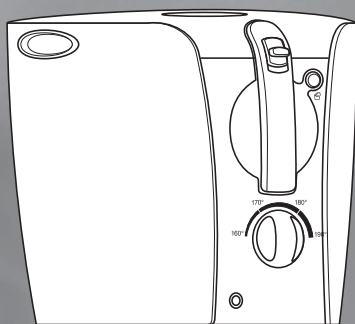




TFB 16..



de Gebrauchsanleitung
en Operating instructions
fr Notice d'utilisation
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning
no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
es Instrucciones de uso

pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης
tr Kullanma talimatı
pl Instrukcja obsługi
hu Használati utasítás
ro Instrucţiuni de utilizare
bg Указания за употреба
ru Инструкция
по эксплуатации
ar تعليمات الاستخدام



BOSCH

de	2
en	3
fr	5
it	7
nl	8
da	10
no	11
sv	13
fi	14
es	16
pt	18
el	20
tr	22
pl	24
hu	26
ro	28
bg	30
ru	32
ar	37

Die Gebrauchsanleitung bitte sorgfältig durchlesen und aufbewahren!

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

Sicherheitshinweise

⚠ Stromschlaggefahr

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.

Kinder vom Gerät fernhalten.

Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

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

Stecker nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall ziehen.

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

⚠ Verbrennungsgefahr

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

Nur auf einer stabilen und ebenen Unterlage betreiben.

Öl und Fett nicht in heißem Zustand ausgießen.

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

Die Fritteuse während des Betriebs stets beaufsichtigen!

Vor dem ersten Gebrauch

Den Topf feucht auswischen. Korb herausnehmen (Bild 2) und reinigen (Geschirrspüler geeignet). Alle Teile trocknen.

Allgemeine Hinweise

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

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

Keine kaltgepressten und ungehärtete Öle und Fette verwenden.

Kein verschmutztes Öl/Fett benutzen

– **Brandgefahr!**

Wichtig: Fritteuse niemals leer einschalten.

Das Gerät nur zum Frittieren benutzen.

Öl und Fett nie mischen, die Fritteuse könnte überschäumen.

Auch das Mischen verschiedener Öl- und Fettsorten untereinander ist gefährlich.

Die MIN und MAX Markierungen unbedingt einhalten.

Einfüllmenge:

– Fett 1,3–1,6 kg

– Öl 1,6–2,0 l

Frittieren

Bild 3–6

- Öl oder Fett einfüllen, MIN und MAX beachten. Fett vorher separat schmelzen.
- Netzstecker einstecken, die Kontrolllampe leuchtet auf.
- Die gewünschte Temperatur einstellen. Die Kontrolllampe erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- Frittiergut einfüllen und während des Frittierens mehrmals wenden. Wenn das Frittiergut gar ist, abtropfen lassen und entnehmen. Die Zeiten in der Tabelle sind Richtwerte, die je nach Menge des Frittierguts schwanken.
- Nach dem Frittieren den Netzstecker ziehen.

Tipp: Fett erkalten lassen und als Block aus der Fritteuse entfernen. Abgekühltes Öl über die Schnaupe (Bild 7) ausgießen.

Frittiergut goldgelb anstatt dunkel oder braun frittieren, verbrannte Reste entfernen.

Stärkehaltige Lebensmittel, insbesondere Getreide und Kartoffelprodukte, nicht mit einer Temperatur über 170 °C frittieren (acrylamidarme Zubereitung).

Reinigen

Das Gerät niemals in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben!

Keinen Dampfreiniger benutzen.

Keine scharfen oder scheuernden

Reinigungsmittel verwenden.

- Netzstecker ziehen und Fritteuse abkühlen lassen.
- Die Kunststoffteile außen nur mit einem Tuch feucht abwischen.
- Deckel mit Geschirrspülmittel feucht abwischen. Nicht in Wasser tauchen.
- Korb herausnehmen und reinigen (Geschirrspüler geeignet).

Entsorgung



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

Über aktuelle Entsorgungswege bitte beim Fachhändler informieren.

Please carefully read and retain the operating instructions!

This appliance is intended for domestic and not industrial use.

Safety instructions

⚠ Risk of electric shock

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

Keep children away from the appliance.

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

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

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

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

⚠ Risk of burns

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

Operate the appliance on a stable and level surface only.

Do not pour out hot oil or fat.

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

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

Before using your appliance for the first time

Wipe out the pot with a damp cloth.

Take out the basket (Fig. 2) and clean (dishwasher-proof). Dry all parts.

General information

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

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

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

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

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

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

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

Always observe the MIN and MAX marks.

Capacity:

- Fat 1.3–1.6 kg
- Oil 1.6–2.0 l

Deep-frying

Figs. 3–6

- Pour in oil or fat, observing MIN and MAX marks. Melt fat separately beforehand.
- Insert the mains plug, the indicator light comes on.
- Set the required temperature.
The indicator light goes out as soon as the set temperature has been reached.
- Insert the food and turn it several times during frying. When the food is cooked, leave it to drain and remove. The times in the table are guide values which fluctuate depending on the amount of food.
- After frying, pull out the mains plug.

Tip: Leave the fat to cool and take out of the deep-fat fryer as a block. Pour out cooled oil via the spout (Fig. 7).

Deep-fry food golden-yellow instead of dark or brown, remove burnt remnants. Do not deep-fry starchy food, in particular cereal and products at a temperature above 170 °C (preparation with low acrylamide content).

Cleaning the appliance

Never immerse the appliance in water or clean in the dishwasher.

Do not use a steam cleaner.

Do not use sharp or abrasive detergents.

- Pull out the mains plug and leave the deep-fat fryer to cool down.
- Wipe the outside of the plastic parts with a damp cloth only.
- Wipe the cover with a damp cloth and washing-up liquid. Do not immerse in water.
- Take out the basket and clean (dishwasher-proof).

Disposal



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2002/96/EG concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Please ask your dealer about current means of disposal.

Guarantee

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased.

The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Subject to changes.

Veillez lire la notice d'utilisation attentivement et entièrement. Conservez-la soigneusement. Cet appareil est destiné à un usage domestique. Il ne peut pas être utilisé à des fins industrielles ou commerciales.

Consignes de sécurité

⚠ Risques d'électrocution

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

Cet appareil n'est pas un jouet. Éloignez les enfants.

N'utilisez pas l'appareil s'il est défectueux ou si son câble d'alimentation est endommagé. Éloignez le cordon d'alimentation des pièces chaudes et veillez à ce qu'il ne frotte pas contre des arêtes vives.

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

Pour éviter tous risques, les réparations sur l'appareil comme par exemple le remplacement du cordon d'alimentation sont des opérations exclusivement réservées au service après-vente.

⚠ Risque de brûlures

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

Ne faites fonctionner la friteuse que sur un support stable et plat.

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

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

Étouffez au contraire les flammes.

Surveillez constamment la friteuse pendant son fonctionnement.

Avant la première utilisation

Essuyez le corps de la friteuse avec un essuie-tout humide, retirez le panier (fig. 2) puis nettoyez-le (il peut aller au lave-vaisselle). Séchez toutes les pièces.

Consignes générales

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

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

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

Important : ne mettez jamais la friteuse sous tension en l'absence d'huile / de graisse.

N'utilisez l'appareil que pour faire frire des aliments, ne mélangez jamais de l'huile avec de la graisse car de la mousse pourrait se dégager et déborder.

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

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

Quantité à verser :

- Graisse 1,3–1,6 kg
- Huile 1,6–2,0 l

Frire

Fig. 3–6

- Versez l'huile ou la graisse en respectant les repères MIN et MAX. Faites d'abord fondre la graisse séparément.
- Branchez la fiche mâle dans une prise de courant. Le voyant de fonctionnement s'allume.
- Réglez la friteuse sur la température voulue. Le voyant de fonctionnement s'éteint dès que la température réglée est atteinte.
- Versez les aliments à frire et retournez-les plusieurs fois pendant la cuisson. Une fois la friture cuite, égouttez-la et retirez-la. Les durées indiquées dans le tableau sont des valeurs indicatives qui peuvent varier suivant la quantité d'aliments à frire.
- Après la cuisson, débranchez la fiche mâle de la prise de courant.

Un conseil : laissez la graisse se solidifier et sortez-la en bloc de la friteuse. Une fois que l'huile a refroidi, versez-la par le biais du dispositif à cet effet (fig. 7).

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

Nettoyage

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans un lave-vaisselle.

N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.

N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou récurants.

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant et laissez la friteuse refroidir.
- Essuyez les pièces en plastique uniquement avec un chiffon humide.
- Essuyez le couvercle avec un essuie-tout humide additionné d'un peu de produit à vaisselle. N'immergez pas l'appareil dans l'eau.
- Retirez le panier et nettoyez-le (il va au lave-vaisselle).

Mise au rebut



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/EG relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Pour connaître les circuits actuels de mise au rebut, veuillez consulter votre revendeur.

Garantie

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

Sous réserve de modifications.

Leggere con attenzione interamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura!
Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e non all'attività professionale.

Istruzioni di sicurezza

⚠ Pericolo di scarica elettrica

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

Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.

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

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

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

Al fine di evitare pericoli, le riparazioni dell'apparecchio, come per es. la sostituzione del cavo di alimentazione danneggiato, devono essere eseguite solo dal nostro servizio assistenza clienti.

⚠ Pericolo di scottature

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

Usare l'apparecchio solo su una base stabile e piana.

Non versare olio e grassi allo stato caldo.

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

Sorvegliare sempre la friggitrice durante il funzionamento.

Al primo impiego

Strofinare la pentola con un panno umido.

Estrarre il cestello (figura 2) e lavarlo (idoneo per il lavaggio in lavastoviglie). Asciugare tutte le parti.

Avvertenze generali

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

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

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

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

Importante: non accendere mai la friggitrice vuota. Usare l'apparecchio solo per friggere.

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

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

Rispettare assolutamente i riferimenti di livello MIN e MAX.

Quantità di riempimento:

- grasso 1,3–1,6 kg
- olio 1,6–2,0 l

Frittura

Figura 3–6

- Introdurre l'olio o il grasso, rispettando i riferimenti di livello MIN e MAX. Sciogliere il grasso prima separatamente.
- Inserire la spina di alimentazione, la spia di funzionamento si accende.
- Regolare la temperatura desiderata. La spia si spegne non appena la temperatura regolata è stata raggiunta.
- Introdurre l'alimento da friggere e girarlo più volte durante la frittura. Quanto l'alimento è ben cotto sgocciolarlo ed estrarlo. I tempi nelle tabelle sono valori orientativi, che oscillano a seconda della quantità dell'alimento.
- Terminata la frittura, estrarre la spina di alimentazione.

Consiglio: lasciare raffreddare il grasso ed estrarlo dalla friggitrice. Versare l'olio raffreddato attraverso il becco (figura 7).

Friggere l'alimento a colore giallo oro e non scuro o bruno, togliere i residui bruciati. Non friggere gli alimenti contenenti amido, specialmente cereali e prodotti di patate, a temperatura superiore a 170 °C (preparazione a basso tenore di acrilamide).

Pulizia

Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua, né lavarlo nella lavastoviglie.

Non utilizzare per la pulizia pulitrici a vapore.

Non usare prodotti corrosivi o abrasivi.

- Estrarre la spina di alimentazione e lasciare raffreddare la friggitrice.
- Strofinare le parti di plastica esterne solo con un panno umido.
- Strofinare il coperchio con un panno umido e detersivo per stoviglie. Non immergere in acqua.
- Estrarre il cestello e lavarlo. Idoneo per il lavaggio in lavastoviglie.

Smaltimento



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/EG in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Informarsi presso il proprio rivenditore sulle attuali vie di smaltimento.

Garanzia

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

Con riserva di modifiche.

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

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

Veiligheidsvoorschriften

⚠ **Gevaar van een elektrische schok**

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

Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

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

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

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

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

⚠ **Kans op brandwonden**

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

Alleen gebruiken op een stabiele en vlakke ondergrond.

Olie en vet niet in hete toestand weggieten.

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

De friteuse altijd in het oog houden tijdens het gebruik!

Voor het eerste gebruik

De pan schoonvegen met een vochtige doek. De korf verwijderen (afb. 2) en reinigen (geschikt voor de afwasautomaat). Alle onderdelen afdrogen.

Algemene aanwijzingen

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

Het te frituren gerecht in de pan doen wanneer het vet een temperatuur tussen 160 °C en 190 °C heeft bereikt.

Geen koudgeperste of ongeharde olie en vet gebruiken.

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

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

Olie en vet nooit mengen, de friteuse kan overschuimen.

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

De MIN en MAX markeringen beslist in acht nemen.

Vulhoeveelheid:

- vet 1,3–1,6 kg
- olie 1,6–2,0 l

Frituren

afb **3–6**

- Olie of vet toevoegen, MIN en MAX in acht nemen. Vet eerst afzonderlijk smelten.
- Stekker in het stopcontact steken; het controlelampje gaat branden.
- De gewenste temperatuur instellen. Het controlelampje gaat uit zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.
- Het te frituren gerecht toevoegen en dit meermaals omkeren tijdens het frituren. Zodra het gerecht gaar is, het laten afdruipe en verwijderen. De tijden in de tabellen zijn richtwaarden die variëren afhankelijk van de hoeveelheid van het te frituren gerecht.
- Na het frituren de stekker uit het stopcontact trekken.

Tip: Het vet laten afkoelen en in gestolde vorm uit de friteuse nemen. Afgekoelde olie uitgieten via de tuit (afb. **7**).

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

Zetmeelhoudende levensmiddelen, met name graan en aardappelproducten, niet frituren op een temperatuur hoger dan 170 °C (acrylamide-arme bereiding).

Reinigen

Het apparaat niet in water dompelen en niet in de afwasautomaat doen.

Geen stoomreiniger gebruiken.

Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

- Stekker uit het stopcontact trekken en de friteuse laten afkoelen.
- De buitenkant van de kunststof delen alleen schoonvegen met een vochtige doek.
- Deksel schoonmaken met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel. Niet in water dompelen.
- Korf verwijderen en reinigen (geschikt voor de afwasautomaat).

Afvoeren van afval



Dit apparaat is geclassificeerd volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG over oude elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Deze richtlijn vormt voor de gehele EU een kader voor de terugname en recycling van oude apparaten.

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

Garantie

Voor dit apparaat gelden de garantievoorwaarden die worden uitgegeven door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land van aankoop. De leverancier bij wie u het apparaat hebt gekocht geeft u hierover graag meer informatie. Om aanspraak te maken op de garantie hebt u altijd uw aankoopbewijs nodig.

Wijzigingen voorbehouden.

Læs brugsanvisningen nøje og opbevar den et sikkert sted!

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

Sikkerhedshenvisninger

⚠ Fare for elektrisk stød

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

Sørg for at holde børn væk fra apparatet.

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

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

Træk stikket ud efter brug eller hvis der opstår fejl.

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

⚠ Risiko for forbrænding

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

Frituregryden må kun bruges på et stabilt og jævnt underlag.

Olie og fedt må ikke hældes fra i varm tilstand.

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

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

Før første ibrugtagning

Tør den indvendige side af gryden af med en fugtig klud. Tag kurven ud (billede **2**) og rengør den (kan sættes i opvaskemaskinen). Tør alle delene.

Generelle henvisninger

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

Fedt skal være mellem 160 °C og 190 °C, når fødevarerne lægges ned i fedtet.

Brug ikke koldt pressede og uhærdede olier samt fedttyper.

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

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

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

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

Overhold ubetinget MIN og MAX markeringerne.

Påfyldningsmængde ved brug af:

- Fedt 1,3–1,6 kg
- Olie 1,6–2,0 l

Friturestegning

Billede **3–6**

- Påfyld olie eller fedt, hold øje med MIN og MAX. Fedt skal smeltes separat.
- Sæt stikket i, kontrollampen lyser.
- Indstil den ønskede temperatur. Kontrollampen slukker, så snart den indstillede temperatur er nået.
- Læg fødevarerne i og vend det flere gange under friturestegningen. Når fritureemnet er færdigt, skal det dryppe af, før det tages op af gryden. Tiderne i tabellen er vejledende værdier, der kan variere afhængigt af mængden af fødevarer.
- Når friturestegningen er færdig, trækkes stikket ud.

Tip: Lad fedtet afkøle og fjern det som en blok fra frituregryden. Hæld det afkølede olie ud gennem tuden (billede **7**).

Frittér fritureemnet, så det er gyldent i stedet for mørkt eller brunt, fjern forbrændte rester.

Stivelsesholdige fødevarer, især korn og kartoffelprodukter; frittér ikke ved temperaturer over 170 °C (acrylamidfattig tilberedning).

Rengøring

Maskinen må aldrig dyppes ned i vand eller kommes i opvaskemaskine.

Der må ikke benyttes damprensere.

Der må ikke anvendes stærke eller skurende rengøringsmidler.

- Træk stikket ud og lad frituregryden afkøle.
- Tør kun den udvendige side af plastdelene af med en fugtig klud.
- Tør låget af med en fugtig klud, der er dyppet i opvaskevand. Frituregryden/låget må ikke dyppes i vand.
- Tag kurven ud og rengør den (kan sættes i opvaskemaskinen).

Bortskaffelse



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2002/96/EG om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Hos forhandleren fås oplysninger om aktuelle bortskaffelsesmuligheder.

Garanti

På dette apparat yder BOSCH 1 års garanti.

Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført på garanti. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning. Indsendelse til reparation. Skulle Deres BOSCH apparat gå i stykker, kan det indsendes til vort serviceværksted:

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

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

Ret til ændringer forbeholdes.

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

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

Sikkerhetsveiledninger

⚠ Fare for strømstøt

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

Hold apparatet borte fra barn.

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

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

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

Reparasjoner på apparatet, som f. eks. en skadet kabel må kun skiftes ut av vår kundeservice, for å unngå at det oppstår fare.

⚠ Fare for forbrenning

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

Det må kun settes i gang på et stabilt og jevnt underlag.

Olje og fett må ikke helles ut i varm tilstand.

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

Frityrgrysten må alltid holdes øye med under driften!

Før første gangs bruk

Gryten må tørkes av med en fuktig klud.

Ta ut kurven (bilde 2) og rengjør den (egnet for oppvaskmaskin). Alle delene må tørkes.

Generelle veiledninger

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

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

Ikke bruk kaldtpresst eller ikke herdet olje eller fett.

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

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

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

Også blanding av forskjellige typer olje er farlig. MIN og MAX markeringen må absolutt overholdes.

Påfyllingsmengde:

- Fett 1,3–1,6 kg
- Olje 1,6–2,0 l

Frityrkoking/-steking bilde 3–6

- Fyll på olje og fett. Ta hensyn til MIN og MAX. Fett må smeltes separat på forhånd.
- Stikk støpselet inn, kontrollampen lyser.
- Still inn ønsket temperatur. Kontrollampen slukkes så snart den innstilte temperaturen er nådd.
- Fyll på de tingene som skal frityrkokes og vend dem flere ganger under kokingen. Tidene i tabellen er veiledende og kan forandres alt etter mengden som skal kokes.
- Etter frityrkokingen må støpselet trekkes ut.

Tips: La fett bli kaldt og ta det ut av gryten som en fast, stivnet masse. Avkjølt olje kan helles ut gjennom tuten, (bilde 7).

De frityrkokte tingene må stekes gulbrunt i stedet for mørkt eller brunt, brente steder må fjernes. Matvarer som inneholder stivelse, særlig korn eller poteter, må ikke frityrkokes med en temperatur over 170 °C (tilberedning med lav andel av acrylamid)

Rengjøring

Apparatet må aldri dyppes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin!

Ikke bruk damprensere.

Ikke bruk skarpe eller skurende midler.

- Trekk ut støpselet og la frityrkokeren avkjøle.
- De utvendige delene av kunststoff tørkes kun av med en fuktig klut.
- Lokket tørkes av fuktig med litt oppvaskmiddel. Ikke dypp det ned i vann.
- Kurven tas ut og rengjøres (kan vaskes i oppvaskmaskin).

Avskaffing



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2002/96/EG om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Forhandleren vil informere deg om aktuelle måter å kvitte deg med apparatet.

Garanti

For dette apparatet gjelder de garantibetingelser som er oppgitt av vår representant i de respektive land.

Detaljer om disse garantibetingelsene får du ved å henvende deg til elektrohandelen der du har kjøpt apparatet. Ved krav i forbindelse med garantiytelser, er det i alle fall nødvendig å legge fram kvittering for kjøpet av apparatet.

Endringer forbeholdes.

Läs noga igenom bruksanvisningen.

Spara den!

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

Säkerhetsanvisningar

⚠ Risk för elektriska stötar

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

Låt inte barn ensamma använda produkten.

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

Håll sladden borta från heta kokplattor/kokzoner och låt den inte vila över vassa kanter.

Dra alltid ut stickkontakten ur vägguttaget sedan du använt färdigt produkten samt vid ett eventuellt fel.

Reparationer på produkten t.ex. byte av sladd, får endast utföras av service. Detta för att undvika skador.

⚠ Risk för brännskada

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

Fritösen måste stå på jämnt och stabilt underlag.

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

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

Ha fritösen under ständig kontroll när den är igång!

Före första användningen

Torka av fritösen med en fuktig duk.

Ta ut friturekorgen (bild 2) och rengör den (tål maskindisk). Torka samtliga delar ordentligt torra.

Allmänna anvisningar

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

Den temperatur när det är lämpligt att lägga ner frituregodset ligger mellan 170 °–190 °C.

Använd inte kallpressade eller inte härdade oljor och fetter.

Använd inte smutsig olja eller smutsigt fett. **Risk för brand!**

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

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

Blanda heller aldrig olika olje- och fettarter.

Överskrid aldrig markeringen MAX och underskrid heller aldrig markeringen MIN.

Påfyllningsmängd:

- fett 1,3–1,6 kg
- olja 1,6–2,0 l

Så gör man

Bild 3–6

- Håll i oljan eller fett. Överskrid inte MAX resp. underskrid inte MIN. Smält fett separat i förväg.
- Sätt stickkontakten i ett vägguttag. Kontrolllampan tänds.
- Ställ in önskad temperatur. Kontrolllampan slocknar när inställd temperatur uppnåtts.
- Lägg i frituregodset och vänd det upprepade gånger under friteringen. När friteringen är färdig, låt fett droppa av och ta ut frituregodset. Tiderna i tabellen anger riktvärden, som kan variera med mängden frituregods.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget efter friteringen.

Tips: Låt fett kallna och ta ut det ur fritösen i en klump. Avsvalnad olja hålls ut via snipen (se bild 7).

Låt frituregodset bli gyllenbrunt istället för mörkt och brunt och ta bort rester som bränts.

Friter inte stärkelsehaltiga livsmedel, i synnerhet spannmåls- och potatisprodukter, i temperaturer som överstiger 170 °C (acrylarmidarm beredning).

Rengöring

**Doppa aldrig bryggaren i vatten!
Rengör den aldrig i diskmaskin!**

Använd aldrig ånga vid rengöring.
Använd inga starka eller repande rengöringsmedel.

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget och låt fritösen svalna.
- Torka av plastdetaljerna på utsidan endast med en fuktig duk.
- Torka av locket med trasa fuktad med diskmedel. Doppa inte locket i vatten.
- Ta ut fryrkorgen och rengör den (tål maskindisk).

Förpackningsmaterialet och ev. gammal värmekudde



Denna enhet är märkt i enlighet med der europeiska direktivet 2002/96/EG om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

Hör med din kommun var du kan lämna förpackningsmaterialet och den gamla värmekudden (om du har sådan).

Konsumentbestämmelser

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

Rätten till ändringar förbehålles.

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

Turvallisuusohjeita

⚠ Sähköiskun vaara

Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien ohjeiden mukaiseen sähköverkkoon.

Ei lasten ulottuville.

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

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

Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen ja vian ilmetessä.

Laitteen korjaukset, esim. viallisen liitäntäjohtojen vaihdon, saa turvallisuussyistä tehdä vain valtuutettu huoltoliike.

⚠ Palovamman vaara

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

Käytä laitetta vain tukevalla ja tasaisella alustalla.

Älä kaada pois kuumaa öljyä tai rasvaa.

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

Muista aina valvoa rasvakeittimen toimintaa!

Ennen ensimmäistä käyttöä

Pyyhi keitin puhtaaksi kostealla liinalla.

Nosta kori pois keittimestä (kuva 2) ja pese se (konepesun kestävä). Kuivaa kaikki osat.

Yleisiä ohjeita

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

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

Älä käytä friteeraamiseen kylmäpuristettuja tai kovettamattomia öljyjä/rasvoja.

Älä käytä likaista öljyä/rasvaa – **Tulipalon vaara!**

Tärkeää: Älä käynnistä rasvakeitintä tyhjänä. Laitetta saa käyttää vain friteeraamiseen.

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

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

Huomioi aina MIN ja MAX merkit.

Täyttömäärä:

- rasva 1,3–1,6 kg
- öljy 1,6–2,0 l

Friteeraus

Kuvat **3–6**

- Täytä keitin öljyllä tai rasvalla, huomioi MIN ja MAX -merkit. Sulata rasva erillisessä kattilassa.
- Pane pistotulppa pistorasiaan, merkkivalo syttyy.
- Valitse haluamasi lämpötila. Merkkivalo sammuu, kun valittu lämpötila on saavutettu.
- Pane friteerattavat tuotteet keittimeen ja kääntelee niitä monta kertaa friteeraamisen aikana. Kun friteerattavat tuotteet ovat kypsiä, jätä ne valumaan ja poista ne vasta sitten keittimestä. Taulukossa annetut ajat ovat ohjearvoja ja ne vaihtelevat friteerattavien tuotteiden määrän mukaan.
- Irrota friteeraamisen jälkeen pistotulppa pistorasiasta.

Ohje: Anna rasvan jäähtyä ja poista rasva keittimestä vasta sitten, kun se on jäähtynyt. Kaada jäähtynyt öljy pois keittimestä kuten kuvassa (kuva **7**).

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

Puhdistus

Älä koskaan upota laitetta veteen tai pese sitä astianpesukoneessa.

Älä käytä höyrypuhdistinta.

Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusmenetelmiä.

- Irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna rasvakeittimen jäähtyä.
- Pyyhi muoviosat puhtaaksi vain ulkopuolelta kostealla liinalla.
- Pyyhi kansi puhtaaksi kostealla liinalla ja käsinpesuun tarkoitettulla astianpesuaineella.
- Nosta kori pois keittimestä ja pese se (konepesun kestävä).

Kierrätysohjeita



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment – WEEE) koskevaan direktiiviin 2002/96/EG. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

Ohjeita kierrätysmahdollisuuksista saat laitteen myyjäliikkeestä.

Takuu

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

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

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

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

Advertencias generales de seguridad

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

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

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

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

Con objeto de evitar situaciones de peligro, las reparaciones que debieran efectuarse en el aparato, por ejemplo la sustitución del cable de conexión defectuoso, sólo pueden ser realizadas por personal especializado del Servicio Técnico Oficial de la marca.

⚠ ¡Peligro de quemadura!

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

Colocar la freidora sólo sobre una base horizontal nivelada, sólida y limpia.

¡No verter la grasa o aceites calientes!

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

¡Mantener el aparato siempre bajo vigilancia mientras esté funcionando!

Antes de usar por primera vez el hervidor de agua

Limpiar la cubeta con un paño húmedo.

Extraer el cestillo (Fig. 2) y limpiarlo (es apto para lavavajillas). Secar todos los elementos.

Advertencias de carácter general

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

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

No usar aceites vírgenes o grasas insaturadas.

No usar aceites que contengan partículas o restos de frituras anteriores: – **¡Existe peligro de llama!**

¡Atención! ¡No conectar nunca el aparato en vacío! El aparato sólo es apropiado para freír alimentos.

No mezclar nunca los aceites y las grasas que se estén usando, de lo contrario puede rebosar el aceite.

Además, la mezcla de aceites y grasas de diferentes propiedades puede provocar situaciones de peligro.

Observar estrictamente las marcas de referencia MIN y MAX para mínimo y máximo nivel de llenado.

Cantidad de aceite o grasa a llenar

– Grasa 1,3–1,6 kg

– Aceite 1,6–2,0 litros

Fritura

Figuras 3–6

- Llenar la grasa o aceite en la freidora, prestando atención a las marcas de mínimo y máximo nivel MIN y MAX.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente. El piloto de aviso se ilumina.
- Ajustar la temperatura deseada. El piloto de aviso se apaga una vez que se ha alcanzado la temperatura seleccionada.

- Cargar en el cestillo los alimentos o productos que se deseen freír. Dar la vuelta a los alimentos varias veces durante el proceso de fritura. Una vez que los alimentos estén fritos, dejar escurrir bien los alimentos y retirarlos. Los tiempos reseñados en las tablas son valores orientativos, que pueden variar en función de la cantidad de alimentos que se desean freír.
- Tras concluir la fritura, extraer el cable de conexión del aparato de la toma de corriente.

Consejo práctico: Dejar enfriar la grasa y retirarla de la freidora en forma de bloque sólido. Verter el aceite frío a través de la boca o pico de vertido de la freidora (Fig. 7).

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

Limpieza del aparato

**¡No sumergir nunca el aparato en agua!
¡No tratar de lavarlo en el lavavajillas!**

¡No utilizar limpiadoras de vapor!

¡No utilizar agentes agresivos ni abrasivos!

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente y dejar enfriar la freidora.
- Limpiar los elementos de plástico por fuera sólo con un paño húmedo.
- Limpiar la tapa con una solución de agua templada y agente lavavajillas templada. ¡No sumergir la tapa en el agua!
- Retirar el cestillo de la cubeta y limpiarlo (es apto para lavavajillas).

Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados



Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/EG sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Solicite una información detallada sobre las vías actuales para la eliminación de los embalajes y el desguace de aparatos usados a su distribuidor.

Garantía

CONDICIONES DE GARANTIA PAE

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

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

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

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

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

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

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

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

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

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

Indicações sobre segurança

⚠ Perigo de choque eléctrico

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

Manter as crianças afastadas do aparelho.

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

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

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

Reparações no aparelho, como p. ex., substituição de um cabo eléctrico danificado, só devem ser executadas pelos nossos Serviços Técnicos, para se evitarem situações de perigo.

⚠ Perigo de queimaduras

Partes do aparelho (por ex. o bordo da cuba) e o vapor formado podem estar muito quentes. O aparelho só deve funcionar sobre uma superfície estável e plana.

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

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

Vigiar sempre a fritadeira, durante o funcionamento!

Antes da primeira utilização

Limpar a cuba com um pano húmido, retirar e lavar o cesto (Fig. 2) (próprio para a máquina de lavar loiça). Secar bem todas as peças.

Indicações gerais

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

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

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

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

Importante: Nunca ligar a fritadeira, quando vazia. Utilizar o aparelho apenas para fritar.

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

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

É indispensável a observação das marcas MIN e MAX.

Capacidade:

- Gordura 1,3–1,6 kg
- Óleo 1,6–2,0 l

Fritar

Fig. 3–6

- Deitar óleo ou gordura, dando atenção às marcas MIN e MAX. Primeiro, derreter a gordura em separado.
- Ligar a ficha à tomada, a lâmpada de controlo acende.
- Regular a temperatura pretendida. A lâmpada de controlo apaga-se, logo que seja atingida a temperatura regulada.
- Colocar os alimentos a fritar e virar várias vezes durante a fritura. Quando os alimentos estiverem fritos, deixar escorrer e retirar. Os tempos indicados na tabela servem apenas de orientação e podem variar em função da quantidade de alimentos introduzidos.
- Terminada a fritura, desligar a ficha da tomada.

Conselho: Deixar a gordura arrefecer e retirar, como um bloco, da fritadeira. Despejar o óleo frio através do bico próprio (Fig. 7).

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

Limpeza

Nunca mergulhar a máquina em água ou lavar na máquina de loiça.

Não utilizar qualquer aparelho de limpeza a vapor.

Não utilizar detergentes agressivos ou abrasivos.

- Desligar a ficha da tomada e deixar a fritadeira arrefecer.
- Limpar as peças exteriores de plástico apenas com um pano húmido.
- Limpar a tampa com um pano húmido e detergente da loiça. Não mergulhar em água.
- Retirar e limpar o cesto (próprio para a máquina de lavar loiça).

Reciclagem



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2002/96/EG relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment – WEEE). A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Junto de um dos nossos Agentes, poderá informar-se sobre os meios actuais de reciclagem.

Garantia

Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país, em que o mesmo for adquirido. O Agente onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto. Para a prestação de qualquer serviço em garantia é, no entanto, necessária a apresentação do documento de compra do aparelho.

Direitos reservados quanto a alterações.

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

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

Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

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

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

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

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

Επισκευές στη συσκευή, όπως π.χ. η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, επιτρέπεται να γίνονται μόνον από τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.

⚠ Κίνδυνος εγκαυμάτων

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

Λειτουργείτε τη συσκευή μόνον επάνω σε σταθερό και επίπεδο υπόθεμα.

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

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

Μη λειτουργείτε τη φριτέζα ποτέ χωρίς επίβλεψη!

Πριν την πρώτη χρήση

Σκουπίστε το σκεύος με βρεγμένο πανί. Βγάλτε το καλάθι (Εικόνα **2**) και πλύντε το (πλένεται στο πλυντήριο πιάτων). Στεγνώστε όλα τα μέρη.

Γενικές υποδείξεις

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

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

Μη χρησιμοποιείτε παρθένα λάδια και λίπη μη κορεσμένα.

Μη χρησιμοποιείτε λάδι/λίπος με ρύπους–
Κίνδυνος πυρκαϊάς!

Σημαντικό: Μη θέτετε ποτέ σε λειτουργία τη φριτέζα άδεια.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για τηγάνισμα.

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

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

Τηρείτε οπωσδήποτε τα σημάδια MIN και MAX.

Ποσότητα πλήρωσης:

- Λίπος 1,3–1,6 kg
- Λάδι 1,6–2,0 l

Τηγάνισμα

Εικόνα 3–6

- Βάλτε το λάδι ή το λίπος μέσα στη φριτέζα. Προσέξτε τα σημάδια MIN και MAX. Λιώστε προηγουμένως το λίπος ξεχωριστά.
- Βάλτε το φις στην πρίζα, η ενδεικτική λυχνία ανάβει.
- Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία. Η ενδεικτική λυχνία σβήνει, μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.

- Τοποθετήστε τα αγαθά για τηγάνισμα και κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος τα γυρίζετε πολλές φορές. Όταν έχουν ψηθεί τα τρόφιμα, αφήστε τα να στραγγίσουν και βγάλτε τα. Οι διάρκειες στον πίνακα είναι ενδεικτικές τιμές, οι οποίες ποικίλλουν ανάλογα με την ποσότητα.
- Μετά το τηγάνισμα βγάλτε το φις από την πρίζα.

Συμβουλή: Αφήνετε το λίπος να κρυώσει και το αφαιρείτε από τη φριτέζα ολόκληρο ως μπλοκ. Το κρύο λάδι το αφήνετε να τρέξει προς τα έξω μέσω του σωλήνα αποστράγγισης (Εικόνα **7**).

Τηγανίζετε τα αγαθά τόσο, ώστε να αποκτήσουν χρυσοκίτρινο χρώμα, αντί να τα παραψήσετε με σκούρο ή καφέ χρώμα, απομακρύνετε τα καμμένα κατάλοιπα. Τα τρόφιμα που περιέχουν άμυλο, ιδιαίτερα δημητριακά και προϊόντα με βάση την πατάτα, μην τα τηγανίζετε με θερμοκρασία άνω των 170 °C (επεξεργασία με ελάχιστο σχηματισμό ακρυλαμιδίου).

Καθαρισμός

Μη βυθίσετε τη συσκευή ποτέ μέσα σε νερό ούτε να την πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.

Μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστή.

Μη χρησιμοποιήσετε αιχμηρά ή διαβρωτικά μέσα καθαρισμού.

- Τραβήξτε το φις από την πρίζα και αφήστε τη φριτέζα να κρυώσει.
- Σκουπίστε τα πλαστικά μέρη εξωτερικά μόνο με βρεγμένο πανί.
- Σκουπίστε το καπάκι με βρεγμένο πανί και λίγο απορρυπαντικό πιάτων. Μην το βυθίσετε μέσα σε νερό.
- Αφαιρέστε το καλάθι και πλύντε το (πλένεται στο πλυντήριο πιάτων).

Απόσυρση



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

Σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης παρακαλείσθε να απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή.

Εγγύηση

Για τη συσκευή αυτή ισχύουν οι όροι εγγύησης που έχουν εκδοθεί από την αντιπροσωπεία μας στη χώρα αγοράς της συσκευής. Σχετικές λεπτομέρειες θα σας δώσει, αν χρειαστεί, ανά πάσα στιγμή το ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Kullanma kılavuzunu lütfen itinalı bir şekilde okuyunuz ve saklayınız.

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

Güvenlik bilgileri

⚠ Cereyan çarpma tehlikesi

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

Çocukları cihazdan uzak tutunuz.

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

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

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

Cihazda yapılacak onarımlar, örneğin hasarlı bir elektrik kablosunun değiştirilmesi, herhangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, sadece yetkili servisimiz tarafından yapılmalıdır.

⚠ Yanma tehlikesi

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

Cihazı sadece sağlam ve düz bir altlık üzerinde çalıştırınız.

Sıvı veya katılaşma özellikli yağı sıcakken dökmeyiniz.

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

Fritözü çalıştığı sürece yanında durarak gözetleyiniz!

İlk kullanımdan önce

Gövdeyi nemli bir bez ile siliniz, sepeti dışarı çıkarınız (Resim 2) ve temizleyiniz (bulaşık makinesinde yıkanabilir). Tüm parçaları kurulaştırınız.

Genel bilgiler

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

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

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

Kirlenmiş likit/katı yağ kullanmayınız

– **Yangın tehlikesi!**

Önemli: Fritözü kesinlikle boş çalıştırmayınız. Cihazı sadece besin kızartmak için kullanınız.

Likit ve katı yağı kesinlikle birbirine karıştırmayınız, aksi halde fritözde köpük ve taşma söz konusu olabilir.

Farklı likit ve katı yağ türlerini de birbirine karıştırmak tehlikelidir.

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

Yağ doldurma miktarı:

- Katı yağ 1,3–1,6 kg
- Sıvı yağ 1,6–2,0 litre

Kızartmak

Resim 3–6

- Sıvı veya katı yağı doldurunuz, MIN ve MAX (ASG. ve AZM.) işaretlerine dikkat ediniz. Katı yağı daha önce ayrı eritiniz.
- Cihazın elektrik fişini prize takınız, kontrol lambası yanar.
- İstedığınız sıcaklığı ayarlayınız. Ayarladığınız sıcaklığa ulaşıncaya, kontrol lambası söner.

- Kızartacağınız besinleri ısınmış yağın içine doldurunuz ve kızartma işlemi esnasında birkaç kez çeviriniz. Kızartılacak besinlerin kızarması sona erince, yağdan çıkartınız, yağın damlamasını bekleyiniz ve uygun bir kaba dökünüz. Tabloda bildirilmiş olan süreler kılavuz değerlerdir ve bu süreler kızartılacak besin miktarına bağlı olarak değişebilir.
- Kızartma işleminden sonra cihazın elektrik fişini çekip prizden çıkarınız.

Yararlı bilgi: Katı yağ kullandığınızda, soğumasını bekleyiniz ve blok şeklinde fritözden çıkarınız. Soğumuş likit yağı öngörülmuş donanım (Resim 7) üzerinden döküp boşaltınız.

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

Cihazın temizlenmesi

Cihazı kesinlikle suya sokmayınız veya bulaşık makinesinde yıkamayınız!

Cihazı temizlemek için buharlı temizleme cihazı kullanmayınız.

Keskin ve ovalama gerektiren temizlik malzemeleri kullanmayınız.

- Cihazın elektrik fişini çekip prizden çıkarınız ve fritözün soğumasını bekleyiniz.
- Plastik parçaları sadece nemli bir bez ile dıştan siliniz.
- Kapağı, bulaşık deterjanı ile nemli bir bez kullanarak siliniz. Kapağı suya sokmayınız.
- Sepeti cihazdan çıkarınız ve temizleyiniz (bulaşık makinesinde yıkanabilir).

Giderilmesi



Bu cihaz, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2002/96/EG'ye (waste electrical and electronic equipment – WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir. Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili AB-çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir.

Güncel giderme yöntem ve yolları hakkında bilgi almak için, lütfen yetkili satıcınıza başvurunuz.

Garanti

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizin vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususda daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

Değişiklikler olabilir.

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

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

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

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

Urządzenie należy chronić przed dziećmi.

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

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

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

Aby uniknąć zagrożeń naprawę urządzenia, jak np. wymiana uszkodzonego przewodu zasilającego można przeprowadzić tylko w naszym autoryzowanym punkcie serwisowym.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia

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

Urządzenie ustawiać tylko na stabilnym i płaskim podkładzie.

Nie wolno wylewać oleju ani tłuszczu, jeżeli jest gorący.

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

Włączonej frytownicy nie wolno pozostawiać bez nadzoru!

Przed pierwszym użyciem

Wnętrze zbiornika wytrzeć dokładnie wilgotną ścierką. Kosz wyjąć (rysunek 2) i wymyć (nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń). Wszystkie części wysuszyć.

Wskazówki ogólne

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

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

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

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

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

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

Mieszanie różnych gatunków oleju lub tłuszczu jest niebezpieczne.

Poziom oleju lub tłuszczu nie może być niższy niż oznaczenie MIN, ani wyższy niż oznaczenie MAX.

Ilość oleju lub tłuszczu:

- tłuszcz 1,3–1,6 kg
- olej 1,6–2,0 l

Smażenie

Rysunek 3–6

- Napełnić olejem lub tłuszczem, zwracać uwagę na oznaczenia MIN i MAX. Tłuszcz stopić oddzielnie przed włożeniem do zbiornika frytownicy.
- Wtyczkę włożyć do gniazdka sieciowego, lampka kontrolna zapala się.
- Nastawić odpowiednią temperaturę. Lampka kontrolna gaśnie, jeżeli tłuszcz lub olej osiągnie nastawioną temperaturę.

- Włożyć produkty przeznaczone do smażenia i w czasie smażenia kilkakrotnie je obracać. Po usmażeniu pozostawić do obcieknięcia i wyjąć. Czasy podane w tabeli to wartości orientacyjne, które mogą różnić się rzeczywistych co zależne jest od ilości produktów.
- Po usmażeniu wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Wskazówka: Tłuszcz pozostawić do zastygnięcia i wyjąć w kawałku z frytownicy. Ochłodzony olej wylać przez dzióbek (rysunek 7).

Produkty smażyć na kolor żółto-żółty, a nie na ciemny, ani brązowy, przypalone resztki usunąć. Produktów spożywczych, które zawierają dużo skrobi, a szczególnie produktów ziemniaczanych i zbożowych nie smażyć w temperaturze wyższej niż 170 °C (przy takim przygotowaniu powstaje znacznie mniej szkodliwych amidów akrylowych).

Czyszczenie

Urządzenia nie wolno nigdy zanurzać w wodzie, ani wkładać do zmywarki do naczyń!

Nie wolno stosować urządzeń czyszczących strumieniem pary.

Nie używać ostrych ani szorujących środków czyszczących.

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego i pozostawić frytownicę do ochłodzenia.
- Części z tworzywa sztucznego wytrzeć z zewnątrz tylko wilgotną ścierką.
- Pokrywę wytrzeć tylko ścierką zwilżoną wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie wolno zanurzać w wodzie.
- Kosz wyjąć i wymyć (nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń).

Usuwanie opakowania i zużytego urządzenia



Urządzenie to oznaczono zgodnie z europejską wytyczną 2002/96/EG o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Wytyczna ta określa ramy obowiązującego w całej Unii Europejskiej odbioru i wtórnego wykorzystania starych urządzeń.

Aktualne informacje o sposobie usunięcia opakowania i zużytego urządzenia można uzyskać w sklepie specjalistycznym.

Gwarancja

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu. Dokładne informacje otrzymacie Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia. W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia. Warunki gwarancji regulowane są odpowiednimi przepisami Kodeksu cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30.05.1995 roku „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów”.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

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

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

Biztonsági útmutató

⚠ Áramütésveszély

A készüléket csakis a típustáblán szereplő adatok szerint csatlakoztassa és üzemeltesse. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

A csatlakozóvezetéknek és a készüléknek sérülésmentesnek kell lennie.

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

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

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

⚠ Égésveszély

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

Csak stabil és egyenletes alátétet üzemeltessük.

Az olajat és a zsírt ne öntse ki forró állapotban.

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

Az olajsütőre a használat során állandóan ügyelni kell!

Az első használat előtt elvégzendő műveletek

Az edényt törölje ki nedves ruhával.

Vegye ki a kosarat (2 ábra) és tisztítsa meg (mosogatógépben mosogatható).

Minden alkatrészt szárítson meg.

Általános tudnivalók

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

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

Ne használjon hidegen préselt és keményítetlen olajokat és zsírokat.

Ne használjon szennyezett olajat/zsírt.

– **Tűzveszély!**

Fontos: az olajsütőt sose kapcsolja be üresen. A készüléket csak sütésre használja.

Olajat és zsírt sose keverjünk, mert az olajsütő túlhabozhat.

A különböző olaj- és zsírfajták keverése is veszélyes.

A MIN és MAX jelölést mindenképp tartsa be.

Betölthető mennyiség:

- zsír 1,3–1,6 kg
- olaj 1,6–2,0 l

Sütés

3–6 ábra

- Töltse be az olajat vagy zsírt, tartsa be a MIN és MAX jelölést. Előtte a zsírt külön olvassza meg.
- Dugja be a hálózati csatlakozót, az ellenőrző lámpa kigyullad.
- Állítsa be a kívánt hőmérsékletet. Az ellenőrző lámpa kialszik, amint elérte a beállított hőmérsékletet.
- Helyezze be a sütni való ételkészítést, és sütés közben többször fordítsa meg. Ha a sütni való ételkészítés elkészült, hagyja lecsepegni, és vegye ki. A táblázatban szereplő idők irányértékek, amelyek a sütni való ételkészítés mennyiségének megfelelően változhatnak.
- Sütés után húzza ki a hálózati csatlakozódugót!

Tipp: Hagyja kihűlni a zsírt, és egy tömbben vegye ki az olajsütőből. A lehűlt olajat a kifolyócsőn keresztül (7 ábra) öntse ki.

A sütni való ételkészítést ne sötétre vagy barnára, hanem aranyárgára süssse, a megégett részeket távolítsa el. A keményítőt tartalmazó ételkészítést, különösen a gabonát és a burgonyatermékeket ne süssse 170 °C feletti hőmérsékleten (akrilamid-szegény elkészítés).

Tisztítás

A készüléket soha ne tegye mosogatógépbe és ne merítse vízbe!

Gőzüzemű tisztítóval ne tisztítsa.

Ne használjon karcoló vagy súroló tisztítószereseket.

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót, és hagyja az olajsütőt lehűlni.
- A műanyag részeket kívül csak egy nedves ruhával törölje le.
- A fedelet mosogatószeres nedves ruhával törölje le. Ne mártsa vízbe.
- Vegye ki a kosarat, és tisztítsa meg (mosogatógépben mosogatható).

Újrahasznosítás



Ez a készülék az elhasznált villamossági és elektronikai készülékekről szóló 2002/96/EK irányelvnek megfelelő jelölést kapott. Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és újrahasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.

Az aktuális ártalmatlanítási lehetőségekről kérjük, tájékozódjon a szakkereskedőnél.

Garanciális feltételek

A garanciális feltételeket a 117/1991 (IX. 10) számú kormányrendelet szabályozza. 72 órán belüli meghibásodás esetén a készüléket a kereskedelem kicseréli. Ezután

vevőszolgálatunk gondoskodik az előírt 15 napon belüli, kölcsönkészülék biztosítása esetén 30 napon belüli javításról.

A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismerteti.

Minőségtanúsítás: A 2/1984. (111.10.)

BkM-lpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

A műszaki változtatások joga fenntartva!

Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare și păstrați-le!

Acest aparat este destinat uzului casnic și nu celui comercial.

Indicații de siguranță

⚠ Pericol de electrocutare

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

Nu lăsați copii în apropierea aparatului.

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

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

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

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

⚠ Pericol de arsuri

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

Utilizați aparatul numai pe o suprafață stabilă și netedă.

Nu turnați uleiul sau untura fierbinte din recipient.

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

Supravegheați aparatul întotdeauna în timpul utilizării!

Înainte de prima utilizare

Ștergeți recipientul cu o cârpă umedă.

Scoateți coșul (fig. 2) și spălați-l (se poate spăla în mașina de spălat vase). Ștergeți toate piesele cu o cârpă uscată.

Indicații generale

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

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

Nu folosiți uleiuri și unturi presate la rece și nesolidificate.

Nu folosiți uleiuri/ unturi cu impurități.

– **Pericol de incendiu!**

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

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

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

Respectați neapărat marcasele MIN și MAX.

Cantitatea de încărcare:

- untură 1,3–1,6 kg
- ulei 1,6–2,0 l

Prăjire

fig. 3–6

- Introduceți uleiul sau untura, respectați MIN și MAX. Topiți untura în prealabil.
- Introduceți stecherul în priză. Ledul de control se aprinde.
- Selectați temperatura dorită. Ledul de control se stinge în momentul în care s-a atins temperatura selectată.
- Introduceți alimentele pentru prăjire și amestecați-le de mai multe ori în timpul prăjirii. După terminarea prăjirii lăsați să se scurgă uleiul/untura și scoateți alimentele. Durata de prăjire din tabel reprezintă valori indicate care pot varia în funcție de alimentele pentru prăjire.
- După prăjire trageți stecherul.

Indicație: Dacă ați folosit untură lăsați-o să se răcească și îndepărtați-o cu lingură din friteusă. Turnați uleiul folosit prin ciocul de scurgere (fig. 7).

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

Nu prăjiți alimente care conțin mult amidon, îndeosebi cereale și produse din cartofi la temperaturi mai mari de 170 °C (astfel, nivelul de amidă acrilică se menține la minim).

Curățarea

Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în mașina de spălat vase!

Nu folosiți aparate de curățat pe bază de aburi.

Nu folosiți prafuri de curățat caustice sau abrazive.

- Trageți stecherul și lăsați friteusa să se răcească.
- Ștergeți partea exterioară din material plastic cu o cârpă umedă.
- Ștergeți capacul cu o cârpă umedă și detergent pentru vase. Nu-l introduceți în apă.
- Scoateți coșul și curățați-l (se poate spăla în mașina de spălat vase).

Indicații de reciclare



Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2002/96/CE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.

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

Garanție

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

Внимателно прочетете и запазете упътването!

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

Указания за безопасност

⚠ Опасност от токов удар

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

Пазете уреда далеч от деца!

Използвайте само ако уредът и хранващият кабел не са повредени.

Пазете кабела далеч от горещи части и не го дърпайте през остри ръбове.

Изключвайте от щепсела след всяка употреба или при повреда.

Поправки на уреда, като например смяна на повреден кабел, могат да се извършват само в наш оторизиран сервис, за да се предотврати евентуално излагане на опасност.

⚠ Опасност от изгаряне

Частите на уреда (например ръба на резервоара) и излизащата от него пара могат да бъдат много горещи.

Работете с уреда само като го поставите върху равна и стабилна повърхност.

Не изливайте олиото и мазнината докато са още горещи.

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

Винаги наблюдавайте фритюрника по време на работа!

Преди първата употреба

Избършете тенджерата с влажна кърпа. Свалете кошницата (фиг. 2) и я почистете (може да се почиства в миялна машина). Подсушете всички части.

Общи указания

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

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

Не използвайте студено пресовани и нехидрирани мазнини и олио.

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

Важно: Никога не включвайте фритюрника, ако е празен.

Използвайте уреда само за пържене.

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

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

Задължително спазвайте обозначенията MIN и MAX.

Количество за пълнене:

- мазнина 1,3–1,6 kg
- олио 1,6–2,0 l

Пържене

фиг. 3–6

- Поставете олио или мазнина, спазвайте обозначенията MIN и MAX. Мазнината разтопете отделно.
- Включете щепсела в контакта, контролната лампа светва.
- Изберете желаната температура. Контролната лампа изгасва веднага след като бъде достигната избраната температура.
- Поставете продуктите за пържене и ги обръщайте многократно по време на пърженето. Когато продуктите са готови, оставете ги да се отцедят и ги извадете. Времето за пържене от таблицата е ориентировъчно и може да се променя в съответствие с количеството на пържените продукти.
- След приключване на пърженето изключете щепсела от контакта.

Съвет: Оставете мазнината да изстине и я извадете като блокче от фритюрника. Изстиналото олио излейте през отливника (фиг. 7).

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

Почистване

Уреда да не се потапя във вода и да не се мие в миялна машина.

Не използвайте парочистачка!

Да не се използват абразивни и изискващи търкане почистващи средства.

- Извадете щепсела от контакта и оставете фритюрника да изстине.
- Пластмасовите части избършете отвън само с влажна кърпа.
- Избършете капака с влажна кърпа, напоена с препарат за миене на съдове. Уреда никога да не се потапя във вода.
- Свалете кошницата и я почистете (може да се почиства в миялна машина).

Изхвърляне на отпадъците



Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2002/96/EG за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

Осведомете се от търговеца за актуалните начини за изхвърляне!

Гаранция

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

Запазваме си правото на промени.

Прочтите, пожалуйста, внимательно эту инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте! Этот бытовой прибор не предназначен для промышленного использования, им можно пользоваться только в домашнем хозяйстве.

Указания по безопасности

⚠ Опасность поражения электрическим током!

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

Не подпускайте детей близко к бытовому прибору.

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

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

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

Чтобы не ставить под угрозу безопасность пользователя, ремонт бытового прибора, например, замена поврежденного электрошнура, должен выполняться специалистами Службы сервиса нашей фирмы.

⚠ Опасность получения ожога!

Детали прибора (например, край емкости), а также поднимающийся из него пар могут быть очень горячими.

Перед началом эксплуатации электроприбор следует поставить на прочное и ровное основание.

Нельзя сливать растительное масло и жир в горячем состоянии.

В случае пожара никогда не гасите пламя водой, а накройте его чем-либо, чтобы оно само погасло. Никогда не оставляйте работающую фритюрницу без присмотра!

Перед первым использованием

Протрите кастрюлю влажной тряпкой. Извлеките из нее корзину (рисунок 2) и проведите ее чистку (корзина пригодна для мытья в посудомоечной машине). После этого все детали следует протереть насухо.

Общая информация

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

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

Нельзя использовать неотвержденные растительные масла холодного прессования и неотвержденные жиры. Не используйте загрязненные растительные масла/жиры – **пожароопасность!**

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

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

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

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

Количество загружаемого жира или растительного масла:

- жир 1,3–1,6 кг,
- масло 1,6–2,0 л.

Поджаривание во фритюре

Рисунки **3–6**

- Загрузите во фритюрницу растительное масло или жир, учитывая маркировку «MIN» и «MAX». Жир следует предварительно растопить в отдельной посуде.
- Вставьте вилку в розетку: загорится контрольная лампочка.
- Установите необходимую Вам температуру. Как только установленная температура будет достигнута, контрольная лампочка погаснет.
- Загрузите предназначенные для поджаривания продукты во фритюрницу и в ходе процесса поджаривания несколько раз переворачивайте их на другую сторону. Как только продукты поджарятся до готовности, дайте фритюру с них стечь и извлеките их из фритюрницы. Приведенные в таблице значения продолжительности поджаривания – это ориентировочные значения, которые изменяются в зависимости от количества загружаемых во фритюр продуктов.
- По окончании поджаривания извлеките вилку из розетки.

Рекомендация: дайте жиру полностью остыть и затем извлеките образовавшийся блок из фритюрницы. Остывшее масло слейте через носик (рисунок **7**).

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

Крахмалосодержащие продукты питания, особенно продукты из зерна и картофеля, никогда не следует поджаривать во фритюре, нагретом до температуры выше 170 °C (тогда в них образуется меньше акриламида).

Чистка

Никогда не погружайте кофеварку в воду и не мойте ее в посудомоечной машине!

Для чистки чайника нельзя использовать пароочиститель.

Нельзя пользоваться сильнодействующими или абразивными чистящими средствами.

- Извлеките вилку из розетки и дайте фритюрнице остыть.
- Пластмассовые детали фритюрницы следует лишь протереть снаружи влажной тряпкой.
- Крышку протрите тряпкой, смоченной в воде с добавлением средства для мытья посуды вручную. В воду ее погружать нельзя.
- Извлеките корзину и проведите ее чистку (корзина пригодна для мытья в посудомоечной машине).

Утилизация



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Информацию о существующих методах утилизации Вы сможете получить у Вашего торгового агента.

Право на внесение изменений оставляем за собой

Право на внесение изменений оставляем за собой.



Уважаемые господа, сообщаем Вам, что наша продукция сертифицирована на соответствие российским требованиям безопасности согласно Закону РФ «О защите прав потребителей». Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата и сроке его действия Вы можете получить в фирме ООО «БСХ Бытовая техника» по телефону (095) 737-2939.

Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Бош»:	(095) 737-2961
Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Сименс»:	(095) 737-2962
Телефон диспетчерской службы по ремонту бытовых приборов «Гаггенау»:	(095) 737-2965
Технические консультации по телефону:	(095) 737-2975
Прием заявок на ремонт и рекламаций:	(095) 737-2982 (факс)

Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами прибор, к которому при покупке был выдан Гарантийный талон, гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком **12 месяцев**.

Внимание! Важная информация для потребителей

- Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.
- Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-87.
- Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований, убедительно просим Вас сохранять сопроводительные документы (чек, квитанцию, правильно и четко заполненный гарантийный талон с указанием серийного номера прибора, даты продажи, четко различимой печати продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки). С целью облегчения дальнейшего сервисного обслуживания Вашего прибора, обращайтесь к мастерам сервиса с просьбой о занесении сведений обо всех произведенных ремонтных работах в соответствующий раздел Гарантийного талона.
- Рекомендуем доверять подключение (установку) приборов, требующих специального подключения (установки), только организациям (предпринимателям), занимающимся по роду своей деятельности осуществлением таких работ. Специалисты, осуществляющие подключение (установку), делают отметку о подключении (установке) в соответствующем разделе Гарантийного талона. Просим сохранять квитанции и иные документы о подключении (установке) Вашего прибора в течение срока его эксплуатации.
- Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.
- Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.
- В период и после истечения гарантийного срока наша Служба сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания прилагается.
- С информацией о сроке службы на бытовые приборы Вы можете ознакомиться в товаросопроводительной документации, в магазине при покупке прибора, либо в сервисных центрах.

تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مطابق للمواصفات الأوروبية 2002/96
للمجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية
والإلكترونية القديمة



waste electrical and electronic
equipment – WEEE).

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

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

الضمان

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

نحتفظ بالحق في إجراء تعديلات.

رجاء قراءة تعليمات الاستخدام بالكامل وبانتباه كامل والاحتفاظ بتلك التعليمات بعناية في مكان آمن.
هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط ولا يصلح للاستخدام في المجال الحرفي.

إرشادات توفير الأمان

⚠️ أخطار ناتجة عن جهد التيار الكهربائي

يجب توصيل الجهاز وتشغيله طبقاً للبيانات المدونة بلوحة الطراز فقط.
يجب حفظ الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال
لا يجب استخدام الجهاز في حالة وجود أي تلف أو عطب بأسلاك توصيل الكهرباء أو بالجهاز نفسه.
يجب أن تكون أسلاك التوصيل بعيدة عن الأجزاء الساخنة، كما أنه لا يجب سحب تلك الأسلاك فوق حواف حادة.
يجب فصل التيار الكهربائي عنه بسحب القابس من المقبس في كل مرة بعد الانتهاء من استخدام الجهاز وعند مغادرة المكان أو في حالة حدوث أعطال.
لا يجب إجراء أية إصلاحات بالجهاز، كاستبدال سلك توصيل الكهرباء على سبيل المثال، إلا عن طريق مركز خدمة العملاء التابع لنا وذلك لتجنب أية مخاطر محتملة.

⚠️ خطر التعرض للحريق!

من الممكن أن تكون أجزاء الجهاز، حافة الوعاء على سبيل المثال، والأبخرة الخارجة منه ساخنة جداً.
عند استخدام جهاز القلي يجب وضعه على مسطح ثابت ونظيف.
ممنوع تفريغ الزيت وهو ساخن.
ممنوع منعاً باتاً استخدام الماء لإطفاء النار في حالة اشتعال النيران بالجهاز.
لا يجب تشغيل الجهاز إطلاقاً إلا تحت المراقبة المستمرة.

قبل الاستخدام لأول مرة

يجب تنظيف الوعاء بفوطة مبللة.
يجب استخراج السلة (صورة 2) وتنظيفها، يمكن وضعها في غسالة الأطباق الكهربائية

تعليمات عامة:

يجب أن تكون دهون القلي قابلة للتسخين إلى درجات عالية جداً.
ويجب أن تقع نقطة تكوّن الدخان عند درجة 220°م تقريباً.
تقع درجة حرارة دهون القلي بين 160°م و190°م عند وضع الأطعمة للقلي فيها.
ممنوع استخدام الزيوت والدهون المضغوطة على البارد والغير قاسية.
ممنوع استخدام الزيوت أو الدهون المتسخة - خطر التعرض للحريق.
ممنوع تماماً تشغيل جهاز القلي وهو خال.
الجهاز يستخدم للقلي فقط .
ممنوع تماماً خلط الزيوت مع الدهون، فقد يؤدي ذلك إلى تكون رغوة تفيض إلى خارج الجهاز.

كذلك من الخطر خلط أنواع مختلفة من الزيوت أو الدهون ببعضها البعض!

لا يجب تجاوز علامة أقصى ارتفاع للتعبئة (max.) ولا الانخفاض أقل من علامة أدنى ارتفاع للتعبئة (min.)
كمية الزيوت الدهون :
دهون : من 1,3 إلى 1,6 كغ
الزيوت : من 1,6 إلى 2,0 لتر.

القلي

صورة 3-6

- تعبأ الزيوت أو الدهون ، يجب الانتباه للعلامتين min و max .
- يجب تفكيك الدهون قبل وضعها بالجهاز .
- ضع القابس المقبس ، حينئذ يضيء المؤشر الضوئية .
- قم بضبط درجة الحرارة المطلوبة . المؤشر الضوئي ينطفئ عند بلوغ درجة الحرارة التي تم ضبطها .
- يتم وضع الأطعمة المراد قليها بالجهاز، وتقلب الأطعمة عدة مرات أثناء القلي .
- بعد نضج الأطعمة قم بإخراجها من الجهاز وانتظر حتى تقطر الزيوت منها .
- الأرقام المسجلة باللوحة أرقام تقديرية قد تختلف طبقاً لكمية الأطعمة المعدة .
- قم بنزع القابس من المقبس بعد الانتهاء من عملية القلي .

نصيحة !

اترك الدهون بالجهاز حتى تبرد ثم أخرجها من بعد أن تصبح قرص متماسك. قم بصب الزيوت السائلة بعد أن تبرد من خلال التجويف بحافة الجهاز (صورة 7).

يجب قلي الأطعمة على نحو تكتسب خلاله أسطحها الخارجية طبقة فاتحة اللون بدلاً من المألوفة بلون غامق أو بني ، ويجب الانتباه إلى إزالة البقايا المحترقة ! ينبغي قلي المواد الغذائية المحتوية على النشا ولا سيما منها المنتجات المحتوية على البطاطس والحبوب بدرجة حرارة تزيد حرارة تزيد عن 170°م درجة مئوية (إعداد الطعام بصورة تحتوى على قدر ضئيل من مادة الأكريلاميد)

تنظيف الجهاز:

- ممنوع تماماً غمر جسم الجهاز في الماء أو وضعه إلى الغسالة!
- ممنوع استخدام أجهزة التنظيف بالبخار .
- ممنوع استخدام مواد تنظيف شديدة التركيز أو الحشنة لتنظيف الجهاز .
- يتم فصل التيار الكهربائي عن الجهاز بسحب القابس من المقبس ويترك الجهاز حتى يبرد .
- يتم تنظيف الوعاء البلاستيك الخارجي بفوطة مبللة .
- يتم تنظيف الغطاء بفوطة مبللة بقليل من منظف الأواني، ممنوع غمره بالماء .
- يتم استخراج سلة القلي و تنظيفها (يمكن وضعها في غسالة الأطباق الكهربائية).

Garantiebedingungen

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung umschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Bosch Info-Team:

DE ☎ 0 18 05 / 26 72 42 (EUR 0,12/Min)

AT ☎ 06 60 / 59 95

Internet:

<http://www.bosch-hausgeraete.de>

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 – 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten – bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung innerhalb von 12 Monaten – nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.
Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.
Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wurde.
3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.
Geräte, die zumutbar (z.B. im PKW) transportiert werden können und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder einzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden. Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.
Im Falle einer Ersatzlieferung behalten wir uns die Geltendmachung einer angemessenen Nutzungsanrechnung für die bisherige Nutzungszeit vor.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

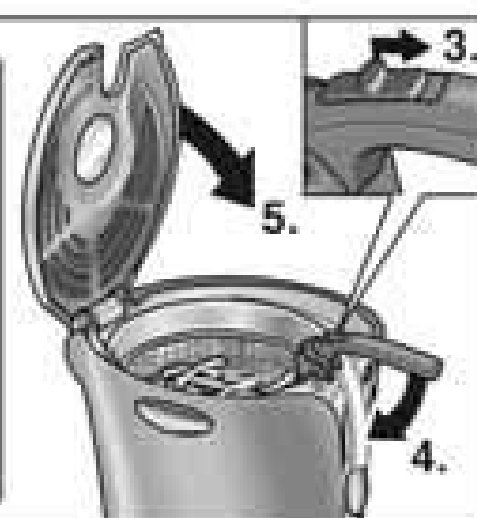
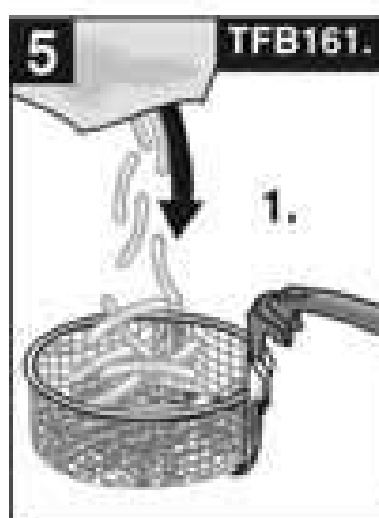
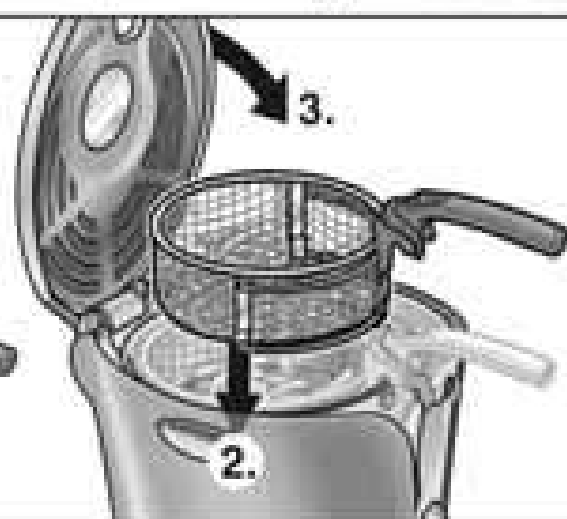
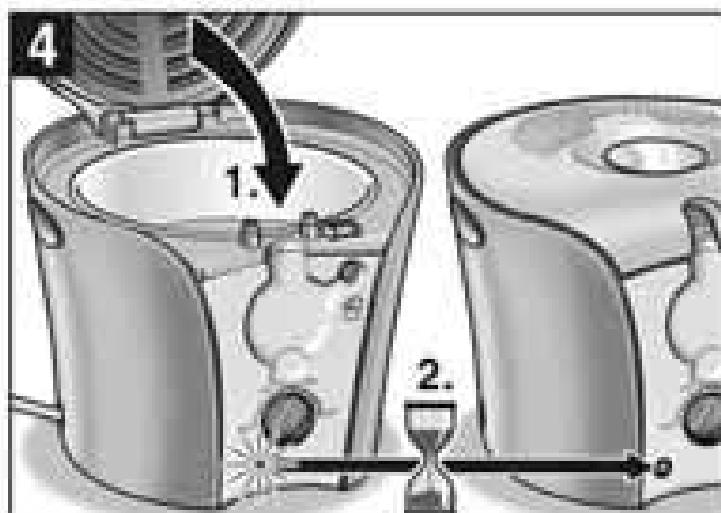
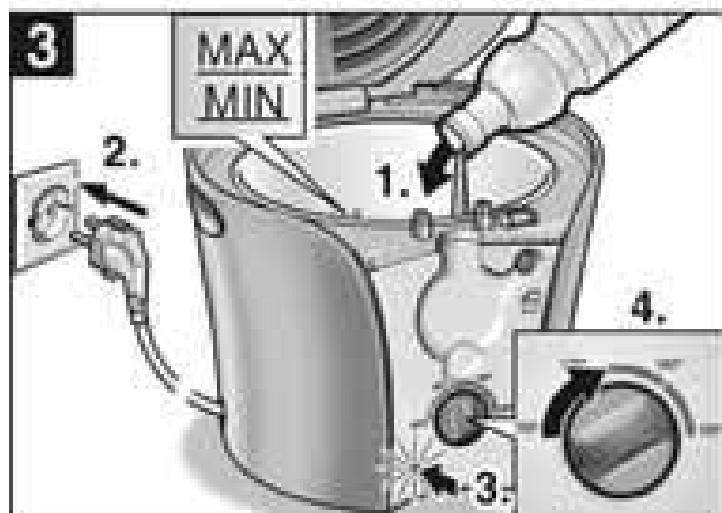
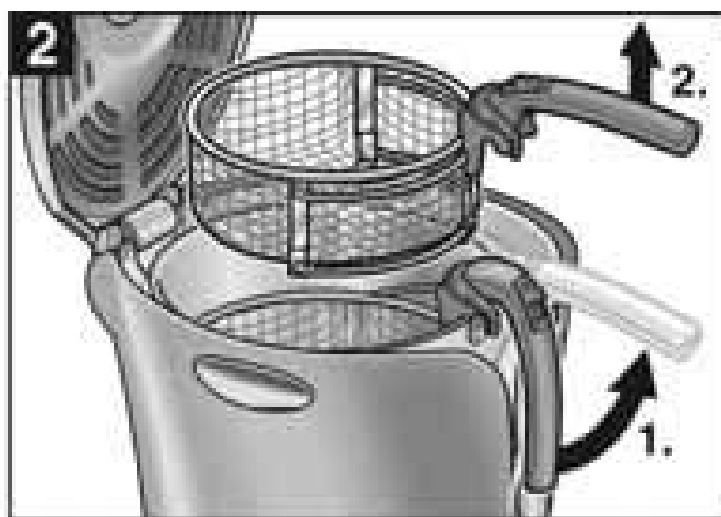
Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

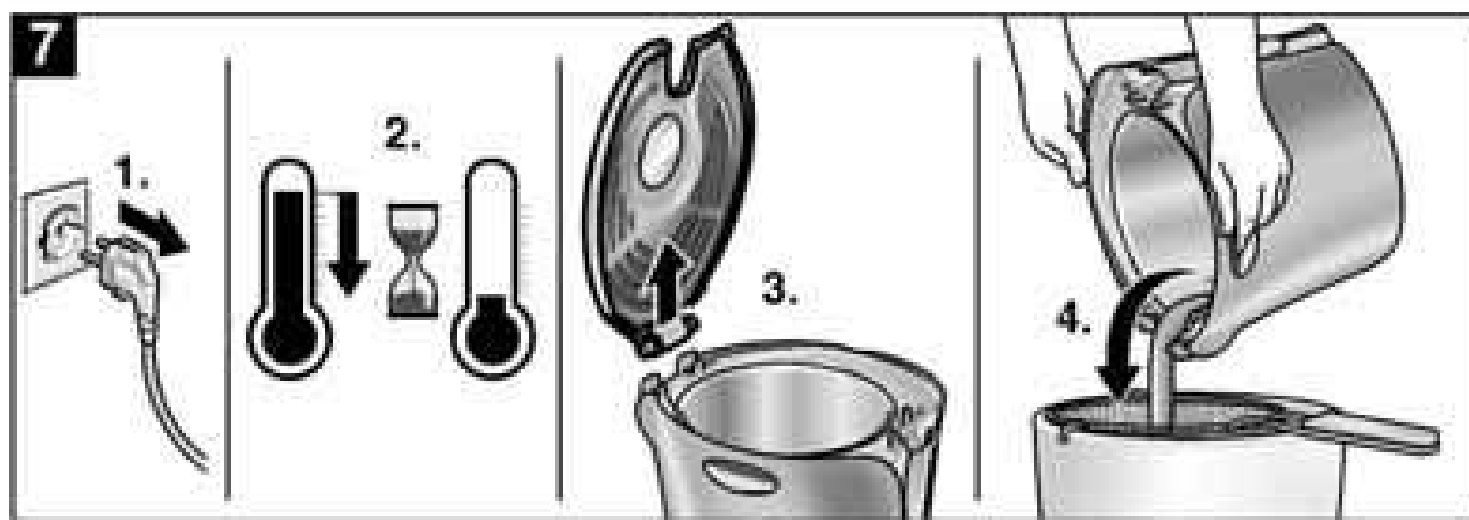
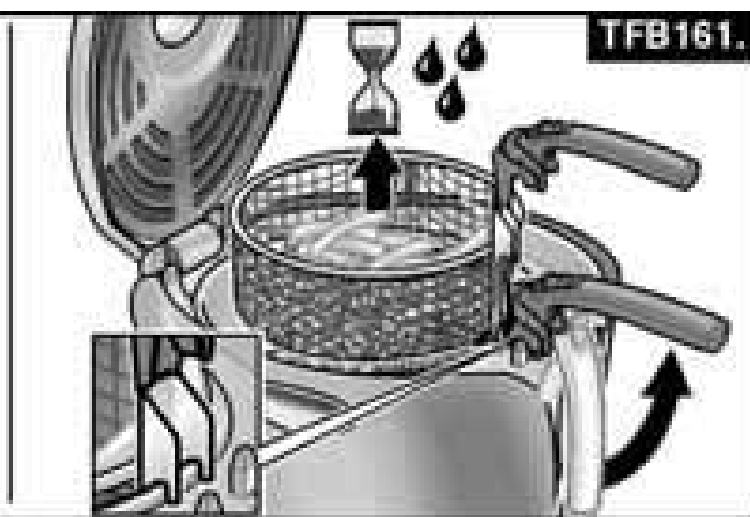
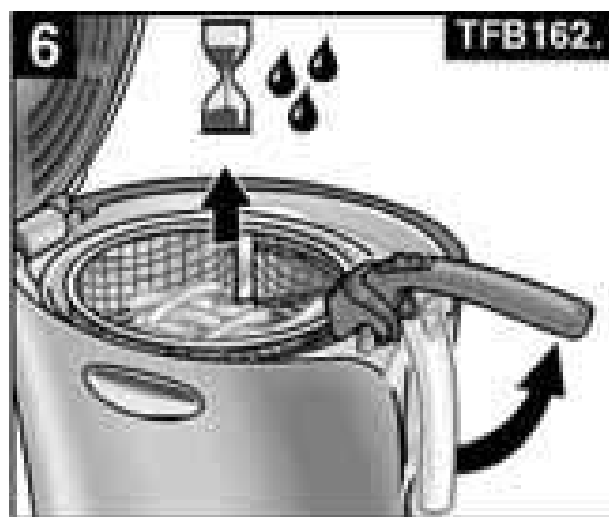
Robert Bosch Hausgeräte GmbH

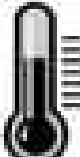
Carl-Wery-Straße 34 / 81739 München / Germany

TFB 16 / 050621

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





			
**** 	500 g	170 °C	10–18
**** 	350 g	190 °C	8–12
	300 g	180 °C	5–10
	180 g	170 °C	7–11
	5–6	170 °C	5–9