

SEVERIN

Gebrauchsanweisung	Friteuse (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)

Уважаемый покупатель!

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

Включение в сеть

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

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

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

Устройство

1. Жарочная корзина
2. Ручка корзины
3. Кнопка фиксации ручки корзины
4. Индикаторная лампочка рабочей температуры (зеленая)
5. Основная индикаторная лампочка (красная)
6. Ручка установки температуры
7. Крышка (съёмная)
8. Смотровое окно
9. Отсек для фильтра с жировым фильтром и отверстиями для выпуска пара
10. Метки минимального и максимального уровней 1,7–2,0 л
11. Ручка для переноски
12. Кнопка открывания крышки
13. Шнур питания с вилкой
14. Корпус

Правила безопасности

- Не допускайте нагревания

Фритюрницы 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.
- Регулярно проверяйте шнур питания на наличие возможного повреждения. Не пользуйтесь прибором при обнаружении такого повреждения.
- Этот прибор не предназначен для использования без присмотра лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, пока лицо, отвечающее за их безопасность, не обучит их обращению с данным прибором.
- Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с прибором.
- **Предупреждение!** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они являются потенциальным источником опасности, например, удушья.
- Всегда устанавливайте прибор на ровную, теплостойкую и незагрязняющуюся поверхность, следя за тем, чтобы вокруг него оставалось достаточное свободное пространство. Не устанавливайте прибор под настенными кухонными шкафами или под всяческими предметами, а также в непосредственной близости от стен или в углу.

- Убедитесь в отсутствии огнеопасных материалов вблизи прибора.
- **Предупреждение!** 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 или жир.
- Никогда не передвигайте или не переносите фритюрницу в горячем состоянии: например, во время или сразу же после применения, так как вы можете споткнуться. **Будьте очень осторожны:** горячее масло или жир может вызвать серьезный ожог.
- **Предупреждение!** При работе некоторые части прибора сильно нагреваются, а из-под крышки может вырываться очень горячий пар.
- Не прикасайтесь к горячему маслу (жиру).
- Не опускайте пластиковые столовые приборы в горячее масло (жир). Не наливайте горячее масло (жир) в пластиковые емкости.
- Не допускайте касания прибором или шнуром питания горячих поверхностей или источников тепла. Не допускайте провисания шнура питания. Следите за тем, чтобы шнур питания находился на достаточном удалении от нагревающихся частей прибора.
- При извлечении штепсельной вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, беритесь только за вилку.
- **После применения всегда выключайте прибор и вынимайте штепсельную вилку из розетки, а также:**
 - при любой неполадке;
 - перед чисткой прибора.
- Данный прибор не предназначен для эксплуатации с использованием

внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления.

- Изготовитель не несет ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.
- Этот прибор предназначен для домашнего или подобного применения, как, например:
 - в кухнях для персонала, в офисах или в других коммерческих помещениях;
 - в сельской местности;
 - в отелях, мотелях и т. д. и в других подобных заведениях;
 - в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.
- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и в целях недопущения несчастных случаев ремонт электроприборов, включая и замену шнура питания, должен производиться квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, направьте, пожалуйста, электроприбор в одну из наших сервисных служб. Адреса указаны в приложении к данному руководству.

Предохранительный термовыключатель

Если уровень масла опускается ниже минимально допустимого уровня, предохранительный термовыключатель автоматически отключает нагревательный элемент. После срабатывания предохранительного термовыключателя прибор считается неисправным и не может больше использоваться.

Предназначение отдельных элементов

Крышка

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

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

Смотровое окно

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

Емкость для масла

Уровень заливаемого масла

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

Максимальная вместимость емкости - приблизительно 2 л.

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

Примечание. Разница между метками **минимального** и **максимального** уровней составляет примерно 300 мл.

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.

Закрыв крышку, корзину можно опустить в горячее масло снаружи, держа ее за ручку. Чтобы опустить корзину, подайте кнопку фиксации на ручке корзины вперед и потяните ручку вниз.

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

Емкость

Мы рекомендуем не засыпать во фритюрницу более 300 г чипсов. Обратитесь, пожалуйста, к разделу «*Полезные советы для жарки во фритюрнице*».

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.

Емкость 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 емкость примерно 2 литра растительного масла или жира.

Эксплуатация

- Убедитесь, что масло находится между метками **минимального (min.)** и **максимального (max.)** уровней.
- Поместите корзину в емкость 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 емкость для масла.
- Закройте крышку и опустите корзину.
- Как только пища изжарится, откройте крышку и поднимите корзину, чтобы масло стекло.
- 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 сохранить в продукте важные для организма протеины, витамины и минеральные соли.

Обратите, пожалуйста, внимание на следующее:

1. Нельзя улучшить качество многократно использованного масла, смешивая его со свежим маслом, так как это приводит к быстрой порче свежего масла.
2. **Чтобы не допустить вспенивания масла, рекомендуется тщательно просушивать продукты перед жаркой.**
3. 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.

4. **Если продукт был подвергнут глубокой заморозке или охлажден, перед жаркой его нужно дважды кратковременно опустить в горячее масло.**
5. Не жарьте слишком много продуктов одновременно. Отдельные куски должны свободно “плавать” в масле, не касаясь друг друга.
6. При жарке продукта в тесте, убедитесь, что тесто плотно обволакивает продукт и удалите лишнюю муку.
7. Многократно использованное масло очень легко определить, так как оно имеет более темный цвет и повышенную вязкость, издает неприятный запах и склонно к вспениванию.
8. После многократного использования масло, содержащее частицы жареной пищи, становится очень горячим 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.
9. Срок службы масла можно продлить, фильтруя его после каждого цикла жарки.
10. Хранить масло или жир можно и во фритюрнице, если она плотно закрыта и хранится в холодном месте.

Жарка во фритюре с сохранением питательной ценности продукта

Чтобы пища, жаренная во фритюре, была питательной и здоровой, мы рекомендуем устанавливать температуру

не выше 175 °С для жарки крахмалистой пищи, то есть пищи с содержанием крахмала выше среднего. Пониженная температура жарки в сочетании с соответственно уменьшенным объемом приготавливаемой пищи снижает до минимума образование веществ, вредных для здоровья.

Общий уход и чистка

- 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.
- Когда крышка находится в вертикальном положении, ее можно снять для чистки, осторожно потянув вверх.
- 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 емкости, подождите, пока масло (жир) достаточно остынет, но еще остается жидким, и осторожно вычерпайте масло (жир) половником для супа. Когда температура масла достаточно понизится, вы можете также осторожно слить масло (жир) в теплостойкую емкость. Масло (жир) можно отфильтровать, сливая его через впитывающую бумагу,

помещенную в теплостойкую воронку или непосредственно в жарочную корзину.

- Не выливайте использованное масло (жир) в кухонную раковину. После того, как оно остынет, его можно будет выбросить вместе с бытовым мусором.
- 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 емкость сухой тканью.
- Жарочную корзину и крышку нужно мыть в горячей мыльной воде. После этого их следует тщательно вытереть.
- Снаружи корпус прибора можно протирать влажной безворсовой тканью.

Утилизация



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

Гарантия

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

если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

Kundendienstzentralen

Service Centres

Centrales service-après-vente

Oficinas centrales del servicio

Centros de servicio

Centrale del servizio clienti

Service-centrales

Centrale serviceafdelinger

Centrale kundtjänstplatser

Keskushuollot

Servisné stredisko

Centrala obslugi klijentów

Szerviz

Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service

Am Brühl 27

59846 Sundern

Telefon (02933) 982-460

Telefax (02933) 982-480

service@severin.de

Kundendienst Ausland

Belgique

Dancel N.V.

Bavikhoofsestraat 72

8520 Kuurme

Tel.: 056/71 54 51

Fax: 056/70 04 49

Bosnia i Hercegovina

Malisic MP d.o.o

Tromeda Medugorje bb

88260 Čitluk

Tel.: + 387 36 650 446

Fax: + 387 36 651 062

Bulgaria

Noviz AG

Khan Kubrat 1 Str.

BG-4000 Plovdiv

Tel.: + 359 32 275 617, 275 614

e-mail: sales@noviz.com

Czech Republic

ARGO spol. s r.o.

Zihobce 137

CZ 342 01 Sušice

Tel.: + 376 597 197

Fax: + 376 597 197

http://argo.zihobce.cz

argo@zihobce.cz

Croatia

TD Medimurka d.d.

Trg. Republike 6

HR-40000 Cakovec

Croatia

Tel.: +385-40 328 650

Fax: + 385 40 328 134

e-mail: marija.s@medjimurka.hr

Cyprus

G.L.G. Trading

4-6, Oidipodos Street

Larnaca, Cyprus

Tel.: 024/633133

Fax: 024/635992

Denmark

Scandia Serviceteknik A/S

Hedeager 5

2605 Brøndby

Tel.: 45-43202700

Fax: 45-43202709

Estonia:

Tallinn: CENTRALSERVICE,

Tammsaare tee 134B,

tel: 654 3000

Tartu: CENTRALSERVICE, Aleksandri 6,

tel: 7 344 299, 7 344 337, 56 697 843

Pärnu: CENTRALSERVICE, Riia mnt. 64,

tel: 44 25 175

Narva: CENTRALSERVICE, Tallinna 6A,

tel: 35 60 708

Haapsalu: Teco KM OÜ, Jalaka 1A,

tel: 47 56 900

Rakvere: Nirgi Tõnu FIE,

tel: 32 40 515

Viljandi: Aaber OÜ, Vabaduse pl. 4,

tel: 43 33 802

Kuressaare: Toomas Teder FIE, Pikk 1B,

tel: 45 55 978

Käina: Ilmar Pauk Elektroonika FIE, Mäe2S,

tel: 46 36 379, 51 87 444

Espana

Severin Electrodom. España S.L.

Plaza de la Almazara Portal 4, 1º E.

45200 ILLESCAS(Toledo)

Tel: 925 51 34 05

Fax: 925 54 19 40

eMail: severin@severin.es

http://www.severin.es

France

SEVERIN France Sarl

4, rue de Thal

B.P. 38

67211 OBERNAI CEDEX

Tel.: 03 88 47 62 08

Fax: 03 88 47 62 09

Greece

BERSON

C. Sarafidis Bros. S.A.

Agamemnonos 47

176 75 Kallithea, Athens

Tel.: 0030-210 9478700

Philippos Business Center

Agias Anastasias & Laertou, Pilea

Service Post of Thermi

570 01 Thessaloniki, Greece

Tel.: 0030-2310954020

Iran

IRAN-SEVERIN KISH CO. LTD.

No. 668, 7th. Floor

Bahar Tower

Ave. South Bahar

TEHRAN - IRAN

Tel.: 009821 - 77616767

Fax: 009821 - 77616534

Info@iranseverin.com

www.iranseverin.com

Israel

Eatay Agencies

109 Herzl St.

Haifa

Phone: 050-5358648

Email: service@severin.co.il

Italia

Videoelettronica di Sgambati &

Gabrinì C.S.N.C.

via Dino Col 52r-54r-56r,

I - 16149 Genova

Green Number: 800240279

Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09

Fax: 010/6 42 50 09

e-mail: videoelettronica@panet.it

Jordan

F.A. Kettaneh

P.O. Box 485

Amman, 11118, Jordan

Tel: 00962-6-439 8642

e-mail: app@kettaneh.com.jo

Korea

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

Latvia

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

Lebanon

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

Luxembourg

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

Macedonia

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

Magyarország

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

Nederland

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

Norway

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

Österreich

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

Polska

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

Portugal

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

Russian Federation

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

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

Romania

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

Schweiz

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

Serbia

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

Slovak Republic

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

Finland

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

Svenska

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

Slovenia

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

Stand: 03.2010

SEVERIN