

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)

Уважаемый покупатель!

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

Включение в сеть

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

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

Устройство

1. Зеленая индикаторная лампочка
2. Красная индикаторная лампочка
3. Жарочная корзина
4. Красный рычажок для приведения термовыключателя в исходное положение
5. Отделение для шнура питания
6. Шнур питания с вилкой
7. Ручка крышки
8. Крышка для защиты от пыли (съёмная)
9. Нагревательный элемент (съёмный)
10. Отметка максимального уровня
11. Отметка минимального уровня
12. Чаша для масла (съёмная)
13. Ручка корзины
14. Ручка регулятора температуры
15. Основные ручки
16. Корпус

Важные указания по технике безопасности

- Не допускайте нагрева фритюрницы

без масла (жира) в съёмной чаше.

- Не оставляйте фритюрницу без присмотра.
- Перед включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность, его не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- 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 представляют опасность удушья!
- Фритюрница должна стоять на теплостойкой, не боящейся воды поверхности. К ней должен быть обеспечен свободный доступ. Ее нельзя устанавливать под настенными шкафами, висячими предметами, вплотную к стене или в углу.
- **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 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 (из-за риска споткнуться). Будьте очень осторожны: горячее масло (жир) может вызвать серьезный ожог.
- **Осторожно!** 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.
- Не включайте прибор в сеть без установленной чаши для масла. Ни при каких обстоятельствах не включайте снятый с прибора нагревательный элемент в сеть.
- Не допускайте прикосновения прибора или шнура питания к горячим поверхностям или источникам тепла. Следите за тем, чтобы шнур питания не провисал и чтобы он находился на достаточном удалении от нагревающихся частей электроприбора.
- **После применения обязательно выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки, а также:**
 - при любой неполадке и
 - во время чистки.
- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за провод, а только за вилку.
- **Внимание!** Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного

управления не допускается.

- Фирма не несёт ответственности за повреждения, произошедшие вследствие неправильного использования или несоблюдения положений данного руководства.
- 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 для исключения возможного травматизма ремонт электроприборов, включая и замену шнура питания, должен производиться квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, отправьте, пожалуйста, прибор в одну из служб послепродажного обслуживания, адреса которых указаны в приложении к данному руководству.

Автоматический термовыключатель

Когда уровень масла (жира) окажется ниже безопасного уровня для работы прибора, сработает встроенный автоматический термовыключатель и нагревательный элемент будет отключен. Если это произойдет, остудите прибор в течение достаточного времени, после чего добавьте масла (жира) до требуемого уровня. Чтобы привести термовыключатель в исходное положение, используйте соответствующий рычажок в отделении для шнура питания. Включать прибор вновь можно только после приведения термовыключателя в исходное положение.

Если автоматический термовыключатель будет срабатывать снова и снова, несмотря на достаточный уровень масла (жира) в чаше, выключите прибор, так как его не

следует больше использовать; прежде чем возобновить использование прибора, его обязательно должен проверить квалифицированный специалист.

Применение

Перед первым применением

Перед применением прибора в первый раз, следует очистить его, как указано в Разделе *Общий уход и чистка*.

Крышка

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

Чаша для масла

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

– Установка чаши для масла

Поместите чашу для масла в корпус прибора.

– Объем заливаемого масла

Перед разогревом уровень масла (жира) должен находиться между отметками **минимального** и **максимального** уровней в чаше для масла.

Примечание. Разница между отметками **минимального** и **максимального** уровней составляет примерно 900 мл.

– Рекомендуемые типы масла (жира)

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

Нельзя смешивать масло (жир) разных

типов.

Масло

Мы рекомендуем применять масло, специально предназначенное для жарки во фритюрнице. Такое масло можно безопасно нагревать до высоких температур. Максимальная вместимость чаши - приблизительно 3 л. Не превышайте, пожалуйста, отметку **максимального** уровня.

Твердый жир

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

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

Съемный нагревательный элемент

Перед включением прибора в сеть следует вытянуть на всю длину шнур питания из его отделения и установить нагревательный элемент.

Фритюрница снабжена защитным выключателем, поэтому ее можно включить только в том случае, если установлены нагревательный элемент и чаша для масла.

Использование фритюрницы

Прежде чем вставить вилку в розетку, убедитесь, что:

- чаша для масла и нагревательный элемент установлены правильно;
- чаша наполнена маслом (жиром) до

безопасного уровня.

После завершения жарки снова приведите ручку регулятора температуры в крайнее нижнее положение и выньте вилку из розетки.

Ручка регулятора температуры

Регулятор температуры применяется для выбора нужного температурного режима.

Индикаторные лампочки

Красная индикаторная лампочка горит во время нагревания прибора.

Зеленая индикаторная лампочка загорается после достижения заданной температуры.

Жарочная корзина

В нее вы кладете продукты, которые собираетесь пожарить.

Перед использованием фритюрницы присоедините к жарочной корзине ручку: для этого сведите оба элемента ручки вместе и просуньте в корзину две угловых детали через верхний кронштейн; затем снова сведите вместе оба элемента и установите угловые детали на соответствующие выступы держателя.

- Обратите внимание на то, что держатель находится **внутри** жарочной корзины, а не снаружи.

Вместимость

Мы рекомендуем не засыпать во фритюрницу более 500 г продуктов. Обратитесь, пожалуйста, к разделу «*Полезные советы для жарки во фритюрнице*».

Установка жарочной корзины

- Снимите крышку.
- Опустите жарочную корзину в горячее масло (жир).

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

- Извлеките корзину за ручку из масла

(жира) и поместите ее на держатель на краю чаши; в таком положении масло (жир) начнет стекать обратно в чашу для масла (см. илл.).

- Как только избыток масла стечет, извлеките жарочную корзину и, если жарка закончена, закройте крышку.

Полезные советы по жарке во фритюрнице

Жареная в масле пища очень вкусна и питательна.

Когда продукт опускают в горячее масло, его поры сразу же плотно закрываются под действием высокой температуры, предотвращая тем самым проникновение масла в продукт или потерю сока. Это обеспечивает сохранность в пище протеинов, витаминов, минеральных солей и т.д.

Обратите, пожалуйста, внимание на следующее:

1. Не переполняйте жарочную корзину: иначе температура масла (жира) понизится, что приведет к тому, что пища впитает избыточное количество масла (жира).
2. После многократного использования масла (жира) его качество нельзя улучшить, перемешивая со свежим маслом (жиром), так как в этом случае свежее масло (жир) также очень скоро станет непригодно для жарки.
3. **Чтобы предотвратить вспенивание масла (жира), тщательно просушите продукты перед жаркой. Обратите особое внимание на размораживание продуктов глубокой заморозки перед жаркой. Влажность уменьшает срок пригодности масла (жира).**
4. Выбор правильной температуры для жарки пищи во фритюрнице является решающим фактором для получения хороших результатов. Если масло (жир) не достаточно горячо, продукт

может впитать слишком много масла (жира). Поэтому лучше опустить корзину в масло (жир) только после завершения разогрева. Если масло (жир) слишком горячее, корочка образуется слишком быстро, и пища полностью не прожарится.

5. **Замороженный или частично замороженный продукт рекомендуется кратковременно опустить в горячее масло (жир) до начала процесса жарки.**
6. Чтобы предотвратить вспенивание масла (жира), опускайте жарочную корзину в горячий масло (жир) медленно и осторожно.
7. Не жарьте одновременно слишком много продуктов. Отдельные куски должны свободно “плавать” в масле (жире), не касаясь друг друга.
8. При жарке продукта в тесте, убедитесь, что тесто плотно обволокло продукт и уберите лишнюю муку.
9. Масло (жир), которое уже неоднократно использовалось, легко узнать, так как оно становится вязким и более темным, издает неприятный запах или начинает пениться.
10. Старое масло (жир) (или масло, содержащее осадок от предыдущего применения) становится легко воспламеняющимся и имеет тенденцию к возгоранию. Поэтому очень желательно заменять масло (жир) после трех- или четырехкратного применения, памятуя о том, что срок его пригодности зависит в основном от типа и количества приготавливаемой пищи.
11. Срок пригодности масла (жира) можно продлить посредством его фильтрации после каждого применения.
12. Можно оставить масло (жир) во фритюрнице, если она плотно закрыта и хранится в холодном месте. Однако

при этом следует удостовериться, что прибор, в котором осталось горячее масло, достаточно остыл.

Жарка во фритюре с сохранением питательной ценности продукта

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

Общее обслуживание и чистка

- Обязательно выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте устройство водой и не погружайте его в воду.
- Не применяйте абразивных веществ или сильнодействующих очищающих растворов.
 - Перед применением прибора в первый раз, следует тщательно промыть чашу для масла и жарочную корзину. С внутренней стороны крышку можно протереть слегка увлажненной безворсовой тканью. Чтобы остающаяся влага не перемешивалась с маслом (жиром), нужно тщательно просушить все части прибора.
 - Чтобы удалить масло из чаши, подождите, пока масло (жир) достаточно остынет, но еще не затвердеет; осторожно извлеките нагревательный элемент и удалите масло (жир) половником для супа. Когда устройство достаточно остынет, можно также осторожно снять чашу и вылить масло (жир) в теплостойкую емкость. Масло (жир) можно отфильтровать через впитывающую бумагу, помещенную в теплостойкую

воронку или непосредственно в жарочную корзину.

- Не выливайте использованное масло (жир) в кухонную раковину. После того, как оно остынет, его можно будет выбросить вместе с бытовым мусором.
- Снимите чашу для масла и вымойте ее в теплой воде или в посудомоечной машине. Потом проверьте, чтобы она хорошо высохла.
- Крышку можно мыть в горячей воде с применением мягкого моющего средства, после чего тщательно просушить.
- Жарочную корзину можно мыть в горячей воде с применением мягкого моющего средства.
- Снаружи корпус прибора можно протереть влажной безворсовой тканью.

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.

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

Kundendienstzentralen
Service Centres
Centrales service-après-vente
Oficinas centrales del servicio
Centros de servicio
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
 Dancael N.V.
 Bavikhooftsestraat 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 Čakovec
 Croatia
 Tel: +385-40 328 650
 Fax: + 385 40 328 134
 e-mail: marija.s@medimurka.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 Electrodrom. España S.L.
 Plaza de la Almazara Portal 4, 1º E.
 45200 ILLESCAS(Toledo)
 Tel: 925 51 34 05
 Fax: 925 54 19 40
 eMail: severin@severin.es
 http://www.severin.es

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

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

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

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

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

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

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

Korea

Jung Shin Electronics co., Ltd.
501, Megaventur Tower 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

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^e
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
Pasicева 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

Rakspecialisten 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