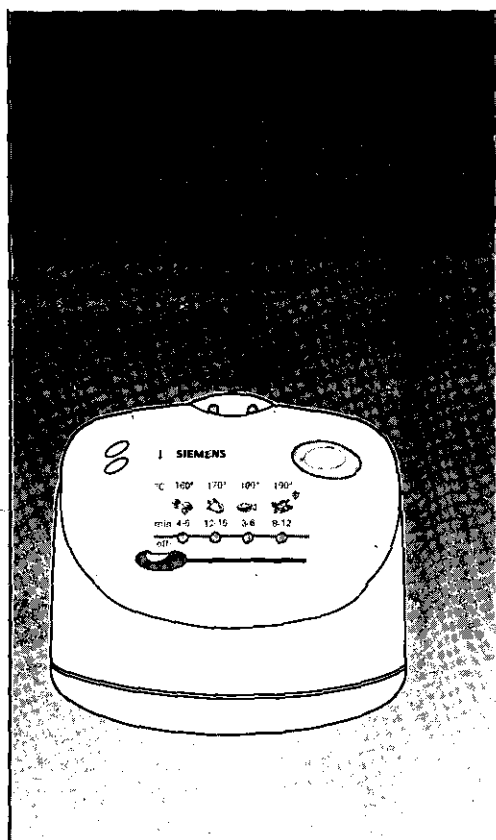


SIEMENS

Gebrauchsanleitung
 Operating instructions
 Mode d'emploi
 Istruzioni per l'uso
 Gebruiksaanwijzing
 Brugsanvisning
 Bruksanvisning
 Bruksanvisning
 Käyttöohje

Instrucciones de uso
 Instruções de serviço
 Οδηγίες χρήσης
 Kullanma talimatı
 Instrukcja obsługi
 Használati utasítás
 Указания за употреба
 Инструкция
 по експлуатации
 تعليمات الاستخدام



TG 11501



Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Hausgebrauch entwickelt. Seine gewerbliche Nutzung ist somit ausgeschlossen. Lesen Sie bitte die Anleitungen aufmerksam und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Der Anschluss und die Benutzung des Geräts darf nur in Übereinstimmung mit den Angaben erfolgen, die auf dem Typenschild des Geräts angegeben sind. Sollten das Kabel oder das Gerät selbst Anzeichen von Beschädigungen aufweisen, schließen Sie es bitte nicht an das Stromnetz. Unterbrechen Sie den Stromanschluss nach dem Gebrauch, wenn Sie die Küche verlassen oder wenn Sie Schäden am Gerät feststellen. Das Netzkabel des Geräts darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen oder über scharfe Kanten gezogen werden.

Jegliche Reparatur, die an dem Gerät ausgeführt werden muss, darf ausschließlich von Fachpersonal eines zugelassenen Kundendienstes ausgeführt werden.

Das Gerät nur ans Stromnetz anschließen, wenn das Anschlusskabel sowie die Schalttafel korrekt positioniert sind. (Abb. A1)

⚠ Achtung!

Der Rand des Geräts sowie der austretende Dampf können während des Betriebs sehr hohe Temperaturen erreichen. Das Gerät darf nur zum Frittieren von Lebensmitteln eingesetzt werden, nicht zum Kochen oder Erhitzen von Flüssigkeiten!

⚠ Achtung!

Die Fritteuse ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, das die Stromzufuhr unterbricht, sobald eine ungewöhnliche Überhitzung auftritt. In einem solchen Falle:

- Lassen Sie die Fritteuse abkühlen
- Betätigen Sie mit Hilfe eines kleinen Stabes den Neustart-Knopf. Dieser mit "Reset" gekennzeichnete Knopf befindet sich am hinteren Teil der Bedienertafel (j2).

Entsorgung des Geräts

Bitten Sie Ihren Vertriebs Händler, Stadt- oder Gemeindeverwaltung um entsprechende Information.

Beschreibung der Fritteuse (Abb. 1)

- a.- Gehäuse (Kaltwand)
- b.- Integrierte Tragegriffe
- c.- Kabeleinhöler ist in die Schalttafel integriert.
- d.- Oberer Deckel mit Filter
- e.- Reflektor aus rostfreiem Stahl
- f.- Frittierbehälter
- g.- Korb
- h.- Drucktaste Korb
- j.- Bedienertafel mit Heizwiderstand
- k.- Temperaturregler
- l.- Thermostatluchte
- m.- Automatisches Öffnen des oberen Deckels
- n.- Funktionskontrollleuchte
- o.- Schwenkbarer Deckel
- p.- Schwenkbarer Griff - abnehmbar

Empfohlener Aufstellort

⚠ Achtung!

Stellen Sie das Gerät niemals neben oder auf eine heiße Fläche (z.B. Kochplatten oder -zonen)!

Stellen Sie die Fritteuse stets auf eine nivelierte, feste und saubere horizontale Unterlage (z.B. Arbeitsplatte in der Küche).

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie die Fritteuse gründlich; der Frittierbehälter, das Gehäuse und der Deckel können in der Spülmaschine gereinigt werden (a2). Reinigen Sie Korb und mit einem feuchten Tuch. Lassen Sie die Elemente trocknen.

⚠ Achtung!

Zum Abnehmen/Anbringen des schwenkbaren Korbgriffes so verfahren, wie auf Abb. a3 zu sehen ist.

Zur Abnahme des oberen Deckels so verfahren, wie auf Abb. a4 zu sehen ist. Versuchen Sie nie den oberen Deckel abzunehmen, indem Sie an dem schwenkbaren Deckel ziehen!

⚠ Achtung!

Der schwenkbare Deckel ist eine Ausstattung, die das Abtropfen des Korbs bei geschlossenem oberen Deckel erleichtert. Versuchen Sie nie an diesem Deckel zu ziehen.

Öl in die Fritteuse geben

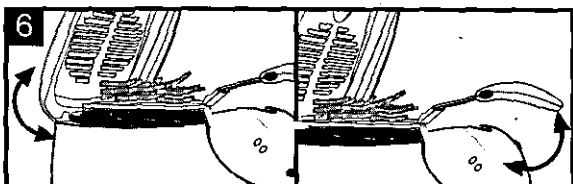
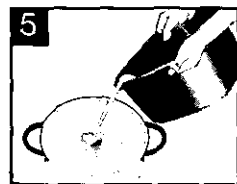
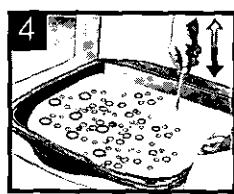
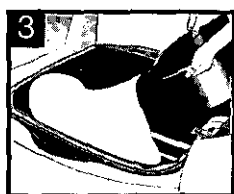
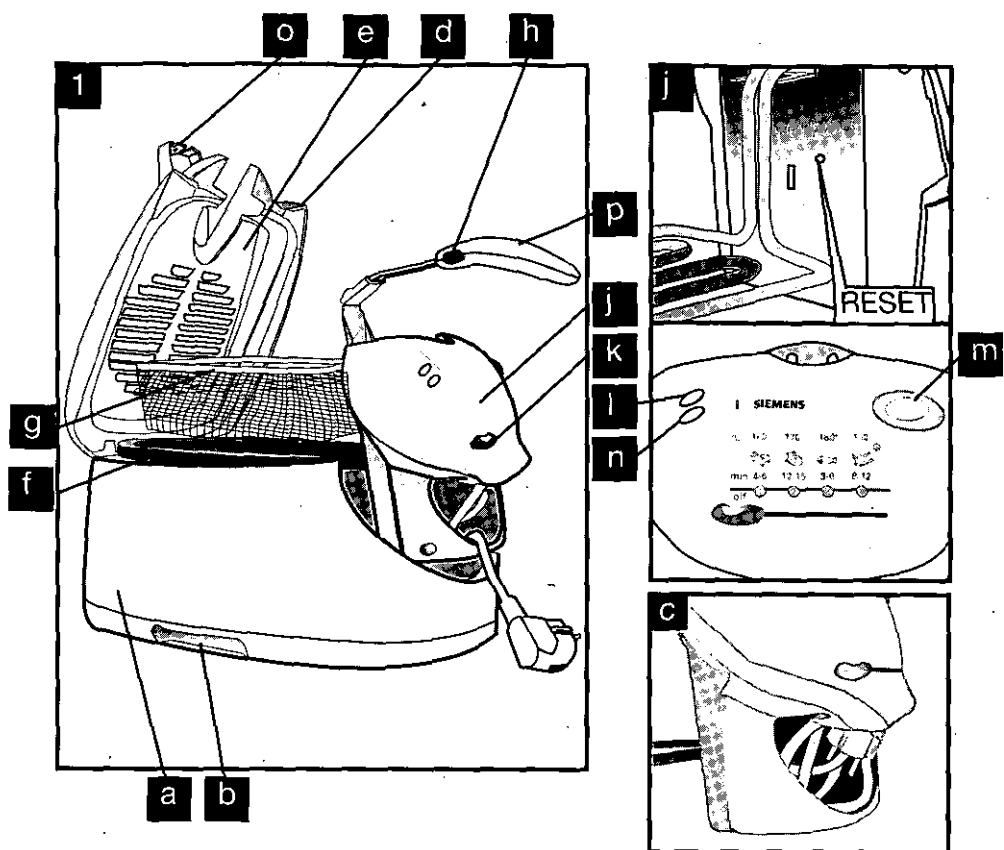
⚠ Achtung!

Die Temperatur, bei der die Lebensmittel in die Fritteuse gegeben werden, schwankt zwischen 160 °C und 190 °C.

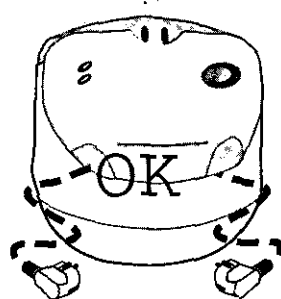
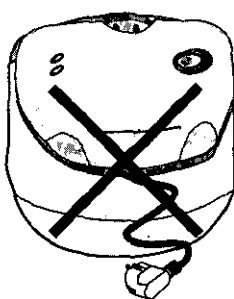
Nicht geeignete Öle und Fette

Ungesättigte, naturreine Olivenöle,
Weizenkeimöle oder Leinsamenöle,
Schweineschmalz oder Butter.

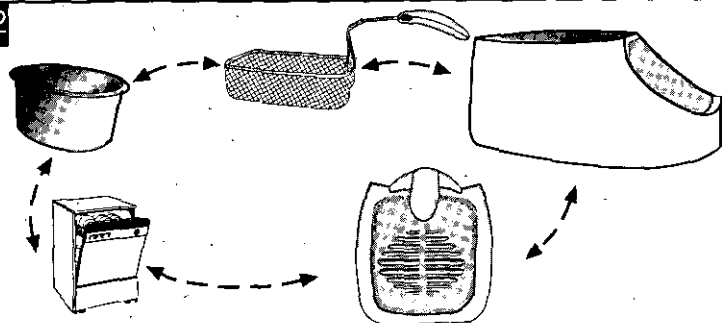
Geeignete Öle und Fette



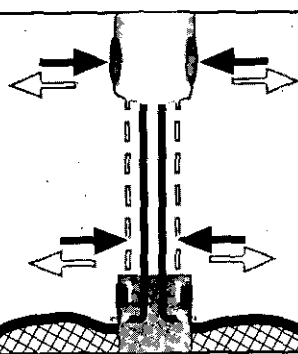
a.1



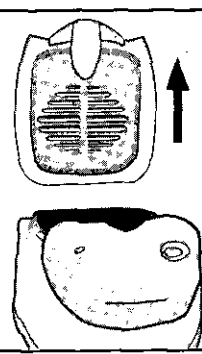
a.2



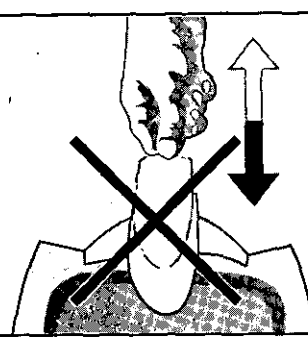
a.3



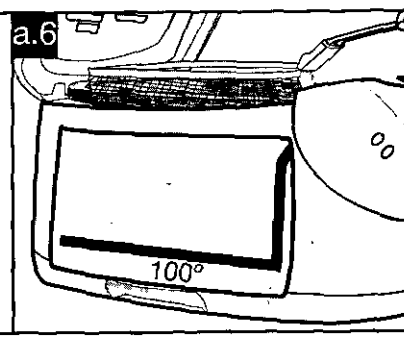
a.4



a.5



a.6



Gesättigte Pflanzenfette und -öle. Die Fritteuse darf niemals ohne Öl oder Fett eingeschaltet werden.

⚠ Achtung!

Mischen Sie niemals Öle oder Fette, die Sie zum Frittieren verwenden, da diese sonst überlaufen könnten. Außerdem können Mischungen von Ölen und Fetten unterschiedlicher Eigenschaften Risikosituationen hervorrufen. Die Füllstandsanzeige für Öl befindet sich im Innern des Frittierbehälters. Achten Sie stets darauf, die Maximalmarke nicht zu überschreiten und die vorgeschriebene Mindestölmenge einzuhalten (**Abb. 2**).

Verbrennungsgefahr!

Vorsicht bei der Handhabung des heißen Öls. Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern!

Bei Verwendung fester Fette:

a) Erhitzen von neuem, festen Fett (**Abb. 3**)

Schmelzen Sie das Fett auf kleiner Flamme in einem zweiten Topf.

Sobald das Fett flüssig ist, nehmen Sie es bitte von der Kochzone.

Stellen Sie die Fritteuse in ein trockenes Spülbecken.

Geben Sie das flüssige Fett vorsichtig in die Fritteuse. Setzen Sie den Deckel auf die Fritteuse und schließen Sie ihn. Stellen Sie die Fritteuse vorsichtig an die Stelle, an der sie benutzt werden soll. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Wählen Sie mit dem Temperaturregler die Temperatur, mit der frittiert werden soll (**k**).

b) Erhitzen des in der Fritteuse fest gewordenen Fettes (**Abb. 4**)

Achtung! Befolgen Sie stets die nachfolgenden Hinweise. Anderenfalls könnte das direkt am Heizwiderstand verflüssigte Fett durch die feste externe Fettschicht spritzen!

Bevor Sie das Fett schmelzen, sorgen Sie dafür, dass es sich auf Umgebungstemperatur erwärmt. Kaltes Fett spritzt stärker als Fett mit Umgebungstemperatur!

Stechen Sie mit einem Löffel o.ä. aus Holz oder Kunststoff einige Löcher in das Fett. **Achten Sie darauf, dass der Heizwiderstand dabei nicht beschädigt wird!** Schließen Sie den Deckel der Fritteuse. Stecken Sie den Stecker der Fritteuse in die Steckdose. Stellen Sie den Temperaturregler auf seine niedrigste Position (**k**). Lassen Sie den Deckel des Geräts während des gesamten Schmelzvorgangs geschlossen, um Spritzer zu vermeiden.

Frittieren (**Abb. 6**)

Frittieren Sie nur mit eingesetztem Korb!

Das Gerät ans Stromnetz anschließen(n). Die Betriebsleuchte leuchtet auf. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Position (**k**). Die Anzeigeleuchte leuchtet auf (**l**).

Die Fritteuse heizt auf. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, erlischt die Anzeigeleuchte (**l**). Gegen Sie nun das Frittiergut in den Korb. Schließen Sie den Deckel. Lassen Sie den Korb langsam bis auf den Boden des Frittierbehälters ab. Sobald das Frittiergut frittiert ist, heben Sie den Korb an und lassen Sie ihn ablaufen.

Würzen Sie die Speisen nicht, solange sie sich über oder in der Fritteuse befinden!

Sollen mehrere Frittiervorgänge hintereinander ausgeführt werden, so muss zwischen den einzelnen Vorgängen gewartet werden, bis die gewünschte Temperatur erreicht wird (Anzeigeleuchte erlischt).

Ziehen Sie den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose. Das flüssige Fett oder Öl, das in dem Frittierbehälter verbleibt, muss durch ein feines Sieb gegossen werden, um es wiederholt verwenden zu können (**Abb. 5**). In diesem Fritteusemodell sammeln sich die Partikel des Frittierguts in der "Kaltzone" (**Abb. a6**) unter dem Heizwiderstand, wo sie nicht anbrennen. Diese Partikel werden durch das Filtern des Öls ausgesondert.

⚠ Achtung!

Wiederholt verwendetes Fett oder Öl kann sich im Falle einer Überhitzung entzünden. Deshalb ist es sehr wichtig, das Öl oder Fett rechtzeitig zu wechseln. Sollten sich Öl oder Fett entzünden, ziehen Sie den Gerätestecker aus der Steckdose und decken Sie das Gerät mit einem Deckel ab, um die Flammen zu ersticken.

Gießen Sie niemals Wasser auf brennendes Öl oder Fett!

Austausch von Fett oder Öl

- Wenn Fett oder Öl eine bräunliche Farbe oder unangenehmen Geruch annehmen oder es zu einer frühzeitigen Rauchentwicklung kommt.

Nehmen Sie die Bedienertafel heraus. Entnehmen Sie den Frittierbehälter aus seiner Aufnahme und gießen Sie das kalte Öl (oder flüssige Fett) in einen geeigneten Behälter. Gebrauchte Öle und Fette dürfen nicht in die Abwasserleitung gegossen oder mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Erkundigen Sie sich bei Ihrer Stadt- oder Gemeindeverwaltung nach Entsorgungsmöglichkeiten für Öl (**Abb. 7**).

Reinigen der Fritteuse

Ziehen Sie den Gerätestecker aus der Netzdose. Das Gerätegehäuse und die Bedienertafel dürfen niemals in Wasser getaucht werden! (Abb. a7).

Reinigen Sie den Heizwiderstand mit Küchenpapier oder einem Tuch. Der Frittierbehälter, das Gehäuse und der Deckel können in der Spülmaschine gereinigt werden (Abb. a2). Entfernen Sie zuvor mögliche Fett- oder Ölreste mit einer Küchenspachtel und Küchenpapier.

Praktische Hinweise

Beim Frittieren (ab 160 °C) nehmen Öl oder Fett weder Geruch noch Geschmack an. Deshalb können unterschiedslos zunächst Fisch und anschließend Süßspeisen oder Obst frittiert werden, ohne dass es zu geschmacklichen Beeinträchtigungen kommt.

Frittieren Sie in einem Frittiergang Teile, deren Größe annähernd gleich ist.

Achten Sie darauf, bei den einzelnen Frittiergängen nicht zu viel Frittiergut einzufüllen. Beim Frittieren tiefgefrorener Produkte muss zunächst das oberflächlich anhaftende Eis von dem Frittiergut entfernt werden. Um Spritzer zu vermeiden, muss der Korb anschließend außerhalb der Fritteuse gefüllt werden.

Tiefgefrorener Fisch sollte vor dem Frittieren leicht angetaut werden. Auf diese Weise wird die Dauer des Frittierzyklus reduziert und der Fisch goldbraun frittiert.

Zucchini, Auberginen, etc. müssen vor dem Panieren geschält werden. Dadurch haftet die Paniermasse besser.

Soll Camembert überbacken werden, ist es empfehlenswert, diesen zwei Mal zu panieren.

Kotelett sollten am Knochen mehrmals eingeschnitten werden, bevor man sie frittiert. Auf diese Weise wird das Fleisch gleichmäßiger frittiert.

Werden zum Herstellen von Pommes frites frische Kartoffeln verwendet, müssen diese vor dem Frittieren mehrmals in einem Tuch getrocknet werden. Beim Herunterlassen des Korbs entsteht Schaum auf dem Öl. Damit sich das Öl beruhigt, muss der Korb wiederholt hoch- und runterbewegt werden.

Gibt man feuchte oder tiefgefrorene Produkte in die Fritteuse, kommt es zu einer starken Schaumbildung auf dem Öl. In diesem Falle muss der Frittierkorb mehrmals langsam hoch- und runterbewegt werden, um ein Überlaufen des Öls zu vermeiden.

Trocknen Sie das Frittiergut kurz mit Küchenpapier.

This appliance has been designed exclusively for domestic use and must not be used for industrial purposes. Read these instructions carefully and safeguard them for future reference.

General safety warnings

The appliance is to be connected and used in accordance with the information stated on its characteristics plate. Never plug the appliance into the mains supply if the cable or the appliance itself show visible signs of damage. Unplug the appliance from the mains after each use, when leaving it unattended or on discovering problems with it. The connection cable must never come into contact with hot surfaces or be dragged over sharp edges or borders.

Any repair work that the appliance may require can only be done by qualified personnel from an Authorised Technical Service Centre.

The appliance should only be plugged in after the connection cable and control module have been fitted correctly. (Fig. a1).

⚠ Attention!

The rim of the appliance, as well as the steam it produces, can reach extremely high temperatures when it is being used. This appliance is only suitable for frying foodstuffs, it is not for boiling liquids!

⚠ Attention!

The appliance is fitted with a safety thermostat that switches off the electric supply should it overheat abnormally. If this happens:

- Leave the fryer to cool down
- Carefully push the reset button back down with the help of a small rod. This button, marked "Reset", is found at the back of the control panel (j2).

Disposal of the worn appliance

Your Retailer, Town Hall or Local Council can give you detailed information about this.

Description of the fryer (Fig. 1)

- a.- Body (Cool wall)
- b.- Built-in carrying handles
- c.- Cable tidy built into the control panel
- d.- Top lid with filter
- e.- Stainless steel reflector
- f.- Frying pan
- g.- basket
- h.- Basket push-button
- j.- Control module with heating element
- k.- Temperature control knob
- l.- Thermostat pilot lamp
- m.- Top lid automatic opening mechanism
- n.- On/Off control lamp
- o.- Folding lid
- p.- Folding - detachable handle

Ideal positioning

⚠ Attention!

Never place the appliance next to or on top of a hot surface (e.g. hotplates, cooking areas)! The fryer must only be placed on a flat, stable, clean surface (e.g. on a kitchen work top)

Before using the fryer for the first time

Clean the fryer thoroughly, the pan, Casing and lid are both dishwasher safe (a2). Clean the body and the basket with a damp cloth. Leave them to dry.

⚠ Attention!

Follow the directions shown in Fig a3 to remove/fit the folding handle for the basket.. Follow the directions shown in Fig a4 to remove the top lid. **Never try to lift the top lid by pulling on the folding lid!** Fig. a5

⚠ Attention!

The folding lid is a feature that allows the basket to drain off with the top lid left closed. **Never try to pull on it!**

Filling the fryer with oil

⚠ Attention!

The temperature setting for frying foods varies between 160°C and 190°C

Oils and fats not suitable for use

Unsaturated virgin oils and fats, e.g. Virgin olive oil, wheat germ or linseed oil, lard or butter.

Oils and fats suitable for use

Saturated vegetable oils and fats. Never switch the fryer on if it has no oil or fat in it.

⚠ Attention!

Never mix the oils and fats being used, otherwise this could make the oil brim over the top. Mixing oils and fats of different properties could also have dangerous consequences.

The oil level mark is on the inside of the pan. Make sure not to go above the maximum oil level. You should also make sure to cover the prescribed minimum oil level mark (Fig. 2)

Risk of burns!

when handling hot oil. Keep the fryer out of children's reach.

Whenever solid fat is being used:

a) Heat up the fresh solidified fat (Fig. 3)

Melt the fat down in a separate saucepan on a low heat.

As soon as the fat has liquefied, take the saucepan away from the heat source.

Place the fryer in a dry kitchen sink.

Carefully pour the liquid fat into the fryer's pan. Place the lid on the fryer and close it. Carefully place the fryer on the work top where it will be used. Put the plug into the electric socket, set the temperature control knob (k) to the desired frying temperature.

b) Heating up fat that has solidified in the fryer (Fig. 4)**⚠ Attention!**

Always follow the instructions given below, otherwise the hot liquefied fat around the heating element may splash up through the outer layer of solid fat!

Let the fat get to room temperature before melting it. Cold fat splashes more violently than fat at room temperature!

Make a few holes in the fat with the aid of a spoon or similar plastic or wooden implement.

Make sure not to damage the heating element! Close the lid on the fryer. Plug the fryer in, and turn the temperature control knob (k) to its lowest setting. Leave the lid closed while the fat is melting as this will prevent it from splashing.

Frying (Fig. 6)**Only fry with the basket fitted!**

Plug the appliance into the mains, the control light will come on. Set the temperature control knob (k) to the desired position, the warning lamp will light up (l)

The fryer heats up. The warning lamp (l) will switch itself off once the oil has reached the selected temperature. Put the food into the basket. Close the lid. Lower it down gently onto the bottom of the pan. When the food is fried, lift the basket up and let it drain off.

Never season the food while it is over or in the fryer!

If various foodstuffs are to be fried, wait for the oil to reach the appropriate temperature between frying sessions (warning lamp off).

When frying has finished. Take the fryer's plug out of the wall socket. Any liquid fat or oil left over in the pan should be poured through a fine sieve so it can be used over again (Fig. 5). On this model of fryer, particles from fried food end up in the "Cool Zone" (Fig. a6), located below the heating element, which means they do not become charred.

The said particles are removed by filtering the oil.

⚠ Attention!

Oil or fat that has been used repeatedly may catch fire if overheated. This is why it is essential to change the oil or fat regularly. If the oil or fat does catch fire, unplug the appliance from the electric socket and cover the appliance over

to put the fire out.

Never pour water onto burning oil or fat.

Replacing the oil or fat.

- When it has gone brown, has an unpleasant smell or gives off smoke easily.

Remove the control panel. Take the pan out of its housing and pour the cold oil (or liquid fat) into a suitable container. Used oils and fats must never be poured down the sink or thrown in with the household rubbish. Ask your Town Hall or Local Council about used oil collection schemes (Fig. 7).

Cleaning the fryer.

Unplug the fryer from the electric socket. Never immerse the appliance's body or control panel in water! (Fig. a7).

Clean the heating element with kitchen paper or a cloth. The pan, casing and the lid are dishwasher safe (Fig. a2) First remove any leftover oil or solidified fat with the aid of a spatula or kitchen paper.

Useful tips

Oil and fat do not absorb smells or tastes during frying (above 160°C). This means that fish can be fried first and then sweet foods or fruit without the flavour becoming affected.

Similar sized pieces should be fried together.

Do not try to fry too much food at one go.

When frying deep frozen foods, first remove the surface ice from the food and load the basket away from the fryer before putting it in, this will prevent it from splashing.

Leave frozen fish to thaw slightly before frying it. This will reduce the frying time and give the fish a nice golden brown appearance.

Peel courgettes, aubergines, etc. before coating them in breadcrumbs. This will help it stick to the food being coated.

When using Camembert cheese it is advisable to coat it twice.

Make several cuts into the bones on meat chops before frying them; this will ensure that they fry more evenly.

When using freshly cut potatoes to make chips, they should be dried off in a towel several times before frying them. When the basket is lowered the oil will bubble up. It is important to lift the basket up and down a few times to let the oil settle back down.

Placing wet or frozen products into the hot fryer will cause the oil to bubble up violently. For this reason gently lower and raise the basket a few times. This will stop the oil from bubbling over.

- Briefly dry the fried food off with kitchen paper.

Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique exclusivement, par conséquent l'utilisation industrielle de celui-ci est totalement exclue. Ces instructions doivent être lues très attentivement et conservées pour les futures consultations.

Consignes générales de sécurité

Connectez et utilisez l'appareil uniquement en accord avec les données qui figurent sur la plaque des caractéristiques. Ne pas connecter l'appareil au réseau électrique si le cordon de branchement ou l'appareil lui-même présente des traces visibles de défauts. Débranchez toujours l'appareil du réseau après chaque utilisation, si vous quittez la cuisine ou si vous remarquez des défauts. Le cordon de connexion de l'appareil ne doit pas toucher les pièces chaudes ni être tiré sur des rebords ou coins coupants.

Seul un technicien spécialisé du Service Technique Agréé est autorisé à effectuer des réparations sur cet appareil.

L'appareil ne peut être branché que si le cordon de branchement et le tableau des commandes sont correctement installés. (Fig. a1)

⚠ Attention !

Le bord de l'appareil ainsi que la vapeur qu'il dégage peuvent atteindre des températures très élevées au cours du fonctionnement. Cet appareil ne sert qu'à frire des aliments et non pour cuire ou bouillir des liquides !

⚠ Attention !

La friteuse porte un thermostat de sécurité qui coupe le courant en cas de surchauffe anormal de l'appareil auquel cas, il faudra :

- Laisser refroidir la friteuse.
- A l'aide d'une petite tige, appuyer avec précaution sur le bouton de réenclenchement "Reset" qui se trouve derrière le bandeau de commande (j2).

Élimination de l'appareil hors d'usage

Pour toute information à ce sujet, renseignez-vous auprès de votre Distributeur, de la Mairie de votre Commune ou de la Préfecture de votre Département.

Description de la friteuse (Fig. 1)

- a.- Carcasse (paroi froide).
- b.- Poignée encastrées.
- c.- Enrouleur de cordon incorporé dans le tableau de commandes
- d.- Couvercle supérieur avec filtre.
- e.- Réflecteur acier inoxydable.
- f.- Bac friture.
- g.- Panier.
- h.- Bouton panier.
- j.- Tableau commandes avec résistance.
- k.- Manette réglage température.
- l.- Témoins thermostat.
- m.- Ouverture automatique couvercle supérieur.
- n.- Témoin de contrôle de fonctionnement
- o.- Couvercle rabattable.
- p.- Poignée rabattable - amovible.

Emplacement recommandé

⚠ Attention !

Ne jamais placer l'appareil près ou sur une surface chaude (plaques ou zone de cuisson par exemple).

Placez la friteuse sur une base horizontale nivelée, robuste et propre (sur le plan de travail de la cuisine par exemple).

Avant la première utilisation de la friteuse.

Nettoyez la friteuse à fond. La cuve, la carcasse et le couvercle peuvent aller au lave-vaisselle (a2). Nettoyez le panier avec un chiffon humide et laissez-les sécher.

⚠ Attention !

Pour enlever/placer la poignée rabattable du panier, faire comme indiqué sur la Fig. a3. Pour enlever/placer le couvercle supérieur, faire comme indiqué sur la Fig. a4. **Ne jamais tenter d'enlever le couvercle supérieur en tirant du couvercle rabattable ! Fig. a5**

⚠ Attention !

Le couvercle rabattable a été prévu pour faciliter l'égouttement des aliments du panier avec le couvercle supérieur fermé. **Ne jamais tirer du couvercle !**

Versez l'huile dans la friteuse

⚠ Attention !

La température requise pour les aliments à frire se situe entre 160° C et 190° C.

Huiles et graisses à ne pas utiliser.

Les graisses et huiles vierges insaturées par exemple : l'huile d'olive vierge, l'huile de germe de blé ou de linette, le saindoux ou le beurre.

Huiles et graisses à utiliser.

Les graisses et les huiles végétales saturées.

Ne jamais brancher la friteuse sans huile ni graisse.

⚠ Attention !

Ne jamais mélanger les huiles et les graisses en cours d'utilisation car l'huile risquerait alors de déborder. De plus, le mélange d'huiles et de graisses aux propriétés différentes peut donner lieu à des situations de danger.

L'indicateur du niveau d'huile se trouve à l'intérieur de la cuve. Prenez soin de ne jamais dépasser la hauteur maximale du remplissage de l'huile. De même, il faudra veiller à ce que le niveau minimum de remplissage de l'huile soit également respecté (Fig. 2).

Danger de brûlure !

Lors des opérations de manipulations avec de l'huile chaude, l'appareil doit se trouver hors de la portée des enfants !

Utilisation de graisse solide :

a) Faire chauffer la graisse neuve qui s'est solidifiée (Fig. 3).

Dans un autre récipient, faire fondre la graisse à feu doux.

Dès que la graisse sera liquéfiée, enlevez le récipient du feu.

Placez la friteuse sur la plaque bien sèche de l'évier.

Versez avec précaution la graisse liquide dans la cuve de la friteuse. Placez et fermez le couvercle de la friteuse. Placez avec précaution la friteuse dans la zone de travail où elle sera utilisée. Connectez la fiche à la prise de courant, choisissez la position de la manette de réglage de la température souhaitée pour la friture (k).

b) Faire chauffer la graisse qui s'est solidifiée dans la friteuse (Fig. 4).

⚠ Attention !

Ne jamais faire d'une autre façon que celle indiquée ci-après, faute de quoi la graisse chaude directement fondue sur la résistance risquerait d'envoyer des éclaboussures à travers la couche de graisse solide qui se trouve dessus ! Avant de fondre la graisse, attendre que la température ambiante soit atteinte. La graisse froide éclabousse encore plus fort que la graisse à température ambiante !

Faire plusieurs trous dans la graisse à l'aide d'une cuillère ou ustensile similaire en bois ou en plastique en Prenant soin de ne pas endommager la résistance ! Fermez le couvercle de la friteuse. Connectez la friteuse au réseau et placez la commande de réglage de la température sur sa position minimale (k). Pour éviter les

éclaboussures, le couvercle de l'appareil doit être fermé durant le processus de fonte de la graisse.

Friture (Fig. 6)

La friture ne doit être réalisée que si le panier est placé !

Branchez l'appareil au secteur. le témoin de contrôle du fonctionnement s'allume(n). Placez la commande de réglage de la température sur la position voulue (k), le témoin d'avertissement s'allume (I). La friteuse se réchauffe. Dès que la température sélectionnée est atteinte, le témoin d'avertissement s'éteint (I). Déposez les aliments dans le panier. Fermez le couvercle. Faites-le descendre lentement jusqu'au fond de la cuve. Fermez le couvercle. Quand les aliments sont frits, levez le panier et laissez égoutter.

Ne pas assaisonner les aliments quand ils se trouvent sur ou l'intérieur de la friteuse !

Pour faire plusieurs fritures il faut, entre chaque friture, attendre que l'huile atteigne la température requise (témoin d'avertissement "éteint").

A la fin de la friture. Enlevez de la prise de courant le cordon de branchement de la friteuse. S'il reste encore de la graisse liquide ou de l'huile dans la friteuse, passez-la à travers un tamis fin pour pouvoir l'utiliser plusieurs fois (Fig. 5). Sur ce modèle de friteuse, Les particules d'aliments frits sont accumulés dans la "Zone froide" (Fig. a6) qui se trouve sous la résistance et par conséquent il ne rebrûlent pas. Ces particules sont éliminées par l'intermédiaire du filtre à huile.

⚠ Attention !

La graisse ou l'huile utilisée plusieurs fois risque de flamber en cas de surchauffe. C'est pourquoi il est absolument indispensable de changer l'huile ou graisse à temps. Si l'huile ou la graisse s'enflamme, enlevez la fiche de l'appareil de la prise de courant et couvrez l'appareil avec un couvercle pour éteindre le feu.

Ne jamais verser d'eau sur l'huile ou la graisse en flammes !

Remplacement de l'huile ou graisse.

- Elle doit être remplacée dès que sa couleur devient marron, si elle dégage une odeur désagréable ou si elle fume prématurément.

Retirez le bandeau de commandes, enlevez la cuve de son logement et versez l'huile (ou la graisse liquide) froide dans un récipient approprié. Les graisses ou huiles usées ne doivent jamais être déversées dans l'évier ni dans les poubelles à usage domestique. Pour toute information concernant le dépôt des huiles usées, renseignez-vous auprès de la Mairie de votre Commune ou de la Préfecture de votre

Département (Fig. 7).

Nettoyage de la friteuse.

Enlevez le cordon de connexion de la prise de courant. Ne pas immerger dans l'eau le bandeau de contrôle (Fig. a7).

Nettoyez la résistance avec un chiffon ou du papier celluose. La cuve, la carcasse et le couvercle peuvent aller au lave-vaisselle (Fig. a1). Enlevez d'abord tous les restes de graisse ou l'huile avec une spatule ou du papier celluose.

Conseils pratiques

L'huile ou la graisse ne prennent ni odeur ni saveur durant la friture (à partir de 160° C). Par conséquent, il est possible de frire indistinctement du poisson d'abord et ensuite de produits de pâtisserie ou des fruits sans que leur saveur en soit altérée.

Frire aliments similaires quant à leur taille ensemble.

Ne pas faire frire de trop grandes quantités à chaque fois.

Pour frire des aliments ultra-surgelés, enlevez d'abord la glace déposée sur l'aliment et placez les aliments dans le panier hors de la friteuse pour éviter les éclaboussures.

Avant de frire du poisson surgelé, laissez décongeler un peu avant de le frire. Ceci permet de réduire le cycle de friture et le poisson sera parfaitement doré.

Epluchez les courgettes, les aubergines avant de faire les beignets pour améliorer l'adhérence de la pâte à beignets.

Si vous utilisez du Camembert pour le gratin, il est conseillé de le paner deux fois.

Faire plusieurs entailles au niveau de l'os des côtelettes avant de les frire afin d'obtenir une friture plus uniforme.

Avant de faire des frites, si vous prenez des pommes de terre non surgelées, il faudra les essuyer d'abord avec un chiffon. Dès que vous baissez le panier, l'huile mousse, il est donc indispensable de baisser et monter à plusieurs reprises le panier afin de tranquilliser l'huile. Les aliments humides ou surgelés font énormément mousser l'huile, il faut donc baisser et monter plusieurs fois et lentement le panier afin que l'huile ne déborde pas.

Faire égoutter la friture sur du papier celluose.

Questo apparecchio è stato disegnato esclusivamente per uso domestico, per cui si esclude l'uso industriale dello stesso. Leggere attentamente queste istruzioni e conservarle per ulteriori consulte.

Avvertenze di sicurezza generali

Collegare ed usare l'apparecchio soltanto d'accordo con i dati che figurano nella targa di identificazione dello stesso. Non collegare l'apparecchio alla rete elettrica, qualora il cavo di connessione o l'apparecchio presentassero tracce visibili di anomalie. Disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica dopo ogni uso, nel caso in cui ci si allontani dalla cucina o se si osservano difetti nello stesso. Il cavo di connessione dell'apparecchio non deve mettersi in contatto con pezzi caldi, né essere trascinato al di sopra di bordi o angoli taglienti.

Le riparazioni che si dovessero effettuare nell'apparecchio, possono essere eseguite soltanto da personale specializzato del Servizio Tecnico Autorizzato.

Inserire l'apparecchiatura soltanto quando il cavo di collegamento e la pulsantiera di controllo sono collocati correttamente (Fig.a1)

⚠ Attenzione !

Il bordo dell'apparecchio, come pure il vapore emanato dallo stesso, possono raggiungere elevate temperature durante il suo funzionamento. L'apparecchio è adatto soltanto per friggere cibi, non per cuocere o far bollire liquidi !

⚠ Attenzione !

La friggitrice è dotata di un termostato di sicurezza che interrompe il passaggio della corrente se si verifica un surriscaldamento anormale. Se ciò avviene:

- Lasciare raffreddare la friggitrice
- Con l'aiuto di una piccola asta, premere con attenzione il bottone di riarmo. Questo bottone, marcato come "Reset", si trova nella parte posteriore del quadro comandi (j2).

Smaltimento dell'apparecchio usato

Richiedere le informazioni dettagliate a questo riguardo al vostro Distributore, Municipio o Amministrazione locale.

Descrizione della friggitrice (Fig. 1)

- a.- Carcassa (parete fredda)
- b.- Manici di trasporto integrati
- c.- Raccoglicavo integrato sulla pulsantiera di controllo
- d.- Coperchio superiore con filtro visore
- e.- Riflettore di acciaio inossidabile
- f.- Recipiente di cottura
- g.- Cestello
- h.- Pulsante cestello
- j.- Quadro comandi con resistenza
- k.- Manetta di regolazione temperatura
- l.- Spia termostato
- m.- Apertura automatica del coperchio superiore
- n.- Spia di controllo funzionamento
- o.- Coperchietto rovesciabile
- p.- Impugnatura rovesciabile - estraibile

Ubicazione raccomandata

⚠ Attenzione !

Non mettere mai l'apparecchio vicino o sopra una superficie calda (piastre o zone di cottura, per esempio) !

Appoggiare la friggitrice soltanto su una base orizzontale livellata, robusta e pulita (per esempio, il piano di lavoro della cucina)

Prima di usare per la prima volta la friggitrice Pulire a fondo la friggitrice, il tegame ed il coperchio possono essere lavati nella lavastoviglie (a2). Pulire il cestello con un panno umido. Lasciarlo asciugare .

⚠ Attenzione !

Per estrarre/collocare l'impugnatura rovesciabile del cestello, agire così come viene mostrato nella Fig.a3

Per estrarre il coperchio superiore agire così come mostrato nella Fig. a4. **Non cercare mai di estrarre il coperchio superiore tirando dal coperchietto rovesciabile! Fig. a5**

⚠ Attenzione !

Il coperchietto rovesciabile consiste in una prestazione che facilita la sciolatura dal cestello con il coperchio superiore chiuso. **Non cercare mai di tirare dallo stesso!**

Mettere l'olio nella friggitrice

⚠ Attenzione !

La temperatura di collocazione dei cibi da friggere oscilla fra i 160°C ed i 190°C

Oli e grassi non adatti all'uso

Grassi ed olio vergine insaturi, per esempio, l'olio di oliva vergine, di germe di grano o di lino, strutto o burro.

Oli e grassi adeguati all'uso

I grassi e gli oli vegetali saturi. Non collegare mai la friggitrice senza olio o senza grasso.

⚠ Attenzione !

Non mischiare mai gli oli ed i grassi che si stanno usando, in caso contrario potrebbe fuoriuscire l'olio. Inoltre, la mescolanza degli oli e dei grassi di diverse proprietà può provocare situazioni di pericolo.

L'indicatore di livello dell'olio si trova all'interno del tegame. Prestare attenzione a non superare la massima altezza di riempimento dell'olio. Allo stesso tempo, si dovrà prestare attenzione affinché venga osservato il minimo livello di olio prescritto (Fig. 2)

Pericolo di scottature!

Al manipolare l'olio caldo. Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini !

Qualora si utilizzi grasso solido:

a) Riscaldare il grasso nuovo che si fosse solidificato (Fig. 3)

Sciogliere il grasso a fuoco lento in un recipiente separato.

Non appena il grasso si scioglie, ritirare il recipiente dalla zona di cottura.

Collocare la friggitrice in una pila asciutta del lavello.

Versare accuratamente il grasso liquido nel tegame della friggitrice. Collocare e chiudere il coperchio della friggitrice. Collocare la friggitrice con attenzione nella zona di lavoro in cui si andrà ad utilizzare. Collegare la spina nella presa di corrente, scegliere la posizione della manetta di regolazione della temperatura con la quale si desidera friggere (k).

b) Riscaldare il grasso che si è solidificato nella friggitrice (Fig. 4)

⚠ Attenzione !

Non agire mai in modo diverso da quello qui di seguito indicato, in caso contrario, il grasso caldo sciolto direttamente nella resistenza potrebbe schizzare attraverso lo strato di grasso solido esterno !

Prima di sciogliere il grasso, bisogna aspettare che acquisisca una temperatura ambiente. Il grasso freddo schizza più fortemente del grasso a temperatura ambiente!

Praticare diversi fori nel grasso con l'aiuto di un cucchiaino o di uno strumento simile di legno o di plastica. Prestare attenzione a non danneggiare la resistenza ! Chiudere il coperchio della friggitrice. Collegare la friggitrice alla rete, situare il comando di regolazione della temperatura alla sua posizione minima (k). Lasciare chi-

so il coperchio durante il processo di fusione del grasso, allo scopo di evitare gli schizzi.

Frittura (Fig. 6)

Friggere soltanto con il cestello inserito!

Collegare l'apparecchiatura alla rete la spia di controllo del funzionamento si illumina (n). Situare il comando di regolazione della temperatura nella posizione desiderata (k), la spia di avviso si illumina (l).

La friggitrice si riscalda. La spia di avviso si spegne una volta raggiunta la temperatura selezionata (l). Caricare i cibi nel cestello. Chiudere il coperchio. Abbassare lentamente il cestello fino al fondo del tegame. Quando i cibi sono già fritti, sollevare il cestello per la scolatura.

Non condire i cibi sopra o dentro la friggitrice!

Se si vogliono fare diverse frittiture, fra l'una e l'altra bisogna attendere affinché l'olio raggiunga la temperatura adeguata (spia di avviso spenta).

Una volta portata a termine la frittura. Estrarre il cavo di collegamento della friggitrice dalla presa di corrente. Il grasso liquido o l'olio che fosse rimasto nel tegame si dovrà far passare da un setaccio fine, affinché possa essere utilizzato diverse volte (Fig. 5). In questo modello di friggitrice, le particelle di cibi fritti si accumulano nella "Zona fredda" (Fig. a6), situata sotto la resistenza e non si bruciano. Tali particelle si eliminano mediante il filtraggio dell'olio.

⚠ Attenzione !

Il grasso o l'olio usati diverse volte si possono infiammare in caso di surriscaldamento. Per questo si rende completamente indispensabile cambiare in tempo l'olio o il grasso. Se l'olio o il grasso andassero in fiamme, estrarre la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente e coprire l'apparecchio con un coperchio per spegnere il fuoco. Non versare mai acqua sull'olio o il grasso in fiamme !

Sostituzione dell'olio o del grasso.

- Quando avrà acquisito un colore marrone, un odore sgradevole o emana fumo precocemente. Ritirare il quadro comandi. Estrarre il tegame dalla sua sede e versare l'olio (o il grasso liquido) freddo, in apposito recipiente. L'olio o il grasso usato non si dovranno eliminare né gettandoli nel lavello, né gettandoli nel secchio della spazzatura domestica normale. Interpellare il Municipio o l'Amministrazione locale circa la raccolta degli oli (Fig. 7).

Pulizia della friggitrice

Estrarre il cavo di collegamento dalla presa di

corrente. Non sommergere il quadro di controllo nell'acqua! (Fig. a7).

Pulire la resistenza con carta da cucina o con un panno. Il tegame, la carcassa e il coperchio sono adatti al lavaggio in lavastoviglie (Fig. a1). Eliminare previamente i residui di grasso ed olio con una spatola e con carta da cucina.

Consigli pratici

Nell'olio o nel grasso non si incorporano né odori, né sapori durante la frittura (a partire da 160° C). Di conseguenza, si possono friggere indistintamente prima il pesce e dopo prodotti di pasticceria o frutta, senza che ciò provochi alterazioni nel sapore.

Friggere insieme i pezzi che siano corrispondenti in questione di formato.

Non mettere troppa quantità di cibi a friggere allo stesso tempo.

Per friggere prodotti ultracongelati eliminare prima il ghiaccio superficiale dal cibo e caricare il cestello fuori dalla friggitrice, al fine di evitare schizzi.

Lasciare scongelare il pesce leggermente prima di friggerlo. In tal modo si riduce la durata del ciclo di frittura ed il pesce rimane perfettamente abbrustolito.

Pelare le zucchine, le melanzane, ecc.. prima di panarle. In questo modo si migliora l'aderenza della massa da panare.

Se si usa formaggio Camembert per il gratinato, si consiglia di panarlo due volte.

Tagliare le costole diverse volte nell'osso prima di friggerle; in tal modo si ottiene una frittura più uniforme.

Qualora si utilizzino patate fresche per fare le patate fritte, le stesse si devono asciugare diverse volte con un panno prima di friggerle. All'abbassare il cestello nell'olio si produce della schiuma. È imprescindibile abbassare ed alzare il cestello varie volte, affinché l'olio si stabilizzi.

La collocazione dei prodotti umidi o congelati nella friggitrice produce una formazione abbondante di schiuma nell'olio. A questo riguardo, abbassare e alzare varie volte lentamente il cestello, così si evita la fuoriuscita dell'olio.

Asciugare brevemente la frittura con carta da cucina.

Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik en het industrieel gebruik van dit apparaat is dus uitgesloten. Lees zorgvuldig deze gebruiksaanwijzing en bewaar haar voor latere raadplegingen.

Algemene veiligheidsvoorschriften

Gebruik en aansluiting van het apparaat alleen conform de gegevens op het plaatje met technische gegevens. Sluit het apparaat niet aan op het elektriciteitsnet wanneer het snoer of het apparaat beschadigingen vertonen. Haal de stekker uit het stopcontact na elk gebruik, wanneer u de keuken verlaat of wanneer u onregelmatigheden waarneemt. Het snoer mag niet in aanraking komen met warme voorwerpen of snijdende randen.

Eventuele noodzakelijke reparaties dienen uitsluitend uitgevoerd te worden door een Bevoegde Technische Service.

Sluit het apparaat uitsluitend aan op het lichtnet wanneer het verbindingssnoer en het controlepaneel correct geplaatst zijn (Fig. a1)

⚠ Let op!

De rand van het apparaat, evenwel als de ontsnappende stoom, kunnen hoge temperaturen bereiken gedurende het gebruik. Het apparaat is alleen geschikt voor het frituren van levensmiddelen; het is niet bedoeld om vloeistoffen te koken!

⚠ Let op!

Deze frituurpan is uitgerust met een veiligheids-thermostaat die de stroomtoevoer afsluit wanneer er zich een abnormale oververhitting voordoet. Wanneer dit gebeurt:

- Laat u de frituurpan afkoelen
- Drukt met behulp van een staafje op de herstartknop. Deze knop, aangegeven met "Reset" bevindt zich aan de achterkant van het controlepaneel (j2).

Afvalverwerking na afschaffing van het apparaat

Informeer wat dit betreft bij uw distributeur, Gemeentelijke Vuilophaaldienst of Gemeente.

Beschrijving van de frituurpan (Fig. 1)

- a. Omhulsel (koude wand)
- b. Geïntegreerde handvatten
- c. Snoeropberging geïntegreerd in het controlepaneel
- d. Bovendeksel met filter
- e. Binnenkant deksel van roestvrij staal
- f. Frituurkuip
- g. mandje
- h. Drukknop mandje
- j. Bedieningspaneel met verwarmingselement
- k. Temperatuurregelaar
- l. Indicatielampje thermostaat
- m. Automatische opening bovendeksel
- n. Controlelampje functioneren
- o. Opklapbaar dekseltje
- p. Opklapbaar handvat - afneembaar

Aangerade plaatsing

⚠ Let op!

Plaats het apparaat nooit naast of op een warme ondergrond (kookplaten bijvoorbeeld)!

Plaats de frituurpan uitsluitend op een genivelleerde horizontale basis, die stevig en schoon is (bijvoorbeeld het aanrecht of werkblad in de keuken).

Voordat u voor de eerste keer de frituurpan gebruikt

Maak de frituurpan grondig schoon; de kuip en de deksel kunnen in de vaatwasmachine gewassen worden (a2). Maak het mandje met een vochtige doek schoon. Laat ze drogen.

⚠ Let op!

Om het opklapbaar handvat af te nemen of te plaatsen dient zoals getoond in Fig.a3 te werk te gaan.

Om de bovendeksel af te nemen dient u te werk te gaan zoals wordt getoond in Fig.a4.

Probeer nooit de bovendeksel af te nemen door aan het opklapbaar dekseltje te trekken! Fig.a5

⚠ Let op!

Het opklapbaar dekseltje is een voorziening die u in staat stelt het mandje te laten uitlekken mer de bovendeksel gesloten. **Trek hier nooit aan!**

Het vullen van de frituurpan met olie

⚠ Let op!

De temperatuur van olie, voordat u te frituren producten hierin brengt, moet zich tussen de 160°C en 190°C bevinden.

Niet geschikte oliën en vetten

Onverzadigde vetten en oliën, zoals bijvoorbeeld olijfolie van de eerste persing, tarwekiemolie of lijnzaadolie, varkensvet of boter.

Geschiedte oliën en vetten

Verzadigde vetten en plantaardige oliën. Sluit de frituurpan nooit aan zonder dat deze olie of vet bevat.

⚠ Let op!

Meng nooit de oliën of vetten die u gebruikt; in dit geval kan de olie overlopen. Bovendien kan het doorelkaar gebruiken van vetten en oliën met verschillende eigenschappen gevaarlijke situaties opleveren.

De aanduidingen voor de hoeveelheid olie bevindt zich aan de binnenkant van de kuip. Let erop dat u de frituurpan niet over de maximum aanduiding heen vult. Tegelijkertijd moet u er op letten dat de hoeveelheid olie of vet altijd minstens de minimum aanduiding bereikt (**Fig. 2**).

Gevaar voor verbrandingen!

Wanneer u met de hete olie aan het werk bent, zorg dan dat kinderen niet bij het apparaat kunnen!

Het gebruik van gestolde vetten

a) Verwarmen van nieuw gestold vet (**Fig. 3**)

Laat de blokken vet op een laag vuur smelten in een aparte pan. Zodra het vet vloeibaar is geworden haalt u de pan van het vuur. Zet de frituurpan in een droge gootsteen of spoelbak. Giet voorzichtig het vloeibare vet in de kuip van de frituurpan. Plaats en sluit de deksel van de frituurpan. Plaats de frituurpan voorzichtig op de plaats waar u gaat frituren. Steek de stekker in het stopcontact, zet de temperatuurregelaar op de temperatuurstand waarop u wilt gaan frituren (**k**).

b) Verwarmen van het in de frituurpan gestolde vet (**Fig. 4**)

⚠ Let op!

GA nooit anders dan hieronder beschreven te werk, omdat het vloeibaar geworden vet, direct rondom het verwarmingselement, door de harde laag gestold vet bovenop zou kunnen spatten! Laat het vet eerst op kamertemperatuur komen, voordat u het gaat smelten. Koud vet spat meer dan vet dat op kamertemperatuur is gekomen! Maak verschillende gaatjes in het vet met behulp van een lepel of een gelijksoortig hulpmiddel van plastic of hout.

⚠ Let op!

dat u het verwarmingselement niet beschadigt! Sluit de deksel van de frituurpan. Sluit de frituurpan aan op het lichtnet, en zet de temperatuurregelaar op de minimum stand (**k**). Houd de deksel gesloten tijdens het smelten van het vet om spatten te voorkomen.

Frituren (**Fig. 6**)

Frituur uitsluitend met het mandje geplaatst!

Het apparaat aansluiten op het lichtnet, het controlelampje gaat branden (**n**). Zet de temperatuurregelaar op de gewenste stand (**k**) en het indicatielampje gaat branden (**l**). De frituurpan wordt warm. Het indicatielampje gaat uit wanneer de gekozen temperatuur is bereikt (**l**). Doe de levensmiddelen in het mandje. Sluit de deksel. Laat het mandje langzaam tot op de bodem van de kuip zakken. Wanneer de levensmiddelen zijn gefrituurd, haalt u het mandje omhoog en laat het uitlekken.

Strooi geen zout of kruiden op de levensmiddelen wanneer dezen zich in of boven de olie bevinden!

Wanneer u verschillende keren achterelkaar wilt frituren, dient u steeds te wachten totdat de olie de juiste temperatuur heeft bereikt (indicielampje gaat uit).

Wanneer u klaar bent met frituren. Haal de stekker uit het stopcontact. Het vloeibare vet of de olie, dat zich nog in de kuip bevindt, dient gefiltreerd te worden, wanneer u deze meerdere keren wilt gebruiken (**Fig. 5**). In deze frituurpan worden de deeltjes van de gefrituurde levensmiddelen verzameld in de "Koude Zone" (**Fig. 4b**), die zich onder het verwarmingselement bevindt, zodat ze niet verbranden. Deze deeltjes worden verwijderd door de olie te filteren.

⚠ Let op!

Vetten of oliën die meerdere keren zijn gebruikt, kunnen vlam vatten wanneer deze oververhit raken. Daarom is het absoluut noodzakelijk de olie of het vet op tijd te vervangen. Wanneer de olie of het vet vlam vatten, haalt u de stekker uit het stopcontact en plaats een deksel over de pan om het vuur te doven. Giet nooit water over brandende olie of vet!

Vervanging van het vet of de olie

Wanneer deze bruin is geworden, een onaangename geur heeft of wanneer er zich vroegtijdig rook vormt.

Haal het bedieningspaneel van het apparaat af. Haal de kuip uit het apparaat en giet de koude olie (of het vloeibare vet) in een daarvoor geschikte bak. Gebruikte olie of vet mag niet door de gootsteen worden gespoeld of in de normale afvalbak worden gedeponneerd. Raadpleeg de Vuilophalendienst of uw Gemeente omtrent het deponeren van gebruikte oliën.

(**Fig. 7**)

Schoonmaak van de frituurpan

Haal de stekker uit het stopcontact. Dompel nooit het omhulsel of het bedieningspaneel onder in water! (Fig. a7)

Maak het verwarmingselement schoon met keukenpapier of met een doek. De kuip het omhulsel en de deksel kunnen in de vaatwasmachine worden afgewassen (Fig. a2). Verwijder alvorens resten olie of vet met een spatel en keukenpapier.

Praktische wenken

Olie of vet neemt geen smaak of geur op tijdens het frituren (vanaf 160°C). U kunt daarom om het even eerst vis frituren en daarna zoete gerechten zoals gebak of fruit zonder dat er zich veranderingen in smaak voordoen.

Frituur gelijktijdig levensmiddelen van dezelfde afmeting.

Frituur niet een te grote hoeveelheid levensmiddelen gelijktijdig per keer.

Verwijder eerst het oppervlakkige ijs, wanneer u diepvriesprodukten wilt frituren en vul het mandje buiten de frituurpan om spatten te voorkomen. Laat diepgevroren vis eerst licht ontdooien. Hiermee verkort u de frituurtijd en de vis wordt mooi goudbruin.

Schil courgettes, aubergines etc. voordat u ze paneert. Hierdoor blijft de paneer beter zitten.

Wanneer u Camembert wilt gebruiken om te gratineren, bevelen wij u aan het produkt twee maal te paneren.

Maak sneetjes in het bot van karbonades voordat u ze frituurt; hierdoor verkrijgt u een uniform resultaat.

Wanneer u verse aardappelen gebruikt voor patates frites, moeten deze verschillende keren gedroogd worden met een doek, voordat u ze gaat frituren. Wanneer u het mandje naar beneden brengt zal zich schuim vormen op de olie. Het is belangrijk het mandje verschillende keren omhoog en omlaag te brengen totdat de olie weer rustig is.

Wanneer u vochtige of bevroren produkten in de frituurpan doet zal zich veel schuim op de olie vormen. Hiervoor brengt u het mandje verschillende keren langzaam omhoog en omlaag. Hierdoor voorkomt u dat de olie overstroomt.

Droog de gefrituurde produkten af met keukenpapier.

Dette apparat er udelukkende til brug i hjemmet og enhver form for industriel brug udelukkes. Læs grundigt følgende instruktioner og gem dem til senere konsultation.

Generelle sikkerheds normer

Apparatet må kun tilsluttes el-nettet og bruges i overensstemmelse med de data der figurerer på skiltet på apparatet. Apparatet må ikke tilsluttes el-nettet såfremt ledningen eller selve apparatet udviser tegn på mangler. Afbryd altid forbindelsen til el-nettet såfremt De forlader køkkenet eller opdager defekter. Tilslutningsledningen må ikke komme i forbindelse med varme emner og heller ikke føres over skærende kanter. Såfremt reparation er nødvendig må den kun udføres af autoriseret teknisk service.

Apparatet må først tilsluttes el-nettet, når ledningen og kontrolpanelet er korrekt placeret. (Fig. a1)

⚠ Observer!

Apparatets kant såvel som udtrængende damp kan komme op på meget høje temperaturer under funktion. Apparatet må kun bruges til stegning af fødevarer, ikke til at tilberede madretter eller koge væsker!

⚠ Observer!

Friturestegeren er udstyret med et sikkerheds termostat, som afbryder strømmen såfremt der produceres en overophedning. Hvis dette sker skal De:

- Lade fritureapparatet afkøle
- Ved hjælp af en lille stang trykkes forsigtigt på knappen for genetablering. Denne knap, der er mærket "Reset" findes på bagsiden af kontrolpanelet (j2).

Tilintetgørelse af et brugt apparat

Udbed information hos forhandler, rådhus eller lokal administration om hvor apparatet kan smides væk.

Beskrivelse af fritureapparatet (figur 1)

- a.- Stel (kold væg)
- b.- Transport hanke
- c.- Ledningsopruller inkorporeret i kontrolpanelet
- d.- Øvre låg med filter og vindue
- e.- Reflektor af rustfrit stål
- f.- Stegekar (rustfrit stål)
- g.- Nedsænkkelig kurv
- h.- Udløser for kurv
- j.- Kontrol panel med modstand
- k.- Håndtag til regulering af temperaturen
- l.- Termostat pilot lys
- m.- Automatisk åbner af øvre låg
- n.- Kontrollys for funktion
- o.- Nedslåeligt, mindre låg
- p.- Nedslåeligt håndtag - aftageligt (udtrækeligt)

Anbefalet placering

⚠ Observer!

Placer aldrig apparatet ved siden eller ovenpå varme overflader (varmeplader eller kogezone, for eksempel)!

Fritureapparatet må kun anbringes på en horisontalt nivelleret, modstandsdygtig og ren overflade (for eksempel køkkenets arbejdsbord).

Inden første brug af fritureapparatet

Rens fritureapparatet grundigt, kogekarret og låget kan kommes i opvaskemaskinen (a2). Rens kurven og med en fugtig klud. Lad dem tørre.

⚠ iAdvarsel!

For at tage kurvens nedslåelige håndtag af/sætte det på, gøres som vist på **Fig. a3**

For at tage det øverste låg af, gøres som vist på **Fig. a4. iForsøg aldrig at tage det øverste låg ved at trække i det nedslåelige, mindre låg! Fig. a5**

⚠ iAdvarsel!

Det nedslåelige, mindre låg tjener til at hjælpe afdrypningen af indholdet i kurven med det øverste låg lukket. **iForsøg aldrig at trække i dette låg!**

Kom olie i fritureapparatet

⚠ Observer!

Olien skal være mellem 160°C og 190°C varm når fødevarerne nedlægges.

Olie og fedtstoffer som ikke bør bruges

Umættede fedtstoffer og jomfruolier, for eksempel jomfru olivenolie, hvede kims olie eller linolie, svinefedt eller smør.

Olie og fedtstoffer hvis brug anbefales

Mættede fedtstoffer og olier. Tilslut aldrig fritureapparatet uden olie eller fedtstof.

▲ Observer!

Forskellige olier og fedtstoffer må ikke blandes, da det vil kunne koge over. Desuden vil en blanding af olier og fedtstoffer med forskellige karakteristika kunne fremkalde farlige situationer.

Indikator for olieniveau findes på indersiden af kokekarret. Sørg for ikke at overstige maksimum angivelsen. Ligeledes må indholdet heller ikke komme under det angivne minimums niveau (figur 2)

Fare for forbrænding!

ved manipulering af den varme olie. Sørg for at børn ikke kommer i nærheden!

Ved brug af fedt i fast form:

Opvarm det nye fedt i fast form (figur 3)

Smelt fedtet ved langsom ild i en separat beholder.

Så snart fedtet er blevet flydende, fjernes beholderen fra kokezonen.

Anbring fritureapparatet i en tør køkkenvask.

Hæld forsigtigt det flydende fedtstof i fritureapparatets kokekar. Anbring fritureapparatets låg og luk dette. Anbring forsigtigt fritureapparatet i den arbejdszone hvor det skal bruges. Tilslut el-stikket, vælg stegetemperatur på regulatoren (k).

Opvarmning af fedtstof der er blevet fast i fritureapparatet (figur 4)

▲ Observer!

Anvend altid den beskrevne fremgangsmåde, da det varme, flydende fedtstof ved anden fremgangsmåde vil kunne stænke gennem den ydre, faste fedtkappe.

Før smeltning af fedtstoffet skal det have stuetemperatur. Koldt fedtstof stænker kraftigere end fedtstof ved stuetemperatur! Udfør flere huller i fedtstoffet ved hjælp af en ske

eller tilsvarende instrument af træ eller plastik. **Pas meget på ikke at skade modstanden!** Luk fritureapparatets låg. Tilslut fritureapparatets el-stik, placer temperatur regulatoren på minimum (k). Hold apparatets låg lukket under smeltningen af fedtstoffet for at undgå stænk.

Stegning (figur 6)

Steg kun med kurven placeret i karret!

Tilslut apparatet til el-nettet og kontrollyset for funktion tændes(n). Placer temperatur reguleringen på den ønskede position (k) og adviserings lyset tændes (I). Fritureapparatet opvarmes. Adviseringslyset slukkes når den valgte temperatur er opnået (I). Kom fødevarerne i kurven. Luk låget. Sænk langsomt kurven ned i kokekarret. Når produkterne er stegt, løftes kurven og placeres til afdrypning.

Fødevarerne må ikke saltes hverken når de befinder sig over eller i fritureapparatet!

Såfremt flere hold varer skal steges skal man vente til temperaturen igen er den valgte (adviseringslys slukket).

Efter endt stegning. Træk stikket ud af kontakten. Det smeltede fedtstof eller olie tilovers i karret skal filtreres i en finmasket sigte for at kunne bruges igen (figur 5). I denne model opsamles friturerester i den "kolde zone" (figur a6) placeret under modstanden således at de ikke brændes. Disse partikler elimineres ved filtrering af fedtstoffet.

▲ Observer!

Fedtstof eller olie der er brugt flere gange kan antændes i tilfælde af overopvarmning. Derfor er det absolut nødvendigt at udskifte olien eller fedtstoffet i tide. I tilfælde af antænding af olie eller fedtstof skal apparatets el-stik trækkes ud af kontakten og apparatet dækkes med et låg for slukning af ilden.

Hæld aldrig vand på antændt olie eller fedtstof! Udskiftning af olie eller fedtstof

- Når fedtstoffet har fået en brunlig farve, ubehagelig lugt eller fremkalder røg.

Fjern kontrol panelet. Fjern karret og hæld olien (eller det flydende fedtstof) i en passende beholder. Brugte olier eller fedtstoffer må ikke hældes i køkkenvasken eller i normalt husholdnings affald. Forespørg på rådhuset eller den lokale administration om afhentning af brugt olie (figur 7).

Rengøring af fritureapparatet

Træk forbindelsesledningen ud af den elektriske kontakt. Hverken stel eller kontrol panel må kommes i vand (**figur a7**).

Rengør modstanden med papir fra køkkenrullen eller en klud. Kogekarret og låget kan kommes i opvaskemaskinen (**figur a2**). Fjern først rester af fedt eller olie med en spatel og køkkenrulle papir.

Praktiske råd

Hverken olie eller fedtstof optager lugt eller smag under stegningen (over 160°C). Derfor kan man stege både fisk og derefter dessert-produkter uden smagsvariering.

Steg stykker af nogenlunde samme størrelse sammen.

Kom ikke for store mængder i stegeren på samme tid.

Ved stegning af frosne produkter skal man først fjerne laget af is samt fylde kurven op udenfor fritureapparatet for at undgå stænkning.

Optø frossen fisk let inden stegning. På denne måde reduceres stegetiden og fisken bliver perfekt gylden.

Skræl squash, ægplanter ovs. før panering. På denne måde hænger paneringen bedre fast.

Ved stegning af cammenbert ost anbefales det at panere to gange.

Kotelletter tilberedes med flere snit nær ved benet for at opnå en ensartet stegning.

Ved brug af friske kartofler til pommes frites, skal disse tørres godt med et klæde inden stegning. Ved nedsænkning af kurven dannes skum på olien. Det er absolut nødvendigt at nedsænke og løfte kurven flere gange for at stilne olien.

Placering af fugtige eller frosne produkter i fritureapparatet vil fremkalde skumdannelse. Derfor skal kurven sænkes og løftes ganske langsomt og flere gange. Herved kan man undgå at olien flyder over.

Afdryp de stegte produkter let på køkkenrulle papir.

Priprava je izdelana izključno za domačo uporabo v gospodinjstvu in nikakor ni namenjena za uporabljanje v gostinskih objektih. Navodila natančno preberite in nato shranite za morebitno bodočo uporabo.

Splošni varnostni ukrepi

Pripravo vedno priključite in uporabljajte v skladu s podatki, ki so na ploščici s tehničnimi značilnostmi. Ploščica je na aparatu. Nikakor cvrtnika ne priključite, če ste opazili poškodbo na priključnem kablu ali na sami pripravi. Pripravo izklopite iz električnega omrežja po vsaki uporabi, tudi kadar greste med cvrenjem iz kuhinje ali če ste ugotovili, da je priprava poškodovana. Pazite, da priključni kabel ne pride v stik z vročimi elementi ali z ostrimi robovi in vogali, ki bi ga lahko prerezali.

Vsakršna popravila, ki bi jih bilo potrebno opraviti na pripravi, lahko izvaja le strokovno osebje pooblaščenega tehničnega servisa.

Naprave nikoli ne vključite preden priključni kabel in kontrolna plošča nista pravilno nameščena (Sl. a1)

⚠️Opozorilo!

Med uporabo se robovi priprave zelo segrejejo in tudi para, ki izhaja iz aparata, doseže visoke temperature. Priprava je namenjena samo za cvrenje sivil in se nikdar ne sme uporabljati za kuhanje tekočin!

⚠️Opozorilo!

Cvrtnik je opremljen z varnostnim termostatom, ki prekine dovod električnega toka v primeru abnormalnega pregretja. Če se to zgodi:

Najprej pustite, da se cvrtnik ohladi. S pomočjo majhne palčice previdno pritisnite na gumb za ponovni zagon. Gumb je označen z napisom "Reset" in se nahaja na hrbtni strani kontrolne plošče (j2).

Odstranitev starega cvrtnika

Za podrobne informacije o tovrstnih odpadkih se obrnite na vašega trgovca, Mestno hišo ali drugo ustrezno lokalno oblast.

Opis cvrtnika (Sl. 1)

- a.- Ohišje (hladno ostenje)
- b.- Vgrajeni ročaj za prenos aparata
- c.- Prekat za shranjevanje kabla, vgrajen v kontrolno ploščo
- d.- Gornji pokrov s filtrom in okencem
- e.- Odsevnik iz nerjavečega jekla
- f.- Kotliček
- g.- košarica
- h.- Tipka za košarico
- j.- Kontrolna plošča z uporom
- k.- Izbirno stikalo za regulacijo temperature
- l.- Signalna lučka termostata
- m.- Avtomatično odpiranje gornjega pokrova
- n.- Kontrolna lučka delovanja naprave
- o.- Snemljivi pokrovček
- p.- Snemljivi - odstranljivi ročaj

Shranjevanje cvrtnika

⚠️Opozorilo!

Priprave nikoli ne nameščajte na vročo površino ali v neposredno bližino vročih elementov (na primer, na kuhalne plošče)!

Cvrtnik vedno postavljajte na vodoravno, nedrsno, čisto podlago (recimo, na delovni pult v kuhinji).

Pred prvo uporabo cvrtnika

Cvrtnik temeljito očistite. Kotliček, ohišje in pokrov lahko pomijete v pomivalnem stroju. (a2). Košarico očistite z vlažno krpo. Pustite, da se posuši.

⚠️Opozorilo!

Kadar snemate ali natikate snemljivi ročaj košarice, sledite navodilom na Sl. a3.

Kadar snemate gornji pokrov, sledite navodilom na Sl. a4 in pri tem nikakor ne poskušajte vleči za snemljivi pokrovček! Sl. a5

⚠️Opozorilo!

Snemljivi pokrovček olajšuje odcejevanje skozi košarico, kadar je gornji pokrov zaprt. **Nikdar ne vlecite za ta pokrovček!**

Polnjenje cvrtnika z oljem

⚠️Opozorilo!

Temperatura, pri kateri živila vložimo v cvrtnik, naj bo med 160°C in 190°C.

Maščobe, ki niso primerne za uporabo v cvrtniku

Deviška nenasičena olja in maščobe, na primer olivno olje, olje iz pšeničnih kalčkov, laneno olje, svinjska mast ali maslo.

Maščobe, primerne za uporabo v cvrtniku

Nasičene rastlinske maščobe in olja. **Nikdar ne**

vklopljajte cvrtnika brez olja ali masti.

⚠️Opozorilo!

Uporabljajte masčobo enake vrste in nikoli ne mešajte olj ali masti. Mešanica olj ali masti različnih lastnosti lahko ne samo prekipi, temveč celo povzroči nevarnost.

Oznake za količino olja se nahajajo v notranjosti kotlička. Ko vlivate olje, bodite previdni in pazite, da ne preseže mere za maksimalno količino. Pozorni morate biti tudi na minimalno raven in paziti, da nikoli ni premalo olja v posodi (**Fig. 2**).

Nevarnost opeklin!

pri rokovanju z vročim oljem. Priprava naj bo izven dosega otrok!

V primeru uporabe trdnih masčob:

Segrevanje sveže masčobe v trdnem stanju (SI. 3)

Raztopite masčobo v drugi posodi in na nizki temperaturi.

Takoj, ko se masčoba utekočini, posodo odstranite s kuhalnice.

Cvrtnik postavite v suho pomivalno korito.

Pazljivo vlijte utekočinjeno masčobo v kotliček cvrtnika. Namestite pokrov in ga zaprite. Cvrtnik previdno prenesite na delovno površino, kjer ga boste uporabili. Vključite kabel v vtičnico električnega omrežja, in nato z izbirnim stikalom za regulacijo temperature izberite stopnjo, ustrezno temperaturi, pri kateri želite cvreti (**K**).

Segrevanje masčobe, ki se je strdila v cvrtniku (SI. 4)

Opozorilo! Nikoli ne postopajte drugače, kot je opisano v nadaljevanju, kajti vroča masčoba, ki se utekočini na samem upor, lahko brizgne skozi zunanjo plast masčobe, ki je še v trdnem stanju! Preden masčobo raztopite, pustite, naj se ogreje na sobno temperaturo. Hladna masčoba močnejše škropi, kot masčoba, ogreta na sobno temperaturo!

S pomočjo kuhalnice ali podobnega orodja iz lesa ali plastike naredite nekaj lukenj v masčobi. **Pazite, da ne poškodujete upora!** Zaprite pokrov cvrtnika. Cvrtnik priključite na električno omrežje, nastavite izbirno stikalo za regulacijo temperature na najnižjo stopnjo (**I**). Med topljenjem masčobe imejte cvrtnik zaprt s pokrovom, da masčoba ne bi škropila iz njega.

Cvrenje (Fig. 6)

Kadar cvrete, naj bo košarica vedno namesčena!

Priklop naprave na električno omrežje in prižgala se bo kontrolna lučka, kar je znak, da cvrtnik deluje (**n**). Nastavite izbirno stikalo za regulacijo

temperature na željeno stopnjo (**k**), prižgala se bo signalna lučka (**l**).

Cvrtnik se segreva. Ko doseže izbrano temperaturo (**l**), signalna lučka ugasne. Nalozite živila v košarico. Zaprite pokrov. Košarico počasi spustite do dna kotlička. Ko so živila ocvrta, dvignite košarico in počakajte, da se masčoba odcedi.

Ne začinjajte živil, ki so na cvrtniku ali v njem!

Če želite cvreti v več etapah, morate med cvrenjem vedno počakati, dokler olje ne doseže primerne temperature (ugasnjena signalna lučka).

Ko ste vse ocvrli, izključite kabel iz vtičnice električnega omrežja. Tekočo masčobo, ki ostane v kotličku, precedite skozi drobno cedilo ali filter - tako jo lahko večkrat uporabite (**Fig. 5**). Pri tem modelu cvrtnika se odpadli drobci cvrtja nabirajo v "Hladnem predelu" (**Fig. a6**), ki se nahaja pod uporom in kjer se drobci ne žgejo. Te odpadne drobce odstranimo s precejanjem ali filtriranjem masčobe.

⚠️Opozorilo!

Masčoba, ki smo jo večkrat uporabili, se pri pregretju lahko sama od sebe vname. Zato je nujno potrebno pravočasno zamenjati mast ali olje.

Če se vam zgodi, da se masčoba vžge, izključite cvrtnik iz vtičnice električnega omrežja in ga pokrijte s pokrovko, da tako pogasite ogenj.

V vžgan olje ali mast nikdar ne prilivajte vode!

Menjava olja ali masti

Ko se rjavo obarva, neprijetno diši ali se prezgodaj dimi.

Snemite kontrolno ploščo. Odstranite kotliček in izlijte hladno olje (ali tekočo mast) v primerno posodo. Uporabljenega olja ali masti ne smemo zlivati v vodovodne odtoke, niti odvreči med navadne odpadke. Za odgovor na vprašanje kam z odpadnimi masčobami, se obrnite na Mestno hišo ali drugo ustrezno lokalno oblast (**Fig. 7**).

Ciščenje cvrtnika

Izključite kabel iz vtičnice električnega omrežja. Priprave nikoli ne smete potopiti v vodo! (**Fig. a7**). Upor obrišite s krpo ali kuhinjskim papirjem. Kotiček in pokrov lahko pomijete v pomivalnem stroju (**Fig. a2**). Pred pomivanjem, odstranite ostanke masčobe s kuhalno lopatico in kuhinjskim papirjem.

Praktični nasveti

Med cvrenjem (nad 160°C) se masčoba ne navzame niti duha niti okusa po živilih. Zato lahko mirne duše najprej cvrete ribe in nato močnat jedi ali sadje, ne da bi to povzročilo kakršnoli spremembe v okusu ocvrtih jedi.

Cvrite skupaj kose živil, ki so približno enake velikosti.

Količina živil, ki jih želite ocvreti naenkrat naj ne bo prevelika.

Globoko zamrznjena živila najprej očistite

Globoko zamrznjena živila najprej očistite odvečnega ledu. V košarico jih naložite izven cvrtnika, saj s tem preprečite škropljenje olja. Preden pričnete cvreti zamrznjene ribe pustite, da se malce odtajajo. Tako bo čas cvrenja krajši, vaše ribe pa lepo rumeno zapečene.

Bucke, jajčevce in podobno zelenjavo olupite preden jih panirate. Testo se bo bolje prijelo.

Če želite ocvreti sir Camembert, vam priporočamo, da ga dvakrat panirate.

V kotlete pred cvrenjem nekajkrat zarezite do kosti, da se meso enakomerno zapešče.

Če uporabljate svež krompir za ocvrt krompirček, narezanega osušite s suho krpo. Ko boste košarico potopili v olje, se bo olje spenilo. Košarico morate zato nekajkrat dvigniti in spet potopiti, vse dokler se olje ne umiri.

Ko v cvrtnik denemo vlažna, mokra ali zamrznjena živila, se olje močno speni. Zato počasi in previdno večkrat dvignite košarico s cvrtjem iz olja in jo zopet spustite vanj. Tako vam olje ne bo prekipelo. Ocvrta živila urno popivajte s kuhinjskim papirjem.

Laite on suunniteltu ainoastaan kotikäyttöön, joten sen teollisuuskäyttö ei ole sallittua. Lue käyttöohjeet huolellisesti ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.

Yleiset turvaohjeet

Kytke laite ja käytä sitä ainoastaan sen mukaisesti, mitä on ilmoitettu sen teknisiä ominaisuuksia kuvaavassa levykkeessä. Älä kytke laitetta sähköverkkoon, jos liitäntäjohdossa tai itse laitteessa näkyy selkeitä vaurioita. Irrota laite sähköverkosta jokaisen käyttökerran jälkeen, sekä keittiöstä poistuessasi tai mikäli sen toiminnassa ilmenee häiriöitä. Laitteen liitäntäjohto ei saa olla kosketuksissa kuumien esineiden kanssa, eikä sitä saa vetää terävien reunojen tai laitojen yli.

Mikäli laite tarvitsee korjausta, tulee korjaustoimenpiteiden olla valtuutettujen huoltohenkilöiden suorittamia.

Laitteen saa kytkeä sähköverkkoon vasta sen jälkeen kun liitäntäkaapeli ja ohjausyksikkö ovat kunnolla kiinnitetty. **(Kuva. a1)**

⚠ Varoitus!

Laitteen reuna sekä siitä nouseva höyry voivat olla erittäin kuumia sen toiminnan aikana. Laite soveltuu ainoastaan ruoka-ainesten friteerausseen, sitä ei ole tarkoitettu nesteiden keittämiseen tai kiehumiseen!

⚠ Varoitus!

Friteerauskeitin on varustettu turvatermostaattilla, joka katkaisee sähkövirran ylikuumenemistapauksessa. Mikäli näin tapahtuisi:

- Anna friteerauskeittimen jäähtyä
- Paina varovasti pientä puikkoa käyttäen uudelleenkäynnistyspainiketta. Painike on merkitty tunnuksella "Reset" ja se sijaitsee ohjauspaneelin takaosassa **(j2)**.

Käytetyn laitteen käytöstä poistaminen

Pyydä lisätietoja vähittäismyyjältä tai paikallisilta aluehallinnon viranomaisilta.

Friteerauskeittimen kuvaus (Kuva 1)

- a.- Kuori (kylmä pinta)
- b.- Laitteeseen kuuluvat kuljetuskahvat
- c.- Liitäntäjohtoon kerääjä sisäänrakennettuna ohjauspaneeliin.
- d.- Yläkansi suodattimiseen ja
- e.- Reflektori, ruostumatonta terästä
- f.- Friteerauspannu
- g.- Alaslaskettava kori
- h.- Korin painike
- j.- Ohjauspaneeli vastuksineen
- k.- Lämmönsäädin
- l.- Termostaatin merkivalo
- m.- Yläkannen automaattinen avaaja
- n.- On/Off merkivalo
- o.- Alaslaskettava kansi
- p.- Alaslaskettava kansi – irrotettava kahva.

Suosittelut sijoituspaikka

⚠ Varoitus!

Älä koskaan sijoita laitetta kuumalle pinnalle tai sen läheisyyteen (esimerkiksi keittolevyt tai niiden lähiympäristö)!

Sijoita friteerauskeitin tasaiselle vaakasuoralle tasolle, jonka pinta on tukeva ja puhdas (esimerkiksi keittiön työtaso).

Ennen friteerauskeittimen ensimmäistä käyttöä Puhdista keitin huolellisesti, friteerauspannu, Kuori ja kansi voidaan pestä astianpesukoneessa **(a2)**. Puhdista kori kostealla kankaalla. Anna niiden kuivua.

⚠ Varoitus!

Noudata **Kuvassa a3** annettuja ohjeita irrottaaksesi / asettaaksesi paikoilleen korin alaslaskemista varten olevan kahvan.

Noudata **Kuvassa a4** annettuja ohjeita irrottaaksesi päälikannen. **Päälikantta ei tule koskaan aukaista vetämällä alaslaskettavasta kannesta! Kuva a5.**

⚠ Varoitus!

Alaslaskettavan kannen avulla saa korin sisältöineen valumaan päälikannen ollessa vielä kiinni. **Kantta ei saa koskaan vetää!**

Täytä friteerauskeitin öljyllä

⚠ Varoitus!

Öljyn lämpötilan tulee olla 160°C - 190°C ennen kuin friteerattavat ruoka-aineet voidaan sijoittaa keittimeen.

Laitteeseen sopimattomat öljyt ja rasvat

Tyydyttämättömät, kylmäpuristetut rasvat ja öljyt eivät sovi käytettäväksi, kuten kylmäpuristettu oliiviöljy, viljanalkioöljy tai pellavansiemenöljy, sianihra tai voi.

Laitteeseen sopivat öljyt ja rasvat

Tyydyttyneet kasvisrasvat ja -öljyt. Älä koskaan käynnistä friteerauskeitintä ilman öljyä tai rasvaa.

⚠ Varoitus!

Käytettäviä öljyjä ja rasvoja ei tule koskaan sekoittaa keskenään, muuten öljy voi kuohua yli. Lisäksi ominaisuuksiltaan erilaisten öljyjen ja rasvojen sekoittaminen saattaa aiheuttaa vaaratilanteita.

Öljynpinnan tasonilmaisoin sijaitsee keittimen pannun sisäpuolella. Varo ylittämästä korkeinta sallittua tasoa lisätessäsi öljyä keittimeen. Lisäksi on myös tarkkailtava, että ilmoitettua öljyn alinta vaadittua tasoa noudatetaan öljyä lisättäessä **(Kuva 2)**

Varo palovammoja

käsitellessäsi kuumaa öljyä!. Laitetta ei saa sijoittaa lasten ulottuville!

Mikäli käytetään kiinteitä rasvoja:

a) Esikuumenna kiinteytynyt lisättävä rasva (Kuva 3)

Sulata rasva hiljaisella tulella erillisessä astiassa. Heti kun rasva on muuttunut nestemäiseksi, poista kuumennusastia keittolevyltä.

Sijoita friteerauskeitin kuivaan tiskialtaaseen.

Kaada varovasti nestemäinen rasva friteerauskeittimen pannuun. Aseta keittimen kansi paikoilleen ja sulje se. Sijoita keitin varovasti paikkaan, jossa haluat käyttää sitä. Kytke pistoke pistorasiaan, valitse haluamasi friteerauslämpötila lämpötilasäätimellä **(k)**.

b) Friteerauskeittimeen kiinteytyneen rasvan kuumentaminen (Kuva 4)

Varoitus! Noudata aina jatkossa annettuja toimintaohjeita, muussa tapauksessa suoraan vastukseen kosketuksissa oleva kuuma, sulanut rasva saattaa roiskua päällä olevan kiinteän rasvakerroksen läpi!

Ennen rasvan sulattamista anna sen lämmitä

huoneenlämpöiseksi. Kylmä rasva roiskuu aina huomattavasti enemmän kuin huoneenlämpöinen rasva!

Tee puisella tai muovisella lusikalla tai muulla välineellä useita reikiä kiinteään rasvakerrokseen. Varo, että sähkövastus ei vahingoitu! Sulje keittimen kansi. Kytke keitin sähköverkkoon, aseta lämpötilasäädin minimiasentoon **(k)**. Pidä laitteen kansi suljettuna rasvan sulamisen ajan roiskumisen välttämiseksi.

Friteeraaminen (Kuva 6)

Friteeraamisen aikana tulee friteerauskorin olla aina paikoillaan!

Kytke laite sähköverkkoon. toimintasäätimen merkkivalo syttyy **(n)**. Aseta lämpötilasäädin haluttuun asentoon **(k)**, varoitusvalo syttyy **(l)**.

Keitin alkaa kuumentua. Varoitusvalo sammuu, kun valittu lämpötila on saavutettu **(l)**. Sijoita ruoka-aineet friteerauskoriin. Sulje kansi. Laske friteerauskori hitaasti keittimen pohjaan. Kun ruoka-aineet ovat valmiiksi friteerattuja, nosta kori ylös ja anna sen valua.

Älä mausta ruokia niiden ollessa keittimen päällä tai sisällä!

Mikäli haluat friteerata useampia ruokaeriä, odota friteeraus kertojen välillä että öljy kuumeenee takaisin sopivaan lämpötilaan (varoitusvalo sammuu).

Kun haluat lopettaa friteeraamisen. Irrota keittimen liitäntäjohto pistorasiasta. Keittimen pannuun mahdollisesti jäänyt sula rasva tai öljy tulee siivilöidä pienisilmäisellä siivilillä tulevia käyttökerroja varten **(Kuva 5)**. Tässä keitinmallissa friteeratut ruoka-aineshiukkaset kasaantuvat "kylmälle alueelle" **(Kuva a6)**, joka sijaitsee sähkövastuksen alla, ja näin ollen ne eivät pala. Mainitut aineshiukkaset poistuvat öljyn siivilöinnin yhteydessä.

⚠ Varoitus!

Useita kertoja käytetty rasva tai öljy voi syttyä palamaan ylikuumenemisen takia. Tämän vuoksi on ehdottoman välttämätöntä vaihtaa öljy tai rasva ajoissa. Mikäli öljy tai rasva syttyisi palamaan, irrota laitteen sähköpistoke pistorasiasta ja peitä keitin kannella liekkien tukahduttamiseksi.

Älä koskaan kaada vettä palavan öljyn tai rasvan päälle!

Öljyn tai rasvan vaihtaminen

- Vaihtaminen tulee suorittaa, kun öljy tai rasva

on muuttunut väriltään ruskehtavaksi tai epämiellyttävän hajuiseksi, tai jos se alkaa savuttaa liian aikaisin.

Irrota ohjauspaneeli. Irrota pannuosa keittimestä ja kaada öljy (tai nestemäinen rasva) kylmänä sopivaan astiaan. Käytettyä öljyä tai rasvaa ei tule kaataa tiskialtaaseen eikä tavalliseen jätesäiliöön. Kysy neuvoja paikallisilta hallintoviranomaisilta käytetyn öljyn jätteistä käytännöstä **(Kuva 7)**.

Keittimen puhdistaminen

Irrota liitäntäjohto sähköverkosta. Laitetta tai sen ohjauspaneelia ei saa koskaan upottaa veteen! **(Kuva a7)**.

Puhdista sähkövastus keittiöpaperilla tai pyyhkeellä. Pannuosa, Kuori ja kansi voidaan pestä astianpesukoneessa **(Kuva a2)**. Poista ensin rasvan tai öljyn jäänteet kaapimella ja keittiöpaperilla.

Käytännön neuvoja

Öljyyn tai rasvaan ei tartu hajua eikä makua friteeraamisen aikana (yli 160°C). Näin ollen keittimessä voidaan friteerata peräkkäin kalaruokia ja sen jälkeen leipomistuotteita tai hedelmiä ilman että niiden maku muuttuisi millään tavoin. Friteeraa yhtäaikaan jotakuinkin samankokoisia ruoka-ainespaloja.

Älä friteeraa liian suuria ruokaeriä samalla friteerauskeralla.

Jos haluat friteerata syväjäädytettyjä tuotteita, poista ensin ruoka-ainesten päällä oleva jääkerros ja täytä friteeraus kori keittimen ulkopuolella roiskumisen välttämiseksi.

Anna pakastekalan sulaa hiukan ennen friteeraamista. Tällä tavoin friteerausaika lyhenee ja kala ruskistuu kauniin kullankeltaiseksi.

Kuori kurpitsat, munakoisot, jne. ennen niiden taikinakuorutusta. Tällä tavoin taikinakuori tarttuu paremmin kasvikseen.

Mikäli haluat gratinoida Camembert-juustoa, suosittelemme sen paneerausta kahdella taikinakerroksella.

Leikkaa kyljysten luo useasta kohdasta ennen niiden paistamista, tällä tavoin ne paistuvat tasaisemmin.

Mikäli perunoita friteerattaessa käytetään tuoreita perunoita, tulee ne kuivata useaan kertaan pyyhkeellä ennen friteeraamista. Kun friteeraus kori lasketaan keittimeen, öljy alkaa kuohua. Friteeraus korista tulee ehdottomasti nostaa ja laskea useaan kertaan niin että öljy tasaantuu.

Samoin kosteiden tai pakastettujen tuotteiden friteeraamisen yhteydessä öljy alkaa voimakkaasti kuohua. Myöskin tässä tapauksessa tulee friteeraus korista nostaa ja laskea useaan kertaan. Näin voidaan välttää öljyn ylitse kuohuminen.

Kuivaa friteeratut ruoka-aineet nopeasti keittiöpaperilla.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico, quedando por tanto excluido el uso industrial del mismo. Lea detenidamente estas instrucciones y guárdelas para consultas posteriores.

Advertencias generales de seguridad

Conectar y usar el aparato sólo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo. No conectar el aparato a la red eléctrica en caso de presentar el cable de conexión o el aparato mismo huellas visibles de desperfectos. Desconectar el aparato de la red eléctrica tras cada uso, en caso de abandonar la cocina o al comprobar defectos en el mismo. El cable de conexión del aparato no debe entrar en contacto con piezas calientes ni ser arrastrado por encima de bordes o cantos cortantes. Las reparaciones que fuera necesario efectuar en el aparato, sólo pueden ser efectuadas por personal especializado del Servicio Técnico Autorizado. Enchufar el aparato únicamente cuando el cable de conexión y el panel de mandos estén correctamente colocados. (Fig. a1)

⚠ ¡Atención!

El borde del aparato, así como el vapor expedido por el mismo, pueden alcanzar elevadas temperaturas durante su funcionamiento. ¡El aparato sólo es apropiado para freír alimentos, no para cocer o hervir líquidos!

⚠ ¡Atención!

La freidora está equipada con un termostato de seguridad que interrumpe el paso de corriente si se produce un sobre calentamiento anormal. Si esto ocurre:

- Deje enfriar la freidora
- Con la ayuda de una pequeña varilla pulse con cuidado el botón de rearme. Este botón, marcado como "Reset", lo encontrará en la parte posterior del panel de mandos (j2).

Eliminación del aparato usado

Solicite información detallada a este respecto a su Distribuidor, Ayuntamiento o Administración local.

Descripción de la freidora (Fig. 1)

- a.- Carcasa (pared fría)
- b.- Asas de transporte integradas
- c.- Recogecables integrado en panel de mandos
- d.- Tapa superior con filtro
- e.- Reflector de acero inoxidable
- f.- Cazo de fritura
- g.- Cestillo
- h.- Pulsador cestillo
- j.- Panel de mandos con resistencia
- k.- Maneta regulación temperatura
- l.- Piloto termostato
- m.- Apertura automática tapa superior
- n.- Piloto de control de funcionamiento
- o.- Tapita abatible
- p.- Asa abatible - extraíble

Emplazamiento recomendado

⚠ ¡Atención!

¡No colocar nunca el aparato junto o encima de una superficie caliente (placas o zonas de cocción, por ejemplo)! Colocar la freidora sólo sobre una

Antes de usar por primera vez la freidora

Limpiar la freidora a fondo, la cubeta, la carcasa y la tapa son apropiadas para limpiarlas en el lavavajillas (a2). Limpiar el cestillo con un paño húmedo. Déjelos secar.

⚠ ¡Atención!

Para extraer/colocar el asa abatible del cestillo proceder tal y como se muestra en la Fig. a3. Para extraer la tapa superior proceder tal y como se muestra en la Fig. a4. **¡No intentar nunca extraer la tapa superior tirando de la tapita abatible! Fig. a5.**

⚠ ¡Atención!

La tapita abatible es una prestación que facilita el escurrido del cestillo con la tapa superior cerrada. **¡No intentar nunca tirar de ella!**

Poner aceite en la freidora

⚠ ¡Atención!

La temperatura de colocación de los alimentos a freír oscila entre los 160°C y los 190°C

Aceites y grasas no adecuados para usar

Grasas y aceites vírgenes insaturados, por ejemplo aceite de oliva virgen, de germen de trigo o de linaza, manteca de cerdo o mantequilla.

Aceites y grasas adecuados para usar

Las grasas y los aceites vegetales saturados. No conectar nunca la freidora sin aceite o grasa.

⚠ ¡Atención!

No mezclar nunca los aceites y las grasas que se estén usando, de lo contrario puede rebosar el aceite. Además, la mezcla de aceites y grasas de diferentes propiedades puede provocar situaciones de peligro.

Los indicadores de los niveles de aceite máximo y mínimo se encuentran en el interior de la cubeta. Prestar atención a no rebasar el máximo indicado y por otro lado asegurarse de llenar hasta el nivel mínimo. (Fig. 2)

¡Peligro de quemadura!

al manipular el aceite caliente. ¡Mantener el aparato fuera del alcance de los niños!

En caso de utilizar grasa sólida:

a) Calentar la grasa nueva (Fig. 3)

Fundir la grasa a fuego lento en un recipiente separado.

Tan pronto como la grasa se ha licuado, retirar el recipiente de la zona de cocción.

Colocar la freidora.

Verter cuidadosamente la grasa líquida en la cubeta de la freidora. Colocar y cerrar la tapa de la freidora. Colocar la freidora cuidadosamente en la zona de trabajo en donde se va a utilizar. Conecte el enchufe en la toma de corriente, elija la posición de la maneta de regulación de la temperatura a la que se desea freír (k).

b) Calentar la grasa que se ha solidificado en la freidora (Fig. 4)

⚠ ¡Atención!

¡No proceder nunca de modo distinto al que se describe a continuación, de lo contrario la grasa caliente licuada directamente en la resistencia, podría salpicar a través de la capa de grasa sólida exterior!

Antes de fundir la grasa, dejar que adquiera temperatura ambiente. ¡La grasa fría salpica más fuertemente que la grasa a temperatura ambiente!

Practicar varios agujeros en la grasa con la

ayuda de una cuchara o instrumento semejante de madera o plástico. ¡Prestar atención a no dañar la resistencia! Cerrar la tapa de la freidora. Conectar la freidora a la red, situar el mando de regulación de la temperatura en su mínima posición (k). Dejar cerrada la tapa del aparato durante el proceso de fundición de la grasa, a fin de evitar las salpicaduras.

Fritura (Fig. 6)

¡Freír sólo con el cestillo colocado!

Enchufar el aparato a la red, el piloto de control de funcionamiento se ilumina(n). Colocar el mando de regulación de la temperatura en la posición deseada (k), el piloto de aviso se ilumina (I).

La freidora se calienta. El piloto de aviso se apaga una vez que se ha alcanzado la temperatura seleccionada (I). Cargar en el cestillo los alimentos. Cerrar la tapa. Bajarlo lentamente hasta el fondo de la cubeta. Una vez que los alimentos estén fritos, levantar el cestillo y dejar escurrir.

¡No sazonar los alimentos estando sobre o dentro de la freidora!

Si se desea realizar varias frituras hay que esperar entre una y otra a que el aceite alcance la temperatura adecuada (piloto de aviso apagado).

Una vez concluida la fritura, extraer el cable de conexión de la freidora de la toma de corriente. La grasa líquida o aceite que hubiera aún en la cubeta deberá hacerse pasar por un tamiz fino a fin de utilizarlo varias veces (Fig. 5). En este modelo de freidora, las partículas de alimentos fritos se acumulan en la "Zona fría" (Fig. a6), situada debajo de la resistencia, no quemándose. Dichas partículas se eliminan mediante el filtrado de aceite.

⚠ ¡Atención!

La grasa o aceite usados repetidas veces se pueden inflamar en caso de sobrecalentamiento. Por ello es absolutamente imprescindible cambiar el aceite o grasa a tiempo. En caso de producirse la inflamación del aceite o grasa, extraer el enchufe del aparato de la toma de corriente y cubrir el aparato con una tapa para apagar el fuego.

¡No verter nunca agua sobre el aceite o la grasa inflamados!

Sustitución del aceite o grasa

- Cuando haya adquirido un color marrón, tenga un olor desagradable o produzca prematuramente humos.

Retirar el panel de mandos. Extraer la cubeta de su alojamiento y verter el aceite (o la grasa líquida) frío, en un recipiente adecuado. Los aceites o grasas usados no deberán eliminarse en el fregadero ni tirándolos al cubo de la basura doméstica normal. Consulte con su Ayuntamiento o Administración Local acerca de la recogida de aceites (**Fig. 7**).

Limpieza de la freidora

Extraer el cable de conexión de la toma de corriente. ¡No sumergir nunca el panel de control en agua! (**Fig. a7**).

Limpiar la resistencia con un papel de cocina o un paño. La cubeta, la carcasa y la tapa son adecuadas para el lavado en el lavavajillas (**Fig. a2**). Eliminar previamente los restos de grasa o aceite con una espátula y papel de cocina.

Consejos prácticos

El aceite o la grasa no toman olor ni sabor durante la fritura (a partir de 160°C). Por lo tanto se pueden freír indistintamente primero pescado y a continuación productos de repostería o frutas sin que se produzcan alteraciones en el sabor.

Freír conjuntamente las piezas que se corren penden en cuanto a tamaño.

No poner demasiada cantidad de alimento a freír por cada tanda.

Para freír productos ultracongelados eliminar primero el hielo superficial del alimento y cargar el cestillo fuera de la freidora a fin de que se eviten salpicaduras.

Dejar que el pescado congelado se descongele ligeramente antes de freírlo. De este modo se reduce la duración del ciclo de fritura y el pescado queda perfectamente dorado.

Pelar los calabacines, berenjenas, etc. antes de empanarlos. De este modo se mejora la adherencia de la masa a empanar.

En caso de usar queso Camembert para el gratinado, se aconseja empanarlo dos veces.

Cortar las chuletas varias veces en el hueso antes de freírlas; de esta manera se obtiene una fritura más uniforme.

En caso de emplear patatas frescas para las patatas fritas, éstas tienen que secarse varias veces con un paño antes de freírlas. Al bajar el

cestillo, se produce espuma en el aceite. Es imprescindible bajar y subir el cestillo, varias veces, a fin de que el aceite se tranquilice.

La colocación de productos húmedos o congelados en la freidora de lugar a una fuerte formación de espuma en el aceite. Por ello; Bajar y subir varias veces lentamente el cestillo. De este modo se evita que el aceite rebose.

Secar brevemente la fritura con papel de cocina.

Este aparelho foi exclusivamente desenhado para uso doméstico, ficando por isso excluído o uso industrial do mesmo. Leia detidamente estas instruções e guarde-as para futuras consultas.

Advertências gerais de segurança

Só deverá ligar e usar o aparelho em conformidade com os dados que figuram na placa de características do mesmo. Não deverá ligar o aparelho à rede eléctrica no caso do cabo de ligação ou o próprio aparelho apresentarem marcas visíveis de imperfeições. Deverá desligar o aparelho da rede eléctrica depois de cada uso, no caso de abandonar a cozinha ou ao comprovar defeitos no mesmo. O cabo de ligação do aparelho não deverá entrar em contacto com peças quentes nem ser arrastado por cima de bordes ou cantos cortantes.

As reparações que sejam necessárias efectuar no aparelho, só podem ser executadas por pessoal especializado do Serviço Técnico Autorizado.

Só deverá ligar o aparelho quando o cabo de ligação e o painel de comandos estiverem correctamente colocados. (Fig. a1)

⚠ Atenção!

Quando o aparelho estiver a funcionar o seu borde, bem como o vapor expedido pelo mesmo, podem alcançar temperaturas elevadas. O aparelho só é adequado para fritar alimentos, não para cozer nem para ferver líquidos!

⚠ Atenção!

A fritadeira esta equipada com um termostato de segurança que interrompe a passagem da corrente eléctrica se ocorrer um aquecimento excessivo. Se isto acontecer:

- Deixe arrefecer a fritadeira
- Com a ajuda duma pequena vareta carregue, com cuidado, no botão de rearmamento. Este botão, marcado como "Reset", poderá encontrá-lo na parte posterior do painel de comandos (j2).

Eliminação do aparelho usado

Solicite informação detalhada a este respeito ao seu Distribuidor, Câmara ou Administração local.

Descrição da fritadeira (Fig. 1)

- a. Carcaça (parede fria)
- b. Pegas de transporte integradas
- c.- Recolhedor do cabo integrado no painel de comandos
- d. Tampa superior com filtro
- e. Reflector de aço inoxidável
- f. Tacho de fritura
- g. Cesto
- h. Botão cesto
- j. Painel de comandos com resistência
- k. Alavanca de regulação da temperatura
- l. Lâmpada-piloto do termostato
- m. Abertura automática da tampa superior
- n.- Lâmpada-piloto de controlo do funcionamento
- o.- Tampinha abatível
- p.- Pega abatível - extraível

Colocação recomendada

⚠ Atenção!

Nunca deverá colocar o aparelho perto nem em cima duma superfície quente (placas ou zonas de cocção, por exemplo)!

Só deverá colocar a fritadeira sobre uma base horizontal nivelada, robusta e limpa (como por exemplo a bancada da cozinha).

Antes de utilizar pela primeira vez a fritadeira Deverá limpar a fundo a fritadeira. A cuba, a carcaça e a tampa poderá limpá-las na máquina de lavar a louça (a2). O cesto e a carcaça deverá limpá-los com um pano húmido. Deixe-os secar.

⚠ Atenção!

Para extrair / colocar a pega abatível do cesto deverá proceder tal como mostra a Fig.a3

Para extrair a tampa superior deverá proceder tal como mostra a Fig. a4. **Nunca deverá tentar tirar a tampa superior puxando pela tampinha abatível! Fig. a5**

⚠ Atenção!

A tampinha abatível é uma prestação que facilita que o cesto escorra com a tampa superior fechada. **Nunca deverá tentar puxar por ela!**

Deitar óleo na fritadeira

⚠ Atenção!

A temperatura á qual se devem fritar os alimentos oscila entre os 160° C e os 190° C

Óleos e gorduras não adequados para usar

Gorduras e óleos virgens insaturados, como por exemplo azeite virgem, de gémem de trigo ou de linhaça, banha ou manteiga.

Óleos e gorduras adequados para usar

As gorduras e os óleos vegetais saturados. Nunca deverá ligar a fritadeira sem óleo ou sem gordura.

⚠ Atenção!

Nunca deverá misturar os óleos ou as gorduras que estiver a usar, pois estas poderão transbordar. Além disso, a mistura de óleos e gorduras com diferentes propriedades pode provocar situações de perigo.

O indicador de nível do óleo está no interior da cuba. Deverá ter cuidado para não ultrapassar a altura máxima de óleo que se pode deitar. Da mesma forma deverá controlar se a quantidade de óleo deitada alcança o nível mínimo prescrito (**Fig. 2**)

Perigo de queimadura!

ao trabalhar com o óleo quente. Deverá manter o aparelho fora do alcance das crianças!

No caso de utilizar gordura sólida:

a) Aquecer a gordura nova que se tenha solidificado (Fig. 3)

Fundir a gordura em lume baixo num recipiente à parte.

Assim que a gordura estiver líquida, retirar o recipiente da zona de cocção.

Colocar a fritadeira no lava-louças, que deverá estar seco.

Deitar com cuidado a gordura líquida na cuba da fritadeira. Colocar e fechar a tampa da fritadeira. Colocar com cuidado a fritadeira na zona de trabalho onde vai ser utilizada. Ligue a ficha à rede eléctrica; com a alavanca de regulação da temperatura escolha a posição desejada para fritar (**k**).

b) Aquecer a gordura que ficou solidificada na fritadeira (Fig. 4)

⚠ Atenção!

Nunca deverá proceder de forma distinta à que a seguir se descreve, porque senão a gordura quente derretida directamente na resistência poderia salpicar através da camada de gordura sólida exterior!

Antes de fundir a gordura, deverá deixar que esta adquira a temperatura ambiente. A gordura fria salpica mais do que a gordura a temperatura ambiente!

Depois efectue vários buracos na gordura com a ajuda duma colher ou dum instrumento semelhante que seja de madeira ou de plástico. Tenha cuidado para não danificar a resistência! Feche a tampa da fritadeira. Ligue a fritadeira à rede eléctrica, e ponha o comando de regulação da temperatura na sua posição mínima (**k**). Deixe a tampa do aparelho fechada durante o processo de fusão da gordura, para assim evitar os salpicos.

Fritura (Fig. 6)

Só deverá fritar com o cesto colocado!

Ligue o aparelho à rede eléctrica, a lâmpada-piloto de controlo de funcionamento ficará acesa (**n**). Coloque o comando de regulação da temperatura na posição desejada (**k**) e a lâmpada-piloto de aviso ficará acesa (**l**). O óleo da fritadeira começará a aquecer. A lâmpada-piloto de aviso apagar-se-á ao ter atingido a temperatura seleccionada (**l**). Deite os alimentos no cesto. Feche a tampa. Desça-o lentamente até o fundo da cuba. Depois dos alimentos estarem fritos, levante o cesto e deixe-o escorrer.

Não deverá temperar os alimentos enquanto estes estiverem sobre ou dentro da fritadeira!

Se desejar fritar várias vezes seguidas deverá esperar entre uma e outra para que o óleo possa atingir a temperatura adequada (lâmpada-piloto de aviso apagada).

Quando terminar de fritar, retire o cabo de ligação da fritadeira da tomada. Deverá depurar a gordura líquida ou o óleo que tiver ficado na cuba para poder utilizá-lo varias vezes (**Fig. 5**). Neste modelo de fritadeira, as partículas de alimentos fritos acumulam-se na "Zona fria" (**Fig. a6**), situada debaixo da resistência; sem que se queimem. Tais partículas poderão ser eliminadas mediante a filtração do óleo.

⚠ Atenção!

A gordura ou o óleo usados repetidas vezes podem inflamar-se no caso de um aquecimento excessivo. Por esta razão é absolutamente indispensável mudar periodicamente o óleo ou a gordura. No caso de ocorrer uma inflamação do óleo ou da gordura, deverá retirar a ficha da rede eléctrica e tapar o aparelho com uma tampa, para poder assim apagar o fogo.

Nunca deite água sobre o óleo nem sobre a gordura inflamada!

Substituição do óleo ou da gordura

- Quando tenha adquirido uma cor castanha, tenha um cheiro desagradável ou produza fumos de uma forma prematura.

Deverá retirar o painel de comandos. Extrair a cuba do seu alojamento e verter o óleo (ou a gordura líquida) frio, num recipiente adequado. Os óleos ou as gorduras usadas não deverão eliminar-se pelo lava-louças nem deverão deitar-se para o lixo doméstico normal. Consulte a sua Câmara ou Administração Local sobre a recolha de óleos (**Fig. 7**)

Limpeza da fritadeira

Retire o cabo de ligação da rede eléctrica. Nunca deverá mergulhar painel de controlo em água! (**Fig. a7**)

Limpe a resistência com um papel de cozinha ou com um pano. A cuba e a tampa poderão ser lavadas na máquina de lavar a louça (**Fig. a2**). Elimine previamente os resíduos de gordura ou de óleo com uma espátula e com papel de cozinha.

Conselhos práticos

O óleo ou a gordura não adquirem cheiro nem sabor durante a fritura (a partir de 160° C). Assim, poderá fritar indistintamente primeiro peixe e a seguir produtos de pastelaria ou frutas, sem que hajam alterações de sabor.

Deverá fritar ao mesmo tempo as peças com o mesmo tamanho.

Não deverá colocar demasiada quantidade de alimento para fritar de uma só vez.

Para fritar produtos ultra-congelados deverá eliminar primeiro o gelo superficial do alimento e encher o cesto fora da fritadeira para evitar salpicos.

Antes de fritar o peixe congelado deverá deixá-lo descongelar ligeiramente. Deste modo reduzirá a duração da fritura e o peixe fica perfeitamente dourado.

Deverá descascar as gourgetes, beringelas, etc. antes de paná-los. Deste modo melhorará a aderência da massa a panar.

No caso de usar queijo Camembert para gratinar, é aconselhável paná-lo duas vezes.

Antes de fritar as costeletas deverá cortá-las várias vezes na zona do osso; desta maneira conseguirá uma fritura mais uniforme.

No caso de utilizar batatas frescas para as

batatas fritas, deverá secá-las várias vezes com um pano antes de fritá-las. Ao descer o cesto, começará a formar-se espuma no óleo. É imprescindível descer e subir o cesto várias vezes, para que o óleo fique novamente calmo.

A colocação de produtos húmidos ou congelados na fritadeira tem como consequência uma forte formação de espuma no óleo. Por esta razão deverá descer e subir lentamente e várias vezes o cesto. Deste modo evitará que o óleo transborde.

Seque brevemente os fritos com papel de cozinha.

Η συσκευή αυτή έχει σχεδιασθεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση, αποκλείεται επομένως η βιομηχανική της χρήση. Να διαβάσετε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και να τις φυλάξετε για μελλοντικές αναφορές.

Γενικές προειδοποιήσεις ασφάλειας

Συνδέστε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε συμφωνία με τα στοιχεία της που αναγράφονται στην πλάκα με τα χαρακτηριστικά της. Σε περίπτωση που το καλώδιο σύνδεσης ή η ίδια η συσκευή παρουσιάζουν ορατά σημάδια ελαττωμάτων, μη συνδέετε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο. Να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα μετά από κάθε χρήση, όπως επίσης σε περίπτωση που εγκαταλείπετε την κουζίνα ή όταν αντιλαμβάνεστε ότι έχει ελαττώματα. Το καλώδιο σύνδεσης της συσκευής δεν θα πρέπει να έρχεται σε επαφή με ζεστά εξαρτήματα ούτε να σύρεται πάνω σε αιχμηρές γωνίες ή άκρες.

Οι επιδιορθώσεις οι οποίες τυχόν χρειασθεί να γίνουν στη συσκευή θα πρέπει να πραγματοποιούνται μόνον από εξειδικευμένο προσωπικό της Εξουσιοδοτημένης Τεχνικής μας Υπηρεσίας.

Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα μόνον όταν το καλώδιο σύνδεσης και ο πίνακας διακοπών είναι σωστά τοποθετημένοι. (Εικ. α1)

⚠ Προσοχή!

Τα άκρα της συσκευής, καθώς και ο ατμός που αναδύεται από αυτήν, μπορούν να αποκτήσουν υψηλές θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της. Η συσκευή αυτή είναι κατάλληλη μόνον για το τηγάνισμα τροφίμων και όχι για το μαγείρεμα ή το βράσιμο υγρών!

⚠ Προσοχή!

Η φριτέζα είναι εξοπλισμένη με ένα θερμοστάτη ασφαλείας ο οποίος διακόπτει την παροχή ρεύματος όταν προκαλείται μία ανώμαλη υπερθέρμανση της συσκευής. Αν συμβεί αυτό, τότε:

- Αφήστε τη φριτέζα να κρυώσει
- Με τη βοήθεια μιας μικρής βέργας, πιέστε με προσοχή το κομβίο επανοπλισμού. Το κομβίο αυτό, που είναι σηματοδεδειγμένο με τη λέξη "Reset", βρίσκεται στο πίσω μέρος του πίνακα διακοπών (j2).

Απόσυρση της παλαιάς συσκευής

Όσον αφορά το θέμα αυτό, ζητείστε αναλυτικές πληροφορίες από τον Αντιπρόσωπό μας, το

Δημαρχείο σας ή την Τοπική Δημόσια Διοίκηση.

Περιγραφή της Φριτέζας (Εικ. 1)

- a.- Σκελετός (κρύο τοίχωμα)
- b.- Ενσωματωμένες λαβές μεταφοράς
- c.- Περισυλλέκτης καλωδίου ενσωματωμένος στον πίνακα διακοπών
- d.- Άνω καπάκι με φίλτρο και ματάκι
- e.- Κάτοπτρο από ανοξείδωτο ατσάλι
- f.- Κάδος τηγανίσματος
- g.- Καλαθάκι
- h.- Κομβίο καλαθιού
- j.- Πίνακας διακοπών με αντίσταση
- k.- Μοχλός ρύθμισης της θερμοκρασίας
- l.- Λαμπάκι θερμοστάτη
- m.- Αυτόματο άνοιγμα άνω καπακιού
- n.- Λαμπάκι ελέγχου λειτουργίας
- o.- Μικρό πτυσσόμενο καπάκι
- p.- Πτυσσόμενη - αφαιρούμενη λαβή

Συνιστώμενη θέση τοποθέτησης

⚠ Προσοχή!

Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή δίπλα ή πάνω σε μια ζεστή επιφάνεια (π.χ. εστίες ή ζώνες μαγειρέυματος)!

Τοποθετείστε τη φριτέζα μόνον πάνω σε μια οριζόντια επίπεδη βάση, σταθερή και καθαρή (για παράδειγμα, τον πάγκο εργασίας της κουζίνας σας).

Πριν χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα για πρώτη φορά. Καθαρίστε τη φριτέζα σε βάθος. Ο κάδος και το καπάκι μπορούν να καθαρισθούν στο πλυντήριο πιάτων (a2): Καθαρίστε το καλαθάκι και με ένα βρεγμένο πανί. Αφήστε τα να στεγνώσουν.

⚠ Προσοχή!

Προκειμένου να βγάλετε ή να τοποθετήσετε την πτυσσόμενη λαβή του καλαθιού, ενεργείστε έτσι όπως σας υποδεικνύεται στην Εικ. α3.

Προκειμένου να βγάλετε το πάνω καπάκι, ενεργείστε έτσι όπως σας υποδεικνύεται στην Εικ. α4. Μην προσπαθήσετε ποτέ να βγάλετε το πάνω καπάκι τραβώντας από το μικρό πτυσσόμενο καπάκι! Εικ. α5.

⚠ Προσοχή!

Το μικρό πτυσσόμενο καπάκι είναι ένα εξάρτημα που διευκολύνει το στράγγισμα του καλαθιού όταν είναι κλειστό το πάνω καπάκι. Μην προσπαθήσετε ποτέ να το τραβήξετε!

Βάλτε λάδι στη φριτέζα

▲ Προσοχή!

Η θερμοκρασία, όταν πρόκειται να τοποθετηθούν τα τρόφιμα για τηγάνισμα, κυμαίνεται μεταξύ των 160°C και των 190°C.

Λάδια και λίπη μη ενδεδειγμένα για χρήση Παρθένα λάδια και λίπη μη κορεσμένα, για παράδειγμα παρθένο ελαιόλαδο, λάδι από σπόρους σιταριού ή λίνου, χοιρινό λίπος ή βούτυρο.

Λάδια και λίπη ενδεδειγμένα για χρήση Τα κορεσμένα φυτικά λίπη και λάδια. Μην ανάβετε ποτέ τη φριτέζα δίχως λάδι ή λίπος.

▲ Προσοχή!

Μην αναμειγνύετε ποτέ τα λάδια και τα λίπη που ήδη χρησιμοποιείτε, γιατί διαφορετικά μπορεί να ξεχειλίσουν τα λάδια. Επίσης, η ανάμειξη λαδιών και λιπών που έχουν διαφορετικές ιδιότητες μπορεί να προκαλέσει καταστάσεις κινδύνου.

Ο δείκτης της στάθμης του λαδιού βρίσκεται στο εσωτερικό του κάδου. Δείξτε προσοχή έτσι ώστε να μην υπερβείτε το ανώτατο όριο γεμίσματος με λάδι. Ακόμη, θα πρέπει να δώσετε προσοχή έτσι ώστε να γίνεται σεβαστό το κατώτατο όριο στάθμης του λαδιού που σας υποδεικνύεται (Εικ. 2).

Κίνδυνος εγκαυμάτων!

όταν μεταχειρίζεστε ζεστά λάδια. Να διατηρείτε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά!

Σε περίπτωση χρησιμοποίησης στερεού λίπους:

α) Ζέσταμα του καινούριου λίπους που έχει στερεοποιηθεί (Εικ. 3)

Λιώστε το λίπος σε σιγανή φωτιά σε ένα ξεχωριστό δοχείο.

Αμέσως μόλις υγροποιηθεί το λίπος, αποσύρετε το δοχείο από τη ζώνη μαγειρέματος.

Τοποθετείστε τη φριτέζα σε μια στεγνή επιφάνεια του νεροχύτη.

Αδειάστε προσεχτικά το υγρό λίπος στον κάδο της φριτέζας. Τοποθετείστε και κλείστε το καπάκι της φριτέζας. Τοποθετείστε τη φριτέζα προσεχτικά στο μέρος στο οποίο θα την χρησιμοποιήσετε. Συνδέστε το βύσμα στο ηλεκτρικό ρεύμα και πιάστε, επιλέγοντας με το μοχλό ρύθμισης της θερμοκρασίας τη θέση εκείνη για την θερμοκρασία στην οποία επιθυμείτε να τηγανίσετε (κ).

β) Ζέσταμα του λίπους που έχει στερεοποιηθεί στη φριτέζα (Εικ. 4)

Προσοχή! Μην ενεργήσετε ποτέ με τρόπο διαφορετικό από αυτόν που περιγράφεται στη συνέχεια, γιατί διαφορετικά το λίπος που έχει λιώσει σε

επαφή με την αντίσταση μπορεί να εκτινάξει πιτσιλιές διαμέσου του εξωτερικού στρώματος του στερεού λίπους!

Πριν να λιώσετε το λίπος, αφήστε το να αποκτήσει θερμοκρασία περιβάλλοντος. Το κρύο λίπος εκτινάξει πιτσιλιές πιο έντονα από το λίπος που έχει θερμοκρασία περιβάλλοντος!

Κάντε μερικές τρύπες στο λίπος με τη βοήθεια ενός κουταλιού ή άλλου παρόμοιου αντικειμένου, ξύλινου ή πλαστικού. Προσέξτε να μην κάνετε ζημιά στην αντίσταση! Κλείστε το καπάκι της φριτέζας. Συνδέστε το βύσμα της φριτέζας στο ηλεκτρικό ρεύμα και επιλέξτε με το μοχλό ρύθμισης της θερμοκρασίας τη θέση της ελάχιστης θερμοκρασίας (κ). Αφήστε κλειστό το καπάκι της συσκευής κατά τη διάρκεια της διαδικασίας λωσίσματος του λίπους προκειμένου να αποφύγετε τα πιτσιλίσματα.

Τηγάνισμα (Εικ. 6)

Να τηγανίζετε μόνο με το καλαθάκι τοποθετημένο!

Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα, οπότε ανάβει το λαμπάκι ελέγχου της λειτουργίας (η). Τοποθετείστε το μοχλό ρύθμισης της θερμοκρασίας στην επιθυμητή θέση (κ), οπότε ανάβει το αντίστοιχο λαμπάκι προειδοποίησης (ι). Η φριτέζα ζεσταίνεται. Το λαμπάκι προειδοποίησης σβήνει όταν έχει επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία (ι). Βάλτε τα τρόφιμα στο καλαθάκι. Κλείστε το καπάκι. Κατεβάστε το αργά μέχρι τον πάτο του κάδου. Αφού τα τρόφιμα έχουν τηγανισθεί, ανασηκώστε το καλαθάκι και αφήστε το να στραγγίσει.

Μην καυκατεύετε τα τρόφιμα όταν βρίσκονται μέσα ή πάνω στη φριτέζα!

Εάν θέλετε να πραγματοποιήσετε πολλαπλά τηγανίσματα, θα πρέπει να περιμένετε μεταξύ δύο διαδοχικών τηγανισμάτων, έτσι ώστε το λάδι να αποκτήσει την κατάλληλη θερμοκρασία (λαμπάκι προειδοποίησης σβησμένο).

Αφού τελειώσετε το τηγάνισμα. Αποσυνδέστε το καλώδιο της φριτέζας από το ηλεκτρικό ρεύμα. Για να μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε το λίπος ή το λάδι αρκετές φορές, θα πρέπει να περάσετε το υγροποιημένο λίπος ή λάδι που έχει απομείνει στον κάδο μέσα από ένα λεπτό κόσκινο (Εικ. 5). Στο μοντέλο της φριτέζας αυτό, τα κατάλοιπα τηγανισμένων τροφίμων συγκεντρώνονται στην "Κρύα ζώνη" (Εικ. αδ) που βρίσκεται κάτω από την αντίσταση και δεν καίγονται. Τα κατάλοιπα αυτά αποσύρονται με το φιλτράρισμα του λαδιού.

▲ Προσοχή!

Τα λίπη ή τα λάδια που έχουν χρησιμοποιηθεί πολλές φορές μπορεί να πάρουν φωτιά σε περίπτωση υπερθέρμανσης. Για το λόγο αυτό είναι απαραίτητο να αλλάζετε το λάδι ή το λίπος έγκαιρα. Σε περίπτωση ανάφλεξης του λαδιού ή του λίπους, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό ρεύμα και σκεπάστε την με ένα καπάκι προκειμένου να σβήσετε τη φωτιά.

Μη ρίχνετε ποτέ νερό στο λάδι ή το λίπος που έχουν αναφλεχθεί!

Αντικατάσταση του λαδιού ή του λίπους

- Όταν έχει αποκτήσει ένα καφετί χρώμα, αν έχει μια δυσάρεστη οσμή ή αν βγάζει καπνούς πρόωρα. Αφαιρέστε τον πίνακα διακοπών. Βγάλτε τον κάδο από τη θέση του και αδειάστε το κρύο λάδι (ή το υγρό λίπος) σε ένα κατάλληλο δοχείο. Τα χρησιμοποιημένα λάδια ή λίπη δεν πρέπει να χύνονται στο νεροχύτη ή στον συνήθη κάδο των οικιακών απορριμμάτων. Να συμβουλευέστε τις υπηρεσίες του Δήμου σας ή της τοπικής Δημόσιας Διοίκησης σχετικά με την περισυλλογή του λαδιού (Εικ. 7).

Καθαρισμός της φριτέζας

Αποσυνδέστε το καλώδιο σύνδεσης από το ρεύμα. Μη βυθίζετε ποτέ το σώμα της συσκευής ή τον πίνακα διακοπών σε νερό! (Εικ. α7).

Καθαρίστε την αντίσταση με χαρτί κουζίνας ή με ένα πανί. Ο κάδος και το καπάκι μπορούν να καθαρισθούν στο πλυντήριο πιάτων (Εικ. α2). Να αφαιρείτε προηγουμένως τα κατάλοιπα λίπους ή λαδιού με μια σπάτουλα και με χαρτί κουζίνας.

Πρακτικές συμβουλές

Το λάδι ή το λίπος δεν αποκτούν μυρωδιά ούτε γεύση κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος (πάνω από τους 160°C). Επομένως, μπορείτε να τηγανίσετε, με τη σειρά που προτιμάτε, πρώτα ψάρι και στη συνέχεια παρασκευάσματα ζαχαροπλαστικής ή φρούτα χωρίς να προκαλούνται αλλοιώσεις στη γεύση.

Να τηγανίζετε μαζί τα τεμάχια που είναι παρόμοια όσον αφορά το μέγεθος.

Μην τοποθετείτε υπερβολική ποσότητα τροφίμων για τηγάνισμα σε κάθε τηγανιά.

Για να τηγανίσετε υπερκατεψυγμένα τρόφιμα, αφαιρέστε πρώτα τον πάγο της επιφάνειάς τους και γεμίστε το καλαθάκι έξω από την φριτέζα προκειμένου να αποφεύγονται τα πιτσιλίσματα.

Αφήστε τα κατεψυγμένα ψάρια να ξεπαχώσουν λίγο πριν τα τηγανίσετε. Με τον τρόπο αυτό μειώνεται η διάρκεια του κύκλου της τηγανιάς και το ψάρι τσιγαρίζεται τέλεια.

Ξεφλουδίστε τα κολοκυθάκια, τις μελιτζάνες, κλπ. πριν τα παναρίσετε. Με τον τρόπο αυτό βελτιώνεται η προσκόλληση της μάζας του παναρίσματος.

Σε περίπτωση που χρησιμοποιείτε τυρί Καμαμπέρ για το γκρατινάρισμα, συνιστάται να κάνετε την επάλειψη δύο φορές.

Να κόβετε τις πριζόλες μερικές φορές μέχρι το κόκκαλο πριν να τις τηγανίσετε. Θα πετυχαίνετε έτσι ένα πιο ομοιόμορφο τηγάνισμα.

Σε περίπτωση που χρησιμοποιείτε φρέσκες πατάτες για να τις κάνετε τηγανητές, θα πρέπει πρώτα να τις περάσετε μερικές φορές με ένα πανί για να τις στεγνώσετε πριν τις τηγανίσετε. Όταν κατεβαίνει το καλαθάκι στη φριτέζα, παράγεται αφρός στο λάδι. Είναι απαραίτητο να κατεβάσετε και να σηκώσετε το καλαθάκι μερικές φορές, έτσι ώστε να ηρεμήσει το λάδι.

Η τοποθέτηση υγρών ή κατεψυγμένων προϊόντων στη φριτέζα προκαλεί τον σχηματισμό μιας μεγάλης ποσότητας αφρού στο λάδι. Για το λόγο αυτό, να κατεβάζετε και να σηκώνετε αργά και αρκετές φορές το καλαθάκι στη φριτέζα. Με τον τρόπο αυτό αποφεύγετε το ξεχειλίσμα του λαδιού.

Να στεγνώνετε ελαφρά τα τηγανισμένα τρόφιμα με χαρτί κουζίνας.

Bu cihaz sadece ev kullanımı için tasarlanmıştır. Bu nedenle cihazın endüstriyel amaçlı kullanımı kesinlikle yasaktır. Bu talimatları dikkatle okuyun ve gerektiğinde tekrar başvurmak üzere saklayın.

Güvenlikle ilgili genel uyarılar

Cihazın bağlantısını, teknik özellikler plakasında yer alan verilere uygun şekilde yapın ve yine bu özelliklere uygun olarak kullanın. Cihazın bağlantı kablosunda ya da kendisinde bir hasar görülyorsa aletin fişini prize takmayın. Her kullanımdan sonra, mutfaktan çıktığında veya bir hatalı çalışma gözlemlendiğinde aletin fişini prizden çekin. Cihazın kablosu sıcak yüzeylerle temas etmemeli, kenarları keskin

yüzeyler üzerinde çekilmemeli, sürüklenmemeli ya da sürtülmemelidir.

Bozulması durumunda cihazın onarımı sadece Yetkili Teknik Servis uzman personeline yapılmalıdır.

Cihazın fişini prize sadece bağlantı kablosu ve kumanda paneli doğru konumdayken sokunuz. (şekil a1)

⚠ Dikkat!

Çalışma esnasında aletin kenar kısmı ve aynı şekilde buradan çıkan buhar yüksek sıcaklıklara ulaşabilir. Cihaz yalnızca kızartma işlemi içindir, pişirmek ya da sıvı kaynatmak için kullanılamaz!

⚠ Dikkat!

Fritöz, aşırı bir ısınma oluştuğunda elektrik akımını kesen bir emniyet termostatu ile donatılmıştır. Böyle durum söz konusu olduğunda:

- Fritözü soğumaya bırakın.
- Küçük bir çubuk yardımıyla ve dikkatli bir biçimde kumanda panelinin (j2) arkasında bulunan "Reset" düğmesine basın.

Kullanılmış cihazın atılması

Bu konuyla ilgili olarak Distribütörünüze, Belediye veya yerel yönetim yetkililerine danışın.

Fritözün tanımı (şekil 1)

- a.- Gövde (soğuk duvar)
- b.- Entegre taşıma sapları
- c.- Kumanda paneline yerleştirilmifi kablo toplayıcısı
- d.- Filtreli ve kızartma işlemini esnasında rahat görüş sağlayan pencere üst kapak
- e.- Paslanmaz çelik reflektör
- f.- Kızartma kabı (paslanmaz çelik)
- g.- Katlanır kızartma sepeti
- h.- Kızartma sepeti düğmesi
- j.- Rezistanslı kumanda paneli
- k.- Isı ayar kolu
- l.- Termostat kontrol ışığı
- m.- Üst kapağın otomatik açılışı
- n.- Çalışma kontrol ışığı
- o.- Katlanır küçük kapak
- p.- Katlanır – çıkartılabilir sap

Tavsiye edilen yerleştirme şekli

⚠ Dikkat!

Cihazı asla sıcak bir yüzeyin yakınına ya da üzerine yerleştirmeyin!

(Örneğin; yemek pişirilen yüzeyler)

Fritözü sadece yatay, eximsiz, düz, sağlam, ve temiz bir yüzey üzerine yerleştirin. (Örneğin; mutfak tezgahı)

Fritözü ilk kez kullanmadan önce

Fritözü iyice temizleyin. Yax haznesi, Gövde ve kapak bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur (a2). Kızartma sepetini ve cihazın nemlendirilmiş bir bez ile temizleyip kurumaya bırakın .

⚠ Dikkat!

Katlanır sapı sepete takmak veya çıkartmak için şekil a3,te gösterilen şekilde işlem yapın. Üst kapağı çıkartmak için şekil a4,te gösterilen şekilde işlem yapın. Üst kapağı, asla katlanır küçük kapağı çekerek çıkartmaya çalışmayın! şekil a5

⚠ Dikkat!

Katlanır küçük kapak, üst kapak kapalıyken kızartma sepetinin süzülmesini kolaylaştıran bir işlev görür. Bu katlanır küçük kapağı asla çekmeyin!

Fritöze yağ koyulması

⚠ Dikkat!

Kızartılacak gıdaların, kızartılma ısısı 160°C ile 190°C arasında değişmektedir.

Uygun olmayan sıvı yağlar ve yağlar
Doymamış sıvı yağlar ve yağlar örneğin
sızma zeytinyağı, buğday tohumu yağı, keten
tohumu yağı, tereyağı, domuz margarini gibi
hayvansal yağlar.

Kullanılan yağ veya sıvı yağlar
Doymuş bitkisel yağlar ve sıvı yağlar. Fritöz
yağ koymadan asla çalıştırmayın.

⚠ Dikkat!

Kullanılan yağları asla karıştırmayın. Aksi
takdirde yağın tawma riski vardır. Ayrıca
değişik özelliklere sahip yağların karıştırılması
tehlikeli durumlar yaratabilir.

Yağ seviyesi göstergesi, yağ haznesinin içinde
bulunmaktadır. Yağ doldururken belirtilmiş
maksimum dolum seviyesini geçmemek için
büyük özen gösterin. Yine aynı şekilde belirlenmiş
minimum yağ doluluk seviyesine de
uymak için dikkatli olunuz. (Şekil 2)

Yanma tehlikesi!

Kızgın yağı kullanırken yanma tehlikesi mevcuttur. Cihazı çocukların ulaşamayacağı bir yere yerleştirin!

Katı yağ kullanma durumunda:

a) Katılaşmış yeni yağın ısıtılması (Şekil 3)

Yağı ayrı bir kapta düşük ateşte ısıtarak eritin. Yağ sıvılaştığında kabı pişirme bölgesinden alın. Fritözü lavobonun içinde kuru bir noktaya yerleştirin.

Sıvılaşmış yağı fritözün yağ haznesine dikkatli bir şekilde dökün. Fritözün kapaxını iyice yerleştirerek kapatın. Fritözü kullanılabilecek yere özenle yerleştirin. Cihazın fişini prize) (çalıştırma düğmesi) basın. Arzulanan kızartma sıcaklığını, ısı ayarı kolu yardımıyla ayarlayın (k).

b) Fritözün içinde katılaşmış yağın ısıtılması (Şekil 4)

Dikkat! Asla aşağıda belirtilenden farklı bir işlem yapmayın! Aksi takdirde rezistanstaki sıvılaşmış kızgın yağ, katı yağ katmanları arasından dışarıya sıçrayabilir!

Yağı eritmeden önce ortam sıcaklığına bırakın. Soğuk yağ, ortam sıcaklığındaki yağdan daha fazla sıçramaktadır!

Bir kaşık veya buna benzer tahta veya plastik bir aletle yağda delikler açın. Rezistansa hasar vermemeye özen gösterin! Fritözün kapağını kapatın. basın ve ısı ayarını minimuma getirin (k). Yağın eritilmesi/çözülmesi işlemi sırasında sıçramaları önlemek için cihazın kapağını kapalı tutun.

Kızartma (Şekil 6)

Cihazın fişini prize sokun. Daima kızartma sepeti yerindeyken kızartma yapın!(n) Enterüptöre (açma-kapama düğmesi) basın, çalışma kontrol ışığı yanacaktır. Isı ayar kumandasını arzulanan pozisyona getirin (k). Uyarı ışığı yanacaktır (I). Fritöz ısınır.

Seçilen ısıya ulaşılınca uyarı/kontrol ışığı söner (I). Kızartma sepetini kızartılacak yiyeceklerle doldurun. Kapağı kapatın. Sepeti yavaşça fritözün içine doğru, yağ haznesinin dibine oturtana dek indirin. Yiyecekler kızardıktan sonra sepeti kaldırıp, süzün.

Kızarmış yiyecekleri fritözün içinde veya üstündeyken, tuz ya da baharat dökmeyin!

Eğer birden fazla kızartma yapmak istiyorsanız yağı uygun ısıya gelmesi için beklemek gerekir. (Uyarı ışığı sönmüş vaziyette)

Kızartma işlemi bittikten sonra. Fritözün fişini prizden çekin. Fritözün içinde kalan yağ tekrar kullanmak amacıyla bir süzgeçten geçirilmelidir (Şekil 5). Bu fritöz modelinde kızartılmış yiyeceklerin parçaları (partikülleri) yanmamakta, rezistansın altında yer alan "soğuk bölge"de birikmektedir.(Şekil a6). Bu parçacıklar sıvı yakın filtre edilmesiyle ortadan kaldırılmaktadırlar.

⚠ Dikkat!

Birçok kez kullanılmış yağlar aşırı ısınma sonucu tutuşabilirler. Bu nedenle kullanılan yağları zamanında değiştirmek son derece önemli ve şarttır.Yakın tutuşması durumunda aletin fişini prizden çekin ve ateşi söndürmek için cihazı bir kapakla kapatın.

Tutuşan yağ üzerine asla su dökmeyin!

Yakın değiştirilmesi

Yağ, rengi kahverengiye dönüştüğünde, kötü bir koku yaymaya başladığında veya aşırı erken duman çıkarmaya başladığında derhal değiştirilmelidir.

Kumanda panelini çıkarın, yağ haznesini de yerinden çıkarın ve soğumuş sıvı yağ uygun bir kaba boşaltın. Kullanılmış yağlar, lavaboya dökülerek ya da normal ev çöpüne katılarak

atılmamalıdır. Belediye veya yerel yönetim yetkililerine kullanılmış yağların toplanması ile ilgili danışın.(şekil 7)

Fritözün temizlenmesi

Elektrik kablosunu fişten çekin. Aleti, kontrol panelini asla suya batırmayın. (şekil a7)
Rezistansı bir kaxıt mutfak havlusu veya bezle temizleyin. Yağ haznesi,Gövde ve kapak bulaşık makinesinde yıkanabilir (şekil a2). Ama önce kalan yağları bir ıspatula veya kağıt mutfak havlusu yardımıyla temizleyin.

Pratik Öneriler

Yağlara, kızartma işlemi (160°den itibaren) esnasında ne tat ne de koku sinmektedir. Bu nedenle koku ya da tatta bir değişikliğe yol açmadan önce balık daha sonra ise tatlı veya meyve kızartılabilir.

Boyları birbirine benzeyen parçaları birlikte kızartın.

Kızartma yaparken sepeti aşırı şekilde doldurmayın.

Donmuş gıda kızartmak için önce gıdanın üzerindeki yüzeysel buzı çıkarın ve sıçramaları önlemek için kızartma sepetini fritözden çıkararak doldurun.

Donmuş balık, kızartmaya başlamadan önce buzunun hafifçe çözülmesi için ortam sıcaklığında bir süre bekletilmelidir. Bu yolla kızartma süresi azaltılmakta ve balık mükemmel bir şekilde kızartılmaktadır.

Kabak, patlıcan vb malzemeleri ekmek kırıntılarına bulamadan (pane yapmak) soyun. Bu şekilde kaplanacak yüzeyin yapışma kapasitesi artmaktadır.

Graten için Camembert peyniri kullanılıyorsa, iki kez pane yapılması tavsiye edilir.

Kızartmadan önce pirzoların kemik kısmında birçok kesik oluşturun, böylece daha eşit kızartılmış pirzola elde edilir.

Kızarmış patates yapmak için taze patates kullanılacaksa bunlar kızartmaya başlamadan önce bir bezle iyice kurutulmalıdır. Kızartma sepeti indirildixinde yağda köpük oluşmaktadır. Yağın durulması için sepeti birçok kez indirip çıkarmak şarttır.

Nemli veya donmuş ürünlerin fritöze yerleştirilmesiyle yaxda yoxun bir köpük oluşmaktadır. Bu nedenle sepeti birçok kere indirip çıkarın. Bu yolla yağın taşması önlenmektedir.

Kızartılmış parçanın yağını kısa bir süre (kağıt) mutfak havlusu ile kurutun, temizleyin.

Dette apparatet er konstruert bare for privat husholdningsbruk. Les denne bruksanvisningen nøye, og ta vare på den.

Generelle sikkerhetsforanstaltninger.

Apparatet må tilkoples og brukes i henhold til de opplysninger som oppgis på spesifikasjonsplaten. Hvis ledningen eller apparatet har synlige skader må det ikke tilkoples nettet. Ta ut stikkontakten etter hvert bruk, når du går ut av kjøkkenet, eller hvis du oppdager skader eller feil på apparatet. Ledningen må ikke være i berøring med deler som er varme, og heller ikke dras over skarpe kanter.

Reparasjoner av apparatet må bare utføres av autorisert teknisk service.

Ledningen og kontrollpanelet må være riktig plassert før en setter i stikkontakten (Fig. a1)

⚠ VIKTIG

Både kanten på apparatet og dampen som utvikles kan bli meget var når apparatet benyttes. Apparatet må bare benyttes til fritering av matvarer, ikke til koking av vann!

OBS!

Dette apparatet er utstyrt med en sikkerhetstermostat som kobler ut strømtilførselen hvis det finner sted en unormal overoppheting. Skulle dette skje:

- La frityrkokeren bli kald
- Bruk en liten pinne for å trykke forsiktig på resetknappen. Denne knappen, som er merket "Reset" befinner seg på baksiden av kontrolltavlen (j2).

Kasting av gammelt apparat

Spør forhandler, renovasjonsmyndighetene eller bydelsadministrasjonen om informasjon når det gjelder kasting av brukt apparat.

Beskrivelse av frityrkokeren (Fig. 1)

- a.- Kledning (kald vegg)
- b.- Integrerte bærehanker
- c.- Ledningsholder integrert i kontrollpanelet
- d.- Løkk med filter og display
- e.- Reflektor av rustfritt stål
- f.- Frityrgrøte (rustfritt stål)
- g.- Nedfellbar kurv
- h.- Knapp for kurv
- j.- Kontrollpanel med sikringsfunksjon
- k.- Termostatregulering
- l.-Termostatløys
- m.- Automatisk åpning av løkk
- n.- Kontrollampe
- o.- Vippbart lite løkk
- p.- Vippbart håndtak - avtakbart

Anbefalt plassering

⚠ VIKTIG

Plasser aldri apparatet ved siden av, eller oppå en varm overflate (f. eks. kokeplater)!

Plasser frityrkokeren på et rent, stødig og horisontalt underlag (f. eks. på kjøkkenbenken)

Før du bruker frityrkokeren for første gang

Gjør den godt rent, beholderen og løkket kan vaskes i oppvaskmaskin (a2). Tørk godt av kurven og selve apparatet med en fuktig klut. La delene tørke.

⚠ VIKTIG

Før å ta av/sette på håndtaket på kurven, gå frem som vist på fig.a3

Før å ta av det øverste løkket, gå frem som vist på fig. a4. **Forsøk aldri å ta av dette løkket ved å dra i det lille vippbare løkket! Fig. a5**

⚠ VIKTIG

Det vippbare løkket gjør det mulig at fett i kurven renner av når det øverste løkket er lukket.

Forsøk aldri å dra i det!

Ha olje i frityrkokeren

▲ VIKTIG

Temperaturen på oljen der maten friteres er på mellom 160 og 190 C.

Olje- og fettyper som ikke må benyttes

Umettete fett- og oljetyper som f.eks. uraffinert olivenolje, lin- og hvetekimolje, smult eller smør.

Olje- og fettyper som kan benyttes

Alle mettede fett- og oljetyper. Skru aldri på frityrkokeren uten at det er kokefett eller olje i den.

▲ VIKTIG

Bland aldri kokefettet og oljen som brukes, da oljen kan koke over. Blanding av kokefett og olje med ulike egenskaper kan forårsake farlige situasjoner.

På innsiden av beholderen finnes det et merke som viser oljenivået. Pass på at oljen ikke står over maksimumsnivået. Du må også passe på at det nødvendige minimumsnivået er riktig. (Fig. 2).

Vær forsiktig med den varme oljen, pass på at barn ikke kommer i nærheten av kokeren.

Hvis du benytter ikkeflytende fettstoffer:

a) Varm opp det nye fettstoffer som har stivnet (Fig. 3)

Ha fettstoffer i en gryte og varm det opp over svak varme.

Når fettstoffer har smeltet, ta gryten vekk fra platen. Sett frityrkokeren i en tørr oppvaskkum. Hell det smeltete fettstoffer forsiktig opp i kokeren. Sett på lokket. Sett frityrkokeren forsiktig der du vil ha den. Sett i stikkkontakten, still inn temperaturen du ønsker (k).

b) Varm opp olje som har stivnet i kokeren (Fig. 4)**▲ VIKTIG**

- Gå ikke fram på noen annen måte enn den som beskrives, da oljen som varmes direkte på varmeelementet kan sprute gjennom det stivnete fettlaget!

Fettstoffer bør ha værelsestemperatur før det

smeltes! Kaldt fett spruter mer enn det som har værelsestemperatur!

Stikk flere hull i fettlaget med en tre- eller plastskje, e.l. Vær forsiktig så du ikke skader varmeelementet!

Sett lokket på frityrkokeren og sett i stikkkontakten og still temperaturen på minimum (k). For å unngå spruting, la lokket være på mens oljen varmes opp.

Fritering (Fig.6)**Kurven må alltid være på plass under koking!**

Sette i stikkkontakten(n), kontrollampen (l) vil lyse. Still inn den ønskede temperaturen, varsellampen vil lyse, frityrkokeren varmes opp. Varsellampen vil slukke

når den innstilte temperaturen nås. Legg maten som skal friteres i kurven og sette den ned i beholderen. Sett på lokket. Når maten er ferdig stekt, løft opp kurven og la oljen renne av

Maten må ikke saltes eller kryddres men den stekes i frityrkokeren.

Ønsker du å bruke frityrkokeren flere ganger etter hverandre, må du vente til oljen når det ønskede temperaturen (varsellampen vil slukke).

Når du er ferdig, og ta ut stikkkontakten. Du bør også sile fettstoffer eller oljen som er igjen i frityrkokeren, slik at du kan bruke det om igjen (Fig.5). På denne typen frityrkoker samler matsmulene seg i den "kalde sonen" (Fig a6) under varmeelementet, disse brennes ikke og kan fjernes ved å sile oljen.

▲ VIKTIG

Fett eller olje som er brukt mange ganger kan antennes hvis den blir for varm, det er derfor meget viktig å skifte oljen med jevne mellomrom. Skulle fettstoffer eller oljen begynne å brenne, trekk ut stikkkontakten og sett på lokket, slik at ilden slukker.

Hell aldri vann på fett eller olje som brenner!

Når en bør skifte kokefett eller olje:

- Når den har fått en brunlig farge, lukter vondt eller når det produseres damp fortere enn normalt.

Fjern kontrolltavlen. Ta ut beholderen og hell den kalde oljen (eller det flytende fett) i en bolle. De brukte fettstoffene bør ikke helles ut i oppvaskkummen eller i sølebøtten. Undersek om det er ordninger for oljeavfall (**Fig. 7**),

Rengjøring av frityrkokeren

Ta ut stikkontakten. Apparatet og kontrolltavlen må aldri legges i vann! (**Fig. a7**)

Tørk av varmeelementet med kjøkkenpapir eller en klut. Beholderen og lokket kan vaskes i oppvaskmaskinen (**Fig. a2**). Fjern rester av fett eller oljer med en slikkepott og kjøkkenpapir.

Pratiske råd

Oljen eller fett)et opptar ikke lukt eller smak under kokingen (over 160° C), og en kan derfor for eksempel koke fisk først og så bakervarer eller frukt etterpå, uten av smakene blander seg. Matvarene som friteres sammen bør være av noenlunde lik størrelse.

Ikke kok for stor mengde mat av gangen,

Når du skal koke dypfrysede vare, fjern først isen som dekker matvarene og legg disse oppi kurven utenfor kokeren for å unngå spruting.

La frossenfisk tine litt før den friteres, på den måten reduseres koketiden, og fisken blir pent gylden.

Skrell squash, eggplanter osv, før panering, da sitter paneringen bedre fast.

Hvis du vil gratinere Camembertost, anbefales det å panere den to ganger.

Snitt kotelettbein et par ganger før koking, det gir en jevnere fritering.

Poteter som ikke er frosne, må tørkes flere ganger før de friteres. Når kurven senkes, blir det skum i oljen, det er nødvendig å heve og senke kurven flere ganger for at oljen skal roe seg.

Når det plasseres fuktige eller frosne matvarer i frityrkokeren, blir det en kraftig skumutvikling i oljen. For å unngå at oljen flyter over, hev og senk kurven langsomt flere ganger.

Tørk lett av de friterte matvarene med kjøkkenpapir.

Niniejsze urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego, w związku z czym wykluczone jest jego użytkowanie przemysłowe. Należy przeczytać uważnie niniejszą instrukcję oraz zachować ją do późniejszej konsultacji.

Ogólne ostrzeżenia o bezpieczeństwie

Należy podłączyć i używać urządzenie wyłącznie zgodnie z danymi, które figurują na tabliczce znamionowej. Nie podłączać urządzenia do sieci jeśli przewód zasilający lub wtyczka są w sposób widoczny uszkodzone. Odłączyć urządzenie z sieci po każdym jego użyciu, przed opuszczeniem kuchni lub w przypadku stwierdzenia jego uszkodzenia. Nie należy trzymać przewodu zasilającego blisko źródeł ciepła ani przeciągać go nad tnącymi krawędziami. Wszelkie konieczne naprawy powinny być dokonywane wyłącznie przez Autoryzowany Serwis Techniczny. Włączyć urządzenie dopiero po prawidłowym zamontowaniu kabla łączącego i panelu sterowniczego. **(Rys.a1)**

⚠ Uwaga!

Brzeg urządzenia, jak i para wodna z niego się wydobywająca mogą osiągać podczas pracy wysokie temperatury. Urządzenie nadaje się wyłącznie do smażenia produktów żywnościowych, nie zaś do ich gotowania lub przegotowywania płynów!

⚠ Uwaga!

Frytkownica jest wyposażona w termostat bezpieczeństwa, który przerywa przepływ prądu jeśli wystąpi nienormalne przegrzanie urządzenia. Jeśli tak się stanie:

- Pozostaw frytkownicę do ostygnięcia.
- Przy pomocy pałeczki wciśnij ostrożnie przycisk zerowania. Przycisk ten, oznaczony jako „Reset”, znajduje się w tylnej części tablicy kontrolnej **(j2)**.

Utylizacja niepotrzebnego urządzenia

Po dokładne informacje w tej sprawie należy zwrócić się do dystrybutora, Rady Miejskiej lub administracji lokalnej.

Opis frytkownicy (Rys. 1)

- a.- Obudowa (ścianka zimna)
- b.- Stałe uchwyty transportowe
- c.- Schowek na kabel wbudowany w panel sterowniczy
- d.- Pokrywa górna z filtrem i okienkiem
- e.- Reflektor ciepła ze stali nierdzewnej
- f.- Wanienka do smażenia (stal nierdzewna)
- g.- Koszyk opuszczany
- h.- Przycisk koszyka
- j.- Tablica kontrolna z grzejnikiem oporowym
- k.- Regulator temperatury
- l.- Lampka kontrolna termostatu
- m.- Otwieranie automatyczne pokrywy górnej
- n. Kontrolka pracy
- o. Pokrywka ruchoma
- p. Uchwyt podnoszony – wyjmowany

Zalecane miejsce ustawienia

⚠ Uwaga!

Nigdy nie należy ustawiać urządzenia na rozgrzanych powierzchniach lub w ich pobliżu (na przykład na płytach kuchennych lub w strefie grzania) Ustawiać frytkownicę tylko na solidnej podstawie, wypoziomowanej i czystej (na przykład na blacie kuchennym).

Przed pierwszym użyciem frytkownicy Dokładnie wyczyścić frytkownicę pokrywą, obudową i wanienkę można zmywać w zmywarce **(a2)**. Koszyk czyścić wilgotną ściereczką. Pozostawić do wyschnięcia.

⚠ Uwaga!

Aby wyjąć/wstawić uchwyt koszyka należy postępować zgodnie z rysunkiem **a3**. Aby zdjąć pokrywę górną należy postępować zgodnie z rysunkiem **a4**. **Nigdy nie należy próbować zdejmować pokrywy górnej pociągając za pokrywę ruchomą!a5.**

⚠ Uwaga!

Pokrywka ruchoma jest mechanizmem ułatwiającym odsączanie produktów znajdujących się w koszyku z zamkniętą pokrywą górną. **Nigdy nie należy za nią pociągać!**

wosciach może stwarzać niebezpieczne sytuacje. Wskaznik poziomu oleju znajduje się wewnątrz wanienki. Uważać, aby nie przekroczyć maksymalnego poziomu napełnienia olejem. Należy również przestrzegać wypełniania frytkownicy powyżej zalecanego poziomu minimalnego. **(Rys.2)**

Niebezpieczeństwo oparzeń!

Zachować ostrożność podczas manipulowania wrzącym olejem. Trzymać urządzenie poza zasięgiem dzieci!

W przypadku używania tłuszczu stałego

a) Podgrzać zastygnięty tłuszcz **(Rys.3)**

Rozpuścić tłuszcz na wolnym ogniu w osobnym naczyniu.

Gdy tylko tłuszcz się roztopi, odsunąć naczynie ze strefy grzania.

Ustawić frytkownicę na suchym ociekaczu zlewu. Włączyć ostrożnie roztopiony tłuszcz do wanienki. Nałożyć i zamknąć pokrywę. Ustawić frytkownicę ostrożnie w miejscu, w którym ma być używana. Podłączyć wtyczkę do sieci, a następnie wybrać pozycję regulatora odpowiadającą temperaturze w której ma się odbyć smażenie **(k)**.

a) Podgrzać tłuszcz zastygnięty we frytkownicy (ilust. 5)

Uwaga! Nigdy nie postępuj w sposób odmienny od poniżej opisanego, ponieważ gorący tłuszcz roztopiony bezpośrednio na grzejniku oporowym może pryskać poprzez warstwę zewnętrzną zastygniętego tłuszczu!

Przed przystąpieniem do topienia tłuszczu należy pozostawić go na jakiś czas w temperaturze pokojowej. Podczas podgrzewania zimny tłuszcz przyska silniej niż tłuszcz o temperaturze pokojowej.

Przy pomocy łutki lub podobnego przedmiotu z drewna lub plastiku wykonać kilka otworów w górnej warstwie tłuszczu. Uważać, aby nie uszkodzić opornika grzejnego!

Zamknąć pokrywę frytkownicy. Podłączyć frytkownicę do sieci, i ustawić regulator temperatury w pozycji minimum **(k)**. Podczas topienia tłuszczu pozostawić pokrywę zamkniętą, aby uniknąć przyskania.

Smażenie

Smażyć zawsze z założonym koszykiem!

Wcisnąć wyłącznik; zaświeci się lampka kontrolna pracy. Ustawić regulator temperatury w żądanej pozycji **(l)**, zaświeci się lampka kontrolna **(m)**.

Frytkownica nagrzewa się. Lampka kontrolna gasnie gdy olej osiąga wybraną temperaturę. Włożyć produkty do koszyka. Opuścić go powoli na dno wanienki. Zamknąć pokrywę. Po usmażeniu produktów podnieść koszyk i pozostawić do odsączenia.

Nie przyparzać żywności na lub wewnątrz frytkownicy!

Abi smażyć kilka porcji, należy odczekać pomiędzy jedną i drugą porcją, aż olej osiągnie właściwą temperaturę (lampa kontrolna gasnie). Po zakończeniu smażenia ustawić wyłącznik. Odłączyć przewód zasilania z gniazdka. Aby móc użyć powtórnie ciekły tłuszcz lub olej pozostały w wanience, należy go precedzić przez gęste sitko. **(Rys.5)** W tym modelu frytkownicy resztki smażonych produktów gromadzą się w „zimnej strefie” **(Rys.a6)**, znajdującej się poniżej opornika grzejnego, dzięki czemu nie przypalają się one. Resztki te eliminuje się przefiltrowując olej.

Uwaga!

Tłuszcz lub olej użyty wielokrotnie może zapalić się w przypadku przegrzania. Dlatego wymiana w porę oleju lub tłuszczu jest bezwzględnie konieczna. W przypadku zapalenia się oleju lub tłuszczu, wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazdka i nakryć je pokrywą w celu ugaszenia ognia. Nigdy nie należy lać wody na płonący olej lub tłuszcz!

Wymiana oleju lub tłuszczu

- Gdy jego kolor zmieni się na brązowy, olej wydzielą nieprzyjemny zapach lub dymy przy względnie niskich temperaturach.

Zdjąć tablicę kontrolną. Wyjąć wanienkę i wylać zimny olej (lub płynny tłuszcz) do odpowiedniego pojemnika. Nie należy wylewać zużytego oleju lub tłuszczu do zlewu ani wyrzucać do zwykłego kubła na śmieci. Należy zwrócić się do Rady Miejskiej lub miejscowej administracji po informację na temat utylizacji oleju. **(Rys.7)**

Czyszczenie frytkownicy

Odłączyć przewód z gniazdka. Nigdy nie zanurzać w wodzie korpusu urządzenia ani tablicy kontrolnej! **(Rys.a7)**

- Gdy jego kolor zmieni się na brązowy, olej wydziela nieprzyjemny zapach lub dymi przy względnie niskich temperaturach.

Zdjąć tablicę kontrolną. Wyjąć wanienkę i wylać zimny olej (lub płynny tłuszcz) do odpowiedniego pojemnika. Nie naleay wylewać zużytego oleju lub tłuszczu do zlewu ani wyrzucać do zwykłego kubła na śmieci. Naleay zwrócić się do Rady Miejskiej lub miejscowej administracji po informację na temat utylizacji oleju. **(Rys.7)**

Czyszczenie frytkownicy

Odłączyć przewód z gniazdka. Nigdy nie zanurzać tablicy kontrolnej! **(Rys.a7)**

Czyścić opornik grzejny papierowym ręcznikiem lub ścierką. Wanienkę i pokrywę można zmywać w zmywarce. **(Rys.a2)**. Resztki oleju lub tłuszczu usunąć najpierw przy pomocy łopatk i papierowego ręcznika.

Porady praktyczne

Olej lub tłuszcz nie przejmują zapachów ani smaków podczas smażenia (powyżej 160°C). Dlatego można smażyć najpierw ryby a następnie produkty cukiernicze lub owoce bez niebezpieczeństwa zmiany ich smaku.

Smażyć razem kawałki o zbliżonych rozmiarach.

Nie wkładać za jednym razem zbyt dużych porcji.

Aby smażyć produkty zamrożone, należy usunąć najpierw z ich powierzchni lód i wkładać je do koszyka poza frytkownicą, aby uniknąć pryskania.

Przed przystąpieniem do smażenia zamrożonych ryb pozostawić je do częściowego rozmrożenia. W ten sposób czas smażenia skraca się i ryby zostają odpowiednio przyrumienione.

Przed panierowaniem obrać kabaczki, bakłażany itp. W ten sposób masa lepiej przylega.

W przypadku użycia sera Camembert do panierowania, zaleca się panierowanie dwukrotnie.

Przed smażeniem naciąć kilkakrotnie kotlety wokół kości, w ten sposób smażenie będzie bardziej równomierne.

W przypadku użycia świeżych ziemniaków do przygotowania frytek, należy przed smażeniem kilkakrotnie osuszyć ziemniaki ściereczką.

Podczas opuszczania koszyka olej pieni się. Należy kilkakrotnie opuszczać i podnosić koszyk, aż piana opadnie.

Włożenie do frytkownicy produktów wilgotnych lub zimnych powoduje silne pienienie oleju. Należy kilkakrotnie opuszczać i unosić koszyk. W

ten sposób uniknie się przelewania się oleju.

Odsączyć smażone produkty na papierowym ręczniku.

Ez a készülék csak és kizárólag háztartási célra készült, így ipari alkalmazásra nem alkalmas. Olvassa gondosan végig a használati útmutatót, és őrizze meg a későbbi problémák tisztázása érdekében.

Általános biztonságtechnikai előírások

A készüléket csak az adattáblán feltüntetett adatoknak megfelelően kapcsolja be és használja. Ne kapcsolja a készüléket az elektromos hálózatra, ha a csatlakozó kábel vagy maga a készülék bármilyen látható károsodást szenvedett. Húzza ki az elektromos vezetéket a konnektorból minden használat után, ha elhagyja a konyhát, vagy ha bármilyen rendellenességet észlelt a készülék működésében. Figyeljen arra, hogy az elektromos vezetékek ne érintkezzen forró felületekkel, illetve ne húzza végig éles széleken vagy peremeken.

A szükséges javításokat csak a jótállási javításokkal megbízott szerviz szakemberei végezhetik el.

Csak akkor kapcsolja be a készüléket, ha a hálózati vezetéket és a kapcsoló táblát a helyére helyezte. (a1. ábra)

Figyelem!

A működés alatt a készülék széle, illetve az általa kibocsátott gőz magas hőmérsékletet érhet el. A készülék csak és kizárólag az élelmiszerek sütésére alkalmas, ne főzzön, és ne forraljon folyadékokat benne!

Figyelem!

Az olajsütőt egy biztonsági termosztáttal láttuk el, ami megszakítja a készülék elektromos árammal való ellátását, ha rendellenes túlmelegedést észlel. Ha ez bekövetkezne, járjon el a következőképpen:

- Hagyja kihűlni az olajsütőt.
- Egy kis pálcika segítségével nyomja meg óvatosan az újraindító gombot. Ez a gomb, amit "Reset" néven talál, a kapcsoló tábla hátsó felén található (j2).

A használt készülék eltávolítása

A helyi képviselőnél, a polgármesteri vagy az igaz-

gatási hivatalban érdeklődhet a már nem használt készülék eltávolítási lehetőségéről.

Az olajsütő leírása (Ábra 1)

- a.- Külső test (hideg falú)
- b.- Beépített szállító fogantyúk
- c.- Vezetékfeltekerő, a kapcsoló tábla része
- d.- Filterrel és nézőkével ellátott felső fedél
- e.- Rozsdamentes acélból készült reflektor
- f.- Sütő kanál
- g.- kosár
- h.- A kosár gombja
- j.- Rezsztenciával ellátott kapcsoló tábla
- k.- A hőmérsékletet szabályozó kar
- l.- Ellenőrző lámpa
- m.- A felső fedél automatikus nyitó gombja
- n.- Működést ellenőrző lámpa
- o.- Lehajtható fedélke
- p.- Lehajtható fogantyú - kivehető

A készülék ajánlott elhelyezése

Figyelem!

Ne helyezze a készüléket forró felületekre, illetve ennek közelébe (például tűzhely vagy egyéb főzési felületek)

Helyezze az olajsütőt csak és kizárólag vízszintes, kiegyenlített, erős és tiszta felületre (például a konyhai asztal)

Az olajsütő első használata előtt

Tisztítsa meg az olajsütőt alaposan, a tartályt, a külső test és a fedelet elmoshatja mosogatógépben (a2). A sütőkosarat és tisztítsa meg egy vizes ruhával. Szárítsa meg őket.

Figyelem!

A lehajtható fogantyú kivételkor/ behelyezésekor járjon el az a3. ábrán jelöltek szerint.

A felső fedél levételéhez járjon el az a4. ábrán jelöltek szerint. Ne húzza meg soha a lehajtható fedélkét a felső fedél levételkor. a5. ábra

Figyelem!

A lehajtható fedélke segít az olaj lecsoportgatásakor úgy, hogy közben a felső fedél zárva marad. Ne húzza meg ezt soha!

Az olajsütő olajjal való megtöltése

⚠ Figyelem!

Az olaj hőmérséklete az élelmiszerek behelyezése előtt 160°C és 190°C közötti.

A használatra nem alkalmas olajok és zsiradékok. Nem feldolgozott érintetlen olajok és zsiradékok, például nem feldolgozott olíva olaj, búzacsirából vagy lenmagból készült olaj, illetve disznózsír vagy margarin.

A használatra alkalmas olajok és zsiradékok

Feldolgozott növényi olajok és zsiradékok. Ne kapcsolja be soha az olajsütőt olaj vagy zsír nélkül.

⚠ Figyelem!

Ne keverje össze soha a már használt olajokat és zsiradékokat, mivel így ezek kicsapódhatnak. Ezen kívül a különböző minőségű olajok és zsiradékok összekeverése más egyéb veszélyeket is okozhat.

Az olajsínt jelét a tartály belsejében találja. Figyeljen arra, hogy az olaj betöltésénél ne lépje túl a maximum jelzést. Ezen kívül figyeljen arra is, hogy a minimum előírt jelzést elérje a betöltött olaj (Ábra 2)

Égési veszély!

a forró olaj kezelésénél. Tartsa távol az olajsütőt a gyerekektől!

Szilárd zsír használata esetén:

a) A megdermedt új zsír felmelegítése (Ábra 3)

Olvassza meg a zsír darabjait egy különálló lábasban és lassú tűzön.

Amint megolvadt a zsír, vegye le a tűzhelyről a lábast.

Helyezze az olajsütőt a mosogató egyik száraz részébe.

Öntse a már folyékony zsírt óvatosan az olajsütő tartályába. Helyezze fel az olajsütő fedelét és zárja le. Állítsa az olajsütőt arra a helyre, ahol használni kívánja. Kapcsolja a készüléket az elektromos áramra, állítsa be a kívánt sütésnek megfelelően a hőmérséklet szabályozó kapcsolót (k).

b) Az olajsütőben megdermedt zsír felmelegítése (Ábra 4)

⚠ Figyelem!

Ne járjon el az alábbi használati utasításban leirtaktól eltérően, mert különben a közvetlenül a rezisztencián felmelegedett zsír átcsapódhat a még szilárd külső zsírrétegen keresztül.

A zsír felolvasztása előtt hagyja, hogy ez felmelegedjen a levegő hőmérsékletére. A hideg zsír erősebben csapódik ki, mint a levegő hőmérsékletére felmelegedett zsír.

Szurkálja meg a zsírt egy kanállal vagy egyéb hasonló fa vagy műanyag eszközzel. Figyeljen arra, hogy ne sértse meg a rezisztenciát! Zárja le az olajsütő fedelét. Kapcsolja a vezetéket az elektromos áramra, majd állítsa a hőmérsékletszabályozó gombot a minimum helyzetbe (k). Hagyja a készülék fedelét lezárva, amíg a zsír felolvad a kicsapódás elkerülése végett.

Sütés (Ábra 6)

Csatlakoztassa a készüléket az elektromos áramra. Csak a behelyezett kosárral használja az olajsütőt! , a működési ellenőrző lámpa bekapcsol(n). Válassza ki a sütésnek megfelelő hőmérsékletet (k), a figyelmeztető ellenőrző lámpa kigyullad (l).

Az olajsütő felmelegszik. A figyelmeztető lámpa kialszik, amikor elérte a kiválasztott hőmérsékletet (l). Helyezze az élelmiszereket a kosárba. Zárja le a fedelet. Merítse lassan a kosarat a tartály aljára. Ha az élelmiszerek megsültek, vegye ki a kosarat és csöpögtesse le őket.

Ne sózza meg az élelmiszereket az olajsütőben vagy az olajsütőn!

Ha egymás után többször is sütni kíván, várja meg a két sütés között, hogy az olaj ismétetlen elérje a megfelelő hőmérsékletet (az ellenőrző lámpa kialszik).

A sütés befejezése után . Húzza ki az olajsütő elektromos vezetéket a konnektorból. Az olajsütő tartályában maradt olajat vagy a zsírt szűrje át egy sűrű szűrőn a többszöri felhasználáshoz (Ábra 5). Ebben az olajsütő modellben az élelmiszerek maradványai a "Hideg zónában" (Ábra a6) halmozódnak fel, ami a rezisztencia alatt található, megakadályozva ezzel megégésüket. Az eltávolítá-

sukhoz szűrje át az olajat.

▲ Figyelem!

A többször felhasznált olaj vagy zsír meggyulladhat, ha ez túlmelegszik. Ezért nagyon fontos az olaj vagy zsír időbeni cseréje. Ha kigyulladna az olaj, vagy a zsír húzza ki az elektromos vezetéket a konnektorból, és fedje le a készüléket egy fedéllel a tűz kioltása végett.

Ne öntsön soha vizet az égő olajra vagy zsírra!

Az olaj vagy zsír cseréje

- Ha barnás színűvé vált, kellemetlen szaga van, vagy idő előtt füstöt érzelt.

Távolítsa el a kapcsoló táblát. Vegye le a tartályt a helyéről, és öntse ki az olajat (vagy a folyékony zsírt) egy megfelelő edénybe. A már használt olajat vagy zsírt ne öntse ki a mosogatóba vagy a háztartási szemétkébe. Tudakozódjon a helyi polgármesteri vagy igazgatási hivatalban a használt olaj összegyűjtésének lehetőségéről **(Ábra 7)**.

Az olajsütő tisztítása

Húzza ki az elektromos vezetéket a konnektorból. Ne merítse a készülék külső testét illetve a kapcsoló táblát soha vízbe! **(Ábra a7)**.

Törölje le a rezisztenciát egy konyhai papírral, vagy vizes ruhával. A tartályt, a külső test és a fedelet elmoshatja a mosogatógépben **(Ábra a2)**. Távolítsa el előzőleg a zsír, vagy olajmaradványokat egy kenőlapát vagy konyhai papír segítségével.

Praktikus tanácsok

Az olaj, vagy a zsír nem veszi át a szagokat, illetve ízeket a sütés közben (160 °C feletti sütésnél). Ezért süthet nyugodtan elször halat, és ezt követően bármely tésztafélét, vagy gyümölcsöt, anélkül, hogy az ételek íze megváltozna.

Süsse együtt a hasonló nagyságú élelmiszereket. Ne helyezzen túlságosan sok élelmiszert egyszerre a sütőbe.

Mélyhűtött élelmiszerek sütésénél távolítsa el először az étel külső felületén található jeget, majd helyezze az élelmiszereket a sütőtartályba az olajsütőn kívül, elhárítva így a kicsapódás veszélyét.

Hagyja, hogy a mélyhűtött hal kiolvadjon kissé a sütés megkezdése előtt. Így lerövidül a sütési idő

és a hal szépen megpirul.

Hámozza meg a tököt, cukkínit, a padlizsánt, stb. a panírozás előtt. Így jobban a zöldséghez tapad a panír.

Ha Camembert sajtot paníroz ajánlatos a kétszeri bepanírozás.

Vágja be a karajt többször a csonton a sütés megkezdése előtt, az egyenletesebb sütés elérése érdekében.

Ha friss burgonyát használ a sült burgonyához, szárítsa meg többszörösen egy ruhával, mielőtt a sütőbe helyezné. A sütőkosár olajba való merítésénél hab képződik az olaj felszínén. Mozgassa a kosarat le és fel párszor, hogy az olaj lecsendesedjen.

Ha vizes vagy mélyhűtött ételeket helyez az olajsütőbe az olajon erősen hab képződik. Ezért mozgassa le és fel lassan a kosarat az olajban. Így elkerülhető az olaj kicsapódása.

Szárítsa meg kissé a megsütött ételeket egy konyhai papírral.

Acest aparat a fost conceput exclusiv pentru uzul casnic, înțelegându-se astfel că nu poate fi folosit pentru uz industrial. Cititi cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le pentru consultatii viitoare.

Avertizări generale de siguranță

Conectați și folosiți aparatul numai în conformitate cu datele care figurează pe placa cu caracteristici. Nu conectați aparatul la rețeaua electrică în cazul în care cablul de conexiune și aparatul însuși au urme vizibile de defecte. Deconectați aparatul de la rețeaua electrică după fiecare folosință, în cazul în care ieșiți din bucătărie sau dacă observați defecte la el însuși. Cablul de conectare al aparatului nu trebuie să intre în contact cu piesele calde și nici să fie pus peste marginile sau canturile care pot tăia.

Reparațiile aparatului care ar putea fi necesare, pot fi efectuate numai de către un personal specializat al Serviciului Tehnic Autorizat.

⚠ Atenție !

Marginea aparatului ca și aburul emanat de acesta, pot atinge temperaturi ridicate în timpul funcționării. Aparatul este adecvat numai pentru frigerea alimentelor, nu pentru coacerea sau fierberea lichidelor !

⚠ Atenție !

Friteuza este echipată cu un termostat de siguranță care întrerupe trecerea curentului electric dacă se produce o supraîncălzire anormală. Dacă acest lucru se întâmplă:

- Lăsați friteuza să se răcească
- Cu ajutorul unui betisor apăsați cu grijă butonul de reactivare. Acest buton, marcat cu numele " Reset ", îl veți găsi pe partea posterioară a panelului de comenzi (j2).

Eliminarea aparatului uzat

Solicitați informații detaliate cu privire la acest lucru Furnizorului, Primăriei sau Administrației locale.

Descrierea friteuzei (Fig.1)

- a.- Carcasă (perete rece)
- b.- Torti pentru transport integrate
- c.- Cablului
- d.- Capac superior cu filtru
- e.- Reflector de oțel inoxidabil
- f.- Recipient pentru fript
- g.- Cosulet
- h.- Buton cosulet
- j.- Panou de comenzi cu rezistență
- k.- Manetă pentru reglarea temperaturii
- l.- Semnal luminos termostat
- m.- Deschiderea automată a capacului superior
- n.- Depozit de condensarea apei
- o.- Capac
- p.- Torti

Amplasamentul recomandat

⚠ Atenție !

Nu așezați niciodată aparatul lângă sau pe o suprafață caldă (plăci sau zone de fierbere, de exemplu)!

Așezați friteuza numai pe o bază orizontală nivelată, rezistentă și curată (de exemplu placa mesei de lucru din bucătărie).

Înainte de a folosi pentru prima oară friteuza

Curățați bine friteuza, capacul și cuva se pot spăla în mașina de spălat vase.(a2)

Curățați cosulețul și carcasa cu o cârpă umedă. Lăsați-le să se usuce .

Punerea uleiului în friteuză

⚠ Atenție !

Temperatura de introducerea alimentelor pentru prăjire oscilează între 160°C și 190°C.

Uleiurile și grăsimile neadecvate pentru folosire Grăsimi și uleiuri nesaturate, de exemplu ulei de măsline nerafinat, de boabe de grâu sau de semințe de in , untură de porc sau unt.

Uleiuri și grăsimi adecvate pentru folosire Grăsimile și uleiurile vegetale saturate. Nu conectați niciodată friteuza dacă nu are ulei sau grăsimi.

⚠ Atenție !

Nu amestecați niciodată uleiurile și grăsimile care se folosesc, în caz contrar uleiul se poate revărsa. Pe deasupra, amestecul de uleiuri și grăsimi cu diferite proprietăți poate provoca situații de pericol.

Indicatorul de nivel al uleiului se află în interiorul cuvei. Fiti atenți să nu depășească înălțimea maximă de umplere cu ulei. În același timp, fiti atenți să poată fi văzut nivelul minim de umplere cu ulei (**Fig.2**).

Pericol de ardere !

la manipularea uleiului fierbinte! Mențineți aparatul la o distanță la care nu pot ajunge 'copiii!'.

În cazul în care se folosește grăsime solidă:

a) Încălziti grăsimea nouă care s-a solidificat (Fig.3)

Topiti grăsimea la foc mic, separat, într-un recipient.

Imediat ce grăsimea s-a topit, retrageti recipientul din zona de fierbere.

Puneți friteuza într-o parte uscată a chiuvetei de bucătărie.

Vărsați cu grijă grăsimea lichidă în cuva friteuzei. Puneți și închideți capacul friteuzei. Așezați friteuza cu grijă în zona de lucru unde se va folosi. alegeți poziția manetei pentru reglarea temperaturii dorite pentru prăjire (**K**).

b) Încălziti grăsimea care s-a solidificat în friteuză (Fig.5)

⚠ Atenție !

Nu procedați niciodată altfel decât cum se arată în continuare , pentru că în caz contrar grăsimea caldă diluată direct pe rezistență, ar putea stropi prin capa de grăsime solidă exterioară!

Înainte de topirea grăsimii, lăsați-o la temperatura camerei. Grăsimea rece stropeste mai tare decât grăsimea cu o temperatură ambientală!

Împungeți de câteva ori grăsimea cu ajutorul unei linguri sau al unui instrument asemănător de lemn sau de plastic. Aveți grijă să nu stricați rezistența! Închideți capacul friteuzei. Conectați friteuza la rețea, și puneți maneta pentru reglarea temperaturii în poziția minimă (**K**). Lăsați capacul închis pe durata procesului de topire al grăsimii, pentru a evita, astfel, stropiri.

Frigerea (Fig.6)

Frigeți numai cu cosulețul pus !

Semnalul de control de funcționare al aparatului se va aprinde (**n**). Așezați maneta pentru reglarea temperaturii în poziția dorită (**K**), semnalul luminos se va aprinde (**I**).

Friteuza se încălzește. Semnalul luminos se stinge în momentul în care a atins temperatura

selectată (**I**). Încărcați cosul cu alimente. Închideți capacul. Coborâți-l încet până la fundul cuvei. Închideți capacul. O dată ce alimentele s-au fript, ridicați cosulețul și lăsați să se scurgă. Nu sărați alimentele când sunt deasupra sau înăuntrul friteuzei !

Dacă doriți să realizați mai multe prăjiri trebuie să se aștepte între una și alta ca uleiul să atingă temperatura adecvată (semnalul de avis să fie stins).

O dată terminată prăjirea . Deconectați fisa de contact a friteuzei de la priză. Grăsimea lichidă sau uleiul încă existente în cuvă vor trebui strecurate printr-o strecurătoare fină cu scopul de a fi folosite de mai multe ori

(**Fig.5**) La acest model de friteuză, particulele alimentelor prăjite se acumulează la "Zona rece" (**Fig.a6**), aflată sub rezistență, nearzându-se. Aceste particule se elimină prin procesul de filtrare al uleiului.

⚠ Atenție !

Grăsimea sau uleiul folosite în repetate rânduri se pot aprinde în caz de supraîncălzire.

Pentru aceasta este absolut obligatoriu să se schimbe uleiul sau grăsimea la timp. În cazul în care se produce aprinderea uleiului sau a grăsimii, scoateți din priză fisa de contact și acoperiți aparatul cu un capac pentru a stinge focul.

Nu vărsați niciodată apă peste uleiul sau grăsimea aprinse!

Înlocuirea uleiului sau a grăsimii :

- Când atinge o culoare maro, are un gust dezagreabil sau produce fum prea devreme. Scoateți panoul de comenzi. Extrageți cuva de la locul ei și vărsați uleiul (sau grăsimea lichidă) rece, într-un recipient adecvat. Uleiurile și grăsimile uzate nu trebuie eliminate în chiuvetă, nici aruncate la gunoierul domestic normal. Consultați cu Primăria sau Administrația Locală despre recoltarea uleiurilor uzate (**Fig.7**).

Curățirea friteuzei

Extrageți fisa de contact din priză. Nu introduceți niciodată în apă corpul aparatului și nici panoul de control! (**Fig.a7**)

Curățiți rezistența cu un servetel de hârtie sau o cârpă. Cuvă și capacul se pot spăla în mașina de spălat vase (**Fig.a2**). Eliminați înainte resturile de grăsime sau de ulei cu o spatulă sau hârtie de bucătărie.

Sfaturi practice

Uleiul sau grăsimea n-au nici miros nici gust pe durata prăjirii (începând cu 160°). Prin urmare se poate prăji fără deosebire prima dată peste și în continuare produse de cofetărie sau fructe fără să se altereze gustul acestora.

Frigeti împreună piesele care au aceiași mărime. Nu puneți prea multă cantitate de alimente de fiecare dată.

Pentru a frige produse ultracongelate eliminați prima dată gheata superficială a alimentului și încărcati cosulețul în afara friteuzei pentru a evita astfel stropiri.

Lăsați peștele congelat să se decongeleze puțin înainte de a-l frige. În acest fel se reduce durata ciclului de prăjire și peștele rămâne perfect aurit. Curățiți dovleceii, vinetele, etc. înainte de a trece prin făină, ou, pesmet. În acest fel se îmbunătățește aderența compozitiei pentru pane.

În cazul în care se folosește brânza Camembert pentru gratinat, vă sfătuim să-o treceti de două ori prin făină, ou, pesmet.

Tăiați cotletele de câteva ori pe lângă os înainte de a le prăji; în acest fel se obține o prăjire mai uniformă.

În cazul în care se folosesc cartofi proaspeti pentru a pregăti cartofi prăjiți, acestia trebuie uscați într-un servet de câteva ori. Când se introduce cosulețul se produce spumă în ulei. Este indispensabilă coborârea și ridicarea cosulețului de mai multe ori, cu scopul de a se liniști uleiul.

Introducerea produselor umede sau congelate în friteuză provoacă formarea unei cantități mari de spumă în ulei. Pentru aceasta: coborâți și ridicați cosulețul de mai multe ori, încet.

În acest fel se evită revărsarea uleiului.

Uscati rapid produsul fript cu servet de hârtie.

Данный аппарат предназначен для использования только в домашних условиях, поэтому не допускается его промышленное применение. Внимательно прочтите настоящую инструкцию по эксплуатации и сохраняйте ее до конца срока службы прибора.

Необходимые меры безопасности

Следует использовать аппарат и включать его только в сеть с напряжением, указанным на аппарате. Не включайте аппарат в сеть при обнаружении повреждений соединительного электрошнура или самого аппарата. Выключайте аппарат из сети после окончания его использования, при обнаружении отклонений в работе аппарата, а также не оставляйте включенный аппарат без присмотра. Соединительный электрошнур аппарата не должен касаться горячих поверхностей, а также острых, режущих краев.

Ремонт аппарата должен осуществлять, исключительно, авторизованный сервисный центр.

Включать аппарат в работу только после того, как Вы правильно установили соединительный электрошнур, и панель управления. (Рис. а1)

Внимание!

Края аппарата, а также выделяемый из него пар, могут достигать высоких температур в процессе работы аппарата. Настоящий аппарат предназначен только для жаренья продуктов, а не для их варки или кипячения жидкостей.

Внимание!

Фритюрница имеет предохранительный термостат, отключающий аппарат от сети при его чрезмерном перегреве. В этом случае следует:

- Дать остыть фритюрнице.
- Затем, при помощи небольшого стержня осторожно нажмите кнопку повторного включения аппарата. Эта кнопка, с маркировкой "Reset", расположена сзади панели управления (j2).

Выброс старого аппарата

Получите подробную информацию по этому вопросу у вашего дистрибьютера, в мэрии или в местных административных органах.

Описание фритюрницы (Рис. 1)

- a.- Корпус (холодная стенка)
- b.- Ручки для транспортировки
- c.- Приспособления для смотки электрошнура, расположено на панели
- d.- Верхняя крышка с фильтром и визиром
- e.- Отражатель из нержавеющей стали
- f.- Чаша для жаренья
- g.- корзинка
- h.- Кнопка корзинки
- j.- Панель управления с резистором
- k.- Рукоятка регулировки температуры
- l.- Лампочка-индикатор термостата
- m.- Автоматическое открывание верхней крышки
- n.- Лампочка-индикатор функционирования
- o.- Откидная крышка
- p.- Ручка откидная - съемная

Рекомендуемое размещение аппарата

Внимание!

Запрещается ставить фритюрницу на горячую поверхность или вблизи горячих поверхностей (например: на кухонные плиты).

Следует устанавливать фритюрницу только на горизонтальной, ровной, устойчивой и чистой поверхности (например, на столе для приготовления пищи).

Перед тем, как использовать фритюрницу в первый раз

Следует хорошо вымыть фритюрницу; чашу и крышку можно мыть в посудомоечной машине (a2). Корзинку и аппарата протереть влажной тряпкой. Хорошо высушить их.

Внимание!

Чтобы снять/поместить откидную ручку корзинки следовать указаниям на Рис. a3. Для снятия верхней крышки следовать указаниям на Рис. a4. Запрещается снимать верхнюю крышку, держа за откидную крышку! Рис. a5

Внимание!

Откидная крышка служит для обжаривания сткания жира из корзинки, при закрытой верхней крышке. Запрещается драть за откидную крыш

Наливание масла во фритюрницу

⚠Внимание!

Температура жаренья продуктов колеблется между 160°C и 190°C.

Масло и жиры, непригодные для использования

Чистые, ненасыщенные жиры и масло, например: чистое оливковое масло, масло из пшеничных зерен или льняных семян, свиной жир или сливочное масло.

Масло и жиры, пригодные для использования

Насыщенные растительные жиры и масло. Запрещается включать фритюрницу без растительного масла или жира.

⚠Внимание!

Запрещается смешивать используемые растительное масло и жиры, в противном случае это может привести к переливанию через край масла или жира. Кроме того, применение смесей масел и жиров с различными свойствами опасно.

Индикатор уровня масла находится внутри чаши. Следите, чтобы уровень масла не превышал максимальный уровень заполнения масла. Также, нужно следить, чтобы соблюдался рекомендуемый минимальный уровень заполнения масла (Рис. 2).

Проявляйте осторожность, Чтобы не обжечься при обращении с горячим маслом. Ставьте фритюрницу вне доступа для детей!

При использовании твердого жира:

а) Растопление новой порции твердого жира (Рис. 3)

Растопите в отдельной посуде новую порцию твердого жира на медленном огне. Как только жир растопился, сразу же снимите посуду с плиты.

Поместите фритюрницу в сухую раковину. Осторожно перелейте растопленный жир в чашу фритюрницы. Поместите и закройте крышку фритюрницы. Осторожно поставьте фритюрницу на рабочее место. Включите аппарат в сеть и нажмите кнопку включения аппарата, установите на регуляторе температуры необходимую температуру для жаренья (к).

б) Растопление твердого жира, застывшего во фритюрнице (Рис. 4)

⚠Внимание!

Следует строго выполнять приводимые рекомендации, в противном случае, горячий жир, растопленный непосредственно на нагревательном резисторе, может разбрызгиваться.

Прежде чем растапливать жир, следует довести его до температуры окружающей среды. Холодный жир сильнее разбрызгивается, чем жир, имеющий температуру окружающей среды.

Проколите застывший жир в нескольких местах деревянным или пластмассовым колющим предметом. Проявляйте осторожность, чтобы не повредить нагревательный элемент! Закройте крышку фритюрницы. Включите фритюрницу в сеть, и установите регулятор температуры на минимальную температуру (к). В процессе растопления жира фритюрница должна быть закрыта крышкой, для предотвращения разбрызгивания жира.

Жарение (Рис. 6)

Жарить продукты только в предназначенной для этого корзинке!

Включить аппарат в сеть. Нажмите кнопку включения фритюрницы (п), загорится лампочка-индикатор работы аппарата. Установите ручку регулировки температуры в необходимую позицию (к), загорится лампочка-индикатор (л).

Фритюрница нагревается. Лампочка-индикатор погаснет после достижения маслом заданной температуры (л). Поместите продукты в корзинку. Осторожно погрузите корзинку с продуктами в чашу. Закройте крышку. После того, как продукты поджарились, выньте корзинку и поместите ее в положение для стекания жира.

Не солите продукты прямо во фритюрнице или над фритюрницей!

При повторном жарении следует дождаться нагрева масла до необходимой температуры (лампочка-индикатор температуры погаснет).

По окончании жарения, Отключите аппарат от сети. Растопленный жир или растительное масло, оставшиеся в чаше, следует профильтровать, для повторного использования (Рис. 5). В этой модели фритюрницы частицы жареных продуктов скапливаются в "Холодной зоне" (Рис. а6),

расположенной под нагревательным элементом, и не сгорают. Эти частицы удаляются посредством фильтрации масла.

Внимание!

Использованные много раз масло или жир могут загореться при их чрезмерном перегреве. Поэтому является совершенно необходимым своевременно менять масло или жир. В случае загорания масла или жира, отключите фритюрницу от сети и накройте аппарат крышкой для погашения огня.

Ни в коем случае не гасить водой загоревшиеся масло или жир!

Замена растительного масла или жира:

– При приобретении маслом коричневого цвета, при появлении неприятного вкуса продуктов, а также при появлении дыма. Снимите панель управления. Выньте чашу и слейте остывшее растительное масло (или растопленный жир) в отдельную посуду. Использованные растительное масло или жир не должны выливаться в раковину, ни в контейнер для мусора. Получите информацию в вашей мэрии или местной администрации о месте выброса подобных отходов (Рис. 7).

Чистка фритюрницы

Отключите аппарат от сети. Запрещается погружать корпус фритюрницы и панель управления в воду или любую другую жидкость! (Рис. а7).

Протрите нагревательный элемент кухонной бумагой или тряпочкой. Чашу и крышку можно мыть в посудомоечной машине (Рис. а2). Предварительно удалите остатки жира или растительного масла при помощи лопатки или кухонной бумаги.

Практические рекомендации

Растительное масло и жир не приобретают ни запах, ни вкус при жарении при температуре выше 160°C. Поэтому можно жарить вначале рыбу, а затем кондитерские изделия или фрукты, что не будет влиять на их вкусовые качества.

Рекомендуется жарить одновременно продукты, одинаковые по размеру.

Не следует за каждый прием жарить большое количество продуктов.

При жарении мороженных продуктов следует вначале удалить с них лед и поместить продукты в корзинку не над фритюрницей, чтобы предотвратить

разбрызгивание.

Перед тем, как жарить мороженую рыбу, следует предварительно немного разморозить ее. Это способствует уменьшению времени жарения и рыба хорошо поджаривается.

Рекомендуется снимать кожуру с кабачков, синеньких и т.д. перед тем как панировать их. Это улучшает сцепление панировочной массы.

При использовании сыра Камемберт рекомендуется панировать его два раза.

При жарении мяса надрежьте его у кости, таким образом достигается более однородное прожаривание.

При жарении картофеля следует хорошо высушить его тряпочкой или кухонной бумагой. При опускании корзинки образуется пена на поверхности масла. Необходимо несколько раз опустить и поднять корзинку, пока масло не успокоится.

Помещение влажных или мороженных продуктов во фритюрницу вызывает образование пены на поверхности масла. В этом случае следует: осторожно опустить и поднять несколько раз корзинку. Это предотвращает выливание через край масла.

Просушить жареные продукты кухонной бумагой.

في حالة استعمال البطاطس الطرية من أجل البطاطس المقلية يجب يتم نجفها بواسطة ثوب لعدة مرات قبل قليها. عند إنزال سلة القلي يحدث رغوة في الزيت. من الضروري إنزال ورفع سلة القلي لعدة مرات حتى تهدأ الزيت الساخنة. وضع مواد رطبة أو مجمدة في

المقلاة يحدث تكون رغوة في الزيت. لهذا قم بإنزال ورفع سلة القلي ببطء لعدة مرات. بهذا الشكل يتم تجنب طفق الزيت. نجف الأطعمة المقلية مسبقا بورق المطبخ

⚠ تنبيه !

يمكن إحتراق الشحم أو الزيت المستعمل لعدة مرات في حالة تسخين فوق القياس. لهذا من الضروري تغيير الزيت أو الشحم في الوقت المناسب.

في حالة حدوث إحتراق في الزيت أو الشحم قم بفصل المقلاة عن التيار الكهربائي ثم ضع غطاء فوق المقلاة لإطفاء الحريق. لاتنقم أبدا بصب الماء فوق الزيت أو الشحم

المحترق !

تغيير الزيت أو الشحم:

- عندما يصبح لونه بني، رائحته كريهة أو يحدث دخان سابقا عن أوانه. أزل شاشة.

المقاود. أخرج الطشت من مستودعه ثم صب الزيت البارد أو الشحم السائل في وعاء ملائم. لايجب التخلص من الزيوت أو الشحوم المستعملة في المغسل ولا برميها في صدوق الزبالة المنزلي. إستشر بلديتك أو إدارتك المحلية حول جمع الزيوت (صورة 7) تنظيف المقلاة إفصل المقلاة عن التيار الكهربائي. لاتدخل أبدا هيكل الجهاز ولاشاشة المقاود في

نظف المقاود بورق المطبخ أو بشوب. يمكن غسل الطشت والغطاء في غسالة الأواني (صورة 22) . قم بإزالة بقايا الشحم أو الزيت مسبقا بواسطة ملعقة مغلطحة وورق المطبخ. ناصد عملية

لاتأخذ الزيت أو الشحم رائحة ولا مذاق

أثناء عملية القلي (ابتداء من 160 درجة)

ولهذا يمكن قلي بدون تفريق أولا سمك ثم بعد ذلك مواد من حلويات وفاكهة دون حدوث تغيير في المذاق قلي أجزاء ذات حجم مماثل مجتمعة.

لاتضع مقدارا كبيرا من الأطعمة للقلي كل مرة. عند قلي مواد مجمدة قم بإزالة الجليد الخارجي للأطعمة ثم إملأ سلة القلي خارج المقلاة حتى تتجنب تطاير الزيت أترك السمك المجمد بعض الوقت لإزالة التجمد قليلا قبل قليه، بحيث تنقص

مدة القلي ويحمى السمك نهاما. إزالة جلد الخضروات قبل رميها في مسحوق الخبز بحيث يتحسن التصاق الكمية التي ستمر في مسحوق الخبز.

في حالة إستعمال جبن الكامبير للتبريش ينصح بتبريره في مسحوق الخبز مرتين قطع ضلعات الخروف عدة مرات من العضم قبل قليها بحيث تحصل على

قلي متساوي.

قم باختيار

موضع مقود ضبط الحرارة المطلوبة للقلي (K).

(ب) تسخين الشحم الذي تصلب

في المقلاة (صورة 4)

⚠ تنبيه !

لاتقم أبدا بهذه العملية بغير الطريقة المبينة لاحقا. في حالة العكس فإن الشحم المذوب مباشرة في المقاوم قد يتطاير من خلال طبقة الشحم

الصلب الخارجية!

قبل تدوير الشحم أتركها تحت حرارة المكان. الشحم البارد يتطاير بصورة أقوى من الشحم تحت حرارة المكان! قم بإحداث ثقب في الشحم بواسطة ملعقة أو أداة مماثلة من الخشب أو البلاستيك. إحترس من أن لاتحدث ضروا

بالمقاوم! أقل غطاء المقلاة. إربط المقلاة بالتيار وضع مقود

ضبط الحرارة في الوضع الأدنى (K). حافظ على غطاء المقلاة مغفولا أثناء عملية تدوير الشحم حتى تتجنب تطاير نقط الشحم. عملية القلي القلي فقط

سيشتعل دليل

مراقبة الاشتغال. ضع مقود

ضبط الحرارة في الوضع المرغوب (K) سيشتعل

دليل الإلغام (1).

المقلاة تسخن. دليل الإلغام ينطق عند

الوصول إلى الحرارة المختارة (1).

إملأ سلة القلي بالأطعمة. أنزل السلة ببطئ حتى

قاع الطشت. أقل الغطاء. بعد قلي

الأطعمة إرفع سلة القلي ودعها تتصفى.

لاتقم بإضافة التوابل إلى الأطعمة وهي

سالزالت فوق أو بداخل المقلاة! إذا أردت القيام

بقلي متعدد عليك أن تنتظر بين عملية

قلي وأخرى حتى تصل الزيت إلى الحرارة

المناسبة (دليل الإلغام منطفئ)

. أقل خيط الربط عن

قاعدة الربط الكهربائي. الشحم السائل أو

الزيت الذي لازال في الطشت يجب تصفيته بواسطة

صفاية لاستعماله عدة مرات (صورة 5). في هذا

النوع من المقلاة تتراكم بقايا الأطعمة

المقلية في "المنطقة الباردة"

(صورة 26) الموجودة تحت المقاوم دون

أن نحترق. هذه البقايا يتم التخلص

منها بواسطة تصفية الزيت.

بيانات المقلاة (صورة 1)

- هيكل (جوانب باردة)
- مقابض التنقيط مندمجة
- جامع الخيط الكهربائي مدموج في شاشة المقاوود
- غطاء علوي بمصفاة ومرقب
- عاكس من الحديد إينوكس
- إناء القلي
- سلة القلي قابلة للتخفيض
- زر سلة القلي
- مقود ضبط مثبت الحرارة
- مقود ضبط الحرارة
- دليل مثبت الحرارة
- فتح أوتوماتيكي للغطاء العلوي
- دليل مراقبة الاشتغال
- غطاء صغير قابل للخفض
- مقبض قابل للخفض والإزالة

⚠ تنبيه !

لا يجب أبدا وضع الجهاز بجانب أو فوق مساحات ساخنة (مثلا صفايح المطبخ) ! توضع المقلاة فوق قاعدة مستطيلة ومستوية، قوية ونظيفة (مثلا القاعدة المستعملة في المطبخ).

قبل الإستعمال الأول للمقلاة تنظيف المقلاة بدقة. الطشت والغطاء صالحين للتنظيف في غسالة الأواني (a2) تنظيف سلة القلي والهيكل بشوب مبلل. أتركهم حتى يجفوا وضع الزيت في المقلاة

⚠ تنبيه !

لإزالة وتركيب مقبض السلة القابل للخفض إتبع ما هو مبين في الصورة a3

لإزالة الغطاء العلوي إتبع ما هو مبين في الغطاء الصغير القابل للخفض! الصورة a5

⚠ تنبيه !

الغطاء الصغير القابل للخفض هو وسيلة تسهل تصفية السلة من الزيت مع الغطاء العلوي مغلق. لا تحاول أبدا جرهما!

هذا الجهاز تم تصميمه للإستعمال المنزلي على الخصوص. فهو غير قابل للإستعمال الصناعي. اقرأ بتمعن هذه الإرشادات وحافظ عليها لمعاينتها في المستقبل.

نصائح عامة للسلامة

قم بربط الجهاز بالتيار الكهربائي وإستعمله فقط تبعاً للمعلومات المبينة في صفيحة البيانات.

لا تقم بربط الجهاز بالتيار الكهربائي في حالة وجود آثار ظاهرة للتلف في خيط الربط الكهربائي أو في الجهاز. قم بفصل الجهاز عن التيار الكهربائي بعد كل إستعمال وعند خروجك من المطبخ أو إذا لاحظت عيباً في الجهاز. يجب عدم حدوث إتصال خيط الربط الكهربائي بأجزاء ساخنة ولا أن يمر فوق حواشي أو زوايا حادة. الإصلاحات الضرورية في الجهاز يجب أن يقوم بها فقط التقنيون المتخصصون التابعين للمصلحة التقنية المخصصة.

يتم ربط الجهاز بالتيار فقط عندما يكون

خيط الربط الكهربائي وشاشة المقاوود

مركبة. (صورة a1)

⚠ تنبيه !

قد تصل حرارة حاشية الجهاز وكذلك البخار المتصاعد منه درجات عالية أثناء الإستعمال. هذا الجهاز صالح فقط لقلي الأطعمة وليس لتسخين أو تغلية السوائل!

⚠ تنبيه !

تتوفر المقلاة على مثبت حراري للسلامة ليوقف مرور التيار في حالة حدوث تسخين هذه الحالة يجب أن:

- أترك المقلاة تبرد
- إضغط بإحتراس بواسطة قضب صغير على زر إعادة التسخين. يوجد هذا الزر
- المشار إليه بـ "RESET" في
- الجزء الخلفي من شاشة القاوود (2 ز). التخلص من الجهاز المستعمل أطلب المعلومات المفصلة بهذا الصدد من موزعك أو من بلدتك أو من الإدارة المحلية.

GB Guarantee

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Subject to change without notice.

FR Garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat. Le revendeur chez qui vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part. En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

Sous réserve de modifications.

IT Garanzia

Per questo apparecchio sono valide le condizioni di garanzia pubblicate dal nostro rappresentante nel paese di vendita. Il rivenditore, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, è sempre ben disposto a fornire a richiesta informazioni a proposito. Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque necessario presentare il documento di acquisto.

Con riserva di modifiche.

NL Garantie

Voor dit apparaat gelden de garantievoorwaarden die worden uitgegeven door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land van aankoop. De leverancier bij wie u het apparaat hebt gekocht geeft u hierover graag meer informatie.

Om aanspraak te maken op de garantie hebt u altijd uw aankoopbewijs nodig.

Wijzigingen voorbehouden.

DK Garanti

På dette apparat yder SIEMENS 1 års garanti. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført på garanti. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning.

Indsendelse til reparation.

Skulle Deres SIEMENS apparat gå i stykker, kan det indsendes til vort serviceværksted: AAG Service-Center, Telegrafvej 6, orange indgang, 2750 Ballerup, Tlf. 44-686868. På reparationer ydes 12 måneders garanti. De kan naturligvis også indsende apparatet gennem Deres lokaleforhandler.

NO Garanti

For dette apparatet gjelder de garantibetingelser som er oppgitt av vår representant i de respektive land. Detaljer om disse garantibetingelsene får du ved å henvende deg til elektrohandelen der du har kjøpt apparatet. Ved krav i forbindelse med garantiytelser, er det i alle fall nødvendig å legge fram kvittering for kjøpet av apparatet.

Endringerforbeholdes.

SE Konsumentbestämmelser

I Sverige gäller av EHL antagna konsumentbestämmelser. Den fullständiga texten finns hos din handlare. Spar kvittot.

Rätt till ändringar förbehålles.

FI Takuu

Tällelaitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämättäkuuehdot.

Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.

Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

ES Garantía

Para este aparato rigen las condiciones de garantía establecidas por las correspondientes Sociedades Nacionales. Estas pueden solicitarse al distribuidor en donde se adquirió el aparato o directamente en la Sociedad Nacional del país correspondiente. Para la efectividad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA. Servicio de Garantía válido para Alemania: Véase la última página de estas instrucciones.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas.

PT Garantia

Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país, em que o mesmo foi adquirido.

O Agente onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto.

Para a prestação de qualquer serviço em garantia é, no entanto, necessária a apresentação do documento de compra do aparelho.

Reservados os direitos de alteração.

GR Εγγύηση

Για τη συσκευή αυτή ισχύουν οι όροι εγγύησης που έχουν εκδοθεί από την αντιπροσωπεία μας στη χώρα αγοράς της συσκευής.

Σχετικές λεπτομέρειες θα σας δώσει, αν χρειαστεί, ανά πάσα στιγμή το ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή.

Για να ζητήσετε παροχές εγγύησης, πρέπει να παρουσιάσετε οπωσδήποτε το παραστατικό αγοράς.

Επιφυλασσόμεθα για αλλαγές.

TR Garanti

Bu cihaz için, yurtdışındaki mümessilliklerimizde vermiş olduğumuz garanti şartları geçerlidir. Bu hususuda daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz.

Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

Değişikliklerümüzdür.

PL Gwarancja

Urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu.

Dokładne informacje otrzymacie Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia. W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

Warunki gwarancji

Warunki gwarancji są regulowane odpowiednimi przepisami Kodeksu Cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dn. 30.05.1995 r. „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów”.

HU Garanciális feltételek

A garanciális feltételeket a 117/1991 (IX. 10) számú kormányrendelet szabályozza. 72 órán belüli meghibásodás esetén a készüléket a kereskedelem kicseréli. Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik az előírt 15 napon belüli, kölcsönkészülék biztosítása esetén 30 napon belüli javításról. A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismertet.

Minőségtanúsítás:

A 2/1984. (III.10.) BkM-IpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

A változtatás jogát fenntartjuk!

BG Гаранция

За този уред са валидни условията за гаранция, които са издадени от нашите представителства в съответната страна. Подробности ще Ви даде Вашият търговец, от където сте купили уреда по всяко време при запитване от Ваша страна. При използване на гаранцията на уреда е необходимо във всеки случай да представите бележката за покупка.

Запазване правото на промени.



Уважаемые господа, сообщаем Вам, что наша продукция сертифицирована на соответствие российским требованиям безопасности согласно Закону РФ «О защите прав потребителей». Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата и сроке его действия Вы можете получить в фирме ООО «БСХ Бытовая техника» по телефону (095) 737-2939.

Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Бош»:	(095) 737-2961
Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Сименс»:	(095) 737-2962
Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Гагенау»:	(095) 737-2965
Технические консультации по телефону:	(095) 737-2975
Прием заявок на ремонт и рекламаций:	(095) 737-2982 (факс)

Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами прибор, к которому при покупке был выдан Гарантийный талон, гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком **12 месяцев**.

Внимание! Важная информация для потребителей

- Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.
- Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-87.
- Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований, убедительно просим Вас сохранять сопроводительные документы (чек, квитанцию, правильно и четко заполненный гарантийный талон с указанием серийного номера прибора, даты продажи, четко различимой печати продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки). С целью облегчения дальнейшего сервисного обслуживания Вашего прибора, обращайтесь к мастерам сервиса с просьбой о занесении сведений обо всех произведенных ремонтных работах в соответствующий раздел Гарантийного талона.
- Рекомендуем доверять подключение (установку) приборов, требующих специального подключения (установки), только организациям (предпринимателям), занимающимся по роду своей деятельности осуществлением таких работ. Специалисты, осуществляющие подключение (установку), делают отметку о подключении (установке) в соответствующем разделе Гарантийного талона. Просим сохранять квитанции и иные документы о подключении (установке) Вашего прибора в течение срока его эксплуатации.
- Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.
- Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.
- В период и после истечения гарантийного срока наша Служба сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания прилагается.
- С информацией о сроке службы на бытовые приборы Вы можете ознакомиться в товаросопроводительной документации, в магазине при покупке прибора, либо в сервисных центрах.

NO Norge

BSH Husholdningsapparater
0606 OSLO

Avd. Service
Tel.: 22660600
Fax: 22660552

SE Sverige

BSH Service
Gårdsvägen 10
Box 503
16929 Soina

Tel.: (08) 7341310
Fax: (08) 7341321

FI Suomi • Finland

BSH-KODINKONEET OY
Sinimäentie 8
02630 Espoo

Tel.: (09) 52595130
Fax: (09) 52595131

IE Eire • Ireland

Appliance Care Ltd.
Unit 4
Ballymount Drive
Walkinstown
Dublin 12

Tel.: (01) 4502655
Fax: (01) 4502520

IS Island

Smith & Norland
B. Jonsson
Noatunni 4 / PF 519
121 Reykjavik

Tel.: 5113000
Fax: 5113011

PT Português

Serviços de Assistência Técnica
Aparelhos Domésticos
Estr. Nacional 117, Km 2,6
2720 Amadora

Tel.: (021) 4178347

ES España

BSH Interservice S.A.
Oficina Central para España
Polígono Malpica C/D
Parcela 96-A
50016 Zaragoza

Tel.: (976) 578301
Fax: (976) 578331

GR Ελλάδα

EUROSERVICE A.B.E
ARKADIAS STR. 35
121 32 ATHEN - PERISTERI (TV)

Tel.: (01) 5702700
Fax: (01) 5745772-5745113

TR Türkiye

BSH PEG Beyaz Eşya
Servis A.Ş.
Cemal Sahir Sok. No. 26-28
80470 Mecidiyeköy - İstanbul

Tel.: (212) 2754775
Fax: (212) 2755504

PL Polska

BSH Sprzet Gospodarstwa
Domowego
Sp. z o.o.
ul. Wolska 153
01-258 Warszawa

Centrala Serwisu Fabrycznego
Tel.: (022) 6917701
Fax: (022) 368406

HU Magyarország

BSH Kft.
Servize
Királyhágóter tér 8-9.
1126 Budapest

Tel.: 489 54 00
Fax: 201 28 90

SI Slovenija

AVTOTEHNA trgovina d.o.o.
Celovska 228
1000 Ljubljana

Tel.: (061) 1 59 15 55/25, 98
Fax: (061) 1 59 77 89

SK Slovenská republika

Technoservis Bratislava
Mlynárovičová 17
83103 Bratislava

Tel./Fax: 00 421-7-55 56 37 49

UA Україна

ООО «БСХ Бытовая техника»
ул. М. Калужская, 19
117071 Москва

Телефон (095) 737-29-64
Факс (095) 737-29-82

СП «Транс-Сервис»,
ул. Рейтарская, 37
01034 Киев

Телефон (044) 212-23-02
Факс (044) 212-44-43

ООО «Три О Сервис»
пр-т Бажана, 30
02140 Киев

Телефон (044) 212-59-17
Факс (044) 440-22-16

СП «Транс-Сервис»
ул. Канатная, 79
65012 Одесса

Телефон (0482) 24-11-40
Факс (0482) 21-01-63

RU Россия

ООО «БСХ Бытовая техника»
ул. М. Калужская, 19
117071 Москва

Телефон (095) 737-29-64
Факс (095) 737-29-82

• Kundendienst Service Center
Central-Service-Depots
Service Après-Vente
Servizio Assistenza
Servicio Técnico
Centrale Servicestations

Asistencia técnica
Servicevaerksteder
Servicecenter
ApparatSERVICE
Huolto
Centro de Assistência Técnica

Κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης
πλεστών
Yetkili Servis Merkezi
Punkty serwisowe
Vevőszolgálati központ
Center servise služe

DE Bundesrepublik Deutschland

Region Nord

Postfach 53 20,
30053 Hannover

Postfach 10 01 40,
10561 Berlin

Region Mitte

Postfach 11 03 61,
60036 Frankfurt

Postfach 10 04 65,
45334 Essen

Region Süd

Postfach 40 03 69,
80703 München

Postfach 11 30,
71240 Ditzingen

Zentralwerkstatt Kleine Hausgeräte

Siemensstädter Straße 2-20,
90765 Fürth

Annahme von Reparaturen:
Service-Tel.: 0 18 01-22 33 66
Service-Fax: 0 18 01-33 53 07

Bestellung von Ersatzteilen:

Teile-Tel.: 0 18 01-33 53 04
Teile-Fax: 0 18 01-33 53 08

AT Österreich

Kundendienst-Zentrum
Quellenstraße 2
1101 Wien

Tel.: (01) 6 05 41-0
Fax: (01) 6 05 41-5 12 98

Zentrale Störungsannahme
Tel.: (01) 6 05 41-48 01
Fax: (01) 6 05 41-5 12 12

Zentraler Ersatzteilversand
Tel.: (01) 6 05 41-48 02
Fax: (01) 6 05 41-5 12 80

Hotline:
Technische Beratung
Tel.: (01) 6 05 41-48 04
Fax: (01) 6 05 41-5 12 98

CH Schweiz • Suisse • Svizzera

Siemens Schweiz AG
BSG Service (Haushaltgeräte)
Querstrasse 17
8953 Dietikon-Fahrweid

Service:
Tel.: 0848 840 040
Fax: 0848 840 041

Ersatzteile:
Tel.: 0848 880 080
Fax: 0848 880 081

GB United Kingdom

Appliance Care Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Old Wolverton
Milton Keynes
MK 12 5ZR Bucks

Head Office Administration
Tel.: (0990) 222777
Fax: (01908) 328670

Spares and Central Warehouse
Tel.: (0990) 543210
Fax: (01908) 328650

Customer Liaison
Fax: (01908) 328660

Nationwide Tel.:
(0990) 678910

BE Belgique • België

BSH Service
Service du constructeur
accessible 24h/24h.
Fabrieksservice
bereikbaar 24u/24u.

Demande réparation –
Aanvraag reparatie
Tél.: (02) 556.10.42
Fax: (02) 556.10.70

Assistance réparation –
Reparatie-assistentie
Tél.: (0903) 9.90.85

Pièces détachées –
Wisselstukken
Tél.: (02) 556.10.10
Fax: (02) 556.10.72

Adresse de correspondance
Correspondentieadres
BSH Service
Rue de la Bienvenue 15
Verwelkomingsstraat 15
1070 Bruxelles – Brussel

FR France

BSH ELECTROMENAGER SA
S.A.V. constructeur
50, rue Ardoin
93401 Saint-Quen

Tel.: (01) 40101100
Fax: (01) 40112534

IT Italia

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via M. Nizzoli, 1
20147 Milano

Tel.: 0241336-1
Fax: 0241336-610

NL Nederland

Siemens Nederland N.V.
Divisie Consumentenproducten
Werner van Siemensstraat 1
2712 PN Zoetermeer

Service:
Tel.: (070) 3331234
Fax: (070) 3333978

Onderdelen:
Tel.: (070) 3331234
Fax: (070) 3333980

LU Luxembourg

Siemens Société Anonyme
20, rue des Peupliers
2328 Luxembourg-Hamm

Tel.: (43843) 1

DK Danmark

BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 6
2750 Ballerup

Tel.: 44 89 89 85
Fax: 44 89 89 86

Адреса сервисных центров на территории СНГ:

МОСКВА, ООО «БСХ Бытовая Техника», сервис от производителя, 117071, Москва, ул. Малая Калужская, 19; тел: (095) 737-29-61 (многоканальный), факс: (095) 737-29-82

МОСКВА, ООО «Фирма Универсал» (только подключение), 109088, Москва, 2-ая ул. Машиностроения, 17А; тел: (095) 177-87-13, факс: (095) 177-84-60

АЛМАТЫ, ТОО «Комбитехцентр», 480096, Алматы, ул. Иссаева, 111; тел: (3272) 68-98-98, факс: (3272) 68-26-52

АНГАРСК, АПК «ТЕЛЕТОН», 665831, Ангарск, 8 микрорайон, 8-8а; тел: (3951) 56-03-90, факс: (39518) 6-43-99

АРХАНГЕЛЬСК, ООО «Инжиниринг-Плюс», 163061, Архангельск, ул. Садовая, 43, кв. 1-3; тел/факс: (8182) 43-41-24

АСТРАХАНЬ, ООО «АСТРАСЕРВИС», 414041, Астрахань, ул. Яблочкова, 15; тел: (8512) 39-82-16, факс: (8512) 39-85-12

БАРНАУЛ, ЗАО «ОРК Хелмис», 656011, Барнаул, ул. Пролетарская, 113; тел/факс: (3852) 26-84-62

БЕЛГОРОД, АОЗТ «Выбор», 308013, Белгород, ул. Пушкина, 49А; тел: (0722) 32-65-92, факс: (0722) 32-69-29

БИЙСК, ТОО «Снежная шапка», 659305, Бийск, ул. Воинов-интернационалистов, 72/1; тел: (3854) 23-45-83, факс: (3854) 25-24-41

БЛАГОВЕЩЕНСК, ЧП Бондарев, 675000, Благовещенск, Милитовский пер., 4; тел: (4162) 44-14-42, факс: (4162) 44-49-97

БРЕСТ, ООО ПКФ «Золот», 224028, Брест, ул. Орловская, 10; тел: (0162) 42-63-94, факс: (0162) 26-24-72

БРЯНСК, ООО «Селена-Сервис», 241037, Брянск, пер. Пилотов, 8; тел/факс: (0832) 41-82-54

ВИТЕБСК, ООО «Салби-Витебск», 210015, Витебск, ул. Чкалова, 3; тел: (02122) 75-50-07, факс: (0212) 37-75-97

ВЛАДИВОСТОК, ООО «ДФЦ Бош-Сименс», 690091, Владивосток, ул. Мордочева, 5; тел: (4232) 22-73-69

ВЛАДИКАВКАЗ, ТПЦ ООО «Арктика», 362015, Владикавказ, пр. Коста, 15; тел: (8672) 75-50-07, факс: (8672) 75-65-79

ВЛАДИМИР, ООО «Электрон-Сервис», 600000, Владимир, ул. Ново-Ямская, 73; тел/факс: (09222) 4-08-19

ВЛАДИМИР, ООО «Ромашка Плюс», 600017, Владимир, ул. Горького, 32; тел/факс: (0922) 23-52-06

ВОЛГОГРАД, ООО «Умбриэль», 400005, Волгоград, ул. Рокоссовского, 58; тел: (8442) 37-79-19, факс: (8442) 32-58-17

ВОЛОГАДА, ООО «Скерцо», 160017, Вологда, ул. Ленинградская, 77; тел: (8172) 21-79-90, факс: (8172) 21-53-27

ВОРОНЕЖ, АОЗТ «Россия Универсал», 394030, Воронеж, ул. Колышневская, 35; тел: (0732) 52-63-69, факс: (0732) 52-63-70

ВЯЗНИКИ, ООО «Электрон-Сервис», 601400, Вязники, ул. Ленина, 51; тел/факс: (09233) 2-52-67

ГОМЕЛЬ, ООО «Салби-Гомель», 246000, Гомель, ул. Интернациональная, 10; тел/факс: (0232) 53-96-25

ГРОДНО, ООО «Салби-Гродно», 230009, Гродно, ул. Горького, 72-210; тел: (0152) 39-92-59, факс: (0152) 31-51-13

ДНЕПРОПЕТРОВСК, ООО «Козак», 320005, Днепропетровск, наб. Победы, 32; тел/факс: (0562) 46-07-54

ДОНЕЦК, АО «Донецк-Вулт», 340059, Донецк, ул. Складская, 5; тел: (0622) 94-00-33, факс: (0622) 94-02-62

ЕКАТЕРИНБУРГ, ООО «Евротехника-Сервис», 620014, Екатеринбург, ул. Бардина, 28; тел: (3432) 28-98-26, факс: (3432) 43-26-11

ЕРЕВАН, ООО «Зигзаг», 375001, Ереван, ул. Чаренца, 25; тел: (8852) 55-27-57, факс: (8852) 56-09-99

ЗАПОРОЖЬЕ, СП «Транс-Сервис», 330037, Запорожье, ул. Революционная, 6; тел: (0612) 12-03-03

ЗАПОРОЖЬЕ, ЧП «Рембытсервис», 330000, Запорожье, ул. Патриотическая, 58, кв. 24; тел/факс: (0612) 34-96-09

ИВАНОВО, ООО «Сканер-Инвест-Сервис», 153004, Иваново, 1-я Симбирская ул., 15; тел: (0932) 37-19-03, факс: (0932) 41-88-81

ИЖЕВСК, ЗАО «ДС», 426000, Ижевск, ул. Карла Маркса, 393; тел: (3412) 23-16-62, факс: (3412) 22-28-63

ИЖЕВСК, ТОО ПКФ «ТАН», 426063, Ижевск, ул. Ключевой пос., 63А; тел: (3412) 75-34-64, факс: (3412) 75-77-77

ИНТА, ЧП Нестерович, 169830, Инта, ул. Кирова, 29; тел/факс: (821-45) 6-38-19

ИРКУТСК, АПК «Телетон», 664075, Иркутск, ул. Академическая, 7; тел: (3952) 46-06-27, факс: (3952) 46-40-15

КАЗАНЬ, ООО «Фирма Осень», 420061, Казань, ул. Космонавтов, 26; тел: (8432) 75-18-38, факс: (8432) 76-93-88

КАЛИНИНГРАД, ЧП «Автотурбытсервис», 236039, Калининград, ул. Багратиона, 49; тел: (0112) 44-29-08, факс: (0112) 47-14-41

КАМЕШКОВО, ООО «Электрон-Сервис», 601330, Камешково, ул. Ленина, 4; тел: (09248) 2-20-88, факс: (09248) 2-45-66

КЕМЕРОВО, ООО «Кузбасс-Импорт-Сервис», 650065, Кемерово, пр-т Ленина, 137/3; тел: (3842) 51-05-33, факс: (3842) 51-44-40

КИЕВ, СП «Транс-Сервис», 252034, Киев, ул. Рейтарская, 37; тел: (044) 212-23-02, факс: (044) 12-44-43

КИЕВ, ООО «Три О Сервис», 252060, Киев, ул. Щусева, 38, кв. 1; тел: (044) 212-59-17, факс: (044) 440-22-16

КИРОВ, ООО «Электрон-Сервис», 610021, Киров, ул. Производственная, 18; тел: (8332) 29-21-90, факс: (8332) 25-87-56

КИШИНЕВ, ООО «БСХГ-Тех», 2012, Кишинев, ул. Александри, 34; тел: (0422) 22-43-02, факс: (0422) 74-86-92

КОВРОВ, ООО «Электрон-Сервис», 601900, Ковров, пр. Ленина, 10; тел/факс: (09232) 3-47-86

КОСТРОМА, ООО «Гепард-Сервис», 156013, Кострома, ул. Молочная гора, 3, к. 1; тел/факс: (0942) 31-25-01

КРАСНАЯ ГОРБАТКА, ООО «Ромашка Плюс», 602330, Красная Горбатка, ул. Садовая, 22; тел/факс: (09236) 2-12-53

КРАСНОДАР, ООО «Кубань-Бизнес-Сервис», 350000, Краснодар, ул. Толстого, 8; тел: (8612) 55-98-02, факс: (8612) 33-45-37

КРАСНОЯРСК, Сервисцентр «Близнецов», 660020, Красноярск, ул. Дудинская, 12А; тел/факс: (3912) 27-67-20

КРАСНОЯРСК, ООО «Бирюса-Сервис», 660069, Красноярск, ул. Волгоградская, 5А; тел: (3912) 62-27-25, факс: (3912) 64-77-60

КУРГАН, ООО «Евротехника-Сервис», 640000, Курган, ул. Красина, 41; тел: (35222) 5-47-54

КУРСК, ООО «Бриск», 305041, Курск, ул. Л. Толстого, 9; тел: (07122) 2-35-86, факс: (0712) 31-16-33

КУРСК, А/К «Скаф», 305000, Курск, пл. Красная, 2/4, подъезд 4; тел: (0712) 56-41-87

ЛАКИНСК, ООО «Ромашка Плюс», 601201, Лакинск, пр. Ленина, 8, к. 3; тел/факс: (09242) 4-24-02

ЛИПЕЦК, ООО «ОПТИМА», 398059, Липецк, ул. Коммунальная, 9А; тел/факс: (0742) 77-89-81

ЛУГАНСК, ЗАО «Молдус-Н», 348029, Луганск, кв. Щербакова, 2; тел: (0642) 95-20-49

МАГАДАН, ООО «Кибера», 685000, Магадан, ул. Пролетарская, 59; тел: (413122) 5-99-03, факс: (413122) 5-96-44

МАГНИТОГОРСК, ООО «Норма», 455000, Магнитогорск, ул. Строителей, 48; тел/факс: (3511) 22-09-33

МАХАЧКАЛА, АОЗТ «Люкс Лтд», 367002, Махачкала, пр-т Ленина, 113А; тел: (8722) 68-25-82, факс: (8722) 67-95-87

МИНСК, ЗАО «Цвет-Сервис», 220113, Минск, ул. Якуба Коласа, 52; тел: (0172) 62-65-66, факс: (0172) 62-66-73

МУРМАНСК, «СПС Мурманск - Технический центр», 183038, Мурманск, ул. С. Перовской, 37; тел: (8152) 45-87-01, факс: (8152) 45-09-49

МУРОМ, ООО «Ромашка Плюс», 602200, Муром, ул. Толстого, 29А; тел: (09234) 2-29-06, факс: (09234) 4-72-61

НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ, ТПЦ ООО «Марина», 423814, Набережные Челны, Московский пр-т, 56/14; тел/факс: (8439) 58-79-32

* Указанные сервисные центры осуществляют как ремонт, так и подключение бытовой техники.

Garantiebedingungen

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung umschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 – 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten – bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung innerhalb von 12 Monaten – nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.
Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.
Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wurde.
3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.
Geräte, die zumutbar (z.B. im PKW) transportiert werden können und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder einzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden. Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.
Im Falle einer Ersatzlieferung behalten wir uns die Geltendmachung einer angemessenen Nutzungsanrechnung für die bisherige Nutzungszeit vor.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unsere Kundendienstleistungen zur Verfügung.

SIEMENS -ELECTROGERÄTE GMBH

Family Line

01805-2223

Siemens-Hausgeräte

Besuchen Sie uns im Internet:

<http://www.siemens.de/hausgeraete>



5849990000

2