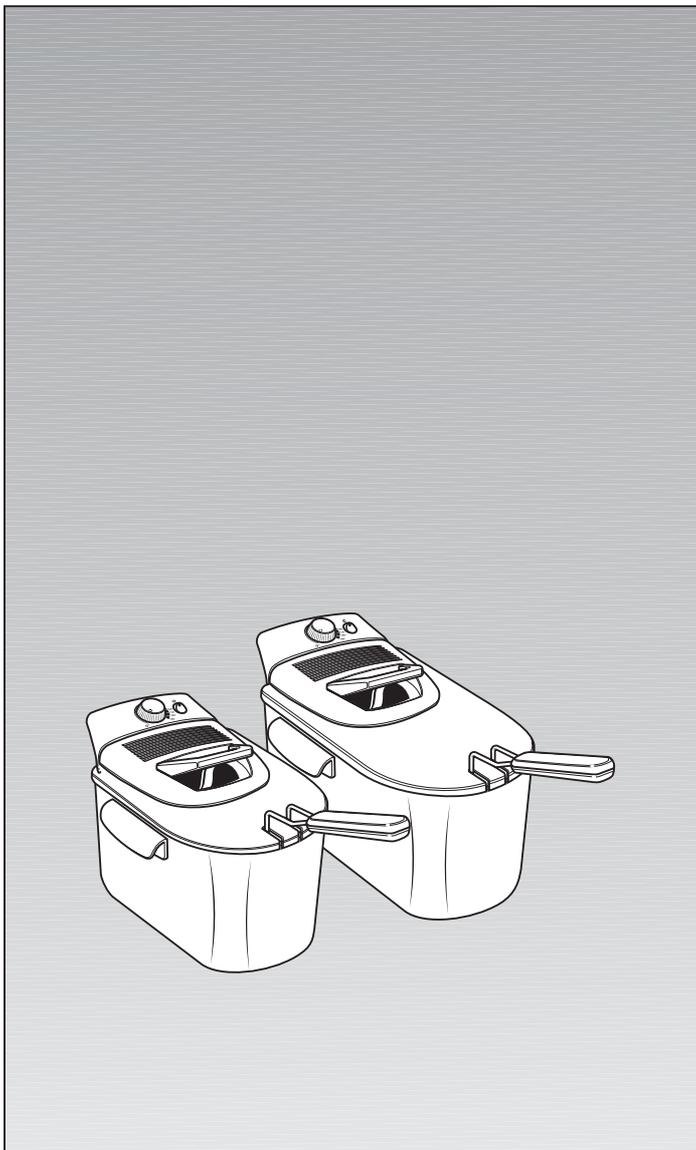


Gebrauchsanleitung  
Instruction for Use  
Mode d'emploi  
Istruzioni per l'uso  
Gebruiksaanwijzing  
Brugsanvisning  
Bruksanvisning  
Bruksanvisning  
Käyttöohje

Instrucciones de uso  
Instruções de Serviço  
Οδηγίες χρήσεως  
Kullanma talimatı  
Instrukcja obsługi  
Használati utasítás  
Instrucțiuni de utilizare  
Указания за употреба  
Инструкция по эксплуатации  
تعليمات الاستخدام



TG 97...

de

en

fr

it

nl

da

no

sv

fi

es

pt

el

tr

pl

hu

ro

bg

ru

ar

de .....	2
en .....	6
fr .....	10
it .....	15
nl .....	19
da .....	23
no .....	27
sv .....	31
fi .....	35
es .....	39
pt .....	44
el .....	48
tr .....	53
pl .....	57
hu .....	62
ro .....	66
bg .....	70
ru .....	75
ar .....	84

Die Gebrauchsanleitung bitte sorgfältig durchlesen und aufbewahren!

Dieses Gerät ist für den Haushalt und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Diese Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Modelle:

	TG973..	TG974..
Volumen	2,5 l	4,0 l
Leistung	1600 W	2300 W

## Sicherheitshinweise

### ⚠ Stromschlaggefahr

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.

Gerät von Kindern fernhalten.

Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

Zuleitung von heißen Teilen fernhalten und nicht über scharfe Kanten ziehen.

Stecker nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall ziehen.

Um Gefährdungen zu vermeiden, dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden.

### ⚠ Verbrennungsgefahr

Geräteteile (z.B. der Rand des Behälters) und der austretende Dampf können sehr heiß sein.

Das Gerät nur auf einer stabilen und ebenen Unterlage betreiben.

Öl/ Fett nicht in heißem Zustand ausgießen.

**Im Brandfall nie mit Wasser löschen, sondern die Flammen ersticken.**

**Die Fritteuse während des Betriebs stets beaufsichtigen!**

## Teile und Bedienelemente

### Bild 1

- 1 Bedieneinheit mit Heizung
  - a Zuleitung mit Kabelstaufach
  - b Schalter Ein/Aus mit Kontroll-Lampe
  - c Temperaturregler
  - d Heizung mit Thermostat
  - e Reset-Knopf
- 2 Edelstahltopf mit min/max Markierung
- 3 Gehäuse mit Griffen
- 4 Korb mit beweglichem Griff
- 5 Deckel mit Griff und Sichtfenster

## Vor dem ersten Gebrauch

Die Fritteuse gründlich reinigen, siehe Kapitel "Reinigen", und auf eine ebene und feste Unterlage (z.B. Küchenarbeitsplatte) stellen.

### Allgemeine Hinweise

Frittierfett muss hoch erhitzbar sein (Rauchpunkt ca. 220 °C).

Die Einlegetemperatur für Frittiergut liegt zwischen 160 °C und 190 °C.

Keine kaltgepressten und ungehärtete Öle und Fette verwenden.

Kein verschmutztes Öl/Fett benutzen –

**Brandgefahr!**

### Einfüllmenge

	TG973..	TG974..
Fett	1,2–2,3 kg	2,0–3,5 kg
Öl	1,3–2,5 l	2,4–4,0 l

Die MIN und MAX Markierungen unbedingt einhalten (Bild 2).

### Wichtig:

Fritteuse niemals leer einschalten. Das Gerät nur zum Frittieren benutzen.

Öl und Fett nie mischen, die Fritteuse könnte überschäumen.

Auch das Mischen verschiedener Öl- und Fett-sorten untereinander ist gefährlich.

## Acrylamidarme Zubereitung

Frittiergut goldgelb anstatt dunkel oder braun frittieren, verbrannte Reste entfernen. Stärkehaltige Lebensmittel, insbesondere Getreide und Kartoffelprodukte, nicht mit einer Temperatur über 170 °C frittieren.

## Frittieren

Bild 3–6

Vorzugsweise Öl verwenden.

Nur mit eingesetztem Korb frittieren.

- Öl oder Fett einfüllen, MIN und MAX beachten. Fett unbedingt vorher separat schmelzen.
- Gerät einstecken und den Schalter auf  stellen, die Kontrolllampe leuchtet auf.
- Die gewünschte Temperatur einstellen, die Kontrolllampe erlischt, sobald die Temperatur erreicht ist.
- Frittiergut einfüllen.
- Korb langsam absenken und Deckel schließen.
- Sobald das Frittiergut gar ist, Deckel abnehmen, Korb anheben und abtropfen lassen (**Bild 7**).
- Nach dem Frittieren den Netzstecker ziehen.

## Verwendung von festem Fett

- Frisches Fett etwas zerkleinern und in einem separaten Topf mit Ausbuchtung zum Ausgießen bei sehr kleiner Hitze schmelzen.
- Das verflüssigte Fett vorsichtig in die Fritteuse geben und mit dem Deckel verschließen. Nun die Fritteuse auf die gewünschte Temperatur aufheizen.

Benutztes Fett, welches in der Fritteuse erstarrt ist und dort aufbewahrt wurde, muss sehr vorsichtig wiedererwärmt werden.

- Zuerst mit einem Holz- oder Kunststofflöffel vorsichtig Löcher in das Fett stechen. Darauf achten, dass dabei die Heizung mit Thermostat nicht beschädigt wird.
- Den Deckel schließen und anschließend bei niedrigster Temperatureinstellung 160 °C schmelzen.

## Wichtig:

Dabei den Deckel unbedingt immer geschlossen halten, um Spritzer zu vermeiden. Direkt an der Heizung verflüssigtes Fett kann durch die äußere feste Fettschicht spritzen.

Tipp:

Nach der Benutzung das etwas abgekühlte Öl oder noch flüssige Fett durch ein feinmaschiges Sieb filtern, damit es öfter zu verwenden ist. Das gefilterte Öl entweder in der gereinigten Fritteuse in einem kühlen Raum aufbewahren oder in einem separaten Gefäß im Kühlschrank.

## ⚠ Achtung

Altes bzw. verschmutztes Fett oder Öl entzündet sich bei Überhitzung von selbst, deshalb Öl/Fett rechtzeitig wechseln. Im Brandfall Netzstecker ziehen und brennendes Öl/Fett durch Abdecken mit dem Deckel löschen.

## Reinigen

**Die Bedieneinheit mit Heizung niemals in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben!**

Keinen Dampfreiniger benutzen.

Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

- Netzstecker ziehen und Fritteuse abkühlen lassen.
- Die Bedieneinheit und Heizung mit einem milden Reinigungsmittel feucht abwischen.
- Edelstahltopf, Korb, Deckel und Gehäuse können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Alle Teile immer gut trocknen.

## Eine Störung, was tun

### Die Fritteuse heizt nicht und die Kontroll-Lampe leuchtet nicht.

Die Fritteuse ist überhitzt worden, der Überhitzungsschutz hat geschaltet. -> Fritteuse abkühlen lassen und dann den Reset-Knopf (**Bild 1**) drücken.

Die Bedieneinheit mit Heizung ist nicht richtig aufgesetzt -> Bedieneinheit genau an den Führungsrippen ansetzen und nach unten drücken (**Bild 8**).

## Tipps

- Öl/Fett nimmt beim Frittieren (ab 170 °C) weder Geruch noch Geschmack an. Es können im selben Öl unterschiedliche Lebensmittel nacheinander frittiert werden.
- Frittiergut nicht über der Fritteuse wärzen.
- Nicht zuviel Frittiergut auf einmal einlegen – es soll schwimmen. Lieber öfter frittieren!
- Tiefkühlkost: Eis abschütteln und Frittierkorb außerhalb der Fritteuse füllen, um das Spritzen des Fettes zu reduzieren.
- Tiefgefrorenen Fisch etwas antauen lassen. Dadurch verkürzt sich die Frittierdauer und der Fisch erhält eine schöne goldgelbe Farbe.

- Pommes frites aus frischen Kartoffeln müssen vor dem Frittieren auf einem Tuch abgetrocknet werden. Das einlegen von feuchtem oder gefrorenem Frittiergut führt zu besonders heftigem Schäumen des Fettes. Deshalb den gefüllten Frittierkorb langsam absenken, mehrmals in Öl/Fett tauchen und wieder herausnehmen. Dadurch wird ein Überlaufen des Fettes vermieden.
- Frisches Frittiergut mit Küchenpapier abtupfen.

## Entsorgung

**Altes Öl und Fett gehören weder auf den Kompost noch in den Hausmüll. Bitte bei der Gemeinde bzw. Stadtverwaltung nach den Sammelstellen fragen.**



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor. Über aktuelle Entsorgungswege bitte beim Fachhändler informieren.

Änderungen vorbehalten.

**TG973..**

<b>Frisches Frittiergut</b>	<b>Temperatur</b>	<b>ungefähres Gewicht</b>	<b>ungefähre Frittierzeit</b>
Schweineschnitzel paniert	170 °C	140 g	5 Min.
Seelachs paniert	170 °C	240 g	3–5 Min.
Riesengarnelen	170 °C	200 g	3–4 Min.
Apfelringe im Backteig	180 °C	100 g	3–4 Min.
Champignon im Backteig	180 °C	100 g	3–5 Min.
Krapfen	170 °C	2–3 Stück	6–7 Min.
Chicken Nuggets gefroren	170 °C	200 g	7–10 Min.
Pommes frites gefroren	170 °C	max. 600 g	11–15 Min.

**TG974..**

<b>Frisches Frittiergut</b>	<b>Temperatur</b>	<b>ungefähres Gewicht</b>	<b>ungefähre Frittierzeit</b>
Schweineschnitzel paniert	170 °C	300 g	4–5 Min.
Seelachs paniert	180 °C	300 g	3–5 Min.
Riesengarnelen	170 °C	300 g	3–4 Min.
Apfelringe im Backteig	170 °C	200 g	3–4 Min.
Champignon im Backteig	180 °C	200 g	3–4 Min.
Krapfen	160 °C	2–3 Stück	5–7 Min.
Chicken Nuggets gefroren	160 °C	500 g	6–8 Min.
Pommes frites gefroren	170 °C	max. 1000 g	8–13 Min.

Please carefully read and retain the operating instructions!

This appliance is intended for domestic and not industrial use.

These operating instructions refer to several models:

	TG973..	TG974..
Volume	2.5 l	4.0 l
Power	1600 W	2300 W

## Safety instructions

### ⚠ Risk of electric shock

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.

Keep children away from the appliance.

Do not use the appliance if the power cord or appliance is damaged.

Keep power cord away from hot parts and do not pull over sharp edges.

After using the appliance or if a fault develops, always pull out the mains plug.

To prevent injury, repairs, such as replacing a damaged power cord, should be carried out by our customer service only.

### ⚠ Risk of burns

Appliance parts (e.g. edge of the container) and escaping steam may be very hot.

Operate the appliance on a stable and level surface only.

Do not pour out hot oil or fat.

**NEVER pour water on oil or fat which has caught fire, but smother the flames.**

**Never leave the deep-fat fryer unattended while it is switched on!**

## Parts and controls

### Fig. 1

- 1 Control unit with heater
  - a Power cord with cord store
  - b On/Off switch with indicator light
  - c Temperature controller
  - d Heater with thermostat
  - e Reset button
- 2 Stainless steel pan with min/max mark
- 3 Housing with handles
- 4 Basket with movable handle
- 5 Lid with handle and inspection window

## Before using your appliance for the first time

Clean the deep-fat fryer thoroughly, see “Cleaning the appliance” chapter and place on a level and firm surface (e.g. kitchen worktop).

### General information

Chip fat must be suitable for heating to a high temperature (smoke point approx. 220 °C).

The food insertion temperature is between 160 °C and 190 °C.

Do not use cold-pressed and unhardened oils and fats.

Do not use dirty oil/fat. – **Risk of fire!**

### Capacity

	TG973..	TG974..
Fat	1.2–2.3 kg	2.0–3.5 kg
Oil	1.3–2.5 l	2.4–4.0 l

Always observe the MIN and MAX marks (Fig. 2).

### Important:

Never switch on an empty deep-fat fryer. Use the appliance for deep-frying only.

Never mix oil and fat, as the deep-fat fryer could foam over.

Even the mixing of different types of oil and fat is dangerous.

## Preparation with low acrylamide content

Deep-fry food golden-yellow instead of dark or brown, remove burnt remnants.

Do not deep-fry starchy food, in particular cereal and potato products at a temperature above 170 °C.

## Deep-frying

Figs. 3–6

Preferably use oil.

Deep-fry with inserted basket only.

- Pour in oil or fat, observing MIN and MAX marks. Always melt fat separately beforehand.
- Plug in the appliance and set the switch to , the indicator light comes on.
- Set the required temperature, the indicator light goes out as soon as the temperature is reached.
- Put food in the basket.
- Slowly lower the basket and close the lid.
- As soon as the food is ready, remove the lid, raise the basket and leave to drip (**Fig. 7**).
- After frying, pull out the mains plug.

## Using solid fat

- Cut up fresh fat and melt at a very low heat in a separate pan which has a spout for pouring out the fat.
- Carefully pour the liquefied fat into the deep-fat fryer and close the lid. Now heat the deep-fat fryer to the required temperature.

Used fat which has solidified in the deep-fat fryer must be reheated very carefully.

- First, carefully make holes in the fat with a wooden or plastic spoon, ensuring that you do not damage the heater and thermostat.
- Close the lid and then melt the fat at the lowest temperature setting of 160 °C.

### Important:

Always keep the lid closed to prevent splashes. Liquefied fat which comes into direct contact with the heater may splash through the outer solid layer of fat.

Tip:

After using the deep-fat fryer, filter the slightly cooled oil or still liquid fat through a fine filter so that the oil can be used more often.

Store the filtered oil either in the cleaned deep-fat fryer in a cool room or in a separate receptacle in the refrigerator.

### Warning

Old or dirty fat or oil will ignite if overheated. Therefore, change oil/fat in good time. In the event of a fire, pull out the mains plug and close the lid to extinguish the burning oil/fat.

## Cleaning the appliance

**Never immerse the control unit and heater in water or put in the dishwasher!**

Do not use a steam cleaner.

Do not use sharp or abrasive detergents.

- Pull out the mains plug and leave the deep-fat fryer to cool down.
- Wipe the control unit and heater with a damp cloth and mild detergent.
- The stainless steel pan, basket, lid and housing can be cleaned in the dishwasher.
- Always dry all parts thoroughly.

## Troubleshooting

**The deep-fat fryer is not heating and the indicator light does not come on.**

The deep-fat fryer has overheated and the overheating protection system has actuated.

→ Leave the deep-fat fryer to cool down and then press the Reset button (**Fig. 1**).

The control unit and heater have not been attached correctly → Place the control unit properly on the guide fins and press down (**Fig. 8**).

## Tips

- The oil/fat does not absorb odours or flavours during deep-frying (from 170 °C). Different foods can be deep-fried in succession in the same oil.
- Do not season food over the deep-fat fryer.
- Do not insert too much food all at once – it should float. It is preferable to deep-fry small amounts of food!
- Deep-frozen food: Shake off ice and fill the basket outside the deep-fat fryer to reduce fat splashes.
- Leave deep-frozen fish to thaw slightly. This will reduce the frying duration and the fish will have a beautiful golden-yellow colour.
- Chips made from fresh potatoes must be dried on a cloth before deep-frying. If moist or frozen food is inserted into the deep-fat fryer, the fat will froth particularly violently. Therefore, slowly lower the filled basket into the oil/fat and lift out again several times. This will prevent the fat from overflowing.
- Dab freshly fried food with kitchen roll.

## Disposal

**Do not throw old oil or fat onto the compost heap or into the household refuse.**

**Please ask your local authority or town council about collection centres.**



This appliance has been identified in accordance with the European directive 2002/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE).

The directive specifies the framework for an EU-wide valid return and recycling of old appliances.

Please ask your dealer about current means of disposal.

## 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 changes.

**TG973..**

<b>Fresh food</b>	<b>Temperature</b>	<b>Approx. weight</b>	<b>Approx. frying time</b>
Breaded pork cutlet	170 °C	140 g	5 min.
Breaded pollack	170 °C	240 g	3–5 min.
King prawns	170 °C	200 g	3–4 min.
Battered apple rings	180 °C	100 g	3–4 min.
Battered mushrooms	180 °C	100 g	3–5 min.
Doughnuts	170 °C	2–3	6–7 min.
Frozen Chicken nuggets	170 °C	200 g	7–10 min.
Frozen chips	170 °C	max. 600 g	11–15 min.

**TG974..**

<b>Fresh food</b>	<b>Temperature</b>	<b>Approx. weight</b>	<b>Approx. frying time</b>
Breaded pork cutlet	170 °C	300 g	4–5 min.
Breaded pollack	180 °C	300 g	3–5 min.
King prawns	170 °C	300 g	3–4 min.
Battered apple rings	170 °C	200 g	3–4 min.
Battered mushrooms	180 °C	200 g	3–4 min.
Doughnuts	160 °C	2–3	5–7 min.
Frozen Chicken nuggets	160 °C	500 g	6–8 min.
Frozen chips	170 °C	max. 1.000 g	8–13 min.

**Veillez lire la notice d'utilisation attentivement et entièrement. Conservez-la soigneusement.**

**Cet appareil est destiné à un usage domestique. Il ne peut pas être utilisé à des fins industrielles ou commerciales.**

Cette notice d'instructions décrit différents modèles:

	TG973..	TG974..
Volume	2,5 l	4,0 l
Puissance	1600 W	2300 W

## Consignes de sécurité

### ⚠ Risques d'électrocution

Ne branchez et ne faites fonctionner l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique.

Cet appareil n'est pas un jouet.

Eloignez les enfants.

N'utilisez pas l'appareil s'il est défectueux ou si son câble d'alimentation est endommagé.

Éloignez le cordon d'alimentation des pièces chaudes et veillez à ce qu'il ne frotte pas contre des arêtes vives.

Débranchez la fiche mâle après chaque utilisation ou en cas de panne.

Pour éviter tout risque, les réparations de l'appareil, par exemple le remplacement d'un cordon d'alimentation électrique endommagé, sont exclusivement réservées à notre service après-vente.

### ⚠ Risque de brûlures

Les pièces de l'appareil (par ex. le bord de la cuve) et la vapeur qui en sort peuvent être très chaudes.

Ne faites fonctionner l'appareil que sur une surface stable et plane.

Ne versez ni l'huile ni la graisse tant qu'elles sont encore chaudes.

**En cas d'incendie, ne tentez jamais de l'éteindre avec de l'eau.**

**Étouffez au contraire les flammes.**

**Surveillez constamment la friteuse pendant son fonctionnement.**

## Pièces et éléments de commande

### Figure 1

- 1 Unité de commande avec chauffage
  - a Cordon d'alimentation avec compartiment de rangement
  - b Interrupteur Marche / Arrêt avec voyant de fonctionnement
  - c Thermostat
  - d Chauffage avec thermostat
  - e Bouton de remise à zéro
- 2 Cuve en acier inoxydable avec repères «min» et «max»
- 3 Corps muni de poignées
- 4 Panier à poignée mobile
- 5 Couvercle avec poignée et fenêtre de visualisation

## Avant la première utilisation

Nettoyez la friteuse à fond (voir le chapitre «Nettoyage») puis posez-la sur une surface plane et stable (par exemple sur le plan de travail de la cuisine).

### Consignes générales

La graisse à friture doit pouvoir supporter les températures élevées (le point de fumée se situe à 220 °C env.).

La température d'introduction des aliments à frire est comprise entre 160 °C et 190 °C. N'utilisez pas d'huiles ou graisses pressées à froid et non durcies.

N'utilisez pas d'huile / de graisse qui a déjà servi. – **Risque d'incendie !**

## Quantité à verser

	TG973..	TG974..
Graisse	1,2–2,3 kg	2,0–3,5 kg
Huile	1,3–2,5 l	2,4–4,0 l

Veillez impérativement à ce que le liquide se situe entre les repères MIN et MAX. (Figure 2).

### Important:

ne mettez jamais la friteuse sous tension en l'absence d'huile / de graisse. N'utilisez l'appareil que pour faire frire des aliments.

Ne mélangez jamais de l'huile avec de la graisse car de la mousse pourrait se dégager et déborder.

De même, le mélange de variétés d'huiles entre elles ou de variétés de graisses entre elles est dangereux.

## Préparation pauvre en acrylamides

Les aliments que vous faites cuire doivent être bien dorés, sans prendre toutefois de couleur brun clair ou foncé. Si les aliments contiennent de l'amidon, notamment les céréales et produits à base de pommes de terre, ne les faites pas frire à plus de 170 °C.

## Frire

Fig. 3–6

Utilisez de préférence de l'huile.

Ne faites frire les mets qu'après avoir mis le panier en place.

- Versez l'huile ou la graisse en respectant les repère MIN et MAX. Si vous utilisez de la matière grasse, faites-la impérativement fondre séparément au préalable.
- Branchez l'appareil et amenez l'interrupteur sur la position . Le voyant de fonctionnement s'allume.
- Réglez la friteuse sur la température voulue. Le voyant de fonctionnement s'éteint dès que cette température est atteinte.
- Versez les aliments à frire dans le panier.

- Abaissez lentement le panier puis refermez le couvercle.
- Dès que les aliments sont frits, retirez le couvercle, soulevez le panier et laissez-le s'égoutter (figure 7).
- Après la cuisson, débranchez la fiche mâle de la prise de courant.

## Utilisation de matière grasse solide

- Partagez la matière grasse en morceaux puis mettez ces derniers dans une casserole à bec verseur. Faites fondre la graisse à feu très doux.
- Versez doucement la graisse liquéfiée dans la friteuse puis fermez-la avec le couvercle. Maintenant, portez la friteuse à la température voulue.

Si la graisse de friture s'est figée dans la friteuse et y a été conservée dedans, il faudra la fois suivante la faire fondre très doucement.

- Commencez par prendre une cuiller en bois ou en matière plastique et à percer des trous dans la graisse. Veillez bien au cours de cette opération à ne pas endommager la résistance et le thermostat.
- Refermez le couvercle et faites ensuite fondre la graisse avec le thermostat en position minimum (160 °C).

### Important:

Pendant que la matière grasse fond, le couvercle doit impérativement rester fermé pour éviter toutes projections. La graisse qui fond au contact direct de la résistance peut être projetée brutalement vers le haut et perforer la couche de graisse non encore fondue.

Un conseil :

Après l'utilisation, passez l'huile refroidie ou la graisse encore liquide au tamis à mailles fines afin de pouvoir l'utiliser plus souvent. Ensuite, vous pouvez laisser l'huile filtrée soit dans la friteuse préalablement nettoyée que vous rangerez ensuite dans un endroit frais, soit dans un récipient à part placé au réfrigérateur.

## ⚠ Attention

La graisse ou l'huile usagée et / ou impure s'enflamme d'elle-même pendant l'échauffement. Pour cette raison, changez l'huile / la graisse régulièrement. En cas d'incendie, débranchez la fiche mâle de la prise de courant puis couvrez l'huile / la graisse en feu avec le couvercle.

## Nettoyage

**Ne plongez jamais l'unité de commande et sa résistance dans l'eau, ne les mettez jamais au lave-vaisselle.**

N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou récurants.

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant et laissez la friteuse refroidir.
- Essuyez l'unité de commande et la résistance à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent doux.
- La cuve en acier inox, le panier, le couvercle et le corps de l'appareil peuvent aller au lave-vaisselle.
- Séchez toujours bien l'ensemble des pièces.

## Incidents et dépannage

**La friteuse ne chauffe pas et le voyant de fonctionnement reste éteint.**

La friteuse a surchauffé, le disjoncteur anti-surchauffe l'a éteinte. -> Laissez la friteuse refroidir puis appuyez sur le bouton de remise à zéro (**Fig. 1**).

L'unité de commande avec résistance n'a pas été correctement posée > Appliquez l'unité de commande dans les nervures de guidage puis poussez-la vers le bas (**Fig. 8**).

## Conseils

- Pendant la friture (à partir de 170 °C), l'huile / la graisse ne prend ni odeur ni goût. Dans la même huile, vous pouvez frire successivement des produits alimentaires différents les uns des autres.
- Ne saupoudrez aucun épice sur les mets présents dans la friteuse.
- Ne mettez pas trop d'aliments à frire à la fois. Ils doivent flotter dans le bain. Mieux vaut plusieurs séances de friture successives.
- Produits surgelés : retirez le givre, sortez le panier de la friteuse puis mettez le produit surgelé dedans.
- Cette précaution réduit les projections de graisse. Faites décongeler un peu le poisson surgelé. Ceci raccourcit la durée de friture et le poisson prend une belle teinte dorée.
- Si vous venez de confectionner des frites à partir de pommes de terre fraîches, séchez-les au préalable dans une serviette. La matière grasse se met à mousser fortement si vous versez dedans des aliments humides ou congelés. Pour cette raison, abaissez doucement le panier à friture rempli, plongez-le dans l'huile / la graisse et retirez-le plusieurs fois de suite. Ceci évite que la graisse déborde.
- Essuyez les aliments frais à frire avec du papier absorbant.

## Mise au rebut

**L'huile et la graisse usagées ne sont pas compostables. Il ne s'agit pas non plus de déchets domestiques. Renseignez-vous auprès de votre commune et de l'administration municipale en ce qui concerne les centres de collectes.**



Cet appareil est estampillé conforme à la directive européenne 2002/96/CE sur les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Cette directive sert de cadre à la reprise et au recyclage des appareils usagés sur tout le territoire de l' Union Européenne.

Pour savoir comment mettre la balance au rebut, veuillez consulter votre revendeur spécialisé.

## 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 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.

**TG973..**

<b>Produits frais à frire</b>	<b>Température</b>	<b>Poids approximatif</b>	<b>Durée approx. de la friture</b>
Escalopes de porc panées	170 °C	140 g	5 minutes
Lieu noir pané	170 °C	240 g	3–5 minutes
Gambas	170 °C	200 g	3–4 minutes
Beignets aux pommes	180 °C	100 g	3–4 minutes
Beignets aux champignons	180 °C	100 g	3–5 minutes
Beignets	170 °C	2–3 beignets	6–7 minutes
Croquettes de poulet surgelées	170 °C	200 g	7–10 minutes
Frites surgelées	170 °C	600 g max.	11–15 minutes

**TG974..**

<b>Produits frais à frire</b>	<b>Température</b>	<b>Poids approximatif</b>	<b>Durée approx. de la friture</b>
Escalopes de porc panées	170 °C	300 g	4–5 minutes
Lieu noir pané	180 °C	300 g	3–5 minutes
Gambas	170 °C	300 g	3–4 minutes
Beignets aux pommes	170 °C	200 g	3–4 minutes
Beignets aux champignons	180 °C	200 g	3–4 minutes
Beignets	160 °C	2–3 beignets	5–7 minutes
Croquettes de poulet surgelées	160 °C	500 g	6–8 minutes
Frites surgelées	170 °C	1000 g max.	8–13 minutes

**Leggere con attenzione interamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura!**

**Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e non all'attività professionale.**

Questo libretto d'istruzioni descrive diversi modelli:

	TG973..	TG974..
Volume	2,5 l	4,0 l
Potenza	1600 W	2300 W

## Istruzioni di sicurezza

### ⚠ Pericolo di scarica elettrica

Nel collegamento e nell'uso dell'apparecchio, rispettare i dati della targhetta d'identificazione.

Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.

Usare solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio non presentano danni.

Tenere il cavo di alimentazione lontano da oggetti caldi e non tirarlo su spigoli vivi.

Dopo ogni uso, oppure in caso di guasto, estrarre la spina di alimentazione.

Per evitare pericoli, le riparazioni all'apparecchio, come per es. la sostituzione di un cavo di alimentazione danneggiato, devono essere eseguite solo dal nostro servizio assistenza clienti.

### ⚠ Pericolo di scottature

Parti dell'apparecchio (per es. l'orlo del contenitore) ed il vapore che fuoriesce possono essere molto caldi.

Usare l'apparecchio solo su una superficie d'appoggio stabile e piana.

Non versare olio e grassi allo stato caldo.

**In caso d'incendio non spegnere mai con acqua, ma soffocare le fiamme.**

**Sorvegliare sempre la friggitrice durante il funzionamento.**

## Parti ed elementi di comando

### Figura 1

- 1 Unità di comando con resistenza di riscaldamento  
a cavo di alimentazione con vano portacavo  
b Interruttore Acceso/Spento con lampada spia  
c regolatore temperatura  
d resistenza di riscaldamento con termostato e pulsante di reset
- 2 Pentola in acciaio inox con riferimento di min/max
- 3 Carcassa con manici
- 4 Cestello con manico mobile
- 5 Coperchio con manico e finestrella

## Al primo impiego

Pulire accuratamente la friggitrice, vedi capitolo «Pulizia», e disporla su una superficie d'appoggio stabile e piana per es. piano di lavoro della cucina.

### Avvertenze generali

Il grasso per frittura deve essere idoneo al riscaldamento a temperatura alta (punto di fumo ca. 220 °C).

La temperatura d'introduzione per gli alimenti da friggere si aggira fra 160 °C e 190 °C.

Non utilizzare oli e grassi spremuti a freddo e non induriti.

Non usare olio/grasso sporchi – **Pericolo d'incendio!**

### Quantità di riempimento

	TG973..	TG974..
Grasso	1,2–2,3 kg	2,0–3,5 kg
Olio	1,3–2,5 l	2,4–4,0 l

Rispettare assolutamente i riferimenti di livello MIN e MAX. (Figura 2).

**Importante:**

Non accendere mai la friggitrice vuota. Usare l'apparecchio solo per friggere.

Non mescolare mai olio e grassi, potrebbero formare schiuma e traboccare.

È pericolosa anche la miscelazione di diverse qualità di olio e di grassi fra loro.

**Preparazione a basso tenore di acrilamide**

Friggere l'alimento a colore giallo oro e non scuro o bruno, togliere i residui bruciati.

Non friggere gli alimenti contenenti amido, specialmente cereali e prodotti di patate, a temperatura superiore a 170 °C.

**Frittura**

Usare preferibilmente olio.

Friggere solo con il cestello inserito.

- Introdurre l'olio o il grasso, rispettando i riferimenti di livello MIN e MAX. È indispensabile fondere prima i grassi separatamente.
- Inserire la spina dell'apparecchio e disporre l'interruttore su , la lampada spia si accende.
- Regolare la temperatura desiderata, la lampada spia si spegne non appena la temperatura è stata raggiunta.
- Introdurre l'alimento da friggere.
- Abbassare lentamente il cestello e sovrapporre il coperchio.
- Non appena l'alimento è pronto, togliere il coperchio e fare sgocciolare l'alimento (**figura 7**).
- Terminata la frittura, estrarre la spina di alimentazione.

**Impiego di grassi solidi**

- Spezzettare la forma di grassi freschi, mettere i pezzetti in una pentola separata, con becco per versare, e fondere a fuoco lento.

- Versare con precauzione i grassi liquefatti nella friggitrice e chiudere con il coperchio. Riscaldare ora la friggitrice alla temperatura desiderata.

I grassi usati, solidificati nella friggitrice ed in essa conservati, devono essere di nuovo riscaldati con molta precauzione.

- Con un cucchiaino di legno o di plastica, praticare prima con precauzione dei fori nei grassi solidi. Ciò facendo prestare attenzione a non danneggiare la resistenza di riscaldamento con il termostato.
- Chiudere con il coperchio ed infine fondere alla temperatura più bassa di 160 °C.

**Importante:**

Ciò facendo, per fermare gli spruzzi, tenere la friggitrice sempre chiusa con il coperchio.

I grassi che si fondono direttamente sulla resistenza di riscaldamento possono provocare spruzzi a causa dello strato solido esterno.

Consiglio:

Dopo l'uso, passare l'olio, quando si è un poco raffreddato, oppure i grassi, quando sono ancora fluidi, attraverso un passino a maglia fine per poterli così usare più volte. Conservare l'olio filtrato nella friggitrice lavata oppure e disposta in un ambiente freddo oppure in un contenitore separato in frigorifero.

**⚠ Attenzione**

I grassi oppure l'olio vecchio o sporco in caso di surriscaldamento si accendono da sé, perciò sostituire tempestivamente l'olio/i grassi.

In caso d'incendio estrarre la spina di alimentazione e spegnere l'olio/i grassi in fiamme coprendoli con il coperchio.

**Pulizia**

**Non immergere mai l'unità di comando con la resistenza di riscaldamento in acqua, né lavarla in lavastoviglie.**

Non utilizzare per la pulizia pulitrici a vapore.

Non usare prodotti corrosivi o abrasivi.

- Estrarre la spina di alimentazione e lasciare raffreddare la friggitrice.

**Figura 3-6**

- Strofinare l'unità di comando e la resistenza di riscaldamento con un panno umido e detersivo delicato.
- Pentola in acciaio inox, cestello, coperchio e carcassa possono essere lavati in lavastoviglie.
- Asciugare sempre bene tutte le parti.

## Un guasto, che fare?

### La friggitrice non riscalda e la lampada spia non si accende.

La friggitrice si è surriscaldata, la protezione contro il surriscaldamento si è attivata → fare raffreddare la friggitrice e poi premere il pulsante di reset (**figura 1**).

L'unità di comando con la resistenza di riscaldamento non è applicata correttamente → applicare esattamente l'unità di comando sulle nervature guida e poi premere verso il basso (**figura 8**).

## Consigli

- L'olio/i grassi durante la frittura (oltre 170 °C) non assorbono né odori, né sapori. Nello stesso olio possono essere fritti consecutivamente diversi alimenti.
- Non aromatizzare gli alimenti fritti sopra la friggitrice.
- Non introdurre troppi alimenti da friggere in una sola volta. Essi devono galleggiare. Friggere preferibilmente più volte.
- Alimenti surgelati: scuoterli per liberarli dal ghiaccio, per ridurre gli spruzzi di grassi, e riempire il cestello della friggitrice fuori della friggitrice.
- Fare scongelare parzialmente il pesce surgelato. Si riduce in tal modo la durata di frittura ed il pesce acquista un bel colore giallo-oro.

- Le patatine da friggere, tagliate da patate fresche, prima della frittura devono essere asciugate su uno strofinaccio. L'introduzione di patatine umide o congelate provoca una forte formazione di schiuma nel grasso. Immergere perciò lentamente più volte il cestello per frittura con le patatine nell'olio/grassi e poi sollevarlo. Con ciò s'impedisce ai grassi di traboccare.
- Asciugare la frittura pronta con carta assorbente da cucina.

## Smaltimento

**È vietato smaltire olio e grassi usati con il compost oppure con i rifiuti domestici. Informarsi presso il municipio o l'amministrazione comunale sui centri di smaltimento.**



Questo apparecchio è contrassegnato conformemente alla Direttiva europea 2002/96/CE Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La direttiva stabilisce il quadro generale per un ritiro e recupero valido in tutte l' UE.

Informarsi presso i rivenditori specializzati sulle attuali vie per la rottamazione.

## 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.

**TG973..**

<b>Alimenti freschi</b>	<b>Temperatura</b>	<b>peso approssimativo</b>	<b>tempo di frittura approssimativo</b>
Cotoletta di maiale impanata	170 °C	140 g	5 min.
Merlano impanato	170 °C	240 g	3–5 min.
Gamberoni	170 °C	200 g	3–4 min.
Fette di mele in pastella	180 °C	100 g	3–4 min.
Champignon in pastella	180 °C	100 g	3–5 min.
Carpe	170 °C	2–3 pezzi	6–7 min.
Pezzi di pollo congelati	170 °C	200 g	7–10 min.
Patatine fritte congelate	170 °C	max. 600 g	11–15 min.

**TG974..**

<b>Alimenti freschi</b>	<b>Temperatura</b>	<b>peso approssimativo</b>	<b>tempo di frittura approssimativo</b>
Cotoletta di maiale impanata	170 °C	300 g	4–5 min.
Merlano impanato	180 °C	300 g	3–5 min.
Gamberoni	170 °C	300 g	3–4 min.
Fette di mele in pastella	170 °C	200 g	3–4 min.
Champignon in pastella	180 °C	200 g	3–4 min.
Carpe	160 °C	2–3 pezzi	5–7 min.
Pezzi di pollo congelati	160 °C	500 g	6–8 min.
Patatine fritte congelate	170 °C	max. 1.000 g	8–13 min.

De gebruiksaanwijzing zorgvuldig lezen en bewaren a.u.b.

Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en niet voor zakelijk gebruik.

Deze gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen:

	TG973..	TG974..
volume	2,5 l	4,0 l
vermogen	1600 W	2300 W

## Veiligheidsvoorschriften

### ⚠ Gevaar van een elektrische schok

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.

Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

Gebruik het apparaat uitsluitend indien het aansluitsnoer en het apparaat geen beschadigingen vertonen.

Aansluitsnoer uit de buurt van hete onderdelen houden en niet langs scherpe randen trekken.

Trek de stekker altijd uit het stopcontact na gebruik van het apparaat of indien er storing optreedt.

Om gevaren te vermijden mogen reparaties aan het apparaat – bijvoorbeeld het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer – uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice.

### ⚠ Kans op brandwonden

Onderdelen van het apparaat (b.v. de rand van het reservoir) en de vrijkomende stoom kunnen zeer heet zijn.

Gebruik het apparaat alleen op een stabiele en vlakke ondergrond.

Olie en vet niet in hete toestand weggieten.

**Bij brand nooit blussen met water, maar de vlammen verstikken.**

**De friteuse altijd in het oog houden tijdens het gebruik!**

## Onderdelen en bedieningselementen

### Afb. 1

- 1 Bedieningseenheid met verwarming
  - a Aansluitsnoer met snoeropbergvak
  - b Aan-/uitschakelaar met controlelampje
  - c Temperatuurregelaar
  - d Verwarmingselement met thermostaat
  - e Reset-knop
- 2 Roestvrijstalen pan met min/max markering
- 3 Behuizing met handgrepen
- 4 Mand met beweegbare handgreep
- 5 Deksel met handgreep en kijkvenster

## Voor het eerste gebruik

De friteuse grondig reinigen, zie het hoofdstuk „Reinigen”, en op een vlakke en stevige ondergrond zetten (b.v. het aanrecht).

### Algemene aanwijzingen

Frituurvet moet hoog verwarmbaar zijn (rookpunt ca. 220 °C).

Het te frituren gerecht in de pan doen wanneer het vet een temperatuur tussen 150 °C en 190 °C heeft bereikt.

Geen koudgeperste of ongeharde olie en vet gebruiken.

Geen vervuilde olie of vet gebruiken – **brandgevaar!**

### Vulhoeveelheid

	TG973..	TG974..
Vet	1,2–2,3 kg	2,0–3,5 kg
Olie	1,3–2,5 l	2,4–4,0 l

De MIN en MAX markeringen beslist in acht nemen. (Afb. 2).

**Belangrijk:**

De friteuse nooit leeg inschakelen.  
Het apparaat alleen gebruiken om te frituren.

Olie en vet nooit mengen, de friteuse kan overschuimen.

Ook het mengen van verschillende olie- of vetsoorten is gevaarlijk.

**Acrylamide-arme bereiding**

Het gerecht goudgeel en niet donker of bruin frituren, verbrande resten verwijderen.

Zetmeelhoudende levensmiddelen, met name graan en aardappelproducten, niet frituren op een temperatuur hoger dan 170 °C.

**Frituren**

afb 3–6

Bij voorkeur olie gebruiken.

Alleen frituren met aangebrachte mand.

- Olie of vet toevoegen, MIN en MAX in acht nemen. Vet dient u vooraf te smelten in een andere pan.
- Stekker in het stopcontact steken en de schakelaar op  zetten, het controlelampje gaat branden.
- De gewenste temperatuur instellen, het controlelampje gaat uit zodra deze temperatuur is bereikt.
- Frituurgerecht in de mand doen.
- De mand langzaam laten zakken en het deksel sluiten.
- Zodra het frituurgerecht gaar is, het deksel verwijderen, de korf optillen en laten uitdruipen (afb. 7).
- Na het frituren de stekker uit het stopcontact trekken.

**Gebruik van vast frituurvet**

- Maak vers vet klein in een aparte pan met gietmond. Smelten op een zeer lage temperatuur.
- Het vloeibaar geworden vet voorzichtig in de friteuse gieten en deze afsluiten met het deksel. De friteuse opwarmen tot de gewenste temperatuur.

Gebruikt vet dat in de friteuse is gestold en bewaard, moet zeer voorzichtig worden opgewarmd.

- Eerst met een houten of kunststof lepel voorzichtig gaatjes in het vet prikken. Let erop dat hierbij het verwarmingselement met de thermostaat niet beschadigd raakt.
- Het deksel sluiten en het vet op de laagste temperatuurstand (160 °C) laten smelten.

**Belangrijk:**

Hierbij het deksel altijd gesloten houden om spatten te voorkomen. Vet dat vlak bij het verwarmingselement vloeibaar is geworden, kan door de buitenste vaste vetlaag spatten.

Tip:

Na gebruik de iets afgekoelde olie of het nog vloeibare vet door een fijnmazige zeef laten lopen, zodat het vaker gebruikt kan worden. De gefilterde olie of het gefilterde vet op een koele plaats bewaren in de gereinigde friteuse of in een apart bakje in de koelkast.

**⚠ Attentie**

Oude of vuile olie/vet ontvlamt vanzelf wanneer het te heet wordt. Daarom dient olie/vet op tijd ververs te worden. In geval van brand de stekker uit het stopcontact trekken en brandende olie/vet blussen door de friteuse af te dekken met het deksel.

**Reinigen**

**De bedieningseenheid met verwarming nooit in water dompelen of in de afwasautomaat doen!**

Geen stoomreiniger gebruiken.

Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

- Stekker uit het stopcontact trekken en de friteuse laten afkoelen.
- De bedieningseenheid en het verwarmingselement afvegen met een vochtige doek met zacht schoonmaakmiddel.
- De roestvrijstalen pan, de mand, het deksel en de behuizing kunnen worden gereinigd in de afwasautomaat.
- Alle onderdelen altijd goed afdrogen.

## Wat te doen bij storing

**De friteuse wordt niet warm en het controlelampje gaat niet branden.**

De friteuse is oververhit geraakt, de beveiliging tegen oververhitting is geactiveerd. -> Friteuse laten afkoelen en dan op de reset-knop (afb. 1) drukken.

De bedieningseenheid met het verwarmingselement is niet goed aangebracht. -> Bedieningseenheid goed tegen de geleidingsribbels plaatsen en omlaag drukken (afb. 8).

## Tips

- Olie/vet neemt tijdens het frituren (vanaf 170 °C) geen geur of smaak over. In dezelfde olie kunnen verschillende soorten levensmiddelen na elkaar worden gefrituurd.
- Frituurgerechten niet in de frituurpan kruiden.
- Niet teveel tegelijk in de pan doen – het gerecht moet drijven. Frituur liever een keer extra!
- Diepvriesgerechten: het ijs eraf schudden en de frituurkorf buiten de friteuse vullen om vetspatten te verminderen.
- Bevroren vis iets laten ontdooien. Hierdoor wordt de frituurtijd korter en krijgt de vis een mooie goudgele kleur.
- Patates frites van verse aardappels moeten voor het frituren op een doek worden drooggemaakt. Vochtige of bevroren frituurgerechten die in de friteuse worden gedaan, veroorzaken een heftig opschuimen van het vet. Daarom de gevulde frituurkorf langzaam laten zakken, meermaals in de olie/het vet dompelen en er weer uitnemen. Zo voorkomt u dat het vet overstroomt.
- Verse frituurgerechten droog deppen met keukenpapier.

## Afvoeren van afval

**Gebruikte olie en gebruikt vet hoort niet in de compostbak of het huisvuil. Vraag uw gemeente om informatie over de inzamelplaatsen.**



Dit apparaat is geclassificeerd volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG over oude elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Deze richtlijn vormt voor de gehele EU een kader voor de terugname en recycling van oude apparaten.

Vraag bij uw speciaalzaak om actuele informatie over het afvoeren van afval.

## 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.

**TG973..**

<b>vers frituurgerecht</b>	<b>Temperatuur</b>	<b>gewicht (circa)</b>	<b>frituurtijd (circa)</b>
gepaneerde varkensschnitzel	170 °C	140 g	5 minuten
gepaneerde koolvis	170 °C	240 g	3–5 minuten
scampi	170 °C	200 g	3–4 minuten
appelringen in bakdeeg	180 °C	100 g	3–4 minuten
champignons in bakdeeg	180 °C	100 g	3–5 minuten
oliebollen	170 °C	2–3 stuks	6–7 minuten
diepvries chicken nuggets	170 °C	200 g	7–10 minuten
diepvries patates frites	170 °C	max. 600 g	11–15 minuten

**TG974..**

<b>vers frituurgerecht</b>	<b>Temperatuur</b>	<b>gewicht (circa)</b>	<b>frituurtijd (circa)</b>
gepaneerde varkensschnitzel	170 °C	300 g	4–5 minuten
gepaneerde koolvis	180 °C	300 g	3–5 minuten
scampi	170 °C	300 g	3–4 minuten
appelringen in bakdeeg	170 °C	200 g	3–4 minuten
champignons in bakdeeg	180 °C	200 g	3–4 minuten
oliebollen	160 °C	2–3 stuks	5–7 minuten
diepvries chicken nuggets	160 °C	500 g	6–8 minuten
diepvries patates frites	170 °C	max. 1.000 g	8–13 minuten

Læs brugsanvisningen nøje og opbevar den et sikkert sted!

Dette apparat er et husholdningsapparat og ikke beregnet til erhvervsmæssig brug.

Denne brugsanvisning beskriver forskellige modeller:

	TG973..	TG974..
Volumen	2,5 l	4,0 l
Effekt	1600 W	2300 W

## Sikkerhedshenvisninger

### ⚠ Fare for elektrisk stød

Apparatet må kun tilsluttes og benyttes iht. angivelserne på typeskiltet.

Opbevares utilgængeligt for børn.

Apparatet må ikke tilsluttes lysnettet, hvis ledningen eller apparatet er behæftet med fejl.

Hold ledningen væk fra varme dele og træk den ikke hen over skarpe kanter.

Træk stikket ud efter brug eller hvis der opstår fejl.

Reparationer på el-apparatet som f.eks. udskiftning af en beskadiget elektrisk ledning må kun foretages af vores kundeservice for at undgå skader.

### ⚠ Risiko for forbrænding

Løsdele fra frituregryden (f.eks. kanten på beholderen) og udstrømmende damp kan være meget varm.

Apparatet må kun bruges på et stabilt og jævnt underlag.

Olie og fedt må ikke hældes fra i varm tilstand.

**Sluk aldrig med vand i tilfælde af brand, men kvæl flammerne.**

**Hold altid øje med frituregryden, når den er i brug!**

## Dele og betjeningselementer

### Billede 1

- 1 Betjeningsenhed med varmeenhed
  - a Ledning med opbevaring
  - b Kontakt tænd/sluk med kontrollampe
  - c Temperaturregulering
  - d Varmeenhed med termostat
  - e Reset-knap
- 2 Gryde af rustfrit stål med min/max markering
- 3 Kabinet med greb
- 4 Kurv med bevægeligt greb
- 5 Låg med greb og vindue

## Før første ibrugtagning

Rengør frituregryden grundigt, se kapitel „Rengøring” og stil den på et lige og fast underlag (f.eks. køkkenarbejdsplade).

### Generelle henvisninger

Friturefedt skal kunne opvarmes til høje temperaturer (røgpunkt ca. 220 °C).

Fedt skal være mellem 180 °C og 190 °C, når fødevarerne lægges ned i fedtet.

Brug ikke koldt pressede og uhærdede olier samt fedttyper.

Brug ikke snavset olie/fedt – **brandfare!**

### Påfyldningsmængde ved brug af

	TG973..	TG974..
Fedt	1,2–2,3 kg	2,0–3,5 kg
Olie	1,3–2,5 l	2,4–4,0 l

Overhold ubetinget MIN og MAX markeringerne (Billede 2).

### Vigtigt:

Frituregryden må aldrig tændes, hvis den er tom. Apparatet må kun bruges til friturestegning.

Bland aldrig olie og fedt, da frituregryden kan skumme over.

Det er også farligt at blande forskellige olie- og fedttyper indbyrdes.

## Acrylamidfattig tilberedning

Frittér fritureemnet, så det er gyldent i stedet for mørkt eller brunt, fjern forbrændte rester. Stivelsesholdige fødevarer, især korn og kartoffelprodukter; frittér ikke ved temperaturer over 170 °C.

## Friturestegning

Billede 3-6

Der skal helst bruges olie.

Friturekurven skal altid være i frituregryden, når der friteres.

- Påfyld olie eller fedt, hold øje med MIN og MAX. Fedt skal ubetinget smeltes separat.
- Sæt stikket i og stil kontakten på , kontrollampen lyser.
- Indstil den ønskede temperatur, kontrollampen slukker, så snart temperaturen er nået.
- Læg fødevarerne i.
- Sænk kurven langsomt ned i gryden og luk låget.
- Så snart fritureemnet er gennemstegt, tages låget af og kurven løftes, så den kan dryppe af (billede 7).
- Når friturestegningen er færdig, trækkes stikket ud.

## Brug af fast fedt

- Skær det friske fedt i små stykker og smelt det ved svag varme i en separat gryde med hældetud.
- Kom det smeltede/flydende fedt i frituregryden og luk låget. Opvarm frituregryden til den ønskede temperatur.

Gammelt, stift fedt, der gemmes i frituregryden, skal opvarmes meget forsigtigt igen.

- Stik først huller forsigtigt i fedtet med en træ- eller kunststofske. Sørg for, at varmeenheden med termostat ikke beskadiges.
- Luk låget og lad herefter fedtet smelte ved laveste temperaturindstilling 160 °C.

## Vigtigt:

Låget skal altid være lukket for at undgå stænk. Fedt, der er smeltet direkte ved varmeenheden, kan sprøjte gennem det yderste faste fedtlag.

Tip:

Efter friturestegningen filtreres det afkølede olie eller det flydende fedt gennem en finmasket si til senere brug. Det filtrerede olie opbevares enten i den rengjorte frituregryde i et køligt rum eller i en separat beholder i køleskabet.

## ⚠ OBS

Gammelt eller snavset fedt eller olie er selvantændende, hvis det/den bliver for varm, derfor skal olie/fedt skiftes rettidigt. Træk stikket ud i tilfælde af brand og sluk brændende olie/fedt ved at lægge låget på frituregryden.

## Rengøring

**Dyp aldrig betjeningsenheden med varmeenhed i vand og sæt den aldrig i opvaskemaskinen!**

Der må ikke benyttes damprensere.

Der må ikke anvendes stærke eller skurende rengøringsmidler.

- Træk stikket ud og lad frituregryden afkøle.
- Tør betjeningsenhed og varmeenhed af med en fugtig klud, der er dyppet i almindeligt opvaskevand.
- Gryde af rustfrit stål, kurv, låg og kabinet kan sættes i opvaskemaskinen.
- Sørg for, at alle dele tørres godt af.

## Hvis der opstår fejl

**Frituregryden bliver ikke varm og kontrollampen lyser ikke.**

Frituregryden er blevet for varm, overophedningsbeskyttelsen er aktiveret. → Lad frituregryden afkøle og tryk herefter på reset-knappen (billede 1).

Betjeningsenheden med varmeenhed er ikke sat rigtigt på → sæt betjeningsenheden nøjagtigt fast i føringsribberne og tryk den ned (billede 8).

## Tips

- Olie/fedt antager hverken lugt eller smag under friturestegningen (fra 170 °C). Det er muligt at friturestege forskellige fødevarer i det samme olie efter hinanden.
- Frituremaden må ikke kryddres over frituregryden.
- Læg ikke for mange fødevarer i ad gangen – de skal svømme. Det er bedre at friturestege noget oftere!
- Dybfrossen frituremad: Ryst isen af og fyld friturekurven uden for frituregryden for at reducere fedtstænkene.
- Lad dybfrossen fisk optø en smule. Derved forkortes friturestegningen og fisken får en smuk gulbrun farve.
- Pommes frites af friske kartofler skal duppes af på en klud, før de steges i frituregryden. Fedtet skummer voldsomt, når fugtige eller frosne fritureemner lægges i. Sænk derfor den fyldte friturekurv langsomt ned, dyp den flere gange i olie/fedt og tag den op igen. Derved undgås det, at fedtet løber over.
- Tør friske frituremadvarer af med køkkenrulle.

## Bortskaffelse

**Brugt fedt eller olie må ikke lægges til husholdningsaffaldet eller på kompostdyngen. Kontakt kommunen for at finde ud af, hvor det nærmeste samlested er.**



Dette apparat er mærket iht. bestemmelserne i det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet indeholder bestemmelser mht. retur og brug af gammelt elektrisk og elektronisk udstyr, der gælder i hele EU-området.

Kontakt forhandleren, hvis du er i tvivl om bortskaffelsesmulighederne.

## 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: BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 6, 2750 Ballerup, tlf. 44-898985.

På reparationer ydes 12 måneders garanti. De kan naturligvis også indsende apparatet gennem Deres lokale forhandler.

Ret til ændringer forbeholdes.

**TG973..**

<b>Friske frituremadvarer</b>	<b>Temperatur</b>	<b>Ca. vægt</b>	<b>Ca. frituretid</b>
Svineschnitzel, paneret	170 °C	140 g	5 min.
Sej, paneret	170 °C	240 g	3–5 min.
Store rejer	170 °C	200 g	3–4 min.
Æbleringe i frituredej	180 °C	100 g	3–4 min.
Indbagte champignoner	180 °C	100 g	3–5 min.
Berliner	170 °C	2–3 stk.	6–7 min.
Chicken Nuggets frosne	170 °C	200 g	7–10 min.
Pommes frites frosne	170 °C	maks. 600 g	11–15 min.

**TG974..**

<b>Friske frituremadvarer</b>	<b>Temperatur</b>	<b>Ca. vægt</b>	<b>Ca. frituretid</b>
Svineschnitzel, paneret	170 °C	300 g	4–5 min.
Sej, paneret	180 °C	300 g	3–5 min.
Store rejer	170 °C	300 g	3–4 min.
Æbleringe i frituredej	170 °C	200 g	3–4 min.
Indbagte champignoner	180 °C	200 g	3–4 min.
Berliner	160 °C	2–3 stk.	5–7 min.
Chicken Nuggets frosne	160 °C	500 g	6–8 min.
Pommes frites frosne	170 °C	maks. 1.000 g	8–13 min.

Vennligst les nøye igjennom bruksanvisningen, følg den og oppbevar den for senere bruk!

**Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdningen og ikke for industrielt bruk.**

Denne bruksanvisningen beskriver forskjellige modeller:

	TG973..	TG974..
Volum	2,5 l	4,0 l
Effekt	1600 W	2300 W

## Sikkerhetsveiledninger

### ⚠ Fare for strømstøt

Apparatet må kun tilkoples og brukes i henhold til de data som er angitt på typeskiltet.

Hold apparatet borte fra barn.

Apparatet må kun brukes når kabelen og apparatet selv ikke viser tegn på skade.

Ledningen må holdes borte fra varme deler og må ikke dras over skarpe kanter.

Støpselet må trekkes ut etter hver bruk eller dersom det oppstår en feil.

For å unngå fare, må reparasjoner på apparatet, som f. eks. utskifting av skadet elektrokabel kun utføres av vår kundeservice.

### ⚠ Fare for forbrenning

Delene av apparatet (f. eks. kanten på beholderen) og dampen som kommer ut er meget varm.

Apparatet må kun brukes når det står på et jevnt underlag.

Olje og fett må ikke helles ut i varm tilstand.

**Brann må ikke slokkes med vann, men flammene må kveles.**

**Frityrgrøten må alltid holdes øye med under driften!**

## Deler og betjeningselementer

### Bilde 1

- Betjeningsenhet med oppvarming
  - Ledning med rom for opprulling av kabel
  - Bryter på/av med kontrollampe
  - Temperaturregulering
  - Oppvarming med termostat
  - Reset-knapp
- Rustfri stålgrøte med min/max markering
- Gryte med håndtak
- Kurv med håndtak som kan beveges
- Lokk med håndtak og seglass

## Før første gangs bruk

Frityrkokeren må rengjøres grundig, se kapittel "rengjøring" og må settes på et jevnt og fast underlag (f. eks. arbeidsbenken på kjøkkenet).

### Generelle veiledninger

Frityrfett må kunne varmes opp til høy temperatur (røykpunkt ca. 220 °C).

Påfyllingstemperatur for ting som skal frityrsteges er mellom 160 °C og 190 °C.

Ikke bruk kaldtpresset eller ikke herdet olje eller fett.

Ikke bruk olje/fett som er forurenset – **fare for brann!**

### Påfyllingsmengde

	TG973..	TG974..
Matfett	1,2–2,3 kg	2,0–3,5 kg
Olje	1,3–2,5 l	2,4–4,0 l

MIN og MAX markeringen må absolutt overholdes (bilde 2).

### Viktig:

Frityrgrøten må aldri slås på når den er tom. Apparatet må kun brukes til frityrkoking/-steking.

Olje og fett må aldri blandes, frityrgrøten kan skumme over.

Også blanding av forskjellige typer olje er farlig.

## Tilberedning med lite akrylamid

De friturekoke tingene må stekes gulbrunt i stedet for mørkt eller brunt, brente steder må fjernes. Matvarer som inneholder stivelse, særlig korn eller poteter, må ikke friturekokes med en temperatur over 170 °C.

## Friturekoking/ -steking

bilde 3–6

Bruk helst olje.

Du må kun friturekoke med påsatt kurv.

- Fyll på olje og fett. Ta hensyn til MIN og MAX. Fett må absolutt smeltes separat på forhånd.
- Sett støpselet i og sett bryteren på , kontrollampen lyser.
- Still inn ønsket temperatur, kontrollampen slukkes så snart temperaturen er nådd.
- Fyll på tingene som skal friteres.
- Senk kurven langsomt ned og lukk lokket.
- Så snart de friturekoke tingene er ferdige, tas lokket av, løft kurven opp og la den dryppe av (**bilde 7**).
- Etter friturekokingen må støpselet trekkes ut.

## Bruk av fast matfett

- Skjær det faste fettene litt opp og la det smelte i en separat gryte som har en tut hvor det kan helles av. La det smelte ved lav temperatur.
- Det flytende fettene helles så forsiktig ned i friturekokeren og lokket lukkes. Friturekokeren varmes så opp til ønsket temperatur.

Brukt fett som er størknet fast igjen og er blitt oppbevart i friturekokeren, må først varmes opp meget forsiktig.

- Stikk først hull i fettene med en tre- eller plastskje. Pass på at oppvarmingen og termostaten ikke blir skadet.
- Lukk så lokket og la fettene smelte ved lav temperatur på 160 °C.

## Viktig:

Hold lokket alltid lukket for å unngå at det spruter. Fett som er smeltet like ved varmeelementene, kan sprute ut i gryten til de ytre delene av fettene.

Tips:

Etter bruk må oljen kjøle litt av. Hell det så igjennom en sil, slik at du kan bruke det igjen. Det filtrerte fettene kan du enten la stå i friturekokeren på et kjølig sted, eller oppbevare det i en beholder i kjøleskapet.

## ⚠ Obs

Gammelt hhv. smusset fett eller olje kan antennes av seg selv ved overoppheting. Du bør derfor skifte ut fettene/oljen i rett tid. I tilfelle brann må støpselet trekkes ut og det brennende fettene/oljen må dekkes til med lokket.

## Rengjøring

**Betjeningsenheten med oppvarmings-elementene må aldri dyppes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin!**

Ikke bruk damprensere.

Ikke bruk skarpe eller skurende midler.

- Trekk ut støpselet og la friturekokeren avkjøle.
- Betjeningsenheten og oppvarmingen kan tørkes fuktig av med et mildt vaskemiddel.
- Den rustfrie stålgrøten, kurven, lokket og kassen kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Alle delene må alltid tørkes godt av.

## En feil er oppstått. Hva kan du gjøre?

**Frituregryten varmes ikke opp og kontrollampen lyser ikke**

Frituregryten er overopphetet, overopphetingsvernet er blitt aktivert. → La fituregryten først avkjøle og trykk så Reset-knappen (**bilde 1**).

Betjeningsenheten med oppvarmingen er ikke satt riktig på → Betjeningsenheten må sitte akkurat i føringsskinnen og må trykkes ned (**bilde 8**).

## Tips

- Oljen/fettet opptar under frityrkokingen (fra 170 °C) hverken lukt eller smak. Det kan derfor frityrkokes forskjellige typer mat etter hverandre.
- Maten må ikke krydres over frityrgryten.
- Ikke legg for mye mat i gryten – maten må svømme. Foreta heller flere fritteringsomganger.
- Dypfryste ting: Dryss av isen og fyll kurven utenfor frityrgryten for å unngå at fettete spruter.
- Dypfrossen fisk må tine lett opp først. Derved forkortes koketiden i frityrgryten og fisken får en gylden farge.
- Pommes frites av ferske poteter må tørkes av i et klede før de blir fritert. Det fører til særlig heftig skumming av oljen dersom du legger fuktige eller frosne varer inn. Det er derfor best å senke kurven langsomt ned i oljen/fettet. Gjør det flere ganger og ta den opp igjen. På den måten unngås det at fettete renner over.
- Ting som er ferdig frityrkocht tørkes av med kjøkkenpapir.

## Avfall

**Gammel olje eller fett må ikke kastes på komposthaugen eller i søppelkassen. Det kan leveres inn på samledeponier. Spør hos kommunen der du bor.**



Denne maskinen er kjennetegnet tilsvarende det europeiske direktivet 2002/96/EG for brukte elektro- og elektronikkapparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dette direktivet angir rammen for avskaffing og gjenvinning av gamle apparater.

Angående aktuelle måter å kvitte deg med apparatet, bør du informere deg hos forhandleren.

## 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.

Endringer forbeholdes.

**TG973..**

<b>Fersk frityrkocht mat</b>	<b>Temperatur</b>	<b>Ca. vekt</b>	<b>Ca. friteringstid</b>
Panert schnitzel av svinekjøtt	170 °C	140 g	5 min.
Seifilet panert	170 °C	240 g	3–5 min.
Store reker	170 °C	200 g	3–4 min.
Epleringer dyppet i bakedeig	180 °C	100 g	3–4 min.
Sjampinjonger innbakt i deig	180 °C	100 g	3–5 min.
Berlinerboller	170 °C	2–3 stk.	6–7 min.
Chicken Nuggets frosne	170 °C	200 g	7–10 min.
Pommes frites frosne	170 °C	max. 600 g	11–15 min.

**TG974..**

<b>Fersk frityrkocht mat</b>	<b>Temperatur</b>	<b>Ca. vekt</b>	<b>Ca. friteringstid</b>
Panert schnitzel av svinekjøtt	170 °C	300 g	4–5 min.
Seifilet panert	180 °C	300 g	3–5 min.
Store reker	170 °C	300 g	3–4 min.
Epleringer dyppet i bakedeig	170 °C	200 g	3–4 min.
Sjampinjonger innbakt i deig	180 °C	200 g	3–4 min.
Berlinerboller	160 °C	2–3 stk.	5–7 min.
Chicken Nuggets frosne	160 °C	500 g	6–8 min.
Pommes frites frosne	170 °C	max. 1000 g	8–13 min.

Läs noga igenom bruksanvisningen.  
Spara den!

Detta är en hushållsprodukt och alltså inte avsedd för kontinuerlig användning i storhushåll.

Denna bruksanvisning gäller för flera modeller av brödrosten:

	TG973..	TG974..
Volym	2,5 l	4,0 l
Effekt	1600 W	2300 W

## Säkerhetsanvisningar

### ⚠ Risk för elektriska stötar

Innan du ansluter produkten till ett vägguttag måste du kontrollera att nätspänningen hemma hos dig är densamma som anges på produktens typskylt.

Kaffebryggaren får inte anslutas om sladden eller bryggaren är skadad. Låt inte barn ensamma använda kaffebryggaren. Låt aldrig barn leka med den eller röra reglage och flyttbara/rörliga delar.

Låt aldrig barn leka med den eller röra reglage och flyttbara/rörliga delar.

Håll sladden borta från heta kokplattor/kokzoner och låt den inte vila över vassa kanter. Dra alltid ut stickkontakten ur vägguttaget sedan du använt färdigt produkten samt vid ett eventuellt fel.

Reparationer, t.ex. om sladden skulle skadas och behöver bytas ut, får endast utföras av service. Detta för att undvika olyckor.

### ⚠ Risk för brännskada

Delar av produkten (t.ex. frituregrytans öppning) och den ånga som tränger ut kan vara mycket heta.

Produkten måste stå på jämnt och stabilt underlag.

Håll aldrig bort olja och fett medan det fortfarande är hett.

Om det skulle börja brinna, släck aldrig med vatten utan kväv flammorna.

Ha fritösen under ständig kontroll när den är igång!

## Beskrivning av kaffebryggaren

### Bild 1

- 1 Manöverenhet med värmeelement
  - a Sladd med fack för sladdförvaring
  - b Strömbrytare TILL/FRÅN med kontrollampa
  - c Temperaturreglage
  - d Värmeelement med termostat
  - e Reset-knapp
- 2 Rostfri innerbehållare med markering min/max
- 3 Hölje med handtag
- 4 Friturekorg med rörligt handtag
- 5 Lock med handtag och fönster

## Före första användningen

Rengör fritösen noga, se avsnittet "Rengöring" och placera den på ett jämnt och stabilt underlag (t.ex. bänkskiva).

### Allmänna anvisningar

Fettet måste kunna hettas upp till hög temperatur (rökpunkt ca. 220 °C).

Den temperatur när det är lämpligt att lägga ner frituregodset ligger mellan 160 °C–190 °C.

Använd inte kallpressade eller inte härdade oljor och fetter.

Använd inte smutsig olja eller smutsigt fett.

### Risk för brand!

### Påfyllningsmängd

	TG973..	TG974..
Fett	1,2–2,3 kg	2,0–3,5 kg
Olja	1,3–2,5 l	2,4–4,0 l

Överskrid aldrig markeringen MAX och underskrid heller aldrig markeringen MIN (bild 2).

### Viktigt:

Koppla aldrig in fritösen utan att ha fyllt på olja resp fett. Använd produkten endast för fritering.

Blanda aldrig olja med fett eftersom fritösen då kan skumma över.

Blanda heller aldrig olika olje- och fettarter.

### Acrylarmidarm beredning

Låt frityrgodset bli gyllenbrunt istället för mörkt och brunt och ta bort rester som bränts. Fritera inte stärkelsehaltiga livsmedel, i synnerhet spannmåls- och potatisprodukter, i temperaturer som överstiger 170 °C.

## Så gör man

Bild 3–6

Använd företrädesvis olja.

Fritera endast med isatt frityrkorg.

- Häll i oljan eller fett. Överskrid inte MAX resp. underskrid inte MIN. Fett måste absolut smältas separat innan det används.
- Sätt stickkontakten i ett vägguttag och vrid strömbrytaren till läge . Kontrolllampan tänds.
- Ställ in önskad temperatur. Kontrolllampan slocknar när inställd temperatur uppnåtts.
- Lägg i frityrgodset.
- Sänk långsamt ner korgen i fritösen och sätt på locket.
- När friteringen är färdig, ta bort locket, lyft korgen och låt fett droppa av (bild 7).
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget efter friteringen.

### Om du använder fast frityrfett

- Dela det färskta fett i mindre bitar och smält det på ytterst låg värme i separat kastrull med hållpip.
- Häll försiktigt det smälta fett i fritösens behållare och sätt på locket. Ställ först nu in önskad temperatur.

Använt fett, som stelnat i fritösen och förvarats där, måste mycket försiktigt värmas upp igen.

- Börja med att försiktigt göra några hål i fett med en trä- eller plastgaffel. Var försiktig så att inte värmeelementet med termostaten skadas.
- Sätt på locket och låt fett smälta i den lägsta temperaturen 160 °C.

### Viktigt:

Ha alltid locket på för att undvika stänk. När fett precis bredvid värmeelementet blir flytande kan det spruta ut genom det yttre fasta fettskiktet.

### Tips:

Efter friteringen: Sila det en aning avsvalnade eller fortfarande flytande fett genom en finmaskig trådsil så att det kan återanvändas. Förvara den filtrerade oljan antingen i den rengjorda fritösen i ett svalt rum eller i ett separat kärl i kylskåp.

### ⚠ Varning

Gammalt resp. smutsigt fett eller olja kan självantända vid överhettning. Byt därför till ny olja/fett i god tid. Om brand skulle uppstå: Dra ut stickkontakten ur vägguttaget och släck det brinnande fett genom att täcka över med locket så att elden kvävs.

## Rengöring

### Doppa aldrig värmeelementet i vatten och rengör det aldrig i diskmaskin!

Använd aldrig ånga vid rengöring.

Använd inga starka eller repande rengöringsmedel.

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget och låt fritösen svalna.
- Torka ren värmeelementet med fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel.
- Den rostfria behållaren, frityrkorgen, locket och höljet kan rengöras i diskmaskin.
- Torka alltid alla delar ordentligt torra.

## Om det blir fel

**Fritösen värms inte upp och kontrollampan lyser inte.**

Fritösen har blivit för varm och överhettningsskyddet har kopplats på. → Låt fritösen svalna och tryck därefter på Reset-knappen (**bild 1**).

Manöverenheten med värmeelementet är inte isatt på rätt sätt. → Placera manöverenheten precis i styrspåren och tryck ned den (**bild 8**).

## Tips

- Olja resp. fett tar åt sig varken lukt eller smak i samband med fritering (från 170 °C). Därför går det bra att fritera olika sorters livsmedel efter varandra i samma olja.
- Häll inte kryddor över frityrgodset medan det ligger i fritösen.
- Lägg inte i för mycket frityrgods på en och samma gång – det ska simma. Fritera hellre flera omgångar!
- Djupfryst mat: Skaka bort is och lägg frityrgodset i korgen utanför fritösen.
- Detta för att minska risken för att fett ska stänka. Låt djupfryst fisk tina något. Då förkortas tiden för fritering och fisken blir vackert gyllengul.
- Egentillverkade pommes frites måste först få torka på en duk. Att lägga i fuktigt eller djupfryst frityrgods gör att fett skummar mycket häftigt. Sänk därför den fyllda frityrkorgen långsamt, doppa och lyft den upprepade gånger i oljan/fettet. På så vis undviker du att det skummar över.
- Torka av det som just friterats med kökspapper.

## Förpackningsmaterialet, ev. gammal våg, gamla batterier

**Gammal olja resp. fett hör inte hemma varken i komposten eller i hushållsavfallet. Hör med din kommun var du kan lämna fett/olja.**



Denna produkt uppfyller kraven för det europeiska direktivet 2002/96/EG om elektriska och elektroniska hushållsprodukter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger ramen för återtagande och återvinning av gamla produkter inom EU.

Fråga i den affär där du köpt vågen var du kan lämna gamla produkter.

## Konsumentbestämmelser

I Sverige gäller av EHL antagna konsumentbestämmelser. Den fullständiga texten finns hos din handlare. Spar kvittot.

Rätten till ändringar förbehålles.

**TG973..**

<b>Färskt frituregods</b>	<b>Temperatur</b>	<b>Vikt ca.</b>	<b>Friteringstid ca.</b>
Fläskschnitzel, panerad	170 °C	140 g	5 min.
Filé av torsk, panerad	170 °C	240 g	3–5 minuter
Jätteräkor	170 °C	200 g	3–4 minuter
Äppelringar i frituremet	180 °C	100 g	3–4 minuter
Champinjoner i frituremet	180 °C	100 g	3–5 minuter
Munkar	170 °C	2–3 st	6–7 minuter
Chicken Nuggets, djupfrysta	170 °C	200 g	7–10 minuter
Pommes frites, djupfrysta	170 °C	max 600 g	11–15 minuter

**TG974..**

<b>Färskt frituregods</b>	<b>Temperatur</b>	<b>Vikt ca.</b>	<b>Friteringstid ca.</b>
Fläskschnitzel, panerad	170 °C	300 g	4–5 minuter
Filé av torsk, panerad	180 °C	300 g	3–5 minuter
Jätteräkor	170 °C	300 g	3–4 minuter
Äppelringar i frituremet	170 °C	200 g	3–4 minuter
Champinjoner i frituremet	180 °C	200 g	3–4 minuter
Munkar	160 °C	2–3 st	5–7 minuter
Chicken Nuggets, djupfrysta	160 °C	500 g	6–8 minuter
Pommes frites, djupfrysta	170 °C	max. 1000 g	8–13 minuter

**Lue ja säilytä käyttöohje huolellisesti!**  
**Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön, ei ammattimaiseen käyttöön.**

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille:

	TG973..	TG974..
Tilavuus	2,5 l	4,0 l
Teho	1600 W	2300 W

## Turvallisuusohjeita

### ⚠ Sähköiskun vaara

Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien ohjeiden mukaiseen sähköverkkoon.

Pidä pienet lapset loitolla laitteesta.

Käytä laitetta vain, kun laite ja liitäntäjohto ovat moitteettomassa kunnossa.

Varo, että liitäntäjohto ei kosketa kuumia osia ja että terävät reunat eivät vahingoita johtoa.

Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen ja vian ilmetessä.

Laitteen korjaukset, esim. viallisen liitäntäjohtojen vaihton, saa turvallisuusyryistä tehdä vain valtuutettu huoltoliike.

### ⚠ Palovamman vaara

Laitteen osat (esim. keittimen reuna) ja ulostuleva höyry saattavat olla käytön aikana hyvin kuumia.

Käytä laitetta vain tukevalla ja tasaisella alustalla.

Älä kaada pois kuumaa öljyä tai rasvaa.

**Jos rasva syttyy tuleen, älä käytä koskaan vettä rasvapalon sammuttamiseen, vaan sammuta liekit aina tukahduttamalla.**

**Muista aina valvoa rasvakeittimen toimintaa!**

## Laitteen osat

### Kuva 1

- Ohjausosa ja lämpövastus
  - Liitäntäjohto ja johdon säilytystila
  - Virtakytkin ja merkkivalo
  - Lämpötilansäädin
  - Lämpövastus ja termostaatti
  - Reset-painike
- Teräskeittoastia, min/max-merkit
- Kahvallinen runko-osa
- Kori, jonka kahva on liikuteltavissa
- Kahvallinen ikkunalla varustettu kansi

## Ennen ensimmäistä käyttöä

Pese rasvakeitin huolellisesti, katso kappale »Puhdistus«, ja aseta keitin tasaiselle ja tukevalle alustalle (esim. keittiön työtasolle).

### Yleisiä ohjeita

Friteerausrasvan tulee kestää korkeita lämpötiloja (savuamispiste noin 220 °C).

Lämpötila, jolloin friteerattava ruoka laitetaan keittimeen, on välillä 160 °C ja 190 °C.

Älä käytä friteeraamiseen kylmäpuristettuja tai kovettamattomia öljyjä/rasvoja.

Älä käytä liikaista öljyä/rasvaa –

### Tulipalon vaara!

### Täyttömäärä

	TG973..	TG974..
Rasva	1,2–2,3 kg	2,0–3,5 kg
Öljy	1,3–2,5 l	2,4–4,0 l

Huomioi aina MIN ja MAX merkit (Kuva 2).

### Tärkeää:

Älä käynnistä rasvakeitintä tyhjänä.

Laitetta saa käyttää vain friteeraamiseen.

Älä käytä öljyä ja rasvaa yhdessä, jotta kuuma rasva ei kiehuisi yli.

Myös erilaisten öljy- ja rasvalaatuojen käyttö yhtä aikaa on vaarallista.

## Akryyliamideja muodostuu vähemmän

Friteeraa tuotteet kullankeltaisiksi tumman tai ruskean asemasta, poista palaneet jäämät. Älä friteeraa tärkkelyspitoisia elintarvikkeita, etenkin vilja- ja perunatuotteita, yli 170 °C lämpötiloissa.

## Friteeraus

Kuvat 3–6

Käytä mieluiten öljyä.

Friteeraa vain, kun kori on paikallaan.

- Täytä keitin öljyllä tai rasvalla, huomioi MIN ja MAX -merkit. Sulata rasva ehdottomasti ennen käyttöä erillisessä astiassa.
- Pane pistotulppa pistorasiaan ja aseta virtakytkin asentoon , merkkivalo syttyy.
- Valitse haluamasi lämpötila. Merkkivalo sammuu heti, kun lämpötila on saavutettu.
- Pane friteerattavat tuotteet koriin.
- Laske kori hitaasti keittimeen ja sulje keitin kannella.
- Heti kun friteerattavat tuotteet ovat kypsiä, poista kansi, nosta kori ylös ja jätä valumaan (kuva 7),
- Irrota friteeraamisen jälkeen pistotulppa pistorasiasta.

## Kiinteän rasvan käyttö

- Paloittele tuore rasva ja sulata se hyvin pienellä lämmöllä erillisessä kattilassa, jossa on kaatonokka.
- Kaada sulanut rasva varovasti rasvakeittimeen ja sulje keitin kannella. Kuumenna nyt rasvakeitin haluamaasi lämpötilaan.

Muista olla erittäin varovainen, jos lämmität uudelleen jo käytettyä rasvakeittimeen jähmettynyttä rasvaa.

- Pistele ensin varovasti reikiä rasvaan puu- tai muovilusikalla. Varo vioittamasta lämpövastusta ja termostaattia.
- Sulje keitin kannella ja valitse rasvan sulattamiseen alhaisin lämpötila-asetus (160 °C).

## Tärkeää:

Jätä tällöin kansi aina keittimen päälle, niin vältyt roiskeilta. Heti lämpövastuksen yläpuolella sulanut rasva saattaa roiskua vielä kiinteän rasvakerroksen läpi.

Ohje:

Siivilöi käytön jälkeen hieman jäähtynyt öljy tai vielä nestemäinen rasva hienosilmäisen siivilän läpi, jotta voit käyttää rasvan/öljyn uudelleen. Säilytä siivilöityä öljyä puhtaassa rasvakeittimessä viileässä paikassa tai sopivassa astiassa jääkaapissa.

## ⚠ Huom.

Vanha ja likainen rasva tai öljy syttyy itsestään palamaan, jos se kuumenee liikaa. Vaihda sen takia öljy/rasva riittävän ajoissa. Jos öljy/rasva syttyy tuleen, irrota pistotulppa pistorasiasta ja sammuta palava öljy/rasva kannella peittäen.

## Puhdistus

**Älä upota koskaan ohjausosaa tai lämpövastusta veteen tai pese niitä astianpesukoneessa!**

Älä käytä höyrypuhdistinta.

Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusmenetelmiä.

- Irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna rasvakeittimen jäähtyä.
- Pyyhi ohjausosa ja lämpövastus puhtaaksi miedolla pesuaineella.
- Teräskeittoastian, korin, kannen ja runko-osan voit pestä astianpesukoneessa.
- Kuivaa kaikki osat aina huolellisesti.

## Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle

Rasvakeitin ei kuumene eikä merkkivalo syty.

Rasvakeitin on ylikuumentunut ja ylikuumenemissuoja kytkeytynyt päälle → Anna rasvakeittimen jäähtyä ja paina sitten Reset-painiketta (**kuva 1**).

Ohjausosa ja lämpövastus eivät ole oikein paikoillaan → Aseta ohjausosa tarkasti paikalleen ohjaimia vasten ja paina alas (**kuva 8**).

## Vinkkejä

- Öljyyn/rasvaan ei tartu friteerattaessa (170 °C alkaen) hajua eikä makua. Voit siis friteerata peräkkäin erityyppisiä elintarvikkeita.
- Älä mausta friteerattavia tuotteita rasvakeittimen yläpuolella.
- Älä laita kerralla liian paljon friteerattavia tuotteita keittimeen – niiden tulee uida rasvassa.
- Pakasteet: ravistele pois jäähileet ja täytä friteerauskori rasvakeittimen ulkopuolella rasvan liiallisen räiskymisen välttämiseksi.
- Anna pakastelihan vähän sulaa. Näin friteerausaika lyhenee ja lihasta tulee kauniin kullankeltainen.
- Kun valmistat ranskanperunoita tuoreista perunoista, kuivaa ne keittiöpyyhkeellä ennen friteeraamista. Jos panet koriin kosteita tai pakastettuja friteerattavia, rasva kuohuu voimakkaasti. Laske sen takia täytetty friteerauskori hitaasti keittimeen ja upota se monta kertaa öljyyn/rasvaan ja ota välillä pois. Näin välttyt rasvan ylikiehumiselta.
- Nosta juuri friteerattu ruoka talouspaperin päälle ja kuivaa.

## Kierrätysohjeita

Vanhaa rasvaa tai öljyä ei saa laittaa kompostiin eikä sekajätteisiin. Kysy kunnan tai kaupungin virastosta, jätehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä, missä on lähin keräyspiste.



Tässä laitteessa on sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annetun EU-direktiivin 2002/96/EY mukainen merkintä (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktiivi antaa puitteet käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeudesta ja hyödyntämisestä ja se koskee kaikkia EU-maita.

Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat laitteen myyjältä.

## Takuu

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojaan myöntämät takuuehdot. Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen. Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

**TG973..**

<b>Tuoreet friteerattavat</b>	<b>Lämpötila</b>	<b>Paino noin</b>	<b>Friteerausaika noin</b>
Possunleike, leivitetty	170 °C	140 g	5 minuuttia
Seifilee, leivitetty	170 °C	240 g	3–5 minuuttia
Jättiläiskatkaravut	170 °C	200 g	3–4 minuuttia
Omenarenkaat paistotaikinassa	180 °C	100 g	3–4 minuuttia
Herkkusienet paistotaikinassa	180 °C	100 g	3–5 minuuttia
Munkit	170 °C	2–3 kpl	6–7 minuuttia
Kananuggetit, pakasteet	170 °C	200 g	7–10 minuuttia
Ranskanperunat, pakasteet	170 °C	max. 600 g	11–15 minuuttia

**TG974..**

<b>Tuoreet friteerattavat</b>	<b>Lämpötila</b>	<b>Paino noin</b>	<b>Friteerausaika noin</b>
Possunleike, leivitetty	170 °C	300 g	4–5 minuuttia
Seifilee, leivitetty	180 °C	300 g	3–5 minuuttia
Jättiläiskatkaravut	170 °C	300 g	3–4 minuuttia
Omenarenkaat paistotaikinassa	170 °C	200 g	3–4 minuuttia
Herkkusienet paistotaikinassa	180 °C	200 g	3–4 minuuttia
Munkit	160 °C	2–3 kpl	5–7 minuuttia
Kananuggetit, pakasteet	160 °C	500 g	6–8 minuuttia
Ranskanperunat, pakasteet	170 °C	max. 1.000 g	8–13 minuuttia

**Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para una posible consulta posterior!**

**El presente aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico, quedando por tanto excluido el uso industrial del mismo.**

Las presentes instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de aparato:

	TG973..	TG974..
Volumen	2,5 l	4,0 l
Potencia	1600 W	2300 W

## Advertencias generales de seguridad

### ⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

Conectar y usar el aparato sólo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo.

Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

No conectar el aparato a la red eléctrica en caso de presentar el cable de conexión o el aparato mismo huellas visibles de desperfectos.

El cable de conexión del aparato no debe entrar en contacto con piezas calientes ni ser arrastrado por encima de bordes o cantos cortantes.

Desconectar el aparato de la red eléctrica tras cada uso o en caso de comprobar defectos en el mismo.

Con objeto de evitar posibles situaciones de peligro, las reparaciones e intervenciones que debieran efectuarse en el aparato, como por ejemplo la sustitución del cable de conexión defectuoso, sólo podrán ser ejecutadas por personal técnico cualificado del Servicio Técnico Oficial de la marca.

### ⚠ ¡Peligro de quemadura!

Algunas partes del aparato, como por ejemplo el borde de la cubeta, así como el vapor expedido por el aparato, pueden alcanzar elevadas temperaturas durante su funcionamiento.

Colocar el aparato sólo sobre una base horizontal nivelada, sólida y limpia.

¡No verter la grasa o aceites calientes!

**¡En caso de que el aceite o la grasa ardan, no tratar de apagarlo vertiendo agua sobre las llamas! ¡Cubrir el aparato con una tapa!**

**¡Mantener el aparato siempre bajo vigilancia mientras esté funcionando!**

## Componentes y elementos de mando

### Figura 1

- 1 Cuadro de mandos con resistencia de calentamiento
  - a Cable de conexión con compartimento recogecables
  - b Interruptor de conexión y desconexión, con piloto de control
  - c Regulador de temperatura
  - d Resistencia con termostato
  - e Botón de puesta a cero (Reset)
- 2 Cubeta de acero inoxidable con marcas de mínimo y máximo nivel
- 3 Carcasa del aparato, con asas
- 4 Cestillo con asa móvil
- 5 Tapa con asa y visor de control

## Antes de usar por primera vez el hervidor de agua

Limpiar la freidora a fondo, según se explica en el capítulo «Limpieza de la freidora», y colocarla sobre una base horizontal nivelada, sólida y limpia (por ejemplo la placa encimera de trabajo de la cocina).

### Advertencias de carácter general

El aceite empleado para freír tiene que resistir las altas temperaturas (su punto de formación de humos deberá encontrarse en torno a los 220 °C).

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

No usar aceites vírgenes o grasas insaturadas.

No usar aceites que contengan partículas o restos de frituras anteriores: –

**¡Existe peligro de llama!**

### Cantidad de aceite o grasa a llenar

	TG973..	TG974..
Grasa	1,2–2,3 kg	2,0–3,5 kg
Aceite	1,3–2,5 l	2,4–4,0 l

Observar estrictamente las marcas de referencia MIN y MAX para mínimo y máximo nivel de llenado (Figura 2).

#### Importante:

¡No conectar nunca el aparato en vacío!

El aparato sólo es apropiado para freír alimentos.

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.

### Preparación de alimentos con escasa producción de acrilamida

Freír los alimentos hasta que alcancen un color dorado, evitando que lleguen a adquirir un color tostado oscuro o marrón. ¡Retirar los restos de alimentos quemados de la cubeta de la freidora! Los alimentos ricos en almidón como las patatas y los cereales no deberán freírse a una temperatura superior a 170 °C.

## Fritura

Figuras 3–6

Usar preferentemente aceite para la fritura.

Utilizar la freidora sólo con el cestillo colocado.

- Llenar la grasa o aceite en la freidora, prestando atención a las marcas de mínimo y máximo nivel MIN y MAX.

- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente y colocar el interruptor del aparato en la posición ; el piloto de aviso se ilumina.
- Ajustar la temperatura deseada. El piloto de aviso se apaga una vez que se ha alcanzado la temperatura seleccionada.
- Cargar en el cestillo los alimentos o productos que se deseen freír.
- Bajarlo lentamente hasta el fondo de la cubeta. Colocar la tapa en el aparato.
- Una vez que los alimentos estén fritos, retirar la tapa. Levantar el cestillo y dejar escurrir bien los alimentos fritos (Fig. 7).
- Tras concluir la fritura, extraer el cable de conexión del aparato de la toma de corriente.

### Fritura con grasa sólida

- Cortar el bloque de grasa sólida nueva en trozos más pequeños. Colocar los trozos de grasa en un recipiente aparte con boca de salida para facilitar el vertido de la grasa licuada. Fundir la grasa a fuego muy lento.
- Verter cuidadosamente la grasa fundida en la cubeta. Colocar la tapa de la freidora. Calentar la freidora hasta alcanzar la temperatura deseada.

La grasa usada que se hubiera solidificado y guardado en la freidora deberá calentarse con sumo cuidado.

- Practicar primero unos orificios en la grasa solidificada con ayuda de una cuchara de madera o plástico. ¡Prestar atención a no ocasionar daños en la resistencia con termostato!
- Colocar la tapa sobre la freidora y fundir la grasa seleccionando la mínima temperatura ajustable de 160 °C.

#### Importante:

Mantener colocada siempre la tapa durante el proceso de fundido de la grasa, a fin de evitar que se produzcan salpicaduras. La grasa directamente licuada en la resistencia puede salpicar a través de la capa exterior aún sólida de la grasa.

### Consejo práctico:

Tras concluir la fritura, deberá hacerse pasar el aceite enfriado (o la grasa aún líquida) por un tamiz fino para poder reutilizarlo. Guardar la grasa o el aceite filtrado en la freidora limpia, en un recinto frío o en un recipiente separado, en el frigorífico.

### ⚠ ¡Atención!

La grasa o el 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 prenderse el aceite o la grasa, extraer el enchufe del aparato de la toma de corriente y cubrir el aparato con una tapa para apagar el fuego.

## Limpieza del aparato

**¡No sumergir nunca el cuadro de mandos con resistencia en el agua ni lavarlo en el lavavajillas!**

¡No utilizar limpiadoras de vapor!

¡No utilizar agentes agresivos ni abrasivos!

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente y dejar enfriar la freidora.
- Limpiar el cuadro de mandos con resistencia con un paño húmedo y un detergente suave.
- La cubeta de acero inoxidable, el cestillo, la tapa y la carcasa de la freidora se pueden lavar en el lavavajillas.
- Secar bien todos los componentes.

## ¿Qué hacer en caso de una avería?

**La freidora no se calienta y el piloto de aviso no se ilumina.**

La freidora se ha calentado en exceso, la protección contra sobrecalentamiento se ha activado. → Dejar enfriar la freidora y accionar a continuación el botón (Fig. 1) de puesta a cero (reset).

El cuadro de mandos con resistencia no se ha colocado correctamente → Colocar el cuadro de mandos exactamente en las guías y presionarla hacia abajo (Fig. 8).

## Consejos prácticos

- El aceite o la grasa no toman olor ni sabor durante la fritura ( a partir de 170 °C). Por lo tanto se pueden freír consecutivamente diferentes alimentos sin que se produzcan alteraciones en el sabor.
- No sazonar los alimentos mientras estén en la freidora.
- No poner demasiada cantidad de alimento a freír por cada tanda. Piense siempre que el producto a freír debe flotar en el aceite. Es preferible freír varias tandas antes que tratar de cocinar todo en una misma operación.
- Freír productos ultracongelados: Eliminar el hielo superficial del producto. Cargar el cestillo fuera de la freidora a fin de evitar que se produzcan 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.
- En caso de emplear patatas frescas para las patatas fritas, éstas tienen que secarse varias veces con un paño antes de freírlas. La colocación de productos húmedos o congelados en la freidora da lugar a una fuerte formación de espuma en el aceite. Por ello bajar y subir varias veces lentamente el cestillo cargado con los alimentos a freír. De este modo se evita que el aceite rebose.
- Secar brevemente la fritura con papel de cocina.

## Eliminación de embalajes y desguace del aparato usado

**Los aceites o grasas usados no deberán eliminarse en el fregadero ni tirarse al cubo de la basura doméstica normal.**

**Su Ayuntamiento o Administración municipal le facilitarán gustosamente las informaciones necesarias relativas a los centros de recogida de aceites o los métodos de eliminación más adecuados.**



El presente aparato incorpora las marcas prescritas por la directiva europea CE/2002/96 relativa a la retirada y el reciclaje de los aparatos eléctricos y electrónicos usados (WEEE). Esta directiva constituye el marco reglamentario para una retirada y reciclaje de los aparatos usados con validez para toda la Unión Europea.

Su distribuidor le informará gustosamente sobre las vías más actuales y eficaces para la eliminación respetuosa con el medio ambiente de los embalajes y aparatos usados.

## Garantía

CONDICIONES DE GARANTIA PAE  
SIEMENS, se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante el período de doce meses, a partir de la fecha de compra por el usuario final, las piezas cuyo defecto o falta de funcionamiento obedezca a causas de fabricación, así como la mano de obra necesaria para su reparación, siempre y cuando el aparato sea llevado por el usuario al taller del Servicio Técnico Autorizado por SIEMENS.

En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento.

Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico. Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento en las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones.

Para la efectividad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario y ante el Servicio Autorizado de SIEMENS, la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA o que el usuario acompañará con el aparato cuando ante la eventualidad de una avería lo tenga que llevar al Taller Autorizado.

La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por SIEMENS, significa la pérdida de garantía.

GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA. Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de SIEMENS. Exija su identificación.

MODELO:, FD:, E-Nr.: F. COMPRA:

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

**TG973..**

<b>Alimentos frescos</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Peso aproximado</b>	<b>Tiempo de fritura aproximado</b>
Chuleta empanada	170 °C	140 g	5 minutos
Filete de abadejo empanado	170 °C	240 g	3–5 minutos
Langostinos	170 °C	200 g	3–4 minutos
Buñuelos de manzana	180 °C	100 g	3–4 minutos
Champiñones rebozados	180 °C	100 g	3–5 minutos
Masa de buñuelos	170 °C	2–3 piezas	6–7 minutos
Trozos de pollo congelados	170 °C	200 g	7–10 minutos
Patatas fritas congeladas	170 °C	máx. 600 g	11–15 minutos

**TG974..**

<b>Alimentos frescos</b>	<b>Temperatur</b>	<b>Peso aproximado</b>	<b>Tiempo de fritura aproximado</b>
Chuleta empanada	170 °C	300 g	4–5 minutos
Filete de abadejo empanado	180 °C	300 g	3–5 minutos
Langostinos	170 °C	300 g	3–4 minutos
Buñuelos de manzana	170 °C	200 g	3–4 minutos
Champiñones rebozados	180 °C	200 g	3–4 minutos
Masa de buñuelos	160 °C	2–3 piezas	5–7 minutos
Trozos de pollo congelados	160 °C	500 g	6–8 minutos
Patatas fritas congeladas	170 °C	máx. 1.000 g	8–13 minutos

**Por favor, leia atentamente estas Instruções de Serviço e guarde-as em lugar seguro!**

**Este aparelho destina-se ao uso doméstico e não industrial!**

Estas Instruções de Serviço referem-se a vários modelos:

	TG973..	TG974..
Capacidade	2,5 l	4,0 l
Potência	1600 W	2300 W

## Indicações sobre segurança

### ⚠ Perigo de choque eléctrico

Ligar e utilizar o aparelho somente de acordo com as indicações referidas na chapa de características

Manter as crianças afastadas da máquina.

Utilizar o aparelho somente se o cabo eléctrico e o próprio aparelho não apresentarem qualquer dano.

Manter o cabo eléctrico afastado de elementos quentes e não o passar sobre arestas aguçadas.

Desligar a ficha da tomada depois de cada utilização ou em caso de anomalia.

Para se evitarem situações de perigo, as reparações no aparelho, como por ex. a substituição de um cabo eléctrico danificado, só devem ser efectuadas pela nossa Assistência Técnica.

### ⚠ Perigo de queimaduras

Partes do aparelho (por ex. o bordo da cuba) e o vapor formado podem estar muito quentes.

O aparelho só deve funcionar sobre uma superfície estável e plana.

Não deitar fora o óleo ou a gordura, quando ainda quente.

**Em caso de incêndio, nunca apagar as chamas com água, mas sim abafá-las.**

**Vigiar sempre a fritadeira, durante o funcionamento!**

## Componentes e elementos de comando

### Fig. 1

- Módulo de comando com resistência
  - Cabo eléctrico com compartimento para arrumação do mesmo
  - Interruptor de ligar/desligar (com lâmpada de controlo)
  - Regulador de temperatura
  - Resistência com termóstato
  - Botão de Reset
- Cuba em inox com marcação de mín./máx.
- Estrutura com pegas
- Cesto com punho móvel
- Tampa com pega e janela panorâmica

## Antes da primeira utilização

A fritadeira deve ser limpa em profundidade, ver Capítulo «Limpeza», e colocada sobre uma superfície plana e firme (por ex. bancada de cozinha).

### Indicações gerais

A gordura para a fritura tem que poder suportar temperaturas elevadas (ponto de formação de fumo cerca de 220 °C).

A temperatura para introdução dos alimentos a fritar situa-se entre 160 °C e 190 °C.

Não utilizar gorduras e óleos prensados a frio e não temperados.

Não utilizar óleo/gordura sujos – **Perigo de incêndio!**

### Capacidade

	TG973..	TG974..
Gordura	1,2–2,3 kg	2,0–3,5 kg
Óleo	1,3–2,5 l	2,4–4,0 l

É indispensável a observação das marcas MIN e MAX (fig. 2).

**Importante:**

Nunca ligar a fritadeira, quando vazia.

Utilizar o aparelho apenas para fritar.

Nunca misturar óleo com outra gordura, pois pode haver grande formação de espuma e esta vir por fora.

Também a mistura de diferentes tipos de óleos e gorduras é perigosa.

**Confecção sem acrilamida**

Fritar os alimentos até ficarem dourados em vez de escuros ou castanhos e retirar os resíduos queimados. Alimentos que contenham amido, especialmente cereais e derivados de batata; não fritar com temperatura superior a 170 °C.

**Fritar****Fig. 3-6**

De preferência, utilizar óleo.

Para fritar, utilizar sempre o cesto.

- Deitar óleo ou gordura, dando atenção às marcas MIN e MAX. É indispensável derreter a gordura à parte.
- Ligar o aparelho à tomada e posicionar o interruptor em , a lâmpada de controlo acende.
- Regular a temperatura pretendida, a lâmpada de controlo apaga-se, logo que for atingida a temperatura.
- Introduzir os alimentos.
- Baixar o cesto lentamente e fechar a tampa.
- Logo que os alimentos estejam fritos, elevar o cesto e deixar escorrer a gordura (**Fig. 7**).
- Terminada a fritura, desligar a ficha da tomada.

**Utilização de gordura sólida**

- Partir a gordura em pedaços e deitá-la num tacho com bico para despejar, deixando-a derreter em lume brando.
- Com cuidado, deitar a gordura derretida na fritadeira e fechar a tampa. Regular, agora, a fritadeira para a temperatura pretendida.

A gordura utilizada, que solidificou na fritadeira e aí foi conservada, deve ser reaquecida com muito cuidado.

- Em primeiro lugar e com uma colher de pau ou de material sintético, fazer, cuidadosamente vários furos na gordura. Cuidado, para não danificar a resistência com termóstato.
- Fechar a tampa e, seguidamente, derreter a gordura com a temperatura mais baixa 160 °C.

**Importante:**

Neste caso, é indispensável manter a tampa fechada, para evitar salpicos. A gordura derretida directamente na resistência pode saltar através da camada exterior de gordura sólida.

Sugestão:

Após utilização, coar o óleo ligeiramente arrefecido ou a gordura derretida através de um filtro de malha fina, para que o óleo ou a gordura possa ser utilizada mais vezes. Depois de filtrado, conservar o óleo dentro da fritadeira limpa num local fresco ou noutra recipiente dentro do frigorífico.

**⚠ Atenção**

A gordura ou óleo usado ou sujo pode incendiar-se, em caso de sobreaquecimento, pelo que deverá substituir atempadamente o óleo/gordura. Em caso de incêndio, desligar a ficha da tomada e apagar o óleo/gordura a arder, fechando a tampa, para abafar as chamas.

**Limpeza**

**Nunca mergulhar em água o módulo de comando com resistência nem lavar na máquina de lavar loiça!**

Não utilizar qualquer aparelho de limpeza a vapor.

Não utilizar detergentes agressivos ou abrasivos.

- Desligar a ficha da tomada e deixar a fritadeira arrefecer.

- Limpar o módulo de comandos e a resistência com um pano húmido e um detergente suave.
- A cuba de inox, o cesto, a tampa e a estrutura podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- Secar sempre bem todas as peças.

## Uma anomalia, que fazer?

### A fritadeira não aquece e a lâmpada de controlo não acende.

A fritadeira sofreu um sobreaquecimento e a protecção contra sobreaquecimento foi activada. -> Deixar a fritadeira arrefecer e, depois, premir o botão de Reset (**Fig. 1**).

O módulo de comando com resistência não está correctamente colocado -> Colocar o módulo de comando correctamente nos entalhes e pressionar para baixo (**Fig. 8**).

## Conselhos

- Ao fritar (a partir de 170 °C), o óleo/gordura não absorve nem cheiros nem sabores. No mesmo óleo, podem ser fritos alimentos diferentes sucessivamente.
- Não condimentar/temperar os alimentos sobre a fritadeira.
- Não fritar muitos alimentos de uma só vez – eles devem flutuar. De preferência, fritar em várias vezes!
- Ultracongelados: Sacudir o gelo e colocá-los no cesto fora da fritadeira, para reduzir os salpicos de gordura.
- No caso de peixe ultracongelado, primeiro, deixar descongelar um pouco. Encurtará, assim, o tempo de fritura e o peixe ficará com um dourado mais bonito.

- As batatas, não congeladas, primeiro, devem ser secas com um pano. A introdução de alimentos húmidos ou congelados provoca muita espuma. Por isso, baixar o cesto lentamente, mergulhar várias vezes no óleo/gordura e voltar a retirar. Evitar-se-á, deste modo, que a gordura venha por fora.
- Secar os alimentos frescos com papel de cozinha.

## Reciclagem

**Óleo e gordura usados não se destinam ao lixo doméstico. Deverá informar-se junto dos Serviços Municipalizados sobre os Centros de Recolha.**



Este aparelho está identificado em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/EG sobre aparelhos eléctricos e electrónicos antigos (waste electrical and electronic equipment – WEEE). A directiva define os parâmetros para uma aceitação e reciclagem dos aparelhos antigos, válida para todo o espaço da UE.

Sobre os meios actuais de reciclagem, deverá informar-se junto do seu Agente Comercial.

## Garantia

Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país, em que o mesmo for 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.

Direitos reservados quanto a alterações.

**TG973..**

<b>Alimentos frescos</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Peso aprox.</b>	<b>Tempo de fritura aprox.</b>
Escalopes de porco panados	170 °C	140 g	5 min.
Salmão panado	170 °C	240 g	3–5 min.
Camarão gigante	170 °C	200 g	3–4 min.
Rodelas de maçã envoltas em polme	180 °C	100 g	3–4 min.
Cogumelos envoltos em polme	180 °C	100 g	3–5 min.
Bolas de Berlim	170 °C	2–3 unid.	6–7 min.
Chicken Nuggets congelados	170 °C	200 g	7–10 min.
Batatas fritas congeladas	170 °C	max 600 g	11–15 min.

**TG974..**

<b>Alimentos frescos</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Peso aprox.</b>	<b>Tempo de fritura aprox.</b>
Escalopes de porco panados	170 °C	300 g	4–5 min.
Salmão panado	180 °C	300 g	3–5 min.
Camarão gigante	170 °C	300 g	3–4 min.
Rodelas de maçã envoltas em polme	170 °C	200 g	3–4 min.
Cogumelos envoltos em polme	180 °C	200 g	3–4 min.
Bolas de Berlim	160 °C	2–3 unid.	5–7 min.
Chicken Nuggets congelados	160 °C	500 g	6–8 min.
Batatas fritas congeladas	170 °C	max 1.000 g	8–13 min.

**Παρακαλείσθε να διαβάσετε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης, να τις ακολουθήσετε και να τις φυλάξετε!**

**Αυτή η συσκευή είναι κατασκευασμένη για οικιακή χρήση και δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση.**

Σ' αυτές τις οδηγίες χρήσης περιγράφονται διάφορα μοντέλα:

	TG973..	TG974..
Χωρητικότητα	2,5 l	4,0 l
Ισχύς	1600 W	2300 W

## Υποδείξεις ασφαλείας

### ⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Συνδέετε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία που δίνονται στην πινακίδα τύπου αυτής.

Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το τροφοδοτικό καλώδιό της δεν παρουσιάζουν βλάβες.

Κρατάτε το τροφοδοτικό καλώδιο μακριά από καυτά μέρη και μην το τραβάτε πάνω από αιχμηρές άκρες.

Μετά από κάθε χρήση τραβάτε το φισ από την πρίζα, το ίδιο και σε περίπτωση βλάβης.

Για να αποφεύγονται τα εγκαύματα, οι επισκευές στη συσκευή, όπως π.χ. η αλλαγή του χαλασμένου τροφοδοτικού καλωδίου, επιτρέπεται να εκτελούνται μόνον από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

### ⚠ Κίνδυνος εγκαυμάτων

Τα μέρη της συσκευής (π.χ. η άκρη του δοχείου) και ο εξερχόμενος ατμός μπορεί να καίνε πολύ.

Λειτουργείτε τη συσκευή μόνον επάνω σε σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.

Μη χύνετε το λάδι και το λίπος από τη φριτέζα, όσο καίνε ακόμα.

**Σε περίπτωση πυρκαϊάς μην προσπαθήσετε ποτέ να σβήσετε με νερό, αλλά σκεπάζετε τις φλόγες με κουβέρτα.**

**Μη λειτουργείτε τη φριτέζα ποτέ χωρίς επίβλεψη!**

## Μέρη και στοιχεία χειρισμού

### Εικόνα 1

- 1 Μονάδα χειρισμού με θερμαντικό στοιχείο
  - a Τροφοδοτικό καλώδιο με χώρο τυλίγματος καλωδίου
  - b Διακόπτης On/Off με ενδεικτική λυχνία
  - c Ρυθμιστής θερμοκρασίας
  - d Θερμαντικό στοιχείο με θερμοστάτη
  - e Κουμπί επανάκτησης αρχικών συνθηκών (Reset)
- 2 Ανοξείδωτο δοχείο με σημάδι min/max
- 3 Περίβλημα με λαβές
- 4 Καλάθι με κινούμενη λαβή
- 5 Καπάκι με λαβή και παράθυρο παρακολούθησης

## Πριν την πρώτη χρήση

Καθαρίζετε καλά τη φριτέζα, βλ. κεφάλαιο "Καθαρισμός" και την τοποθετείτε επάνω σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια (π.χ. στον πάγκο εργασίας της κουζίνας).

### Γενικές υποδείξεις

Το λίπος ή το λάδι τηγανίσματος πρέπει να μπορεί να θερμανθεί σε υψηλές θερμοκρασίες (σημείο έκλυσης καπνού περ. 220 °C).

Η θερμοκρασία εισαγωγής για τα αγαθά που πρόκειται να τηγανιστούν πρέπει να είναι μεταξύ 160 °C και 190 °C.

Μη χρησιμοποιείτε παρθένα λάδια και λίπη μη κορεσμένα.

Μη χρησιμοποιείτε λάδι/λίπος με ρύπους – **Κίνδυνος πυρκαϊάς!**

## Ποσότητα πλήρωσης

	TG973..	TG974..
Λίπος	1,2–2,3 kg	2,0–3,5 kg
Λάδι	1,3–2,5 l	2,4–4,0 l

Τηρείτε οπωσδήποτε τα σημάδια MIN και MAX (**εικόνα 2**).

### Σημαντικό:

Μη θέτετε ποτέ σε λειτουργία τη φριτέζα άδεια. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για τηγάνισμα.

Μην αναμιγνύετε ποτέ λάδι και λίπος, γιατί θα μπορούσε να σχηματιστεί αφρός και να υπερχειλίσει.

Επίσης η ανάμιξη διαφόρων ειδών λαδιών και λιπών μεταξύ τους είναι επικίνδυνη.

### Τηγάνισμα με σχηματισμό χαμηλής ποσότητας ακρυλαμιδίου

Τηγανίζετε τα αγαθά τόσο, ώστε να αποκτήσουν χρυσοκίτρινο χρώμα, αντί να τα παραψήσετε με σκούρο ή καφέ χρώμα, απομακρύνετε τα καμμένα κατάλοιπα.

Τα τρόφιμα που περιέχουν άμυλο, ιδιαίτερα δημητριακά και προϊόντα με βάση την πατάτα, μην τα τηγανίζετε με θερμοκρασία άνω των 170 °C

## Τηγάνισμα

**Εικόνα 3–6**

Χρησιμοποιείτε κατά προτίμηση λάδι τηγανίσματος.

Τηγανίζετε μόνο με τοποθετημένο το καλάθι.

- Βάλτε το λάδι ή το λίπος μέσα στη φριτέζα. Προσέξτε τα σημάδια MIN και MAX. Το λίπος πρέπει να το λειώνετε προηγουμένως ξεχωριστά.
- Βάζετε το φισ της συσκευής στην πρίζα και ρυθμίζετε τον διακόπτη στο  – η ενδεικτική λυχνία ανάβει.
- Ρυθμίζετε την επιθυμητή θερμοκρασία – η ενδεικτική λυχνία σβήνει μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία.

- Τοποθετείτε τα τρόφιμα για τηγάνισμα μέσα στο καλάθι.
- Κατεβάζετε αργά το καλάθι και κλείνετε το καπάκι.
- Μόλις είναι έτοιμα τα τρόφιμα, βγάζετε το καπάκι, ανασηκώνετε το καλάθι και τα αφήνετε να στραγγίσουν (**εικόνα 7**).
- Μετά το τηγάνισμα βγάλτε το φισ από την πρίζα.

## Χρήση στερεού λίπους

- Τεμαχίζετε το φρέσκο λίπος και το λειώνετε σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία μέσα σε ξεχωριστό σκεύος με ειδική ροή για το χύσιμο.
- Χύνετε το λειωμένο λίπος προσεκτικά μέσα στη φριτέζα και την κλείνετε με το καπάκι. Θερμαίνετε τώρα τη φριτέζα στην επιθυμητή θερμοκρασία.

Το χρησιμοποιημένο λίπος, το οποίο παγώνει και στερεοποιείται και φυλάσσεται μέσα στη φριτέζα, πρέπει να ξαναθερμαίνεται πολύ προσεκτικά.

- Πρώτα ανοίγετε προσεκτικά, με ένα ξύλινο ή πλαστικό κουτάλι, τρύπες στο λίπος. Προσέχετε να μην υποστεί ζημιά το θερμαντικό στοιχείο με τον θερμοστάτη.
- Κλείνετε το καπάκι και στη συνέχεια λειώνετε το λίπος στη χαμηλότερη ρύθμιση θερμοκρασίας των 160 °C.

### Σημαντικό:

Κατά το λειώσιμο του λίπους κρατάτε πάντοτε το καπάκι οπωσδήποτε κλειστό, ώστε να αποφεύγονται τα πιτσιλίσματα. Το λίπος που είναι λειωμένο ακριβώς επάνω στο θερμαντικό στοιχείο μπορεί να προκαλέσει πιτσιλίσματα μέσα από την εξωτερική στερεά στοιβάδα του λίπους.

Συμβουλή:

Μετά τη χρήση φιλτράρετε το λάδι που έχει κρυώσει λίγο ή το ακόμα υγρό λίπος με ψιλό σουρωτήρι, ώστε να μπορεί να χρησιμοποιηθεί συχνότερα. Φυλάτε το σουρωμένο λάδι είτε μέσα στην καθαρισμένη φριτέζα σε δροσερό μέρος ή μέσα σε ξεχωριστό δοχείο στο ψυγείο.

### ⚠ Προσοχή

Το παλιό ή το βρώμικο λίπος ή λάδι αυταναφλέγεται κατά την υπερθέρμανση, γι' αυτό αλλάζετε έγκαιρα το λάδι/λίπος. Σε περίπτωση πυρκαϊάς τραβάτε το φιν από την πρίζα και σκεπάζετε το καιγόμενο λάδι/λίπος με το καπάκι.

## Καθαρισμός

**Μη βυθίσετε ποτέ τη μονάδα χειρισμού με θερμαντικό στοιχείο μέσα σε νερό ούτε να την πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων!**

Μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστή.

Μη χρησιμοποιήσετε αιχμηρά ή διαβρωτικά μέσα καθαρισμού.

- Τραβήξτε το φιν από την πρίζα και αφήστε τη φριτέζα να κρυώσει.
- Σκουπίζετε τη μονάδα χειρισμού με θερμαντικό στοιχείο με βρεγμένο πανί και ένα ήπιο απορροπαντικό.
- Το ανοξείδωτο δοχείο, το καλάθι, το καπάκι και το περίβλημα πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- Στεγνώνετε πάντοτε καλά όλα τα μέρη.

## Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης

**Η φριτέζα δεν θερμαίνει και η ενδεικτική λυχνία δεν είναι αναμμένη.**

Η φριτέζα υπερθερμάνθηκε και ενεργοποιήθηκε η προστασία υπερθέρμανσης. -> Αφήνετε τη φριτέζα να κρυώσει και πατάτε κατόπιν το κουμπί επανάκτησης αρχικών συνθηκών (Reset) (εικόνα 1).

Η μονάδα χειρισμού με το θερμαντικό στοιχείο δεν είναι σωστά τοποθετημένη. -> Τοποθετείτε τη μονάδα χειρισμού ακριβώς στους οδηγούς και την πιέζετε προς τα κάτω (εικόνα 8).

## Συμβουλές

- Κατά το τηγάνισμα (από 170 °C) το λάδι/λίπος δεν παίρνει ούτε την οσμή ούτε τη γεύση των τροφίμων. Έτσι μπορείτε να τηγανίζετε διαδοχικά διάφορα τρόφιμα μέσα στο ίδιο λάδι.
- Μην καρκεύετε τα τηγανιζόμενα τρόφιμα μέσα στη φριτέζα.
- Μην τοποθετείτε πολύ μεγάλη ποσότητα τροφίμων αμέσως μέσα στη φριτέζα – τα τρόφιμα πρέπει να "κολυμπούν".
- Κατεψυγμένα τρόφιμα: Τινάζετε τον πάγο και γεμίζετε το καλάθι έξω από τη φριτέζα, ώστε να μειωθούν τα πιτσιλίσματα του λίπους.
- Αφήνετε τα κατεψυγμένα ψάρια να μισοξεπαγώσουν. Έτσι μειώνεται η διάρκεια τηγανίσματος και τα ψάρια παίρνουν ένα ωραίο χρυσοκίτρινο χρώμα.
- Σκουπίζετε τις φρέσκιες κομμένες πατάτες για τηγάνισμα με ένα πανί να στεγνώσουν, προτού τις τηγανίσετε. Το τηγάνισμα βρεγμένων ή κατεψυγμένων τροφίμων οδηγεί σε ιδιαίτερο άφρισμα του λίπους. Για τον σκοπό αυτό κατεβάζετε αργά το γεμάτο καλάθι της φριτέζας, μην το βυθίζετε ποτέ μέσα σε λάδι/λίπος και το ξαναβγάζετε αμέσως. Έτσι αποφεύγετε την υπερχειλίση του λίπους.
- Σκουπίζετε τα φρεσκοτηγανισμένα τρόφιμα απαλά με απορροφητικό χαρτί κουζίνας.

## Απόσυρση

**Το παλιό λάδι και λίπος δεν πρέπει να διοχετεύονται στα ανακυκλώσιμα βιολογικά απορρίμματα ούτε στα οικιακά απορρίμματα.**



Η συσκευή αυτή έχει σημανθεί βάσει της ευρωπαϊκής οδηγίας 2002/96/EK περί παλιών ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Η οδηγία θέτει το πλαίσιο για την επιστροφή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών που ισχύει σε όλη την Ευρωπαϊκή Ένωση.

Σχετικά με τους επικαιρους τρόπους απόσυρσης παρακαλείσθε ν' απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή.

## 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.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

**TG973..**

<b>Φρέσκα τρόφιμα για τηγάνισμα</b>	<b>Θερμοκρασία</b>	<b>Βάρος, περίπου</b>	<b>Διάρκεια τηγανίσματος, περίπου</b>
Χοιρινό σνίτσελ πανέ	170 °C	140 g	5 λεπτά
Ψάρι φιλέτο πανέ	170 °C	240 g	3–5 λεπτά
Γαρίδες	170 °C	200 g	3–4 λεπτά
Ροδέλες μήλων σε χυλό	180 °C	100 g	3–4 λεπτά
Μανιτάρια σε χυλό	180 °C	100 g	3–5 λεπτά
Λουκουμάδες	170 °C	2–3 τεμ.	6–7 λεπτά
Κατεψυγμένες μπουκιές κοτόπουλου πανέ	170 °C	200 g	7–10 λεπτά
Κατεψυγμένες πατάτες για τηγάνισμα	170 °C	max. 600 g	11–15 λεπτά

**TG974..**

<b>Φρέσκα τρόφιμα για τηγάνισμα</b>	<b>Θερμοκρασία</b>	<b>Βάρος, περίπου</b>	<b>Διάρκεια τηγανίσματος, περίπου</b>
Χοιρινό σνίτσελ πανέ	170 °C	300 g	4–5 λεπτά
Ψάρι φιλέτο πανέ	180 °C	300 g	3–5 λεπτά
Γαρίδες	170 °C	300 g	3–4 λεπτά
Ροδέλες μήλων σε χυλό	170 °C	200 g	3–4 λεπτά
Μανιτάρια σε χυλό	180 °C	200 g	3–4 λεπτά
Λουκουμάδες	160 °C	2–3 τεμ.	5–7 λεπτά
Κατεψυγμένες μπουκιές κοτόπουλου πανέ	160 °C	500 g	6–8 λεπτά
Κατεψυγμένες πατάτες για τηγάνισμα	170 °C	max. 1.000 g	8–13 λεπτά

**Kullanma kılavuzunu lütfen itinalı bir şekilde okuyunuz ve saklayınız.**

**Bu cihaz, evde kullanılmak üzere üretilmiş olup, ticari kullanım için elverişli değildir.**

Bu kullanma kılavuzu farklı modelleri tarif etmektedir:

	TG973..	TG974..
Hacim	2,5 l	4,0 l
Güç	1600 W	2300 W

## Güvenlik bilgileri

### ⚠ Cereyan çarpma tehlikesi

Cihazı sadece tip levhasındaki bilgilere uygun bir şekilde elektrik prizine bağlayıp çalıştırınız.

Cihazı çocuklardan uzak tutunuz.

Cihazı sadece bağlantı kablosunda, kendisinde veya parçalarında bir arıza yoksa kullanınız.

Elektrik kablosunu sıcak cisimlerden uzak tutunuz ve keskin kenarlar üzerinden çekmeyiniz.

Elektrik fişini her kullanımdan sonra veya herhangi bir hata ya da arıza durumunda çekip prizden çıkarınız.

Herhangi bir tehlike oluşmasını önlemek için (örn. hasarlı bir kablonun değiştirilmesi gibi), cihazda yapılacak onarımlar sadece yetkili servisimiz tarafından yapılmalıdır.

### ⚠ Yanma tehlikesi

Cihazın bazı parçaları (örn. kabın kenarı) ve cihazdan dışarı çıkan buhar çok sıcak olabilir.

Cihazı sadece sağlam ve düz bir altlık üzerinde çalıştırınız.

Sıvı veya katılaşma özellikli yağı sıcakken dökmeyiniz.

**Yangın durumunda ateşi kesinlikle su ile söndürmeye çalışmayınız, alevleri üzerini örterek, havasız bırakıp söndürmeye çalışınız.**

**Fritözü çalıştığı sürece yanında durarak gözetleyiniz!**

## Parçalar ve kullanma elemanları

### Resim 1

- 1 Isıtma sistemli kumanda ünitesi
  - a Elektrik kablosu ve kablo muhafaza yeri
  - b Kontrol lambalı Açma/Kapama şalteri
  - c Isı ayar düğmesi
  - d Termostatlı ısıtma sistemi
  - e Reset düğmesi
- 2 min/max (asg./azm.) işaretli paslanmaz çelik tencere
- 3 Kulplu gövde
- 4 Hareket edebilen kulplu sepet
- 5 Kulplu ve bakma camlı kapak

## İlk kullanımdan önce

Fritözünü iyice temizleyiniz

("Temizleme" bölümüne bakınız), sağlam ve düz bir altlık (örn. mutfak tezgahı) üzerine yerleştiriniz.

### Genel bilgiler

Fritözde kızartma işlemi için kullanılan yağ çok yüksek dereceye kadar ısıtılabilir (duman noktası yakl. 220 °C).

Kızartılacak besinlerin yağın içine konma sıcaklığı 160 °C ile 190 °C arasındadır.

Soğuk sıkılmış (preslenmiş) ve sertleştirilmemiş likit yağlar ve katı yağlar kullanınız.

Kirlenmiş likit/katı yağ kullanmayınız –

**Yangın tehlikesi!**

### Yağ doldurma miktarı

	TG973..	TG974..
Katı yağ	1,2–2,3 kg	2,0–3,5 kg
Sıvı yağ	1,3–2,5 l	2,4–4,0 l

MIN ve MAX (ASG. ve AZM.) işaretlerine kesinlikle uyulmalıdır (Resim 2).

**Önemli:**

Fritözünü kesinlikle boş çalıştırmayınız. Cihazı sadece besin kızartmak için kullanınız. Likit ve katı yağı kesinlikle birbirine karıştırmayınız, aksi halde fritözde köpük ve taşma söz konusu olabilir. Farklı likit ve katı yağ türlerini de birbirine karıştırmak tehlikelidir.

**Az akrilamit oluşan kızartma tarzı**

Kızartılacak besinleri koyu veya kahverengi bir renk alıncaya kadar değil, altın sarısı bir renk alacak şekilde kızartınız ve yanmış artıkları yağdan alınız. Nişasta içeren besinleri, özellikle tahıl ve patates ürünlerini 170 °C'den daha sıcak kızartmayınız.

**Kızartmak****Resim 3-6**

Öncelikle sıvı yağ kullanmayı tercih ediniz. Sadece tencerenin sepeti takılıyken kızartma işlemi yapınız.

- Sıvı veya katı yağı doldurunuz, MIN ve MAX (ASG. ve AZM.) işaretlerine dikkat ediniz. Katı yağ kullandığınız zaman, yağı kesinlikle önce ayrı bir yerde eritiniz.
- Cihazın elektrik fişini prize takınız ve açma şalterini  konumuna alınız. Kontrol lambası yanar.
- İsteddiğiniz sıcaklık derecesini ayarlayınız. Ayarladığınız dereceye ulaşıncaya, kontrol lambası söner.
- Kızartılacak besinleri sepetin içine doldurunuz.
- Sepeti yavaşça yağın içine indiriniz ve kapağı kapatınız.
- Kızartacağınız besinler piştikten sonra, kapağı açınız, sepeti kaldırınız ve fazla yağın damlayıp tencereye akmasını bekleyiniz (**Resim 7**).
- Kızartma işleminden sonra cihazın elektrik fişini çekip prizden çıkarınız.

**Katı yağ kullanılması**

- Taze katı yağı doğrayarak küçültünüz ve dökme ağzı olan ayrı bir tencere içinde çok düşük derecede eritiniz.
- Sıvılaştıran yağı dikkatlice fritözün içine boşaltınız ve kapağı kapatınız. Şimdi fritözünü istediğiniz dereceye kadar ısıtınız.

Fritöz içinde katılaştıran ve orada muhafaza edilen kullanılmış yağ tekrar ısıtılırken çok dikkatli ısıtılmalıdır.

- Önce bir odun veya plastik kaşık yağa dikkatlice sokularak, yağda delikler açılmalıdır. Bu işlem esnasında termostat düzenli ısıtma sisteminin zarar görmemesine dikkat edilmelidir.
- Kapağı kapatınız ve ardından en düşük dereceyi 160 °C ayarlayarak, yağı eritiniz.

**Önemli:**

Bu esnada, yağ sıçramasını önlemek için, kapak daima kapalı kalmalıdır. Doğrudan ısıtma düzeninde sıvılaştıran katı yağ, dış kısımdaki katı yağ tabakasından dışarı sıçrayabilir.

Yararlı bilgi:

Kullanma sona erince, biraz soğumuş olan yağı veya henüz sıvı olan yağı, uzun süre kullanılabilmesi için, ince delikli bir süzgeç ile süzünüz. Süzdüğünüz sıvı/katı yağı, ya temizlenmiş fritöz içinde serin bir yerde muhafaza ediniz veya ayrı bir kap içinde buzdolabında.

**⚠ Dikkat**

Eskimiş ya da kirlenmiş katı veya sıvı yağ, aşırı ısınması halinde kendiliğinden alevlenir, bu nedenle sıvı/katı yağı zamanında değiştiriniz. Yağın alevlenmesi durumunda, elektrik fişini çekip prizden çıkarınız ve yanmakta olan sıvı yağın üzerine tencerenin kapağını kapatarak, ateşi söndürünüz.

## Cihazın temizlenmesi

**Isıtma düzeni ile donatılmış kumanda ünitesini kesinlikle suya sokmayınız veya bulaşık makinesinde yıkamayınız!**

Cihazı temizlemek için buharlı temizleme cihazı kullanmayınız.

Keskin ve ovalama gerektiren temizlik malzemeleri kullanmayınız.

- Cihazın elektrik fişini çekip priden çıkarınız ve fritözün soğumasını bekleyiniz.
- Kumanda ünitesini ve ısıtma sistemini fazla keskin olmayan bir temizleme maddesi ile silip temizleyiniz.
- Paslanmaz çelik tencere, sepet, kapak ve gövde, bulaşık makinesinde temizlenebilir.
- Tüm parçaları daima iyice kurulayınız.

## Bir arıza durumunda ne yapmalı

**Fritöz ısınmıyor ve kontrol lambası yanmıyor.**

Fritöz aşırı ısındı, aşırı ısınmaya karşı koruma sistemi devreye girdi. → Fritözün soğumasını bekleyiniz ve sonra reset düğmesine (**Resim 1**) basınız.

Isıtma sistemli kumanda ünitesi yerine doğru takılmamış → Kumanda ünitesini kılavuz dilimlere uygun şekilde yerine takınız ve aşağıya doğru bastırınız (**Resim 8**).

## Yararlı bilgiler

- Sıvı/katı yağ kızartma işlemi esnasında (170 °C'den itibaren) ne besinlerin kokusunu, ne de tadını alır. Aynı yağ içinde farklı besinler arka arkaya kızartılabilir.
- Kızartılacak besinleri fritözün üzerinde baharatlamayınız.
- Fritöze bir seferde çok fazla besin doldurmayınız; besinler yağ içinde yüzmelidir. Besinleri daha küçük porsiyonlar şeklinde kızartmanız iyi olur!
- Derin dondurulmuş besinler: Buz parçalarını besinden sallayıp dökünüz ve yağın daha az sıçramasını sağlamak için, besinleri sepete fritözün dışında doldurunuz.

- Derin dondurulmuş balık kızartmadan önce, buzunun biraz çözülmesini bekleyiniz. Böylelikle kızartma süresi kısalmır ve balık güzel, altın sarısı bir renk alır.
- Taze patatesten yapılan patates kızartması, kızartma işleminden önce bir bez üzerinde kurutulmalıdır. Kızgın yağ içine nemli veya dondurulmuş besinler konulursa, yağ çok köpürür. Bu nedenle içinde kızartılacak besinlerin bulunduğu sepeti yağın içine yavaşça indiriniz, birkaç kez kızgın yağa daldırınız ve tekrar çıkarınız. Böylelikle yağın taşması önlenir.
- Kızartılacak taze besinleri önce kağıttan bir mutfak bezi ile kurutunuz.

## Giderilmesi

**Eski sıvı ve katı yağ, gübrelige de, normal ev çöpüne de atılmamalıdır. Lütfen bağlı olduğunuz belediye ya da belediye idaresinden bu tür atıkları nereye verilebileceğini öğreniniz.**



Bu cihaz, elektro ve elektronik eski cihazlar (waste electrical and electronic equipment – WEEE) ile ilgili, 2002/96/EG numaralı Avrupa direktifine uygun olarak işaretlenmiştir. Bu direktif, eski cihazların geri alınması ve değerlendirilmesi için, AB dahilinde geçerli olan bir uygulama kapsamını belirlemektedir.

Güncel giderme yol ve yöntemleri hakkında lütfen yetkili satıcınızdan bilgi alınız.

## Garanti

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizin vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususta 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.

Değişiklikler olabilir.

**TG973..**

<b>Kızartılacak taze besin</b>	<b>Sıcaklık</b>	<b>Yaklaşık ağırlık</b>	<b>Yaklaşık kızartma süresi</b>
Paneli şnitzel	170 °C	140 g	5 dakika
Paneli som balığı	170 °C	240 g	3–5 dak.
Büyük karides	170 °C	200 g	3–4 dak.
Sıvı hamura batırılıp kızartılan elma halkaları	180 °C	100 g	3–4 dak.
Sıvı hamura batırılıp kızartılan mantar	180 °C	100 g	3–5 dak.
Lokma	170 °C	2–3 adet	6–7 dak.
Chicken nuggets (tavuk parçaları), dondurulmuş	170 °C	200 g	7–10 dak.
Patates kızartması (dondurulmuş)	170 °C	Azm. 600 g	11–15 dak.

**TG974..**

<b>Kızartılacak taze besin</b>	<b>Sıcaklık</b>	<b>Yaklaşık ağırlık</b>	<b>Yaklaşık kızartma süresi</b>
Paneli şnitzel	170 °C	300 g	4–5 dak.
Paneli som balığı	180 °C	300 g	3–5 dak.
Büyük karides	170 °C	300 g	3–4 dak.
Sıvı hamura batırılıp kızartılan elma halkaları	170 °C	200 g	3–4 dak.
Sıvı hamura batırılıp kızartılan mantar	180	200 g	3–4 dak.
Lokma	160	2–3 adet	5–7 dak.
Chicken nuggets (tavuk parçaları), dondurulmuş	160	500 g	6–8 dak.
Patates kızartması (dondurulmuş)	170 °C	Azm. 1.000 g	8–13 dak.

**Instrukcję użytkowania i obsługi proszę dokładnie przeczytać i starannie ją przechowywać!**

**Urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwie domowym, a nie do użytku zarobkowego.**

Niniejsza instrukcja użytkowania i obsługi opisuje różne modele:

	TG973..	TG974..
Pojemność	2,5 l	4,0 l
Moc	1600 W	2300 W

## Wskazówki bezpieczeństwa

### ⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Urządzenie podłączyć do gniazdka sieciowego i eksploatować zgodnie z danymi zawartymi na tabliczce znamionowej.

Urządzenie należy chronić przed dziećmi.

Urządzenie można używać tylko wtedy, jeżeli elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone.

Elektrycznego przewodu zasilającego nie wolno zbliżać do gorących części urządzenia ani ocierać o ostre krawędzie.

Po każdym użyciu urządzenia lub w przypadku awarii wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Aby uniknąć zagrożeń naprawy urządzenia, jak np. wymiana uszkodzonego elektrycznego przewodu zasilającego zlecić do przeprowadzenia tylko w naszym autoryzowanym punkcie serwisowym.

### ⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia

Części urządzenia (np. brzeg zbiornika oleju) i wydobywająca się para mogą być bardzo gorące.

Urządzenie ustawiać tylko na stabilnym i płaskim podłożu.

Nie wolno wylewać oleju ani tłuszczu, jeżeli jest gorący.

**W przypadku pożaru nie wolno gasić wodą, lecz tylko zdusić płomień.**

**Włączonej frytownicy nie wolno pozostawiać bez nadzoru!**

## Budowa i elementy obsługi

### Rysunek 1

- 1 Jednostka obsługi z elementem grzejnym a Elektryczny przewód zasilający ze schowkiem  
b Wyłącznik „włączanie/wyłączanie“ z lampką kontrolną  
c Regulator temperatury  
d Element grzejny z termostatem  
e Przycisk reset
- 2 Zbiornik oleju ze stali szlachetnej z oznaczeniem min/max
- 3 Obudowa z uchwytemi
- 4 Kosz z ruchomym uchwytem
- 5 Pokrywa z uchwytem i okienkiem wziernika

## Przed pierwszym użyciem

Frytownicę dokładnie wymyć, patrz rozdział „Czyszczenie“, a następnie ustawić na płaskim i twardym podłożu (np. płyta robocza szafki kuchennej).

### Wskazówki ogólne

Do smażenia używać takich gatunków tłuszczu, które można mocno rozgrzać (temperatura dymienia około 220 °C).

Produkty spożywcze wkładać do tłuszczu o temperaturze 160 °C do 190 °C.

Nie wolno stosować olejów i tłuszczów wyciskanych na zimno i nieutwardzanych.

Nie wolno stosować zanieczyszczonego oleju/tłuszczu – **niebezpieczeństwo pożaru!**

## Ilość do napełnienia

	TG973..	TG974..
Tłuszcz	1,2–2,3 kg	2,0–3,5 kg
Olej	1,3–2,5 l	2,4–4,0 l

Bezwzględnie przestrzegać oznaczenia MIN i MAX (rysunek 2).

### Ważne:

Nie wolno włączać pustej frytownicy. Urządzenie stosować tylko do smażenia we fryturze.

Nie wolno mieszać olejów i tłuszczów, ponieważ tworząca się piana może wykipieć z frytownicy.

Mieszanie różnych gatunków oleju lub różnych gatunków tłuszczu jest także niebezpieczne.

### Postępowanie zapobiegające powstawaniu amidów akrylowych

Produkty smażyć na kolor żółto-żółty, a nie na ciemny, ani brązowy, przypalone resztki usunąć. Produktów spożywczych, które zawierają dużo skrobi, a szczególnie produktów ziemniaczanych i zbożowych nie smażyć w temperaturze wyższej niż 170 °C.

## Smażenie

Rysunek 3–6

Najlepiej zastosować olej.

Smażyć tylko z koszem.

- Napełnić olejem lub tłuszczem, zwracać uwagę na oznaczenia MIN i MAX. Tłuszcz stopić najpierw oddzielnie.
- Wtyczkę urządzenia włożyć do gniazdka sieciowego, a wyłącznik nastawić na , lampka kontrolna zapala się.
- Nastawić odpowiednią temperaturę, lampka kontrolna wyłączy się, jeżeli urządzenie osiągnie nastawioną temperaturę.
- Włożyć produkty przeznaczone do smażenia.
- Kosz zanurzyć powoli w zbiorniku i zamknąć pokrywę.

- Po usmażeniu zdjąć pokrywę, unieść kosz i poczekać, aż obcieknie (rysunek 7).
- Po zakończeniu smażenia wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

## Zastosowanie twardego tłuszczu

- Świeży tłuszcz podzielić na małe kawałki i stopić w oddzielnym garnku z wylewem, podgrzewać tylko lekko.
- Trochę stopiony tłuszcz wlać ostrożnie do frytownicy i przykryć pokrywą. Następnie podgrzać frytownicę do odpowiedniej temperatury.

Używany tłuszcz, który stężał we frytownicy i był tam przechowywany należy podgrzewać bardzo ostrożnie.

- Najpierw nakłuć w tłuszczu otwory łyżką drewnianą lub z tworzywa sztucznego. Zwracać uwagę, aby nie uszkodzić elementu grzejnego z termostatem.
- Zamknąć pokrywę i stopić tłuszcz nastawiając najniższą temperaturę 160 °C.

### Ważne:

Pokrywę trzymać przy tym zamkniętą, aby zapobiec rozpryskiwaniu gorącego tłuszczu. Tłuszcz stopiony bezpośrednio na elemencie grzejnym może przyskać przez zewnętrzną, twardą warstwę tłuszczu.

Wskazówka:

Po użyciu schłodzony olej lub jeszcze płynny tłuszcz precedzić przez drobne sitko, wtedy można go dłużej używać. Precedzony olej przechowywać w wyczyszczonej frytownicy w chłodnym pomieszczeniu albo w oddzielnym naczyniu w chłodziarce.

### ⚠ Uwaga

Stary, względnie zanieczyszczony tłuszcz lub olej zapala się sam przy przegrzaniu, dlatego należy go wymienić we właściwym czasie. W przypadku zapalenia się tłuszczu należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego i zgasić płomień poprzez przykrycie zbiornika pokrywą.

## Czyszczenie

**Jednostki obsługi z elementem grzejnym nie wolno nigdy zanurzać w wodzie ani wkładać do zmywarki do naczyń!**

Nie wolno stosować urządzeń czyszczących strumieniem pary.

Nie używać ostrych ani szorujących środków czyszczących.

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego i pozostawić frytownicę do ochłodzenia.
- Jednostkę obsługi z elementem grzejnym przetrzeć wilgotną ścierką z małą ilością łagodnego środka czyszczącego.
- Zbiornik ze stali szlachetnej, kosz, pokrywę i obudowę można myć w zmywarce do naczyń.
- Wszystkie części dokładnie wysuszyć.

## Usuwanie drobnych usterek

**Frytownica nie grzeje, a lampka kontrolna nie świeci się.**

Frytownica jest przegrzana, wyłącznik ochronny zadziałał. -> Frytownicę pozostawić do ochłodzenia, a następnie nacisnąć przycisk reset (**rysunek 1**).

Jednostka obsługi z elementem grzejnym nie jest właściwie założona. -> Jednostkę obsługi nałożyć dokładnie na żebra prowadzące i wcisnąć na dół (**rysunek 8**).

## Wskazówki

- Olej/tłuszcz nie przyjmuje podczas smażenia (od 170 °C) żadnych zapachów ani smaków. Dlatego można smażyć po kolei różne produkty spożywcze.
- Produktów nie przyprawiać nad frytownicą.
- Nie wkładać równocześnie zbyt dużej ilości - produkty powinny swobodnie pływać. Lepiej podzielić na większą ilość porcji!
- Zamrożone produkty: Otrząsnąć lód i kosz napełnić poza frytownicą, aby zmniejszyć pryskanie tłuszczu.

- Zamrożoną rybę lekko rozmrozić. W ten sposób skraca się czas smażenia, a ryba nabierze pięknego złotego koloru.
- Frytki ze świeżych ziemniaków muszą być przed smażeniem osuszone kilkakrotnie ścierką. Włożenie do gorącego tłuszczu wilgotnych lub zamrożonych produktów prowadzi do gwałtownego pienienia się tłuszczu. Dlatego napełniony kosz należy powoli opuszczać do tłuszczu/oleju przy czym kilkakrotnie zanurzać i wyjmować. W ten sposób zapobiega się wykipieniu tłuszczu z frytownicy.
- Usmażone produkty osuszyć z tłuszczu papierową serwetką, lub bibułą.

## Usuwanie opakowania i zużytego urządzenia

**Starego tłuszczu lub oleju nie można kompostować, ani wyrzucać do domowych śmieci. Adresy punktów zbioru można otrzymać w urzędzie miasta lub gminy.**



Niniejsze urządzenie oznaczone jest zgodnie z europejskimi przepisami 2002/96/EG o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Przepisy te wytyczają ramowe warunki zwrotu i recyklingu zużytych urządzeń ważne w całej Unii Europejskiej.

Aktualne informacje dotyczące sposobu usunięcia opakowania lub zużytego urządzenia można uzyskać w punkcie zakupu urządzenia.

## Gwarancja

Dla 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. Warunki gwarancji regulowane są odpowiednimi przepisami Kodeksu cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30.05.1995 roku „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów“.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

**TG973..**

<b>Świeże produkty</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Waga w przybliżeniu</b>	<b>Przybliżony czas smażenia</b>
Kotlet wieprzowy panierowany	170 °C	140 g	5 minuty
Filet z łososia morskiego, panierowany	170 °C	240 g	3–5 minuty
Duże raki morskie	170 °C	200 g	3–4 minuty
Krażki jabłka w cieście	180 °C	100 g	3–4 minuty
Pieczarki w cieście	180 °C	100 g	3–5 minuty
Pączki	170 °C	2–3 sztuki	6–7 minuty
Małe filety z kurczaka, panierowane (Chicken Nuggets), mrożone	170 °C	200 g	7–10 minuty
Frytki mrożone	170 °C	maks. 600 g	11–15 minuty

**TG974..**

<b>Świeże produkty</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Waga w przybliżeniu</b>	<b>Przybliżony czas smażenia</b>
Kotlet wieprzowy panierowany	170 °C	300 g	4–5 minuty
Filet z łososia morskiego, panierowany	180 °C	300 g	3–5 minuty
Duże raki morskie	170 °C	300 g	3–4 minuty
Krażki jabłka w cieście	170 °C	200 g	3–4 minuty
Pieczarki w cieście	180 °C	200 g	3–4 minuty
Pączki	160 °C	2–3 sztuki	5–7 minuty
Małe filety z kurczaka, panierowane (Chicken Nuggets), mrożone	160 °C	500 g	6–8 minuty
Frytki mrożone	170 °C	maks. 1000 g	8–13 minuty

**Kérjük, gondosan olvassa át a használati útmutatót és őrizze meg!**

**Ez a készülék nem ipari célokra, hanem a háztartásban történő alkalmazásra készült.**

A használati utasítás különböző modelleket ír le:

	TG973..	TG974..
Úrtartalom	2,5 l	4,0 l
Teljesítmény	1600 W	2300 W

## Biztonsági útmutató

### ⚠️ Áramütésveszély

A készüléket csakis a típustáblán szereplő adatok szerint csatlakoztassa és üzemeltesse.

Gyermekektől tartsa távol a készüléket.

A csatlakozóvezetékeknek és a készüléknek sérülésmentesnek kell lennie.

A csatlakozóvezetéket tartsa távol forró alkatrészekről és ne húzza át éles széleken.

Minden használat után – de különösen meghibásodás esetén – húzza ki a csatlakozódugót.

A veszélyek elkerülése érdekében a készülék javítását, például a megsérült csatlakozóvezeték cseréjét csak vevőszolgálatunk végezheti el.

### ⚠️ Égésveszély

A készülék egyes részei (pl. a tartály széle) és a kilépő gőz nagyon forró lehet.

A készüléket csak stabil, sík felületen szabad használni.

Az olajat és a zsírt ne öntse ki forró állapotban.

**Tűz esetén sose oltsa vízzel, hanem fojtsa el a lángokat.**

**Az olajsütőre a használat során állandóan ügyelni kell!**

## Alkatrészek és kezelőelemek

### 1 ábra

- Kezelőegység fűtéssel
  - Csatlakozóvezeték kábeltartó rekesszel
  - Be/ki kapcsoló jelzőlámpával
  - Hőfokszabályozó
  - Fűtés termosztáttal
  - Reset-gomb
- Nemesacél edény min/max jelöléssel
- Készülékház fogantyúkkal
- Kosár mozgó fogantyúval
- Fedél fogantyúval és kémlelőnyílással

## Az első használat előtt elvégzendő műveletek

A fritózt alaposan tisztítsa meg, lásd

a „Tisztítás” fejezetet, és helyezze egy sík és szilárd felületre (pl. a konyhai munkalapra).

### Általános tudnivalók

A fritózsírnak jól forrosíthatónak kell lennie (gőzölgéspont kb. 220 °C).

A sütni való élelmiszer sütési hőmérséklete 160 °C és 190 °C között van.

Ne használjon hidegen préselt és keményítetlen olajokat és zsírokat.

Ne használjon szennyezett olajat/zsírt. –

**Tűzveszély!**

### Betölthető mennyiség

	TG973..	TG974..
Zsír	1,2–2,3 kg	2,0–3,5 kg
Olaj	1,3–2,5 l	2,4–4,0 l

A MIN és MAX jelölést mindenképp tartsa be. (2 ábra).

### Fontos:

Az olajsütőt sose kapcsolja be üresen. A készüléket csak sütésre használja.

Olajat és zsírt sose keverjük, mert az olajsütő túlhabozhat.

A különböző olaj- és zsírfajták keverése is veszélyes.

### Akrilamid-szegény elkészítés

A sütni való élelmiszert ne sötétre vagy barnára, hanem aranyárgára süsse, a megégett részeket távolítsa el. A keményítőt tartalmazó élelmiszereket, különösen a gabonát és a burgonyatermékeket ne süsse 170 °C feletti hőmérsékleten.

## Sütés

**3–6 ábra**

Főként olajat használjon.

Csak behelyezett kosárral süssön a fritőzben.

- Töltse be az olajat vagy zsírt, tartsa be a MIN és MAX jelölést. A zsírt először mindenképpen olvassza meg.
- A készüléket dugja be és a kapcsolót állítsa  -ra, a jelzőlámpa világít.
- Állítsa be a kívánt hőmérsékletet, a jelzőlámpa kialszik, amikor a beállított hőmérsékletet elérte a készülék.
- Tegye be a sütni való élelmiszert.
- A kosarat lassan engedje le és a fedelet zárja le.
- Amikor a sütni való élelmiszer puha, vegye le a fedelet, emelje ki a kosarat és hagyja lecsöpögni (**7.** ábra).
- Sütés után húzza ki a hálózati csatlakozódugót!

### Szilárd zsír használata

- A friss zsírt kissé aprítsa fel, és külön öblös edényben nagyon alacsony hőfokon olvassza meg.
- A folyékonyra tett zsírt óvatosan öntse a fritőzbe, és a fedéllel fedje le. Melegítse a fritőzt a kívánt hőmérsékletre.

A használt zsírt, ha az a fritőzben szilárdult meg, csak nagyon óvatosan szabad ismét felmelegíteni.

- Előbb egy fakanállal vagy műanyag kanállal óvatosan szűrjön lyukakat a zsírba. Ügyeljen arra, hogy a termosztátos fűtést ne sértse fel.
- Zárja le a fedelet, és a legalacsonyabb hőmérsékleten, 160 °C-on olvassza meg a zsírt.

#### Fontos:

Ennél a fedelet feltétlenül tartsa lezárva, a kifröccsenések elkerülésére. A közvetlenül a fűtésnél már megolvadt zsír kifröccsenhet a külső szilárd zsírrétegen keresztül.

Tipp:

Használat után a kissé lehűtött olajat vagy a még folyékony zsírt finom szitán szűrje át, a többszöri felhasználhatóság végett. Az átszűrt olajat a megtisztított fritőzben, hűvös helyen tárolhatja, vagy pedig egy külön edényben a hűtőszekrényben.

#### ⚠ Figyelem!

A régi, ill. elszennyeződött zsírt vagy olaj túlmelegedéskor meggyullad, ezért az olajat/zsírt rendszeres időközönként cserélni kell. Tűz esetén húzza ki a hálózati csatlakozódugót, és az égő olajat/zsírt oltsa el úgy, hogy a fedéllel elzárja tőle a levegőt.

## Tisztítás

**A kezelőegységet a fűtéssel soha ne merítse vízbe és soha ne tegye a mosogatógépbe!**

Gőzüzemű tisztítóval ne tisztítsa.

Ne használjon karcoló vagy súroló tisztítószeret.

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót, és hagyja az olajsütőt lehűlni.
- A kezelőegységet és a fűtést enyhe tisztítószeres nedves ruhával törölje le.
- A nemesacél edény, a kosár, a fedél és a készülékház mosogatógépben tisztítható.
- Valamennyi alkatrészt mindig jól szárítson meg.

## Mi a teendő üzemenzavar esetén

**A fritőz nem melegít, és a jelzőlámpa nem világít.**

A fritőz túlhevült, és a túlmelegedés elleni védelem lekapcsolta. -> Hagyja kihűlni a fritőzt, majd nyomja meg a reset-gombot (1. ábra).

A kezelőegység a fűtéssel nem helyesen van feltéve -> a kezelőegységet pontosan a barázdákra illesztve nyomja le (8. ábra).

## Hasznos tanácsok

- Az olaj/zsír sütéskor (170 °C fölött) sem szagot, sem ízt nem vesz fel. Ugyanabban az olajban különböző élelmiszerek süthetők egymás után.
- A sütni való élelmiszert ne izesítse a fritőzben.
- Egyszerre ne tegyen be túl sok sütni való élelmiszert – a sütni való élelmiszernak úsznia kell. Inkább többször süssön!
- Mélyhűtött élelmiszer: a jeget rázza le és a sütőkosarat a fritőzön kívül töltsse fel, hogy a zsír fröcskölését mérsékelje.
- A mélyhűtött halat hagyja kissé kiolvadni. Így a sütés ideje rövidebb lesz, és a hal színe szép aranysárga lesz.
- A friss burgonyából készülő hasáburgonyát sütés előtt törőn szárítsa meg. A nedves vagy fagyasztott sütni való élelmiszer a zsír különösen heves felhabosodását okozza. Ezért a feltöltött sütőkosarat lassan engedje le, többször merítse le és vegye ki az olajból/zsíról. Így elkerüli, hogy a zsiradék kifusson.
- A friss sütni való élelmiszert konyhai törőpapírral itassa fel.

## Ártalmatlanítás

**A használt olaj és zsír sem komposztba, sem a háztartási hulladékba nem önthető. Érdeklődjön a hatóságoknál, illetve az önkormányzatnál a begyűjtőhelyekről.**



A készülék a 2002/96/EG, az elektromos és elektronikus használt készülékekről szóló (waste electrical and electronic equipment WEEE) európai irányelveknek megfelelően van jelölve. Az irányelvek megadják a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.

Az aktuális ártalmatlanítási lehetőségekről kérjük, tájékozódjon a szakkereskedőnél.

## 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. (111.10.) BkM-IpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

A műszaki változtatások joga fenntartva!

**TG973..**

<b>Friss sütni való élelmiszer</b>	<b>Hőmérséklet</b>	<b>hozzávetőleges súly</b>	<b>hozzávetőleges sütési idő</b>
Sertésszelet, panírozva	170 °C	140 g	5 perc
Tengeri lazac, panírozva	170 °C	240 g	3–5 perc
Garnélarák	170 °C	200 g	3–4 perc
Almakarikák palacsintatésztában	180 °C	100 g	3–4 perc
Csiperkegomba palacsintatésztában	180 °C	100 g	3–5 perc
Fánk	170 °C	2–3 darab	6–7 perc
Csirkefalatok, fagyasztottak	170 °C	200 g	7–10 perc
Hasábburgonya, fagyasztott	170 °C	max. 600 g font	11–15 perc

**TG974..**

<b>Friss sütni való élelmiszer</b>	<b>Hőmérséklet</b>	<b>hozzávetőleges súly</b>	<b>hozzávetőleges sütési idő</b>
Sertésszelet, panírozva	170 °C	300 g	4–5 perc
Tengeri lazac, panírozva	180 °C	300 g	3–5 perc
Garnélarák	170 °C	300 g	3–4 perc
Almakarikák palacsintatésztában	170 °C	200 g	3–4 perc
Csiperkegomba palacsintatésztában	180 °C	200 g	3–4 perc
Fánk	160 °C	2–3 darab	5–7 perc
Csirkefalatok, fagyasztottak	160 °C	500 g	6–8 perc
Hasábburgonya, fagyasztott	170 °C	max. 1000 g font	8–13 perc

**Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare și păstrați-le!**

**Acest aparat este destinat uzului casnic și nu celui comercial.**

Aceste instrucțiuni descriu diferite modele:

	TG973..	TG974..
Capacitate	2,5 l	4,0 l
Putere	1600 W	2300 W

## Indicații de siguranță

### ⚠ Pericol de electrocutare

Conectați și utilizați aparatul numai conform indicațiilor de pe plăcuța indicatoare.

Nu lăsați nesupravegheați copii în apropierea aparatului.

Nu conectați aparatul în cazul în care cablul de alimentare sau aparatul sunt deteriorate.

Evitați contactul cablului cu piese fierbinți și tragerea peste muchii ascuțite.

Trageți ștecherul după fiecare utilizare sau în cazul constatării unor defecțiuni.

Reparațiile la aparat, de exemplu înlocuirea unui cablu defect, se pot efectua numai prin intermediul unităților service autorizate, pentru a evita pericolele de rănire.

### ⚠ Pericol de arsuri

Unele piese (de exemplu marginea recipientului) și aburii emanați pot fi foarte fierbinți.

Utilizați aparatul numai pe o suprafață stabilă și netedă.

Nu turnați uleiul sau untura fierbinte din recipient.

**În caz de incendiu nu stingeți niciodată cu apă, ci înăbușiți flacăra.**

**Supravegheați aparatul întotdeauna în timpul utilizării!**

## Piese și elemente de comandă

### Fig. 1

- 1 Panoul de comandă cu elementul de încălzire  
a cablu cu lăcaș de depozitare  
b buton de pornire/oprire cu led de control  
c selector de temperatură  
d element de încălzire cu termostat  
e butonul pentru resetare
- 2 Recipient oțel inoxidabil cu marcaje min/max
- 3 Carcasă cu mânere
- 4 Coș cu mâner mobil
- 5 Capac cu mâner și fereastră integrată

## Înainte de prima utilizare

Curățați bine friteuza, vezi capitolul „Curățarea”, și așezați-o pe o suprafață netedă și stabilă (de exemplu suprafața de lucru din bucătărie).

### Indicații generale

Untura folosită în friteusă trebuie să aibă un punct înalt de încingere (punct de fumegare cca. 220 °C).

Temperatura de introducere a alimentelor pentru preparare se află între 160 °C și 190 °C.

Nu folosiți uleiuri și unturi presate la rece și nesolidificate.

Nu folosiți uleiuri/unturi cu impurități. –

**Pericol de incendiu!**

### Cantitatea de încărcare

	TG973..	TG974..
untură	1,2–2,3 kg	2,0–3,5 kg
ulei	1,3–2,5 l	2,4–4,0 l

Respectați neapărat marcajele MIN și MAX (fig. 2).

**Important:**

Nu porniți friteusa fără ulei sau untură. Utilizați aparatul exclusiv pentru prăjire.

În nici un caz nu amestecați ulei cu untură, deoarece poate apărea spumă.

Amestecarea diferitelor soiuri de ulei și untură este de asemenea periculoasă.

**Prepararea alimentelor cu păstrarea nivelului de amidă acrilică la minim**

Prăjiți alimentele până la rumenire în loc să le prăjiți intens. Îndepărtați resturile arse.

Nu prăjiți alimente care conțin mult amidon, îndeosebi cereale și produse din cartofi la temperaturi mai mari de 170 °C.

**Prăjire**

fig. 3-6

Pentru prăjire folosiți pe cât posibil ulei.

Prăjiți numai în coș.

- Introduceți uleiul sau untura, respectați MIN și MAX. Dacă folosiți grăsime topiți-o în prealabil separat.
- Introduceți ștecherul în priză și fixați selectorul în poziția , ledul de control se aprinde.
- Selectați temperatura dorită, ledul de control se stinge în momentul în care s-a atins temperatura selectată.
- Introduceți alimentele pentru prăjire.
- Introduceți coșul încet și închideți capacul.
- După terminarea prăjirii deschideți capacul, ridicați coșul și lăsați-l să se scurgă (fig. 7).
- După prăjire trageți ștecherul.

**Folosirea grăsimilor solide**

- Mărunțiți grăsimea proaspătă și topiți-o într-un castron separat cu cioc de turnare, la temperatură foarte scăzută.
- Turnați grăsimea topită cu atenție în friteuză și închideți capacul. Încălziți friteuza la temperatura dorită.

Grăsime care s-a solidificat în friteuză și a fost păstrată acolo, trebuie reîncălzită cu foarte mare atenție.

- Prima dată înțepați cu atenție câteva găuri în grăsime cu ajutorul unei linguri din lemn sau material plastic. Evitați deteriorarea încălzitorului cu termostat.
- Închideți capacul și topiți grăsimea la temperatura minimă de 160 °C.

**Important:**

Lăsați capacul închis tot timpul, pentru a evita stropirea. Grăsimea care s-a topit direct lângă elementul de încălzire poate să străpungă stratul solid de grăsime de la suprafață.

Recomandare:

După folosire filtrați uleiul răcit sau grăsimea în stare încă lichidă printr-o sită fină pentru a o putea folosi de mai multe ori. Păstrați uleiul filtrat fie într-o încăpere răcoroasă în friteuza curățată, fie într-un vas separat în frigider.

**⚠ Atenție**

Grăsimea veche sau uleiul vechi respectiv cu impurități se pot aprinde când se supraîncălzesc, de aceea schimbați uleiul/grăsimea la timp. În caz de incendiu trageți ștecherul și înăbușiți flacăra uleiului/grăsimii închizând capacul.

**Curățarea****Nu introduceți niciodată panoul de comandă cu elementul de încălzire în apă sau în mașina de spălat vase!**

Nu folosiți aparate de curățat pe bază de aburi.

Nu folosiți prafuri de curățat caustice sau abrazive.

- Trageți ștecherul și lăsați friteusa să se răcească.
- Ștergeți panoul de comandă și elementul de încălzire cu o cârpă umedă și un detergent slab.
- Recipientul inoxidabil, coșul, capacul și carcasa se pot spăla în mașina de spălat vase.
- După fiecare curățare ștergeți toate piesele cu o cârpă uscată.

## Defecțiuni minore – ce este de făcut?

**Friteuza nu încălzește și becul de control nu se aprinde.**

Friteuza a fost supraîncălzită și protecția de supraîncălzire s-a declanșat. -> Lăsați friteuza să se răcească, apoi apăsați butonul de resetare (**fig. 1**).

Panoul de comandă cu elementul de încălzire nu au fost așezate corect -> Fixați panoul de comandă exact pe caneluri și apăsați-l în jos (**fig. 8**).

## Recomandări

- Uleiul/grăsimea la prăjire (începând de la 170 °C) nu capătă nici miros nici gust. Cu același ulei se pot prăji succesiv alimente diferite.
- Nu condimentați alimentele pentru prăjire deasupra friteuzei.
- Nu introduceți prea multe alimente odată – alimentele trebuie să plutească. Se recomandă prăjirea în mai multe etape!
- Alimente congelate: îndepărtați gheața și introduceți alimentele în coș în afara friteuzei pentru a reduce împrôșcarea grăsimii.
- În cazul peștelui congelat lăsați-l să se decongeleze puțin. Astfel se reduce durata de prăjire și peștele capătă o culoare frumoasă, rumenă.
- Înainte de prăjire tamponați cartofii pai din cartofi proaspeți cu o cârpă. Introducerea alimentelor umede sau congelate duce la spumare deosebit de intensă. De aceea introduceți încet coșul cu alimentele, scufundați-l în ulei/grăsime și scoateți-l de mai multe ori. Astfel se evită ieșirea grăsimii din recipient.
- Tamponați alimentele proaspete cu hârtie de bucătărie.

## Reciclarea

**Uleiul vechi/grăsimea veche nu trebuie depuse nici la deșeurile biologice nici la cele menajere. Rugăm să vă informați la administrația locală în legătură cu locurile de colectare.**



Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2002/9/CE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.

Referitor la modalitățile actuale de reciclare rugăm să vă informați la magazinul de specialitate.

## Garanție

Valabile sunt condițiile de garanție stabilite de reprezentanțele noastre naționale responsabile în țările respective. Aceste condiții pot fi solicitate la magazinul de specialitate la care ați cumpărat mașina sau direct la reprezentanța noastră națională. Pentru a beneficia de drepturile de garanție în orice caz este necesar să prezentați actele de cumpărare.

Drept rezervat pentru modificări.

**TG973..**

<b>Alimente proaspete pentru prăjire</b>	<b>Temperatură</b>	<b>Greutatea aproximativă</b>	<b>Timpul aproximativ de prăjire</b>
Șnițel de porc pane	170 °C	140 g	5 min.
Somon de mare pane	170 °C	240 g	3–5 min.
Creveți	170 °C	200 g	3–4 min.
Felii de măr pane	180 °C	100 g	3–4 min.
Ciuperci pane	180 °C	100 g	3–5 min.
Langoși	170 °C	2–3 bucăți	6–7 min.
Bucățele de pui prăjite, congelate	170 °C	200 g	7–10 min.
Cartofi pai congelați	170 °C	max. 600 g	11–15 min.

**TG974..**

<b>Alimente proaspete pentru prăjire</b>	<b>Temperatură</b>	<b>Greutatea aproximativă</b>	<b>Timpul aproximativ de prăjire</b>
Șnițel de porc pane	170 °C	300 g	4–5 min.
Somon de mare pane	180 °C	300 g	3–5 min.
Creveți	170 °C	300 g	3–4 min.
Felii de măr pane	170 °C	200 g	3–4 min.
Ciuperci pane	180 °C	200 g	3–4 min.
Langoși	160 °C	2–3 bucăți	5–7 min.
Bucățele de pui prăjite, congelate	160 °C	500 g	6–8 min.
Cartofi pai congelați	170 °C	max. 1.000 g	8–13 min.

**Внимателно прочетете и запазете упътването!**

Този уред е предназначен за употреба в домакинството, а не за промишлено приложение.

Това упътване за експлоатация описва няколко различни модела:

	TG973..	TG974..
Обем	2,5 л.	4,0 л.
Мощност	1600 W	2300 W

## Указания за безопасност

### ⚠ Опасност от токов удар

Уредът да се включва към мрежата и да се експлоатира само в съответствие с указанията на табелата!

Да не се допускат деца до уреда. Използвайте само ако уредът и захранващият кабел не са повредени.

Пазете кабела далеч от горещи части и не го дърпайте през остри ръбове. Изключвайте от щепсела след всяка употреба или при повреда.

За да се предотвратят евентуални наранявания, ремонтни работи по уреда, като например подмяна на повреден захранващ кабел, трябва да се извършват само в наш оторизиран сервиз.

### ⚠ Опасност от изгаряне

Частите на уреда (например ръба на резервоара) и излизащата от него пара могат да бъдат много горещи. Работете с уреда само върху равна и стабилна повърхност.

Не изливайте олиото и мазнината докато са още горещи.

**В случай на пожар никога не гасете с вода, а задушете пламъците.**

**Винаги наблюдавайте фритюрника по време на работа!**

## Части и средства за управление

фиг. 1

- Обслужващ елемент с нагревател а захранващ кабел с място за прибиране на кабела
- Бутон Вкл./Изкл. с контролна лампа
- Регулатор за температурата
- Нагревател
- Бутон RESET
- Съд от благородна стомана с обозначение min/max
- Корпус с дръжки
- Кошница с подвижна дръжка
- Капак с дръжка и прозорче

## Преди първата употреба

Почистете хубаво фритюрника (виж глава «Почистване») и го поставете върху равна и неподвижна повърхност (например работния кухненски плот).

### Общи указания

Мазнината за фритюрника трябва да може да се загрева на висока температура (точка на горене около 220 °C).

Температурата на обработване на продуктите за пържене трябва да е между 160 °C и 190 °C.

Не използвайте студено пресовани и нехидрирани мазнини и олио.

Не използвайте замърсено олио/мазнина – **Опасност от пожар!**

## Количество за пълнене

	TG973..	TG974..
Мазнина	1,2–2,3 kg см	2,0–3,5 kg см
Олио	1,3–2,5 l см	2,4–4,0 l см

Задължително спазвайте обозначенията MIN и MAX (Фиг. 2)

### Важно:

Никога не включвайте фритюрника, ако е празен. Използвайте уреда само за пържене.

Никога не смесвайте олио и мазнина, мазнината може да изкипи.

Дори смесването на различни по вид мазнини или олио е опасно.

## Безакриламидно приготвяне

Изпържвайте продуктите до златисто жълто, а не до тъмно жълто или дори кафяво, отстранявайте изгорелите остатъци. Продуктите, съдържащи нишесте, особено зърнени и картофени продукти, не пържете при температура, надвишаваща 170 °C.

## Пържене

фиг. 3–6

Препоръчително е да използвате олио. Използвайте фритюрника само когато е поставена кошницата.

- Поставете олио или мазнина, спазвайте обозначенията MIN и MAX. Задължително предварително разтопете олиото.
- Включете уреда към мрежата и поставете шалтера в положение , контролната лампа светва.
- Изберете желаната температура, контролната лампа изгасва веднага след като е достигната избраната температура.
- Поставете продуктите, които ще пържите.

- Леко наклонете кошницата и затворете капака.
- След като продуктите са изпържени свалете капака и ги оставете да се отцедят (фиг. 7).
- След приключване на пърженето изключете щепсела от контакта.

## Използване на твърди мазнини

- Раздробете на малки парченца прясната мазнина и я разтопете в отделен съд с изпъкнало дъно при ниска температура.
- Разтопената мазнина изсипете внимателно във фритюрника и затворете с капака. Сега вече затоплете фритюрника до желаната температура.

Използваната мазнина, която се е втвърдила във фритюрника и е съхранявана там, трябва да се затопля повторно много внимателно.

- Първо с дървена или пластмасова лъжица много внимателно направете дупки в мазнината. Като при това внимавайте да не повредите нагревателя и термостата.
- Затворете капака и след това разтопете мазнината при ниска температура 160 °C градуса.

### Важно:

Капакът винаги трябва да е затворен, за да не пръска мазнината.

Разтопяваната директно върху нагревателя мазнина може да пръска и през горния неразтопен слой.

Съвет!

След като свършите с пърженето прецедете леко охладената мазнина през фино сито, за да можете да я използвате по-дълго време. Прецеденото олио съхранявайте в почистения фритюрник в хладно помещение или в отделен съд в хладилника.

### **⚠ Внимание**

Старото, съответно замърсеното олио или мазнина се възпламеняват сами при загряване, затова ги подменяйте по-често. В случай на възпламеняване извадете щепсела от контакта и загасете горящото олио или мазнината като захлупите с капака.

## **Почистване**

**Никога не потапяйте във вода обслужващото тяло с нагревателя и не ги мийте в миялна машина!**

Не използвайте парочистачка!

Да не се използват абразивни и изискващи търкане почистващи средства.

- Извадете щепсела от контакта и оставете фритюрника да изстине.
- Забърсвайте обслужващото тяло с нагревателя с влажна кърпа и с мек препарат за почистване.
- Съдът от благородна стомана, кошницата, капакът и корпусът могат да се мият в миялна машина.
- Винаги подсушавайте добре всички части.

## **Повреда! Какво да правим?**

**Фритюрникът не загрява и контролната лампа не светва!**

Фритюрникът е бил прегрят и се е включила защитата срещу прегряване → оставете фритюрника да изстине и натиснете бутона RESET (фиг. 1).

Обслужващото тяло и нагревателят не са поставени правилно → поставете обслужващото тяло правилно върху водещите пластини и го наклонете надолу (фиг. 8).

## **Съвети!**

- При пържене олиото/мазнината (над 170 °C) не поемат нито миризми нито привкус. В едно и също олио могат да се пържат едни след други различни хранителни продукти.
- Не слагайте подправки на продуктите, които пържите, над фритюрника.
- Не поставяйте наведнъж голямо количество продукти за пържене – продуктите трябва да плуват свободно в мазнината. По-добре ги изпържете на няколко пъти!
- Дълбоко замразени хранителни продукти: Махнете леда и ги поставете в кошницата за пържене извън фритюрника, за да намалите пръскането на мазнината.
- Дълбоко замразената риба оставете леко да се размрази. По този начин се намалява времето за пържене и рибата се изпържва в хубав златно-жълт цвят.

- Дълбоко замразените картофи за пържене трябва предварително да се отцедят върху кърпа. Поставянето на мокри или замразени продукти за пържене води до много силно образуване на пяна на мазнината. Затова пълната с продукти кошницата за пържене трябва неколккратно бавно да се потопи в олиото/мазнината и след това отново да се извади. По този начин се предотвратява преливането на мазнината.
- Пресните продукти за пържене подсушете с кухненска хартия.

## Изхвърляне на отпадъците

**Използваните олио и мазнина не трябва да се изхвърлят на боклука или с другите домакински отпадъци. Осведомете се в общината за начините за изхвърляне на мазнините.**



Този уред е обозначен в съответствие с директива 2002/96/EG на Европейския съюз за електро- и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Директивата определя рамката на изискванията, валидни за ЕС, относно връщането и рециклирането на използваните уреди.

За актуалните начини за изхвърляне се информирайте при Вашия търговец!

## Гаранция

За този уред са валидни условията за гаранция, които са издадени от нашите представителства в съответната страна. Подробности ще Ви даде Вашия търговец, откъдето сте закупили уреда, по всяко време при запитване то Ваша страна. При използване на гаранцията на уреда е необходимо във всеки случай да представите бележката за покупката.

Запазваме си правото на промени.

**TG973..**

<b>Пресни продукти за пържене</b>	<b>Температура</b>	<b>Приблизително тегло</b>	<b>Приблизително време за пържене</b>
Свински шницели – панирани	170 °C	140 гр.	5 мин.
Езерна съомга – панирана	170 °C	240 гр.	3–5 мин.
Кралски скариди	170 °C	200 гр.	3–4 мин.
Ябълкови кръгчета в тесто	180 °C	100 гр.	3–4 мин.
Печурки в тесто	180 °C	100 гр.	3–5 мин.
Понички	170 °C	2–3 парчета	6–7 мин.
Пилешки бутчета	170 °C	200 гр.	7–10 мин.
Замразени картофи за пържене	170 °C	макс. 600 гр.	11–15 мин.

**TG974..**

<b>Пресни продукти за пържене</b>	<b>Температура</b>	<b>Приблизително тегло</b>	<b>Приблизително време за пържене</b>
Свински шницели – панирани	170 °C	300 гр.	4–5 мин.
Езерна съомга – панирана	180 °C	300 гр.	3–5 мин.
Кралски скариди	170 °C	300 гр.	3–4 мин.
Ябълкови кръгчета в тесто	170 °C	200 гр.	3–4 мин.
Печурки в тесто	180 °C	200 гр.	3–4 мин.
Понички	160 °C	2–3 парчета	5–7 мин.
Пилешки бутчета	160 °C	500 гр.	6–8 мин.
Замразени картофи за пържене	170 °C	макс. 1.000 гр.	8–13 мин.

Прочтите, пожалуйста, внимательно эту инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте!

**Этот бытовой прибор не предназначен для промышленного использования, им можно пользоваться только в домашнем хозяйстве.**

В данной инструкции описываются различные модели тостеров:

	TG973..	TG974..
Объем	2,5 л	4,0 л
Мощность	1600 Вт	2300 Вт

## Указания по безопасности

### ⚠ Опасность поражения электрическим током!

Данный бытовой прибор следует подключать к электрической розетке и эксплуатировать только с учетом данных, приведенных на типовой табличке.

Не подпускайте детей близко к кофеварке.

Бытовым прибором можно пользоваться только в случае, если он сам и его сетевой шнур не повреждены.

Держите сетевой шнур подальше от горячих деталей и постарайтесь не повредить его об острые края.

Вилку из розетки следует извлекать после каждого использования бытового прибора или в случае возникновения неисправности.

Во избежание опасных ситуаций ремонт прибора (например, замена поврежденного сетевого шнура) должен проводиться только в уполномоченном нами сервисном центре.

### ⚠ Опасность получения ожога!

Детали прибора (например, край емкости), а также поднимающийся из него пар могут быть очень горячими. Прибором можно пользоваться только в случае, если он установлен на прочной и ровной поверхности.

Нельзя сливать растительное масло и жир в горячем состоянии.

**В случае пожара никогда не гасите пламя водой, а накройте его чем-либо, чтобы оно само погасло.**

**Никогда не оставляйте работающую фритюрницу без присмотра!**

## Детали и элементы управления

### Рисунок 1

- 1 Блок управления с системой нагрева
  - a Сетевой шнур с отделением для его хранения
  - b Выключатель (вкл./выкл.) с контрольной лампочкой
  - c Регулятор температуры
  - d Система нагрева с термостатом
  - e Кнопка сброса
- 2 Емкость из нержавеющей стали с маркировкой «min/max»
- 3 Корпус с ручками
- 4 Корзина с подвижной ручкой
- 5 Крышка с ручкой и смотровым окошком

## Перед первым использованием

Тщательно почистите фритюрницу (см. раздел «Чистка») и поставьте ее на ровную и прочную поверхность (например, столешницу кухонного стола).

## Общая информация

Фритюр должен быть пригоден для нагрева до высокой температуры (температура образования дыма ок. 220 °С).

Значение температуры, при которой продукты питания следует загружать во фритюрницу, лежит в диапазоне от 160 °С до 190 °С.

Нельзя использовать неотвержденные растительные масла холодного прессования и неотвержденные жиры.

Не используйте загрязненные растительные масла/жиры – **пожароопасность!**

## Количество загружаемого жира или растительного масла

	TG973..	TG974..
Жир	1,2–2,3 кг	2,0–3,5 кг
Растительное масло	1,3–2,5 л	2,4–4,0 л

Обязательно следите за тем, чтобы уровень масла не опускался ниже маркировки «MIN» и не поднимался выше маркировки «MAX» (рисунок 2).

### Это важно:

никогда не включайте порожнюю фритюрницу. Используйте электроприбор только для поджаривания продуктов во фритюре.

Никогда не смешивайте растительное масло и жир, так как смесь может сильно вспениться и перелиться через край фритюрницы.

Опасно также смешивать различные сорта растительных масел и жиров между собой.

## Приготовление с пониженным образованием акриламида

Продукты следует поджаривать не до темно-коричневого цвета, а до золотисто-желтого, подгоревшие остатки следует удалить.

Крахмалосодержащие продукты питания, особенно продукты из зерна и картофеля, никогда не следует поджаривать во фритюре, нагретом до температуры свыше 170 °С.

## Поджаривание во фритюре

Рисунки 3–6

Лучше использовать для этой цели растительное масло.

Фритируйте продукты только со вставленной корзиной.

- Загрузите во фритюрницу растительное масло или жир, учитывая маркировку «MIN» и «MAX». Перед этим жир следует обязательно растопить отдельно.
- Подключите прибор к сети и переведите выключатель в положение : загорится контрольная лампочка.
- Установите необходимую температуру; как только эта температура будет достигнута, контрольная лампочка погаснет.
- Загрузите предназначенные для фритирования продукты.
- Медленно опустите корзину с продуктами во фритюр и закройте фритюрницу крышкой.
- Как только продукты поджарятся до готовности, снимите крышку, приподнимите корзину и дайте фритюру стечь (рисунок 7).
- По окончании поджаривания извлеките вилку из розетки.

## Использование твердого жира

- Твердый жир следует немного измельчить и растопить при очень низкой температуре в отдельной посуде с носиком для слива растопленного жира.
- Осторожно перелейте растопленный жир во фритюрницу и закройте ее крышкой. Теперь нагрейте фритюрницу до необходимой температуры.

Использованный жир, который хранился во фритюрнице в отвердевшем состоянии, следует повторно нагревать очень осторожно.

- Сначала с помощью деревянной или пластмассовой ложки проделайте в жире отверстия. Следите за тем, чтобы не повредить при этом систему нагрева с термостатом.
- Закройте фритюрницу крышкой и затем растапливайте жир при самой низкой температуре, которую можно установить (160 °C).

### Это важно:

При этом, во избежание разбрызгивания жира, крышку фритюрницы всегда следует держать закрытой. Так как жир, находящийся непосредственно у системы нагрева, расплавляется быстрее и может выплескиваться наружу через верхний слой еще твердого жира.

Рекомендация:

После использования немного охлажденное растительное масло или еще растопленный жир следует процедить через сито с мелкими отверстиями, чтобы фритюром можно было пользоваться чаще. Процеженный фритюр (растительное масло) следует хранить или в очищенной после использования фритюрнице в прохладном помещении или в отдельной посуде в холодильнике.

### ⚠ Внимание

Старый или загрязненный фритюр (жир или растительное масло) при перегреве самопроизвольно воспламеняется, поэтому его необходимо своевременно заменять. В случае возгорания извлеките вилку из розетки и погасите горящий фритюр (жир/растительное масло) путем накрывания фритюрницы крышкой.

## Чистка

**Блок управления с системой нагрева никогда нельзя погружать в воду или мыть в посудомоечной машине!**

Для чистки чайника нельзя использовать пароочиститель.

Нельзя пользоваться сильнодействующими или абразивными чистящими средствами.

- Извлеките вилку из розетки и дайте фритюрнице остыть.
- Блок управления и систему нагрева протрите тряпкой, смоченной слабым чистящим средством.
- Емкость из нержавеющей стали, корзину, крышку и корпус фритюрницы можно мыть в посудомоечной машине.
- После чистки все детали фритюрницы всегда следует протирать насухо.

## Неисправность, что делать?

**Фритюрница не нагревается, и контрольная лампочка не светится.**

Фритюрница перегрелась, сработало устройство защиты от перегрева. → Дайте фритюрнице остыть и затем нажмите на кнопку сброса (рисунок 1).

Блок управления с системой нагрева неправильно установлен. → Установите блок управления точно на направляющие и нажмите на него по направлению вниз (рисунок 8).

## Рекомендации

- Фритюр (растительное масло/жир) не впитывает при фритировании (начиная со 170 °С) ни запах, ни вкус продуктов. Поэтому в одном и том же фритюре можно поджаривать друг за другом различные продукты питания.
- Фритируемые продукты нельзя посыпать пряностями непосредственно над фритюрницей.
- Не следует загружать за один раз слишком большое количество продуктов: продукты должны плавать по поверхности фритюра. Лучше фритируйте чаще!
- Фритирование замороженных продуктов: стряхните с продуктов лед и загрузите их в корзину, извлеченную из фритюрницы, что позволит снизить количество образующихся брызг фритюра.
- Свежезамороженной рыбе лучше дать немного подтаять. В результате укорачивается продолжительность фритирования, и на рыбе образуется красивая золотистая корочка.

- Картофель фри из свежего картофеля следует перед фритированием просушить в кухонном полотенце, потому что загрузка влажных или замороженных продуктов приводит к особенно сильному вспениванию фритюра. Заполненную продуктами корзину следует медленно опустить и несколько раз погрузить во фритюр (масло/жир) и снова извлечь из него. В результате этого удастся избежать переливания фритюра через край посуды.
- Свежие продукты следует перед фритированием промокнуть бумажной салфеткой.

## Утилизация

**Использованные многократно растительное масло и жир нельзя выбрасывать ни вместе с кухонными, ни вместе с хозяйственными отходами. Обратитесь, пожалуйста, в органы коммунального управления по месту Вашего жительства, чтобы узнать, где находятся соответствующие приемные пункты.**



Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям Директивы ЕС 2002/96/EG об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE). В этой Директиве приведены правила, действующие на всей территории ЕС, по приему и утилизации отслуживших свой срок приборов.

Информацию об актуальных методах утилизации Вы сможете получить у Вашего торгового агента.

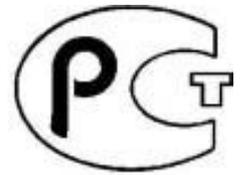
Право на внесение изменений оставляем за собой.

**TG973..**

<b>Свежие фритируемые продукты</b>	<b>Температура</b>	<b>Прибл. вес</b>	<b>Прибл. продолжительность фритирования</b>
Панированный свиной шницель	170 °С	140 г	5 мин
Сайда панированная	170 °С	240 г	3–5 минуты
Крупные креветки	170 °С	200 г	3–4 минуты
Кольца из яблок в кляре	180 °С	100 г	3–4 минуты
Шампиньоны в кляре	180 °С	100 г	3–5 минуты
Пончики	170 °С	2–3 штуки	6–7 минуты
Панированные кусочки куриного филе свежемороженые	170 °С	200 г	7–10 минуты
Картофель фри свежемороженый	170 °С	макс. 600 г	11–15 минуты

**TG974..**

<b>Свежие фритируемые продукты</b>	<b>Температура</b>	<b>Прибл. вес</b>	<b>Прибл. продолжительность фритирования</b>
Панированный свиной шницель	170 °С	300 г	4–5 минуты
Сайда панированная	180 °С	300 г	3–5 минуты
Крупные креветки	170 °С	300 г	3–4 минуты
Кольца из яблок в кляре	170 °С	200 г	3–4 минуты
Шампиньоны в кляре	180 °С	200 г	3–4 минуты
Пончики	160 °С	2–3 штуки	5–7 минуты
Панированные кусочки куриного филе свежемороженые	160 °С	500 г	6–8 минуты
Картофель фри свежемороженый	170 °С	макс. 1000 г	8–13 минуты



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 «Гаггенау»:	(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.

## الطراز.. TG973

المدة التقريبية للقلي	الوزن التقريبي	درجة الحرارة	الأطعمة الطازجة المرغوب قليها
5 دقائق	140 جم	170° درجة مئوية	شريحة لحم مكسوة بخلطة بقسمات
3-5 دقائق	240 جم	170° درجة مئوية	سمك سَلْمُون مكسو بخلطة بقسمات
3-4 دقائق	200 جم	170° درجة مئوية	جارنيليه من الحجم الكبير (أحد أنواع الكائنات البحرية المسماة بالسرطان)
3-4 دقائق	100 جم	180° درجة مئوية	حلقات التفاح المكسوة بعجين سائل
3-5 دقائق	100 جم	180° درجة مئوية	شامبيون مكسو بعجين سائل (أحد أنواع الفطر / عش الغراب)
6-7 دقائق	قطعتان إلى ثلاث	170° درجة مئوية	الفطائر المحشوة
7-10 دقائق	200 جم	170° درجة مئوية	قطع صغيرة من الدجاج المجمدة
11-15 دقيقة	أقصى كمية 600 جم	170° درجة مئوية	الشرائح الطولية للبطاطس (البطاطا) المجمدة

## الطراز.. TG974

المدة التقريبية للقلي	الوزن التقريبي	درجة الحرارة	الأطعمة الطازجة المرغوب قليها
4-5 دقائق	300 جم	170° درجة مئوية	شريحة لحم مكسوة بخلطة بقسمات
3-5 دقائق	300 جم	180° درجة مئوية	سمك سَلْمُون مكسو بخلطة بقسمات
3-4 دقائق	300 جم	170° درجة مئوية	جارنيليه من الحجم الكبير (أحد أنواع الكائنات البحرية المسماة بالسرطان)
3-4 دقائق	200 جم	170° درجة مئوية	حلقات التفاح المكسوة بعجين سائل
3-4 دقائق	200 جم	180° درجة مئوية	شامبيون مكسو بعجين سائل (أحد أنواع الفطر / عش الغراب)
5-7 دقائق	قطعتان إلى ثلاث	160° درجة مئوية	الفطائر المحشوة
6-8 دقائق	500 جم	160° درجة مئوية	قطع صغيرة من الدجاج المجمدة
8-13 دقيقة	أقصى كمية 1000 جم	170° درجة مئوية	الشرائح الطولية للبطاطس (البطاطا) المجمدة

## أفكار مفيدة:

- الزيت / الشحم لا يكتسب رائحةً أو طعمًا أثناء القلي (ابتداءً من 170° درجة مئوية). ولذا فيمكن أن يجري قلي لفائفٍ مختلفٍ من الأطعمة تلو بعضها البعض في نفس الزيت.
- لا تقم بإضافة البهارات إلى الأطعمة فوق المقلاة.
- لا تقلي كمية كبيرة من الأطعمة مرة واحدة حيث أن الأطعمة ينبغي أن تعوم في الزيت، ولذ فمن الأفضل تقسيم الكمية وقليلها على دوراتٍ عدة.
- المواد الغذائية المجمدة: انفض الثلج ثم ضع المواد الغذائية المطلوب قليها في سلة المقلاة مع القيام بفعل هذا خارج المقلاة لكي تخفف من حدة تطاير الزيت إلى الخارج.
- أما بالنسبة للسّمك الجمد فدعه بعض الوقت حين أن تُخف حالة التجمد بعض الشيء. ويساعد هذا على تقصير فترة القلي، وبالإضافة إلى ذلك فإن الطبقة الخارجية للسّمك تكتسب لوناً أصفراً ذهبياً جميلاً.
- يجب بعد تقطيع البطاطس (البطاطا) الطازجة تمهيداً لقليلها تجفيفها بفتوة قبل الشروع في القلي. إن وضع المواد الغذائية وهي مبتلة أو مجمدة في الزيت الساخن يؤدي إلى تَكُونِ رغوةٍ شديدة للغاية، ولذا فينبغي الانتباه إلى إدخال سلة المقلاة ببطء وتغطيسها في الزيت / الشحم شيئاً فشيئاً ثم إخراجها عدة مرات، وبهذا يمكنك تجنب فيضان الزيت.
- أما بالنسبة للمواد الغذائية الطازجة المطلوب قليها فينبغي تجفيفها بفتوة المطبخ الورقية لامتناس السوائل منها.

## التخلص من الأجهزة المستهلكة

الزيوت والشحوم القديمة ليست ملائمة لإنتاج السماد النباتي ولا للتخلص منها في إطار القمامة المنزلية. ويمكنكم الاستفسار لدى إدارة المدينة عن الأماكن المخصصة لتلقي مثل هذه النفايات.

هذا الجهاز مطابق للمواصفات الأوروبية 2002/96



للمجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة

(waste electrical and electronic equipment – WEEE).

وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.

يمكن الحصول على أحدث المعلومات المتعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة من المحلات التجارية المتخصصة.

## الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبينة عن طريق ممثلنا في بلد الشراء. لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.

## إعداد الطعام بصورة تحتوي على قدر ضئيل من مادة الأكريلاميد.

أقلي الأطعمة على نحو تكتسب من خلاله أسطحها الخارجية طبقة صفراء ذهبية اللون بدلاً من المألوفة بلون غامق أو بني، ويجب الانتباه إلى إزالة البقايا المحترقة. كما ينبغي الالتفات إلى تجنب قلي المواد الغذائية المحتوية على النشا ولاسيما منها المنتجات المحتوية على الحبوب والبطاطس على درجة حرارة تتعدى 170° درجة مئوية.

## القلي

من الأفضل استخدام الزيت.

لا تقلي أي شيء على الإطلاق بدون استخدام السلة المخصصة لذلك.

- صب الزيت أو عبأ الشحم مع مراعاة الالتزام بالعلامتين المشيرتين إلى الحدين الأدنى والأقصى. وبالنسبة للشحم فيجب أن تجري إسالته مسبقاً بصورة منفصلة.
- ادخل الجهاز ثم اضبط المفتاح على الرمز المشار إليه بـ ، وهنا تشتعل لمبة المراقبة.
- اضبط درجة الحرارة على النحو المطلوب، وبمجرد وصول درجة الحرارة إلى المستوى المطلوب فإن لمبة المراقبة تنطفئ من تلقاء ذاتها.
- ضع الأطعمة التي ترغب في قليها.
- ادخل السلة ببطء ثم اغلق الغطاء.
- بمجرد وصول الأطعمة الجاري قليها إلى مرحلة النضوج انزع الغطاء ثم ارفع السلة ودعها بعض الوقت لحين تساقط قطرات الزيت العالقة. (شكل 7).

انزع قابس التوصيل من المقبس بعد الفراغ من القلي.

## استخدام الشحوم الصلبة

- ينبغي أولاً تقطيع الشحم الطازج قطعاً صغيرة بعض الشيء ووضعها في قدر منفصل مجهز بمجرى للصب ثم تسخينها على قدر ضئيل من الحرارة لحين أن تسيل.
- صب الشحم المُسال بحذر في المقلاة ثم اغلق الغطاء. ويمكن الآن ضبط المقلاة على المستوى المطلوب من درجة الحرارة.
- الشحم المستعمل والحفوظ في المقلاة والمتجمد فيها يجب أولاً إعادة تسخينه مع توخي أكبر قدر من الحذر أثناء ذلك.
- قم أولاً بإحداث ثغرات في الشحم باستخدام ملعقة من الخشب أو البلاستيك متوخياً في ذلك الحذر حتى لا تلحق الضرر بعنصر التسخين أو المحس الحراري.
- اغلق الغطاء ثم دع الشحم يسيل على أدنى قدر من درجة الحرارة (160° درجة مئوية) التي يمكن ضبط عليها.

## تنبيه هام:

ينبغي أن يظل الغطاء مغلقاً على الدوام من أجل تحاشي حدوث أي تطاير حيث أن الشحم المُسال المتواجد مباشرة حول عنصر التسخين يمكن أن يتطاير إلى الخارج من خلال طبقة الشحم الخارجية الصلبة المحيطة به. فكرة مفيدة:

يُفصلُ بعد الفراغ من الاستخدام تنقية الزيت بعد برودته بعض الشيء أو الشحم الذي مازال سائلاً من الرواسب باستعمال مصفاة ذات ثقب دقيقة من أجل إمكانية إعادة استخدامه لمرات عديدة.

ويمكن حفظ الزيت المُنقى إما في المقلاة بعد تنظيفها في غرفة تتسم بجو بارد أو في إناء منفصل داخل الثلاجة.

## ⚠ تحذير:

إن الشحم أو الزيت المتسخ أو المستعمل من الممكن أن يشتعل من تلقاء نفسه إذا ارتفعت درجة الحرارة عن الحد اللازم، ولذا فينبغي استبدال الزيت / الشحم في الوقت المناسب، ويجب في حال اشتعال الزيت أو الشحم فصل قابس التوصيل عن المقبس وإطفاء الحريق من خلال إغلاق الغطاء على الزيت / الشحم المشتعل.

## التنظيف

لا تقم على الإطلاق بتغطيس وحدة التشغيل والتحكم مع عنصر التسخين في الماء أو غسلهما في غسالة الأواني!

- ولا تستخدم أبداً من منظفات البخار في تنظيف الجهاز.
- ولا تستخدم كذلك منظفات ذات تأثير حاد أو طبيعة كاشطة.
- افصل قابس التوصيل عن المقبس ودع المقلاة حتى تبرد.
- نظف هيكل الجهاز وعنصر التسخين بمسحهما بفضة مبللة مع استخدام أحد المنظفات هينة التأثير.
- أما القدر الصلب والسلة والغطاء و الهيكل فيمكن غسلهما في غسالة الأواني.
- قم دائماً بتجفيف كافة أجزاء الجهاز جيداً.

## ما الذي يمكن القيام به إذا طرأ خلل ما؟

المقلاة توقفت عن التسخين ولمبة المراقبة انطفأت.

إن هذا قد يعني أن درجة حرارة المقلاة قد تعدت الحد المطلوب مما يؤدي إلى انطلاق تجهيزة الحماية من درجات الحرارة المرتفعة عن الحد المطلوب. —> دع المقلاة تبرد ثم اضغط على زر إعادة التشغيل (شكل 1).

وقد يعني هذا أن وحدة التشغيل والتحكم مع عنصر التسخين غير مركبة على نحو صحيح. —> ضع وحدة التشغيل والتحكم بدقة على محيط هيكل القاعدة ثم اضغط عليه إلى أسفل (شكل 8).

## الأجزاء وعناصر الاستخدام

### شكل 1

- 1 وحدة التشغيل والتحكم وعنصر التسخين
  - a سلك التوصيل الكهربائي والتجويف المخصص لحفظه
  - b زر التشغيل **Ein/Aus** الجهاز بلمبة مراقبة
  - c منظم درجة الحرارة
  - d عنصر التسخين الجهاز بمجس الحراري
  - e زر إعادة التشغيل
- 2 مستودع من الصلب المقاوم للصدأ بجهاز بعلامات إيضاح للحددين الأدنى والأقصى
- 3 هيكل الجهاز مزود بمقبضين
- 4 سلة مجهزة بمقبض متحرك
- 5 عطاء بجهاز بمقبض ونافذة للرؤية

## قبل الاستخدام الأول للجهاز

ينبغي القيام بتنظيف المقلاة بصورة جيدة، ألقى نظرة على فصل "التنظيف"، ثم ضعها على أرضية مستوية ومتينة (على سبيل المثال مُسَطَّح المطبخ).

### ملاحظات عامة

يجب مراعاة استخدام الزيوت القابلة للتسخين على درجات حرارة عالية جداً (درجة الحرارة التي يبدأ عندها تصاعد الدخان من الزيت حوالي  $220^{\circ}$  درجة مئوية).

درجة الحرارة الملائمة لوضع الأطعمة المطلوب قلبها في الزيت تتراوح ما بين  $160^{\circ}$  و  $190^{\circ}$  درجة مئوية.

لا تستخدم أياً من الزيوت أو الشحوم المصنعة على نظام العصر البارد أو غير المُصقّلة.

لا تستخدم زيوتاً أو شحوماً غير نقية — خطر نشوب حريق!

### الكمية المستخدمة

TG974..	TG973..	
3,5 – 2,0 كجم	2,3 – 1,2 كجم	شحم
4,0 – 2,4 لتر	2,5 – 1,3 لتر	زيت

يجب الالتزام المطلق بالعلامات المشيرة إلى أدنى وأقصى كمية (شكل 2).

### تنبيه هام:

لا تقم على الإطلاق بتشغيل المقلاة وهي حاوية. ولا تستخدمها لأية أغراض أخرى سوى القلي.

ولا تقم على الإطلاق بخلط الزيت بشحم حيث أن هذا من الممكن أن يؤدي إلى تكوّن رغوة قد تفيض إلى خارج الجهاز.

وكذلك نفس الأمر بالنسبة لخلط أصناف مختلفة من الزيوت ببعضها البعض أو الشحوم ببعضها البعض، فقد ينطوي هذا أيضاً على قدرٍ من المخاطر.

اقرأ من فضلك دليل الاستخدام بعناية وحافظ عليه جيداً! إن هذا الجهاز مهياً فقط للاستخدام المنزلي وليس الحرفي.

إن دليل الاستخدام هذا يعرض وصفاً لطرزين مختلفين.

TG974..	TG973..	
4,0 لتر	2,5 لتر	السعة
2300 واط	1600 واط	القدرة

## تعليمات الاستخدام الآمن!

### ⚠ خطر الصعق بالتيار الكهربائي!

يجري توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي وتشغيله طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية فقط.

يجب الانتباه إلى تجنب تواجد الجهاز في متناول الأطفال.

يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به.

تجنب وضع سلك التوصيل الكهربائي بالقرب من أية أشياء ساخنة، أو سحبه على حواف حادة.

يجب الانتباه إلى نزع قابس التوصيل من المقبس بعد الانتهاء من كل استخدام أو في حالة ظهور أي خطأ ما.

إن إجراء أي إصلاحات للجهاز وعلى سبيل المثال منها استبدال سلك التوصيل الكهربائي، إذا لحق به ضررٌ ما، ينبغي أن يتم فقط بمعرفة أحد مراكز الخدمة التابعة لنا حيث أن هذا يجنبكم الوقوع في أية مخاطر.

### ⚠ خطر الإصابة بحروق

إن بعض أجزاء الجهاز (وعلى سبيل المثال منها حافة المستودع) والبخار المتسرب قد تكون على درجة عالية جداً من السخونة.

يجب الانتباه قبل تشغيل الجهاز إلى التحقق من أنه موضوع على أرضية متينة ومستوية.

تجنب صب الزيت / الشحم إذا كان ساخناً.

لا تستخدم الماء على الإطلاق كوسيلة للإطفاء في حال اشتعال الزيت أو الشحم، بل قم بإخماد ألسنة اللهب بغطيتها لحجب وصول الأوكسجين إليها.

يجب أن تكون المقلاة أثناء الاستخدام دائماً تحت المراقبة.







# 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.

# Family Line

0 18 05-54 74 36 (ELR 0,12/Min)

Siemens-Hausgeräte

Besuchen Sie uns im Internet:  
<http://www.siemens.de/hausgeraete>

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 Garantiepflcht 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 Zubehöerteilen 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-Angebot:

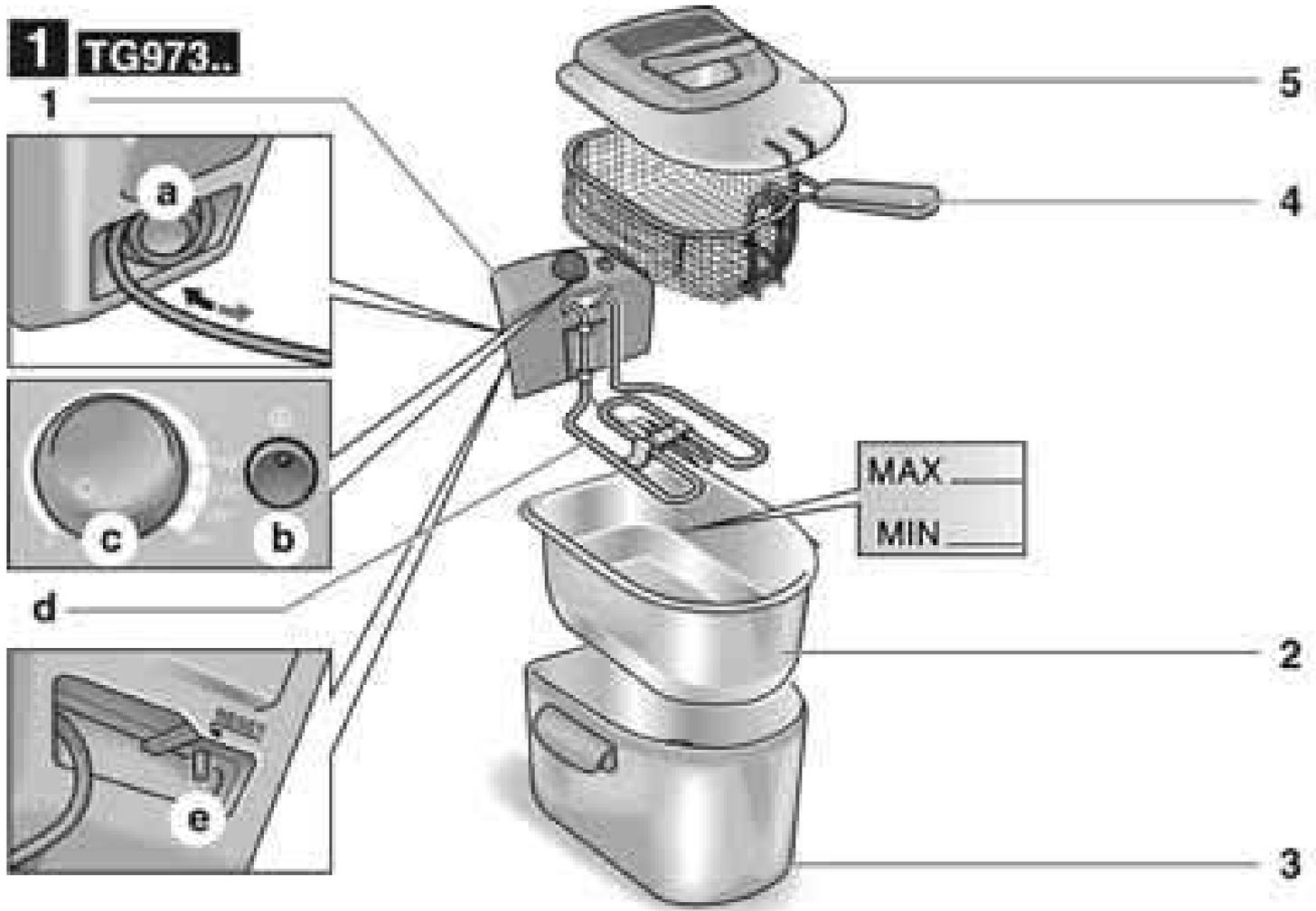
Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

TG 97 / 050701

**Siemens-Electrogeräte GmbH**  
**Carl-Wery-Str. 34 / 81739 München // Germany**

de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt,  
el, tr, pl, hu, ro, bg, ru, ar

# 1 TG973..



# 1 TG974..

