

SIEMENS



Fritteuse

Friteuse

Elektronische friteuse

Freidora

ET375FAB1E



siemens-home.bsh-group.com/welcome

de	Gebrauchsanleitung	3
fr	Mode d'emploi	17
nl	Gebruiksaanwijzing	30
es	Instrucciones de uso	44

Register
your
product
online

Inhaltsverzeichnis

	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
	Wichtige Sicherheitshinweise	4
	Ursachen für Schäden	5
	Umweltschutz	5
	Tipps zum Energiesparen	5
	Umweltgerecht entsorgen	5
	Gerät kennen lernen	6
	Ihre neue Fritteuse	6
	Bedienfeld	6
	Bedienflächen	7
	Heizkörper	7
	Zubehör	7
	Vor dem ersten Gebrauch	7
	Gerät reinigen	7
	Gerät bedienen	8
	Frittieren	8
	Fritteuse einstellen	8
	Aufheizanzeige	8
	Sicherheitsabschaltung	8
	Frittieröl /-fett ablassen	8
	Einstelltabelle	9
	Tipps und Tricks	9
	Kindersicherung	10
	Einschalten	10
	Ausschalten	10
	Automatische Kindersicherung	10
	Zeitfunktionen	11
	Küchenwecker	11
	Stoppuhr	11
	Automatische Abschaltung	11
	Wisch-Schutz	12
	Einschalten	12
	Ausschalten	12
	Energie-Verbrauchsanzeige	12
	Grundeinstellungen	13
	Grundeinstellungen ändern	13
	Reinigen	14
	Diese Reinigungsmittel nicht verwenden	14
	Gerät reinigen	14

	Störungen, was tun?	15
	E-Meldung in den Anzeigen	15
	Kundendienst	16
	E-Nummer und FD-Nummer	16

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: **www.siemens-home.bsh-group.com** und Online-Shop: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter **Tel.: 089 21 751 751*** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter **Siemens-info-line@bshg.com** *) Nur für Deutschland gültig.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ununterbrochen beaufsichtigt werden. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Benutzen Sie keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie können zu Unfällen führen.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die infolge von Nichtbeachtung der Anleitung verursacht werden.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Wichtige Sicherheitshinweise

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

Warnung – Brandgefahr!

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Frittieröl oder -fett kann sich entzünden. Die Fritteuse nur mit geeignetem Frittieröl oder -fett in Betrieb nehmen. Füllmenge nicht unter bzw. überschreiten. Frittierfett vor Gebrauch verflüssigen. Produktbezogene Frittiertemperatur einhalten.
- Altes Frittieröl oder -fett neigt zum Überschäumen und besitzt eine niedrigere Entzündungstemperatur. Frittieröl oder -fett wechseln, wenn es braun wird, unangenehm riecht und/oder frühzeitig raucht.
- Wasser in heißem Öl erzeugt eine Fettexplosion. Brennendes Frittieröl oder -fett niemals mit Wasser löschen.

Im Brandfall:

- Gerät vom Netz trennen: Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Edelstahl-Abdeckung oder Branddecke auflegen: Durch den Sauerstoffentzug erlischt das Feuer.
- Abzugshaube abschalten: Der Luftzug verstärkt das Feuer.
- Das Gerät wird sehr heiß, brennbare Materialien können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände (z. B. Spraydosen, Reinigungsmittel) unter dem Gerät oder in unmittelbarer Nähe lagern oder benutzen. Nie brennbare Gegenstände auf oder in das Gerät legen.

⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Wasser in heißem Öl erzeugt eine Fettexplosion. Besondere Vorsicht bei Arbeiten mit Wasser in der Nähe des heißen Gerätes. Vorsicht auch beim Arbeiten mit Wasser in der Nähe des kalten Gerätes. Es darf kein Wasser in das Frittieröl bzw. -fett gelangen. Gefahr einer Fettexplosion beim erneuten Aufheizen! Das abgekühlte Gerät immer mit der Abdeckung verschließen.
- Wasser in heißem Öl erzeugt eine Fettexplosion. Frittieröl oder -fett wechseln, wenn viel Wasser enthalten ist (z. B. durch häufiges Frittieren von Tiefkühlkost). Anzeichen für Wasser im Frittieröl oder -fett:
 - aufsteigende Bläschen
 - Wassertropfen
 - Wasserdampf
 - starkes Spritzen beim Frittieren
- Befüllen mit nassen Nahrungsmitteln und großen Mengen führt zum Überschäumen des Frittieröls oder -fetts. Nasse Lebensmittel vor dem Frittieren gründlich abtrocknen. Bei Tiefkühlkost Eis entfernen. Den Korb neben, nicht in oder oberhalb der Fritteuse befüllen. Den Frittierkorb mehrmals langsam in das Öl oder Fett senken.
- Wasser in heißem Öl erzeugt eine Fettexplosion. Fritteusebecken nach dem Reinigen sorgfältig trocknen, bevor es wieder mit Frittieröl oder -fett befüllt wird.
- Bei geschlossener Geräteabdeckung kommt es zum Wärmestau. Die Geräteabdeckung erst schließen, wenn das Gerät abgekühlt ist. Das Gerät nie mit geschlossener Geräteabdeckung einschalten. Die Geräteabdeckung nicht zum Warmhalten oder Abstellen benutzen.

⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!

- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

🔧 Ursachen für Schäden**Achtung!**

- Wenn harte oder spitze Gegenstände auf die Glaskeramik-Blende oder die Glaskeramik-Abdeckung fallen, können Schäden entstehen.
- **Geräteschaden durch ungeeignetes Zubehör:** Nur das vorgesehene Originalzubehör verwenden. Nur die Frittierkörbe, die für dieses Gerät vorgesehen sind, verwenden. Nie den Glasdeckel des Dampfgarers für die Fritteuse verwenden.

🌿 Umweltschutz

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen zum Energiesparen und zur Geräteentsorgung.

Tipps zum Energiesparen

- Heizen Sie das Gerät nur so lange vor, bis es die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Stellen Sie immer die empfohlene Temperatur ein.
- Verwenden Sie zum Frittieren geeignetes Öl oder Fett.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

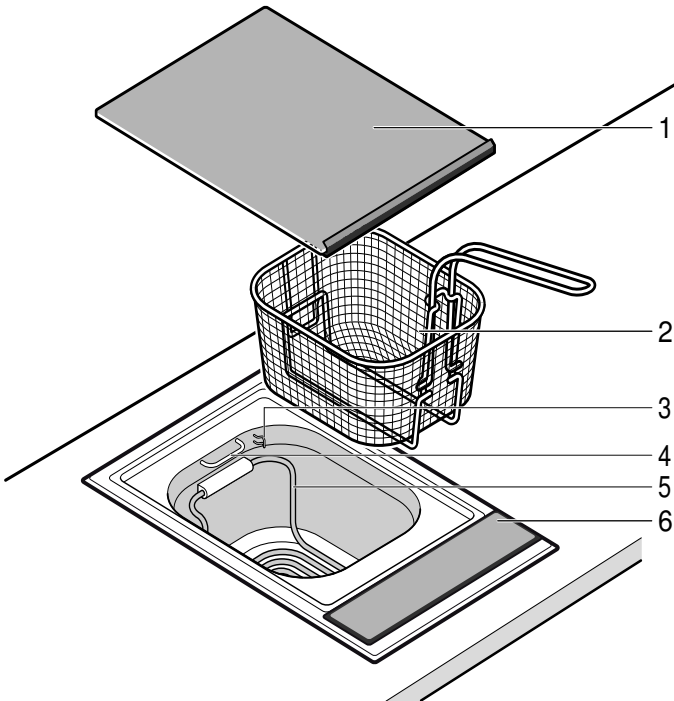


Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Gerät kennen lernen

In diesem Kapitel erklären wir Ihnen die Anzeigen und Bedienelemente. Außerdem lernen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes kennen.

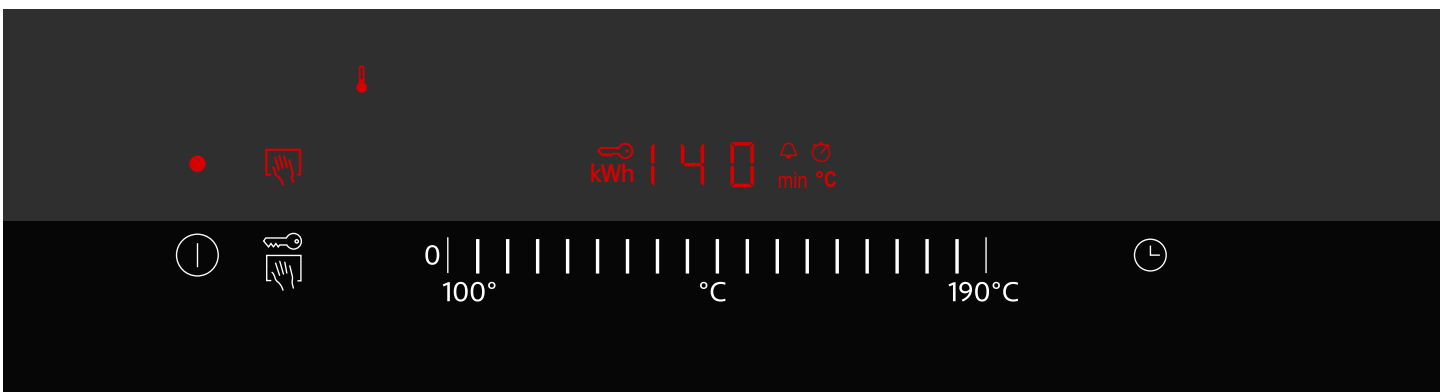
Ihre neue Fritteuse



Nr.	Bezeichnung
1	Glaskeramik-Abdeckung
2	Frittierkorb
3	Heizkörper-Halterung


Nr.	Bezeichnung
4	Frittierkorb-Aufhängung
5	Heizkörper
6	Bedienfeld




Bedienfeld



Anzeigen	
•	Gerät ist eingeschaltet
☞	Wisch-Schutz
🌡️	Aufheizanzeige
🔑	Kindersicherung

Anzeigen	
kWh	Energie-Verbrauchsanzeige
000	Temperatur / Dauer
🔔	Küchenwecker
min	Dauer

Anzeigen	
	Stoppuhr
°C	Temperatur

Bedienflächen	
	Gerät einschalten
	Wisch-Schutz / Kindersicherung einschalten
0 190°	Temperatur / Dauer einstellen
	Küchenwecker / Stoppuhr einschalten

Bedienflächen

Wenn Sie ein Symbol berühren, wird die jeweilige Funktion aktiviert.

Hinweise

- Die Einstellungen bleiben unverändert, wenn Sie mehrere Felder gleichzeitig berühren. So können Sie Übergekochtes im Einstellbereich aufwischen.
- Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.

Heizkörper

Den Heizkörper können Sie zur einfacheren Reinigung des Frittierbeckens hochschwenken.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Der Heizkörper heizt auch in hochgeschwenkter Position. Fritteuse nicht einschalten, so lange der Heizkörper hochgeschwenkt ist.

Zubehör

Nur Frittierkörbe verwenden, die für diese Fritteuse vorgesehen sind.

Nicht mit Kunststoffbestecken in das Fett greifen.



Vor dem ersten Gebrauch

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Gerät zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise. → *"Wichtige Sicherheitshinweise" auf Seite 4*

Gerät reinigen

Reinigen Sie das Fritteusebecken und den Frittierkorb vor dem ersten Gebrauch gründlich mit einem Schwamm und Seifenlauge. Mit einem sauberen und trockenen Tuch aufpolieren.

Gerät bedienen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie Ihr Gerät einstellen. In der Tabelle finden Sie Einstellungen für verschiedene Gerichte.

Warnung – Brandgefahr!

Beim Betrieb mit tiefgefrorenem Fett kann der Heizkörper überhitzen. Tiefgefrorenes Fett vor dem Verflüssigen auftauen lassen.

Warnung – Brandgefahr!

Beim Betrieb mit festem Frittierfett kann der Heizkörper überhitzen. Frittierfett zuerst bei niedriger Temperatur schmelzen. Eine höhere Temperatur erst einstellen, wenn das Frittierfett größtenteils geschmolzen ist.

Warnung – Brandgefahr!

Wird der minimale Füllstand (untere Markierung) unterschritten, kann der Heizkörper überhitzen. Rechtzeitig Öl bzw. Fett nachfüllen.

Frittieren


Beim Frittieren wird die vom Gerät erzeugte Wärme durch das Fett auf das Gargut übertragen. Bei diesem schnellen Garverfahren wird eine schmackhafte Kruste um das Gargut gebildet. Der Temperaturbereich beim Frittieren liegt zwischen 150 und 190 °C.

Hinweise


- Zerkleinern Sie frisches Frittierfett vor dem Verflüssigen. Bei erneutem Gebrauch von Frittierfett vor dem Verflüssigen ein Loch in die erstarrte Fettmasse bis zum Heizkörper drücken (z. B. mit einem Kochlöffelstiel).
- Verwenden Sie nur reines Pflanzenöl oder Pflanzenfett zum Frittieren. Vermeiden Sie Fettmischungen.
- Beim Schmelzen von Frittierfett kann Rauch entstehen. Das ist normal.

Fritteuse einstellen

Hinweis: Sicherstellen, dass der Ablaufhahn geschlossen ist.

1. 4 Liter Frittieröl bzw. 3,5 kg Frittierfett in das Frittierbecken füllen.
2. Fritteuse mit dem Hauptschalter  einschalten. In der Anzeige leuchtet **000**.
3. Über den Einstellbereich gleiten, bis die gewünschte Temperatur in der Anzeige erscheint. Die Aufheizanzeige blinkt.



4. Wenn die Aufheizanzeige  erloschen ist, den Frittierkorb mit dem Frittiergut in das Öl/Fett tauchen.
 5. Nach Beenden des Frittierens den Frittierkorb herausnehmen und leicht schütteln, um überflüssiges Öl/Fett zu entfernen.
- Um das restliche Öl/Fett abtropfen zu lassen, hängen Sie den Frittierkorb in die Aufhängevorrichtung ein.

Aufheizanzeige

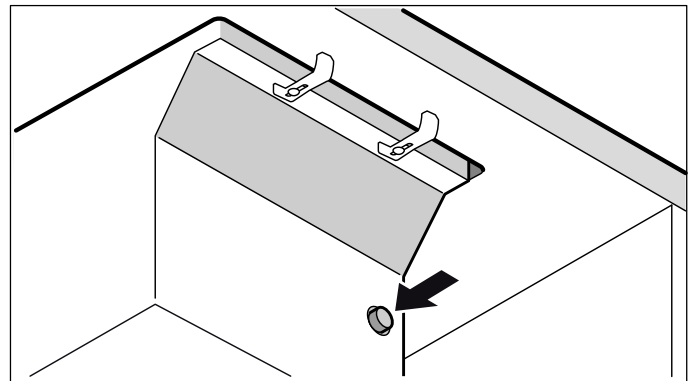
Die Aufheizanzeige leuchtet, so lange die Fritteuse aufheizt. Die Aufheizanzeige erlischt, wenn das Frittieröl /-fett die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Sicherheitsabschaltung

Die Sicherheitsabschaltung schaltet die Fritteuse automatisch ab, wenn das Frittierbecken nicht mindestens bis zur unteren Markierung mit Öl/Fett gefüllt ist.

In der Anzeige blinken abwechselnd **F** und **E**.

1. Fritteuse ausschalten und abkühlen lassen.
2. Mindestens 3 Liter Frittieröl /-fett in das Frittierbecken füllen.
3. Den Sicherheitsstift an der Front des Gehäuses fest eindrücken (z. B. mit einem Kugelschreiber).



Sie können die Fritteuse wieder in Betrieb nehmen.

Frittieröl /-fett ablassen

Wenn das Frittiergut trotz richtig eingestellter Temperatur nicht mehr knusprig wird, müssen Sie das Öl/Fett wechseln.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Heißes Öl oder Fett kann beim Ablassen aus dem Ablasshahn spritzen. Öl oder Fett vor dem Ablassen abkühlen lassen, bis es handwarm ist.

1. Ein temperaturbeständiges Gefäß mit mehr als 4 Liter Fassungsvermögen unter den Ablasshahn stellen.
2. Den Ablasshahn an der Unterseite der Fritteuse öffnen und verbrauchtes Öl/Fett ablassen.

Hinweis: Fett in warmem, noch flüssigem Zustand ablassen. Sollte das Fett im Ablasshahn fest sein, können Sie es mit einem dünnen Stab (z. B. Kochlöffelstiel) durchstoßen.

Hinweis: Öl/Fett nicht dem Abwasser zuführen, sondern bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen entsorgen.

Einstelltabelle

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte und können je nach Art und Menge des Frittierguts variieren.

Frittiergut	Menge	Temperatur in °C	Zeit in Minuten	Information
Frittierfett schmelzen	3,5 kg	100		
Frische Ware				
Blätterteigtaschen, gefüllt	5 Stück	190	6-8	Fleischfüllung vorgegart, Gemüsefüllung roh. Wenden.
Garnelen in Ausbackteig	12 Stück	170-180	4-6	Vorgegart und ausgelöst. Wenden.
Gemüse in Ausbackteig	8 Stück	170-180	4-8	z. B. Blumenkohlröschen*, Zucchini-scheiben, Champignons, Zwiebelringe. Wenden.
Fischfilet, paniert	à 100 - 200 g	160-170	5-10	
Hähnchenschenkel, paniert	à 200 - 350 g	160	15-20	
Kroketten	6-8 Stück	170	5-6	
Pommes Frites	500 g	180	erst 2-4, danach 6-8	Mind. 15 Minuten Pause zwischen dem Vorfrittieren und dem Fertiggaren. Mehligkochende Kartoffeln verwenden.
Schnitzel, paniert	2 Stück	170-180	5-8	
Desserts				
Berliner Pfannkuchen / Donuts	6 Stück	160-170	6-10	Ohne Korb frittieren. Wenden.
Früchte in Ausbackteig	8 Stück	170-180	5-7	z. B. Ananas-, Apfel-, Kiwi-scheiben. Wenden.
Spritzkuchen / Churros	4 Stück	170-180	6-8	Wenden.
Tiefkühlware**				
Camembert, paniert	à 75 - 100 g	160	6-8	
Fischfilet, paniert	à 150 g	170	5-7	
Fischstäbchen	500 g	170	3-5	
Mini-Frühlingsrollen / Nems	500 g	180	3-5	
Hähnchen Nuggets	500 g	160	5-6	
Kroketten	500 g	170	3-5	
Pommes Frites	500 g	180	5-7	
Tintenfischringe	500 g	180	3-5	
* bissfest vorgegart				
** Verpackungsangaben beachten				

Tipps und Tricks

Tipps zum Frittieröl oder -fett

- Verwenden Sie zum Frittieren nur hoch erhitzbares, zum Frittieren geeignetes, reines Pflanzenöl oder Fett. Geeignet sind z. B. Erdnuss- oder Palmöl sowie Kokosfett. Ungeeignet sind hingegen z. B. natives Olivenöl, Soja- oder Weizenkeimöl. Vermeiden Sie Fettmischungen. Beachten Sie die Herstellerangaben.

- Entfernen Sie nach jedem Frittieren eventuell vorhandene, grobe Rückstände aus dem Frittieröl oder -fett mit einem Schaumlöffel. Sie können die Rückstände auch über den Ölablasshahn ablassen. Warten Sie, bis das Frittieröl oder -fett auf max. 40°C abgekühlt ist.
- Wenn Sie das Frittieröl oder -fett wiederverwenden möchten, legen Sie ein Metallsieb mit einem Papiertuch aus und lassen Sie das handwarme Öl oder Fett hindurchlaufen.

- Ersetzen Sie das Frittieröl oder -fett regelmäßig und spätestens, wenn es unangenehm riecht, schmeckt, stark aufschäumt, (bei 160 - 170°C) zu rauchen beginnt oder die Speisen bei korrekt eingestellter Temperatur nicht mehr knusprig werden. Frühzeitiges Rauchen ist nicht zu verwechseln mit aufsteigendem Wasserdampf bei der Zugabe von feuchten Lebensmitteln.
- Legen Sie nach dem Abkühlen den Deckel auf. So können keine Verunreinigungen oder Wasser in das Fett gelangen.

Tipps zum Frittiergut

- Folgende Lebensmittel sind zum Frittieren geeignet: kleine Fleisch- und Fischstücke, Gemüse, Kartoffeln, Teigwaren, Obst, panierte Lebensmittel.
- Feuchtes Frittiergut wie Fisch, Schalentiere, Fleischstücke, Gemüse- oder Obstscheiben stets gründlich abtrocknen.
- Stark wasserhaltige Lebensmittel sind zum Frittieren nicht geeignet.



Tipps zum Frittieren

- Frittieren Sie nicht zu große Mengen auf einmal, damit das Öl gut zirkulieren und die Hitze schnell an das Gargut abgeben kann. Schütteln Sie das Frittiergut auf, damit es nicht aneinander klebt und das Öl besser zirkulieren kann.
- Das Frittiergut sollte vollkommen vom Frittieröl oder -fett bedeckt sein. Ansonsten muss es nach der halben Frittierzeit gewendet werden oder mit einem zweiten Frittierkorb nach unten gedrückt werden.
- Befüllen Sie den Frittierkorb auf einer Arbeitsfläche neben der Fritteuse, nicht in oder über der Fritteuse. So bleibt das Frittieröl oder -fett länger frei von Rückständen.
- Salzen und würzen Sie nicht über der Fritteuse um das Frittieröl oder -fett nicht zu verschmutzen.
- Das Einlegen von feuchtem oder gefrorenem Frittiergut führt zu besonders heftigem Schäumen des Frittieröls oder -fetts. Senken Sie den Frittierkorb mehrmals langsam. Dadurch wird ein Überlaufen des Fetts verhindert.
- Entfernen Sie das Eis bei Tiefkühlkost vor dem Frittieren.
- Stellen Sie die empfohlene Temperatur ein.
 - Richtige Temperatur: Eiweißstoffe bilden eine schützende Kruste. Somit kann nur wenig Fett eindringen.
 - Zu hohe Temperatur: Die Oberfläche des Garguts verkrustet zu schnell. Das Innere bleibt roh.
 - Zu niedrige Temperatur: Das Gargut nimmt zu viel Fett auf.
- Tupfen Sie frisch Frittiertes mit einem Küchentuch ab. Dadurch wird die Fettmenge nochmals reduziert.



Kindersicherung

Damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern, ist Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet.

Einschalten

1. Gerät ausschalten.
2. Symbol  mindestens 4 Sekunden lang berühren. Die Anzeige  leuchtet circa 10 Sekunden. Das Gerät ist gesperrt.

Ausschalten

Symbol  so lange berühren, bis das Symbol  erlischt.

Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.

Automatische Kindersicherung

Mit dieser Funktion wird die Kindersicherung immer automatisch aktiviert, wenn Sie das Gerät ausschalten.

Einschalten

Automatische Kindersicherung einschalten. → "Grundeinstellungen" auf Seite 13

Zeitfunktionen





Es gibt 2 verschiedene Zeitfunktionen:


- Küchenwecker
- Stoppuhr

Küchenwecker

Mit dem Küchenwecker können Sie eine Zeit bis 99 Minuten einstellen. Er ist unabhängig von allen anderen Einstellungen.



Küchenwecker einstellen

1. Bei ausgeschaltetem Gerät Symbol  einmal berühren, bei eingeschaltetem Gerät Symbol  zweimal berühren. Die Anzeige  leuchtet. In der Anzeige leuchtet  min.

Hinweis: Bei eingeschaltetem Gerät wird bei einmaligem Berühren von Symbol  die Stoppuhr eingeschaltet.

2. Im Einstellbereich die gewünschte Zeit einstellen. Nach einigen Sekunden läuft die Zeit ab.


Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton und in der Anzeige blinkt  für 10 Sekunden. Die Anzeige  blinkt.

Berühren Sie ein beliebiges Symbol.

Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

Zeit korrigieren

Mit Symbol  den Küchenwecker auswählen und neu einstellen.




Stoppuhr

Die Stoppuhr zeigt die Zeit an, die nach der Aktivierung der Stoppuhr vergangen ist.


Die Stoppuhr arbeitet nur, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Wenn sich das Gerät ausschaltet, wird auch die Stoppuhr mit ausgeschaltet.

Hinweis: Wird zur Stoppuhr zusätzlich der Küchenwecker eingeschaltet, erscheint die Einstellung für 10 Sekunden in der Timer-Anzeige. Danach wird wieder die Temperatur angezeigt.

Einschalten

1. Symbol  berühren.
In der Anzeige wird  angezeigt.
2. Einstellbereich berühren.
Die Zeitaufnahme beginnt. In der ersten Minute werden Sekunden angezeigt, danach Minuten. Nach 10 Sekunden wird die Timer-Anzeige ausgeblendet und die Temperatur wird angezeigt.
3. Symbol  berühren, um die Timer-Anzeige wieder einzublenden.

Ausschalten

1. Symbol  berühren.
Die Timer-Anzeige wird angezeigt.
2. Einstellbereich berühren.
Die Stoppuhr wird ausgeschaltet. Die Timer-Anzeige erlischt.

Automatische Abschaltung

Ist ein Gerät lange Zeit ohne Änderung der Einstellung eingeschaltet, wird die automatische Abschaltung aktiviert.

Die Heizung des Geräts wird unterbrochen. In der Anzeige blinken abwechselnd **F B** und **H/h**.

Wenn Sie eine beliebige Bedienfläche berühren, erlischt die Anzeige. Sie können neu einstellen.


Wann die Zeitbegrenzung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Temperatur (2 bis 4 Stunden).


Wisch-Schutz

Wenn Sie über das Bedienfeld wischen während das Gerät eingeschaltet ist, können sich Einstellungen verändern.

Um dies zu vermeiden hat Ihr Gerät eine Wischschutz-Funktion.

Einschalten

Bei eingeschaltetem Gerät das Symbol  berühren.

Ein Signal ertönt. Die Anzeige  leuchtet. Das Bedienfeld ist für 30 Sekunden gesperrt. Sie können über das Bedienfeld wischen ohne Einstellungen zu verändern.

Hinweis: Der Hauptschalter ist von der Wischschutz-Funktion ausgenommen. Sie können das Gerät jederzeit ausschalten.

Ausschalten

Symbol  berühren.

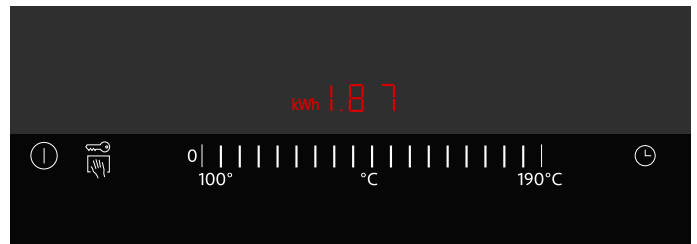
Der Wischschutz ist ausgeschaltet.

Energie- Verbrauchsanzeige

Mit dieser Funktion können Sie sich den gesamten Energieverbrauch zwischen dem Ein- und Ausschalten des Geräts anzeigen lassen.

Nach dem Ausschalten wird für 10 Sekunden der Verbrauch in Kilowattstunden, z.B. 1,87 kWh, angezeigt.

Die Genauigkeit der Anzeige ist unter anderem von der Spannungsqualität des Stromnetzes abhängig.



Möglicherweise ist die Energieverbrauchs-Anzeige nicht aktiviert. → "Grundeinstellungen" auf Seite 13

Grundeinstellungen


Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen. Sie können diese Einstellungen an Ihre eigenen Gewohnheiten anpassen.

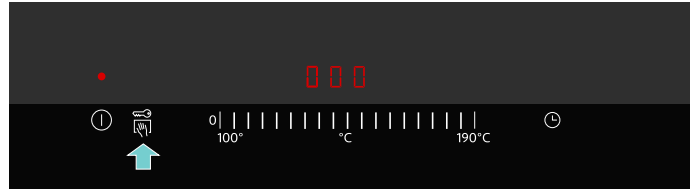
Anzeige	Funktion
c 0	Rücksetzung auf die Grundeinstellung
0	Ausgeschaltet.*
1	Eingeschaltet.
c 1	Kindersicherung
0	Automatische Kindersicherung ausgeschaltet.*
1	Automatische Kindersicherung eingeschaltet.
2	Manuelle und automatische Kindersicherung ausgeschaltet.
c 2	Signalton
0	Bestätigungssignal und Fehlbedienungs-signal ausgeschaltet (Hauptschalter-Signal bleibt immer eingeschaltet).
1	Nur Fehlbedienungs-signal eingeschaltet.
2	Nur Bestätigungssignal eingeschaltet.
3	Bestätigungssignal und Fehlbedienungs-signal eingeschaltet.*
c 3	Anzeige Energieverbrauch (Erfragen Sie die Netzspannung bei Ihrem Elektrizitätsversorger.)
0	Verbrauchsanzeige ausgeschaltet.*
1	Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 230 V.
3	Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 220 V.
4	Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 240 V.
c 5	Automatische Abschaltung (Je höher die eingestellte Stufe, umso länger die Dauer bis zur Abschaltung.)
0	2-4 Stunden bis zur Abschaltung.*
1	1-2 Stunden bis zur Abschaltung.
2	30-60 Minuten bis zur Abschaltung.
c 6	Dauer des Timer-Ende Signals
1	10 Sekunden.*
2	30 Sekunden.
3	1 Minute.
c 8	Demo-Modus
0	Ausgeschaltet.*
1	Eingeschaltet. Gerät kann bedient werden, aber heizt nicht.

*Grundeinstellung


Grundeinstellungen ändern

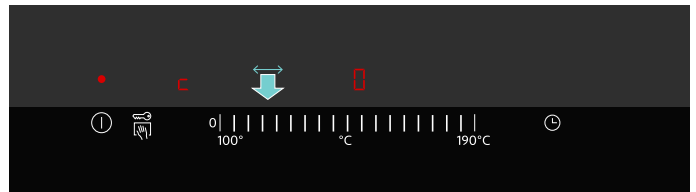
Das Gerät muss ausgeschaltet sein.


1. Gerät einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol  circa 4 Sekunden lang berühren, bis ein akustisches Signal ertönt.



c und 1 blinken abwechselnd und 0 leuchtet.

3. Symbol  sooft berühren, bis die gewünschte Anzeige erscheint.
4. Im Einstellbereich den gewünschten Wert einstellen.



5. Schritt 3. und 4. wiederholen, bis alle gewünschten Einstellungen geändert sind.
6. Symbol  circa 4 Sekunden lang berühren, bis ein akustisches Signal ertönt. Die Einstellungen sind gespeichert.

Änderungen nicht speichern

Zum Verlassen der Grundeinstellung das Gerät mit dem Hauptschalter ausschalten. Die Änderungen werden nicht gespeichert.

Reinigen

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen, erklären wir Ihnen hier.

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

Warnung – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.

Diese Reinigungsmittel nicht verwenden

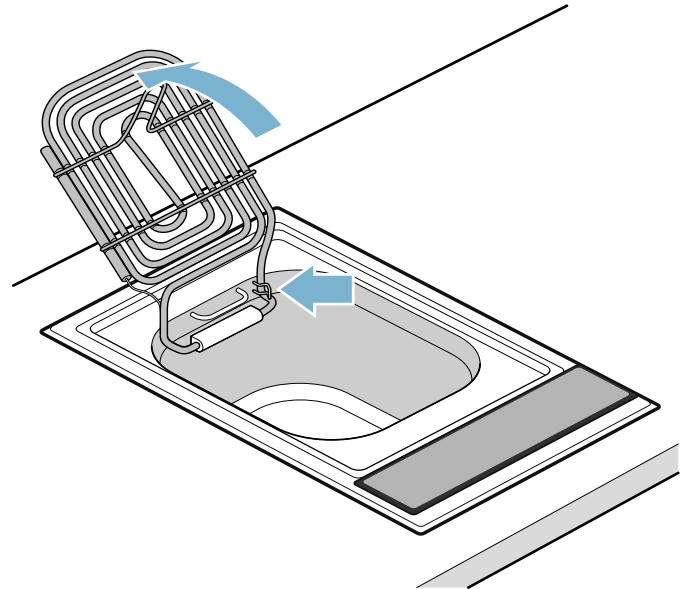
- Scheuernde oder scharfe Reiniger
- Säurehaltige Reiniger (z. B. Essig, Zitronensäure, usw.)
- Chlorhaltige oder stark alkoholhaltige Reiniger
- Backofenspray
- Harte, kratzende Spülschwämme, Bürsten oder Scheuerkissen
- Neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich auswaschen.

Gerät reinigen

Das Gerät muss abgekühlt sein.

1. Öl ablassen.
2. Heizkörper hochklappen und in die dafür vorgesehene Halterung einrasten.
3. Grobe Rückstände im Frittierbecken mit Küchenkrepp entfernen.
4. Heizkörper herunterklappen.
5. Warmes Wasser mit Spülmittel bis zur unteren Markierung in das Frittierbecken füllen.
Hinweis: Wasser nie höher als bis zur oberen Markierung einfüllen.
6. Frittierbecken und Heizkörper mit einer weichen Spülbürste reinigen.
Hinweis: Kratzen oder Scheuern vermeiden, da sonst bleibende Kratzer entstehen.
7. Heizkörper nach oben schwenken, bis er in die Halterung einrastet. Frittierbecken unter dem Heizkörper reinigen.

8. Wasser ablassen. Heizkörper wieder nach unten schwenken und mit klarem Wasser nachspülen.
Hinweis: Keine Reinigerreste im Frittierbecken lassen! Frittierbecken und Heizkörper mit einem weichen Tuch trocknen.



Geräteteil/ Oberfläche	Empfohlene Reinigung
Frittierkorb	Von Hand mit einem milden Spülmittel reinigen. Hinweis: Nicht in der Spülmaschine reinigen!
Bedienfeld und Glaskeramik- Abdeckung	Mit einem weichen, feuchten Lappen und etwas Spülmittel reinigen; der Lappen darf nicht zu nass sein. Spülmittelreste mit kaltem Wasser abwaschen. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen Hinweis: Glaskeramik-Abdeckung nicht in der Spülmaschine reinigen!

Störungen, was tun?

Warnung – Stromschlaggefahr!

Unschlagmäßige Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Oft liegt es nur an einer Kleinigkeit, wenn eine Störung auftritt. Achten Sie bitte auf die Hinweise in der Tabelle bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Die Elektronik Ihres Geräts liegt unter dem Bedienfeld. Durch verschiedene Ursachen kann die Temperatur in diesem Bereich stark ansteigen.

Damit die Elektronik nicht überhitzt, wird das Gerät bei Bedarf automatisch abgeschaltet. Die Anzeige **F4** erscheint abwechselnd mit der Anzeige **H** oder **h**.

Anzeige	Fehler	Maßnahme
Keine	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Haussicherung des Gerätes kontrollieren. Anhand anderer elektronischer Geräte prüfen, ob ein Stromausfall vorliegt.
Alle Anzeigen blinken	Die Bedienfläche ist nass oder ein Gegenstand liegt darauf.	Bedienfläche trocknen oder den Gegenstand entfernen.
F0	Gerätefehler	Gerät ausschalten und wieder einschalten. Falls die Anzeige erneut erscheint, Kundendienst rufen.
F4	Die Elektronik wurde überhitzt. Deshalb wurde das Gerät abgeschaltet.	Warten bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Beliebige Bedienfläche berühren. F4 erlischt.
F6	Sicherheitsabschaltung	Gerät ausschalten und abkühlen lassen. Frittierbecken bis zur oberen Markierung mit Frittieröl /-fett füllen. Sicherungsstift an der Front des Gehäuses fest eindrücken.
F7	Gerätefehler	Gerät ausschalten und wieder einschalten. Falls die Anzeige erneut erscheint, Kundendienst rufen.
F8	Das Gerät war zu lange in Betrieb und hat sich abgeschaltet.	Gerät wieder einschalten.
dE Gerät heizt nicht	Demo-Mode ist eingeschaltet	Demo-Mode ausschalten: Das Gerät für 30 Sekunden vom Stromnetz trennen (Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten ausschalten). Gerät einschalten. In den nächsten 3 Minuten eine beliebige Bedienfläche berühren. Der Demo-Mode wird ausgeschaltet.

E-Meldung in den Anzeigen

Wenn in den Anzeigen eine Fehlermeldung mit "E" erscheint, z.B. E0111, schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

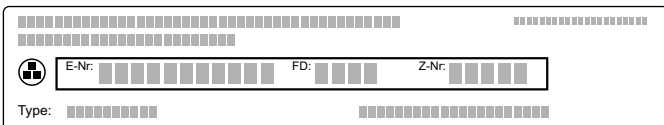
Wenn es eine einmalige Störung war, erlischt die Anzeige. Erscheint die Fehlermeldung erneut, rufen Sie den Kundendienst und geben Sie dabei die genaue Fehlermeldung an.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Besuche des Kundendienstpersonals zu vermeiden.


E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie an der Unterseite des Gerätes.



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. On the left side, there is a circular icon with a plus sign. Below the icon, the label is divided into four sections: 'E-Nr.' followed by a grid of 12 squares, 'FD:' followed by a grid of 4 squares, 'Z-Nr.' followed by a grid of 4 squares, and 'Type:' followed by a grid of 12 squares.

Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.	FD-Nr.
Kundendienst 	

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.








Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

- A** 0810 550 522
- D** 089 21 751 751
- CH** 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät ausgerüstet sind.

Table des matières

	Utilisation conforme	18
	Précautions de sécurité importantes	18
	Causes de dommages	19
	Protection de l'environnement	19
	Conseils pour économiser l'énergie	19
	Élimination écologique	19
	Présentation de l'appareil	20
	Votre nouvelle friteuse	20
	Bandeau de commande	20
	Bandeau de commande	21
	Résistance chauffante	21
	Accessoires	21
	Avant la première utilisation	21
	Nettoyage de l'appareil	21
	Utilisation de l'appareil	22
	Faire frire	22
	Réglage de la friteuse	22
	Voyant de chauffe	22
	Coupure de sécurité	22
	Vider l'huile/la graisse à fritures	22
	Tableau de réglage	23
	Conseils et astuces	23
	Sécurité-enfants	24
	Activation	24
	Désactivation	24
	Sécurité enfants automatique	24
	Fonctions temps	25
	Minuteur	25
	Minuterie	25
	Coupure de sécurité automatique	25
	Anti-effacement	25
	Activation	25
	Désactivation	25
	Indication de la consommation d'énergie	25
	Réglages de base	26
	Modifier les réglages de base	26
	Nettoyage	27
	Ne pas utiliser ces produits nettoyants	27
	Nettoyage de l'appareil	27

	Anomalies, que faire ?	28
	Message E dans les affichages	28
	Service après-vente	29
	Numéro E et numéro FD	29

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.siemens-home.bsh-group.com** et la boutique en ligne : **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**



Utilisation conforme

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

N'utilisez pas de protections inappropriées ni de grilles de protection-enfants. Elles peuvent provoquer des accidents.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

Le fabricant ne peut pas être tenu pour responsable des dommages résultant du non-respect des instructions.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.



Précautions de sécurité importantes

Cet appareil doit être installé en respectant la notice de montage ci-incluse.



Mise en garde – Risque d'incendie !

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- L'huile ou la graisse de friture peut facilement s'enflammer. Utiliser la friteuse uniquement avec de l'huile ou de la graisse appropriée. Le niveau d'huile/de graisse ne doit pas être en-dessous du niveau min. ni au-dessus du niveau max. Faire fondre la graisse de friture avant son utilisation. Respecter la température de friture appropriée à l'aliment.
- Les huiles ou graisses ou de la graisse usées tendent à mousser de manière excessive et leur température d'inflammation s'abaisse. Remplacez les huiles ou graisses usées ou encrassées, lorsqu'elles deviennent marron, qu'elles produisent une odeur désagréable ou qu'elles dégagent rapidement de la fumée.
- De l'eau dans l'huile chaude produit une explosion de graisse. Ne jamais verser d'eau sur de l'huile ou de la graisse de friture enflammée pour l'éteindre.

En cas d'incendie :

- Séparer l'appareil du secteur : coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Poser dessus un couvercle en inox ou une couverture pare-feu : le feu s'éteint par la privation d'oxygène.
- Arrêter la hotte aspirante : l'appel d'air attise le feu.
- L'appareil devient très chaud, des matières inflammables peuvent s'enflammer. Ne jamais ranger ou utiliser des objets inflammables (p.ex. aérosols, nettoyants) en-dessous de l'appareil ou à proximité. Ne jamais poser des objets inflammables sur ou dans l'appareil.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- De l'eau dans l'huile chaude produit une explosion de graisse. Faites particulièrement attention lorsque vous utilisez de l'eau à proximité de l'appareil chaud. Soyez également prudent lorsque vous utilisez de l'eau à proximité de l'appareil froid. De l'eau ne doit pas parvenir dans l'huile ou la graisse de friture. Risque d'explosion de graisse lors de la chauffe suivante ! Fermer toujours l'appareil refroidi avec le couvercle.
- De l'eau dans l'huile chaude produit une explosion de graisse. Lorsque l'huile ou la graisse contiennent beaucoup d'eau (p.ex. parce que vous faites souvent frire des surgelés), il faut la changer. Signes que l'huile ou la graisse contient de l'eau :
 - apparition de bulles en surface
 - gouttes d'eau
 - vapeur d'eau
 - fortes projections lors de la friture
- Des aliments mouillés ou en grande quantité vont fortement faire mousser l'huile ou la graisse. Séchez soigneusement les aliments mouillés avant de les frire. En cas de produit surgelé, enlevez la glace. Remplissez le panier à côté de la friteuse et pas au-dessus de celle-ci. Abaissez lentement plusieurs fois le panier rempli.
- De l'eau dans l'huile chaude produit une explosion de graisse. Sécher soigneusement la cuve de friture après son nettoyage, avant de la remplir à nouveau d'huile ou de graisse.
- Lorsque le couvercle de l'appareil est fermé il y a accumulation de chaleur. Fermez le couvercle seulement lorsque l'appareil est refroidi. N'allumez jamais l'appareil avec le couvercle. N'utilisez jamais le couvercle comme desserte ou chauffe-plat.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

➔ Causes de dommages**Attention !**

- La chute d'objets durs ou pointus sur le bandeau en vitrocéramique ou sur le couvercle en vitrocéramique peut provoquer des dommages.
- **Risque généré par l'emploi d'accessoires inadaptés** : Utilisez seulement les accessoires d'origine conçus pour l'appareil. Utilisez seulement les paniers prévus pour cet appareil. N'utilisez jamais pour la friteuse le couvercle en verre du cuiseur vapeur.

🌿 Protection de l'environnement

Dans ce chapitre vous obtenez des informations concernant l'économie d'énergie et sur la mise au rebut de l'appareil.

Conseils pour économiser l'énergie

- Ne préchauffez pas trop l'appareil jusqu'à ce qu'il ait atteint la température souhaitée.
- Réglez toujours la température recommandée.
- Pour les fritures, utilisez de l'huile ou de la graisse appropriée.

Élimination écologique

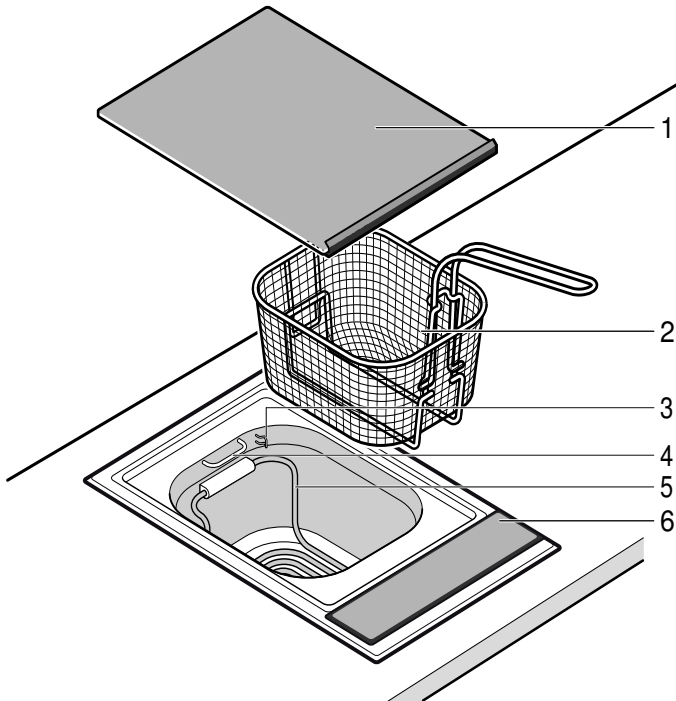
Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Présentation de l'appareil

Dans ce chapitre, nous vous expliquons les affichages et les éléments de commande. De plus, vous allez découvrir les différentes fonctions de votre appareil.

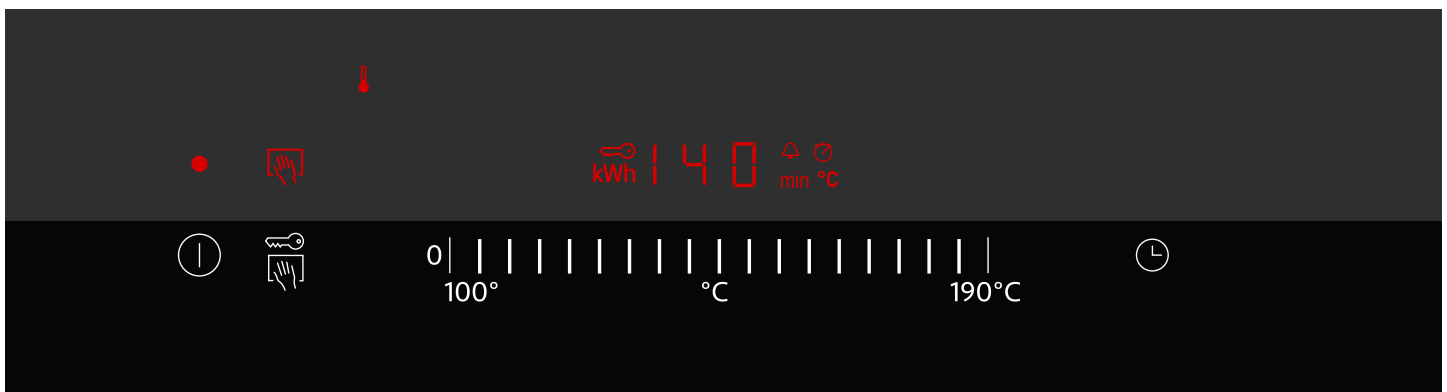
Votre nouvelle friteuse








N°	Désignation
1	Dessus vitrocéramique
2	Panier à friture
3	Support de résistance de chauffe



N°	Désignation
4	Support de suspension pour égoutter le panier
5	Résistance de chauffe
6	Bandeau de commande




Bandeau de commande



Affichages	
	L'appareil est allumé
	Protection anti-effacement
	Voyant de chauffe
	Sécurité enfants

Affichages	
kWh	Indication de la consommation d'énergie
000	Température/durée
	Minuteur
min	Durée

Affichages	
	Minuterie
	Température

Bandeau de commande	
	Mise en service de l'appareil
	Protection anti-effacement / activer la sécurité enfants
0 190°	Régler la température/ durée
	Activer minuteur/ minuterie

Bandeau de commande

Lorsque vous effleurez un symbole, la fonction associée sera activée.

Remarques

- Les réglages restent inchangés si vous effleurez plusieurs champs en même temps. Vous pouvez ainsi essuyer des aliments ayant débordé dans la zone de réglage.
- Veillez à ce que les surfaces de commande soient toujours sèches. L'humidité nuit au fonctionnement.

Résistance chauffante

Pour nettoyer plus facilement la cuve de friture, vous pouvez relever la résistance chauffante.

Mise en garde – Risque de brûlure !

La résistance chauffante chauffe également en position relevée. N'allumez pas la friteuse tant que la résistance est relevée.

Accessoires

Utilisez seulement les paniers prévus pour cette friteuse.

Ne plongez jamais des couverts en plastique dans la graisse.



Avant la première utilisation

Vous trouverez ici les instructions à suivre avant de préparer des mets pour la première fois avec votre appareil. Commencez par lire les consignes de sécurité. → *"Précautions de sécurité importantes" à la page 18*

Nettoyage de l'appareil

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement la cuve de la friteuse et la panier à friture avec une éponge et de l'eau savonneuse. Polissez avec un chiffon propre et sec.

Utilisation de l'appareil

Ce chapitre vous permet d'apprendre comment régler votre appareil. Dans le tableau, vous trouverez les réglages pour différents plats.

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

Lors du fonctionnement avec de la graisse congelée il y a risque de surchauffe de la résistance chauffante. Laisser décongeler la graisse congelée avant de la liquéfier.

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

Lors du fonctionnement avec de la graisse figée il y a risque de surchauffe de la résistance chauffante. Faire d'abord fondre la graisse à fritures à une faible température. Augmenter la température seulement lorsque la graisse est presque entièrement fondue.

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

Si le niveau de remplissage minimum (repère inférieur) n'est pas atteint, il y a risque de surchauffe de la résistance chauffante. Rajouter de l'huile ou de la graisse en temps utile.

Faire frire


Lors de la friture, la chaleur générée par l'appareil est transmise à l'aliment à cuire par la graisse. Ce type de cuisson rapide permet la formation d'une délicieuse croûte autour de l'aliment à cuire. Lors de la friture, la plage de température se situe entre 150 et 190 °C.

Remarques


- Émiettez la graisse à fritures fraîche avant la liquéfaction. Lors de la réutilisation de la graisse à fritures, avant la liquéfaction, percez un trou dans la masse de graisse figée jusqu'à la résistance chauffante (avec le manche d'une cuillère par ex.).
- N'utilisez que de l'huile ou de la graisse végétale pure pour faire frire. Évitez de mélanger les graisses.
- De la fumée peut se former quand la graisse à fritures fond. C'est normal.

Réglage de la friteuse

Remarque : Assurez-vous que le robinet d'écoulement est bien fermé.

1. Verser 4 litres d'huile à fritures ou 3,5 kg de graisse à fritures dans la cuve de la friteuse.
2. Allumez la friteuse avec l'interrupteur principal ①. Le symbole  s'allume dans l'affichage.
3. Passer par dessus la zone de réglage jusqu'à ce que la température souhaitée apparaisse dans l'affichage. Le voyant de chauffe clignote.



4. Quand le voyant de chauffe  est éteint, plongez le panier à friture avec les produits à frire dans l'huile/la graisse.
5. Une fois la friture terminée, sortez le panier à friture en le secouant légèrement pour éliminer l'excédent de graisse.

Pour laisser l'huile/la graisse restante s'égoutter, accrochez le panier à friture sur le dispositif de suspension.

Voyant de chauffe

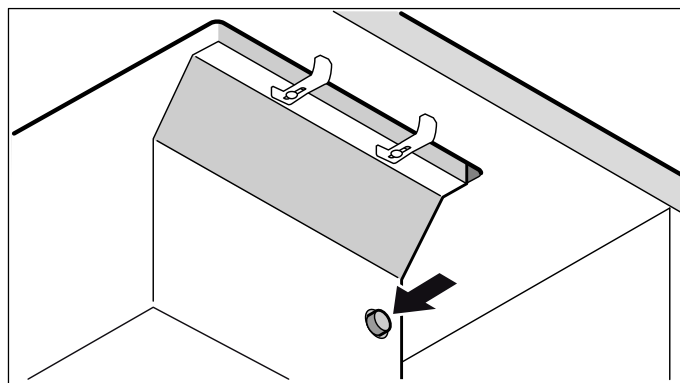
Le voyant de chauffe est allumé tant que la friteuse chauffe. Le voyant de chauffe s'éteint une fois que l'huile ou la graisse de friture ont atteint la température programmée.

Coupure de sécurité

La coupure de sécurité éteint automatiquement la friteuse quand la cuve de la friteuse n'est pas au moins remplie d'huile/de graisse jusqu'au repère inférieur.

F et E clignotent en alternance dans l'affichage.

1. Éteignez la friteuse et laissez-la refroidir.
2. Versez au moins 3 litres d'huile/de graisse à fritures dans la cuve de la friteuse.
3. Pressez fortement sur la goupille à ressort à l'avant du corps de l'appareil (par ex. avec un stylo à bille).



Vous pouvez remettre la friteuse en service.

Vider l'huile/la graisse à fritures

Quand les produits à frire ne sont plus croustillants malgré une température correctement réglée, vous devez remplacer l'huile/la graisse.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

Lors de l'écoulement, de l'huile ou de la graisse chaude peut gicler hors du robinet d'écoulement. Laissez l'huile ou la graisse refroidir jusqu'à ce qu'elle soit tiède.

1. Placez un récipient résistant à la température de plus de 4 litres de contenance sous le robinet d'écoulement.
2. Ouvrez le robinet d'écoulement dans la partie inférieure de la friteuse et laissez s'écouler l'huile/la graisse usagée.

Remarque : Laissez s'écouler la graisse à l'état chaud, encore liquide. Si la graisse dans le robinet d'écoulement devait être solide, vous pouvez la percer une tige fine (le manche d'une cuillère par ex.).

Remarque : Ne jetez pas l'huile/la graisse avec les eaux usées mais éliminez-la auprès des centres de collecte prévus à cet effet.

Tableau de réglage

Les indications figurant sur le tableau sont indicatives et peuvent varier en fonction du type et de la quantité des produits à frire.

Produits à frire	Quantité	Température en °C	Temps en minutes	Information
Fonte de la graisse à fritures	3,5 kg	100		
Produits frais				
Chaussons en pâte feuilletée, garnis	5 pièces	190	6-8	Garniture de viande pré-cuite, garniture de légumes crue. Retournez-les.
Crevettes en pâte à beignets	12 pièces	170-180	4-6	Pré-cuites et décongelées. Retournez-les.
Légumes en pâte à beignets	8 pièces	170-180	4-8	par ex. bouquets de choux-fleur*, rondelles de courgettes, champignons, rondelles d'oignon. Retournez-les.
Filet de poisson, pané	à 100 - 200 g	160-170	5-10	
Cuisses de poulet, panées	à 200 - 350 g	160	15-20	
Croquettes	6-8 pièces	170	5-6	
Frites	500 g	180	d'abord 2-4, ensuite 6-8	Au moins 15 minutes de pause entre la friture préliminaire et la cuisson finale. Utilisez des pommes de terre à chair farineuse.
Escalopes, panées	2 pièces	170-180	5-8	
Desserts				
Crêpes épaisses de Berlin /beignets	6 pièces	160-170	6-10	Faites frire sans panier. Retournez-les.
Fruits en pâte à beignets	8 pièces	170-180	5-7	par ex ananas, pommes ou kiwi en tranches. Retournez-les.
« Spritz »/Churros	4 pièces	170-180	6-8	Retournez-les.
Produits surgelés**				
Camembert, pané	à 75 - 100 g	160	6-8	
Filet de poisson, pané	à 150 g	170	5-7	
Bâtonnets de poisson	500 g	170	3-5	
Mini pâte impériaux /Nems	500 g	180	3-5	
Nuggets de poulet	500 g	160	5-6	
Croquettes	500 g	170	3-5	
Frites	500 g	180	5-7	
Anneaux de calmar	500 g	180	3-5	
* pré-cuit al dente				
** Observer les indications sur l'emballage				

Conseils et astuces

Conseils pour la graisse ou l'huile de friture

- Pour frire, utilisez uniquement de la graisse ou une huile végétale pure supportant la chaleur à haute température et adaptée à la friture. Les huiles d'arachides ou de palme ainsi que la graisse de coco sont notamment adaptées. En revanche, les huiles d'olive vierges, de soja ou de germe de blé ne sont pas adaptées. Évitez de mélanger les graisses. Respectez les indications du fabricant.

- Éliminez après chaque friture les résidus présents dans l'huile ou la graisse de friture à l'aide d'une écumoire. Vous pouvez également éliminer les résidus grâce au robinet de vidange d'huile. Patientez jusqu'à ce que l'huile ou la graisse de friture ait refroidi à une température max. de 40 °C.
- Si vous souhaitez réutiliser la graisse ou l'huile de friture, utilisez un tamis métallique recouvert d'un essuie-tout et faites passer l'huile ou la graisse tiède à travers ce tamis.

- Remplacez la graisse ou l'huile de friture régulièrement et au plus tard si elle commence à avoir un goût ou une odeur désagréable, à mousser fortement, à fumer (à 160 °-170 °C), ou si les mets ne sont plus croustillants même en réglant la température correcte. L'huile peut cependant dégager de la fumée avec de la vapeur ascendante si vous ajoutez des aliments humides : c'est normal.
- Après le refroidissement, couvrez la friteuse avec le couvercle. Aucune impureté ni eau ne peuvent ainsi pénétrer dans la graisse.

Conseils à propos des aliments à frire

- Les aliments suivants conviennent à la cuisson en friteuse : viandes et poissons en petits morceaux, légumes, pommes de terre, pâtes, fruits, aliments panés.
- Séchez toujours soigneusement les aliments à frire comme le poisson, les crustacés, les morceaux de viande, les légumes et les fruits en tranches.
- Les aliments contenant beaucoup d'eau ne conviennent pas à la cuisson en friteuse.



Conseils de friture

- Afin que l'huile puisse bien circuler et que la chaleur soit transmise rapidement aux aliments, ne faites pas frire de trop grandes quantités à la fois. Remuez les aliments à frire afin qu'ils n'adhèrent pas les uns aux autres et que l'huile puisse mieux circuler.
- Les aliments à frire doivent être entièrement recouverts par l'huile ou la graisse. Sinon, il faut les retourner à la moitié du temps de cuisson ou bien les comprimer au moyen d'un second panier.
- Remplissez le panier sur un plan de travail, à côté de la friteuse, et non dans ou au-dessus d'elle. Ainsi, l'huile ou la graisse resteront plus longtemps exemptes de résidus.
- Ne salez pas et n'épicez pas au-dessus de la friteuse, afin de ne pas souiller l'huile ou la graisse.
- Les aliments humides ou gelés vont faire mousser fortement l'huile ou la graisse. Abaissez lentement plusieurs fois le panier de façon à empêcher la graisse de déborder.
- Pour les surgelés, enlevez la glace avant de faire frire.
- Sélectionnez la température recommandée.
 - Température correcte : les protéines forment une croûte protectrice si bien que la graisse ne peut pas pénétrer en grande quantité.
 - Température trop élevée : une croûte se forme trop rapidement à la surface des aliments. L'intérieur reste cru.
 - Température trop basse : les aliments absorbent trop de graisse.
- Séchez les aliments frits avec du papier essuie-tout ou un torchon de façon à réduire encore la quantité de graisse.



Sécurité-enfants

Afin que les enfants ne puissent pas allumer l'appareil par mégarde ou modifier des réglages, votre appareil est équipé d'une sécurité enfants.

Activation

1. Mettre l'appareil hors tension.
2. Effleurez le symbole  pendant au moins 4 secondes.
Le voyant  s'allume pendant env. 10 secondes. L'appareil est verrouillé.

Désactivation

Effleurez le symbole  jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne.

La sécurité-enfants est désactivée.

Sécurité enfants automatique

Cette fonction permet de toujours activer automatiquement la sécurité enfants lorsque vous éteignez l'appareil.

Activation

Activer la sécurité enfants automatique. → "Réglages de base" à la page 26

Fonctions temps




Votre appareil possède 2 fonctions de temps différentes.


- Minuteur
- Minuterie

Minuteur

Le minuteur vous permet de régler une durée jusqu'à 99 minutes. Il est indépendant de tous les autres réglages.


Réglage du minuteur

1. Quant l'appareil est éteint, effleurez une fois le symbole , quand il est allumé, effleurez le symbole  deux fois. L'afficheur  s'allume. **00** min s'allume dans l'affichage.

Remarque : Quand l'appareil est allumé, effleurez une fois le symbole  pour déclencher le chronomètre.

2. Réglez le temps désiré dans la zone de réglage. Le temps s'écoule au bout de quelques secondes.


Après écoulement du temps

Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit et **00** clignote pendant 10 secondes dans l'affichage. L'affichage  clignote.

Effleurez un quelconque symbole.

Les affichages s'effacent et le signal sonore s'arrête.

Corriger le temps

Sélectionnez le minuteur avec le symbole  et réglez de nouveau.



Minuterie

La minuterie indique le temps écoulé depuis son activation.


La minuterie fonctionne uniquement si l'appareil est allumé. Si l'appareil s'éteint, la minuterie sera également désactivée.

Remarque : Si la minuterie est activée en plus du minuteur, le réglage apparaît pendant 10 secondes sur l'afficheur de la minuterie. Ensuite, la température s'affiche à nouveau.

Activation

1. Effleurez le symbole . **00** est indiqué dans l'affichage.
2. Effleurez la zone de réglage. L'enregistrement du temps commence. Pendant la première minute, les secondes sont affichées, puis les minutes. Au bout de 10 secondes, l'affichage de la minuterie s'éteint et la température s'affiche.
3. Effleurez le symbole  pour faire réapparaître l'affichage de la minuterie.

Désactivation

1. Effleurez le symbole . L'affichage de la minuterie s'affiche.
2. Effleurez la zone de réglage. La minuterie est désactivée. L'affichage de la minuterie s'éteint.

Coupure de sécurité automatique

Si un appareil est allumé pendant longtemps sans modification du réglage, l'arrêt automatique est activé.

La chauffe de l'appareil est interrompu. **F B** et **H/h** clignotent en alternance dans l'affichage.

L'affichage s'éteint lorsque vous effleurez n'importe quelle surface de commande. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

À quel moment la limitation de durée sera activée dépend de la température réglée (2 à 4 heures).


Anti-effacement

Si vous essayez le bandeau de commande pendant que l'appareil est allumé, cela peut modifier des réglages.

Pour éviter cela, votre appareil est doté d'une fonction anti-effacement.


Activation

Quand l'appareil est allumé, effleurez le symbole .

Un signal retentit. L'afficheur  s'allume. Le bandeau de commande est verrouillé pendant 30 secondes. Vous pouvez essuyer le bandeau de commande sans modifier des réglages.

Remarque : L'interrupteur principal est exclu de la fonction anti-effacement. Vous pouvez à tout moment éteindre l'appareil.

Désactivation

Effleurez le symbole .

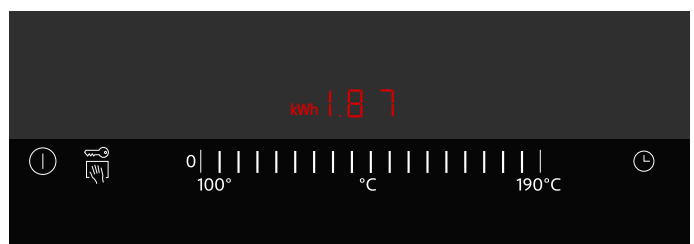
La fonction anti-effacement est désactivée.

Indication de la consommation d'énergie

Cette fonction permet d'afficher la consommation d'énergie totale entre la mise en service et hors service de l'appareil.

Après la mise hors service, la consommation est affichée pendant 10 secondes en kilo-watt heures, par ex. 1,87 kWh.

La précision de l'affichage dépend entre autres de la qualité de la tension de votre réseau électrique.



Il se peut que l'indicateur de consommation d'énergie ne soit pas activé. → "Réglages de base" à la page 26

Réglages de base


Votre appareil possède différents réglages de base. Vous pouvez adapter ces réglages à vos habitudes.

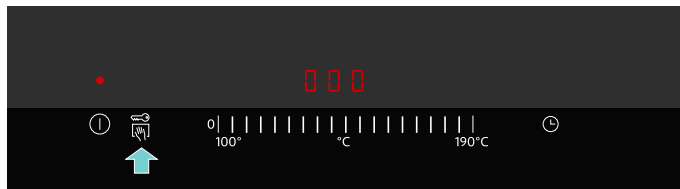
Affichage	Fonction
c 0	Restauration du réglage de base
0	Désactivée.*
1	Activée.
c 1	Sécurité enfants
0	Sécurité enfants automatique désactivée.*
1	Sécurité enfants automatique activée.
2	Sécurité enfants manuelle et automatique désactivées.
c 2	Signal sonore
0	Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation désactivés (Signal de l'interrupteur principal reste activé).
1	Uniquement signal sonore d'erreur de manipulation activé.
2	Uniquement signal sonore de validation activé.
3	Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation activés.*
c 3	Affichage consommation d'énergie (demandez la tension du secteur à votre fournisseur d'électricité.)
0	Affichage de la consommation désactivé.*
1	Consommation d'énergie à une tension du secteur de 230 V.
3	Consommation d'énergie à une tension du secteur de 220 V.
4	Consommation d'énergie à une tension du secteur de 240 V.
c 5	Arrêt automatique (plus la position de chauffe est élevée, plus la durée avant arrêt est longue.)
0	2-4 heures jusqu'à l'arrêt.*
1	1-2 heures jusqu'à l'arrêt.
2	30-60 minutes jusqu'à l'arrêt.
c 6	Durée du signal fin de la minuterie
1	10 secondes.*
2	30 secondes.
3	1 minute.
c 8	Mode démonstration
0	Désactivée.*
1	Activée. L'appareil peut être réglé, mais ne chauffe pas.

*Réglage de base


Modifier les réglages de base

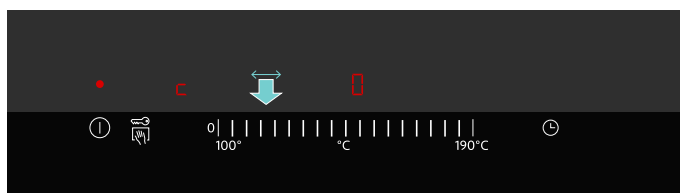
L'appareil doit être éteint.


1. Mettre l'appareil sous tension.
2. Au cours des 10 secondes suivantes, effleurez le symbole  pendant env. 4 secondes jusqu'à ce qu'un bip sonore retentisse.



c et **1** clignotent en alternance et **0** est allumé.

3. Effleurez le symbole  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage souhaité apparaisse.
4. Réglez la valeur désirée dans la zone de réglage.



5. Répétez l'étape 3. et 4. jusqu'à ce que tous les réglages souhaités soient modifiés.
6. Effleurez le symbole  pendant env. 4 secondes jusqu'à ce qu'un bip sonore retentisse. Les réglages sont mémorisés.

Ne pas enregistrer les modifications

Éteindre l'appareil avec l'interrupteur principal pour quitter le réglage de base. Les modifications ne seront pas mémorisées.

Nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

Vous pouvez vous procurer des produits de nettoyage et d'entretien appropriés auprès de notre service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.

Ne pas utiliser ces produits nettoyants

- Produits abrasifs ou agressifs
- Nettoyants contenant de l'acide (vinaigre, acide citrique, etc.)
- Nettoyants chlorés ou alcoolisés
- Produit pour four en bombe aérosol
- Éponges à vaisselle dures, grattantes, brosses ou tampons à récurer
- Rincer soigneusement les éponges et lavettes neuves avant de les utiliser.

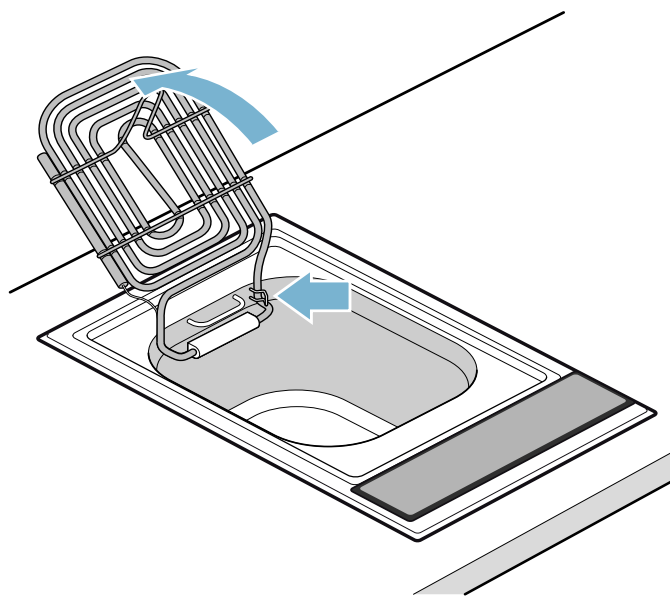
Nettoyage de l'appareil

L'appareil doit être refroidi.

1. Laissez s'écouler l'huile.
2. Relevez la résistance de chauffe et enclenchez le support prévu pour cette dernière.
3. Éliminez les gros résidus de la cuve de la friteuse avec un essuie-tout.
4. Rabattez la résistance de chauffe.
5. Versez de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle dans la cuve de la friteuse jusqu'au repère inférieur.
Remarque : Ne dépassez jamais le niveau supérieur du repère.
6. Nettoyez la cuve de la friteuse et la résistance de chauffe avec une brosse à vaisselle douce.
Remarque : Évitez de gratter ou de frotter la cuve, au risque de former des rayures permanentes.
7. Basculez la résistance de chauffe vers le haut jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans la fixation. Nettoyez la cuve de la friteuse sous la résistance de chauffe.

8. Laissez s'écouler l'eau. Rabattez de nouveau la résistance de chauffe vers le bas et rincez à l'eau claire.

Remarque : Ne laissez pas de restes de produit nettoyant dans la cuve de la friteuse ! Séchez la cuve de la friteuse et la résistance de chauffe avec un chiffon doux.



Élément de l'appareil/surface	Nettoyage recommandé
Panier à friture	Nettoyez à la main avec un liquide vaisselle doux. Remarque : Ne pas la nettoyer au lave-vaisselle !
Bandeau de commande et dessus vitrocéramique	Nettoyez avec un chiffon doux, humide et légèrement imbibé de liquide vaisselle ; le chiffon ne doit pas être trop mouillé. Éliminez les restes de liquide vaisselle à l'eau claire. Séchez-la ensuite avec un chiffon doux. Remarque : Ne pas nettoyer le dessus vitrocéramique au lave-vaisselle !

Anomalies, que faire ?

Mise en garde – Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Veuillez tenir compte des consignes figurant dans le tableau avant d'appeler le service après-vente.

L'électronique de votre appareil est située sous le bandeau de commande. Dû à plusieurs causes, la température peut fortement augmenter dans cette zone.

Afin que l'électronique ne chauffe pas trop, si nécessaire, l'appareil est automatiquement éteint. L'affichage **F4** apparaît en alternance avec l'affichage **H** ou **h**.

Affichage	Défaut	Mesure
Aucun	L'alimentation électrique est coupée.	Contrôlez le disjoncteur général de l'appareil. Vérifiez à l'aide d'autres appareils électroniques s'il y a une panne de courant.
Tous les affichages cli- gnotent	La surface de commande est mouillée ou un objet est posé dessus.	Séchez la surface de commande ou retirez l'objet.
F0	Défaillance de l'appareil	Éteignez et rallumez l'appareil. Si l'affichage réapparaît, appelez le service après-vente.
F4	L'électronique a été surchauffée. C'est pourquoi l'appareil a été éteint.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Effleurez une surface de commande quelconque. F4 s'éteint.
F6	Coupure de sécurité	Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir. Remplir la cuve de la friteuse d'huile/de graisse à fritures jusqu'au repère supérieur. Pressez fortement sur la goupille à ressort à l'avant du corps de l'appareil.
F7	Défaillance de l'appareil	Éteignez et rallumez l'appareil. Si l'affichage réapparaît, appelez le service après-vente.
F8	L'appareil était trop longtemps en service et s'est éteint.	Rallumez l'appareil.
dE l'appareil ne chauffe pas	Le mode démonstration est activé.	Désactivez le mode démonstration : séparez l'appareil du réseau électrique pendant 30 secondes (coupez le disjoncteur général ou le disjoncteur qui se trouve dans le boîtier à fusibles). Mettre l'appareil sous tension. Effleurez une surface de commande quelconque dans les 3 minutes qui suivent. Le mode Démonstration va être désactivé.

Message E dans les affichages

Si un message d'erreur commençant par « E » apparaît sur l'affichage (par ex. E0111), éteignez l'appareil, puis rallumez-le.

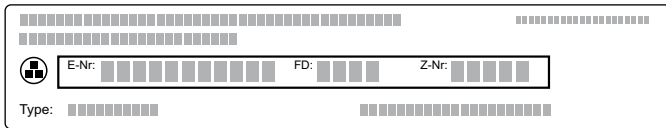
S'il s'agit d'un dérangement occasionnel, l'affichage s'éteint. Si le message d'erreur réapparaît, appelez le service après-vente en indiquant le message d'erreur exact.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.


Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros sur la face arrière de l'appareil.



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. A central box contains three fields: 'E-Nr.' followed by a series of squares, 'FD:' followed by a series of squares, and 'Z-Nr.' followed by a series of squares. Below this box, the word 'Type:' is followed by a series of squares.

Pour éviter de devoir les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

E-Nr.	FD-Nr.
Service après-vente 	

Veuillez noter que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.



Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.


Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 142
FR 01 40 10 12 00
CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

Inhoudsopgave

	Gebruik volgens de voorschriften	31
	Belangrijke veiligheidsvoorschriften	31
	Oorzaken van schade	32
	Milieubescherming	32
	Tips om energie te besparen	32
	Milieuvriendelijk afvoeren	32
	Het apparaat leren kennen	33
	Uw nieuwe frituse	33
	Bedieningspaneel	33
	Bedieningsvlakken	34
	Verwarmingselement	34
	Toebehoren	34
	Voor het eerste gebruik	34
	Apparaat reinigen	34
	Apparaat bedienen	35
	Frituren	35
	Frituse instellen	35
	Opwarmindicatie	35
	Veiligheidsuitschakeling	35
	Frituurolie /-vet aftappen	35
	Insteltabel	36
	Handige tips	36
	Kinderslot	37
	Inschakelen	37
	Uitschakelen	37
	Automatisch kinderslot	37
	Tijdfuncties	38
	Kookwekker	38
	Stopwatch	38
	Automatische veiligheidsuitschakeling	38
	Wrijfbeveiliging	39
	Inschakelen	39
	Uitschakelen	39
	Weergave van het energieverbruik	39
	Basisinstellingen	40
	Basisinstellingen wijzigen	40
	Reinigen	41
	Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken	41
	Apparaat reinigen	41

	Wat te doen bij storingen?	42
	E-melding in de indicaties	42
	Servicedienst	43
	E-nummer en FD-nummer	43

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: **www.siemens-home.bsh-group.com** en in de online-shop: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Gebruik volgens de voorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken. Het kookproces moet regelmatig worden gecontroleerd. Een kort kookproces moet continu in de gaten worden gehouden. Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

Maak geen gebruik van ongeschikte beveiligingsvoorzieningen of kinderalarmen. Dit kan leiden tot ongevallen.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

De producent kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die veroorzaakt wordt doordat men zich niet aan de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing houdt.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

Waarschuwing – Risico van brand!

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- Frituurolie of -vet kan ontbranden. De friteuse alleen met de juiste frituurolie of geschikt frituurvet in gebruik nemen. Niet meer of minder dan de aangegeven hoeveelheid gebruiken. Het frituurvet voor gebruik vloeibaar maken. Houdt bij het frituren de juiste temperatuur aan voor het product.
- Oud frituurvet of oude olie heeft de neiging over te lopen en bezit een lagere ontbrandingstemperatuur. Frituurolie of -vet vervangen wanneer het bruin wordt, onaangenaam ruikt en/of te vroeg rookt.
- Water in hete olie veroorzaakt een vetexplosie. Wanneer frituurolie of -vet vlam gevat heeft, mag dit nooit geblust worden met water.

In geval van brand:

- Het apparaat van het elektriciteitsnet loskoppelen: zekering in de meterkast uitschakelen.
- RVS afdekking op of branddeken over het apparaat leggen: Door gebrek aan zuurstof gaat het vuur uit.
- Afzuigkap uitschakelen: De luchtstroom versterkt het vuur.
- Het apparaat wordt zeer heet, brandbaar materiaal kan vlam vatten. Nooit brandbaar materiaal (bijv. sprayflacons, reinigingsmiddelen) onder het apparaat of in de onmiddellijke nabijheid ervan opslaan of gebruiken. Nooit brandbare voorwerpen op of in het apparaat leggen.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Water in hete olie veroorzaakt een vetexplosie. Wees zeer voorzichtig bij het werken met water in de buurt van het hete apparaat. Wees ook voorzichtig bij het werken met water in de buurt van het koude apparaat. Er mag geen water in de frituurolie of het frituurvet komen. Gevaar van een vetexplosie wanneer het opnieuw wordt opgewarmd! Het afgekoelde apparaat altijd sluiten met de afdekking.
- Water in hete olie veroorzaakt een vetexplosie. Frituurolie of -vet vervangen wanneer het veel water bevat (bijv. door het veelvuldig frituren van diepvriesproducten). Aanduidingen voor water in de frituurolie of het frituurvet:
 - opstijgende blaasjes
 - waterdruppels
 - waterdamp
 - sterk spetteren bij het frituren
- Het vullen met natte voedingsmiddelen en grote hoeveelheden leidt tot het overlopen van frituurolie of -vet. Natte levensmiddelen voor het frituren goed droogdeppen. Bij diepvriesproducten het ijs verwijderen. De mand naast en niet in of boven de friteuse vullen. De frituurmand meerdere keren langzaam in de olie of het vet dompelen.
- Water in hete olie veroorzaakt een vetexplosie. De frituurbak na het reinigen zorgvuldig drogen voordat hij weer met frituurolie of -vet wordt gevuld.
- Bij een gesloten apparaatafdekking ontstaat een opeenhoping van warmte. De apparaatafdekking pas sluiten als het apparaat is afgekoeld. Het apparaat nooit met gesloten apparaatafdekking inschakelen. De apparaatafdekking niet gebruiken om iets warm te houden of erop te zetten.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

 Oorzaken van schade**Attentie!**

- Wanneer er harde of puntige voorwerpen op de plaat of afdekking van glaskeramiek vallen, kan er schade ontstaan.
- **Beschadigingen van het apparaat door ongeschikte toebehoren:** Gebruik alleen de voor het apparaat bestemde, originele toebehoren. Gebruik uitsluitend de frituurmanden die voor dit apparaat zijn bestemd. Gebruik voor de friteuse nooit het glazen deksel van de stoomkoker.

 Milieubescherming

In dit hoofdstuk krijgt u informatie over de besparing van energie en de afvoer van het apparaat.

Tips om energie te besparen

- U dient het apparaat slechts zolang voor te verwarmen tot de gewenste temperatuur bereikt is.
- Stel altijd de aanbevolen temperatuur in.
- Gebruik alleen olie of vet die geschikt zijn om te frituren.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

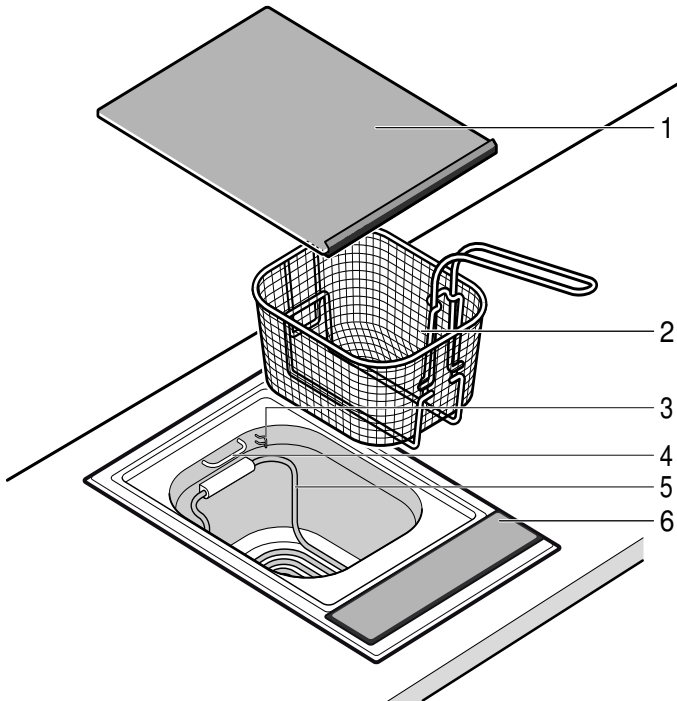


Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugname en verwerking van oude apparaten.

Het apparaat leren kennen

In dit hoofdstuk geven we u uitleg over de indicaties en bedieningselementen. Daarnaast leert u verschillende functies van uw apparaat kennen.

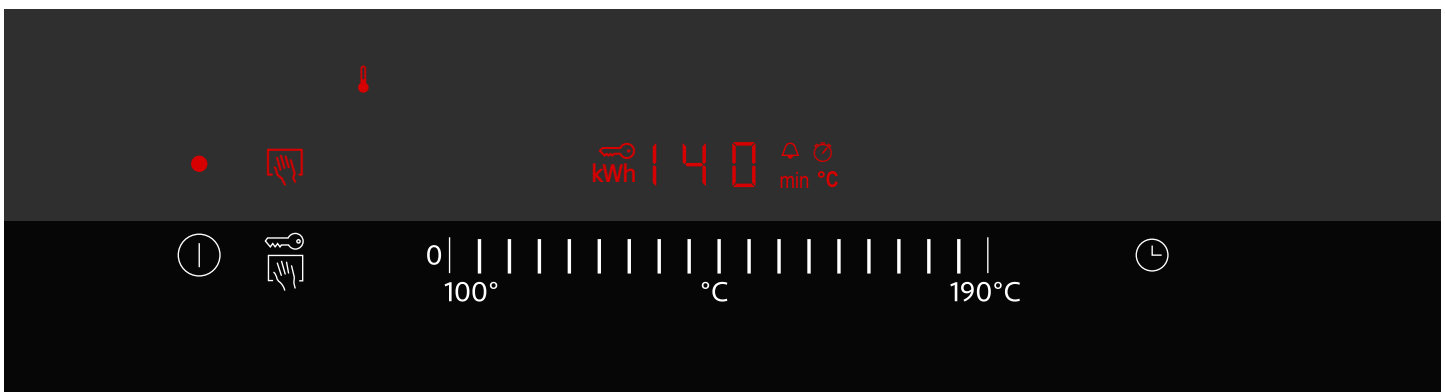
Uw nieuwe friteuze








Nr.	Aanduiding
1	Afdekking van glaskeramiek
2	Frituurmand
3	Houder voor het verwarmingselement



Nr.	Aanduiding
4	Ophanging voor frituurmand
5	Verwarmingselement
6	Bedieningspaneel





Bedieningspaneel



Indicaties	
	Apparaat is ingeschakeld
	Wrijfbeveiliging
	Opwarmindicatie
	Kinderbeveiliging

Indicaties	
kWh	Weergave van het energieverbruik
000	Temperatuur / tijdsduur
	Kookwekker
min	Tijdsduur

Indicaties	
	Stopwatch
	Temperatuur

Bedieningsvlakken	
	Apparaat inschakelen
	Wrijfbeveiliging / kinderslot inschakelen
	Temperatuur / tijdsduur instellen
	Kookwekker / stopwatch inschakelen

Bedieningsvlakken

Raakt u een symbool aan, dan wordt de betreffende functie geactiveerd.

Aanwijzingen

- De instellingen blijven onveranderd wanneer u meerdere velden tegelijk aanraakt. U kunt dan overgekookt eten in het instelbereik wegvegen.
- Houd de bedieningsvlakken altijd droog. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.

Verwarmingselement

Het verwarmingselement kunt u omhoog draaien, zodat de frituurbak eenvoudiger kan worden gereinigd.

Waarschuwing – Risico van verbranding!

Het verwarmingselement warmt ook op wanneer het omhoog is gedraaid. Zet de friteuse niet aan wanneer het verwarmingselement nog omhoog staat.

Toebehoren

Alleen frituurmanden gebruiken die voor deze friteuse bestemd zijn.

Niet met kunststof bestek in het vet komen.

Voor het eerste gebruik

Hier vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met het apparaat. Lees eerst de veiligheidsvoorschriften. → "Belangrijke veiligheidsvoorschriften" op pagina 31

Apparaat reinigen

Reinig de frituurkom en -mand voor het eerste gebruik grondig met een spons en zeepsop. Met een schone en droge doek oppoetsen.

Apparaat bedienen

In dit hoofdstuk leest u hoe u het apparaat kunt instellen. In de tabel vindt u instellingen voor diverse gerechten.

Waarschuwing. Risico van brand!

Bij het gebruik van diepgevroren vet kan het verwarmingselement oververhit raken. Laat diepgevroren vet ontdooien alvorens het vloeibaar te maken.

Waarschuwing. Risico van brand!

Bij het gebruik van vast frituurvet kan het verwarmingselement oververhit raken. Frituurvet eerst bij lage temperatuur laten smelten. Pas een hogere temperatuur instellen wanneer het frituurvet grotendeels gesmolten is.

Waarschuwing. Risico van brand!

Wanneer de hoeveelheid onder het minimale niveau komt (onderste markering), kan het verwarmingselement oververhit raken. Vul op tijd olie of vet bij.

Frituren

Bij het frituren wordt de door het apparaat veroorzaakte warmte door het vet overgedragen op het frituurgerecht. Bij deze snelle bereiding wordt een smakelijk korstje om het vlees gevormd. Bij het frituren ligt de temperatuur tussen 150 en 190 °C.

Aanwijzingen


- Maak vers frituurvet klein voordat het vloeibaar wordt. Als het frituurvet opnieuw wordt gebruikt tot het verwarmingselement een gat in de stijve vetmassa drukken (bijv. met de steel van een lepel).
- Gebruik voor het frituren alleen zuivere plantolie of zuiver plantenvet. Beter geen vetmengsels gebruiken.
- Bij het smelten van frituurvet kan rook ontstaan. Dit is normaal.

Friteuse instellen

Aanwijzing: Zorg ervoor dat de afvoerkraan gesloten is.

1. 4 liter frituurolie of 3,5 kg frituurvet in de frituurkom doen.
2. Friteuse inschakelen met de hoofdschakelaar . Op het display is **000** verlicht.
3. Over het instelbereik glijden tot de gewenste temperatuur op het display verschijnt. De opwarmindicatie knippert.



4. Wanneer de opwarmindicatie  verdwenen is, de frituurmand met het frituurgerecht in de olie of het vet dompelen.
5. Na afloop van het frituren de frituurmand uitnemen uitnemen en een beetje schudden, om overtollig vet of overtollige olie te verwijderen.

Om de resterende olie of het resterende vet te laten wegdruppelen, hangt u de frituurmand in de ophanging.

Opwarmindicatie

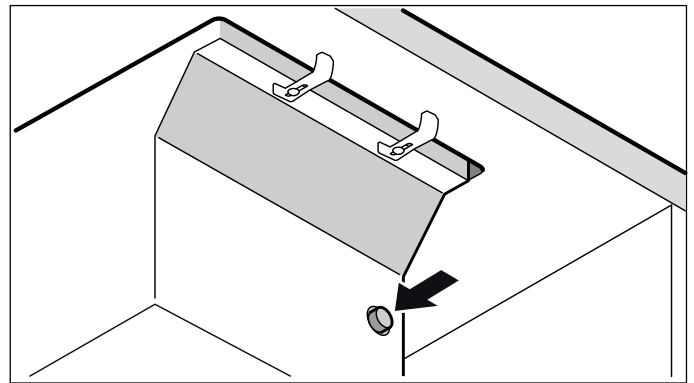
De opwarmindicatie is verlicht wanneer de friteuse opwarmt. De opwarmindicatie gaat uit wanneer de frituurolie of het vet de ingestelde temperatuur heeft bereikt.

Veiligheidsuitschakeling

De veiligheidsschakeling schakelt de friteuse automatisch uit wanneer de frituurkom niet minstens tot de onderste markering met olie/vet is gevuld.

In de indicatie knipperen afwisselend **F** en **S**.

1. Friteuse uitschakelen en laten afkoelen.
2. Minstens 3 liter frituurolie / vet in de frituurkom doen.
3. De veiligheidspen aan de voorkant van de behuizing stevig indrukken (bijv. met een balpen).



U kunt de friteuse weer in gebruik nemen.

Frituurolie /-vet aftappen

Wanneer het frituurgerecht ondanks een juist ingestelde temperatuur niet meer knapperig wordt, dient u de olie/het vet te vervangen.

Waarschuwing – Gevaar voor verbranding!

Hete olie of heet vet kan tijdens het aftappen uit de aftapkraan spatten. Olie of vet voor het aftappen laten afkoelen tot ze handwarm zijn.

1. Een temperatuurbestendige vorm met een capaciteit van meer dan 4 liter onder de aftapkraan plaatsen.
2. De aftapkraan aan de onderkant van de friteuse openen en verbruikte olie of verbruikt vet aftappen.

Aanwijzing: Vet in warme, nog vloeibare toestand aftappen. Als het vet in de aftapkraan vast is, kunt u het met een dun staafje (bijv. de steel van een lepel) doorprikken.

Aanwijzing: Olie/vet niet laten weglopen in het afvalwater, maar afgeven bij de hiervoor bestemde afvalpunten.

Insteltabel

De opgaven in de tabel zijn richtwaarden en kunnen afhankelijk van het soort en de hoeveelheid van het frituurgerecht variëren.

Frituurgerecht	Hoeveelheid	Temperatuur in °C	Tijd in minuten	Informatie
Frituurvet smelten	3,5 kg	100		
Verse producten				
Bladerdeegflappen, gevuld	5 stuks	190	6-8	Vleesvulling voorgegaard, groentevulling rauw. Keren.
Garnalen gebakken in deeg	12 stuks	170-180	4-6	Voorgedaard en klaargemaakt. Keren.
Groente gebakken in deeg	8 stuks	170-180	4-8	bijv. bloemkoolrosjes, courgetteschijfjes, champignons, uienringen. Keren.
Visfilet, gepaneerd	à 100 - 200 g	160-170	5-10	
Kippenpoten, gepaneerd	à 200 - 350 g	160	15-20	
Aardappelkroketter	6-8 stuks	170	5-6	
Frites	500 g	180	eerst 2-4, daarna 6-8	Minstens 15 minuten pauze tussen het voor- en afbakken. Zachtkokende aardappels gebruiken.
Schnitzel, gepaneerd	2 stuks	170-180	5-8	
Desserts				
Pannenkoeken / donuts	6 stuks	160-170	6-10	Zonder mand frituren. Keren.
Vruchten gebakken in deeg	8 stuks	170-180	5-7	bijv. plakjes ananas, appel, kiwi. Keren.
Sprits / Churros	4 stuks	170-180	6-8	Keren.
Diepvriesproducten**				
Camembert, gepaneerd	à 75 - 100 g	160	6-8	
Visfilet, gepaneerd	à 150 g	170	5-7	
Vissticks	500 g	170	3-5	
Mini-loempia's	500 g	180	3-5	
Kipnuggets	500 g	160	5-6	
Aardappelkroketter	500 g	170	3-5	
Frites	500 g	180	5-7	
Inktvisringen	500 g	180	3-5	
* bijtvast voorgedaard				
** Houd u aan de instructies op de verpakking				

Handige tips

Tips voor het gebruik van frituurolie of -vet

- Gebruik voor het frituren alleen zuivere plantenolie of vet. Deze dienen hoog verhitbaar te zijn en geschikt om te frituren. Geschikt zijn bijv. aardnoten- of palmolie en kokosvet. Niet geschikt zijn bijv. koudgeperste olijfolie, soja- of tarwekiemolie. U kunt beter geen vetmengsels gebruiken. Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.

- Na het frituren dient u altijd eventueel aanwezige grove resten uit de frituurolie of het -vet met een schuimspaan te verwijderen. U kunt de resten ook via de olieaftapkraan laten weglopen. Wacht tot de frituurolie of het -vet tot max. 40°C is afgekoeld.

- Wil u de frituurolie of het -vet opnieuw gebruiken, leg dan een papieren doekje in een metalen zeef en laat de handwarme olie of het -vet hier doorheen lopen.
- Vervang de frituurolie of het -vet regelmatig, maar uiterlijk wanneer ze onaangenaam ruiken, smaken, sterk opschuimen, (bij 160 - 170°C) beginnen te roken of als de gerechten niet meer knapperig worden terwijl de juiste temperatuur is ingesteld. Voortijdig roken is iets anders dan opstijgende waterdamp die ontstaat door het toevoegen van vochtige levensmiddelen.
- U dient de gerechten na het afkoelen te bedekken. Zo kan het vet niet worden verontreinigd en kan er geen water in komen.

Tips voor de frituurgerechten

- De volgende levensmiddelen zijn geschikt om te worden gefrituurd: kleine stukken vlees en vis, groente, aardappelen, deegwaren, fruit, gepaneerde levensmiddelen.
- Vochtige levensmiddelen zoals vis, schaaldieren, stukken vlees, schijven groente of fruit moeten altijd grondig worden afgedroogd.
- Sterk waterhoudende levensmiddelen zijn niet geschikt om te worden gefrituurd.



Tips voor het frituren

- Frituur niet te grote hoeveelheden ineens, dan kan de olie goed circuleren en de warmte wordt snel op de levensmiddelen overgedragen. Schud de te frituren levensmiddelen zodat deze niet aan elkaar plakken en de olie beter kan circuleren.
- De levensmiddelen moeten volledig in de frituurolie of het -vet ondergedompeld zijn. Anders moeten deze na de helft van de frituurtijd worden omgedraaid of met een tweede frituurmand omlaag worden gedrukt.
- Vul de frituurmand op het werkblad naast de friteuse, niet in of boven de friteuse. Op die manier blijven er minder resten in de frituurolie of het -vet achter.
- Voeg geen zout en kruiden boven de friteuse toe om te voorkomen dat de frituurolie of het -vet wordt vervuild.
- Als u vochtige of gevroren levensmiddelen in de frituurolie / het -vet onderdompelt, gaat de olie / het vet bijzonder hevig schuimen. Laat de frituurmand meermaals langzaam zakken. Hierdoor voorkomt u dat het vet gaat overlopen.
- Verwijder ijsresten wanneer u diepvriesproducten frituurt.
- Stel de geadviseerde temperatuur in.
 - De juiste temperatuur: Eiwitten zorgen voor een beschermende korst. Op die manier dringt er slechts weinig vet in de levensmiddelen.
 - Een te hoge temperatuur: Er ontstaat te snel een korst aan de buitenkant van de levensmiddelen. De levensmiddelen blijven van binnen rauw.
 - Een te lage temperatuur: De levensmiddelen nemen teveel vet op.
- Dep de levensmiddelen af met keukenpapier zodra u deze uit de friteuse haalt. Hierdoor wordt de hoeveelheid vet nogmaals gereduceerd.



Kinderslot

Om te voorkomen dat kinderen het apparaat per ongeluk inschakelen of instellingen wijzigen, is het voorzien van een kinderslot.

Inschakelen

1. Apparaat uitschakelen.
2. Symbool  minstens 4 seconden lang aanraken. De indicatie  is ca. 10 seconden lang verlicht. Het apparaat is geblokkeerd.

Uitschakelen

Het symbool  zolang aanraken tot het symbool  verdwijnt.

Het kinderslot is uitgeschakeld.

Automatisch kinderslot

Met deze functie wordt het kinderslot altijd automatisch geactiveerd wanneer u het apparaat uitschakelt.

Inschakelen

Automatische kinderslot inschakelen. → "Basisinstellingen" op pagina 40

Tijdfuncties





Er zijn 2 verschillende tijdfuncties:

- Kookwekker
- Stopwatch

Kookwekker

Met de kookwekker kunt u een tijd tot 99 minuten instellen. Deze is onafhankelijk van alle andere instellingen.

Kookwekker instellen

1. Als het apparaat uitgeschakeld is, het symbool  één keer aanraken, is het ingeschakeld, dan het symbool  twee keer aanraken. De indicatie  verlicht. Op het display is **00** min. verlicht.
Aanwijzing: Als het apparaat ingeschakeld is, wordt de stopwatch ingeschakeld door één keer het symbool  aan te raken.
2. Stel in het instelbereik de gewenste tijd in. Na enkele seconden loopt de tijd af.


Aan het einde van de ingestelde tijd

Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal en in de indicatie knippert **00** gedurende 10 seconden. De indicatie  knippert.

Raak een willekeurig symbool aan.

De indicaties en het geluidssignaal verdwijnen.

Tijd corrigeren

Selecteer de kookwekker met het symbool  en stel deze opnieuw in.



Stopwatch

De stopwatch geeft de tijd weer die na activering van de stopwatch is verlopen.


De stopwatch werkt alleen wanneer het apparaat ingeschakeld is. Als het apparaat wordt uitgeschakeld, wordt ook de stopwatch-functie uitgeschakeld.

Aanwijzing: Als naast de stopwatch-functie nog de kookwekker wordt ingeschakeld, verschijnt de instelling 10 seconden lang in de timer-indicatie. Daarna wordt weer de temperatuur weergegeven.

Inschakelen

1. Symbool  aanraken.
Op het display wordt **00** weergegeven.
2. Raak het instelbereik aan.
De tijdopname begint. In de eerste minuut worden seconden weergegeven, daarna minuten. Na 10 seconden verdwijnt de timer-indicatie en verschijnt de temperatuur.
3. Symbool  aanraken om de timer-indicatie opnieuw weer te geven.

Uitschakelen

1. Symbool  aanraken.
De timer-indicatie wordt weergegeven.
2. Raak het instelbereik aan.
De stopwatch-functie wordt uitgeschakeld. De timer-indicatie verdwijnt.

Automatische veiligheidsuitschakeling

Is een apparaat lang ingeschakeld zonder dat de instelling veranderd is, dan wordt de automatische uitschakeling geactiveerd.

Het opwarmen van het apparaat wordt onderbroken. In de kookstandindicatie knipperen afwisselend **F B** en **H/h**.

Wanneer u een willekeurig bedieningsvlak aanraakt, verdwijnt de indicatie. U kunt opnieuw instellen.


Het tijdstip waarop de tijdbegrenzing actief wordt, is afhankelijk van de ingestelde temperatuur (2 tot 4 uur).


Wrijfbeveiliging

Wrijft u over het bedieningspaneel wanneer het apparaat ingeschakeld is, dan kunnen de instellingen veranderen.

Om dit te voorkomen heeft uw apparaat een wrijfbeveiligingsfunctie.

Inschakelen

Wanneer het apparaat ingeschakeld is, het symbool  aanraken.

Er klinkt een signaal. De indicatie  is verlicht. Het bedieningspaneel is gedurende 30 seconden geblokkeerd. U kunt over het bedieningspaneel gaan zonder de instellingen te veranderen.

Aanwijzing: De hoofdschakelaar is uitgezonderd van de wrijfbeveiligingsfunctie. U kunt het apparaat op elk moment uitschakelen.

Uitschakelen

Symbool  aanraken.

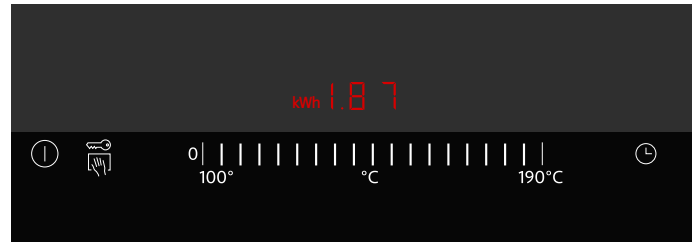
De wrijfbeveiligingsfunctie is uitgeschakeld.

Weergave van het energieverbruik

Met deze functie kunt u het totale energieverbruik tussen het in- en uitschakelen van het apparaat laten weergeven.

Na uitschakeling wordt gedurende 10 seconden het verbruik in kilowattuur, bijv. 1,87 kWh, weergegeven.

De precisie van de indicatie is onder andere afhankelijk van de spanningskwaliteit van het elektriciteitsnet.



Mogelijkerwijs is de energieverbruik-indicatie niet geactiveerd. → "Basisinstellingen" op pagina 40

Basisinstellingen


Uw apparaat heeft verschillende basisinstellingen. U kunt deze instellingen aanpassen aan uw gewoonten.

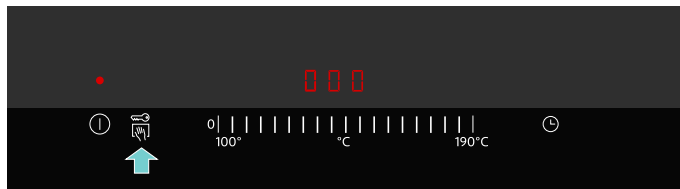
Indicatie	Funcie
c 0	Terugzetten naar de basisinstelling
0	Uitgeschakeld.*
1	Ingeschakeld.
c 1	Kinderbeveiliging
0	Automatisch kinderslot uitgeschakeld.*
1	Automatisch kinderslot ingeschakeld.
2	Handmatig en automatisch kinderslot uitgeschakeld.
c 2	Geluidssignaal
0	Bevestigingssignaal en het signaal verkeerde bediening uitgeschakeld (signaal hoofdschakelaar blijft altijd ingeschakeld).
1	Alleen het signaal verkeerde bediening ingeschakeld.
2	Alleen bevestigingssignaal ingeschakeld.
3	Bevestigingssignaal en het signaal verkeerde bediening ingeschakeld.*
c 3	Indicatie energieverbruik (U kunt de netspanning opvragen bij uw elektriciteitsmaatschappij).
0	Verbruiksindicatie uitgeschakeld.*
1	Verbruiksindicatie bij netspanning 230 V.
3	Verbruiksindicatie bij netspanning 220 V.
4	Verbruiksindicatie bij netspanning 240 V.
c 5	Automatische uitschakeling (hoe hoger de ingestelde stand, des te langer de tijdsduur tot de uitschakeling).
0	2-4 uur tot de uitschakeling.*
1	1 - 2 uur tot de uitschakeling.
2	30-60 minuten tot de uitschakeling.
c 6	Tijdsduur van het signaal timer-einde
1	10 seconden.*
2	30 seconden.
3	1 minuut.
c 8	Demomodus
0	Uitgeschakeld.*
1	Ingeschakeld. Het apparaat kan bediend worden, maar warmt niet op.

*Basisinstelling


Basisinstellingen wijzigen

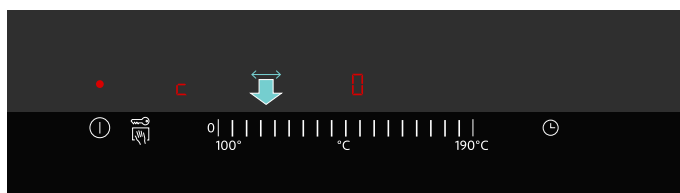
Het apparaat moet uitgeschakeld zijn.


1. Apparaat inschakelen.
2. Binnen de volgende 10 seconden het symbool  ca. 4 seconden lang aanraken, tot er een signaal klinkt.



c en 1 knipperen afwisselend en 0 is verlicht.

3. Het symbool  zo vaak aanraken tot de gewenste indicatie wordt weergegeven.
4. Stel in het instelbereik de gewenste waarde in.



5. Stap 3 en 4 herhalen tot alle gewenste instellingen veranderd zijn.
 6. Symbool  ca. 4 seconden lang aanraken tot er een signaal klinkt.
- De instellingen zijn opgeslagen.

Veranderingen niet opslaan

Om de basisinstelling te verlaten het apparaat met de hoofdschakelaar uitschakelen. De veranderingen worden niet opgeslagen.

Reinigen

Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen we uit hoe u het apparaat goed onderhoudt en schoonmaakt.

Geschikte reinigings- en onderhoudsmiddelen kunt u kopen via de klantenservice of in onze e-shop.

Waarschuwing – Verbrandingsgevaar!

Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Laat het voor de reiniging afkoelen.

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

Waarschuwing – Risico van verbranding!

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken

- Schurende of agessieve reinigingsmiddelen
- Zuurhoudende reinigingsmiddelen (bijv. azijn, citroenzuur, enz.)
- Chloorhoudende reinigingsmiddelen of middelen met een hoog alcoholgehalte.
- Ovensprays
- Harde, krassende sponzen, borstels of schuursponsjes.
- Nieuwe sponsdoekjes voor gebruik grondig uitspoelen

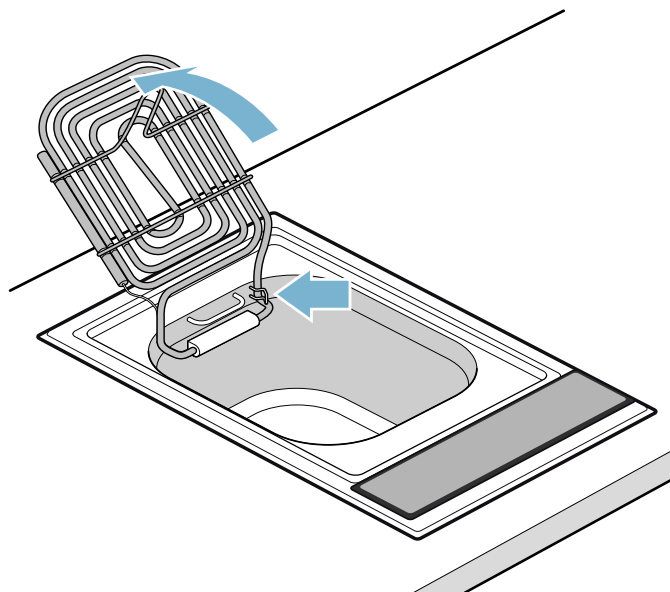
Apparaat reinigen

Het apparaat moet uitgeschakeld zijn.

1. Olie aftappen.
2. Verwarmingselement omhoogklappen en in de daarvoor bestemde houder laten inklikken.
3. Grote resten in de frituurkom verwijderen met keukenpapier.
4. Verwarmingselement naar beneden klappen.
5. Warm water met zeepsop in de frituurkom doen tot de onderste markering.
Aanwijzing: Water nooit hoger dan tot aan de bovenste markering vullen.
6. Frituurkom en verwarmingselement reinigen met een zachte schoonmaakborstel.
Aanwijzing: Voorkom strepen of schuursporen, omdat er anders blijvende krassen ontstaan.
7. Verwarmingselement naar boven draaien, tot het inklikt in de houder. Frituurkom onder het verwarmingselement schoonmaken.

8. Water aftappen. Verwarmingselement weer naar beneden draaien en met helder water naspoelen.

Aanwijzing: Geen schoonmaakresten in de frituurkom achterlaten! Frituurkom en verwarmingselement drogen met een zachte doek.



Apparaatonderdeel/oppervlak	Aanbevolen reiniging
Frituurmand	Handmatig reinigen met een mild schoonmaakmiddel. Aanwijzing: Niet in de vaatwasmachine reinigen!
Bedieningspaneel en afdekking van glaskeramiek	Schoonmaken met een zachte, vochtige doek en wat afwasmiddel. De doek mag niet te nat zijn. Resten van het afwasmiddel verwijderen met koud water. Met een zachte doek nadrogen. Aanwijzing: De afdekking van glaskeramiek niet reinigen in de afwasmachine!

Wat te doen bij storingen?

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

Een storing wordt vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in de tabel in acht voor u de klantenservice belt.

De elektronica van uw apparaat bevindt zich onder het bedieningspaneel. Door verschillende oorzaken kan de temperatuur in dit gebied sterk stijgen.

Om ervoor te zorgen dat de elektronica niet oververhit raakt, wordt het apparaat zo nodig automatisch uitgeschakeld. De indicatie **F4** verschijnt afwisselend met de indicatie **H** of **h**.

Indicatie	Fout	Maatregel
Geen	De stroomtoevoer is onderbroken.	Controleer de zekering van het apparaat. Ga met behulp van andere elektronische toestellen na of er sprake is van een stroomonderbreking.
Alle indicaties knippen	Het bedieningsvlak is vochtig of er ligt een voorwerp op.	Maak het bedieningsvlak droog of verwijder het voorwerp.
F0	Fout van het apparaat	Apparaat uitschakelen en weer inschakelen. Verschijnt de indicatie opnieuw, schakel dan de servicedienst in.
F4	Het elektronische systeem is oververhit. Daarom is het apparaat uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. F4 verdwijnt.
F6	Veiligheidsuitschakeling	Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen. Frituurkom tot de bovenste markering vullen met frituurolie /-vet. Veiligheidspen aan de voorkant van de behuizing stevig indrukken.
F7	Fout van het apparaat	Apparaat uitschakelen en weer inschakelen. Verschijnt de indicatie opnieuw, schakel dan de servicedienst in.
F8	Het apparaat is te lang in gebruik geweest en daarom uitgeschakeld.	Apparaat weer inschakelen.
dE Het apparaat warmt niet op	Demo-modus is ingeschakeld	Demo-modus uitschakelen: ontkoppel het apparaat gedurende 30 seconden van het stroomnet (zekering of veiligheidsschakelaar in de meterkast uitschakelen). Apparaat inschakelen. Raak in de volgende 3 minuten een willekeurig bedieningsvlak aan. De demo-modus wordt uitgeschakeld.

E-melding in de indicaties

Wanneer in de indicaties een foutmelding met “E” verschijnt, bijv. E0111, moet u het apparaat uit- en weer inschakelen.

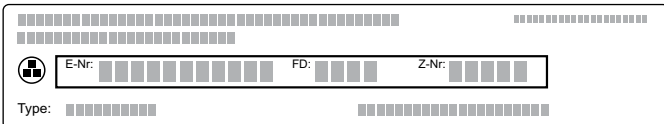
Betreft het een eenmalige storing, dan verdwijnt de indicatie. Verschijnt de foutmelding opnieuw, neem dan contact op met de servicedienst en geef hierbij exact aan wat de foutmelding is.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om een onnodig bezoek van medewerkers van de servicedienst te voorkomen.


E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u telefonisch contact met ons opneemt altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de onderkant van het apparaat.



The diagram shows a rectangular typeplate with a grid of small squares. A central box contains three fields: 'E-Nr.' followed by a series of squares, 'FD:' followed by a series of squares, and 'Z-Nr.' followed by a series of squares. Below this box, the word 'Type:' is followed by another series of squares.

Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de servicedienst nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.	FD-nr.
Servicedienst 	

Houd er rekening mee dat een bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.








Verzoek om reparatie en advies bij storingen



NL 088 424 4020

B 070 222 142

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

Índice

	Uso correcto del aparato	45
	Indicaciones de seguridad importantes	45
	Causas de los daños	47
	Protección del medio ambiente	47
	Consejos para ahorrar energía	47
	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	47
	Presentación del aparato	48
	La nueva freidora	48
	Panel de mando	48
	Sensores de selección	49
	Resistencia	49
	Accesorios	49
	Antes del primer uso	49
	Limpiar el aparato	49
	Manejo del aparato	50
	Freír	50
	Configurar la freidora	50
	Indicador del calentamiento	50
	Desconexión de seguridad	50
	Purgar el aceite o la grasa para freír	50
	Tabla de ajustes	51
	Consejos y trucos	51
	Seguro para niños	52
	Activación	52
	Desactivación	52
	Seguro automático para niños	52
	Funciones de programación del tiempo	53
	Reloj avisador	53
	Cronómetro	53
	Desconexión automática de seguridad	54
	Bloqueo del control para limpieza	54
	Activación	54
	Desactivación	54
	Visualizar el consumo de energía	54
	Ajustes básicos	55
	Modificación de los ajustes básicos	55
	Limpieza	56
	No use los medios de limpieza siguientes	56
	Limpiar el aparato	56

	¿Qué hacer en caso de avería?	57
	Mensaje E en los indicadores	57
	Servicio de Asistencia Técnica	58
	Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	58

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: **www.siemens-home.bsh-group.com** y también en la tienda online: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Uso correcto del aparato

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura. Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos y bebidas. Debe vigilarse el proceso de cocción. Si el proceso de cocción es breve, debe vigilarse ininterrumpidamente. El aparato solo debe utilizarse en espacios interiores.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2.000 metros sobre el nivel del mar.

No usar dispositivos de protección o protecciones para niños inapropiados. Pueden provocar accidentes.

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad por daños que pudieran ocasionarse como consecuencia de no observar las instrucciones.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 15 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener a los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

Indicaciones de seguridad importantes

Este aparato tiene que ser instalado según las instrucciones de montaje incluidas.

Advertencia – ¡Peligro de incendio!

- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- El aceite o la grasa para freír se pueden inflamar. Usar la freidora solo con aceite o grasa para freír adecuados. La capacidad no debe sobrepasarse ni quedarse por debajo. Derretir la grasa para freír antes de usarla. Respetar la temperatura para freír específica de los productos.
- El aceite o la grasa para freír ya usados tienden a producir espuma y poseen una temperatura de inflamación más baja. Cambiar el aceite o la grasa para freír cuando se vuelvan de color marrón, no huelan bien o desprendan humo antes de lo previsto.
- El agua en contacto con el aceite caliente produce una explosión de la grasa. En caso de que el aceite o la grasa para freír se inflamen, no apagar con agua.

En caso de incendio:

- Desconectar el aparato de la red: desconectar el fusible de la caja de fusibles.
- Colocar una tapa de acero inoxidable o una manta contra incendios: el fuego se apaga mediante desoxigenación.
- Apagar la campana extractora: la corriente de aire aviva el fuego.
- El aparato se calienta mucho, los materiales inflamables se pueden incendiar. No almacenar ni usar objetos inflamables (p. ej. aerosoles o productos de limpieza) debajo o demasiado cerca del aparato. No colocar objetos inflamables sobre el aparato o dentro de él.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- El agua en contacto con el aceite caliente produce una explosión de la grasa. Tener especial precaución cuando se trabaja con agua cerca de un aparato caliente. Tener precaución también cuando se trabaja con agua cerca del aparato frío. No puede caer nada de agua en el aceite o la grasa para freír. ¡La grasa puede explotar al calentarla de nuevo! Cubrir siempre el aparato frío con la tapa.
- El agua en contacto con el aceite caliente produce una explosión de la grasa. Cambiar el aceite o la grasa para freír, cuando contengan mucha agua (p. ej. cuando se fríen alimentos congelados con frecuencia).
Indicios de existencia de agua en el aceite o la grasa para freír:
 - formación de burbujas
 - gotas de agua
 - vapor de agua
 - salpicaduras fuertes al freír
- Si se emplean alimentos húmedos o el recipiente se llena con grandes cantidades, se producirá espuma en el aceite/la grasa para freír. Secar bien los alimentos antes de freírlos. Retirar el hielo en los alimentos congelados. Llenar la cesta junto a la freidora, en ningún caso dentro ni sobre ella. Sumergir la cesta despacio varias veces en el aceite o la grasa.
- El agua en contacto con el aceite caliente produce una explosión de la grasa. Después de limpiar el recipiente de la freidora, secarlo con cuidado antes de volver a llenarlo con aceite o grasa para freír.
- Si la tapa del aparato está puesta se producirá una acumulación de calor. Poner la tapa una vez el aparato esté frío. No encender nunca el aparato con la tapa puesta. No utilizar la tapa del aparato para conservar caliente o colocar objetos sobre ella.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor. La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de los daños

¡Atención!

- La pantalla o la tapa vitrocerámicas pueden resultar dañadas si se dejan caer objetos duros o puntiagudos sobre ellas.
- **Daños en el aparato debido a accesorio inadecuado:** Utilice sólo accesorio original previsto. Utilice sólo las cestas para freidora previstas para este aparato. No utilice nunca la tapadera de cristal del aparato de cocción a vapor para la freidora.

Protección del medio ambiente

Este capítulo ofrece información sobre ahorro de energía y la eliminación del aparato.

Consejos para ahorrar energía

- Calentar el aparato solo hasta alcanzar la temperatura deseada.
- Ajustar siempre la temperatura recomendada.
- Usar solo aceite o grasas adecuadas para freír.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



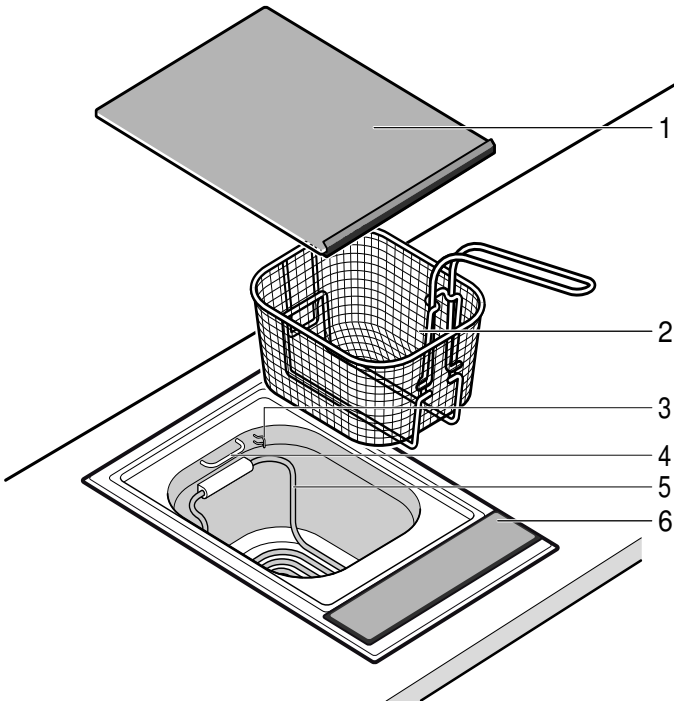
Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Presentación del aparato

En este capítulo se describen los mensajes y mandos. También se explican las diferentes funciones del aparato.

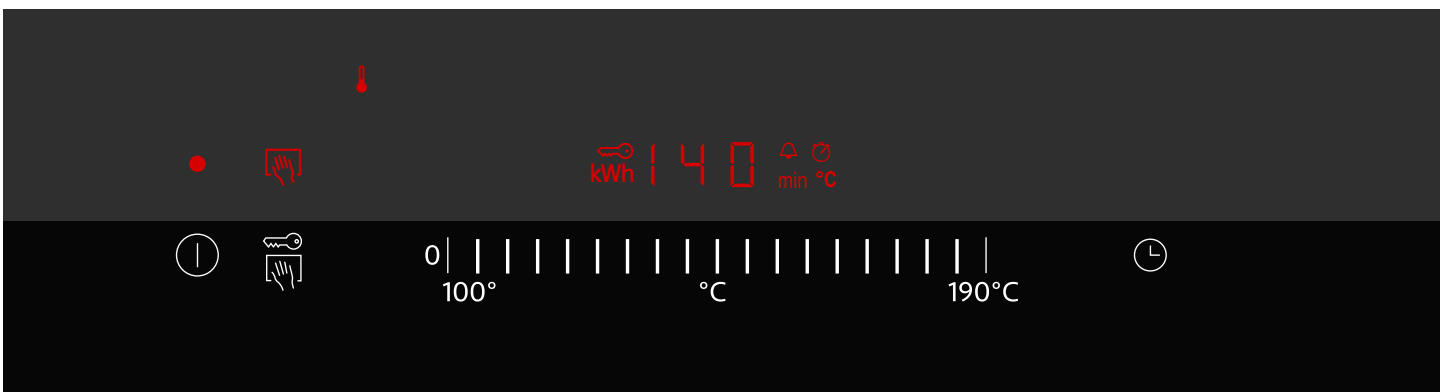
La nueva freidora



N.º	Denominación
1	Tapa vitrocerámica
2	Cesta para freír
3	Soporte de la resistencia



N.º	Denominación
4	Soporte de la cesta de freír
5	Resistencia
6	Panel de mando




Panel de mando



Mostrar	
•	El aparato está conectado
	Protección para limpieza
	Indicador de calentamiento
	Seguro para niños

Mostrar	
kWh	Indicador de consumo de energía
000	Temperatura/duración
	Reloj avisador
min	Duración

Mostrar	
	Cronómetro
	Temperatura

Sensores de selección	
	Encendido del aparato
	Activación de la protección para limpieza / seguro para niños
0 190°	Ajuste de la temperatura/duración
	Activación del temporizador de cocina / cronómetro

Sensores de selección

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Notas

- Los ajustes no se modifican cuando se pulsan varios mandos simultáneamente. Esto permite limpiar la zona de programación en caso de que se derramen alimentos.
- Mantener las superficies de mando siempre secas. La humedad puede afectar al funcionamiento.

Resistencia

Se puede plegar la resistencia para que la limpieza del recipiente para freír resulte más sencilla.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

La resistencia se calienta incluso en la posición plegada hacia arriba. No encender la freidora mientras la resistencia esté plegada hacia arriba.

Accesorios

Usar exclusivamente cestas para freír que estén previstas para esta freidora.

No introducir instrumentos de cocina de plástico en la grasa.



Antes del primer uso

A continuación, se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el aparato por primera vez. Leer en primer lugar el apartado Indicaciones de seguridad. → "Indicaciones de seguridad importantes" en la página 45

Limpiar el aparato

Limpiar a conciencia con un estropajo y lejía de jabón la cubeta y la cesta de freír antes del primer uso. Abrillantar con un trapo limpio y seco.

Manejo del aparato

En este capítulo se ofrece información sobre cómo programar su aparato. En la tabla figuran los ajustes para distintos platos.

Advertencia – ¡Peligro de incendio!

Si el aparato se usa con grasa congelada, la resistencia se puede sobrecalentar. Dejar descongelar la grasa congelada antes de que se derrita.

Advertencia – ¡Peligro de incendio!

Si el aparato se usa con grasa endurecida, la resistencia se puede sobrecalentar. Derretir primero la grasa para freír a temperatura baja. Subir la temperatura una vez la grasa se haya derretido en su mayor parte.

Advertencia – ¡Peligro de incendio!

Si no se ha llegado a la capacidad mínima (marca inferior), la resistencia puede sobrecalentarse. Rellenar con aceite o grasa a su debido tiempo.

Freír


Al freír, el calor generado por el aparato se transfiere al alimento a través de la grasa. En este proceso rápido de cocción se crea una costra muy sabrosa alrededor del alimento. El rango de temperatura al freír oscila entre 150 y 190 °C.

Notas


- Antes de licuar, desmenuzar la grasa de freír fresca. Al volver a utilizar la grasa de freír, perforar un orificio antes del licuado en la masa de grasa solidificada hasta alcanzar la resistencia (p. ej. con el mango de una cuchara).
- Usar solo aceites o grasas vegetales para freír. Evitar el uso de mezclas de grasas.
- Al derretirse la grasa para freír se puede formar humo. Esto es normal.

Configurar la freidora

Nota: Asegurarse de que la válvula de desagüe está cerrada.

1. Verter 4 l de aceite para freír o 3,5 kg de grasa para freír en la cubeta de freír.
2. Encender la freidora con el interruptor principal . El indicador **000** se ilumina.
3. Deslizar el dedo por la zona de programación hasta que se muestre la temperatura deseada en el display. El indicador de calentamiento parpadea.



4. Cuando desaparezca el indicador de calentamiento , introducir la cesta de freír con el alimento que se desea freír en el aceite o grasa.
5. Una vez fritos los alimentos, extraer la cesta de freír y agitarla suavemente para eliminar el aceite o grasa sobrante.

Para secar el aceite o la grasa restante, colgar la cesta de freír en el dispositivo de suspensión.

Indicador del calentamiento

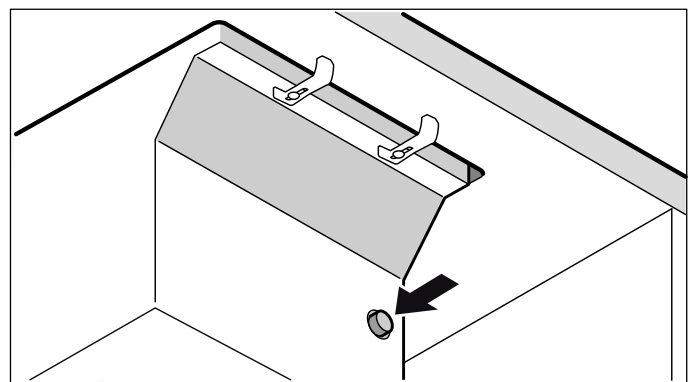
El indicador del calentamiento se ilumina mientras se calienta la freidora. El indicador del calentamiento se apaga cuando el aceite o la grasa para freír alcanzan la temperatura programada.

Desconexión de seguridad

La desconexión de seguridad desconecta automáticamente la freidora si la cubeta de freír no está llena con aceite o grasa de freír, al menos, hasta la marca inferior.

En el indicador parpadean alternadamente **F** y **S**.

1. Apagar la freidora y dejar que se enfríe.
2. Verter al menos 3 l de aceite o grasa de freír en la cubeta de freír.
3. Presionar el botón de seguridad en la parte delantera de la carcasa (p. ej. con un bolígrafo)



Se puede volver a poner en marcha la freidora.

Purgar el aceite o la grasa para freír

Si a pesar de haber ajustado una temperatura correcta, el alimento frito no sale crujiente, es necesario cambiar el aceite o la grasa.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Al purgar, puede salpicar aceite o grasa caliente del grifo de purga. Antes de purgar, enfriar el aceite o la grasa hasta que estén tibios.

1. Colocar un recipiente termorresistente de más de 4 l de capacidad debajo del grifo de purga.
2. Abrir el grifo de purga situado en la parte inferior de la freidora y sacar toda la grasa o el aceite.

Nota: Purgar la grasa cuando esté todavía caliente y líquida. Si la grasa se queda adherida al grifo de purga, esta puede perforarse con una varilla fina (p. ej. mango de una cuchara).

Nota: No eliminar el aceite y la grasa junto con las aguas residuales domésticas. Utilizar los puntos de recogida previstos para estas sustancias.

Tabla de ajustes

Los datos indicados en la tabla son solo orientativos y pueden variar en función de la cantidad del alimento que se desea freír.

Alimentos para freír	Cantidad	Temperatura en °C	Tiempo en minutos	Información
Derretir la grasa para freír	3,5 kg	100		
Alimentos frescos				
Pasteles de hojaldre rellenos	5 unidades	190	6-8	Relleno de carne precocinado, relleno de verdura crudo. Dar la vuelta.
Gambas rebozadas	12 unidades	170-180	4-6	Precocinadas y peladas. Dar la vuelta.
Verdura rebozada	8 unidades	170-180	4-8	P. ej. cogollos de coliflor, rodajas de calabacín, champiñones, aros de cebolla. Dar la vuelta.
Filete de pescado empanado	100-200 g la pieza	160-170	5-10	
Muslo de pollo empanado	200-350 g la pieza	160	15-20	
Croquetas	6-8 unidades	170	5-6	
Patatas fritas	500 g	180	Primero 2-4, después 6-8	Hacer una pausa de al menos 15 minutos entre el freído previo y la cocción final. Utilizar patatas harinosas
Escalope empanado	2 unidades	170-180	5-8	
Postres				
Berlinesas/donuts	6 unidades	160-170	6-10	Freír sin cesta. Dar la vuelta.
Fruta rebozada	8 unidades	170-180	5-7	P. ej. rodajas de piña, de manzana o de kiwi. Dar la vuelta.
Buñuelos/churros	4 unidades	170-180	6-8	Dar la vuelta.
Alimentos congelados**				
Camembert empanado	75-100 g la pieza	160	6-8	
Filete de pescado empanado	150 g la pieza	170	5-7	
Varitas de pescado	500 g	170	3-5	
Minirrollitos de primavera/nems	500 g	180	3-5	
Nuggets de pollo	500 g	160	5-6	
Croquetas	500 g	170	3-5	
Patatas fritas	500 g	180	5-7	
Aros de calamar	500 g	180	3-5	
* al dente precocinados				
** Observar las instrucciones del envase				

Consejos y trucos

Consejos sobre el aceite y la grasa para freír

- Para freír, utilizar solo aceites o grasas vegetales adecuados para freír que alcancen elevadas temperaturas. Son apropiados, por ejemplo, el aceite de cacahuete o de palma, así como la grasa de coco. Por el contrario, no deben emplearse aceite de oliva, de soja o de germen de trigo. Evitar el uso de mezclas de grasas. Observar las indicaciones del fabricante.

- Después de freír, eliminar siempre los restos grandes que hayan podido quedar en el aceite o la grasa con una espumadera. También se pueden eliminar los restos mediante la válvula para vaciado del aceite. Esperar hasta que el aceite o la grasa para freír se hayan enfriado hasta un máximo de 40 °C.
- Si se desea reutilizar el aceite o la grasa para freír, envolver un colador de metal con una servilleta de papel y tamizar el aceite o grasa haciéndolo pasar a través de él.

- Cambiar el aceite o grasa para freír con regularidad, como máximo cuando comience a oler o saber mal, cuando haga mucha espuma, (a 160-170°), cuando eche humo o cuando los alimentos no queden crujientes a pesar de haber ajustado la temperatura correcta. La aparición de humo antes de tiempo no debe confundirse con el incremento de vapor de agua que se produce al añadir alimentos frescos.
- Colocar la tapa una vez que se haya enfriado. De este modo no penetrarán impurezas o agua en la grasa.

Consejos acerca de los productos a freír

- Para freír son aptos los alimentos siguientes: Pequeños trozos de carne y pescado, verdura, patatas, pastas, fruta y alimentos rebozados.
- Los productos para freír húmedos tales como pescado, crustáceos, trozos de carne así como rodajas de verdura y fruta, se han de secar bien.
- Los alimentos con un alto grado de contenido en agua no son aptos para freír.



Consejos para freír

- Con el fin de que pueda circular bien el aceite y llegue con rapidez el calor al producto que desea freír, no fría grandes cantidades a la vez. Agite el producto de fritura de modo que el aceite pueda circular mejor y no se aglutine.
- El producto a freír deberá estar cubierto por completo de aceite o bien grasa de freír. En caso contrario deberá darle la vuelta a lo alimentos a la mitad del tiempo de fritura o empujarlos hacia abajo con una segunda cesta de freidora.
- Llenar la cesta sobre la encimera junto a la freidora no dentro o sobre la freidora. De este modo el aceite o bien la grasa de freír permanecerá más tiempo libre de residuos.
- No eche sal ni condimento por encima de la freidora con el fin de no ensuciar el aceite o bien la grasa de freír.
- La inserción de producto de freír húmedo o congelado produce espuma fuerte y agitada de la grasa. Descienda la cesta varias veces lentamente. De este modo evitara que se desborde la grasa.
- Retire el hielo del producto congelado antes de freír.
- Ajuste la temperatura recomendada.
 - Temperatura correcta: Las proteínas forman una costra protectora. De este modo no puede penetrar grasa.
 - Temperatura demasiado alta: La superficie forma una costra demasiado rápida. El interior queda crudo.
 - Temperatura demasiado baja: El producto a freír absorbe demasiado grasa.
- Seque el producto a freír con un paño de cocina. De esta forma se reduce aun más la cantidad de grasa.



Seguro para niños

El aparato está equipado con un seguro para niños para impedir que lo enciendan o cambien los ajustes.

Activación

1. Desconectar el aparato.
2. Tocar el símbolo  durante al menos 4 s. El indicador  se ilumina aproximadamente 10 s. El aparato queda bloqueado.

Desactivación

Pulsar el símbolo  hasta que se apague el símbolo .

El seguro para niños está desactivado.

Seguro automático para niños

Con esta función, el seguro para niños se activa siempre automáticamente al apagar el aparato.

Activación

Conectar el seguro automático para niños. → "Ajustes básicos" en la página 55

Funciones de programación del tiempo





Hay 2 funciones de tiempo distintas:


- Reloj avisador
- Cronómetro

Reloj avisador

El reloj avisador de cocina permite programar un tiempo de hasta 99 minutos. Este ajuste es independiente del resto de ajustes.

Programar el reloj temporizador de cocina



1. Con el aparato desconectado, pulsar una vez el símbolo ; con el aparato conectado, pulsar dos veces el símbolo . El indicador  se ilumina. En el display se ilumina  min.

Nota: Al pulsar una vez el símbolo  con el aparato conectado, se conecta el cronómetro.

2. Programar el tiempo deseado en la zona de programación.

El tiempo comienza a transcurrir al cabo de unos segundos.


Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrido el tiempo suena un tono de aviso y en el indicador parpadea  durante 10 s. El indicador  parpadea.

Pulsar cualquier símbolo.

Los indicadores se apagan y el tono de aviso deja de sonar.

Corregir el tiempo

Seleccionar el reloj avisador de cocina con el símbolo  y volver a programarlo.




Cronómetro

La función de cronómetro muestra el tiempo que ha transcurrido desde la activación del cronómetro.


Ahora la función de cronómetro funciona solo cuando el aparato está activado. Cuando se apaga el aparato, también se apaga la función de cronómetro.

Nota: Si se conecta el reloj temporizador además del cronómetro, el ajuste aparece durante 10 s en el indicador del reloj temporizador. A continuación se muestra de nuevo la temperatura.

Activación

1. Pulsar el símbolo .
En el display se muestra .
2. Pulsar la zona de programación.
Empieza el cronometraje. Durante el primer minuto se muestran los segundos, y después los minutos. Tras 10 s se apaga el indicador del reloj temporizador y se muestra la temperatura.
3. Pulsar el símbolo  para volver a visualizar el indicador del reloj temporizador.

Desactivación

1. Pulsar el símbolo .
Se muestra el indicador del reloj temporizador.
2. Pulsar la zona de programación.
Se desconecta la función de cronómetro. El indicador del reloj programador se apaga.

Desconexión automática de seguridad

La desconexión automática se activa cuando un aparato permanece encendido durante un tiempo prolongado sin haberse modificado los ajustes.

El calentamiento del aparato se interrumpe. En el indicador parpadean alternadamente **F B** y **H/h**.

El indicador se apaga al pulsar cualquier superficie de mando. Ahora se puede volver a programar.


La limitación temporal se activa en la temperatura correspondiente programada (entre 2 y 4 horas).


Bloqueo del control para limpieza

Al limpiar el panel de mando mientras el aparato está encendido, los ajustes se pueden modificar.

A fin de evitar esto, el aparato dispone de una función de protección para limpieza.

Activación

Pulsar el símbolo  con el aparato conectado.

Suena una señal de aviso. El indicador  se ilumina. El panel de mando queda bloqueado durante 30 segundos. De este modo se puede limpiar el panel de mando sin riesgo de modificar los ajustes.

Nota: La función de protección para limpieza no incluye el interruptor principal. El aparato se puede desconectar en cualquier momento.

Desactivación

Pulsar el símbolo .

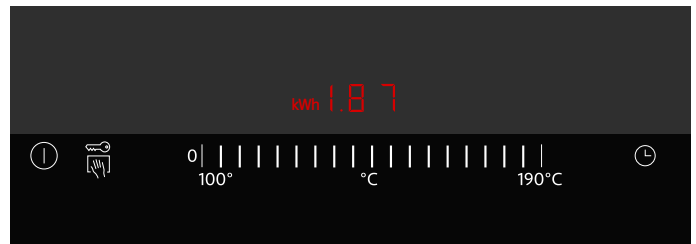
La protección para la limpieza está desconectada.

Visualizar el consumo de energía

Con esta función se muestra el consumo total de energía entre el encendido y el apagado del aparato.

Tras apagar la placa de cocción se muestra durante 10 s el consumo en kilovatios por hora, p. ej. 1,87 kWh.

La precisión del indicador depende, entre otras cosas, de la calidad de tensión de la red eléctrica.



Puede que el indicador de consumo de energía no esté activado. → "Ajustes básicos" en la página 55

Ajustes básicos


Este aparato presenta distintos ajustes básicos. Estos ajustes pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.

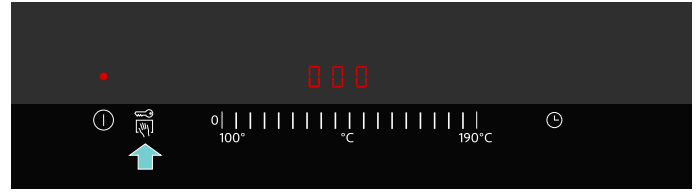
Indicador	Función
c 0	Reinicio de la configuración básica
0	Desactivada.*
1	Activada.
c 1	Seguro para niños
0	Seguro automático para niños desconectado.*
1	Seguro automático para niños conectado.
2	Seguro automático y manual para niños desconectado.
c 2	Tono de aviso
0	Señal de confirmación y señal de error desconectadas (la señal del interruptor principal está siempre conectada).
1	Solo señal de error conectada.
2	Solo señal de confirmación conectada.
3	Señal de confirmación y señal de error conectadas.*
c 3	Indicador de consumo de energía (consultar la tensión de red con el proveedor de electricidad).
0	Indicador de consumo de energía apagado.*
1	Indicador de consumo de energía con tensión de red de 230 V.
3	Indicador de consumo de energía con tensión de red de 220 V.
4	Indicador de consumo de energía con tensión de red de 240 V.
c 5	Desconexión automática (cuanto mayor sea el nivel ajustado, más tiempo tardará hasta desconectarse).
0	2-4 horas hasta la desconexión.*
1	1-2 horas hasta la desconexión.
2	30-60 minutos hasta la desconexión.
c 6	Duración de la señal de finalización del reloj temporizador
1	10 segundos.*
2	30 segundos.
3	1 minuto.
c 8	Modo demo
0	Desactivada.*
1	Activada. El aparato ya puede funcionar, pero no calienta.

*Ajuste básico


Modificación de los ajustes básicos

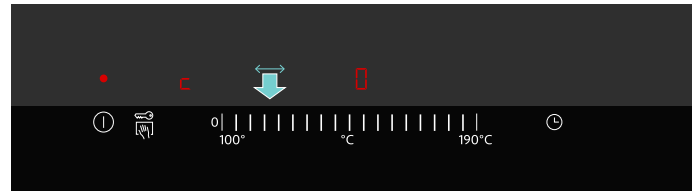
El aparato debe estar desconectado.


1. Conectar el aparato.
2. En los 10 s siguientes, mantener pulsado el símbolo  aproximadamente 4 s, hasta que suene una señal acústica.



c y **1** parpadean alternadamente y **0** se ilumina.

3. Pulsar repetidamente el símbolo  hasta que aparezca el indicador deseado.
4. Programar el valor deseado en la zona de programación.



5. Repetir los pasos 3 y 4 hasta haber modificado los ajustes deseados.
 6. Pulsar el símbolo  aproximadamente 4 s hasta que suene una señal acústica.
- Los ajustes se habrán guardado correctamente.

No guardar los cambios

Para salir de los ajustes básicos, apagar el aparato con el interruptor principal. Los cambios no se guardan.

Limpieza

El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación se describen los cuidados y la limpieza óptimos para el aparato.

Los productos de cuidado y limpieza se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta durante el funcionamiento. Antes de proceder a la limpieza del aparato, dejar que se enfríe.

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor. La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.

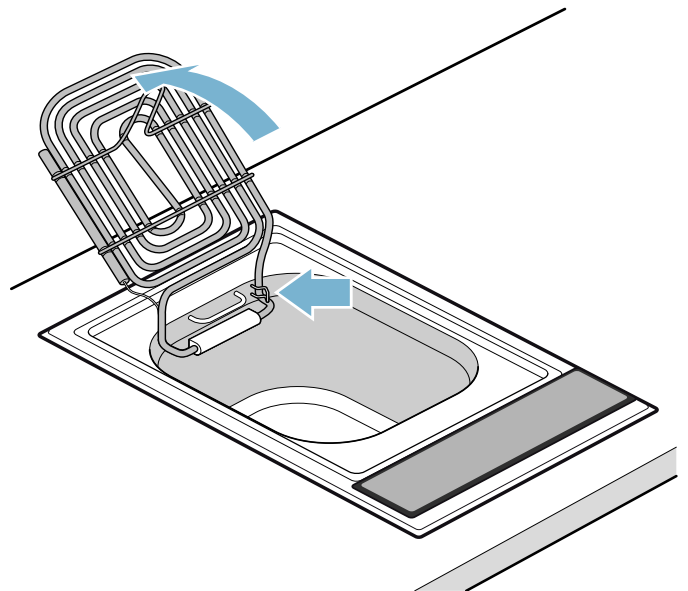
No use los medios de limpieza siguientes

- Productos de limpieza abrasivos o bien agresivos
- Limpiadores ácidos (p. ej. vinagre, ácido cítrico, etc.)
- Limpiadores con cloro o de alcohol intenso
- Pulverizadores para hornos
- Esponjas de fregar, cepillos o bien estropajos duros o abrasivos
- Lavar bien los paños de lavado nuevo antes de su uso

Limpiar el aparato

El aparato debe enfriarse.

1. Purgar el aceite.
2. Subir la resistencia y encajarla en el soporte previsto.
3. Retirar los restos grandes de la cubeta de freír con papel de cocina.
4. Girar la resistencia hacia abajo.
5. Verter agua caliente con detergente para vajillas hasta alcanzar la marca inferior de la cubeta de freír.
Nota: No sobrepasar la marca superior al verter agua.
6. Limpiar la cubeta de freír y la resistencia con un cepillo blando de fregar los platos.
Nota: Evitar rasar o frotar para no dejar arañazos.
7. Bascular hacia arriba la resistencia hasta que encaje en el soporte. Limpiar la cubeta de freír debajo de la resistencia.
8. Purgar el agua. Volver a bascular la resistencia hacia abajo y enjuagar con agua limpia.
Nota: No dejar restos de detergente en la cubeta de freír. Secar con un paño suave la cubeta de freír y la resistencia.



Elemento/ superficie	Limpieza recomendada
Cesta de freír	Limpiar a mano con un poco de lavavajillas suave. Nota: No lavar en el lavavajillas.
Panel de mando y tapa vitrocerámica	Limpiar con un trapo suave y humedecido y un poco de detergente para vajillas; el trapo no debe estar muy húmedo. Eliminar los restos de lavavajillas con agua fría. Secar con un paño suave. Nota: No lavar la tapa de vitrocerámica en el lavavajillas.

¿Qué hacer en caso de avería?

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar el Servicio de Asistencia Técnica deben tenerse en cuenta las indicaciones de la tabla.

El sistema electrónico del aparato se encuentra debajo del panel de mando. En esta zona, la temperatura puede aumentar considerablemente por diversas causas.

Para que el sistema electrónico no se sobrecaliente, el aparato se desconecta automáticamente según sea necesario. El indicador **F4** se enciende alternadamente con el indicador **H** o **h**.

Indicación	Error	Medida
Ninguna	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.	Comprobar el fusible del aparato en el cuadro eléctrico de la vivienda. Comprobar mediante otros aparatos electrónicos si se trata de un corte en el suministro eléctrico.
Todos los indicadores parpadean	La superficie de mando está húmeda o tiene un objeto encima.	Secar la superficie de mando o retirar el objeto.
F0	Avería en el aparato	Desconectar y volver a conectar el aparato. En caso de que vuelva a aparecer el aviso, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.
F4	El sistema electrónico se ha sobrecalentado. Por este motivo se ha desconectado el aparato.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar cualquier superficie de mando. F4 se apaga.
F6	Desconexión de seguridad	Apagar el aparato y dejar que se enfríe. Añadir aceite o grasa de freír en la cubeta de freír hasta alcanzar la marca superior. Presionar el botón de seguridad en la parte delantera de la carcasa.
F7	Avería en el aparato	Desconectar y volver a conectar el aparato. En caso de que vuelva a aparecer el aviso, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.
F8	El aparato ha estado demasiado tiempo en marcha y se ha apagado.	Volver a conectar el aparato.
dE El aparato no calienta	El modo Demo está activado	Desactivar el modo Demo: desconectar el aparato durante 30 s de la red eléctrica (desconectar el fusible general o el interruptor de protección de la caja de fusibles). Conectar el aparato. Pulsar cualquier superficie de mando en un plazo de 3 minutos. El modo Demo se desactiva.

Mensaje E en los indicadores

Si en los indicadores aparece un mensaje de error que empieza por "E", p. ej. E0111, apague el aparato y vuelva a encenderlo.

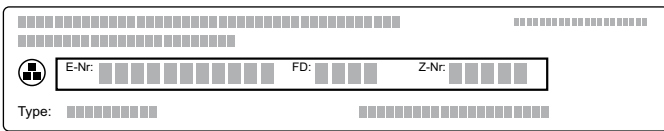
Si se trataba de una avería puntual, la indicación desaparece. Si aparece de nuevo el mensaje de error, avisar al Servicio de Asistencia Técnica e indicar el mensaje de error exacto.

Servicio de Asistencia Técnica


Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Cuando se llame, indicar el número de producto (E) y el de fabricación (FD) para obtener un asesoramiento cualificado. La placa de características con los números está en la parte inferior del aparato.



A fin de evitarse molestias llegado el momento, le recomendamos anotar los datos de su aparato, así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.º de producto	N.º de fabricación
Servicio de Asistencia Técnica 	

Recuerde que, en caso de manejo incorrecto, la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso si todavía está dentro del período de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 11 88 21

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG
Fabricado por BSH Hausgeräte GmbH bajo licencia de marca de Siemens AG
Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH titulaire des droits d'utilisation de la marque Siemens AG
Gefabriceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder handelsmerklicentie van Siemens AG



9001044589
971127