

PKA375V14E
Fritteuse
Friteuse
Friggitrice
Elektronische friteuse
Fritöz



BOSCH

[de] Gebrauchsanleitung	3
[fr] Mode d'emploi	10
[it] Istruzioni per l'uso	17

[nl] Gebruiksaanwijzing	24
[tr] Kullanma kılavuzu	31

Sicherheitshinweise 3
Ursachen für Schäden 5
Umweltschutz 5
Umweltschonende Entsorgung 5
Das Gerät kennen lernen 6
Ihre neue Fritteuse 6
Heizkörper 6
Zubehör 6
Frittieren 6
Vor der ersten Benutzung 7
Fritteuse einstellen 7
Aufheizleuchte 7
Einstelltabelle 7
Sicherheitsabschaltung 8
Frittieröl /-fett ablassen 8
Tipps und Tricks 8
Tipps zum Frittieröl oder -fett 8

Tipps zum Frittiergut 8
Tipps zum Frittieren 8
Pflege und Reinigung 9
Fritteuse reinigen 9
Diese Reinigungsmittel nicht verwenden 9
Kundendienst 9

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: www.bosch-home.com und Online-Shop: www.bosch-eshop.com

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unser **Bosch-Infoteam** unter **Tel.: 01805 304050** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar, 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend. Nur für Deutschland gültig.)

⚠ Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

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

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

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 beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus

resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

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

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

Brandgefahr!

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vor-

sichtig 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.

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.

Stromschlaggefahr!

- 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.

- 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.

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

Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Umweltschonende Entsorgung

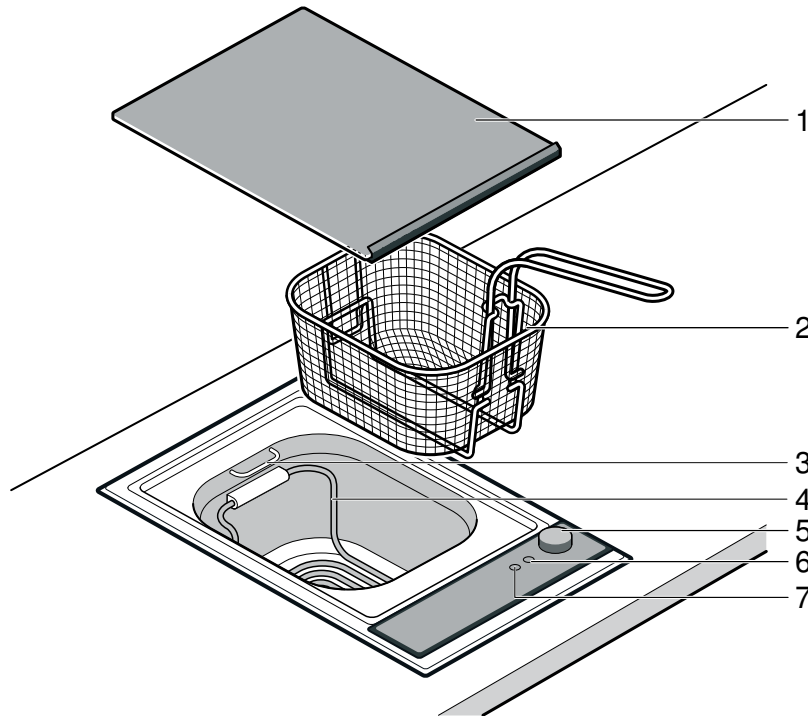


Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Das Gerät kennen lernen

Hier erhalten Sie eine Übersicht über die Komponenten und das Bedienfeld Ihres neuen Gerätes.

Ihre neue Fritteuse



Nr.	Bezeichnung
1	Glaskeramik-Abdeckung
2	Frittierkorb
3	Frittierkorb-Aufhängung
4	Heizkörper
5	Temperaturwähler
6	Betriebsleuchte
7	Aufheizleuchte

Heizkörper

Den Heizkörper können Sie zur einfacheren Reinigung des Frittierbeckens hochschwenken.

⚠ 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.

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 / -fett zum Frittieren. Vermeiden Sie Fettmischungen.
- Beim Schmelzen von Frittierfett kann Rauch entstehen. Das ist normal.

⚠ Brandgefahr!

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

⚠ 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.

⚠ Brandgefahr!

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

Vor der ersten Benutzung

Fritteusebecken und Frittierkorb mit einem Schwamm und Seifenlauge reinigen. Mit einem sauberen und trockenen Tuch aufpolieren.

Fritteuse einstellen

1. 4 Liter Frittieröl bzw. 3,5 kg Frittierfett in das Frittierbecken füllen.
2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur einstellen.
3. Wenn die Aufheizleuchte erloschen ist, den Frittierkorb mit dem Frittiergut in das Öl/Fett tauchen.

4. Nach Beenden des Frittierens den Frittierkorb herausnehmen und leicht schütteln, um überflüssiges Öl/Fett zu entfernen.

Um das restliche Öl/Fett abtropfen zu lassen, können Sie den Frittierkorb in die Aufhängevorrichtung einhängen.

Aufheizleuchte

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

Einstelltabelle

Die Angaben in den Tabellen sind Richtwerte und können je nach Art und Menge des Frittiergutes 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*, Zucchinischeiben, 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-, Kiwischeiben. 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

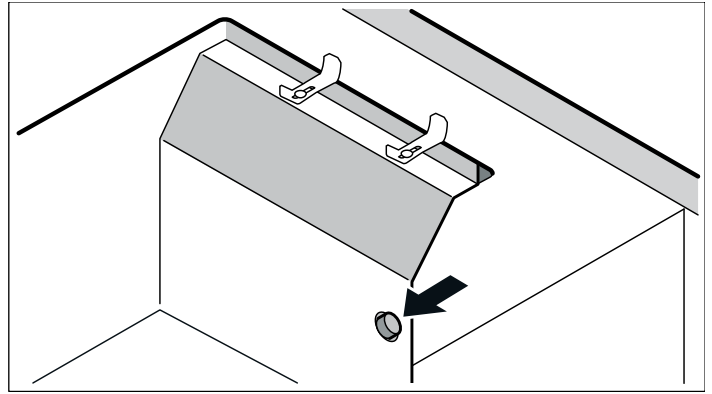
** Verpackungsangaben beachten

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 Sicherungsstift an der Front des Gehäuses fest eindrücken (z. B. mit einem Kugelschreiber).



Nun können Sie die Fritteuse wieder ganz normal in Betrieb nehmen.

Frittieröl /-fett ablassen

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

⚠ 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 Hahn an der Unterseite der Fritteuse öffnen und verbrauchtes Öl/Fett ablassen.

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

Führen Sie das Öl/Fett nicht dem Abwasser zu, sondern lassen Sie es bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen entsorgen.

Tipps und Tricks

Tipps zum Frittieröl oder -fett

- Verwenden Sie zum Frittieren nur hoch erhitzbare, 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 Sieblöffel. 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, wenn es unangenehm riecht, schmeckt, stark aufschäumt, frühzeitig (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.

Pflege und Reinigung

In diesem Kapitel finden Sie Tipps und Hinweise für die optimale Pflege und Reinigung Ihres Gerätes.

Verbrennungsgefahr!

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

Stromschlaggefahr!

Zur Reinigung des Gerätes keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

Fritteuse reinigen

Entfernen Sie grobe Rückstände im Frittierbecken nach dem Ablassen des Öls mit Küchenkrepp.

Füllen Sie warmes Wasser mit Spülmittel bis zur unteren Markierung in das Frittierbecken. Reinigen Sie mit einer weichen Spülbürste das Becken und den Heizkörper.

Vermeiden Sie Kratzen und Scheuern, da sonst bleibende Kratzer entstehen.

Schwenken Sie den Heizkörper nach oben, bis er in die Halterung einrastet. Dann können Sie das Becken unter dem Heizkörper reinigen.

Lassen Sie das Wasser ab, schwenken Sie den Heizkörper wieder nach unten und spülen Sie mit klarem Wasser nach. Ach-

tung: Keine Reinigerreste im Becken belassen! Trocknen Sie das Becken und den Heizkörper mit einem weichen Tuch.

Geräteteil/Oberfläche	Empfohlene Reinigung
Frittierkorb	Von Hand mit einem milden Spülmittel 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.

Nicht in der Spülmaschine reinigen!

Nicht in der Spülmaschine reinigen!

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.

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer:

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf dem Gerätepass.

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 240 260

D 01801 22 33 55
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

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 Hausgerät ausgerüstet sind.

Consignes de sécurité	10	Conseils et astuces	15
Causes des dommages	12	Conseils à propos de l'huile ou de la graisse de friture.....	15
Protection de l'environnement	12	Conseils à propos des aliments à frire	15
Élimination sans nuisances pour l'environnement	12	Conseils de friture	15
Se familiariser avec l'appareil	13	Entretien et nettoyage	16
Votre nouvelle friteuse	13	Nettoyage de la friteuse	16
Résistance chauffante.....	13	Ne pas utiliser ces produits nettoyants.....	16
Accessoires	13	Service après-vente	16
Frيره	13		
Avant la première utilisation	14		
Réglage de la friteuse.....	14		
Témoin de chauffe.....	14		
Tableau des réglages	14		
Coupure de sécurité	15		
Vidange de l'huile ou de la graisse	15		

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : www.bosch-home.com et la boutique en ligne : www.bosch-eshop.com

⚠ Consignes de sécurité

Lire attentivement cette notice. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour une utilisation ultérieure ou pour de futurs propriétaires.

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

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil peut être utilisée par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience ou de connaissances, s'ils sont surveillés ou si une personne les a instruits

de la manipulation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont compris les dangers qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

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

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

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 , nettoyeurs) en-

dessous de l'appareil ou à proximité. Ne jamais poser des objets inflammables sur ou dans l'appareil.

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.

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.

- 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.

Causes des 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

Déballez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Élimination sans nuisances pour l'environnement

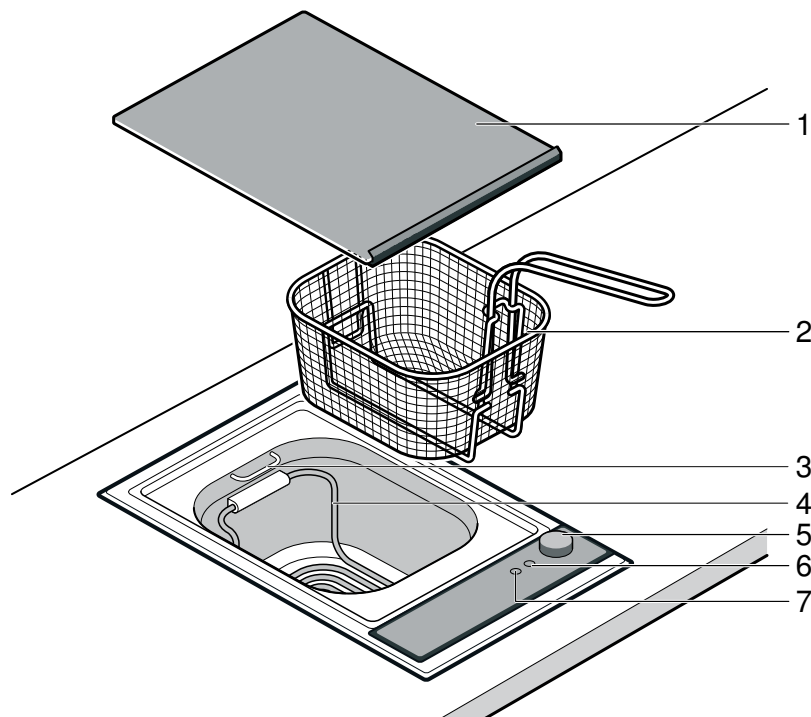


Cet appareil est conforme à la Directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cette directive fixe un cadre pour la reprise et la valorisation des appareils usagés sur tout le territoire de l'Union européenne.

Se familiariser avec l'appareil

Ci-après un aperçu des composants et du bandeau de commande de votre nouvel appareil.

Votre nouvelle friteuse



N°	Désignation
1	Couvercle en vitrocéramique
2	Panier à friture
3	Support de suspension pour égoutter le panier
4	Résistance chauffante
5	thermostat
6	Témoin de service
7	Témoin de chauffe

Résistance chauffante

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

⚠ 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.

Frيره

Lors de la friture, la chaleur produite par l'appareil est transmise aux aliments par la graisse. Ce type de cuisson rapide permet d'obtenir une croûte savoureuse autour de l'aliment. La plage de température se situe entre 150 et 190 °C.

Remarques

- Découpez la graisse fraîche en petits morceaux avant de la faire fondre. Lorsque vous réutilisez la graisse de friture, avant de la faire fondre, faites dans la masse durcie un trou allant jusqu'à la résistance chauffante (par exemple avec un manche de cuillère de bois).
- Utilisez seulement des huiles ou graisses purement végétales. Évitez les mélanges de graisses.
- Lorsque la graisse de friture fond, de la fumée peut se dégager. C'est normal.

⚠ 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.

⚠ 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 frites à une faible température. Augmenter la température seulement lorsque la graisse est presque entièrement fondue.

⚠ 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.

Avant la première utilisation

Nettoyez la cuve et le panier de la friteuse avec une éponge et de l'eau savonneuse. Polissez avec un chiffon propre et sec.

Réglage de la friteuse

1. Versez 4 litres d'huile de friture ou mettez 3,5 kg de graisse de friture dans la cuve.
2. Régler la température avec le thermostat.
3. Une fois le témoin de chauffe éteint, plonger dans l'huile ou la graisse le panier contenant les aliments à frire.
4. Une fois la friture terminée, sortir le panier et le secouer légèrement pour faire tomber l'huile ou la graisse.

Pour faire égoutter l'huile/la graisse restante, vous pouvez accrocher le panier dans le support.

Témoin de chauffe

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

Tableau des réglages

Les données dans les tableaux sont indicatives et peuvent varier selon la nature et la quantité de l'aliment à frire.

Aliment	Quantité	Température en °C	Temps en minutes	Information
Faire fondre la graisse de friture	3,5 kg	100°C		
Produits frais				
Chaussons en pâte feuilletée, farcis	5 pièces	190	6-8	Farce de viande précuite, farce de légumes crus. Retourner.
Crevettes en pâte à beignets	12 pièces	170-180	4-6	Précuites et décortiquées. Retourner.
Légumes en pâte à beignets	8 pièces	170-180	4-8	P.ex. bouquets de chou-fleur*, tranches de courgettes, champignons, rondelles d'oignon. Retourner.
Filet de poisson, pané	de 100 - 200 g	160-170	5-10	
Cuisses de poulet, panées	de 200 - 350 g	160	15-20	
Croquettes	6-8 pièces	170	5-6	
Frites	500 g	180	D'abord 2-4, puis 6-8	Au moins 15 minutes de pause entre la précuisson et la cuisson. Utiliser des pommes de terre farineuses.
Escalopes, panées	2 pièces	170-180	5-8	
Desserts				
Beignets / donuts	6 pièces	160-170	6-10	Faire frire sans le panier. Retourner.
Fruits en pâte à beignets	8 pièces	170-180	5-7	P.ex. tranches d'ananas, de pommes, de kiwis. Retourner.
Chichis / churros	4 pièces	170-180	6-8	Retourner.
Produits surgelés**				
Camembert, pané	de 75 - 100 g	160	6-8	
Filet de poisson, pané	de 150 g	170	5-7	
Bâtonnets de poisson	500 g	170	3-5	
Mini-rouleaux de printemps / 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	

* précuisson "al dente"

** respecter les indications figurants sur l'emballage

Coupure de sécurité

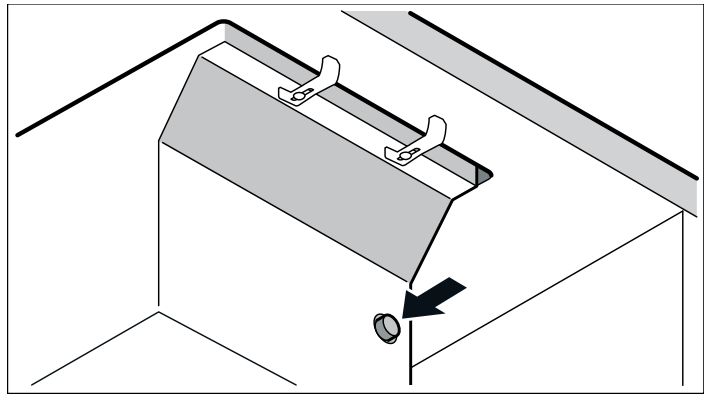
La coupure de sécurité éteint automatiquement la friteuse, si le niveau d'huile/de graisse dans la cuve de friture est en-dessous du repère inférieur.

Les symboles **F** et **E** clignotent en alternance dans l'affichage.

1. Eteindre la friteuse et la laisser refroidir.

2. Mettre au moins 3 litres d'huile/de graisse de friture dans la cuve de friture.

3. Enfoncer le bouton de réarmement situé en façade du boîtier (p.ex. avec un stylo à bille).



Maintenant vous pouvez réutiliser normalement la friteuse.

Vidange de l'huile ou de la graisse

Si les aliments ne deviennent plus croustillants, même si vous avez réglée la bonne température, vous devez changer l'huile/la graisse.

Risque de brûlure !

L'huile ou la graisse chaudes peuvent jaillir du robinet de vidange. Avant la vidange, laissez l'huile ou la graisse usagées refroidir jusqu'à ce qu'elles soient tièdes.

1. Placez sous le robinet de vidange un récipient de plus de 4 litres de capacité, fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur.
2. Ouvrez le robinet situé sous la friteuse et laissez s'écouler l'huile ou la graisse usagées.

Remarque : Vidangez la graisse lorsqu'elle est encore chaude et liquide. Si la graisse se solidifie dans le robinet, vous pouvez la pousser avec un bâton mince (manche de cuillère en bois par exemple).

Ne jetez pas l'huile ou la graisse usagées dans l'évier, mais portez-les aux points de collecte prévus à cet effet.

Conseils et astuces

Conseils à propos de l'huile ou de la graisse de friture

- Utilisez dans la friteuse uniquement de l'huile végétale pure ou de la graisse capables de résister aux températures élevées. Les huiles de noix, de palme ou de coco sont par exemple bien adaptées. En revanche, l'huile d'olive native, l'huile de soja et l'huile de germe de blé font partie des huiles qui ne conviennent pas. Évitez les mélanges de graisses. Respectez les instructions du fabricant.
- Après chaque utilisation de la friteuse, éliminez les éventuels résidus grossiers de l'huile ou de la graisse, en utilisant une écumoire. Vous pouvez également vider les résidus au moyen du robinet de vidange de l'huile. Attendez toujours que l'huile ou la graisse de friture aient refroidi jusqu'à au moins 40 °C.
- Si vous voulez réutiliser l'huile ou la graisse, revêtez une passoire en métal d'un papier essuie-tout, et passez-y l'huile ou la graisse encore tièdes.
- Remplacez l'huile ou la graisse lorsqu'elles ont une odeur ou un goût désagréable, qu'elles moussent fortement, qu'elles commencent à fumer rapidement (dès 160 - 170 °C) ou bien lorsque les aliments ne deviennent plus croustillants bien que la température soit correcte. Ne confondez un dégagement précoce de fumée avec la montée de vapeur d'eau se produisant lorsque vous placez des aliments humides dans l'huile ou la graisse.

- Après refroidissement, reposez le couvercle sur la friteuse. Vous éviterez ainsi que des impuretés ou de l'eau ne souillent 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.

Entretien et nettoyage

Dans ce chapitre, vous trouverez des conseils et astuces pour bien entretenir et nettoyer votre appareil.

⚠ Risque de brûlure !

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

⚠ Risque de choc électrique !

Pour nettoyer l'appareil ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou à vapeur.

Nettoyage de la friteuse

Après avoir vidé l'huile, enlevez les salissures grossières de la cuve avec du papier essuie-tout.

Remplissez la cuve d'eau chaude avec du produit à vaisselle jusqu'au repère inférieur. Nettoyez la cuve et la résistance chauffante avec une brosse à vaisselle douce.

Évitez de frotter et de gratter pour éviter des rayures.

Relevez la résistance chauffante jusqu'à ce qu'elle se verrouille dans la fixation. Ensuite, vous pouvez nettoyer la cuve sous la résistance.

Videz l'eau, rabaissez la résistance chauffante puis rincez à l'eau claire. Attention : ne laissez pas de restes de produit nettoyant dans la cuve ! Séchez la cuve et la résistance avec un chiffon doux.

Élément de l'appareil/surface	Nettoyage recommandé
Panier à friture	A la main, avec un produit à vaisselle doux. Ne pas mettre au lave-vaisselle !
Bandeau de commande et couvercle en vitrocéramique	Nettoyer avec une lavette douce humide et un peu de produit à vaisselle ; la lavette ne doit pas être trop mouillée. Rincer à l'eau froide les résidus de produit à vaisselle. Sécher avec un chiffon doux. Ne pas mettre au lave-vaisselle !

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.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition.

Numéro E et numéro FD :

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. Sur le passeport de l'appareil vous trouverez la plaque signalétique avec ces numéros.

Prenez en considération 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 070 222 141

FR 01 40 10 11 00

CH 0848 840 040

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

Norme di sicurezza	17
Cause di danni	19
Tutela dell'ambiente	19
Smaltimento ecologico	19
Conoscere l'apparecchio	20
La vostra nuova friggitrice.....	20
Resistenza	20
Accessori.....	20
Frittura	20
Prima del primo utilizzo	21
Impostazione della friggitrice.....	21
Spia di riscaldamento	21
Tabella d'impostazione	21
Spegnimento di sicurezza	22
Scarico dell'olio/del grasso di frittura	22

Consigli e suggerimenti	22
Consigli per l'olio o il grasso per friggere	22
Suggerimenti sulle pietanze	22
Suggerimenti per friggere	22
Cura e pulizia	23
Pulizia della friggitrice.....	23
Non usate questi detergenti	23
Servizio di assistenza tecnica	23

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet www.bosch-home.com e l'eShop www.bosch-eshop.com

Norme di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, mentali e sensoriali ridotte o sprovviste delle conoscenze adeguate, solo se assistiti, se sono state fornite loro le

informazioni necessarie per un utilizzo sicuro e se hanno compreso appieno i pericoli derivanti da un impiego errato.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio senza un'adeguata assistenza da parte di un adulto.

L'utilizzo di questo apparecchio non è previsto con un orologio programmabile o un telecomando esterno.

Il Costruttore non può ritenersi responsabile in caso di danni provocati dall'inosservanza delle presenti Istruzioni d'uso.

Pericolo di incendio!

- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una

coperta ignifuga o qualcosa di simile.

- L'olio o il grasso di frittura possono prendere fuoco. Utilizzare la friggitrice esclusivamente con olio o grasso adatti. Attenersi con precisione alle quantità indicate. Far sciogliere il grasso o l'olio di frittura prima dell'uso. Attenersi alla temperatura di frittura prevista per ciascun prodotto.
- L'olio o il grasso di frittura esausto tende a traboccare e ha una temperatura di accensione più bassa. Sostituire l'olio o il grasso di frittura quando diventa scuro, emana un odore sgradevole e/o si forma troppo presto del fumo.
- L'acqua in contatto con l'olio bollente causa un'esplosione. Non versare mai acqua sul grasso o sull'olio bollenti.

In caso d'incendio:

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica: disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
- Applicare la copertura in acciaio o la coperta antifiamma: esaurendosi l'ossigeno, il fuoco si spegne.
- Spegnerne la cappa: lo spostamento d'aria alimenta il fuoco.
- L'apparecchio diventa molto caldo, i materiali infiammabili potrebbero prendere fuoco. Non riporre o utilizzare mai oggetti infiammabili (ad es. bombolette spray, detergenti) sotto l'apparecchio o nelle sue immediate vicinanze. Non mettere mai oggetti infiammabili sopra o dentro l'apparecchio.

Pericolo di scottature!

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- L'acqua in contatto con l'olio bollente causa un'esplosione. Prestare particolare attenzione se si utilizza l'acqua vicino all'apparecchio caldo. Prestare attenzione anche se si utilizza l'acqua vicino all'apparecchio freddo. Non aggiungere acqua nell'olio e nel grasso di frittura. In caso di un nuovo riscaldamento il grasso può esplodere! Chiudere sempre con un coperchio l'apparecchio raffreddato.

- L'acqua in contatto con l'olio bollente causa un'esplosione. Sostituire l'olio o il grasso usato per friggere quando contiene molta acqua (ad es. se si friggono spesso alimenti surgelati).

Se è presente acqua nell'olio/grasso di frittura, si osservano:

- bollicine che risalgono verso la superficie
- gocce d'acqua
- vapore
- molti spruzzi durante la frittura
- Cucinare alimenti umidi o in grandi quantità può causare la fuoriuscita dell'olio o del grasso di frittura. Asciugare con cura gli alimenti umidi prima della frittura. Rimuovere il ghiaccio dagli alimenti surgelati. Per riempirlo, posizionare il cestello accanto alla friggitrice, non dentro o sopra. Calare più volte e lentamente il

cestello della friggitrice nell'olio o nel grasso.

- L'acqua in contatto con l'olio bollente causa un'esplosione. Prima di riempire nuovamente il vano della friggitrice con olio o grasso di frittura, asciugarlo accuratamente dopo averlo pulito.
- Quando la copertura dell'apparecchio è chiusa si verifica un accumulo di calore. Chiudere la copertura dell'apparecchio solo quando quest'ultimo si è raffreddato. Non attivare mai l'apparecchio con la copertura chiusa. Non utilizzare la copertura dell'apparecchio come scaldavivande o piano d'appoggio.

Pericolo di scossa elettrica!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente

da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, il cavo per l'isolamento degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Cause di danni

Attenzione!

- Se oggetti duri o appuntiti cadono sul pannello o sulla copertura in vetroceramica possono causare danni.
- Danni all'apparecchio causati da accessori inadeguati: Usate solo gli accessori originali. Utilizzate solo i cesti per la frittura previsti per questo apparecchio. Non usare mai il coperchio di vetro del piano cottura a vapore per la friggitrice.

Tutela dell'ambiente

Disimballare l'apparecchio e smaltire la confezione nel rispetto dell'ambiente.

Smaltimento ecologico

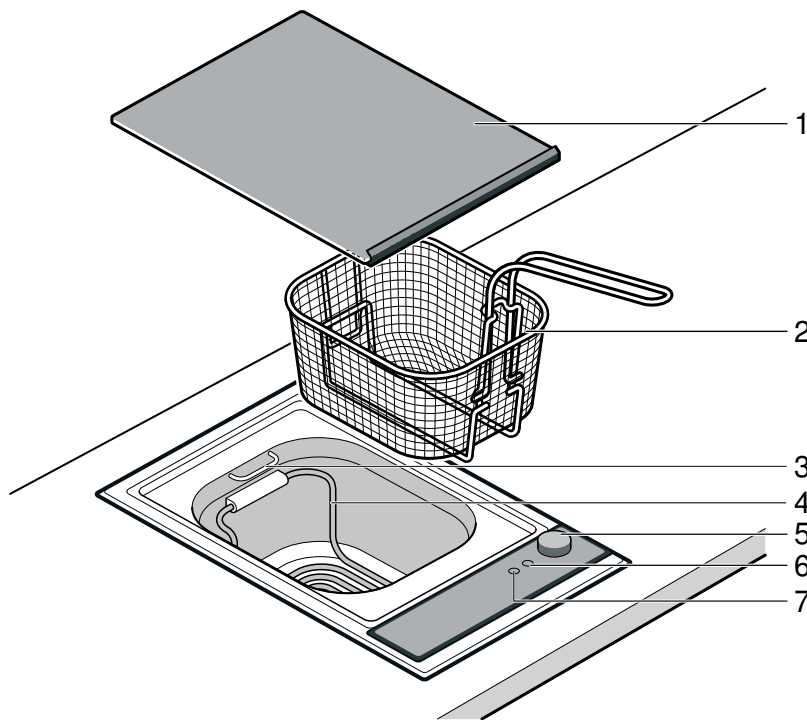


Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2002/96/CEE su apparecchi usati elettrici ed elettronici (WEEE - waste electrical and electronic equipment). La direttiva detta i termini per il ritiro e il riciclaggio degli apparecchi vecchi valido a livello europeo.

Conoscere l'apparecchio

In questa sezione vi verrà presentata una panoramica sui componenti e sul pannello di comando del vostro nuovo apparecchio.

La vostra nuova friggitrice



N.	Denominazione
1	Copertura in vetroceramica
2	Cestello della friggitrice
3	Gancio cestello della friggitrice
4	Resistenza
5	Selettore della temperatura
6	Spia di funzionamento
7	Spia di riscaldamento

Resistenza

Per facilitare la pulizia del vano della friggitrice è possibile ribaltare verso l'alto la resistenza.

⚠ Pericolo di scottature!

La resistenza scalda anche quando è ribaltata verso l'alto. Non attivare la friggitrice finché la resistenza è ribaltata verso l'alto.

Accessori

Utilizzare esclusivamente cestelli della friggitrice previsti per questa friggitrice.

Non utilizzare posate di plastica nel grasso/nell'olio.

Frittura

Durante la frittura, il calore prodotto dall'apparecchio viene trasmesso tramite il grasso o l'olio alla pietanza. Durante questo rapido processo di cottura si forma sulla pietanza una gustosa crosticina. La frittura avviene in un ambito di temperatura compreso tra 150 e 190 °C.

Avvertenze

- Prima di scioglierlo, tagliare a pezzetti il grasso per la frittura fresco. In caso di riutilizzo del grasso di frittura, prima di scioglierlo fare un buco nella massa di grasso solidificata fino a raggiungere la resistenza (ad es. con il manico di un cucchiaino di legno).
- Utilizzare esclusivamente olio e grasso vegetale per friggere. Evitare le miscele di grasso.
- Sciogliendosi, il grasso per la frittura può causare del fumo. Si tratta di un fenomeno normale.

⚠ Pericolo di incendio!

Se si usa grasso surgelato può succedere che la resistenza si surriscaldi. Far scongelare il grasso surgelato prima di farlo sciogliere.

⚠ Pericolo di incendio!

Se si usa grasso di frittura solidificato può succedere che la resistenza si surriscaldi. Prima far sciogliere il grasso di frittura a bassa temperatura. Impostare una temperatura maggiore solo quando si è sciolta la maggior parte del grasso di frittura.

⚠ Pericolo di incendio!

Se il livello dell'olio/grasso scende sotto il livello minimo di riempimento (tacca inferiore), la resistenza può surriscaldarsi. Riempire subito con l'olio o il grasso.

Prima del primo utilizzo

Pulire il vano e il cestello della friggitrice con una spugna e lisciva di sapone. Sfregare con un panno pulito e asciutto.

Impostazione della friggitrice

1. Riempire il vano della friggitrice con 4 litri di olio per frittura o 3,5 kg di grasso per frittura.
2. Impostare la temperatura servendosi dell'apposito selettore.
3. Quando la spia di riscaldamento si spegne, immergere il cestello della friggitrice con le pietanze nell'olio/nel grasso.
4. Al termine della frittura estrarre il cestello e scuoterlo leggermente per eliminare l'olio/il grasso in eccesso.

Per far sgocciolare il restante olio/grasso, è possibile attaccare il cestello della friggitrice al gancio.

Spia di riscaldamento

La spia di riscaldamento viene visualizzata mentre la friggitrice si sta riscaldando. La spia di riscaldamento si spegne quando l'olio o il grasso di frittura ha raggiunto la temperatura impostata.

Tabella d'impostazione

Le indicazioni della tabella sono valori indicativi e possono variare a seconda del tipo e della quantità degli alimenti da friggere.

Alimento da friggere	Quantità	Temperatura in °C	Durata in minuti	Informazione
Sciogliere il grasso di frittura	3,5 kg	100		
Alimenti freschi				
Dolcetti di pasta sfoglia, farciti	5 pezzi	190	6-8	Ripieno di carne precotta, ripieno di verdure crudo. Girare.
Gamberetti in pastella	12 pezzi	170-180	4-6	Precotti e sgusciati. Girare.
Verdure in pastella	8 pezzi	170-180	4-8	per es. rosette di cavolfiore*, fettine di zucchine, champignon, anelli di cipolla. Girare.
Filetto di pesce, impanato	da 100 - 200 g	160-170	5-10	
Cosce di pollo, impanate	da 200 - 350 g	160	15-20	
Crocchette	6-8 pezzi	170	5-6	
Patate fritte	500 g	180	prima 2-4, poi 6-8	Attendere almeno 15 minuti dal momento della prefriggitura alla cottura ultimata. Utilizzare patate farinose.
Fettina, impanata	2 pezzi	170-180	5-8	
Dessert				
Berlinesi/donut	6 pezzi	160-170	6-10	Friggere senza cestello. Girare.
Frutta in pastella	8 pezzi	170-180	5-7	Per es. fette di ananas, mela e kiwi. Girare.
Frittelle/churro	4 pezzi	170-180	6-8	Girare.
Pietanze congelate**				
Camembert, impanato	da 75 - 100 g	160	6-8	
Filetto di pesce, impanato	da 150 g	170	5-7	
Bastoncini di pesce	500 g	170	3-5	
Mini involtini primavera/involtini Nems	500 g	180	3-5	
Nugget di pollo	500 g	160	5-6	
Crocchette	500 g	170	3-5	
Patate fritte	500 g	180	5-7	
Anelli di calamari	500 g	180	3-5	

* pietanza precotta ma croccante

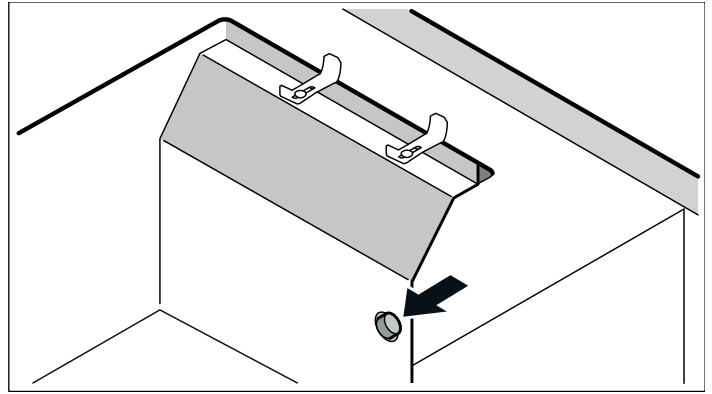
** rispettare le indicazioni riportate sulla confezione

Spegnimento di sicurezza

Lo spegnimento di sicurezza disattiva automaticamente la friggitrice se il vano della friggitrice non viene riempito con olio/grasso almeno fino alla tacca inferiore.

Sull'indicatore lampeggiano in maniera alternata **F** e **E**.

1. Disattivare la friggitrice e lasciarla raffreddare.
2. Riempire il vano della friggitrice con almeno 3 litri di olio/grasso di frittura.
3. Premere bene il perno di sicurezza posto sulla parte anteriore dell'alloggiamento (ad es. con una biro).



Ora è possibile azionare nuovamente la friggitrice.

Scarico dell'olio/del grasso di frittura

Qualora l'alimento da friggere non resti croccante nonostante l'impostazione esatta della temperatura, è necessario cambiare l'olio/il grasso.

⚠ Pericolo di scottature!

Durante lo scarico può schizzare l'olio o il grasso caldo dal rubinetto di scarico. Prima dello scarico lasciare raffreddare l'olio o il grasso finché non diventano tiepidi.

1. Disporre un contenitore termostabile con oltre 4 litri di capacità sotto al rubinetto di scarico
2. Aprire il rubinetto nella parte inferiore della friggitrice e scaricare l'olio/il grasso esausto.

Avvertenza: Scaricare il grasso quando è tiepido e ancora allo stato liquido. Qualora il grasso nel rubinetto si fosse solidificato, è possibile spingerlo con un bastoncino (per es. il manico di un cucchiaino di legno).

Non versare l'olio o il grasso nello scarico, smaltirlo nei punti di raccolta preposti.

Consigli e suggerimenti

Consigli per l'olio o il grasso per friggere

- Usate solo olio vegetale o grasso resistente alle alte temperature e adatto per la frittura. Sono indicati per es. olio di arachidi o di palma e grasso di cocco. Non sono invece indicati per es. olio di oliva, di soja o di germi di frumento. Evitate di mischiare i grassi. Osservate le indicazioni dal produttore.
- Dopo ogni frittura rimuovete dall'olio o dal grasso eventuali residui grossi con una schiumarola. Potete scaricare i residui anche attraverso il rubinetto. Aspettate che l'olio o il grasso si sia raffreddato a max. 40 °C.
- Se desiderate riutilizzare l'olio o il grasso filtratelo, ancora tiepido, attraverso un filtro di metallo rivestito con carta da cucina.
- Sostituite l'olio o il grasso da frittura quando comincia ad avere un odore o un sapore sgradevole, quando forma molta schiuma, comincia a fumare precocemente (a 160 - 170 °C) oppure se le pietanze non diventano più croccanti, nonostante la temperatura regolata sia corretta. Non confondere la formazione di fumo precoce con la formazione di vapore acqueo quando si introduce un cibo umido.
- Chiudete il coperchio dell'apparecchio dopo il raffreddamento. Questo servirà ad impedire che arrivino impurità o acqua nel grasso.

Suggerimenti sulle pietanze

- Le seguenti pietanze sono indicate per friggere: piccoli pezzi di carne e pesce, verdure, patate, pasta, frutta, cibi impanati.
- Asciugare sempre bene le pietanze umide quali pesce, crostacei, carne, verdura o frutta.
- I cibi ad alto contenuto di acqua non sono indicati per la frittura.

Suggerimenti per friggere

- Non frigate quantità eccessive, per permettere all'olio di circolare correttamente e di cedere rapidamente il calore alla pietanza. Muovete il cibo da friggere per evitare che si attacchi e per consentire all'olio di circolare meglio.
- La pietanza da friggere deve essere completamente coperta dall'olio o dal grasso. Altrimenti dovrà essere girata a metà cottura oppure spinta verso il basso con un secondo cestello.
- Riempire il cestello su un piano di lavoro accanto alla friggitrice, non direttamente nella friggitrice o sopra di essa. In questo modo l'olio o il grasso resterà più a lungo privo di residui.
- Salate ed aromatizzate le pietanze fuori dalla friggitrice per evitare di sporcare l'olio o il grasso.
- L'introduzione di pietanze umide o surgelate comporta una schiumatura eccessiva del grasso o dell'olio. Abbassate lentamente il cestello più volte. Eviterete così che il grasso fuoriesca.

- Eliminate il ghiaccio dalle pietanze surgelate prima di friggerle.
- Regolate la temperatura consigliata.
 - Temperatura giusta: Le sostanze a base di albume formano una crosta protettiva. Essa consente la penetrazione di poco grasso.
 - Temperatura troppo elevata: la superficie della pietanza forma rapidamente la crosta. L'interno resta crudo.
 - Temperatura troppo bassa: La pietanza assorbe troppo grasso.
- Asciugate la frittura con carta assorbente. Così riducete ulteriormente la quantità di grasso.

Cura e pulizia

In questo capitolo troverete suggerimenti e consigli per la cura e la pulizia ottimali del vostro apparecchio.

Pericolo di incendio!

Durante il funzionamento l'apparecchio si riscalda. Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

Pericolo di scossa elettrica!

Per pulire l'apparecchio non utilizzare dispositivi ad alta pressione o a vapore.

Pulizia della friggitrice

Dopo aver scaricato l'olio, rimuovere i residui più grossolani dal vano della friggitrice utilizzando la carta da cucina.

Riempire il vano della friggitrice con acqua tiepida e detersivo fino alla tacca inferiore. Con una spazzola morbida pulire il vano e la resistenza.

Evitare di grattare o sfregare, altrimenti potrebbero rimanere dei graffi.

Ribaltare la resistenza verso l'alto finché non s'innesta nel supporto. In questo modo è possibile pulire anche la parte del vano sotto la resistenza.

Scaricare l'acqua, ribaltare nuovamente la resistenza verso il basso e risciacquare con acqua pulita. Attenzione: non lasciare residui di detersivo nel vano! Asciugare il vano e la resistenza con un panno morbido.

Componente dell'apparecchio/superficie	Pulizia consigliata
Cestello della friggitrice	Lavare a mano con un detersivo delicato. Non lavare in lavastoviglie!
Pannello di comando e copertura in vetroceramica	Pulire con uno straccio morbido umido e un po' di detersivo; lo straccio non deve essere troppo bagnato. Eliminare i residui di detersivo sciacquando con acqua fredda. Asciugare con un panno morbido. Non lavare in lavastoviglie!

Non usate questi detergenti

- Detergenti abrasivi o aggressivi
- Detergenti acidi (per es. aceto, limone, ecc.)
- Detergenti a base di cloro o di alcol
- Spray per forno
- Spugne, spazzole e retine dure e abrasive
- Sciacquare accuratamente i panni da cucina prima dell'uso

Servizio di assistenza tecnica

Il nostro servizio di assistenza tecnica è a completa disposizione per eventuali riparazioni dell'apparecchio.

Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD):

Quando ci si rivolge al servizio di assistenza tecnica bisogna indicare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio. La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova nel certificato di identificazione dell'apparecchio.

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-829120
Linea verde

CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.

Veiligheidsvoorschriften	24	Handige tips	29
Oorzaken voor beschadigingen.....	26	Tips voor de frituurolie of het frituurvet.....	29
Milieubescherming	26	Tips voor de frituurgerechten	29
Milieuvriendelijke afvalverwerking.....	26	Tips voor het frituren	29
Het apparaat leren kennen	27	Onderhoud en reiniging	30
Uw nieuwe friteuse	27	Friteuse schoonmaken	30
Verwarmingselement.....	27	Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken.....	30
Toebehoren.....	27	Servicedienst	30
Frituren	27		
Voor het eerste gebruik.....	28		
Friteuse instellen	28		
Opwarmlichtje.....	28		
Insteltabel	28		
Veiligheidsuitschakeling	29		
Frituurolie of -vet afvoeren	29		

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: www.bosch-home.com en in de online-shop: www.bosch-eshop.com

Veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. 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.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit apparaat 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 of met het oog op een veilig gebruik volledig over de bediening van het apparaat zijn geïnformeerd en op

de hoogte zijn van de gevaren die hieruit kunnen voortvloeien.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het toestel niet zonder toezicht schoonmaken of onderhouden.

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

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

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.

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.

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.

- 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.

Oorzaken voor beschadigingen

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

Pak het apparaat uit en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Milieuvriendelijke afvalverwerking

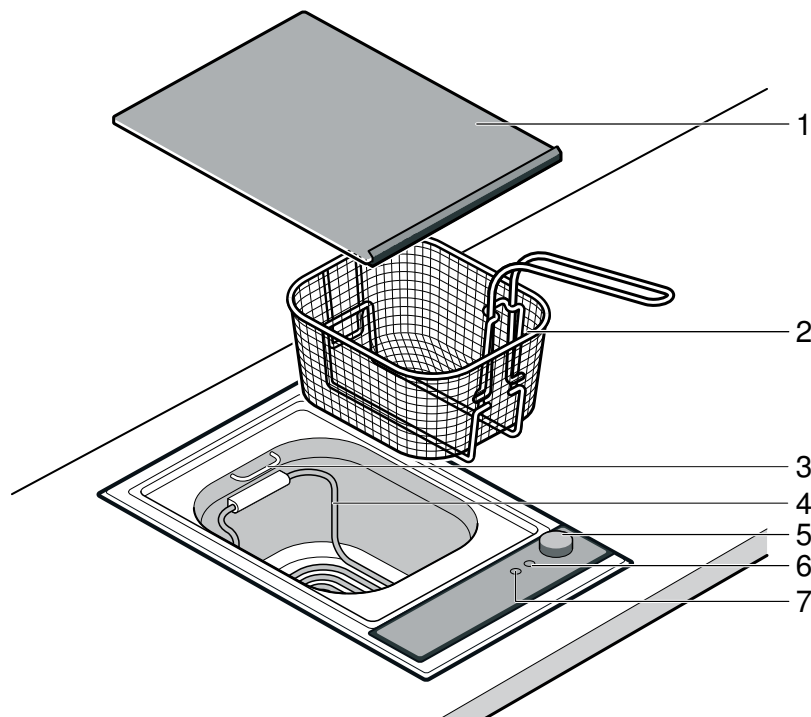


Dit apparaat voldoet aan de eisen van de Europese richtlijn 2002/96EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Deze richtlijn bevat de in de EU geldende bepalingen betreffende terugname en verwerking van afgedankte apparatuur.

Het apparaat leren kennen

Hier krijgt u een overzicht van de componenten en het bedieningsveld van uw nieuwe apparaat.

Uw nieuwe friteuze



Nr.	Kenmerk
1	Afdekking van glaskeramiek
2	Frituurmand
3	Ophanging frituurmand
4	Verwarmingselement
5	Temperatuurknop
6	Werkingslampje
7	Opwarmlichtje

Verwarmingselement

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

⚠ Risico van verbranding!

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

Toebehoren

Alleen frituurmanden gebruiken die voor deze friteuze bestemd zijn.

Niet met kunststof bestek in het vet komen.

Frituren

Bij het frituren wordt de warmte die in het apparaat ontstaat door het vet op de frituurproducten overgebracht. Bij deze snelle bereidingswijze wordt een smakelijke korst om het product gevormd. De temperatuur bij het frituren ligt tussen 150 en 190 °C.

Aanwijzingen

- Maak nieuw frituurvet klein voordat u het vloeibaar maakt. Wanneer u het frituurvet opnieuw gebruikt, druk dan (bijv. met een houten lepel) tot aan het verwarmingselement een gat in het gestolde vet alvorens het vloeibaar te maken.
- Gebruik alleen zuivere plantaardige olie / zuiver plantaardig vet voor het frituren. Gebruik geen vetmengsels.
- Bij het smelten van frituurvet kan rook ontstaan. Dit is normaal.

⚠ Risico van brand!

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

⚠ 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.

⚠ 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.

Voor het eerste gebruik

De frituurbak en -mand met een spons en zeepsop reinigen.
Met een schone en droge doek oppoetsen.

Friteuse instellen

1. De frituurbak vullen met 4 liter frituurolie of 3,5 kg frituurvet.
2. Met de temperatuurknop de temperatuur instellen.
3. Wanneer het opwarmlampje is uitgegaan, de frituurmand met de te frituren producten in de olie of het vet dompelen.
4. Na beëindiging van het frituren de frituurmand uitnemen en licht schudden om overtollig(e) olie/vet te verwijderen.

Om overgebleven olie of vet te laten afdruipe n kunt u de frituurmand in de ophangvoorziening plaatsen.

Opwarmlichtje

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

Insteltabel

De gegevens in de tabellen zijn richtwaarden en kunnen afhankelijk van de aard en hoeveelheid van de te frituren producten variëren.

Frituurproducten	Hoeveelheid	Temperatuur in °C	Tijd in minuten	Informatie
Frituurvet smelten	3,5 kg	100		
Verse producten				
Flappen van bladerdeeg, gevuld	5 stuks	190	6-8	Vleesvulling voorgebakken, groentevulling rauw. Keren.
Garnalen in deeg	12 stuks	170-180	4-6	Voorgebakken en zonder been. Keren.
Groente in deeg	8 stuks	170-180	4-8	Bijv. bloemkoolroosjes*, courgetteplakjes, champignons, uiringen. Keren.
Visfilet, gepaneerd	à 100 - 200 g	160-170	5-10	
Kippenpootjes, gepaneerd	à 200 - 350 g	160	15-20	
Kroketten	6-8 stuks	170	5-6	
Patates frites	500 g	180	eerst 2-4, daarna 6-8	Minstens 15 minuten pauze tussen het voorfrituren en het afbakken. Zachtkokende aardappels gebruiken.
Schnitzels, gepaneerd	2 stuks	170-180	5-8	
Desserts				
Berliner bollen / donuts	6 stuks	160-170	6-10	Zonder mand frituren. Keren.
Vruchten in deeg	8 stuks	170-180	5-7	bijv. schijfjes ananas, appel of 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	
Kip nuggets	500 g	160	5-6	
Kroketten	500 g	170	3-5	
Patates frites	500 g	180	5-7	
Inktvisringen	500 g	180	3-5	

* bijtvast voorgebakken

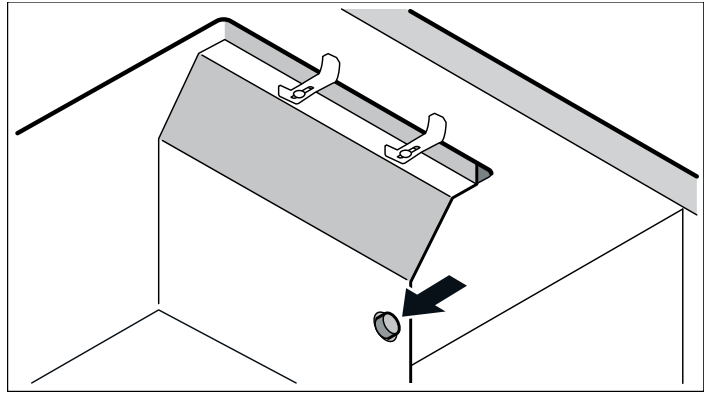
** de aanwijzingen op de verpakking opvolgen

Veiligheidsuitschakeling

De veiligheidsuitschakeling schakelt de friteuse automatisch uit wanneer de frituurbak niet minstens tot de onderste markering met olie of vet is gevuld.

Op het display knipperen afwisselend **F** en **E**.

1. Zet de friteuse uit en laat hem afkoelen.
2. Vul de frituurbak met minstens 3 liter frituurolie of -vet.
3. Druk de borgpen aan de voorkant van de behuizing stevig in (bijv. met een balpen).



Nu kunt u de friteuse weer heel normaal in gebruik nemen.

Frituurolie of -vet afvoeren

Wanneer het product niet meer knapperig wordt, ook al is de juiste temperatuur ingesteld, dient u de olie of het vet te vervangen.

⚠ Risico van verbranding!

Wanneer de olie of het vet heet is, kan het tijdens de afvoer uit de aftapkraan spatten. Olie of vet voor het afvoeren af laten koelen, totdat het handwarm is.

1. Een temperatuurvaste vorm met een capaciteit van meer dan 4 liter onder de afvoerkraan plaatsen
2. De kraan aan de onderkant van de friteuse openen en gebruikt(e) vet/olie weg laten lopen.

Aanwijzing: Vet laten weglopen terwijl het nog warm/vloeibaar is. Als het vet in de kraan vast is, kunt u er met een dun staafje (bijv. de steel van een kooklepel) doorheen prikken.

Laat het vet niet weglopen door de gootsteen, maar breng het naar een hiervoor bestemd verzamelpunt.

Handige tips

Tips voor de frituurolie of het frituurvet

- Gebruik voor het frituren uitsluitend hittebestendige, puur plantaardige olie of plantaardig vet die geschikt zijn voor de friteuse. Geschikt zijn bijv. arachide of palmolie alsook kokosvet. Ongeschikt zijn daarentegen bijv. native olijfolie, soja- of tarwekiemolie. Gebruik geen gemengde vetten. Volg de aanwijzingen van de fabrikant.
- Verwijder iedere keer nadat u heeft gefrituurd eventueel achtergebleven, grove resten met een schuimspaan uit de frituurolie of het frituurvet. U kunt de resten ook via de afvoerkraan uit de bak verwijderen. Wacht totdat de frituurolie of het -vet tot max. 40 °C is afgekoeld.
- Wilt u de frituurolie of het -vet opnieuw gebruiken, leg dan een stuk keukenpapier in een metalen zeef en laat de handwarme olie / vet hier doorheen lopen.
- Vervang de frituurolie of het -vet als deze onaangenaam ruikt, smaakt, sterk schuimt, voortijdig (bij 160 - 170 °C) gaat roken of als de levensmiddelen bij een correct ingestelde temperatuur niet meer knapperig worden. Voortijdig roken dient niet te worden verward met opstijgende waterdamp wanneer er vochtige levensmiddelen in het vet worden ondergedompeld.
- Plaats het deksel nadat het apparaat is afgekoeld. Op die manier voorkomt u dat er verontreinigingen of water in het vet 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.

Onderhoud en reiniging

In dit hoofdstuk vindt u tips en aanwijzingen voor een optimale reiniging en onderhoud van het apparaat.

Verbrandingsgevaar!

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

Kans op een elektrische schok!

Gebruik geen hogedruk- of stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.

Friteuse schoonmaken

Nadat de olie is weggelopen, dient u grote resten in de frituurbak met keukenpapier te verwijderen.

Doe warm water met schoonmaakmiddel tot de onderste markering in de frituurbak. Reinig de bak en het verwarmingselement met een zachte schoonmaakborstel.

Zorg ervoor dat u niet over het oppervlak krast of schuurt, omdat er dan blijvende krassen ontstaan.

Draai het verwarmingselement naar boven, tot het in de houder klikt. Dan kunt u de bak onder het verwarmingselement reinigen.

Laat het water weggelopen, draai het verwarmingselement weer naar beneden en spoel na met helder water. Let op: zorg ervoor dat er geen schoonmaakresten in de bak achterblijven! Droog de bak en het verwarmingselement met een zachte doek.

Apparaatonderdeel/oppervlak	Aanbevolen reiniging
Frituurmand	Handmatig reinigen met een mild schoonmaakmiddel. Niet in de vaatwasmachine reinigen!
Bedieningspaneel en afdekking van glaskeramik	Schoonmaken met een zacht, vochtig doekje en wat schoonmaakmiddel; het doekje mag niet te nat zijn. Resten van het schoonmaakmiddel verwijderen met koud water. Met een zachte doek nadrogen. Niet in de vaatwasmachine reinigen!

Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken

- Schurende of agressieve 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

Service dienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar.

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u op het identificatiebewijs van het apparaat.

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietaal 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 4010

B 070 222 141

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

Güvenlik uyarıları	31
Hasar nedenleri	33
Çevre koruma	33
Çevrenin korunması kurallarına uygun imha	33
Cihazı tanıyınız	34
Yeni fritözünüz	34
Isıtıcı	34
Aksesuar	34
Kızgın yağda kızartma	34
İlk kullanımdan önce	34
Fritözün ayarlanması	35
Isıtma lambası	35
Ayar tablosu	35
Emniyet kapatması	36
Fritöz yağının boşaltılması	36

Öneriler ve pratik bilgiler	36
Fritöz yağına ilişkin öneriler	36
Fritözde kızartılacak yiyeceklere ilişkin öneriler	36
Fritözde kızartmaya ilişkin öneriler	36
Temizleme ve bakım	37
Fritözün temizliği	37
Bu temizleme maddelerini kullanmayın	37
Müşteri hizmetleri	37

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: www.bosch-home.com ve Online-Mağaza: www.bosch-eshop.com

⚠ Güvenlik uyarıları

Bu kullanım kılavuzu dikkatlice okunmalıdır. Kullanım kılavuzu ve montaj kılavuzu sonraki bir kullanım veya sonraki kullanıcılar için muhafaza edilmelidir.

Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda, cihaz bağlantısı yapılmamalıdır.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız. Cihaz çalışırken dikkatli olunuz. Cihazı sadece kapalı alanlarda kullanınız.

Bu cihaz 8 yaşın altındaki çocuklar ve fiziksel, algısal veya mental yeteneklerinde eksiklikler olan veya tecrübe veya bilgi eksikliği bulunan kişiler tarafından ancak, gözetim altında olmaları veya cihazın güvenli kullanımı hakkında bilgi sahibi olmaları veya olası tehlikeleri bilmeleri durumunda kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamalarına izin verilmemelidir. Temizlik ve kullanıcı bakımı işlemleri gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yürütülmemelidir.

Bu cihaz, harici bir zaman ayarlı şalterle veya harici bir uzaktan kumanda ile çalıştırılmak üzere yapılmamıştır.

Kullanım kılavuzunun dikkate alınmaması sonucunda meydana gelen hasarlardan üretici sorumlu değildir.

Yangın tehlikesi!

- Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar kolay alev alırlar. Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar asla gözetimsiz şekilde bırakılmamalıdır. Ateşi asla su ile söndürmeye çalışmayınız. Ocağı kapatınız. Alevleri dikkatlice bir kapak, yangın battaniyesi veya benzeri bir malzeme ile öldürünüz.
- Fritöz yağı kendi kendine alev alabilir. Fritöz yalnız uygun fritöz yağıyla çalıştırılmalıdır. Doldurma miktarı aşılmalı ve bu miktarın

altında kalınmamalıdır. Fritöz yağı kullanımdan önce sıvılaştırılmalıdır. Ürüne özel fritözde kızartma sıcaklığına uyulmalıdır.

- Eski fritöz yağı aşırı köpürme eğilimi gösterir ve daha düşük bir alev alma sıcaklığına sahiptir. Kahverengileştiyse, kötü kokuyorsa veya çok erken duman çıkarıyorsa fritöz yağını değiştiriniz.
- Sıcak yağa damlayan su bir yağ patlamasına neden olur. Tutuşmuş yağı kesinlikle su ile söndürmeyiniz.

Yangın durumunda:

- Cihazı şebekeden ayırınız: Sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.
- Çelik kapak veya yangın kapağı ile üzerini kapatınız: Oksijen bittiğinde ateş söner.
- Aspiratörü kapatınız: Hava akımı ateşi güçlendirir.
- Cihaz çok ısınacaktır, yanıcı malzemeler kolayca alev alabilir. Alev alabilecek nesnelere kesinlikle (örneğin spreylere, temizlik malzemeleri) cihazın altında veya çok yakınlarında saklamayınız ve kullanmayınız. Cihazın içine veya üzerine kesinlikle yanıcı cisimler koymayınız.

Yanma tehlikesi!

- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Sıcak yağa damlayan su bir yağ patlamasına neden olur. Sıcak cihazın yanında suyla çalışırken özel dikkat gösterilmelidir. Soğuk cihazın yanında da suyla çalışırken

dikkat gösterilmelidir. Fritöz yağına su karışmamalıdır. Yeniden ısıtma sırasında yağ patlaması tehlikesi! Soğuk cihazın üzeri her zaman kapatılmış olmalıdır.

- Sıcak yağa damlayan su bir yağ patlamasına neden olur. İçinde çok fazla su varsa fritöz yağını değiştiriniz (örneğin dondurulmuş gıdaları birçok defa kızartma nedeniyle su olabilir).

Fritöz yağında su olduğuna dair işaretler:

- Yukarı çıkan kabarcıklar
- Su damlaları
- Su buharı
- Fritözde kızartma sırasında çok fazla yağ sıçraması
- Islak yiyecek malzemeleriyle veya büyük miktarda malzemeyle doldurmak, fritöz yağının aşırı köpürmesine neden olabilir. Islak yiyecekler fritözde kızartılmadan önce iyice kurulanmalıdır. Dondurulmuş gıdaların üzerindeki buz temizlenmelidir. Sepeti fritözün yanında doldurunuz, içinde iken doldurmayınız. Fritöz sepetini yavaşça yağa daldırınız.
- Sıcak yağa damlayan su bir yağ patlamasına neden olur. Fritöz kabını temizledikten sonra, yeniden fritöz yağıyla doldurmadan önce dikkatlice kurulaştırınız.
- Cihaz kapağı kapalıyken içeride ısı oluşur. Cihaz kapağını ancak cihaz soğuduktan sonra kapatınız. Cihazı kesinlikle kapağı kapalıyken açmayınız. Cihaz kapağı sıcak tutmak veya sıcaklığı engellemek için kullanılmamalıdır.

Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Sıcak parçalardaki elektrikli cihaz kablo izolasyonu eriyebilir. Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını

sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.

- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.

Hasar nedenleri

Dikkat!

- Sert veya sivri cisimler cam seramiği kapağına düştüğü takdirde hasar oluşabilir.
- Uygun olmayan aksesuarlar nedeniyle cihazda hasarlar: Sadece öngörülen orijinal aksesuarları kullanın. Sadece bu cihaz için öngörülmuş olan fritöz sepetlerini kullanın. Buharlı pişiricinin cam kapağını kesinlikle fritöz için kullanmayın.

Çevre koruma

Cihazı kutudan çıkarınız ve kutusunu çevre kurallarına uygun bir şekilde imha ediniz.

Çevrenin korunması kurallarına uygun imha

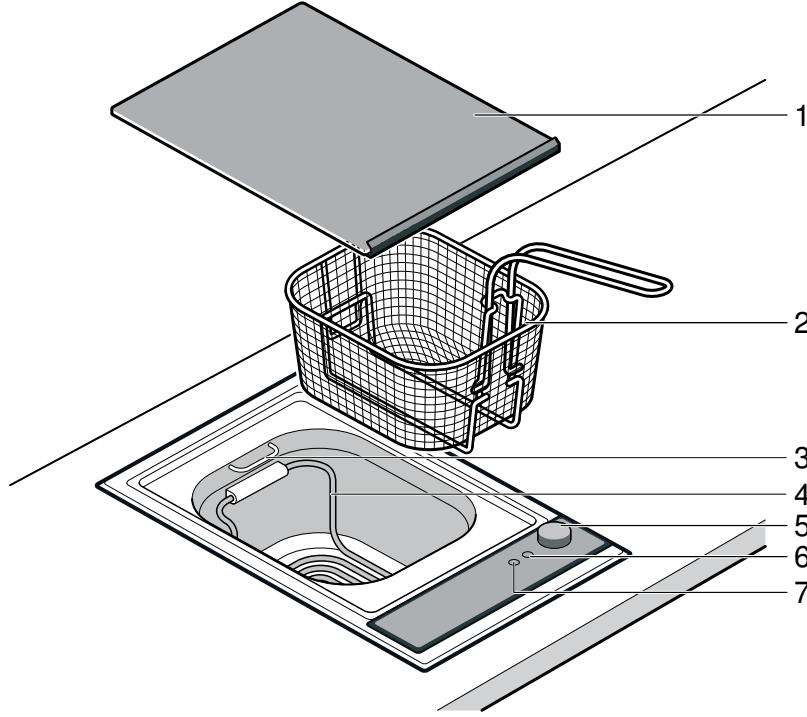


Bu cihaz, eski elektrikli ve elektronik cihazlar (WEEE – waste electrical and electronic equipment) hakkındaki 2002/96/AB sayılı Avrupa Yönetmeliği'ne uygundur. Bu yönetmelik, eski cihazların AB genelinde geçerli olmak üzere geri alınmaları ve değerlendirilmeleri için şartları belirlemektedir.

Cihazı tanıyınız

Burada cihazınızın bileşenlerine ve kumanda bölümüne genel bir bakış elde edersiniz.

Yeni fritözünüz



No.	Tanım
1	Cam seramiği kapak
2	Fritöz sepeti
3	Fritöz sepeti asma tertibatı
4	Isıtıcı
5	Sıcaklık seçme düğmesi
6	Çalışma lambası
7	Isıtma lambası

Isıtıcı

Fritöz kabını daha kolay temizlemek için ısıtıcıyı yukarı döndürebilirsiniz.

⚠ Yanma tehlikesi!

Isıtıcı yukarı kaldırılmış konumdayken de ısıtabilir. Isıtıcı yukarı kaldırılmış haldeyken fritözü açmayınız.

Aksesuar

Yalnız bu fritöz için kullanımı öngörölmüş fritöz sepetleri kullanınız.

Yağa plastik sofr eşyaları sokmayınız.

Kızgın yağda kızartma

Fritözde (kızgın yağda) kızartma sırasında cihaz tarafından üretilen ısı yağ aracılığıyla pişirilecek yiyeceğe aktarılır. Bu hızlı pişirme yönteminde pişirilecek yiyecek etrafında lezzetli bir kabuk oluşur. Fritözde kızartmada sıcaklık aralığı 150 ile 190 °C arasındadır.

Bilgiler

- Taze fritöz yağını sıvılaştırmadan önce küçük parçalara ayırınız. Fritöz yağını tekrar kullanırken, sıvılaştırmadan önce oluşan yağ kütlesinde ısıtıcıya kadar bir delik açınız (örneğin yemek kaşığının sapıyla).
- Fritözle kızartma için yalnız saf bitkisel yağ kullanınız. Yağ karışımı kullanmayınız.
- Fritöz yağının çözülmesi sırasında bir duman oluşabilir. Bu normaldir.

⚠ Yangın tehlikesi!

Dondurulmuş yağ ile çalışma sırasında ısıtıcı aşırı ısınabilir. Dondurulmuş yağı sıvılaştırmadan önce buzunun çözülmesi beklenmelidir.

⚠ Yangın tehlikesi!

Sert fritöz yağı ile çalışma sırasında ısıtıcı aşırı ısınabilir. Fritöz yağı önce düşük sıcaklıkta eritilmelidir. Ancak fritöz yağı büyük oranda eridikten sonra daha yüksek sıcaklık değerleri ayarlanabilir.

⚠ Yangın tehlikesi!

Asgari dolun seviyesinin (alt işaret) altına düşüldüğünde ısıtıcı aşırı ısınmaya neden olabilir. Vaktinde yağ eklenmelidir.

İlk kullanımdan önce

Fritöz kabını ve fritöz sepetini bir sünger ve sabunlu su le temizleyiniz. Temiz ve kuru bir bezle siliniz.

Fritözün ayarlanması

1. Fritöz kabına 4 litre fritöz sıvı yağı veya 3,5 kg fritöz katı yağı doldurunuz.
2. Sıcaklık seçme düğmesi ile sıcaklığı ayarlayınız.
3. Isıtma lambası söndükten sonra kızartma malzemesini içeren fritöz sepetini yağa daldırınız.
4. Fritözle kızartma tamamlandıktan sonra fritöz sepetini çıkarınız ve hafifçe silkeleyiniz, böylece fazla yağlar tekrar kaba akar.

Kalan yağları süzdürmek için fritöz sepetini asma tertibatına asabilirsiniz.

Isıtma lambası

Fritöz ısıttığı sürece ısıtma lambası yanar. Fritöz yağı ayarlanan sıcaklığa ulaştığında ısıtma lambası söner.

Ayar tablosu

Tablolarda bildirilmiş olan değerler kılavuz değerlerdir ve kızartma malzemesinin türüne ve miktarına göre değişebilir.

Kızartma malzemesi	Miktar	°C olarak sıcaklık	Dakika olarak süre	Bilgi
Fritöz yağının eritilmesi	3,5 kg	100		
Taze gıdalar				
Doldurulmuş milföy böreği	5 parça	190	6-8	Önceden pişirilmiş et dolgu, çiğ sebze dolgu. Çeviriniz.
Hamur içinde karides	12 parça	170-180	4-6	Önceden pişirilmiş ve çözülmüş. Çeviriniz.
Hamur içinde sebze	8 parça	170-180	4-8	örneğin karnabahar çiçeği*, kabak dilimleri, mantar, soğan halkaları. Çeviriniz.
Panelenmiş balık filetosu	Her biri 100 - 200 g	160-170	5-10	
Panelenmiş Tavuk budu	Her biri 200 - 350 g	160	15-20	
Kroket	6-8 parça	170	5-6	
Patates kızartması	500 g	180	önce 2-4, daha sonra 6-8	En az. Ön fritözde kızartma ile nihai pişirme arasında 15 dakika bekletiniz. İyi haşlanmış patatesler kullanınız.
Panelenmiş şnitzel	2 parça	170-180	5-8	
Tatlılar				
Berlin krep / donut	6 parça	160-170	6-10	Sepet olmadan kızartınız. Çeviriniz.
Hamur içinde meyveler	8 parça	170-180	5-7	Örneğin ananas, elma, kivi dilimleri. Çeviriniz.
Kızartma hamur işi / Churro	4 parça	170-180	6-8	Çeviriniz.
Derin dondurulmuş gıdalar**				
Panelenmiş Camembert	Her biri 75 - 100 g	160	6-8	
Panelenmiş balık filetosu	Her biri 150 g	170	5-7	
Paneli balık çubukları	500 g	170	3-5	
Mini Çin böreği / sigara böreği	500 g	180	3-5	
Tavuk nugget	500 g	160	5-6	
Kroket	500 g	170	3-5	
Patates kızartması	500 g	180	5-7	
Kalamar halkaları	500 g	180	3-5	

* sert kalacak kadar ön pişirmeye tabi tutulmuş

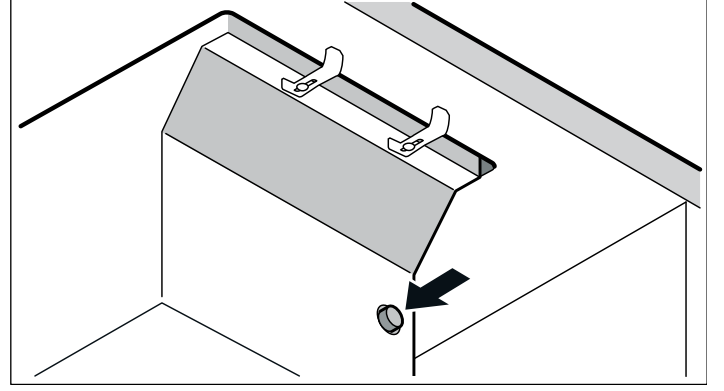
** Ambalajdaki verilere dikkat ediniz

Emniyet kapatması

Fritöz kabı alt işarete kadar yağla doldurulmamışsa emniyet kapatması fritöz otomatik olarak kapatır.

Göstergede dönüşümlü olarak **F** ve **E** yanıp söner.

1. Fritözünü kapatınız ve soğumasını bekleyiniz.
2. Fritöz kabını en az 3 litre fritöz yağıyla doldurunuz.
3. Gövdenin önündeki emniyet pimini kuvvetlice içeri bastırınız (örneğin bir kalemle).



Şimdi fritözünü normal bir şekilde tekrar normal biçimde çalıştırabilirsiniz.

Fritöz yağının boşaltılması

Fritözde kızartılan yiyecek, sıcaklık doğru ayarlandığı halde çıtır çıtır değilse yağı değiştirmelisiniz.

⚠ Yanma tehlikesi!

Sıcak yağ, boşaltma musluğundan boşaltılırken sıçrayabilir. Yağı boşaltmadan önce el değecek sıcaklığa kadar soğumasını bekleyiniz.

1. Boşaltma musluğunun altına 4 litreten daha fazla sıvı alabilecek, ısıya dayanıklı bir kap yerleştiriniz
2. Fritözün alt tarafındaki musluğu açınız ve kullanılmış yağı boşaltınız.

Bilgi: Yağı henüz sıcak, sıvı haldeyken boşaltınız. Yağ muslukta sertleşirse ince bir çubukla (örneğin yemek kaşığının sapı) itebilirsiniz.

Yağı atık sularla birlikte dökmeyiniz, bunun yerine bu amaçla kurulmuş toplama noktalarında imha ediniz.

Öneriler ve pratik bilgiler

Fritöz yağına ilişkin öneriler

- Fritözde kızartmak için sadece yüksek derecelere kadar ısıtılabilir, fritözde kızartmaya uygun, saf bitkisel sıvı/katı yağlar kullanın. Örneğin fıstık yağı, hurma yağı ve Hindistan cevizi yağı uygundur. Diğer yandan örneğin doğal zeytinyağı, soya yağı veya buğday özü yağı uygun değildir. Yağları karıştırmaktan kaçının. Üretici açıklamalarını dikkate alın.
- Fritözde kızartma işi tamamlandıktan sonra her defasında olası oluşan kaba artıkları kevgirli kepçe yardımıyla fritöz yağından çıkarın. Artıkları yağ boşaltma musluğundan da boşaltabilirsiniz. Fritöz yağının maks. 40 °C'ye kadar soğumasını bekleyin.
- Fritöz yağını tekrar kullanmak istiyorsanız, metal bir süzgeci kâğıt havluyla kaplayın ve elle dokunabilecek kadar soğuyan yağı süzgeçten geçirin.
- Kötü kokması, tadının kötü olması, aşırı köpürmesi, erken (160 - 170 °C'de) duman çıkarması veya sıcaklığın doğru ayarlanmış olmasına rağmen yiyeceklerin gevrek olmaması halinde fritöz yağını değiştirin. Yağın erken duman çıkarması, fritöze yağ gıda maddeleri konulurken yükselen buharla karıştırılmamalıdır.
- Soğuduktan sonra kapağı kapatın. Böylece yağa kir ve su girmesi önlenir.

Fritözde kızartılacak yiyeceklere ilişkin öneriler

- Aşağıda belirtilen gıda maddeleri fritözde kızartmaya elverişlidir: Küçük et ve balık parçaları, sebze, patates, hamur işleri, meyve, pane edilmiş gıda maddeleri.
- Balık, kabuklu hayvanlar, et parçaları, sebze ve meyve dilimleri gibi fritözde kızartılacak yağ yiyecekleri daima iyice kurulaşın.
- Aşırı miktarda su içeren gıda maddeleri fritözde kızartmaya elverişli değildir.

Fritözde kızartmaya ilişkin öneriler

- Yağın sirkülasyonunun iyi olması ve ısıyı hızlı bir şekilde kızartılacak gıda maddelerine verebilmesi için fazla büyük miktarları bir defada kızartmayın. Birbirine yapışmaları ve yağ sirkülasyonunun iyi olması için fritözde kızartılacak yiyecekleri sallayın.
- Fritözde kızartılacak yiyecekler tamamen fritöz yağı tarafından kaplanmalıdır. Aksi takdirde kızartma süresinin yarısından sonra yiyecekler çevrilmeli veya ikinci bir fritöz sepetiyle aşağıya bastırılmalıdır.
- Fritöz sepetini fritözün yanında çalışma tezgâhının üzerinde doldurun, fritözün içinde veya üstünde doldurmayın. Böylece fritöz yağı daha uzun süre artık maddelerden arınmış olur.
- Fritöz yağını kirletmemek için yiyeceklere fritözün üstünde baharat serpmeyin.

- Yaş veya dondurulmuş yiyeceklerin fritöze konulması, yağın oldukça şiddetli şekilde köpürmesine yol açar. Fritöz sepetini birkaç kez yavaşça yağa daldırın. Böylece yağın taşması önlenir.
- Fritözde kızartmadan önce derin dondurulmuş ürünlerin buzunu giderin.

- Önerilen sıcaklığı ayarlayın.
 - Doğru sıcaklık: Proteinler koruyucu bir kabuk oluşturur. Böylece sadece az miktarda yağ yiyeceğe girer.
 - Aşırı yüksek sıcaklık: Kızartılan yiyeceğin yüzeyi çok hızlı kabuklaşır. Yiyeceğin içi çiğ kalır.
 - Düşük sıcaklık: Kızartılan yiyecek fazla yağ emer.
- Fritözden yeni çıkan yiyecekleri mutfak beziyle kurulayın. Bu sayede yağ miktarı biraz daha azalır.

Temizleme ve bakım

Bu bölümde, cihazınızın en iyi şekilde bakımı ve temizlenmesi için öneri ve uyarılar yer almaktadır.

⚠ Yanma tehlikesi!

Çalışma esnasında cihaz ısınır. Temizleme işleminden önce cihazı soğumaya bırakınız.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Cihazın temizlenmesinde yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücüsü kullanmayınız.

Fritözün temizliği

Fritöz kabındaki kaba artıkları, yağı boşalttıktan sonra mutfak beziyle temizleyiniz.

Fritöz kabına alt işarete kadar sıcak su ve deterjan doldurunuz. Yumuşak bir bulaşık fırçası ile kabı ve ısıtıcıyı temizleyiniz.

Çizmemeye ve aşındırmamaya özen gösteriniz, aksi takdirde çizikler kalıcı hale gelir.

Isıtıcıyı tutucudaki yuvasına oturana kadar yukarı çeviriniz. Böylece ısıtıcının altındaki kabı temizleyebilirsiniz.

Suyu boşaltınız, ısıtıcıyı aşağı çeviriniz ve temiz suyla durulayınız. Dikkat: Kap içinde deterjan artığı kalmamalıdır! Kabı ve ısıtıcıyı yumuşak bir bezle kurulayınız.

cihaz parçası/ yüzey	Önerilen temizlik
Fritöz sepeti	Elle, yumuşak bir deterjanla temizleyiniz.
	Bulaşık makinesinde yıkamayınız!
Kumanda bölümü ve cam seramiği kapak	Yumuşak, nemli bir bezle silip biraz deterjanla temizleyiniz; bez çok ıslak olmamalıdır. Deterjan artıklarını soğuk suyla temizleyiniz. Yumuşak bir bezle kurulayınız.
	Bulaşık makinesinde yıkamayınız!

Bu temizleme maddelerini kullanmayın

- Ovucu veya keskin deterjanlar
- Asit içeren deterjanlar (örneğin sirke, limon asidi vs.)
- Klorlu veya aşırı alkol içeren deterjanlar
- Fırın spreyi
- Sert, kazıcı bulaşık süngerleri, fırçalar veya ovucu bezler
- Yeni süngerli bezleri kullanmadan önce iyice yıkayın

Müşteri hizmetleri

Cihazınızın onarılması gerekiyorsa, müşteri hizmetleri daima hizmetinizdedir.

E numarası ve FD numarası:

Müşteri hizmetlerini çağırdığınız zaman, cihazınızın E numarasını ve FD numarasını bildirin. Numaraların yer aldığı tip levhasını cihaz kimliği üzerinde bulabilirsiniz.

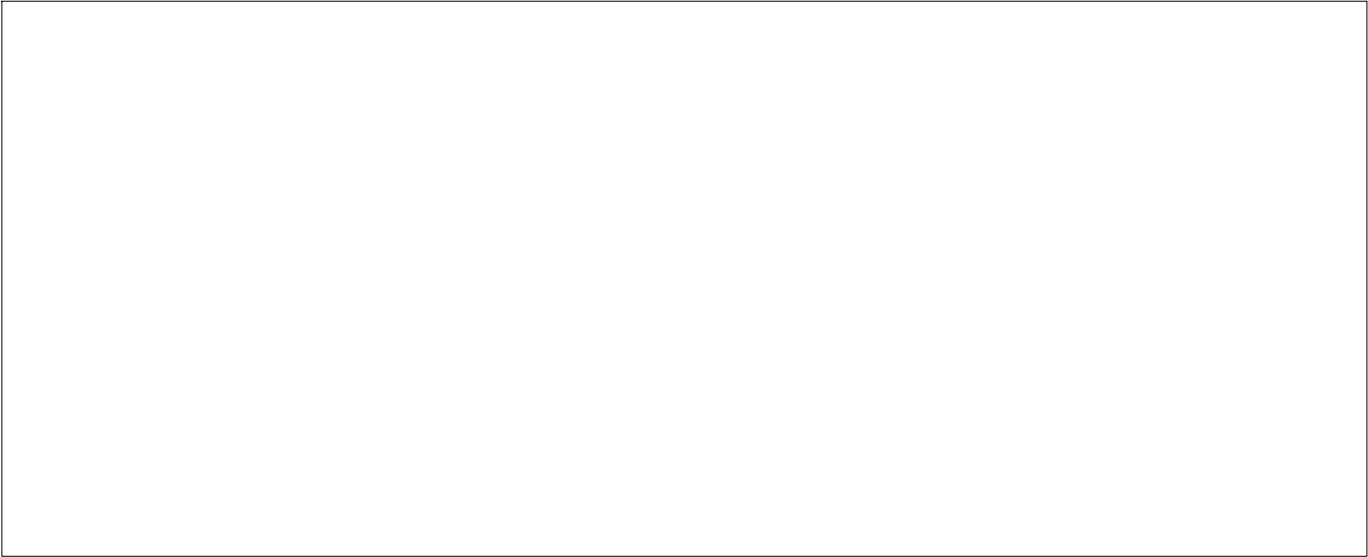
Yanlış kullanma durumunda müşteri hizmetleri teknikeri ziyaretinin garanti süresi dahilinde de ücretsiz olmadığına dikkat ediniz.

Kullanım ömrü :10 yıldır (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 6333

Üreticinin yeterliliğine güvenin. Onarımların cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip eğitimli servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olunuz.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000689582

911012