнице только чистое растительное масло. Такое масло вкусу оно нейтрально и его можно нагревать до температуры 220° С.
2. Нельзя смешивать различные типы масла.
3. Нельзя улучшить качество многократно использованного масла, смешивая его со свежим маслом, так как это приводит к быстрой порче свежего масла.
4. **Чтобы не допустить вспенивания масла, рекомендуется тщательно просушивать продукты перед жаркой.**
5. Выбор правильной температуры для жарки пищи в фритюре является решающим фактором для получения хороших результатов. Продукт может впитывать слишком много масла, если оно не нагрето до достаточной температуры. По этой причине рекомендуется опускать корзину в масло только после его достаточного нагрева. Если масло слишком горячо, корочка образуется слишком быстро, а пища прожаривается неполностью.

6. **Если продукт заморожен или охлажден, перед жаркой его нужно дважды кратковременно опустить в горячее масло.**
7. Не жарьте слишком много продуктов одновременно. Отдельные куски должны свободно “плавать” в масле, не касаясь друг друга.
8. При жарке продукта в тесте, убедитесь, что тесто плотно обволакивает продукт и удалите лишнюю муку.
9. Многократно использованное масло очень легко определить, так как оно имеет более темный цвет, имеет повышенную вязкость, неприятный запах и склонно к вспениванию.
10. После многократного использования масло, содержащее частицы жареной пищи, становится очень горючим и легко воспламеняется. В связи с этим необходимо менять масло после 3-х или 4-х циклов использования. Вместе с тем срок службы масла зависит от типа и количества продуктов, которые были в нем приготовлены.
11. Срок службы масла можно продлить, фильтруя его после каждого цикла жарки.
12. Хранить масло можно и во фритюрнице, если она плотно закрыта и хранится в холодном месте.

Общий уход и чистка

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

воду.

- Не используйте для чистки абразивные или сильнодействующие моющие средства.
- Для чистки крышку можно снять: для этого ее сначала нужно подать вверх, чтобы привести в вертикальное положение, затем слегка прикрыть и снять.
- В крышке установлен жировой фильтр, который необходимо заменить после нескольких циклов жарки. Снимите крышку фильтра и извлеките старый фильтр. Очистите крышку при помощи влажной ткани и небольшого количества моющего средства. После этого тщательно ее вытрите. Вставьте новый жировой фильтр и установите на место крышку фильтра. **Запасные фильтры можно заказать в отделе послепродажного обслуживания компании Severin.**
- Чтобы удалить масло из чаши, подождите, пока оно достаточно остынет, но еще остается жидким, после чего слейте его в теплостойкую емкость. Масло можно отфильтровать, пропустив его через промокательную бумагу в воронке или в жарочной корзине.
- Нельзя выливать использованное масло в кухонную мойку. Холодное масло можно выбросить вместе с бытовым мусором.
Внутреннюю поверхность фритюрницы можно очистить, протерев ее сначала санитарно-гигиенической бумагой, а затем влажной безворсовой тканью с использованием мягкого моющего средства. Затем необходимо тщательно вытереть чашу насухо сухой тканью.
- Жарочную корзину после

использования вымыть в горячей мыльной воде.

- Снаружи корпус прибора можно протереть влажной безворсовой тканью.

Утилизация



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

Гарантия

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

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

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

Kundendienst Ausland

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Latvia

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

Lebanon

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

Luxembourg

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

Macedonia

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

Magyarország

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

Nederland

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

Norway

Løkken Trading AS
Skårersletta 45, port 20

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

Österreich

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

Polska

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

Portugal

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

Russian Federation

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

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

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

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

Romania

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

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

Schweiz

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

Serbia

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

Finland

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

Svenska

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

Slovenia

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

Slovenská Republika

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

Stand: 04.2008

SEVERIN

I/M No.: 8133.0000