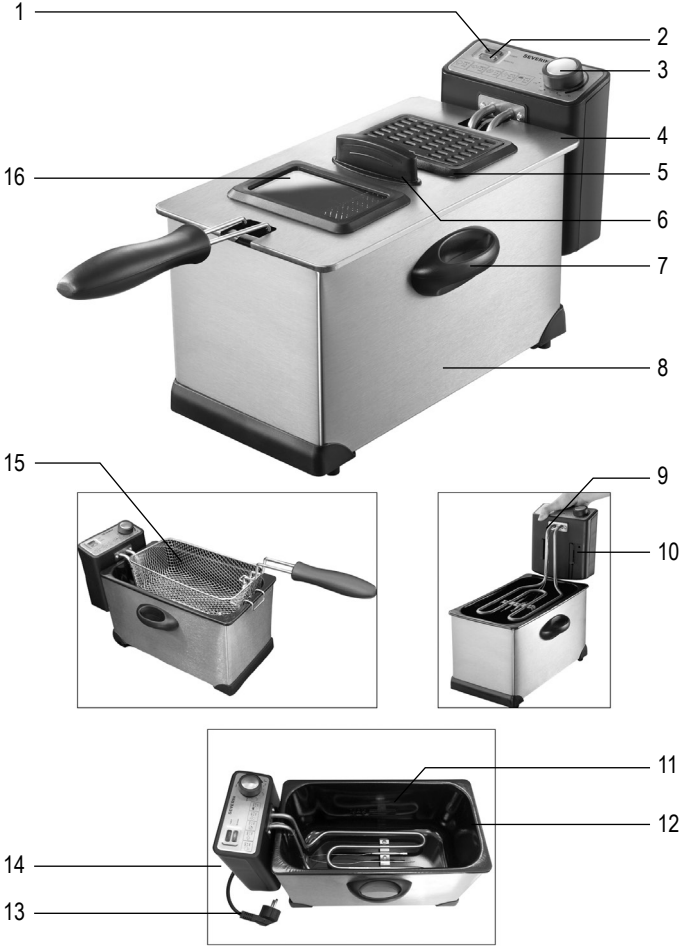
SEVERIN



ART.-NO. **FR 002431**

DE	Gebrauchsanleitung	Fritteuse	5
GB	Instructions for use	Deep Fryer	12
FR	Mode d'emploi	Friteuse	19
NL	Gebruiksaanwijzing	Friteuse	27
ES	Instrucciones de uso	Freidora eléctrica	35
IT	Manuale d'uso	Friggitrice	43
DK	Brugsanvisning	Frituregryde	51
SE	Bruksanvisning	Frityrgryta	58
FI	Käyttöohje	Rasvakeitin	65
PL	Instrukcja obsługi	Frytkownica	72
GR	Οδηγίες χρήσεως	Φριτέζα	80


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16

DE-Technische Informationen zu den Betriebszuständen gemäß Ökodesign-Anforderungen (EU-Verordnung 2023/826) können mit dem QR-code oder unter dem Link ‘https://severin.com/de-de/oekodesign-verordnung’ abgerufen werden.	
FR-Les informations techniques sur les états de fonctionnement conformément aux exigences d’écoconception (règlement européen 2023/826) peuvent être consultées avec le code QR ou sous le lien « https://severin.com/fr-fr/reglement-ecoconception ».	
NL-Technische informatie over de bedrijfstoestanden volgens de eisen in overeenstemming met de vereisten voor ecologische ontwerpen (EU-verordening 2023/826) kan worden opgevraagd met de QR-code of via de link ‘https://severin.com/nl-nl/ecodesign-verordening’.	
ES-Puede acceder a la información técnica relativa a los estados de funcionamiento, conforme a los requisitos de diseño ecológico (Reglamento de la UE 2023/826) con el código QR o en el enlace «https://severin.com/es-es/reglamento-ecodiseno».	
IT-Le informazioni tecniche sulle condizioni di funzionamento in conformità con i requisiti di progettazione ecocompatibile (Regolamento UE 2023/826) sono disponibili scansionando il codice QR o al link ‘https://severin.com/it-it/regolamento-ecodesign’.	

GB-Technical information on the operating states in accordance with ecodesign requirements (EU Regulation 2023/826) can be accessed using the QR code or at the link 'https://severin.com/en-en/ecodesign-regulation'.
DK-Tekniske oplysninger om driftsbetingelserne i henhold til krav til miljøvenligt design (EU-forordning 2023/826) kan hentes med QR-koden eller via linket 'https://severin.com/en-en/ecodesign-regulation'.
SE-Teknisk information om driftsförhållandena enligt de ekologiska designkraven (EU-förordning 2023/826) kan hämtas med QR-koden eller under länken 'https://severin.com/en-en/ecodesign-regulation'.
FI-Ekosuunnitteluvaatimusten (EU:n asetus 2023/826) mukaiset tekniset tiedot käyttöolosuhteista voidaan hakea QR-koodilla tai linkistä 'https://severin.com/en-en/ecodesign-regulation'.
PL-Informacje techniczne dotyczące warunków pracy zgodnie z wymogami ekoprojektu (rozporządzenie UE 2023/826) można uzyskać za pomocą kodu QR lub pod linkiem 'https://severin.com/en-en/ecodesign-regulation'.
GR-Οι τεχνικές πληροφορίες για τις συνθήκες λειτουργίας σύμφωνα με τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού (Κανονισμός ΕΕ 2023/826) μπορούν να ανακτηθούν με τον κωδικό QR ή στη σύνδεση 'https://severin.com/en-en/ecodesign-regulation'.

Fritteuse

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

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

Aufbau
1. Rote Betriebskontrollleuchte
2. Grüne Temperaturkontrollleuchte
3. Temperaturregler
4. Deckel
5. Fettfilter
6. Deckelgriff
7. Handgriff
8. Gehäuse
9. Heizelement mit Bedienfeld
10. Rückstelltaste
11. Min/Max-Markierung
12. Frittierbehälter
13. Anschlussleitung mit Netzstecker
14. Kabelaufbewahrungsfach
15. Frittierkorb mit Griff in Abtropfposition
16. Sichtfenster

Sicherheitshinweise
- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Das Gerät daher im Reparaturfall zu unserem Kundendienst schicken (siehe Anhang).
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Die Heizung darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Detaillierte Hinweise zur Reinigung bitte dem Abschnitt *Reinigung und Pflege* entnehmen.

- Um eine Gefährdung durch ein unbeabsichtigtes Rücksetzen des Schutztemperaturbegrenzers zu vermeiden, darf das Gerät nicht über eine externe Schaltvorrichtung wie beispielsweise eine Zeitschaltuhr versorgt werden oder mit einem Stromkreis verbunden sein, der regelmäßig durch eine Einrichtung ein- und ausgeschaltet wird.
- Das Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden.
- Es kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.
- **Warnung!** Das Gerät von jungen Kindern (0-8 Jahre) fernhalten, insbesondere während des Gebrauchs oder des Abkühlens.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- **Fritteuse nie ohne Öl/Fett aufheizen!**
- Die Fritteuse nur unter Aufsicht betreiben.

- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Das Gerät mit den Handgriffen frei auf eine stabile, temperaturbeständige, spritzunempfindliche Unterlage stellen, um das Verschütten von heißem Fett zu vermeiden.
- Das Gerät nicht unter Hängeschränke, direkt an eine Wand oder in eine Ecke stellen.
- Leicht entflammbare Gegenstände aus der Nähe des Gerätes entfernen.
- **Fettriegel niemals in der Fritteuse schmelzen**, da sich der nur unvollständig eingetauchte Heizkörper sonst zu stark erhitzt und bei einer Berührung mit dem Fett sich dieses entzünden könnte.
- Häufig gebrauchtes Öl/Fett kann sich bei Überhitzung entzünden. In diesem Fall den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und die Fritteuse mit dem Deckel verschließen, um die Flammen zu ersticken.
  Schütten Sie niemals Wasser in heißes oder brennendes Öl/Fett!
- Nie eine heiße Fritteuse tragen (Stolpergefahr!). Siedendes Öl/Fett kann schwere Verbrennungen verursachen.
- **Achtung!** Einige Geräteteile werden sehr heiß und aus dem Deckel kann heißer Dampf austreten, Verbrennungsgefahr!
- Nicht in das heiße Öl/Fett greifen.
- Nicht mit Kunststoffbestecken ins Öl/Fett greifen. Heißes Öl/Fett nicht in Kunststoffbehälter umfüllen.
- Das Gerät nicht ohne eingesetzten Frittierbehälter anschließen. Den entnommenen Heizkörper nicht anschließen.
- Bitte beachten, dass weder das Gehäuse noch die Anschlussleitung einer heißen Kochplatte oder offenen Flammen zu nahe kommt. Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen und von heißen Geräteteilen fernhalten.
- **Den Netzstecker ziehen,**
  - **bei Störungen während des Betriebes,**
  - **nach jedem Gebrauch,**
  - **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 separatem Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen

Bereichen,
- in landwirtschaftlichen Betrieben,
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterkünften,
- in Frühstückspensionen.

Überhitzungsschutz
Der Überhitzungsschutz schaltet den Heizkörper bei einer unzureichenden Öl-/Fettmenge ab. In diesem Fall das Gerät abkühlen lassen und die fehlende Öl-/Fettmenge ergänzen. Unterhalb des Bedienfelds am Heizelement befindet sich eine Rückstelltaste für den Überhitzungsschutz. Mit einem Holz- oder Plastikstab die Rückstelltaste eindrücken. Nun kann das Gerät wieder benutzt werden.
Sollte trotz ausreichender Öl-/Fettmenge der Überhitzungsschutz erneut den Heizkörper ausschalten, das Gerät nicht mehr in Betrieb nehmen und von einer Fachkraft überprüfen lassen.

Erste Inbetriebnahme
Das Gerät wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben reinigen.

Deckel
Zum Abnehmen und Aufsetzen den Deckel am Deckelgriff anfassen.

Sichtfenster
Durch das Sichtfenster im Deckel kann der Frittiervorgang beobachtet werden. Damit das Glas durch Kondenswasser nicht beschlägt, kann etwas Fett von innen auf das Sichtfenster gestrichen werden.

Temperaturregler
Mit dem Temperaturregler kann die gewünschte Temperatur eingestellt werden.

Kontrollleuchten
Die rote Kontrollleuchte leuchtet, sobald der Netzstecker eingesteckt wird.
Die grüne Kontrollleuchte leuchtet, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

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

- **Einsetzen:**
  Den Frittierbehälter in das Gehäuse einsetzen.
- **Füllmenge:**
  Die Öl/Fettfüllmenge muss sich vor dem Aufheizen innerhalb der **Min**- und **Max**-Markierung befinden.
  Hinweis: Die Differenz zwischen der **Min**- und **Max**-Markierung beträgt ca. 900ml.
- **Öl-/Fettsorte:**
  Nur reines Pflanzenöl/–fett verwenden. Es muss sich auf etwa 220°C erhitzen lassen können und sollte geschmacksneutral sein.
  Niemals verschiedene Öle/Fette miteinander mischen.

  Öl:
  Wir empfehlen die Verwendung von hochhitzebeständigem Öl. Das Öl muss

zum Frittieren geeignet sein. Die max. Füllmenge des Frittierbehälters mit Öl beträgt ca. 3 Liter. Beachten Sie die **Max**-Markierung.

Fettriegel:
Niemals Fettriegel direkt in der Fritteuse schmelzen. Nur zum Nachfüllen kann das Fett direkt im Frittierbehälter geschmolzen werden, vorausgesetzt der Fettfüllstand liegt mindestens in Höhe der **Min**-Markierung.
Bei Verwendung von Fettriegeln werden ca. 3 kg benötigt. Die Fettriegel in Stücke schneiden und in einem separaten Topf schmelzen lassen. Das Fett nur so heiß werden lassen, dass es sich gerade im flüssigen Zustand befindet, um eine Verbrennungsgefahr beim Umfüllen zu vermeiden. Beim Umfüllen die **Max**-Markierung beachten.

Herausnehmbarer Heizkörper
- Vor der Inbetriebnahme die Anschlussleitung vollständig aus dem Kabelfach ziehen und den Heizkörper in die Führungsschienen an der Geräterückseite einsetzen.
- Die Fritteuse ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet, dennoch das Gerät nur in Betrieb nehmen, wenn der Heizkörper und der Frittierbehälter eingesetzt wurden.

Frittierkorb
- Der Korb dient zur Aufnahme des Frittiergutes und fasst max. 400 g Pommes frites.
- Vor Inbetriebnahme den Korbgriff am Frittierkorb befestigen. Dazu die beiden Aufnahmestangen zusammendrücken und durch den Aufnahmebügel im Inneren des Frittierkorbs schieben. Den Griff nach hinten ziehen, bis die beiden Aufnahmestangen seitlich an der Ausbuchtung am Frittierkorb liegen und der Griff fest verriegelt ist.
- Nach dem Frittieren kann der Frittierkorb mit dem Haken am Rand des Frittierbehälters aufgehängt werden. Das Frittiergut kann in dieser Position abtropfen (siehe Abbildung).

Inbetriebnahme der Fritteuse
- Frittierbehälter und Heizkörper wie beschrieben einsetzen.
- Öl/Fett einfüllen.
- Deckel aufsetzen.
- Netzstecker einstecken.
- Gewünschte Temperatur auswählen.
- Sobald die grüne Kontrollleuchte aufleuchtet, Frittierkorb mit Frittiergut füllen, Deckel abnehmen und Frittierkorb vorsichtig in das Fett absenken.
- Deckel ggf. aufsetzen.
- Garzustand kontrollieren und nach Ende des Frittiervorgangs Korb anheben und Fett abtropfen lassen.
- Nach dem Frittieren den Temperaturregler zurückdrehen und den Netzstecker ziehen.

Tipps zum Frittieren

- **Das Frittiergut muss sorgfältig abgetrocknet sein, damit das Öl/Fett nicht überschäumt. Insbesondere tiefgefrorenes Frittiergut sollte vorher aufgetaut werden. Feuchtigkeit verkürzt die Lebensdauer des Öles/ Fettes.**
- Entscheidend für ein optimales Frittierergebnis ist die richtige Temperatur. Ist das Öl/Fett nicht heiß genug, nimmt das Frittiergut zu viel Öl/ Fett auf. Deshalb das Frittiergut erst nach dem Aufheizen eingeben. Ist das Öl/Fett zu heiß, bildet sich schnell eine Kruste, doch innen bleibt das Frittiergut noch roh.
- **Tiefgefrorenes oder stark gekühltes Frittiergut erst ein- bis zweimal kurz in das heiße Öl/Fett tauchen.**
- Damit das Öl/Fett nicht überschäumt, den Frittierkorb langsam ins Öl/Fett absenken.
- Der Frittierkorb darf nicht überfüllt werden, da sonst das Öl/Fett zu stark an Temperatur verliert und dadurch das Frittiergut zu viel Öl/Fett aufnimmt. Das Frittiergut muss schwimmen können und sollte möglichst nicht aneinander stoßen.
- Hinweise zu Temperatur und Frittierdauer können dem Bedienfeld oder den Herstellerangaben des Frittiergutes entnommen werden.
- Häufig gebrauchtes Öl/Fett lässt sich auch durch Zugabe von neuem Öl/Fett nicht verbessern. Das neue Öl/Fett wäre in kurzer Zeit ebenfalls verdorben.
- Häufig gebrauchtes Frittieröl/fett erkennt man daran, dass es dunkel oder dickflüssig ist, unangenehm riecht oder schäumt.
- Häufig gebrauchtes und verschmutztes Öl/Fett kann sich leicht selbst entzünden, daher das Öl/Fett nach 3-4maliger Benutzung wechseln. Die Gebrauchsdauer hängt jedoch im Wesentlichen davon ab, was und wie viel frittiert wird.
- Das Öl/Fett ist länger verwendbar, wenn es nach dem Gebrauch gefiltert wird.
- Das Öl/Fett kann in der verschlossenen Fritteuse an einem kühlen Ort aufbewahrt werden. Zuvor das Gerät mit dem Öl/Fett jedoch abkühlen lassen.

Ernährungsbewusstes Frittieren

Wir empfehlen für ernährungsbewusstes Frittieren den Temperaturregler beim Frittieren von stärkehaltigem Frittiergut nicht höher als 170°C einzustellen. Die reduzierte Frittiertemperatur mit gleichzeitig reduzierter Frittiermenge verringert die Bildung von gesundheitsschädlichen Stoffen auf ein Minimum.

Reinigung und Pflege

- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Heizelement darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Vor Inbetriebnahme den Frittierbehälter und den Frittierkorb reinigen. Die Deckelinnenseite mit einem feuchten

Tuch abwischen. Alle Teile sorgfältig abtrocknen, damit sich kein Wasser mit dem Öl/Fett vermischt.

- Zum Entleeren den Heizkörper herausnehmen und das abkühlte Öl bzw. das gerade noch flüssige Fett mit einer Suppenkelle herauslöffeln oder den Frittierbehälter vorsichtig herausnehmen und den Inhalt in ein hitzebeständiges Gefäß schütten. Zum Filtern können Sie das Öl/Fett durch ein saugfähiges Papier gießen, das in einen temperaturbeständigen Trichter oder in den Frittierkorb gelegt wurde.
- Öl/Fett zur Entsorgung nicht in den Ausguss gießen, sondern kalt in den Hausmüll geben.
- Den Frittierbehälter zur Reinigung entnehmen. Er kann im Spülwasser oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Anschließend den Frittierbehälter sorgfältig abtrocknen.
- Den Deckel im heißen Spülwasser reinigen. Anschließend den Deckel gründlich abtrocknen.
- Den Frittierkorb im heißen Spülwasser oder in der Spülmaschine reinigen.
- Das Gehäuse außen mit einem feuchten Tuch abwischen.

Filterwechsel

Im Deckel befinden sich Fettfilter. Wenn der Deckel bei dem Frittieren aufgesetzt wird, muss nach ca. 10maligem Benutzen der Filter gewechselt werden. Dazu den Filterdeckel abnehmen, die verbrauchten Filter entnehmen und zunächst den weißen und darauf den schwarzen Filter einsetzen. Filterdeckel wieder aufsetzen. Ersatzfilter erhalten Sie im Fachhandel oder bei unserem Kundendienst.

Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage www.severin.com unter dem Unterpunkt „*Service Center/Ersatzteileshop*“ bestellt werden.

Entsorgung



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

Deep Fryer

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

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

Familiarisation
1. Main indicator lamp (red)
2. Temperature indicator lamp (green)
3. Temperature control knob
4. Lid
5. Fat filter
6. Lid handle
7. Main grip handles
8. Housing
9. Heating element with control panel
10. Reset button
11. Min/Max level marks
12. Frying container
13. Power cord with plug
14. Power cord storage compartment
15. Frying basket with handle (in drain position)
16. Inspection window

Important safety instructions
- In order to avoid hazards, repairs to this electrical appliance or its power cord must be carried out by our customer service. If repairs are needed, please send the appliance to our customer service department (see appendix).
- 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 heating element with water and do not immerse it.
- For detailed information on cleaning the appliance, please refer to the section ‘General care and cleaning’.
- To avoid hazards caused by inadvertently resetting

the thermal safety cut-out, the appliance must not be operated via an external switching device such as a timer, nor connected to a circuit that is regularly switched on and off by such a device.

- Children under 8 must not be permitted to operate this appliance.
- Older children of 8 or more, however, may operate the appliance if they are under constant supervision.
- The appliance may only be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to play with the appliance.
- Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance.
- **Warning!** Keep the appliance away from young children (0-8 years), especially during use or cooldown.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – such materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- **Do not let the deep fryer heat up without oil/fat.**
- Do not leave the deep fryer unattended while in use.
- Every time the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- To prevent hot oil from spilling out, use

the handles to place the appliance on a stable, heat-resistant work surface (which is impervious to splashes and stains and has sufficient surrounding space).

- Do not place the appliance underneath any wall-cupboards or hanging objects, nor directly against a wall or in a corner.
- Ensure that no inflammable materials are stored in the vicinity.
- **Do not melt solidified fat in an empty fryer**: the heating element will not be fully submerged and may therefore overheat, possibly causing the fat to ignite at contact.
- Oil/fat that has been used many times before may ignite when overheated. If this occurs, remove the plug from the wall socket and place the lid on the appliance in order to smother the flames.

  Never pour water into hot or burning oil/fat.
- Never carry or move the appliance when it is hot, e.g. during or immediately after use (because of the danger of tripping). Exercise extreme caution: hot oil/fat can cause severe burns.
- **Caution**: Some parts of the appliance become hot during operation, and dangerously hot steam may be emitted from the lid.
- Do not touch hot oil/fat with your fingers.
- Do not insert any plastic cutlery into the hot oil/fat. Do not pour hot oil/fat into plastic containers.
- Do not connect the appliance to the power supply without the frying container inserted. Do not, under any circumstances, connect the heating element to the power supply when it has been removed from the unit.
- **Caution:** Do not allow the appliance or its power cord to touch hot surfaces or to come into contact with any heat sources. 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**
  - **in case of any malfunction,**
  - **after use, and also**
  - **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
- No responsibility is accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as the
  - staff kitchens in shops, offices and other similar working environments,
  - agricultural working environments,
  - by customers in hotels, motels etc. and similar accommodation,
  - in bed-and breakfast type environments.

Thermal safety cut-out
Should the oil/fat level fall below the safe level for operation, the integral thermal safety cut-out will be activated and the heating element is switched off. If this occurs, allow sufficient time for the appliance to cool down, then add the required amount of oil/fat. Use the reset button on the rear of the housing below the control panel to reset the safety cut-out. Push the button in with a suitable wooden or plastic rod. The appliance is now ready for use again.
Should the safety cut-out be activated repeatedly despite a sufficient amount of oil/fat in the frying container, the appliance must no longer be used; please 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 *General care and cleaning*

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

Inspection window
The inspection window is helpful when monitoring the frying process. To prevent condensation from water vapour, a little oil should be applied to the inside of the window.

Temperature control
The temperature control is used to select the desired temperature level

Indicator lamps
The red indicator lamp is on while the appliance is heating up.
The green indicator lamp lights up on once the pre-set temperature level has been reached.

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

- **Inserting the frying container:**
  Place the **frying container into the housing**.
- **Fill amount:**
  Before heating up, the oil/fat level must be between the **minimum** and **maximum** fill level marks inside the frying container.
  Note: The difference between the **minimum** and **maximum** marks is approx. 900ml.
- **Types of oil/fat to be used:**
  Only pure vegetable oil/solidified fat should be used in this deep fryer. It can be heated up to 220° C and is neutral in taste.
  Do not mix different kinds of oil/fat.

  Oil:
  We recommend the use of oil specifically intended for deep-frying, which may be safely heated to high temperatures. The maximum safe capacity of the container is approx. 3

litres. Please observe the **maximum** mark.

Solidified fat:
Never melt solidified fat in an empty fryer. However, solidified fat may be added straight into the frying container, if it already contains liquid fat up to the **minimum** level mark.
When using solidified fat, approx. 3 kg is needed. The fat should be cut into smaller pieces first and melted in a separate pot, ensuring that it just reaches a liquid state but is not over-heated: this is to avoid the danger of burns when pouring the fat into the frying container afterwards. Please observe the **maximum** mark.

Removable heating element
- Before the appliance is connected to the mains, the power cord must be pulled out to its full length from the storage compartment, and the heating element must be fitted into the corresponding guide slots at the rear of the unit.
- The deep fryer is equipped with a safety switch; however, it must be operated only with the heating element and frying container fitted.

Frying basket
- The basket holds the food to be fried; the max. capacity is 400 g of French fries.
- The handle must be fitted to the basket before use: press the two arms together and slide the two angled pieces through the support inside the basket. Pull the handle back until both of the angled pieces fit laterally into the indents on the basket so that they are safely locked.
- Once frying is complete, the basket can be placed on the rim of the container, using the holding bracket provided; this position allows the oil/fat to drain back into the container (see picture).

Using the deep fryer
- Fit the frying container and heating element as described.
- Fill the container with oil/fat.
- Replace the lid.
- Insert the plug.
- Select the desired temperature.
- As soon as the green indicator lamp lights up, put the food to be fried into the basket, remove the lid and lower the basket carefully into the hot oil/fat.
- Replace the lid if necessary.
- Monitor the cooking process and, once frying is complete, lift the basket out and let the oil/fat drain off.
- After frying is completed, turn the temperature control knob back to its lowest position and remove the plug from the wall socket.

Useful hints for deep-frying
- **To prevent the oil/fat from frothing over, make sure that the food is thoroughly dried. Take special care to defrost deep-frozen food thoroughly before frying. Moisture reduces the life-span of frying oil/fat.**
- For good results, the right temperature setting is a decisive factor when deep-frying. If the oil/fat is not sufficiently hot, the food may take in too much oil/fat. It is therefore best to insert the food

basket only once the heating up period is complete and the pre-set temperature level has been reached. However, if the oil/fat is too hot, a crust will be built up too fast while the inner part of the food remains uncooked.

- **Deep-frozen or partly frozen food should be briefly inserted into the hot oil/fat once or twice before the actual process.**
- To prevent the oil/fat from frothing over, the frying basket should be lowered slowly and cautiously into the hot oil/fat.
- Do not overfill the frying basket. Otherwise the temperature of the oil/fat will drop and subsequently cause the food to absorb an excessive amount of fat/oil. The food should be allowed to float freely without the pieces touching each other.
- Information on temperatures and frying times can be found on the control panel, or in the instructions provided by the manufacturer of the food to be deep-fried.
- The quality of often-used oil/fat cannot be improved by mixing with fresh oil. The fresh oil/fat would be spoiled after a short while as well.
- Often-used oil/fat is readily recognisable as it is viscous and darker in colour, and gives off an unpleasant smell or tends to foam.
- Old oil/fat (or oil containing a residue of particles from earlier use) is inflammable and tends to ignite easily. It is therefore best to change the oil/fat after it has been used three or four times, bearing in mind that its life-span depends mainly on the kind and quantity of food fried.
- The life span can be extended by filtering the frying oil/fat after each cycle of use.
- The frying oil/fat may be stored inside the deep fryer if the unit is kept closed and stored in a cool place. However, ensure that the appliance containing the hot oil/fat has sufficiently cooled down.

Nutrition-conscious deep-frying

For nutritious, healthy deep-frying we recommend to use a temperature setting of no higher than 170°C when deep-frying amylaceous food, i.e. food with a higher-than-average starch content. With the reduced frying temperature, and with an equally reduced amount of food in the frying basket, the build-up of substances detrimental to health is limited to a minimum.

General care and cleaning

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the heating element with water and do not immerse it.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- Before the appliance is used for the first time, the frying container and the basket should be thoroughly cleaned. The inside of the lid may be cleaned with a slightly damp, lint-free cloth. To prevent any remaining water from mixing with the oil/fat, ensure that all parts are thoroughly dried.
- To remove the oil from the frying container, wait until the oil/fat has cooled down sufficiently but is still liquid;

carefully take out the heating element and remove the oil/fat with a soup ladle. Once the temperature has dropped sufficiently, you may also remove the frying container carefully and pour out the oil/fat into a heat-resistant container. The oil/fat can be filtered by pouring it through absorbent paper inserted into a heat-resistant funnel or into the frying basket itself.

- Do not pour frying oil/fat down the kitchen sink. Once cold, it may be disposed of together with your household refuse.
- The frying container should be removed before cleaning it in hot water or in a dish-washer. Ensure that it is thoroughly dried afterwards.
- The lid may be cleaned using hot water and a mild detergent. Thoroughly dry afterwards.
- The frying basket may be cleaned using hot water and a mild detergent; it may also be cleaned in a dishwasher.
- The exterior of the housing may be cleaned with a damp, lint-free cloth.

Changing the filter

The lid contains a two-layered fat filter. If the lid is used during the deep-frying process, the filter must be changed after about 10 cycles of use: remove the filter cover, take out the used filters and then insert first the white filter ad then the black. Replace the filter cover. Replacement filters can be obtained at your dealers, or through our Customer Service.

Disposal



Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

Friteuse

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

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

Familiarisez-vous avec votre appareil
1. Témoin lumineux principal (rouge)
2. Témoin lumineux de température (vert)
3. Bouton de réglage de la température
4. Couvercle
5. Filtre à graisses
6. Poignée du couvercle
7. Poignées de la friteuse
8. Boîtier
9. Résistance avec panneau de commande
10. Bouton de réinitialisation (reset)
11. Repères min/max
12. Cuve à friture
13. Cordon d'alimentation avec fiche
14. Logement du cordon d'alimentation
15. Panier avec poignée (en position égouttage)
16. Hublot de contrôle

Consignes de sécurité importantes
- Afin d'éviter tout risque de blessures, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. Si des réparations sont nécessaires, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente (voir appendice).
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour éviter le risque de choc électrique, ne pas nettoyer la résistance à l'eau et ne pas l'immerger.
- Pour des informations détaillées concernant le nettoyage de l'appareil, veuillez vous référer au

paragraphe ‘Entretien et nettoyage’.

- Pour éviter tout risque causé par une réinitialisation par inadvertance du coupe-circuit thermique, l’appareil ne doit pas être utilisé avec un programmateur externe, tel qu’une minuterie, et ne doit pas être branché sur un circuit activé et désactivé régulièrement par un tel programmateur.
- Les enfants de moins de 8 ans ne sont pas autorisés à utiliser cet appareil.
- Cependant, les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent utiliser l’appareil à condition d’être surveillés en permanence.
- L’appareil ne peut être utilisé par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou manquant d’expérience ou de connaissances, sauf si celles-ci ont été formées à l’utilisation de l’appareil et ont été supervisées, et si elles en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l’appareil.
- Les enfants ne doivent pas être autorisés à nettoyer ou entretenir l’appareil.
- **Avertissement !** Tenez l’appareil hors de portée des enfants (de 0 à 8 ans), tout particulièrement pendant que vous l’utilisez ou qu’il refroidit.
- **Attention :** Tenez les enfants à l’écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- **Ne laissez jamais la friteuse chauffer sans huile/graisse**.
- Ne laissez pas la friteuse sans surveillance quand elle est en

fonctionnement.

- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé.
- Pour éviter que la graisse chaude n'éclabousse, servez-vous des poignées pour poser l'appareil sur une surface stable, résistant à la chaleur (imperméable aux éclaboussures et aux tâches et qui dispose de suffisamment d'espace).
- 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 graisse solidifiée dans la friteuse :** la résistance ne sera pas complètement submergée et peut par conséquent surchauffer, risquant de mettre le feu au contact de la graisse.
- L'huile/graisse trop usée risque de s'enflammer quand elle est surchauffée. Si ceci se produit, enlevez la fiche de la prise murale et mettez le couvercle sur l'appareil afin d'étouffer les flammes. **Ne versez jamais d'eau sur de l'huile/graisse chaude ou en flammes.**
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est chaud, c.-à-d. en cours d'utilisation ou juste après utilisation. Soyez extrêmement prudent: l'huile/graisse chaude peut donner lieu à de graves brûlures.
- **Attention :** certains éléments de l'appareil ont tendance à chauffer pendant le fonctionnement et une vapeur dangereusement brûlante risque de s'échapper du couvercle
- Ne touchez pas l'huile/graisse chaude avec les doigts.
- Ne mettez pas d'ustensiles en plastique dans l'huile/graisse chaude. Ne versez pas d'huile chaude/graisse dans des récipients en plastique.
- Ne connectez pas l'appareil à la source d'alimentation sans la cuve. Ne connectez, en aucune circonstance, la résistance à la source d'alimentation lorsqu'elle a été ôtée de l'appareil
- **Attention :** Ne permettez jamais que l'appareil ou le cordon d'alimentation touche une surface chaude ou entre en contact avec une source de chaleur. 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 murale**
  - **en cas de fonctionnement défectueux,**
  - **après l'emploi,**
  - **avant de nettoyer l'appareil.**
- Ne débranchez pas 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.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts dus à une mauvaise utilisation ou à la non-conformité aux présentes consignes de sécurité.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que
  - dans les cuisines pour personnel, dans des bureaux et autres locaux commerciaux,
  - dans des organisations agricoles,
  - par la clientèle dans les hôtels, motels et hébergements similaires,
  - et dans des maisons d'hôtes.

Coupe-circuit thermique
Si l'huile/graisse tombe au-dessous du niveau de sécurité de fonctionnement de l'appareil, le coupe-circuit thermique intégré est activé et la résistance s'éteint. Dans ce cas, laissez refroidir l'appareil avant d'ajouter la quantité d'huile/graisse nécessaire. Servez-vous du bouton de réinitialisation à l'arrière du boitier, sous le panneau de commande, pour réinitialiser le coupe circuit thermique. Servez-vous d'une tige en bois ou en plastique pour enfoncez le bouton. L'appareil est à présent prêt à l'utilisation.
S'il est nécessaire d'activer plusieurs fois le coupe-circuit malgré une quantité d'huile/graisse suffisante, n'utilisez plus l'appareil avant de l'avoir fait examiner par un technicien qualifié.

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

Le couvercle
Utilisez toujours la poignée pour poser ou soulever le couvercle.

Hublot de contrôle
Le hublot est utile pour contrôler la cuisson. Pour empêcher toute condensation de vapeur d'eau, étalez un peu d'huile sur la paroi interne du hublot.

Bouton de réglage de la température
Le bouton de réglage de la température sera utilisé pour choisir le niveau de cuisson souhaité.

Voyants
Le voyant rouge s'allume lorsque l'appareil est en chauffe.
Le voyant vert s'allume lorsque la température préprogrammée est atteinte.

Cuve
Le renfoncement sous la résistance sert d'espace de refroidissement dans lequel les résidus de friture et autres impuretés sont recueillis. La circulation d'huile/graisse provoque une diminution du niveau de température autour de ce renfoncement. Ce procédé de récupération prolonge la durée d'utilisation de l'huile/graisse.
- **Pour insérer la cuve :**
  Placez la cuve dans le boîtier.
- **Niveau de remplissage :**

Avant de faire chauffer, le niveau d'huile/graisse doit se situer entre les marques **minimum** et **maximum** à l'intérieur de la cuve.
Note : la différence entre les marques **minimum** et **maximum** est d'environ 900ml.

- **Types d'huile/graisse à utiliser :**
  Seule de l'huile ou de la graisse végétale pure doit être utilisée dans cette friteuse. On peut la chauffer jusqu'à 220 °C et elle a un goût neutre. Ne mélangez pas différentes sortes d'huiles/graisses.

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

  Graisse solidifiée :
  Ne faites jamais fondre de la graisse solidifiée dans la friteuse vide.
  Cependant, vous pouvez ajouter de la graisse solidifiée directement dans la cuve, si le volume de graisse liquide déjà contenu atteint la marque du niveau **minimum**.
  Il faut environ 3 kg de graisse solidifiée. Commencez par découper la graisse en petits morceaux puis faites-la fondre dans un récipient séparé, en vous assurant qu'elle se liquéfie sans surchauffer: ceci afin d'éviter le danger de brûlures en versant la graisse dans la cuve. Veuillez observer la marque du niveau **maximum** lors du remplissage.

Résistance amovible

- Avant de brancher l'appareil sur une prise murale, le cordon d'alimentation doit être sorti du compartiment de rangement sur toute sa longueur, et la résistance doit être installée dans les orifices de guidage correspondants à l'arrière de l'appareil.
- La friteuse est équipée d'un interrupteur de sureté ; cependant, elle ne peut être utilisée que si la résistance et la cuve à friture sont installées.

Panier

- Le panier est conçu pour contenir les aliments à frire ; la capacité maximale est de 400 g de frites.
- La poignée doit être fixée sur le panier avant l'utilisation : appuyez en même temps sur les deux branches et glissez les deux pièces en angle dans le support à l'intérieur du panier. Tirez la poignée en arrière jusqu'à ce que les deux pièces en angle viennent se loger latéralement dans les indentations du panier et se verrouillent en position.
- Une fois la friture terminée, le panier peut être posé sur le bord de la cuve, sur les pinces de support fournies ; cette position permet à l'huile/aux matières grasses de s'égoutter dans la cuve (voir illustration).

Utilisation de la friteuse

- Installez la cuve et la résistance tel indiqué.
- Remplissez la cuve d'huile/de matières grasses.
- Refermez le couvercle.
- Branchez la fiche.
- Sélectionnez la température désirée.
- Dès que le témoin lumineux vert s'allume, placez les aliments dans le panier, ouvrez le couvercle et plongez avec précaution le panier dans l'huile/les matières grasses chaudes.
- Refermez le couvercle si nécessaire.
- Observez la cuisson et une fois la friture terminée, relevez le panier et laissez l'huile/les matières grasses s'égoutter.
- A la fin de la cuisson, mettez le bouton de réglage de la température sur minimum, puis débranchez la fiche de la prise murale.

Conseils utiles pour la friture

- **Pour empêcher l'huile/graisse de mousser et de déborder, veillez à ce que les aliments soient bien secs. Faites particulièrement attention à ce que les aliments surgelés soient complètement décongelés avant de les faire frire. L'humidité réduit la durée d'utilisation de l'huile/graisse.**
- Pour obtenir de bons résultats quand on fait de la friture, il est très important de bien régler la température. Si l'huile/graisse n'est pas assez chaude, les aliments peuvent absorber trop d'huile/graisse. Il vaut donc mieux attendre que le chauffage soit terminé avant d'introduire le panier d'aliments. Si l'huile/graisse est trop chaude, une croûte se formera trop rapidement avant que l'intérieur des aliments ne soit cuit.
- **Il faut brièvement introduire les aliments congelés ou surgelés une ou deux fois dans l'huile/graisse chaude avant de commencer la friture.**
- Pour empêcher l'huile/graisse de faire de l'écume, le panier doit être abaissé doucement et avec précaution dans l'huile/graisse chaude.
- Ne surchargez pas le panier, sinon la température de l'huile/graisse baissera, ce qui entraînera une absorption excessive d'huile/graisse par les aliments. Les aliments doivent pouvoir flotter librement dans l'huile/graisse sans se toucher.
- Des informations concernant les températures et les temps de cuisson se trouvent sur le panneau de commande, ou dans les instructions fournies par le fabricant des aliments à frire.
- La qualité d'une huile/graisse trop usée ne s'améliore pas quand on la mélange avec de l'huile/graisse fraîche. L'huile/graisse fraîche se gâterait rapidement aussi.
- L'huile/graisse usagée se reconnaît sans peine à son aspect visqueux et à sa couleur foncée, ainsi qu'à l'odeur déplaisante qu'elle dégage ou à sa tendance à mousser.
- L'huile/graisse usagée (ou l'huile contenant des résidus d'une utilisation antérieure) est inflammable et tend à s'enflammer facilement. Il est donc souhaitable de remplacer régulièrement

l'huile/graisse au bout de trois ou quatre utilisations, en tenant compte de ce que sa fraîcheur dépend principalement du type et de la quantité d'aliments soumis à la friture.
- La durée d'utilisation peut être prolongée quand on filtre l'huile/graisse après chaque cycle de friture.
- On peut conserver l'huile dans la friteuse si l'appareil est fermé et conservé au frais. Assurez-vous cependant que l'appareil avec son contenu d'huile ou de graisse s'est suffisamment refroidi.

Friture saine

Pour une friture nutritive et saine, nous recommandons d'utiliser une température ne dépassant pas 170°C pour les aliments amylacés, c'est-à-dire les aliments contenant une quantité d'amidon supérieure à la moyenne. Une température de friture moindre, combinée à une quantité d'aliments également réduite, limite au minimum la formation de substances nuisibles à la santé.

Entretien et nettoyage

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir suffisamment.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas nettoyer la résistance à l'eau et ne l'immergez pas.
- N'utilisez aucun produit de nettoyage abrasif ou concentré.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, la cuve et le panier doivent être soigneusement nettoyés. L'intérieur du couvercle peut être nettoyé avec un chiffon légèrement humide, non pelucheux. Pour empêcher que de l'eau résiduelle ne se mélange avec l'huile/graisse, assurez-vous que toutes les parties sont parfaitement sèches.
- Pour enlever l'huile/graisse de la cuve, attendez que l'huile/graisse soit suffisamment refroidie mais encore liquide; ôtez avec précaution la résistance et videz l'huile/graisse avec une louche. Une fois que la température a suffisamment diminué, vous pouvez aussi ôter la cuve avec précaution et déverser l'huile/graisse dans un récipient résistant à la chaleur. L'huile/graisse peut être filtrée en la versant à travers un papier absorbant inséré dans un entonnoir résistant à la chaleur ou dans le panier même
- Ne versez pas d'huile/graisse dans l'évier de cuisine. Une fois refroidie, vous pouvez vous en débarrasser avec vos ordures ménagères.
- La cuve doit être ôtée avant d'être nettoyée à l'eau chaude ou dans un lave-vaisselle. Assurez-vous qu'elle est parfaitement séchée ensuite.
- Le couvercle peut être nettoyé à l'eau chaude additionnée d'un détergent doux, puis soigneusement séchée.
- Nettoyez le panier à l'eau chaude additionnée d'un léger détergent après utilisation; il peut également être lavé au lave-vaisselle.
- On peut nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et non pelucheux.

Changement du filtre

Le couvercle contient un filtre à graisses à deux épaisseurs. Si le couvercle est maintenu fermé pendant la friture, le filtre doit être changé au bout d'environ 10 cycles d'utilisation: retirez le couvercle du filtre, ôtez les filtres usés puis remplacez-les en plaçant d'abord le filtre blanc puis le filtre noir. Replacez le couvercle du filtre. Des filtres de rechange peuvent être obtenus auprès de votre revendeur ou auprès de notre service clientèle.

Mise au rebut



Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

Friteuse

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

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

Beschrijving
1. Hoofd-controlelampje (rood)
2. Controlelampje voor temperatuur (groen)
3. Temperatuur controleknop
4. Deksel
5. Vetfilter
6. Handvat deksel
7. Handgrepen
8. Huizing
9. Verwarmingselement met controlepaneel
10. Reset knop
11. Min/Max markering
12. Frituurpan
13. Snoer met stekker
14. Opbergruimte voor snoer
15. Frituurmandje met hendel (in afdruip positie)
16. Inspectieraam

Belangrijke veiligheidsinstructies
- Om risico te voorkomen mogen reparaties aan dit elektrische apparaat of het power snoer slechts uitgevoerd worden door onze klantenservice. Wanneer reparaties nodig zijn, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant (zie aanhangsel).
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen moet men het verwarmingselement niet met water schoonmaken en dompel het nooit onder.
- Voor uitvoerige informatie over het schoonmaken van het apparaat, raadpleeg de sectie

‚Algemeen onderhoud en schoonmaken‘.

- Om gevaren veroorzaakt door het onopzettelijk opnieuw aanzetten van de thermische beveiligingsonderbreker te voorkomen, moet men het apparaat niet gebruiken met externe schakelaars zoals tijdklokken, en tevens moet men het niet aansluiten op een circuit wat regelmatig aan en uitgeschakeld wordt door zulk een devies.
- Kinderen onder 8 jaar oud mogen dit apparaat niet gebruiken.
- Kinderen ouder dan 8 jaar, echter, mogen dit apparaat gebruiken wanneer onder constante supervisie.
- Het apparaat mag alleen gebruikt worden door personen met verminderde fysische, zintuigelijke of mentale bekwaamheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en veiligheidsvoorschriften begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen in geen geval dit apparaat schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.
- **Waarschuwing!** Het apparaat uit de buurt houden van jonge kinderen (0-8 jaar), met name tijdens het gebruik of het afkoelen.
- **Waarschuwing:** houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- **Laat de friteuse niet heet worden zonder olie/gehard vet**.

- Laat de friteuse niet onbeheerd achter wanneer deze in gebruik is.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid inclusief het powersnoer als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het power snoer getrokken heeft, mag men het niet meer gebruiken: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Om morsen van hete olie te voorkomen, moet men de handgrepen gebruiken om het apparaat op een stabiele, hittebestendige ondergrond te plaatsen (welke 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 friteuse smelten**: het verwarmingselement zal niet helemaal ondergedompeld zijn en kan daardoor oververhitten, waardoor het vet bij contact ermee mogelijk kan doen ontbranden.
- Oude olie/vet kan vlam vatten wanneer deze verhit wordt. Wanneer dit gebeurt haal dan de stekker uit het stopcontact en plaats de deksel op de friteuse om de vlammen te doven.

Gooi nooit water over de hete of brandende olie/vet.

- Het apparaat nooit verplaatsen tijdens het frituren, hete olie/vet kan flinke brandwonden veroorzaken.
- **Pas op:** Sommige onderdelen worden heet tijdens het gebruik en gevaarlijke hete stoom kan vrijkomen van de deksel.
- Raak de hete olie/vet nooit aan.
- Gebruik geen plastic keukengerei in de hete olie/vet. Giet geen hete olie/vet in plastic containers.
- Het apparaat niet aan de stroomtoevoer aansluiten als de frituurpan niet in de friteuse is aangebracht. Het verwarmingselement mag in geen geval aan de stroomtoevoer worden aangesloten als de frituurpan uit de friteuse is verwijderd.
- **Waarschuwing:** Zorg ervoor dat het apparaat en het snoer niet in aanraking komen met een hete ondergrond of andere hittebronnen. Laat het snoer nooit los hangen: het snoer moet vrijgehouden worden van hete onderdelen van het apparaat.
- **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:**
  - **wanneer het apparaat niet werkt,**
  - **na gebruik,**
  - **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 tijdklok of een

apart afstandsbedienings systeem.
- De fabrikant heeft geen verantwoordelijkheid wanneer dit apparaat verkeerd gebruikt word of wanneer de veiligheidsinstructies niet gevolgd worden.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
  - in bedrijfskeukens, in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
  - in agrarische instellingen,
  - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige accommodaties,
  - in bed and breakfast gasthuizen.

Thermische beveiligingsonderbreker
Wanneer het olie/vet niveau beneden het veiligpeil voor gebruik valt, zal de integrale thermische beveiligingsonderbreker worden geactiveerd en het verwarmingselement worden uitgeschakeld. Als dit gebeurt moet het apparaat voldoende tijd worden gegeven om af te koelen voordat het tot de vereiste hoeveelheid olie/vet wordt opgevuld. Gebruik de reset knop aan de achterkant van de huizing onder het controlepaneel om de beveiligingsonderbreker opnieuw in te stellen. Druk op de knop met een daarvoor geschikt houten of plastiek staafje. Het apparaat kan nu weer in gebruik genomen worden.
Wanneer de beveiligingsonderbreker bij herhaling moet worden geactiveerd, terwijl voldoende olie/vet in het apparaat aanwezig is, dan mag het niet langer worden gebruikt, en moet het apparaat door een terzake kundig persoon worden onderzocht voordat het weer mag worden gebruikt.

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*'.

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

Inspectieraam
Het inspectieraam maakt het gemakkelijk om het frituurproces te volgen. Om te voorkomen dat het raam beslaat met waterdamp moet men een beetje olie op de binnenkant van het raam smeren.

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

Indicatielampjes
Het rode indicatielampje is aan terwijl het apparaat aan het opwarmen is.
Het groene indicatielampje zal oplichten wanneer de voorgeprogrameerde temperatuur level bereikt is.

Frituurpan
De uitsparing onder het verwarmingselement is bedoeld als afkoelruimte waar naast restdeeltjes ontstaan tijdens het frituurproces ook

andere onzuiverheden worden verzameld. De circulatie van de olie en het vet zorgt een lager temperatuur-niveau rond de uitsparing. Dit verzamelproces verlengt de gebruiksduur van het frituurvet/-olie.

- **Aanbrengen van de frituurpan:**
  Plaats de frituurpan in de huizing.
- **Opvulhoeveelheid:**
  Voorafgaand aan het opwarmen moet het olie/vet peil tussen de **minimum** en **maximum** merktekens in de frituurpan liggen.
  Noot: Het verschil tussen de **minimum** en **maximum** merktekens is ongeveer 900ml.
- **Soorten te gebruiken olie/vet:**
  In deze friteuse mag uitsluitend plantaardige olie/gehard vet worden gebruikt. Dit kan verhit worden tot 220 graden Celsius en heeft een neutrale smaak.
  Meng nooit verschillende soorten olie/vet.

Olie:
Wij raden het gebruik aan van olie die speciaal voor frituren bedoeld is en veilig bij hoge temperaturen kan worden gebruikt. De maximale hoeveelheid voor de pan is ongeveer 3 liter. S.v.p. op de **maximum** aanwijzing letten.

Gehard vet:
Nooit gehard vet in een lege friteuse smelten. Gehard vet mag echter direct in de frituurpan worden gedaan, als het al tot de **minimum** aanwijzing met vloeibaar vet gevuld is.
Als gehard vet wordt gebruikt, is hiervan ongeveer 3 kg nodig. Het vet kan eerst in kleinere stukken worden gesneden en in een aparte pot worden gesmolten; dit zorgt ervoor dat een vloeibare staat wordt bereikt maar niet oververhit wordt: dit vermijdt het gevaar van brandwonden als het vet later in de frituurpan wordt gegoten. Bij opvullen s.v.p. op het **maximum** merkteken letten.

Verwijderbaar verwarmingselement

- Voordat het apparaat op het stroomnet wordt aangesloten moet het snoer in zijn volle lengte uit zijn bergruimte worden getrokken en het verwarmingselement moet in de daarvoor overeenkomende geleideruimtes aan de achterkant van de unit aangebracht worden.
- De friteuse is voorzien van een veiligheidsschakelaar; het mag echter alleen gebruikt worden als het verwarmingselement en de frituurpan zijn aangebracht.

Frituurmandje

- Het mandje is ontworpen om de producten die gefrituurd moeten worden bij elkaar te houden; de maximale capaciteit is 400 gr Patates frites.
- De handgreep moet voor gebruik op het mandje gepast worden: druk de twee armen samen en schuif de twee gebogen delen door de beugels in het mandje. Druk de handgreep terug totdat beide gebogen delen zijdelings in de inkepingen van het mandje passen zorg dat ze veilig vast zitten.
- Wanneer men klaar is met frituren kan men het mandje op de rand van

de container plaatsen met gebruik van de bijgeleverde houdsteun. Deze positie maakt het mogelijk dat olie/vet in de container kan teruglopen (zie afbeelding).

Gebruik van de friteuse

- Pas het frituurmandje en verwarmingselement zoals aangegeven.
- Vul de container met olie/vet.
- Plaats de deksel terug.
- Stop er de stekker in.
- Selecteer de gewenste temperatuur.
- Zodra het groene indicatielampje aangaat kan men het te frituren voedsel in het mandje plaatsen. Verwijder de deksel en laat het mandje voorzichtig in de hete olie/vet zakken.
- Plaats de deksel terug wanneer nodig.
- Monitor het kookproces en, wanneer het frituren klaar is, til er het mandje uit en laat de olie/vet afdruipen.
- Nadat men klaar is met het frituren, draai de temperatuur controleknop terug naar de laagste stand en verwijder de stekker uit het stopcontact.

Praktische tips voor de friteuse

- **Om te voorkomen dat de olie/vet niet uit de pan schuimt moet men zorgen dat het te frituren voedsel zeer goed droog is. Ontdooi nooit bevroren voedsel voor het frituren. Vochtigheid verkort de levensduur van de friteuse.**
- Voor goede resultaten is de juiste temperatuurstand zeer belangrijk wanneer men voedsel frituurt. Wanneer de olie/vet niet heet genoeg is zal het voedsel teveel olie/vet opnemen. Het is daarom het beste om het frituurmandje niet in de olie/vet te laten zakken totdat het voorverhitten klaar is. Wanneer de olie/vet te heet is zal de buitenkant van het voedsel aanbakken terwijl de binnenkant niet gaar wordt.
- **Diepgevroren en gekoeld voedsel moet men eerst een of twee keer kort in de olie/vet onderdompelen voordat men het in de hete olie/vet laat zakken.**
- Om te voorkomen dat de olie/vet over de rand schuimt moet mandje langzaam en voorzichtig in de hete olie/vet laten zakken.
- Het frituurmandje niet overvullen, anders zal de temperatuur van de olie/vet vallen en zal het eten daardoor te veel olie/vet absorberen. Het voedsel moet vrij kunnen drijven zonder met elkaar in aanraking te komen.
- Informatie voor temperaturen en frituurtijden kunnen gevonden worden op het controlepaneel, of in de gebruiksaanwijzing bijgelevert door de fabrikant over het frituren van voedsel.
- De kwaliteit van oude olie/vet kan niet verbetert worden door er nieuwe olie/vet aan toe te voegen. De nieuwe olie/vet zal tevens zeer snel oud worden.
- Vaak gebruikte olie/vet is duidelijk herkenbaar omdat het viskeus en donkerder van kleur is, terwijl het onplezerige geur afgeeft en vaak gaat schuimen.
- Oude olie/vet (of olie dat een residu van deeltjes van een vroeger gebruik bevat) is erg brandbaar en kan gemakkelijk vlamvatten. Het is daarom zeer goed om

de olie/vet te vervangen wanneer deze drie of vier keer gebruikt is. Let op dat de levensduur van de olie/vet te maken heeft met de hoeveelheid voedsel dat men frituurt.
- De levensduur van de olie/vet kan verlengd worden wanneer men deze filtert na ieder gebruik.
- De olie/vet mag in de frituurpan opgeborgen worden zolang deze afgesloten is en op een koele plaats opgeborgen wordt. Hoe dan ook, zorg ervoor dat het apparaat wat de hete olie/vet bevat voldoende is afgekoelt.

Voeding bewust frituren
Voor voedzaam, en gezond frituren raden wij een temperatuurinstelling aan van niet meer dan 170°C voor zetmeelhoudend voedsel, m.a.w. eten met hogere dan gemiddelde zetmeelinhoud. Een verlaagde frituurtemperatuur, gecombineerd met een gelijkmatig verminderde hoeveelheid voedsel, zal op zijn beurt de vorming van voor de gezondheid schadelijke substanties tot een minimum beperken.

Algemeen onderhoud en schoonmaken
- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat voldoende afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen moet men het verwarmingselement niet met water schoonmaken en dompel het nooit onder.
- Gebruik geen schuurmiddel of bijtende schoonmaakmiddelen.
- Voordat het apparaat voor de eerste keer wordt gebruikt moeten de frituurpan en -mandje grondig worden gereinigd. De binnenkant van het deksel mag met een vochtige pluisvrije doek worden schoongemaakt. Om te voorkomen dat water zich met de olie/vet mengt moet ervoor worden gezorgd dat alle delen goed afgedroogd zijn.
- Om de olie uit de frituurpan te verwijderen eerst wachten tot de olie/vet voldoende is afgekoeld, maar toch nog vloeibaar is; neem voorzichtig het verwarmingselement eruit en verwijder de olie/vet met een soeplepel. Op het moment dat de temperatuur voldoende is gedaald mag u ook de frituurpan voorzichtig verwijderen en het nog vloeibare olie/vet in een warmtebestendige schaal gieten. De olie/vet kan worden gefilterd door het via warmtebestendige trechter, waarin absorberend papier is aangebracht, te gieten, of in de frituurpan zelf.
- Giet de olie/vet in niet in de gootsteen. Als het is afgekoeld kan het samen met uw huisvuil worden afgevoerd.
- De frituurpan moet worden verwijderd voordat het in warm water of in een afwasmachine wordt gereinigd. Let erop dat het daarna grondig wordt afgedroogd.
- De deksel mag schoongemaakt worden met heet water en een zachte zeep. Hierna goed afdrogen.
- Het frituurmandje kan met heet water en een mild afwasmiddel worden gereinigd; het mag ook in de afwasmachine schoongemaakt worden.
- De buitenkant mag schoongeveegd

worden met een vochtige pluisvrije doek.

Vervangen van de filter
De deksel bevat een dubbelgelaagde vetfilter. Wanneer de deksel gebruikt word tijdens het frituren moeten de filters na ongeveer 10 gebruikscyclus vervangen worden: verwijder de filterafdeking, neem er de gebruikte filters uit en plaats nu eerst de witte filter en dan de zwarte. Plaats de filterafdeking terug. Vervangingsfilters zijn beschikbaar van de handelaar of door de Klantenservice.

Afval weggooien



Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooid worden van het huishoudelijke afval, daar deze waardevolle materialen bevatten welke men kan recyclen. Juist wegdoen zal het milieu en de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.

Freidora eléctrica

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

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

Descripción
1. Luz indicadora principal(roja)
2. Luz indicadora de temperatura (verde)
3. Botón de control de la temperatura
4. Tapa
5. Filtro de grasa
6. Asa de la tapa
7. Asas principales
8. Carcasa
9. Componente calefactor con panel de control
10. Botón de reinicio
11. Señales Mín/Máx
12. Recipiente de freír
13. Cable de alimentación con clavija
14. Compartimento de almacenaje del cable
15. Cesta de freír con mango (en la posición para escurrir)
16. Ventana transparente

Instrucciones importantes de seguridad
- Para evitar cualquier peligro, la reparación del aparato eléctrico o del cable de alimentación deben ser realizadas por técnicos cualificados. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa (consulte el apéndice).
- Antes de limpiar el aparato, asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y se haya enfriado por completo.
- Para evitar la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica, no limpie el componente calefactor con agua ni lo sumerja.

- Para tener información detallada sobre la limpieza del aparato, consulte la sección *Mantenimiento General y Limpieza*.
- Para evitar cualquier peligro provocado por el reinicio involuntario de la desconexión térmica de seguridad, el aparato no debe funcionar con un dispositivo externo de conexión como un temporizador, y no se debe conectar a un circuito que sea activado y desactivado de modo regular por un dispositivo de este tipo.
- Está prohibido el uso de este aparato por niños menores de 8 años.
- Los niños de 8 años o mayores, pueden utilizar el aparato bajo la supervisión constante de un adulto.
- El aparato podrá ser utilizado por personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, solo cuando hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo todo el peligro y las precauciones de seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- No se debe permitir que los niños realicen ningún trabajo de limpieza o mantenimiento del aparato.
- **¡Advertencia!** Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños (de 0 a 8 años), especialmente mientras se está utilizando o enfriando.

- **Precaución:** mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- **No calentar la freidora sin aceite/ margarina vegetal**.
- Vigile la freidora durante su uso.
- Antes de utilizar el aparato, siempre se debe comprobar que tanto la unidad principal, el cable de alimentación como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- Para no derramar el aceite caliente, utilice los mangos del aparato para colocarlo en una superficie estable y termorresistente (insensible a las salpicaduras y manchas, y con suficiente espacio alrededor).
- No ponga la unidad debajo de alacenas u objetos colgantes, ni contra la pared ni en una esquina.
- Compruebe que no se guarda ningún material inflamable junto al grill.
- **No derrita la margarina solidificada en la freidora 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.
- No use el aceite/margarina más de 3 ó 4 veces, puede provocar que éste se incendie. Si esto ocurre, desenchufe el aparato y cúbralo con su tapa para apagar las llamas.
  No eche nunca agua en el aceite/ margarina vegetal que esté caliente o ardiendo.
- No transporte nunca la unidad cuando esté caliente, p. ej. durante o inmediatamente después de haberla usado (a causa del peligro de dar un tropezón). Tenga muchísimo cuidado: El aceite/margarina vegetal caliente puede causar quemaduras graves.
- **Atención:** algunas partes del aparato se calientan durante su funcionamiento, y de modo peligroso se podría emitir vapor caliente por la tapa.
- No toque el aceite/margarina vegetal caliente con los dedos.
- No introduzca cubiertos de plástico de ningún tipo dentro del aceite/margarina vegetal caliente. No eche el aceite/ margarina vegetal caliente dentro de recipientes de plástico.
- No conecte el electrodoméstico a la red eléctrica sin haber introducido el recipiente de freír. No conecte, bajo ninguna circunstancia, el componente calefactor a la red eléctrica cuando está desmontado del aparato.
- **Atención:** Evite que la unidad o el cable de alimentación entren en contacto con superficies calientes o fuentes de calor. 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**
  - **si hay una avería,**

- **después del uso, y**
- **antes de limpiarlo.**

- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación.
- **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.
- No se acepta la responsabilidad si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
  - en cocinas de personal, en oficinas y otros puntos comerciales,
  - en empresas agrícolas,
  - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y establecimientos similares,
  - en casas rurales.

Desconexión térmica de seguridad
En caso de que el aceite/la margarina vegetal queden por debajo del nivel de seguridad, la desconexión térmica de seguridad se activará y apagará el componente calefactor. Si esto ocurriera, permita que el aparato se enfríe suficientemente y después añada la cantidad necesaria de aceite/margarina. Utilice el botón de reinicio situado en la parte posterior de la carcasa debajo del panel de control, para reiniciar la desconexión de seguridad. Pulse el botón con una varilla adecuada de madera o plástico. El aparato ya puede ser utilizado de nuevo.
Si la desconexión de seguridad se activa repetidamente aunque exista suficiente cantidad de aceite/margarina, debe interrumpir el uso del aparato; antes de utilizarlo de nuevo, un técnico cualificado deberá examinar el aparato.

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

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

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

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

Luces indicadoras
La luz indicadora roja permanece encendida cuando el aparato se está calentando.
La luz indicadora verde se enciende cuando el aparato alcanza el nivel de temperatura seleccionada.

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

- **Introducción del recipiente de freír:** Introduzca el recipiente de freír en la carcasa.
- **Nivel de llenado:** Antes de calentarlo, el nivel de aceite/ margarina vegetal debe estar entre las señales de **mínimo** y **máximo** del interior del recipiente de freír.
  Nota: la diferencia entre las señales de **mínimo** y **máximo** es aprox. 900ml.
- **Tipo de aceite/margarina vegetal a utilizar:** Con esta freidora sólo debe emplear aceite vegetal /margarina vegetal solidificada puros. Se puede calentar hasta 220° C y tiene un sabor neutro. No mezcle tipos de aceite/margarina vegetal diferentes.

  Aceite:
  Recomendamos la utilización de aceite especificamente indicado para freír, que se puede calentar a alta temperatura sin peligro. El nivel máximo de llenado es de aproximadamente 3 litros. Respete la señal de **máximo**.

  Margarina vegetal solidificada:
  Nunca derrita la margarina vegetal solidificada en la freidora vacía. Pero, se puede añadir margarina solidifica directamente al recipiente de freír, si ya contiene margarina líquida hasta la señal del nivel **mínimo**.
  Cuando utilice margarina solidificada, necesitará aprox. 3 kg. Primero se debe cortar la margarina en trozos pequeños y derretirlos en una olla, asegurándose de que sólo alcanza el estado líquido sin calentarla en exceso: esto es para evitar el peligro de quemaduras cuando posteriormente vierta la margarina al recipiente de freír. Respete la señal de **máximo** cuando añada más margarina.

Componente calefactor desmontable

- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, se debe desenrollar por completo el cable eléctrico hasta extraerlo del compartimento, y el componente calefactor se debe colocar correctamente en las ranuras guía situadas en la parte posterior del aparato.
- La freidora eléctrica está equipada con un interruptor de seguridad; pero solo debe funcionar con el componente calefactor y el recipiente de freír correctamente colocados.

Cesta de freír

- La cesta está diseñada para contener los alimentos que se van a freír; la capacidad máx. de patatas fritas son 400 g.
- El mango se debe acoplar a la cesta antes de su utilización: presione las dos garras juntas e introduzca las dos piezas angulares por el soporte del interior de la cesta. Tire del mango hacia atrás hasta que las dos piezas angulares se acoplen lateralmente en las hendiduras de la cesta y estén correctamente ajustadas.
- Después de freír los ingredientes, la cesta se puede colocar en el borde del recipiente, utilizando el soporte de sujeción incorporado; esta posición permite escurrir el aceite/margarina y recogerlo en el recipiente (ver imagen).

Uso de la freidora

- Acople el recipiente de freír y el componente calefactor del modo indicado.
- Llene el recipiente de aceite/margarina.
- Vuelva a colocar la tapa.
- Enchufe el cable de alimentación.
- Seleccione la temperatura deseada.
- Cuando la luz indicadora verde se encienda, añada los alimentos que desea freír a la cesta, abra la tapa e introduzca la cesta con cuidado hasta sumergirla en el aceite/margarina caliente.
- Vuelva a colocar la tapa, si fuera necesario.
- Controle el proceso de cocción y, cuando los alimentos estén fritos, extraiga la cesta y espere hasta que el aceite/margarina se escurra.
- Cuando acabe de freír, gire el botón de control de la temperatura hasta la posición más baja y desenchufe el cable eléctrico de la toma de pared.

Consejos útiles para freír

- **Para impedir que el aceite/ margarina vegetal eche espuma y se salga del recipiente, asegúrese de que los alimentos estén bien secos. Asegúrese en particular de descongelar totalmente los alimentos ultracongelados antes de freirlos. La humedad reduce la vida del aceite/ margarina vegetal.**
- Para tener buenos resultados al freír, un elemento decisivo es la temperatura. Si el aceite/margarina vegetal no está bastante caliente, los alimentos pueden absorber demasiado aceite. Por esta razón es mejor introducir la cesta de comida en el aceite/margarina vegetal sólo una vez que haya pasado el período de calentamiento. Si el aceite/ margarina vegetal está demasiado caliente, se formará con demasiada rapidez una corteza en el exterior de los alimentos mientras que el interior se quedará crudo.
- **Los alimentos ultracongelados o parcialmente congelados deben ser introducidos brevemente en el aceite/ margarina vegetal caliente una o dos veces antes de freirlos por completo.**
- Para evitar que el aceite/margarina vegetal haga excesiva espuma, se debe introducir la cesta de freír despacio y con cuidado en el aceite/margarina

vegetal caliente.
- No llene en exceso la cesta de freír: porque la temperatura del aceite/ margarina bajaría y en consecuencia la comida absorbería una cantidad excesiva de aceite/margarina. Los trozos de comida deben poder flotar libremente sin tocarse entre sí.
- En el panel de control se incluye información sobre la temperatura y los tiempos de fritura, y en las instrucciones suministradas por el fabricante se indican los alimentos que se pueden freír.
- No se puede mejorar la calidad del aceite/margarina vegetal que ha sido usado demasiado mezclándolo con aceite/margarina vegetal nuevo. El aceite/margarina vegetal nuevo también se estropearía en poco tiempo.
- El aceite/la margarina muy utilizados se reconocen fácilmente por su viscosidad y oscuro color, además desprenden un olor desagradable y producen espuma
- El aceite /la margarina utilizados muchas veces (o aceite con resíduos de su uso anterior) es inflamable y suele arder con facilidad. Es por ello recomendable cambiar el aceite/ margarina vegetal después de que haya sido utilizado tres o cuatro veces, teniendo en cuenta que su vida dependerá principalmente del tipo y cantidad de comida frita.
- Se le puede alargar la vida si se filtra al cabo de cada utilización.
- El aceite/margarina vegetal se puede guardar dentro de la freidora si se mantiene la unidad cerrada y guardada en un sitio fresco. No obstante, compruebe que la freidora que contiene aceite/grasa caliente se ha enfriado suficientemente.

Freír alimentos nutritivos

Para freír de modo nutritivo y saludable, recomendamos ajustar la temperatura a un nivel inferior a 170°C para alimentos amiláceos, es decir alimentos con un contenido de fécula superior a la media. Una temperatura baja al freír, combinado con pequeñas cantidades de alimentos, reduce al mínimo la formación de sustancias perjudiciales para la salud.

Mantenimiento General y Limpieza
- Siempre desenchufe el aparato de la pared y permita que se enfríe suficientemente antes de limpiarlo.
- Para evitar la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica, no limpie el componente calefactor con agua ni lo sumerja.
- No emplee productos de limpieza abrasivos o muy fuertes.
- Antes de utilizar el aparato por vez primera, el recipiente de freír y la cesta se deben limpiar a fondo. El interior de la tapa se puede limpiar con un paño sin pelusa, ligeramente humedecido. Para evitar que se pueda mezclar agua con el aceite/margarina vegetal, asegúrese de secar todas las partes por completo.
- Para extraer el aceite del recipiente de freír, espere hasta que el aceite/margarina se haya enfriado suficientemente aunque todavía debe estar líquido; con cuidado saque el componente calefactor y

extraiga el aceite/margarina vegetal con un cucharón de sopa. Cuando la temperatura haya descendido suficientemente, Vd. también puede extraer el recipiente de freír con cuidado y vertir el aceite/margarina vegetal en un recipiente resistente al calor. Se puede filtrar el aceite/margarina vegetal vertiéndolo sobre un papel absorbente colocado en un embudo resistente al calor o colocado en la misma cesta de freír.

- No vierta el aceite/margarina vegetal por el fregadero de la cocina. Cuando se haya enfriado, puede deshacerse de él junto con el resto de la basura.
- El recipiente de freír se debe extraer antes de limpiarlo en agua caliente o en el lavavajillas. Asegúrese de secarlo por completo después.
- La tapa se puede limpiar utilizando agua caliente y un detergente suave. Después, séquela por completo.
- Limpie la cesta de freír después del uso con agua caliente y un detergente suave; también se puede limpiar en el lavavajillas.
- Se puede limpiar el exterior del aparato con un paño limpio y húmedo.

Cambio de filtro

La tapa incluye un filtro de grasa de dos capas. Si la tapa se utiliza durante el proceso de fritura, el filtro deberá ser sustituido después de unos 10 ciclos de uso: extraiga la tapa del filtro, retire los filtros usados e introduzca primero el filtro blanco y después el negro. Vuelva a colocar la tapa del filtro. Los filtros de repuesto se pueden adquirir en el establecimiento donde adquirió el electrodoméstico o a través de nuestro Servicio de Atención al Cliente.

Eliminación



Los dispositivos en los que figura este símbolo deben ser eliminados por separado de la basura doméstica, porque contienen componentes valiosos que pueden ser reciclados. La eliminación correcta ayuda a proteger el medio ambiente y la salud de las personas. Consulte a las autoridades municipales o el establecimiento de venta donde podrán facilitarle la información relevante. Los aparatos eléctricos que ya no son utilizables se pueden entregar gratuitamente en el establecimiento de venta.

Friggitrice

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

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

Descrizione dell'apparecchio
1. Spia luminosa principale (rossa)
2. Spia luminosa della temperatura (verde)
3. Regolatore della temperatura
4. Coperchio
5. Filtro dei grassi
6. Impugnatura del coperchio
7. Impugnature centrali
8. Alloggiamento
9. Elemento riscaldante con pannello di controllo
10. Tasto di ripristino (reset)
11. Indicazioni di minimo/massimo
12. Recipiente di frittura
13. Cavo di alimentazione con spina
14. Vano del cavo di alimentazione
15. Cestello di frittura con manico (in posizione per sgocciolare)
16. Finestra di controllo

Importanti norme di sicurezza
- Per evitare ogni rischio, le riparazioni a questo apparecchio elettrico o al cavo di alimentazione devono essere effettuate dal nostro servizio di assistenza tecnica. Nel caso siano necessarie riparazioni, vi preghiamo di inviare l'apparecchio al nostro centro di assistenza tecnica (v. in appendice).
- Assicuratevi che l'apparecchio sia disinserito dalla presa di corrente e si sia raffreddato completamente prima di pulirlo.
- Per evitare il rischio di scosse elettriche, non lavate l'elemento riscaldante con acqua e

non immergetelo in acqua.
- Per informazioni più dettagliate su come pulire l'apparecchio, consultate la sezione "*Manutenzione generale e pulizia"*.
- Per evitare rischi dovuti a un ripristino accidentale dell'interruttore termico di sicurezza, non mettete in funzione l'apparecchio con dispositivi esterni di spegnimento e non collegate l'apparecchio a circuiti che sono normalmente attivati o disattivati da dispositivi simili.
- Ai bambini più piccoli di 8 anni di età non deve essere consentito di mettere in funzione l'apparecchio.
- I bambini di 8 anni o più, comunque, possono manovrare l'apparecchio solo se sotto la costante supervisione di un adulto.
- L'apparecchio può essere usato anche da persone con ridotte capacità fisiche sensoriali o mentali, a condizione che siano sotto sorveglianza, che siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e che comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.
- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
- Ai bambini non deve essere consentito di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull'apparecchio.
- **Avvertenza!** Tenere il dispositivo lontano dalla portata dei bambini (0-8 anni), soprattutto durante

l'uso o il raffreddamento.

- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
- **Non lasciate riscaldare la friggitrice senza olio/grassi vegetali**.
- Non lasciate la friggitrice incustodita mentre è in funzione.
- Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio, controllate attentamente che l'apparecchio e gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento. Se per esempio fosse caduto battendo su una superficie dura, o se è stata usata una forza eccessiva nel tirare il cavo di alimentazione, l'apparecchio non va più usato: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- Per evitare schizzi di olio bollente, usate le impugnature per sistemare l'apparecchio su una superficie di lavoro solida, resistente al calore (che sia anche impermeabile agli spruzzi e resistente alle macchie e abbia sufficiente spazio libero tutt'intorno).
- Non collocate l'apparecchio sotto mobili pensili o oggetti sospesi, né a contatto diretto con muri o spigoli.
- 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.
- Surriscaldato, l'olio/grasso vegetale troppo usato rischia di infiammarsi. In tal caso, occorrerà disinserire la spina dalla presa di corrente e richiudere l'apparecchio con il coperchio per soffocare l'eventuale principio di incendio.
  Non versate mai dell'acqua sopra l'olio/grasso vegetale caldo o bollente.
- Non 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 fuoriscire del vapore anch'esso a temperatura tale da provocare gravi ustioni.
- Non toccate l'olio/grasso vegetale caldo con le dita.
- Non immergete posate di plastica nell'olio/grasso vegetale caldo. Non versate olio/grasso vegetale caldo in recipienti di plastica.
- Non collegate l'apparecchio alla presa di corrente senza prima aver inserito il recipiente di frittura. E non collegate mai, in nessun caso, l'elemento riscaldante alla presa di corrente se questo è stato rimosso dall'unità centrale.

- **Attenzione:** Non permettete che il cavo di alimentazione tocchi mai delle superfici calde o si trovi a contatto con sorgenti di calore. Non lasciate pendere liberamente il cavo di alimentazione; tenete il cavo lontano dagli elementi dell'apparecchio soggetti a riscaldamento.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa**
  - **in caso di cattivo funzionamento,**
  - **dopo l'uso,**
  - **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.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso erroneo o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
  - cucine per il personale, negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,
  - aziende agricole,
  - clienti di alberghi, motel e sistemazioni simili,
  - clienti di pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).

Interruttore termico di sicurezza
Se il livello dell'olio/grasso vegetale si abbassasse sotto il livello di sicurezza, l'interruttore termico di sicurezza integrato si attiverà e l'elemento riscaldante si spegnerà. In questo caso, prima di aggiungere la quantità necessaria di olio/grasso vegetale lasciate raffreddare l'apparecchio per un sufficiente lasso di tempo. Agite sul tasto di ripristino (reset) posto sul dietro della cassa esterna, sotto il pannello di controllo, per ripristinare il dispositivo di sicurezza termica. Premete sul tasto con un bastoncino adatto di plastica o di legno. Dopodiché l'apparecchio è di nuovo pronto all'uso. Se l'interruttore di sicurezza dovesse attivarsi ripetutamente nonostante che nell'apparecchio ci sia una quantità sufficiente di olio/grasso vegetale, non usate piú l'apparecchio; fatelo esaminare da un tecnico competente prima di rimetterlo in funzione.

Primo utilizzo
Dovendo utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavatelo nel modo indicato nel paragrafo "*Manutenzione generale e pulizia"*.

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

Finestra di controllo
La finestra di controllo è utile per sorvegliare il processo di frittura. Per impedire la condensazione di vapore d'acqua, occorrerà spalmare un pó d'olio sulla parete interna della finestra.

Regolatore della temperatura
Il regolatore della temperatura verrà utilizzato per scegliere il livello della temperatura richiesto.

Spie luminose
La spia luminosa rossa si accende durante la fase di riscaldamento dell'apparecchio. La spia luminosa verde si accende quando è stata raggiunta la temperatura preselezionata.

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

- **Inserimento del recipiente di frittura:** Sistemate il recipiente di frittura nell'alloggiamento.
- **Quantità di riempimento:** Prima di pre-riscaldare, assicuratevi che, all'interno del recipiente di frittura, 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 900 ml.
- **Tipo di olio/grasso vegetale da usare:** Con questa friggitrice usate esclusivamente dell'olio vegetale/grasso vegetale solido puro. Tale olio/grasso vegetale può esser riscaldato fino a 220 ºC ed è insapore.
  Non mescolate diversi tipi di olii/grassi vegetali.

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

  Grasso vegetale solido:
  Non lasciate mai sciogliere del grasso vegetale solido nella friggitrice vuota. Se però nel recipiente di frittura c'è già del grasso vegetale liquido sino alla tacca del limite **minimo**, è possibile aggiungere dell'altro grasso vegetale solido direttamente al suo interno.
  Se utilizzate del grasso vegetale solido, sarà necessaria una quantità di circa 3 kg. Il grasso dovrà essere spezzettato in piccole parti e sciolto sino a renderlo liquido in un contenitore a parte. Ma fate attenzione a non riscaldarlo troppo per evitare che prenda fuoco quando lo versate nel recipiente di frittura.
  Si raccomanda di rispettare il limite **massimo** consigliato quando versate il grasso nel recipiente.

Elemento riscaldante amovibile

- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, svolgete completamente il cavo di alimentazione dal vano per conservarlo e inserite l'elemento riscaldante sulle corrispondenti scanalature guida sul dietro dell'apparecchio.
- La presente friggitrice è dotata di un interruttore di sicurezza; ciò nonostante deve essere messa in funzione solo se l'elemento riscaldante e il cestello di frittura sono inseriti.

Il cestello di frittura

- Il cestello è specifico per contenere alimenti da friggere; la sua capacità massima è di 400 g di patate da friggere.
- Il manico deve essere inserito sul cestello prima dell'utilizzo: premete insieme i due bracci e fate scivolare i due elementi ad angolo attraverso il supporto all'interno del cestello. Spingete l'impugnatura verso indietro sino a far incastrare lateralmente gli elementi ad angolo nelle sporgenze del cestello in modo da bloccarli saldamente.
- A frittura completata, potete poggiare il cestello sul bordo del recipiente aiutandovi con il braccio di supporto fornito in dotazione; questa posizione fa sì che l'olio/grasso sgoccioli all'interno del recipiente (v. figura).

Modalità d'impiego della friggitrice

- Inserite il cestello di frittura e l'elemento riscaldante nel modo descritto.
- Riempite il recipiente di olio/grasso.
- Riposizionate il coperchio.
- Collegate la spina elettrica.
- Selezionate la temperatura desiderata.
- Appena la spia verde si illumina, inserite gli alimenti da friggere nel cestello, togliete il coperchio e immergete con attenzione il cestello nell'olio/grasso.
- Riposizionate il coperchio se necessario.
- Controllate il processo di cottura e, a frittura completata, sollevate il cestello e lasciate sgocciolare l'olio/grasso vegetale.
- Dopo aver completato la frittura, riportate il regolatore di temperatura sulla posizione minima e disinserite la spina dalla presa di corrente a muro.

Suggerimenti utili per la frittura nel grasso bollente

- **Per impedire che l'olio/grasso vegetale formi della schiuma, assicuratevi che il cibo sia perfettamente asciutto. I cibi surgelati dovranno essere scongelati completamente prima di procedere alla frittura. L'umidità riduce la durata di conservazione dell'olio/grasso vegetale di frittura.**
- Per ottenere migliori risultati, la regolazione alla giusta temperatura svolge un ruolo decisivo nella frittura con grasso bollente. Se l'olio/grasso vegetale non è abbastanza caldo, il cibo potrebbe assorbirne in modo eccessivo. È preferibile perciò immergere il

cestello di cibo al termine del periodo di riscaldamento. Se invece l'olio/grasso vegetale è troppo caldo, la crosta si formerà troppo presto, mentre rimarrà cruda la parte interna del cibo.

- **Gli alimenti anche solo parzialmente surgelati dovrebbero essere immersi nell'olio/grasso vegetale caldo un paio di volte e per pochissimo tempo, prima della frittura vera e propria.**
- Per evitare che l'olio/grasso vegetale faccia troppa schiuma, abbassate il cestello nell'olio/grasso vegetale molto lentamente e con molta attenzione.
- Non sovraccaricate il cestello di frittura: altrimenti la temperatura dell'olio/grasso vegetale diminuirà e gli alimenti assorbiranno una quantità eccessiva di olio/grasso vegetale. Gli alimenti dovrebbero galleggiare liberamente senza toccarsi.
- Potete trovare informazioni su temperature e tempi di cottura sul pannello di controllo o nelle istruzioni fornite dal produttore degli alimenti da friggere.
- La qualità dell'olio/grasso vegetale troppo usato non migliora mescolandolo con olio/grasso vegetale fresco. L'olio/grasso vegetale fresco si deteriora dopo un breve periodo.
- L'olio/grasso vegetale riutilizzato per molte volte è facilmente riconoscibile per il suo aspetto viscoso e colore scuro, oltre ad esalare cattivo odore o tendere a fare schiuma.
- Un olio/grasso vegetale vecchio (o un olio con residui di precedenti fritture) è imfiammabile e prende fuoco molto facilmente. Sarebbe perciò preferibile sostituire l'olio/grasso vegetale dopo che è stato usato tre o quattro volte, tenendo conto che la sua freschezza dipende principalmente dal tipo e dalla quantità del cibo che si è fritto.
- La durata verrà prolungata filtrando l'olio/grasso vegetale dopo ogni ciclo di frittura.
- L'olio/grasso vegetale già utilizzato può esser conservato dentro la friggitrice purché l'apparecchio rimanga chiuso e riposto in un luogo fresco. In ogni caso, assicuratevi che l'apparecchio contenente olio/grasso caldo, si raffreddi sufficientemente.

Frittura nel rispetto dei valori nutrizionali

Per una frittura nutriente e salutare si raccomanda di non programmare la temperatura ad un livello superiore ai 170°C se friggete cibi ricchi di sostanze amilacee, vale a dire cibi con un contenuto di amido superiore alla media. Una ridotta temperatura di frittura, combinata ad un'altrettanto ridotta quantità di cibo, limita al minino la formazione di sostanze nocive per la salute.

Manutenzione generale e pulizia

- Prima di pulire l'apparecchio, disinserite sempre la spina dalla presa di corrente e lasciate all'apparecchio il tempo di raffreddarsi sufficientemente.
- Per evitare rischi di scosse elettriche, non lavate l'elemento riscaldante con acqua e non immergetelo in acqua.
- Non usate soluzioni abrasive o

detergenti concentrati.

- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulite accuratamente il recipiente e il cestello di frittura. L'interno del coperchio può essere pulito con un panno non lanuginoso leggermente umido. Per evitare che dei residui di acqua cadano nell'olio/grasso vegetale, assicuratevi che tutte le parti dell'apparecchio siano ben asciutte.
- Per togliere l'olio/grasso vegetale dal recipiente di frittura, aspettate che l'olio/grasso vegetale sia sufficientemente freddo ma ancora liquido; con molta attenzione tirate via l'elemento riscaldante e togliete l'olio/grasso vegetale aiutandovi con un mestolo da brodo. Quando la temperatura sarà diminuita sufficientemente, potrete togliere, con molta attenzione, anche il recipiente di frittura e versare l'olio/grasso vegetale in un contenitore termoresistente. L'olio/grasso vegetale può essere filtrato colandolo attraverso un foglio di carta assorbente inserito in un imbuto termoresistente o anche nello stesso cestello di frittura.
- Non versate l'olio/grasso vegetale fritto nel lavello della cucina. Da freddo, può essere gettato insieme ai normali rifiuti domestici.
- Il recipiente di frittura deve essere rimosso dal suo alloggiamento prima di essere lavato con acqua calda o in lavastoviglie. In seguito, assicuratevi che sia perfettamente asciutto.
- Il coperchio protettivo va pulito con acqua calda e un leggero detersivo e in seguito asciugato perfettamente.
- Il cestello di frittura va pulito con acqua calda e un leggero detersivo; può essere lavato anche in lavastoviglie.
- Le pareti esterne dell'alloggiamento vanno pulite con un panno umido non lanuginoso.

Cambio del filtro

Il coperchio contiene un filtro per grassi a due strati. Se durante il processo di frittura utilizzate il coperchio, allora il filtro dovrà essere cambiato dopo circa 10 cicli di utilizzo: rimuovete il coperchio del filtro, estraete i filtri usati e poi inserite prima il filtro bianco e poi il filtro nero. Riposizionate il coperchio del filtro. I filtri sostitutivi possono essere trovati presso il vostro rivenditore di fiducia o tramite il Servizio di Assistenza Clienti.

Smaltimento



Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici perché contengono materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono fornire ulteriori informazioni in materia.

Friturегryde

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

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

Oversigt
1. Hovedindikatorlys (rødt)
2. Indikatorlys for temperatur (grøn)
3. Temperaturregulator
4. Låg
5. Fedtfilter
6. Håndtag på låget
7. Grydehåndtag
8. Kabinet
9. Varmeelement med kontrolpanel
10. Nulstillingsknap
11. Min/Max markering
12. Friturebeholder
13. El-ledning med stik
14. Rum til oprulning af ledningen
15. Friturekurv med håndtag (i drænposition)
16. Inspektionsrude

Vigtige sikkerhedsforskrifter

- For at undgå farer skal reparation af dette elektriske apparat eller dets ledning, altid udføres af vores kundeservice. Hvis reparation er nødvendig, skal apparatet sendes til vores afdeling for kundeservice (se tillæg).
- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå elektrisk stød bør varmeelementet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Detaljeret information om rengøring af apparatet findes i afsnittet om '*Generel rengøring og vedligehold*'.
- For at undgå farer

forårsaget af uforvarende nulstilling af den termiske sikkerhedsafbryder, må apparatet ikke betjenes via en udvendig afbryder eksempelvis en timer og det må heller ikke tilsluttes et kredsløb der bliver tændt og slukket med jævne mellemrum af førnævnte enhed.

- Børn under 8 år må ikke betjene dette apparat.
- Børn over 8 år må imidlertid godt betjene apparatet, såfremt de er under konstant opsyn af en voksen.
- Apparatet må ikke benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- Børn må aldrig få lov til at udføre nogen former for rengøring eller vedligehold af dette apparat.
- **Advarsel!** Hold apparatet udenfor rækkevidde af mindre børn (0-8 år), især under brug og afkøling.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. kvælning.
- **Lad ikke friturегryden varme op uden olie/fedt**.
- Gå ikke fra friturегryden, mens den er i brug.
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.

- For at undgå at spilde varm olie, bedes du bruge håndtagene til at anbringe apparatet på en stabil varmeresistent overflade (der kan tåle sprøjt og pletter og sørg for at der er tilstrækkelig med plads udenom).
- Stil ikke friturегryden under vægskabe eller nedhængende genstande eller helt op imod en væg eller i et hjørne.
- Sørg for at der ikke er brændbare materialer i nærheden af den.
- **Smelt aldrig stivnet fedt i en tom friturегryde:** Varmeelementet vil ikke være dækket fuldstændigt og kan derfor overophedes, og på den måde eventuelt få fedtet til at antænde ved kontakt.
- Olie/fedt, som har været brugt for mange gange, kan antændes ved overophedning. Hvis dette sker, skal stikket tages ud af stikkontakten og låget skal lægge på gryden for at slukke ilden. **Hæld aldrig vand på varm eller brændende olie/fedt.**
- Flyt aldrig gryden, når den er varm, f.eks. under eller umiddelbart efter brug (på grund af risikoen for at snuble). Pas meget på: Varm olie/fedt kan forårsage alvorlige forbrændinger.
- **Advarsel:** Nogle af friturегrydens dele bliver meget varme under brug, og skoldhed damp kan slippe ud fra låget
- Rør ikke ved den varme olie/fedt med fingrene.
- Stik ikke plasticbestik ned i den varme olie/fedtet. Hæld ikke varm olie/fedt op i plasticbeholdere.
- Tilslut ikke friturегryden til strømforsyningen uden at friturekurven er sat i. Under ingen omstændigheder må varmeelementet tilsluttes til strømforsyningen, når det er taget ud af apparatet.
- **Advarsel:** Lad aldrig apparatet eller dets ledning berøre eller komme i kontakt med varme overflader eller andre varmekilder.Lad aldrig ledningen hænge frit; ledningen skal altid holdes langt væk fra apparatets varme dele.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
  - **i tilfælde af fejlfunktion,**
  - **efter brug,**
  - **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.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
  - i tekøkkener, kontorer eller andre mindre virksomheder,
  - landbrugsvirksomheder,
  - för gäster i hotell, motell och liknande inkvarteringsställen,
  - B&B pensionater.

Termosikring

Skulle niveauet af olie/fedt synke under den sikre grænse i løbet af tilberedningen, vil den indbyggede termosikring aktiveres og varmeelementet slukke. Hvis det skulle ske, må man lade apparatet få tilstrækkelig tid til at køle af og derefter tilsætte den nødvendige mængde olie/fedtstof. Benyt nulstillingsknappen, der sidder på bagsiden af kabinettet

under kontrolpanelet, til at nulstille sikkerhedsafbryderen. Tryk knappen ind med en passende stang af enten træ eller plastik. Apparatet er nu igen klart til brug. Hvis termosikringen slår fra gentagne gange på trods af tilstrækkelig mængde af olie/fedtstof, bør friturегryden ikke længere benyttes; den må gennemgås af en kvalificeret fagmand før den atter er sikker at benytte igen.

Før brug
Inden friturегryden tages i brug første gang, må det rengøres som beskrevet under afsnittet '*Generel rengøring og vedligehold*'.

Låg
Benyt altid håndtaget når låget skal åbnes eller lukkes.

Inspektionsrude
Inspektionsruden er nyttig når man skal holde øje med friturestegningen. For at undgå kondens fra vanddamp kan man smøre indersiden af ruden med lidt olie.

Temperaturregulator
Temperaturregulatoren bruges til at vælge den ønskede temperaturindstilling.

Indikatorlysene
Det røde indikatorlys er tændt mens friturегryden varmer op.
Det grønne indikatorlys tænder så snart det forindstillede temperaturniveau er nået.

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

- **Indsætning af friturebeholderen:** Placer friturebeholderen i kabinettet.
- **Påfyldningsmængde:** Inden opvarmning, skal olien/fedtet nå op mellem **minimum** og **maksimum** markeringerne indeni friturebeholderen. **Bemærk**: Forskellen mellem **minimum** og **maksimum** markeringerne er ca. 900 ml.
- **Typer af olie/fedt der kan benyttes:** Brug kun ren, vegetabilsk olie/stivnet fedt i denne friturегryde. Denne olie kan opvarmes til 220° C og har en neutral smag.
  Bland ikke forskellige olie-/fedttyper sammen.

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

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

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

Aftageligt varmeelement

- Inden friturегryden sluttes til strømforsyningen, skal ledningen trækkes helt ud af opbevaringsrummet og varmeelementet skal indsættes i de tilhørende styreåbninger på bagsiden af apparatet.
- Friturегryden er udstyret med en sikkerhedskontakt, og det må kun benyttes når varmeelementet og friturebeholderen er sat i.

Friturekurv

- De madvarer, der skal friturestegeres lægges i friturekurven; Maksimumkapacitet er 400 g pommes frites
- Håndtaget skal monteres på friturekurven før brug: Tryk de to arme sammen og skyd de to skrå stykker gennem den indvendige støtte på kurven. Træk tilbage i håndtaget indtil begge de skrå stykker passer sideværts ind i kærven på kurven således at de er fastlåste.
- Når du er færdig med friturestegningen, kan kurven anbringes på kanten af beholderen ved hjælp af den medfølgende holder; denne position muliggør at olie/fedt kan løbe ned i beholderen.

Betjening af friturегryden

- Anbring friturebeholderen og varmeelementet som beskrevet.
- Fyld beholderen med olie/fedt.
- Monter låget på plads igen.
- Isæt stikket.
- Vælg den ønskede temperatur.
- Ligeså snart den grønne indikatorlampe tændes lægges maden der skal friturestegeres i kurven, låget aftages og kurven sænkes forsigtigt ned i den varme olie/fedt.
- Monter om nødvendigt låget på plads igen.
- Hold øje med gryden under tilberedningen og når stegningen er slut løftes kurven op og lad olien/fedtet dræne.
- Når friturestegningen er overstået, drejes temperaturregulatoren tilbage til den laveste indstilling og stikket tages ud af stikkontakten.

Nyttige tips ved friturestegning

- **For at undgå at olien/fedtet skummer og koger over, skal man sørge for at maden er helt tør. Vær især omhyggelig med at optø dybfrosne madvarer helt inden friturestegning. Fugtighed reducerer nemlig levetiden af friturеolie/-fedt.**
- For at opnå et godt resultat med friturestegning er det meget vigtigt at anvende den rigtige temperatur. Hvis olien/fedtet ikke er tilstrækkelig varm, opsuger maden for megen olie/fedt. Det er derfor bedst, at kurven ikke sænkes ned, før forvarmningsperioden er færdig.

Hvis olien/fedtet er for varm, dannes der for hurtigt en skorpe på maden, mens den ikke bliver gennemstegt indeni.

- **Dybfrosne eller delvist optøede fødevarer bør nedsænkes et øjeblik i den varme olie/fedtet en eller to gange før den egentlige friturestegning.**
- For at undgå at olien/fedtet skummer over, bør friturekurven sænkes langsomt og forsigtigt ned i den varme olie/fedtet.
- Overfyld aldrig friturekurven: I så fald vil temperaturen på olien/fedtet falde og det vil få fødevarerne til at optage en overflødig mængde olie/fedt. Madvarerne skal kunne flyde frit uden at røre ved hinanden.
- Der findes information om temperaturer og stegetider på kontrolpanelet eller i brugsanvisningen der medfølger med apparatet.
- Kvaliteten af olie/fedt, der har været brugt for mange gange, kan ikke forbedres ved at blande den med ny olie/fedt. Den nye olie/fedtet ville også blive ødelagt efter kort tids forløb.
- Olie/fedt der har været benyttet mange gange før kan let genkendes på at den er mere tyktflydende og mørk i farven, og afgiver en ubehagelig lugt eller har tendens til at skumme.
- Gammel olie/fedt (eller olie der indeholder bundfald af rester fra tidligere brug) er brændbar og letantændelig. Det er derfor mest hensigtsmæssigt at skifte olien/fedtet efter at den har været brugt tre eller fire gange, idet man tager hensyn til at oliens egnethed hovedsageligt afhænger af mængden samt hvilken slags fødevarer der er blevet tilberedt.
- Olien/fedtet kan anvendes længere, hvis olien filtreres efter hver stegning.
- Olien/fedtet kan godt opbevares i friturегryden, hvis den holdes tæt lukket og opbevares på et køligt sted. Sørg imidlertid altid for at friturегryden, der indeholder den varme olie/fedtstoffet, har kølet tilstrækkelig af.

Ernæringsrigtig friturestegning

For at sikre en sund og næringsrig tilberedning af stivelsesholdige fødevarer, dvs. fødevarer der indeholder mere stivelse end gennemsnittet, anbefaler vi at temperaturen til friturestegning da ikke sættes højere end til 170°C. En lavere stegetemperatur kombineret med en mindre mængde af fødevaren nedsætter til gengæld dannelsen af sundhedsskadelige stoffer til et minimum.

Generel rengøring og vedligehold

- Tag altid stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle fuldstændigt ned inden rengøring.
- For at undgå elektrisk stød bør varmeelementet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Brug ikke slibende eller skrappe rengøringsmidler.
- Inden apparatet tages i brug første gang, skal friturebeholderen og –kurven rengøres omhyggeligt. Indersiden af låget kan rengøres med en letfugtig fnugfri klud. For at undgå at overskydende vand blander sig med olien/fedtet, skal alle dele altid aftørres omhyggeligt.
- Når olien skal tømmes ud af friturebeholderen må man vente til olien/fedtet er kølet tilstrækkeligt af men stadig

er flydende; tag forsigtigt varmeelementet ud og fjern olien/fedtet med en opøseske. Når temperaturen er faldet tilstrækkeligt kan man også løfte friturebeholderen ud og hælde olien/fedtet op i en varmefast beholder. Olien/fedtet kan filtreres ved at blive hældt gennem en varmefast tragt eller friturekurven foret med noget absorberende papir.

- Hæld aldrig olie/fedt ud i køkkenvasken. Når olien er kold kan den bortskaffes sammen med andet køkkenaffald.
- Friturebeholderen udtages inden den rengøres med varmt vand eller i en opvaskemaskine. Sørg for at den aftørres omhyggeligt bagefter.
- Låget kan rengøres med varmt vand og et mildt opvaskemiddel. Tørres omhyggeligt bagefter.
- Efter brug skal friturekurven rengøres med varmt vand og et mildt opvaskemiddel; det kan evt. rengøres i en opvaskemaskine.
- Ydersiden kan rengøres med en fugtig, fnugfri klud.

Udskiftning af filter

Låget indeholder et fedtfilter bestående af to lag. Hvis du bruger låget under friturestegningen, skal filteret udskiftes efter omkring 10 gange: Afmonter filterdækslet og udtag det brugte filter og indsæt først det hvide filter og bagefter det sorte. Udskift filterdækslet. Erstatningsfiltre kan købes hos din lokale forhandler eller de kan bestilles via vores kundeservice.

Bortskaffelse



Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med husholdningsaffaldet, da de indeholder værdifulde materialer som kan genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig yderligere information om dette.

Frityrgryta

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

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

Delar
1. Central signallampa (röd)
2. Temperaturlampa (grön)
3. Temperaturväljare
4. Lock
5. Fettfilter
6. Lockets handtag
7. Handtag
8. Hölje
9. Värmeelement med kontrollpanel
10. Återställningsknapp (reset)
11. Min/Max-markering
12. Frityrbehållare
13. Sladd med stickpropp
14. Sladdförvaring
15. Frityrkorg med handtag (i dräneringsläge)
16. Övervakningsfönster

Viktiga säkerhetsföreskrifter

- För att undvika risker får reparationer av denna elektriska apparat eller dess elsladd endast utföras av vår kundservice. Om det krävs reparation, bör du skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar (se bilagan).
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och se till att apparaten är avstängd innan rengöring påbörjas.
- Rengör inte värmelementet med vatten, och sänk inte ner det i vatten. Detta för att undvika risken för elstötar.
- Se avsnittet ‘Allmän skötsel och rengöring’ för detaljerad information om hur apparaten bör rengöras.

- För att undvika faror som kan uppstå om man oavsiktligen har återställt den termiska säkerhetsbrytaren bör apparaten inte användas via en extern omkopplingsanordning, t.ex. en timer, eller kopplas till en krets som regelbundet stängs av och på av en sådan anordning.
- Barn under 8 år får ej använda apparaten.
- Äldre barn, 8 år eller äldre, får däremot använda apparaten om de är under ständig övervakning.
- Denna apparat kan användas av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.
- Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
- Barn bör inte tillåtas rengöra eller underhålla apparaten.
- **Varning!** Håll apparaten på säkert avstånd från små barn (0–8 år), särskilt under användning eller avsvalning.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- **Frityrgrytan får aldrig hettas upp utan olja/fett**.
- Lämna aldrig grytan utan tillsyn medan den är i användning.
- Innan varje användning bör apparaten samt dess elsladd och monterade tillbehör inspekteras noga så att de inte har några skador. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta, eller om elsladden har utsatts för alltför hård

kraft, bör den inte längre användas: Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.

- För att förhindra att het olja spills ut bör du använda handtagen då du placerar apparaten på en stabil, värmebeständig arbetsyta (som ej skadas av stänk eller fläckar och har tillräckligt med fria ytor runtom).
- 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 frityrgryta**: fettet täcker inte värmeelementet helt och elementet kan därför överhettas så att fettet kan antändas vid kontakt.
- Gammal olja/gammalt fett kan antändas vid överhettning. Om detta sker, dra ut stickproppen ur vägguttaget och lägg locket på apparaten för att kväva elden. **Häll 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 fettet med fingrarna.
- Lägg inga plastbestick i den heta oljan/det heta fettet. Häll aldrig het olja/upphettat fett i plastbehållare.
- Koppla inte frityrgrytan till eluttaget utan att frityrbehållaren är på sin plats. Du får under inga omständigheter koppla värmeelementet till eluttaget när elementet har avlägsnats ur enheten.
- **Varning:** Låt inte apparaten eller elsladden komma i kontakt med heta ytor eller heta källor. Låt inte elsladden hänga fritt; sladden måste hållas på säkert avstånd från apparatens heta delar.
- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget**
  - **ifall apparaten skulle krångla,**
  - **efter användning, samt**
  - **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.
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
  - i personalkök, kontor och andra kommersiella miljöer,
  - i företag inom jordbrukssektorn,
  - för gäster i hotell, motell och liknande inkvarteringsställen,
  - för kunder i bed-and-breakfast hus.

Termisk säkerhetsspärr
Om nivån av olja eller fett skulle underskrida säker nivå, aktiveras den inbyggda termiska säkerhetsspärren och värmeelementet stängs av. Om detta händer bör du låta apparaten svalna och därefter tillsätta den mängd olja/fett som krävs. Använd återställningsknappen på baksidan av höljet under kontrollpanelen för att återställa säkerhetsspärren. Tryck in knappen med en lämplig trä- eller plaststång. Apparaten är nu redo för användning igen.
Om säkerhetsspärren aktiveras upprepade gånger trots tillräcklig olje-/fettnivå bör apparaten inte längre användas: den måste undersökas av en behörig person innan den används igen.

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

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

Övervakningsfönster
Med hjälp av övervakningsfönstret har du uppsikt över friteringsprocessen. För att undvika kondensering av vattenånga, bör en liten mängd olja strykas på insidan av fönstret.

Temperaturväljare
Temperaturväljaren används för att välja den önskade temperaturnivån.

Signallampor
Den röda signallampan lyser medan apparaten värms upp.
Den gröna signallampan tänds då den förinställda temperaturen har uppnåtts.

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

- **Insättning av frityrbehållaren:**
  Placera frityrkorgen i apparaten.
- **Fyllningsmängd:**
  Innan uppvärmningen bör olje-/fettnivån vara mellan **minimi**- och **maximi**märkena i frityrbehållaren.
  Anm.: skillnaden mellan minimi- och maximimärket är ca 900 ml.
- **Typer av olja/fett:**
  Använd bara ren vegetabilisk olja/fett i fast form till denna frityrgryta. Oljan eller fettet kan hettas upp till 220°C och har neutral smak.
  Blanda inte olika sorters olja/fett.

  Olja:
  Vi rekommenderar olja som är speciellt avsedd för fritering och som riskfritt kan upphettas till höga temperaturer. Behållaren rymmer cirka 3 liter. Vänligen notera **maximi**märket.

Fett i fast form:
Smält aldrig fett i fast form i en tom frityrgryta. Fast fett kan emellertid tillsättas direkt i frityrbehållaren om den redan innehåller flytande fett upp till **minimi**märket.
Om fett i fast form används, behövs ca 3 kg. 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 fettet till frityrbehållaren. Observera **maximi**märket när du fyller behållaren.

Löstagbart värmeelement
- Innan apparaten kopplas till elnätet bör elsladden dras ut till sin fulla längd ur sladdförvaringsutrymmet och värmeelementet bör läggas i motsvarande styrspår på enhetens baksida.
- Frityrgrytan är utrustad med en säkerhetsspärr som endast får användas när värmeelementet och frityrbehållaren är på plats.

Frityrkorg
- Korgen är avsedd att innehålla det som ska friteras; Den maximala kapaciteten är 400 g pommes frites.
- Handtaget bör monteras på korgen innan användningen: Tryck ihop de två armarna och skjut de två vinklade delarna genom stödet inuti korgen. Dra handtaget bakåt tills båda vinklade delarna passas in i sidled i korgens fördjupningar och låses på plats.
- När friteringen är färdig kan korgen placeras på kanten av behållaren med hjälp av konsolen; I denna position rinner olja/fett tillbaka till behållaren (se bild).

Så använder du frityrgrytan
- Placera friteringsbehållaren och värmeelementet på plats enligt beskrivningen.
- Fyll behållaren med olja/fett.
- Lägg på locket.
- Sätt stickproppen i uttaget.
- Välj önskad temperatur.
- Så snart som den gröna signallampan tänds lägger du maten som skall friteras i korgen, avlägsnar locket och sänker korgen försiktigt i oljan/fettet som hättats upp.
- Lägg på locket om nödvändigt.
- Bevaka tillagningsprocessen, och när friteringen är klar lifter du ut korgen och låter oljan/fettet rinna av.
- När friteringen är klar vrider du temperaturkontrollen till dess lägsta position och drar stickproppen ur vägguttaget.

Tips för fritering
- **För att oljan/fettet inte ska skumma över, se till att maten torkats väl. Var speciellt noga med att tina upp djupfryst mat innan den friteras. Fukt minskar frityroljans /fettets hållbarhet.**
- För att få bra resultat är rätt temperaturinställning en viktig faktor vid fritering. Om oljan (eller fettet) inte är tillräckligt het kan maten suga upp för mycket olja. Därför är det bäst att inte

sätta in korgen förrän uppvärmningen är klar. Om oljan är för het bildas en skorpa alltför snabbt medan den inre delen av maten förblir okokt.

- **Djupfryst eller delvis upptinad mat bör sänkas ned ett ögonblick i den heta oljan/det heta fettet ett par gånger före själva friteringen.**
- För att undvika att oljan/fettet skummar över, bör frityrkorgen sänkas ner långsamt och försiktigt i den heta oljan/det heta fettet.
- Fyll inte frityrkorgen för mycket: oljans eller fettets temperatur sänks och detta gör att maten absorberar extra mycket fett. Bitarna ska kunna flyta fritt utan att vidröra varandra.
- Information om temperatur och friteringstider finns på kontrollpanelen eller i matleverantörens tillagningsinstruktioner.
- Kvaliteten på begagnad olja kan inte fräschas upp om den blandas med färsk olja. Tvärtom skulle den färska oljan också snart bli förstörd. Detsamma gäller även för fett i fast form!
- Olja (eller fett) som har använts ofta är lätt igenkännlig eftersom den är trögflytande och mörkare i färgen, dess lukt är obehaglig eller också tenderar oljan att skumma.
- Gammal olja/gammalt fett (eller olja/fett som innehåller rester av partiklar från tidigare användning) är eldfarliga och antänds lätt. Det är därför bäst att byta oljan (eller fettet) när den har använts tre eller fyra gånger, beakta att dess livslängd främst beror på den typ av mat som tillagas, samt mängd.
- Hållbarheten kan förlängas om friteringsoljan filtreras efter varje användningstillfälle.
- Friteringsoljan/fettet kan förvaras i frityrgrytan om denna hålls stängd och står svalt. Se dock först till att apparaten med dess heta innehåll har svalnat tillräckligt.

Näringsmedveten fritering

För näringsrik och hälsosam fritering rekommenderar vi en maximal temperaturinställning på 170°C när du friterar mat vars innehåll av kolhydrater är över medeltalet. En sänkt friteringstemperatur, kombinerad med en motsvarande minskning i mängden mat, gör att det bildas en minimal mängd ämnen som är skadliga för hälsan.

Allmän skötsel och rengöring

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och låt apparaten svalna tillräckligt innan rengöring påbörjas.
- Rengör inte värmelementet med vatten och sänk inte ner det i vatten. Detta för att undvika risken för elstötar.
- Använd inte slipmedel eller starka rengöringsmedel.
- Innan frityrgrytan används för första gången bör frityrbehållaren och -korgen noggrant rengöras. Lockets insida kan torkas med en lätt fuktad, luddfri trasa. För att förhindra att kvarvarande vatten blandas med oljan/fettet bör du torka alla delar.
- Då du vill avlägsna olja ur frityrbehållaren, bör du först vänta tills oljan/fettet avsvalnat tillräckligt

men ännu är flytande; tag försiktigt ut värmeelementet och tag bort oljan med en soppslev. När temperaturen sjunkit tillräckligt kan du också försiktigt ta bort behållaren och hälla ut oljan/fettet i en värmebeständig behållare. Oljan (eller fettet) kan filtreras genom att du häller det genom ett absorberande papper i en värmebeständig tratt eller i frityrkorgen.

- Häll inte ut het olja/upphettat fett i diskhon. När fettet kallnat, kan det läggas i köksavfallet.
- Frityrbehållaren bör tas bort innan du rengör den i varmt vatten eller i diskmaskinen. Se till att torka den torr efter rengöringen.
- Locket kan diskas i varmt vatten och ett milt diskmedel. Torka locket noga efteråt.
- Rengör frityrkorgen med varmt vatten och ett milt diskmedel. Den kan också diskas i diskmaskin.
- Apparatens utsida kan rengöras med en fuktig, luddfri trasa.

Byte av filter

Locket innehåller ett fettfilter med två skikt. Om locket används under friteringsprocessen måste filtret bytas ungefär var 10:e friteringsomgång; avlägsna filterskyddet, ta ut det använda filtret och lägg därefter först dit det vita filtret och sedan det svarta. Lägg tillbaka filterskyddet. Bytesfilter kan du köpa hos din återförsäljare, eller genom vår kundtjänst.

Avfallshantering



Enheter märkta med denna symbol måste kasseras separat från hushållsavfallet, eftersom de innehåller värdefulla material som kan återvinnas. Korrekt avfallshantering skyddar miljön och människors hälsa. Din lokala myndighet eller återförsäljare kan ge information i ärendet.

Rasvakeitin

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

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

Osat
1. Virran merkkivalo (punainen)
2. Lämpötilan merkkivalo (vihreä)
3. Lämpötilan säätökytkin
4. Kansi
5. Rasvasuodatin
6. Kannen kahva
7. Nostokahvat
8. Kotelo
9. Lämmityselementti ohjauspaneelin kera
10. Nollauspainike
11. Min/Max-merkintä
12. Irrotettava keittoallas
13. Liitäntäjohto ja pistoke
14. Liitäntäjohdon säilytyskotelo
15. Keittokori kahvalla (valutusasennossa)
16. Ikkuna

Tärkeitä turvaohjeita

- Vaarojen välttämiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa korjata tämän sähkölaitteen ja uusia liitäntäjohdon. Jos tarvitaan korjauksia, lähetä laite huolto-osastollemme (katso liite).
- Varmista, että lämmittimestä on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdista lämmityselementtiä vedellä. Älä myöskään upota sitä veteen.
- Yksityiskohtaisia tietoja laitteen puhdistuksesta on osassa ”Laitteen puhdistus ja hoito”.
- Tahattomasti alkutilaan palautuvan ylikuumenemissuojan

aiheuttamien vaarojen estämiseksi laitetta ei saa käyttää ulkopuolisen kytkentäelementin kuten ajastimen kautta, eikä myöskään liittää tällaisen laitteen kautta kytkettävään ja katkaistavaan virtapiiriin.

- Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää laitetta.
- Vähintään 8-vuotiaat lapset saavat käyttää laitetta aikuisen jatkuvassa valvonnassa.
- Henkilö, jolla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai jolla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, saa käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että hän on valvonnan alaisena tai hänelle on annettu tarkat ohjeet laitteen käyttämiseen. Lisäksi hän ymmärtää täysin laitteen käyttöön liittyvät vaarat ja noudattaa tarvittavia turvatoimia.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Lasten ei saa antaa tehdä laitteen puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä.
- **Varoitus!** Pidä laite poissa pienten lasten (0-8 vuotta) ulottuvilta, erityisesti käytön tai jäähtymisen aikana.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- **Älä kuumenna rasvakeitintä ilman öljyä/rasvaa**
- Älä poistu paikalta keittimen toimiessa.
- Tarkasta aina ennen laitteen käyttöä huolellisesti laitteen runko, liitäntäjohto ja mahdolliset asennetut lisäosat vaurioiden varalta. Jos laite on esimerkiksi pudonnut kovalle pinnalle tai liitäntäjohdon vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita.
- Estä kuuman öljyn läikkyminen sijoittamalla laite nostokahvojen

avulla vakaalle, kuumuudenkestävälle työalustalle (joka on roiskeita ja tahroja kestävä sekä jonka ympärillä on tarpeeksi tilaa).
- Älä aseta laitetta seinällä olevan kaapin tai muun riippuvan esineen alle, eikä myöskään aivan seinän viereen tai nurkkaan.
- Siirrä herkästi syttyvät esineet pois laitteen lähettyviltä.
- **Älä sulata kiinteää rasvaa tyhjässä keittimessä**. Lämmityselementti ei tällöin peity kokonaan ja voi ylikuumentua, jolloin rasva saattaa syttyä palamaan.
- 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 kytke laitetta pistorasiaan ellei keittoallas ole paikoillaan. Älä missään tapauksessa kytke laitteesta irrotettua lämmityselementtiä pistorasiaan.
- **Varoitus:** Älä anna laitteen tai liitäntäjohdon koskettaa kuumia pintoja tai joutua kosketuksiin lämmönlähteiden kanssa. Älä jätä liitäntäjohtoa roikkumaan äläkä anna sen koskettaa kuumia osia.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina**
  - **jos laitteessa on käyttöhäiriö**
  - **käytön jälkeen**
  - **ennen laitteen puhdistamista.**
- Kun irrotat pistokkeen pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta vaan tartu aina pistokkeeseen.
- **Turvaohjeita:** Älä käytä laitetta ulkosalla.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Valmistaja ei ole vastuussa mahdollisista vaurioista, jos ne johtuvat laitteen väärinkäytöstä tai käyttöohjeiden laiminlyömisestä.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
  - ruokalat, toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt
  - maatalousyritykset
  - hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaat
  - aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.

Ylikuumenemissuoja

Jos öljyn/rasvan määrä on turvallisen tason alapuolella, sisäänrakennettu ylikuumenemissuoja käynnistyy ja lämmityselementti kytkeytyy pois toiminnasta. Jos niin käy, anna laitteen

jäähtyä ja lisää sitten tarvittava määrä öljyä/rasvaa. Palauta ylikuumenemissuoja alkutilaan ohjauspaneelin alapuolella, kotelon takapuolella olevasta nollauspainikkeesta. Työnnä painike alas sopivalla puisella tai muovisella tikulla. Laitetta voidaan käyttää sen jälkeen uudestaan.
Jos ylikuumenemissuoja käynnistyy toistuvasti, vaikka laitteessa on riittävästi öljyä/rasvaa, laitetta ei saa enää käyttää ennen kuin sähköalan ammattilainen on tarkistanut sen.

Ennen ensimmäistä käyttöä
Puhdista laite kohdassa "*Laitteen puhdistus ja hoito*" kuvatulla tavalla.

Kansi
Nosta kantta aina kahvasta.

Ikkuna
Uppopaistoprosessia voidaan valvoa ikkunan kautta. Höyryn muodostuminen sen pintaan estetään lisäämällä hieman öljyä ikkunan sisäpuolelle.

Lämpötilan säätökytkin
Lämpötilan säätökytkintä käytetään halutun lämpötilan valitsemiseen.

Merkkivalot
Punainen merkkivalo palaa laitteen kuumetessa.
Vihreä merkkivalo syttyy heti, kun esisäädetty lämpötilataso on saavutettu.

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

- **Keittokorin asettaminen:**
  Aseta keittokori koteloon.
- **Täyttömäärä:**
  Altaassa on kaksi täyttömerkkiä:
  alempi "Min"
  ylempi "Max"
  Ennen esikuumennusta öljyn/rasvan tason on oltava näiden merkkien välissä **Huom**! "**Min**"- ja "**Max**" -merkkien välinen ero on noin 900 ml.
- **Käytettävät öljy/rasvatyypit:**
  Tässä rasvakeittimessä saa käyttää ainoastaan puhdasta kasviöljyä/kiinteää rasvaa. Sitä voi kuumentaa 220° C:een eikä siinä ole sivumakuja.
  Älä käytä eri öljylaatujen/rasvojen sekoituksia.

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

  Kiinteä rasva:
  Kiinteää rasvaa ei saa sulattaa tyhjässä keittimessä. Kiinteän rasvan voi lisätä suoraan keittoaltaaseen, jos siinä on jo nestemäistä rasvaa

vähimmäistäyttömäärän (”**Min**”) verran. Kiinteää rasvaa tarvitaan noin 3 kg. Rasva paloitellaan ja sulatetaan ensin erillisessä astiassa. Sen tulee olla nestemäistä, mutta ei liian kuumaa, jolloin se voi aiheuttaa palovammoja keittoaltaaseen kaadettaessa. Huomioi enimmäistäyttömäärä (”**Max**”) lisätessäsi rasvaa.

Irrotettava lämmityselementti

- Ennen kuin kytket laitteen pistorasiaan, vedä liitäntäjohto kokonaan ulos säilytyskotelosta ja kiinnitä lämmityselementti laitteen takapuolella oleviin uriin.
- Rasvakeitin on varustettu turvakytkimellä ja sitä saa käyttää vain, kun lämmityselementti ja keittoallas ovat asennettuina paikoilleen.

Keittokori

- Ruoka-aineet keitetään korissa; enimmäistilavuus on 400 g ranskanperunoita.
- Kahva on asennettava koriin ennen käyttöä: paina molempia varsia yhteen ja työnnä taitetut osat korin sisäpuolella olevan kannattimen läpi. Vedä kahvaa takaisinpäin, kunnes taitetut osat kiinnittyvät korissa oleviin loviin sivusuunnassa ja lukitsevat näin kahvan turvallisesti.
- Kun uppopaistaminen on valmis, kori voidaan sijoittaa altaan reunalle siihen tarkoitetuilla pidikkeillä. Tässä asennossa öljy/rasva valuu takaisin altaaseen (katso kuvasta

Rasvakeittimen käyttö

- Kiinnitä keittoallas ja lämmityselementti neuvotulla tavalla.
- Lisää keittoaltaaseen öljyä/rasvaa.
- Aseta kansi paikalleen.
- Kytke pistotulppa pistorasiaan.
- Valitse haluttu lämpötila.
- Kun vihreä merkkivalo syttyy, laita uppopaistettava ruoka koriin, poista kansi ja laske kori varoen kuumaan öljyyn/rasvaan.
- Aseta kansi tarvittaessa takaisin paikalleen.
- Valvo uppopaistotoimenpidettä. Kun ruoka on valmista, nosta kori ulos ja anna öljyn/rasvan valua pois.
- Kun ruoka on valmista, käännä lämpötilan säätönuppi alimpaan asentoonsa ja irrota pistoke pistorasiasta.

Hyödyllistä tietoa rasvakeittimestä

- **Varmista, että ruoka-aineet ovat täysin kuivia. Näin estät rasvan vaahtoamisen. Pakasteet on sulatettava kokonaan ennen rasvakeittämistä. Kosteus lyhentää rasvan käyttöikää.**
- Oikeanlämpöinen öljy/rasva vaikuttaa ratkaisevasti keittotulokseen. Jos öljy/rasva ei ole riittävän kuumaa, sitä imeytyy liikaa ruoka-aineisiin. Siksi kori kannattaa upottaa öljyyn/rasvaan vasta sen kuumennuttua. Jos öljy/rasva on liian kuumaa, ruoka-aineen pinta kovettuu liian nopeasti eikä ruoka kypsy riittävästi sisäpuolelta.
- **Jos ruoka on hyvin kylmää, upota se ensin ensin pari kertaa kuumaan**

öljyyn/rasvaan ennen varsinaista kypsentämistä.

- Laske paistokori hitaasti ja varovasti kuumaan öljyyn/rasvaan, silloin se ei vaahtoa.
- Älä laita keittokoria liian täyteen. Öljyn/rasvan lämpötila laskee ja ruoka imee itseensä liikaa öljyä/rasvaa. Ruoalla pitää olla korissa tilaa kellua vapaasti ilman että ruoka-aineet koskettavat toisiaan.
- Tietoa valmistuslämpötiloista ja -ajoista on ohjauspaneelissa tai uppopaistettavan ruoan valmistajan tarjoamissa ohjeissa.
- Käytetty öljy/rasva ei parane siihen uutta lisäämällä; uusikin öljy/rasva pilaantuu lyhyessä ajassa.
- Liian monta kertaa käytetty öljy/rasva on helppo tunnistaa siitä, että se on tummaa ja sakeaa sekä epämiellyttävän hajuista tai vaahtoavaa.
- Käytetty öljy/rasva (tai ruoantähteitä sisältävä öljy) on tulenarkaa ja syttyy helposti palamaan. Öljy/rasva suositellaan vaihdettavaksi 3-4 käyttökerran jälkeen. Käyttöikä riippuu ensisijaisesti kypsennettävän ruoan laadusta ja määrästä.
- Öljyn/rasvan käyttöikää voi pidentää valuttamalla sen suodattimen läpi jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Paistoöljyn voi säilyttää rasvakeittimessä, jos keitin pidetään suljettuna ja viileässä. Varmista kuitenkin, että kuumaa öljyä/rasvaa sisältävä laite on jäähtynyt riittävästi.

Terveellinen paistotapa

Runsaasti tärkkelystä sisältävien ruokien valmistamisessa suositellaan käytettäväksi korkeintaan 170°C lämpötilaa. Matalampi kypsennyslämpötila ja pienempi ruoka-ainemäärä minimoivat terveydelle haitallisten ainesten muodostumisen.

Laitteen puhdistus ja hoito

- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen sen puhdistamista.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdista lämmityselementtiä vedellä tai upota sitä veteen.
- Älä käytä hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita.
- Ennen ensimmäistä käyttöä puhdista keittoallas ja -kori huolellisesti. Puhdista kannen sisäosa kostealla, nukkaamattomalla liinalla. Kuivaa huolellisesti (öljyyn/rasvaan ei saa sekoittua lainkaan vettä).
- Öljy/rasva poistetaan laitteesta haaleana, kun se on vielä nestemäistä. Irrota lämmityselementti ja poista öljy/rasva kauhalla. Kun laite on riittävästi jäähtynyt, voit varovasti irrottaa myös keittoaltaan ja kaataa öljyn/rasvan lämmönkestävään astiaan. Öljyn/rasvan voi suodattaa siten, että se kaadetaan imukykyisen paperin läpi.
- Käytettyä öljyä/rasvaa ei saa kaataa keittiön pesualtaaseen. Anna sen jäähtyä ja hävitä talousjätteiden mukana.
- Irrota keittoallas ja pese lämpimällä vedellä tai astianpesukoneessa. Kuivaa huolellisesti.

- Pölykannen voi puhdistaa kuumalla vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa hyvin.
- Puhdista keittokori kuumalla vedellä; sen voi pestä myös astianpesukoneessa.
- Puhdista laitteen ulkopinta kostealla nukkaamattomalla liinalla.

Rasvasuodattimen vaihto
Kannessa on 2-kerroksinen rasvasuodatin. Jos uppopaistamisen aikana käytetään kantta, suodatin on vaihdettava noin 10 käyttökerran jälkeen. Poista suodattimen suojus, irrota käytetyt suodattimet, aseta ensin valkoinen ja sitten musta suodatin paikoilleen. Aseta suodattimen suojus takaisin paikalleen. Vaihtosuodattimia saa jälleenmyyjiltä tai Severinin asiakaspalvelusta.

Jätehuolto

Tällä symbolilla merkityt laitteet täytyy hävittää kotitalousjätteestä erillään, sillä ne sisältävät arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja. Asianmukaisella hävittämisellä suojellaan ympäristöä ja ihmisterveyttä. Saat aiheesta lisätietoa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjiltä.

Frytkownica

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

Podłączenie do sieci zasilającej
Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka 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. Główny wskaźnik świetlny (czerwony)
2. Wskaźnik świetlny temperatury (zielony)
3. Regulator temperatury
4. Pokrywa
5. Filtr tłuszczowy
6. Uchwyt pokrywy
7. Główne uchwyty
8. Korpus obudowy
9. Element grzejny z panelem sterującym
10. Przycisk resetowania
11. Oznaczenia min/max
12. Pojemnik do smażenia
13. Przewód zasilający z wtyczką
14. Pojemnik na przewód zasilający
15. Koszyk metalowy do smażenia z uchwytem (podniesiony)
16. Okienko

Instrukcja bezpieczeństwa

- Aby zachować bezpieczeństwo, wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia muszą być wykonywane przez nasz serwis. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do naszego działu obsługi klienta (zob. załącznik).
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Aby nie narazić się na porażenie prądem, nie należy myć elementu grzejnego w wodzie, ani zanurzać go.
- Szczegółowe informacje na temat czyszczenia

urządzenia znajdują się w punkcie Konserwacja i czyszczenie.

- Aby nie spowodować zagrożenia wynikającego z nieumyślnego wyzerowania termicznego wyłącznika bezpieczeństwa, nie wolno podłączać urządzenia do zewnętrznego urządzenia włączającego, np. czasomierza, ani do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez takie urządzenie.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia przez dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Dzieci w wieku 8 lub więcej lat mogą obsługiwać urządzenie wyłącznie pod stałym nadzorem.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, mogą korzystać z urządzenia tylko wówczas, kiedy znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
- Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia.
- **Ostrzeżenie!** Urządzenie trzymać z dala od małych dzieci (0-8 lat), zwłaszcza podczas użytkowania lub chłodzenia.

- **Uwaga:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
- **Nie wolno rozgrzewać pustej frytkownicy, bez oleju lub tłuszczu!**
- Nigdy nie należy zostawiać włączonej frytkownicy bez nadzoru.
- Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika.
- Aby zapobiec przypadkowemu wylaniu się gorącego oleju, należy ustawić urządzenie – trzymając za uchwyty – na stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury, rozpryski i plamy; należy również zapewnić wystarczającą przestrzeń wokół urządzenia.
- 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.
- 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 należy próbować gasić płonącego oleju/tłuszczu wodą! Nie wlewać wody do gorącego oleju/tłuszczu!
- 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 wysokich temperatur, a przez pokrywę może wydobywać się gorąca para. Obsługa frytkownicy wymaga więc ostrożności.
- Nie dotykać rozgrzanego oleju.
- Do rozgrzanego oleju/tłuszczu nie wkładać plastikowych sztućców, ani nie wylewać gorącego tłuszczu do naczyń z tworzywa sztucznego.
- Nie wolno włączać urządzenia bez zbiornika do smażenia. W żadnym wypadku nie wolno podłączać do prądu elementu grzejnego, który jest wyjęty z frytkownicy.
- **Uwaga:** Urządzenie oraz przewód sieciowy nie mogą stykać się z gorącymi powierzchniami, ani też być poddawane działaniu wysokich temperatur.

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:**
  - **w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;**
  - **po zakończeniu pracy;**
  - **i przed przystąpieniem do czyszczenia.**
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nigdy nie należy 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.**
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
  - kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;
  - agroturystyce;
  - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych miejscach zakwaterowania (przez klientów);
  - pensjonatach.

Automatyczny, termiczny wyłącznik bezpieczeństwa

Jeżeli poziom oleju/tłuszczu spadnie poniżej minimalnego dopuszczalnego poziomu, automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa wyłączy element grzejny. W takim przypadku należy odczekać aż urządzenie ostygnie, a następnie dodać odpowiednią ilość oleju/tłuszczu. Aby wyzerować wyłącznik bezpieczeństwa, należy użyć przycisku zerowania, który znajduje się z tyłu obudowy, pod panelem sterującym. Wcisnąć przycisk odpowiednim patyczkiem z drewna lub plastiku. Urządzenie jest ponownie gotowe do pracy. Jeżeli automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa zadziała wielokrotnie, mimo że w garnku jest wystarczająco oleju/tłuszczu, należy przerwać korzystanie z frytkownicy. Przed ponownym użyciem, zaleca się przegląd całego urządzenia przez wykwalifikowany personel.

Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy

Przed pierwszym użyciem urządzenia, należy je oczyścić w sposób opisany w punkcie *Konserwacja i czyszczenie*.

Pokrywa

Zdejmując lub nakładając pokrywę zawsze należy trzymać ją za uchwyt.

Okienko
Okienko, znajdujące się w pokrywie, pozwala obserwować proces smażenia. Aby okienko nie zaparowało, należy rozprowadzić po jego wewnętrznej stronie nieco oleju.

Regulator temperatury
Gałką regulatora temperatury wybieramy odpowiednią moc grzania.

Diody
Czerwona dioda świeci się, kiedy urządzenie się nagrzewa.
Zielona dioda włącza się, kiedy urządzenie osiągnęło już żądaną temperaturę.

Wyjmowany pojemnik do smażenia
Wgłębienie pod elementem grzejnym służy jako przestrzeń chłodząca, w której gromadzą się także pozostałości po smażeniu i inne zanieczyszczenia. Krążenie tłuszczu powoduje obniżanie się temperatury wokół wgłębienia. Proces usuwania zanieczyszczeń przedłuża okres używania oleju/tłuszczu.

- **Wkładanie pojemnika do smażenia:** Włożyć pojemnik do smażenia do obudowy.
- Poziom wypełnienia tłuszczem: Przed włączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy poziom oleju/tłuszczu znajduje się pomiędzy znakami **minimalnego** i **maksymalnego** wypełnienia.
  Uwaga! Różnica między poziomem **minimum i maksimum** wynosi około 900 ml.
- **Rodzaje tłuszczu, z których można korzystać**
  Do smażenia we frytkownicy należy używać wyłącznie czystego oleju/tłuszczu roślinnego. Olej taki ma neutralny smak i można go rozgrzewać do temperatury 220°C.
  Nie należy mieszać różnych olejów.

  Olej:
  Zaleca się używanie oleju przystosowanego do głębokiego smażenia, który można bezpiecznie rozgrzewać do wysokiej temperatury. Maksymalna ilość oleju w urządzeniu wynosi ok. 3 litry. Nie wolno wypełniać 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 3 kg tłuszczu w kawałkach. Należy pokroić go w małe kostki i roztopić w osobnym garnku, tak aby zamienił się w płyn, ale nie za bardzo rozgrzany. W ten sposób można uniknąć ewentualnego oparzenia podczas przelewania tłuszczu do frytkownicy. Wypełniając frytkownicę należy pamiętać o tym, by nie przekroczyć znaku **maksimum**.

Wyjmowany element grzejny

- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy wyjąć cały przewód zasilający ze schowka, w którym się znajduje oraz założyć element grzejny, wsuwając go do otworów prowadzących z tyłu urządzenia.
- Frytkownica jest wprawdzie wyposażona w wyłącznik bezpieczeństwa, ale można ją włączać tylko wraz z założonymi elementem grzejnym i pojemnikiem do smażenia.

Koszyk do smażenia

- Koszyk przeznaczony jest na artykuły żywnościowe do smażenia. Można do niego włożyć maksimum 400 g frytek.
- Przed pierwszym użyciem należy przymocować do koszyka uchwyt: przycisnąć dwa ramiona do siebie i wsunąć dwie końcówki w zaczepy znajdujące się w koszyku. Pociągnąć uchwyt do tyłu, aż obie zakrzywione końcówki wpasują się poprzecznie we wgłębienia na koszyku i bezpiecznie zablokują.
- Po zakończeniu smażenia koszyk można podnieść i oprzeć na krawędzi pojemnika za pomocą zaczepu, który jest na wyposażeniu; w takim ustawieniu resztki oleju/tłuszczu spływają z powrotem do pojemnika (zob. ilustracja).

Uruchamianie frytkownicy

- Założyć pojemnik do smażenia i element grzejny zgodnie z instrukcją.
- Napełnić pojemnik olejem/tłuszczem.
- Zamknąć pokrywę.
- Włożyć wtyczkę do kontaktu.
- Ustawić żądaną temperaturę.
- Kiedy włączy się zielony wskaźnik świetlny, włożyć do koszyka żywność przeznaczoną do smażenia, zdjąć pokrywę i ostrożnie opuścić koszyk do rozgrzanego oleju/tłuszczu.
- W razie potrzeby założyć z powrotem pokrywę.
- Monitorować proces smażenia i kiedy żywność będzie gotowa, podnieść koszyk i zawiesić go do odcieknięcia.
- Po zakończeniu smażenia, przekręcić regulator temperatury do pozycji minimalnej i wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Porady praktyczne dotyczące smażenia głębokiego

- **Aby uniknąć pienienia się oleju/ tłuszczu, należy zawsze sprawdzać, czy artykuły żywnościowe przeznaczone do smażenia są całkowicie suche. Szczególnej uwagi wymagają mrożonki, które przed smażeniem należy całkowicie rozmrozić, bowiem wilgoć zmniejsza wydajność oleju/tłuszczu.**
- Aby osiągnąć pożądany rezultat, należy smażyć w odpowiednich temperaturach. Jeśli olej/tłuszcz nie jest dostatecznie rozgrzany, artykuły żywnościowe mogą niepotrzebnie wchłaniać go. Dlatego też koszyk należy zanurzyć w oleju/tłuszczu nie wcześniej niż po zakończeniu rozgrzewania. Jeśli olej/tłuszcz jest za gorący, powierzchnia artykułów żywnościowych zarumieni się zbyt szybko, pozostawiając niedogotowany, surowy środek.
- **Przed rozpoczęciem procesu**

smażenia, zamrożone lub częściowo zamrożone artykuły żywnościowe można zanurzyć na chwilę, raz lub dwa razy, w gorącym oleju/tłuszczu.

- Powolne i jednostajne zanurzanie koszyka w gorącym oleju pozwoli uniknąć pienienia się tłuszczu.
- Nadmierne wypełnienie koszyka powoduje obniżanie się temperatury smażenia, co prowadzi do większego wchłaniania tłuszczu przez potrawę. Powinny one mieć odpowiednią ilość miejsca by swobodnie pływać w oleju nie stykając się.
- Informacje o wymaganej temperaturze oraz czasie smażenia można znaleźć na panelu sterującym lub w instrukcji załączonej przez producenta żywności, która przeznaczona jest do smażenia.
- Dodawanie świeżego oleju do starego nie poprawia ani smaku, ani wydajności. Raczej stary olej/tłuszcz zepsuje ten świeży, dodany do garnka.
- Zużyty olej/tłuszcz można łatwo rozpoznać po gęstej konsystencji, ciemnym kolorze, nieprzyjemnym zapachu i tendencji do pienienia się.
- Zużyty olej/tłuszcz (lub zanieczyszczony resztkami z wcześniejszych smażeń) jest łatwopalny i niebezpieczny. Dlatego zaleca się wymianę oleju na świeży po każdych trzech lub czterech smażeniach, pamiętając jednak, że wszystko zależy od rodzaju i ilości artykułów użytych do smażenia.
- Filtrowanie oleju po każdym smażeniu przedłuża jego użyteczność i wydajność.
- Olej/tłuszcz można przechowywać w garnku, pod warunkiem że jest on przykryty i przechowywany w chłodnym miejscu. Przed odstawieniem garnka należy sprawdzić, czy znajdujący się w nim olej/tłuszcz jest już wystarczająco ostudzony.

Zdrowe smażenie

Aby smażyć jak najzdrowiej z zachowaniem jak największej ilości wartości odżywczych, proponujemy nie nagrzewać frytkownicy do temperatury wyższej niż 170°C przy smażeniu produktów skrobiowych tzn. o wysokiej zawartości skrobi. Niższa temperatura smażenia w połączeniu mniejszą ilością smażonej żywności na raz redukuje do minimum wytwarzanie się substancji szkodliwych dla zdrowia.

Konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze poczekać aż urządzenie całkowicie wystygnie.
- Aby nie narazić się na porażenie prądem, nie należy myć elementu grzejnego w wodzie, ani zanurzać go.
- Do czyszczenia nie należy stosować ostrych roztworów, ani trących środków czyszczących.
- Przed użyciem frytkownicy po raz pierwszy należy dokładnie umyć pojemnik i koszyk. Wewnętrzną stronę pokrywy można przetrzeć delikatną, wilgotną i gładką ściereczką. Po myciu nie powinny pozostawać resztki wody, które mogłyby się zmieszać później z gorącym tłuszczem. Należy więc wszystkie elementy dokładnie wycierać do sucha.
- Aby usunąć tłuszcz z pojemnika, należy

poczekać aż dostatecznie wystygnie, ale nadal będzie miał postać płynną. Należy wtedy ostrożnie wyjąć element grzejny i wylać olej/tłuszcz chochelką. Kiedy urządzenie ostygnie można wyjąć pojemnik na smażenie i przelać olej/tłuszcz do innego żaroodpornego pojemnika. Olej nadaje się do ponownego użycia, pod warunkiem że zostanie przefiltrowany przez papier filtrujący, który albo wkładamy bezpośrednio do koszyka, albo do żaroodpornego lejka.

- Nie należy wylewać zużytego oleju/tłuszczu do zlewu. Kiedy już wystygnie, można go wyrzucić do kosza na śmieci.
- Pojemnik do smażenia można, po wyjęciu, umyć w gorącej wodzie lub zmywarce do naczyń. Przed ponownym włożeniem do frytkownicy, należy upewnić się, że jest zupełnie suchy.
- Pokrywę można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego płynu. Po umyciu dokładnie osuszyć.
- Koszyk należy po każdym smażeniu umyć w gorącej wodzie z dodatkiem delikatnego płynu do mycia naczyń; można go też myć w zmywarce do naczyń.
- Zewnętrzną powierzchnię pojemnika do smażenia można czyścić lekko wilgotną, gładką ściereczką.

Wymiana filtra

W pokrywie znajduje się dwuwarstwowy filtr tłuszczowy. Jeżeli pokrywa jest zakładana na czas smażenia, filtr należy wymieniać mniej więcej co 10 cykli pracy. W tym celu trzeba zdjąć pokrywę filtra, wyjąć zużyte filtry i włożyć najpierw biały filtr, a następnie czarny. Założyć ponownie pokrywę filtra. Zapasowe filtry można nabyć u lokalnych przedstawicieli lub za pośrednictwem naszego serwisu.

Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy utylizować osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, które można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń pomaga w ochronie środowiska i zdrowia człowieka. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

Φριτέζα

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

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

Τα μέρη της συσκευής
1. Κύρια ενδεικτική λυχνία (κόκκινο)
2. Ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας (πράσινο)
3. Κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας
4. Καπάκι
5. Φίλτρο λίπους
6. Λαβή καπακιού
7. Κύριες λαβές
8. Περίβλημα
9. Θερμαντικό στοιχείο με πίνακα ελέγχου
10. Κουμπί επαναφοράς
11. Ένδειξη μέγιστης/ελάχιστης στάθμης
12. Δοχείο τηγανίσματος
13. Ηλεκτρικό καλώδιο με φις
14. Χώρος περιέλιξης καλωδίου μετά τη χρήση
15. Καλάθι τηγανίσματος με λαβή (σε θέση αποστράγγισης)
16. Θυρίδα επίβλεψης

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας
- Για να αποφεύγετε κινδύνους, οι επισκευές σε αυτή την ηλεκτρική συσκευή ή στο ηλεκτρικό καλώδιό της πρέπει να διεξάγονται από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών μας. Σε περίπτωση που απαιτείται επισκευή, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή στο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών μας (δείτε παράρτημα).
- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει ψυχθεί εντελώς.
- Για να αποφεύγετε την ηλεκτροπληξία, μην καθαρίζετε το θερμαντικό

στοιχείο με νερό και μην το βυθίζετε ποτέ σε νερό.
- Για αναλυτικές πληροφορίες για τον καθαρισμό της συσκευής, ανατρέξτε στην παράγραφο «*Γενική φροντίδα και καθαρισμός*».
- Για να αποφεύγετε κινδύνους που προκαλούνται από την τυχαία επαναφορά του διακόπτη θερμικής ασφάλειας, η συσκευή δεν πρέπει να τεθεί σε λειτουργία μέσω εξωτερικού αυτόματου διακόπτη, όπως ένας χρονοδιακόπτης, ούτε να συνδεθεί σε κύκλωμα που ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά από μια τέτοια συσκευή.
- Παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να επιτρέπεται να χρησιμοποιούν αυτή τη συσκευή.
- Ωστόσο, παιδιά μεγαλύτερα από 8 επιτρέπεται να χρησιμοποιούν τη συσκευή εάν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις μόνο εάν επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κίνδυνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία

καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή.

- **Προειδοποίηση!** Κρατάτε τη συσκευή μακριά από μικρά παιδιά (0-8 ετών), ιδιαίτερα όταν αυτή χρησιμοποιείται ή κρυώνει.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή αυτά τα υλικά είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- **Μην αφήνετε τη φριτέζα να ζεσταθεί χωρίς λάδι/λίπος**.
- Μην αφήνετε τη φριτέζα να λειτουργεί χωρίς επιτήρηση.
- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Για να αποφεύγετε την έκχυση του ζεστού λαδιού, χρησιμοποιήστε τις λαβές για να τοποθετήσετε τη συσκευή επάνω σε μια σταθερή, θερμοανθεκτική επιφάνεια εργασίας (η οποία δεν αλλοιώνεται από πιτσιλίσματα και λεκέδες και διαθέτει αρκετό χώρο γύρω από τη συσκευή).
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από τα ντουλάπια της κουζίνας ή κάτω από κρεμαστά αντικείμενα, ούτε σε άμεση επαφή με τοίχους ή γωνίες.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν φυλάσσονται εύφλεκτα υλικά σε κοντινή απόσταση.
- **Μη λιώνετε στερεοποιημένο λίπος σε άδεια φριτέζα:** το θερμαντικό στοιχείο δεν θα βυθιστεί πλήρως και ενδέχεται να υπερθερμανθεί, προκαλώντας πιθανώς την ανάφλεξη του λίπους όταν αυτό έρθει σε επαφή με το θερμαντικό στοιχείο.
- Το υπερβολικά χρησιμοποιημένο λάδι/λίπος μπορεί να προκαλέσει ανάφλεξη αν υπερθερμανθεί. Αν συμβεί αυτό, βγάλτε την πρίζα και κλείστε το καπάκι της συσκευής για να καταπνίξετε τις φλόγες.

  Ποτέ μη ρίχνετε νερό σε καυτό ή φλεγόμενο λάδι/λίπος.
- Μη μεταφέρετε ποτέ τη φριτέζα όταν είναι καυτή, π.χ. κατά τη διάρκεια της χρήσης ή αμέσως μετά (επειδή υπάρχει πάντα ο κίνδυνος να σκοντάψετε ή να παραπατήσετε). Πρέπει να είστε εξαιρετικά προσεκτικοί. Το καυτό λάδι/λίπος μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.
- **Προσοχή:** Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής μερικά τμήματά της έχουν πολύ υψηλή θερμοκρασία και αναδύεται επικίνδυνος καυτός ατμός από το καπάκι.
- Μην αγγίζετε ποτέ το καυτό λάδι/λίπος με τα δάχτυλά σας.

- Μη βάζετε πλαστικά κουτάλια, πιρούνια ή άλλα σκεύη μέσα στο καυτό λάδι/λίπος. Μην αδειάζετε ποτέ το καυτό λάδι/λίπος σε πλαστικά δοχεία ή σκεύη.
- Μη βάζετε τη συσκευή στην πρίζα χωρίς να είναι τοποθετημένο το δοχείο τηγανίσματος. Σε καμία περίπτωση μη συνδέσετε το θερμαντικό στοιχείο με την τροφοδοσία ρεύματος όταν αυτό έχει αφαιρεθεί από τη μονάδα.
- **Προσοχή:** Μην αφήνετε τη μονάδα ή το ηλεκτρικό καλώδιο να έρχονται σε επαφή με καυτές επιφάνειες ή με εστίες/πηγές θερμότητας. Μην αφήνετε το καλώδιο να περιφέρεται ελεύθερο. Το καλώδιο πρέπει να διατηρείται μακριά από τα καυτά τμήματα της συσκευής.
- **Βγάζετε πάντοτε το καλώδιο από την πρίζα**
  - **σε περίπτωση βλάβης,**
  - **μετά τη χρήση,**
  - **πριν καθαρίσετε τη συσκευή.**
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο όταν θέλετε να βγάλετε τη συσκευή από την πρίζα.
- **Προσοχή:** Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία σε εξωτερικούς χώρους.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι οδηγίες.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
  - σε κουζίνες εταιρειών, σε γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
  - σε γεωργικές εταιρείες,
  - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
  - σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.

Διακόπτης θερμικής ασφάλειας
Αν η στάθμη λαδιού/λίπους μειωθεί κάτω από τη στάθμη ασφαλούς λειτουργίας, ο ενσωματωμένος διακόπτης θερμικής ασφάλειας θα ενεργοποιηθεί και το θερμαντικό στοιχείο θα απενεργοποιηθεί. Αν συμβεί αυτό, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και, στη συνέχεια, προσθέστε την απαιτούμενη ποσότητα λαδιού/λίπους. Χρησιμοποιήστε το κουμπί επαναφοράς, το οποίο βρίσκεται στο πίσω μέρος του περιβλήματος κάτω από τον πίνακα ελέγχου, για να επαναφέρετε το διακόπτη ασφάλειας. Πατήστε το κουμπί με μια κατάλληλη ξύλινη ή πλαστική ράβδο. Η συσκευή είναι ξανά έτοιμη για χρήση. Αν ο διακόπτης ασφάλειας ενεργοποιείται επανειλημμένως παρά την επαρκή ποσότητα λαδιού/λίπους, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί η συσκευή. Πρέπει να ελεγχθεί από ένα αρμόδιο άτομο πριν χρησιμοποιηθεί ξανά.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά
Πριν χρησιμοποιηθεί η συσκευή για πρώτη φορά, πρέπει να καθαριστεί σύμφωνα με τις οδηγίες της παραγράφου «*Γενικός καθαρισμός και φροντίδα*».

Καπάκι
Να χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβή καπακιού όταν βγάζετε ή τοποθετείτε ξανά το καπάκι.

Θυρίδα επίβλεψης
Η θυρίδα επίβλεψης είναι χρήσιμη για την παρακολούθηση της διαδικασίας τηγανίσματος. Για να αποφευχθεί η δημιουργία συμπυκνωμάτων από ατμούς νερού στη θυρίδα επίβλεψης, θα πρέπει να επαλείψετε λίγο λάδι στο εσωτερικό της.

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

Ενδεικτικές λυχνίες
Η κόκκινη ενδεικτική λυχνία είναι αναμμένη ενώ η συσκευή θερμαίνεται.
Η πράσινη ενδεικτική λυχνία ανάβει μόλις επιτευχθεί το προκαθορισμένο επίπεδο θερμοκρασίας.

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

- **Τοποθέτηση του δοχείου τηγανίσματος:**
  Τοποθετήστε το δοχείο τηγανίσματος στο περίβλημα.
- **Ποσότητα γεμίσματος:**
  Πριν τη θέρμανση, η στάθμη λαδιού/λίπους πρέπει να βρίσκεται μεταξύ των ενδείξεων **ελάχιστης** και **μέγιστης** στάθμης μέσα στο δοχείο τηγανίσματος.
  Σημείωση: Η διαφορά μεταξύ των ενδείξεων **ελάχιστης** και **μέγιστης** στάθμης είναι περίπου 900ml.
- **Είδη λαδιού/λίπους για χρήση:**
  Σε αυτή τη φριτέζα πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο αγνό φυτικό λάδι/στερεοποιημένο λίπος. Μπορεί να θερμανθεί μέχρι 220 βαθμούς Κελσίου και έχει ουδέτερη γεύση.
  Μην αναμιγνύετε διαφορετικά είδη λαδιού/λίπους.

  Λάδι:
  Συνιστάται η χρήση λαδιού που προορίζεται ειδικά για τηγάνισμα σε φριτέζα, το οποίο μπορεί να θερμανθεί με ασφάλεια σε υψηλές θερμοκρασίες. Η ανώτατη χωρητικότητα του δοχείου είναι περίπου 3 λίτρα. Μην υπερβείτε την ένδειξη **μέγιστης** στάθμης.

  Στερεοποιημένο λίπος:
  Ποτέ μη λιώνετε το στερεοποιημένο λίπος σε άδεια φριτέζα. Μπορείτε, όμως, να προσθέσετε στερεοποιημένο λίπος κατευθείαν στο δοχείο τηγανίσματος, αν αυτό ήδη περιέχει υγρό λίπος έως την ένδειξη **ελάχιστης** στάθμης.
  Όταν χρησιμοποιείτε στερεοποιημένο λίπος, απαιτούνται 3 περίπου κιλά. Αρχικά, θα πρέπει να κόψετε το λίπος σε μικρότερα κομμάτια και να το

λιώσετε σε μια ξεχωριστή κατσαρόλα, εξασφαλίζοντας ότι έχει υγροποιηθεί αλλά δεν έχει υπερθερμανθεί. Αυτό γίνεται για να μειωθεί ο κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων όταν ρίξετε το λίπος στο δοχείο τηγανίσματος. Μην υπερβείτε την ένδειξη **μέγιστης** στάθμης.

Αποσπώμενο θερμαντικό στοιχείο

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην κεντρική ηλεκτρική παροχή, πρέπει να τραβήξετε το ηλεκτρικό καλώδιο εντελώς από το θάλαμο φύλαξής του και το θερμαντικό στοιχείο πρέπει να τοποθετηθεί στις αντίστοιχες υποδοχές οδήγησης στο πίσω μέρος της μονάδας.
- Η φριτέζα είναι εξοπλισμένη με ένα διακόπτη ασφάλειας. Όμως, πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο όταν έχει τοποθετηθεί το θερμαντικό στοιχείο και το δοχείο τηγανίσματος.

Καλάθι τηγανίσματος

- Το καλάθι προορίζεται για την τοποθέτηση των τροφίμων που θα τηγανιστούν, η μέγιστη χωρητικότητα είναι 400 γρ. τηγανιτές πατάτες.
- Η λαβή πρέπει να προσαρμοστεί στο καλάθι πριν από τη χρήση: πιέστε μαζί τους δύο βραχίονες και σύρετε τα δύο γωνιωτά κομμάτια μέσα από τη στήριξη, στο εσωτερικό του καλαθιού. Τραβήξτε τη λαβή προς τα πίσω μέχρι και τα δύο γωνιωτά κομμάτια να προσαρμοστούν πλευρικά στις εσοχές στο καλάθι ώστε να κλειδωθούν με ασφάλεια.
- Μόλις ολοκληρωθεί το τηγάνισμα, μπορείτε να τοποθετήσετε το καλάθι στο χείλος του δοχείου, χρησιμοποιώντας το βραχίονα συγκράτησης που παρέχεται. Από αυτή τη θέση, το λάδι/λίπος μπορεί να αποστραγγιστεί ξανά στο δοχείο (βλ. εικόνα).

Χρήση της φριτέζας

- Τοποθετήστε το δοχείο με λάδι/λίπος και το θερμαντικό στοιχείο όπως περιγράφεται.
- Γεμίστε το δοχείο με λάδι/λίπος.
- Τοποθετήστε ξανά το καπάκι.
- Βάλτε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου στην πρίζα.
- Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία.
- Μόλις ανάψει η πράσινη ενδεικτική λυχνία, τοποθετήστε τα τρόφιμα για τηγάνισμα μέσα στο καλάθι, βγάλτε το καπάκι και χαμηλώστε το καλάθι προσεκτικά μέσα στο ζεστό λάδι/λίπος.
- Τοποθετήστε ξανά το καπάκι, αν είναι απαραίτητο.
- Παρακολουθήστε τη διαδικασία μαγειρέματος και, μόλις ολοκληρωθεί το τηγάνισμα, βγάλτε το καλάθι και αφήστε το λάδι/λίπος να αποστραγγιστεί.
- Μόλις ολοκληρωθεί το τηγάνισμα, θέστε το κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας στη χαμηλότερη θέση του και βγάλτε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα.

Χρήσιμες συμβουλές για τηγάνισμα στη φριτέζα

- **Για να μην αφρίζει και υπερχειλίζει το λάδι/λίπος, φροντίζετε τα τρόφιμα που θα τηγανίσετε να είναι εντελώς στεγνά. Επίσης, πριν το τηγάνισμα, φροντίστε να έχουν ξεπαγώσει**

εντελώς όλα τα τρόφιμα που ήταν στην κατάψυξη. Η υγρασία μειώνει τη διάρκεια ζωής του λαδιού/λίπους.

- Για να έχετε καλά αποτελέσματα, η σωστή ρύθμιση της θερμοκρασίας παίζει σημαντικό ρόλο όταν τηγανίζετε στη φριτέζα. Αν το λάδι/λίπος δεν έχει φτάσει στη θερμοκρασία που χρειάζεται, το φαγητό μπορεί να απορροφήσει πολύ λάδι/λίπος. Για αυτό, είναι καλύτερα να τοποθετείτε το καλάθι του τηγανίσματος μόνο αφού έχει ολοκληρωθεί η περίοδος της θέρμανσης. Αν το λάδι/λίπος είναι υπερβολικά καυτό, το φαγητό θα αποκτήσει μια κρούστα απ' έξω και μέσα θα μείνει ωμό.
- **Τα κατεψυγμένα ή τα μερικώς κατεψυγμένα τρόφιμα πρέπει να βυθίζονται λίγες φορές στο καυτό λάδι/λίπος πριν το κανονικό τηγάνισμα.**
- Για να αποφευχθεί το άφρισμα του λαδιού/λίπους, θα πρέπει να χαμηλώσετε αργά και προσεκτικά το καλάθι τηγανίσματος στο καυτό λάδι/λίπος.
- Μη γεμίσετε υπερβολικά το καλάθι τηγανίσματος. Η θερμοκρασία του λαδιού/λίπους θα μειωθεί και έτσι το φαγητό θα απορροφήσει υπερβολική ποσότητα λαδιού/λίπους. Τα κομμάτια του φαγητού πρέπει να πλέουν ελεύθερα στο λάδι/λίπος χωρίς να ακουμπούν μεταξύ τους.
- Θα βρείτε πληροφορίες για τις θερμοκρασίες και χρόνους τηγανίσματος στον πίνακα ελέγχου ή στις οδηγίες που παρέχονται από τον παρασκευαστή του τροφίμου για τηγάνισμα.
- Η ποιότητα του υπερβολικά χρησιμοποιημένου λαδιού/λίπους δεν βελτιώνεται αν το αναμίξετε με φρέσκο λάδι/λίπος. Σε σύντομο χρονικό διάστημα και το φρέσκο λάδι/λίπος θα χάσει τις θρεπτικές του ουσίες.
- Μπορείτε να αναγνωρίσετε εύκολα το λάδι/λίπος που έχει χρησιμοποιηθεί πολλές φορές επειδή είναι ιξώδες, έχει πιο σκούρο χρώμα, αναδίδει μια δυσάρεστη οσμή και τείνει να αφρίζει.
- Το παλιό λάδι/λίπος (ή το λάδι/λίπος που περιέχει υπολείμματα από προηγούμενη χρήση) είναι εύφλεκτο και τείνει να αναφλέγεται εύκολα. Επομένως, η καλύτερη τακτική είναι να αλλάζετε το λάδι/λίπος αφού έχει χρησιμοποιηθεί τρεις ή τέσσερις φορές, έχοντας υπόψη σας ότι η διάρκεια της χρήσης του εξαρτάται κυρίως από την ποιότητα των τροφίμων που τηγανίζετε.
- Η διάρκεια ζωής του λαδιού/λίπους μπορεί να παραταθεί όταν το λάδι/λίπος φιλτράρεται μετά από κάθε χρήση.
- Το λάδι/λίπος που έχει χρησιμοποιηθεί μπορεί να μένει μέσα στη φριτέζα αν η συσκευή διατηρείται κλειστή και φυλάσσεται σε δροσερό μέρος. Ωστόσο, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή που περιέχει το καυτό λάδι/λίπος έχει ψυχθεί επαρκώς.

Σωστή διατροφή και τηγάνισμα στη φριτέζα

Για θρεπτικό, υγιές τηγάνισμα στη φριτέζα, συνιστάται η χρήση θερμοκρασίας που δεν υπερβαίνει τους 170°C όταν τηγανίζετε στη φριτέζα αμυλώδη τρόφιμα, δηλ., τρόφιμα με περιεχόμενο αμύλου υψηλότερο από το μέσο όρο. Μια μειωμένη θερμοκρασία τηγανίσματος, συνδυασμένη με μια εξίσου μειωμένη ποσότητα τροφίμων, περιορίζει στο ελάχιστο το σχηματισμό ουσιών βλαβερών για την υγεία.

Γενική φροντίδα και καθαρισμός

- Φροντίζετε να βγάζετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα και να την αφήνετε να κρυώνει επαρκώς πριν τον καθαρισμό.
- Για να αποφεύγετε την ηλεκτροπληξία, μην καθαρίζετε το θερμαντικό στοιχείο με νερό και μην το βυθίζετε ποτέ σε νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικές ουσίες ή ισχυρά απορρυπαντικά διαλύματα.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, θα πρέπει να καθαρίσετε καλά το δοχείο και το καλάθι τηγανίσματος. Το εσωτερικό τμήμα του καπακιού μπορεί να καθαριστεί με ένα ελαφρώς βρεγμένο πανί χωρίς χνούδι. Για να αποφύγετε την ανάμιξη νερού με το λάδι/λίπος, βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν στεγνώσει καλά.
- Για να αφαιρέσετε το λάδι από το δοχείο τηγανίσματος, περιμένετε έως ότου το λάδι/λίπος κρυώσει αρκετά, αλλά να είναι ακόμη υγρό. Αφαιρέστε προσεκτικά το θερμαντικό στοιχείο και το λάδι/λίπος με μια κουτάλα. Μόλις η θερμοκρασία μειωθεί αρκετά, μπορείτε επίσης να βγάλετε το δοχείο τηγανίσματος προσεκτικά και να ρίξετε το λάδι/λίπος σε ένα πυρίμαχο δοχείο. Το λάδι/λίπος μπορεί να φιλτραριστεί περνώντας το μέσα από απορροφητικό χαρτί που έχει τοποθετηθεί σε ένα πυρίμαχο χωνί ή στο καλάθι τηγανίσματος.
- Μη ρίχνετε το λάδι/λίπος τηγανίσματος στο νεροχύτη της κουζίνας. Όταν κρυώσει, μπορεί να απορριφθεί μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά απορρίμματα.
- Το δοχείο τηγανίσματος θα πρέπει να αφαιρεθεί πριν το καθαρίσετε με ζεστό νερό ή στο πλυντήριο πιάτων. Στη συνέχεια, βεβαιωθείτε ότι έχει στεγνώσει καλά.
- Μπορείτε να καθαρίσετε το κάλυμμα με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό. Κατόπιν, στεγνώστε καλά.
- Το καλάθι του τηγανίσματος θα πρέπει να καθαρίζεται μετά τη χρήση με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό, μπορεί επίσης να πλυθεί σε πλυντήριο πιάτων.
- Το εξωτερικό περίβλημα της συσκευής μπορεί να καθαριστεί με ένα ελαφρά βρεγμένο πανί χωρίς χνούδι.

Αλλαγή του φίλτρου

Το καπάκι περιέχει ένα φίλτρο λίπους με δύο στρώματα. Αν χρησιμοποιηθεί το καπάκι κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος, πρέπει να αλλάζετε το φίλτρο μετά από περίπου 10 κύκλους χρήσης. Βγάλτε το κάλυμμα φίλτρου, αφαιρέστε τα χρησιμοποιημένα φίλτρα και μετά εισαγάγετε ξανά το λευκό φίλτρο και μετά το μαύρο. Τοποθετήστε ξανά το κάλυμμα φίλτρου. Θα βρείτε ανταλλακτικά φίλτρα στους τοπικούς σας αντιπροσώπους, ή μέσω του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών μας.

Απόρριψη



Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα οικιακά απόβλητα, επειδή περιέχουν πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Η σωστή διάθεση προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Θα βρείτε πληροφορίες για το συγκεκριμένο θέμα από την τοπική σας αρμόδια αρχή ή έμπορο λιανικής.

SEVERIN

SEVERIN Elektrogeräte GmbH
Röhre 27
D-59846 Sundern
Tel +49 2933 982-0
Fax +49 2933 982-1333
information@severin.com

MANUAL FR 002431 **09/26**
Technische Änderungen vorbehalten. /
Model specifications are subject to change.









www.severin.com