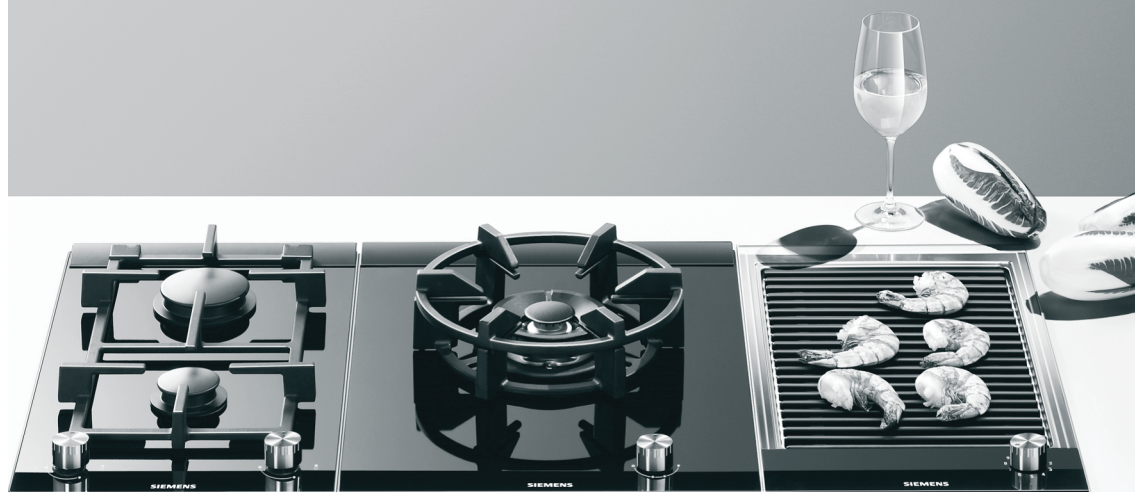


[ru] Правила пользования... 3
[tr] Kullanma kılavuzu 10



ET375GA11E

Фритюрница
Fritöz

SIEMENS

Указания по технике безопасности	3	Советы и приемы	8
Причины повреждений	5	Советы в отношении масла/жира фритирования	8
Охрана окружающей среды	5	Советы по продуктам фритирования	8
Экологически чистая утилизация	5	Советы по фритированию	8
Знакомство с прибором	6	Уход и очистка	9
Ваша новая фритюрница	6	Очистка фритюрницы	9
Нагревательный элемент	6	Запрещается использовать следующие средства очистки	9
Принадлежности	6	Сервисная служба	9
Жарение во фритюре	6		
Перед первым использованием	7		
Настройка фритюрницы	7		
Индикатор нагрева	7		
Таблица настройки	7		
Защитное отключение	8		
Слив фритюрного масла/жира	8		

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте www.siemens-home.com и на сайте интернет-магазина www.siemens-eshop.com

⚠ Указания по технике безопасности

Внимательно прочитайте данное руководство. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей,

связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка или техобслуживание прибора не должны производиться детьми без присмотра взрослых.

Данный прибор не предназначен для работы с внешним выключателем с часовым механизмом или с внешней системой дистанционного управления.

Производитель не несет ответственности за повреждения, связанные с несоблюдением указаний руководства по эксплуатации.

Опасность возгорания!

- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим

покрывалом или подобными предметами.

- Фритюрное масло или жир могут воспламениться. При эксплуатации фритюрницы используйте только подходящее фритюрное масло или жир. Не превышайте допустимое количество жидкости. Фритюрный жир перед использованием следует разжижить. Соблюдайте подходящую для продукта температуру при жарении во фритюре.
- Старое фритюрное масло или жир имеют тенденцию к вспениванию и обладают более низкой температурой воспламенения. Замените фритюрное масло или жир, если оно приобрело коричневый цвет, неприятный запах или начинает быстро дымиться.
- Наличие воды в горячем растительном масле может обусловить воспламенение жиров. В случае воспламенения масла или жира никогда не тушите пламя водой.

При пожаре:

- Отключите прибор от сети: отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Установите крышку из нержавеющей стали или наложите негорючее полотно: пламя погаснет за счёт отсутствия кислорода.
- Выключите кухонную вытяжку: проникающий воздух увеличивает пламя.
- При сильном нагреве прибора воспламеняющиеся материалы

могут вспыхнуть. Поэтому не храните под прибором подобные материалы (например, спреи, чистящие средства) и не используйте их поблизости от прибора. Не кладите воспламеняющиеся предметы в прибор.

Опасность ожога!

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым деталям. Не подпускайте детей близко.
 - Наличие воды в горячем растительном масле может обусловить воспламенение жиров. Соблюдайте осторожность в особенности при использовании воды вблизи горячего прибора. Также следует соблюдать осторожность при использовании воды вблизи остывшего прибора. Во фритюрное масло или жир не должна попасть вода. Опасность воспламенения жиров при повторном нагреве! Всегда закрывайте крышку охлаждённого прибора.
 - Наличие воды в горячем растительном масле может обусловить воспламенение жиров. Замените фритюрное масло или жир, если в нём содержится вода (например, вследствие частого жарения во фритюре продуктов глубокой заморозки).
- Признаки содержания воды во фритюрном масле или жире:
- Поднимающиеся пузырьки
 - Капли воды

- Водяной пар
- Сильное разбрызгивание при жарении во фритюре
- Заполнение влажными пищевыми продуктами и слишком большой массой приводит к вспениванию масла или жира. Перед жарением во фритюре тщательно высушите влажные продукты. Удалите лёд со свежемороженых продуктов. Наполните корзину продуктом отдельно от фритюрницы. Несколько раз медленно погрузите корзину фритюрницы в масло или жир.
- Наличие воды в горячем растительном масле может обусловить воспламенение жиров. Тщательно высушите чашу фритюрницы после очистки, прежде чем снова наполнить её фритюрным маслом/жиром.
- Закрытая крышка прибора обуславливает излишнюю аккумуляцию тепла. Прибор следует закрывать крышкой только после полного охлаждения. Никогда не включайте прибор с закрытой крышкой. Не используйте крышку прибора для поддержания приготовленных блюд в горячем состоянии или в качестве подставки.

Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

Причины повреждений

Внимание!

- Падение твёрдых или острых предметов на стеклокерамическую панель или крышку может вызвать их повреждение.
- Повреждение прибора при использовании неподходящих принадлежностей: Должны использоваться только предписанные фирменные принадлежности. Использовать только такие корзины фритирования, которые предназначены для этого прибора. Запрещается эксплуатировать фритюрницу со стеклянной крышкой пароварки.

Охрана окружающей среды

Распакуйте прибор. Утилизируйте упаковку в соответствии с требованиями охраны окружающей среды.

Экологически чистая утилизация

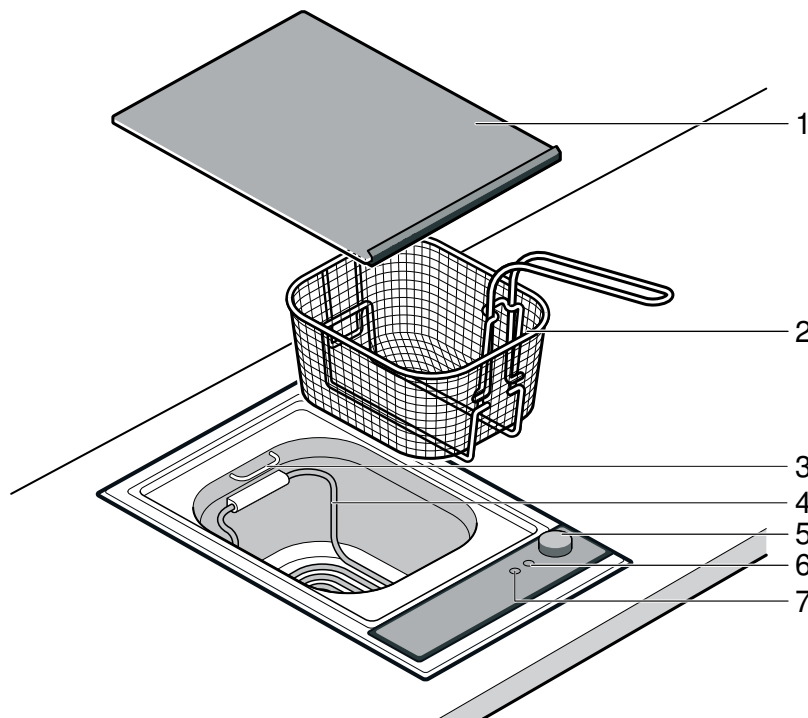


Этот прибор соответствует Европейской директиве 2002/96/EG по обращению со старыми электрическими и электронными приборами (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Эта директива устанавливает порядок возврата и утилизации старых приборов, действующий по всей Европе.

Знакомство с прибором

Ниже дан обзор компонентов и панели управления вашего нового прибора.

Ваша новая фритюрница



Номер	Обозначение
1	Стеклокерамическая крышка
2	Корзина фритюрницы
3	Подвесное устройство для корзины
4	Нагревательный элемент
5	Регулятор температуры
6	Лампочка включения
7	Индикатор нагрева

Нагревательный элемент

Для простой очистки чаши фритюрницы нагревательный элемент откидывается вверх.

⚠ Опасность ожога!

Нагревательный элемент нагревается также, если он откинут вверх. Не выключайте фритюрницу, пока нагревательный элемент откинут вверх.

Принадлежности

Используйте корзины, предназначенные только для этой фритюрницы.

Не прикасайтесь к жиру пластмассовыми столовыми приборами.

Жарение во фритюре

При жарении во фритюре производимое прибором тепло передаётся продукту через жир. При этом быстром способе приготовления на продукте образуется вкусная корочка. Диапазон температур при жарении во фритюре составляет 150-190 °C.

Указания

- Измельчите свежий фритюрный жир перед растапливанием. При его повторном использовании перед растапливанием сделайте в застывшей массе жира отверстие вплоть до нагревательного элемента (например, ручкой поварёшки).
- Используйте для жарения во фритюре только растительное масло/жир без примесей. Избегайте использования жировых смесей.
- При растапливании фритюрного жира может образоваться дым. Это нормально.

⚠ Опасность возгорания!

При использовании жира глубокой заморозки нагревательный элемент может перегреться. Перед разжижением жир глубокой заморозки следует разморозить.

⚠ Опасность возгорания!

При использовании твёрдого фритюрного жира нагревательный элемент может перегреться. Фритюрный жир следует растапливать сначала при более низкой температуре. Устанавливайте более высокую температуру, когда большая часть фритюрного жира растопится.

⚠ Опасность возгорания!

Если не достигнут минимальный уровень наполнения (нижняя маркировка), нагревательный элемент может перегреться. Своевременно доливайте растительное масло или жир.

Перед первым использованием

Очистите чашу и корзину фритюрницы губкой, смоченной в мыльном растворе. Протрите до блеска чистой и сухой тряпкой.

Настройка фритюрницы

1. Добавьте в чашу фритюрницы 4 литра фритюрного масла или 3,5 кг жира.
2. Установите температуру приготовления с помощью регулятора температуры.
3. Когда индикатор нагрева погаснет, погрузите в масло/жир корзину фритюрницы, наполненную продуктом.
4. После окончания жарения во фритюре извлеките корзину и слегка встряхните её, чтобы избавиться от излишков масла/жира.

Для стекания остатков масла/жира Вы можете повесить корзину фритюрницы на специальном приспособлении.

Индикатор нагрева

Индикатор нагрева горит, пока нагревается фритюрница. Индикатор нагрева гаснет, когда фритюрное масло/жир достигает установленной температуры.

Таблица настройки

Значения, приведённые в таблице, являются ориентировочными и могут изменяться в зависимости от вида и количества продукта для приготовления во фритюре.

Продукт для приготовления во фритюре	Количество	Температура, °C	Время, мин	Информация
Растапливание жира для приготовления во фритюре	3,5 кг	100		
Свежие продукты				
Пирожки из слоёного теста с начинкой	5 шт.	190	6-8	Мясная начинка приготовленная, овощная сырая. Перевернуть.
Креветки в кляре	12 шт.	170-180	4-6	Предварительно отварены и очищены. Перевернуть.
Овощи в кляре	8 шт.	170-180	4-8	Например, соцветия цветной капусты*, дольки цуккини, шампиньоны, кольца репчатого лука. Перевернуть.
Рыбное филе, в панировке	по 100-200 г	160-170	5-10	
Куриные бёдрышки, в панировке	по 200-350 г	160	15-20	
Крокеты	6-8 шт.	170	5-6	
Картофель фри	500 г	180	Сначала 2-4, затем 6-8	Выдержать мин. 15 минут между двумя этапами приготовления во фритюре. Использовать разваривающийся картофель.
Шницель, в панировке	2 шт.	170-180	5-8	
Десерты				
Оладьи по-берлински/пончики	6 шт.	160-170	6-10	Жарить во фритюре без корзины. Перевернуть.
Фрукты в кляре	8 шт.	170-180	5-7	Например, дольки ананасов, яблок, киви. Перевернуть.
Выпечка из заварного теста/чурос	4 шт.	170-180	6-8	Перевернуть.
Свежезамороженные продукты**				
Камамбер, в панировке	по 75-100 г	160	6-8	
Рыбное филе, в панировке	по 150 г	170	5-7	
Рыбные палочки	500 г	170	3-5	
Весенние мини-рулеты/немсы	500 г	180	3-5	
Куриные нагеты	500 г	160	5-6	
Крокеты	500 г	170	3-5	
Картофель фри	500 г	180	5-7	
Кольца кальмара	500 г	180	3-5	

* приготовить так, чтобы можно было откусить

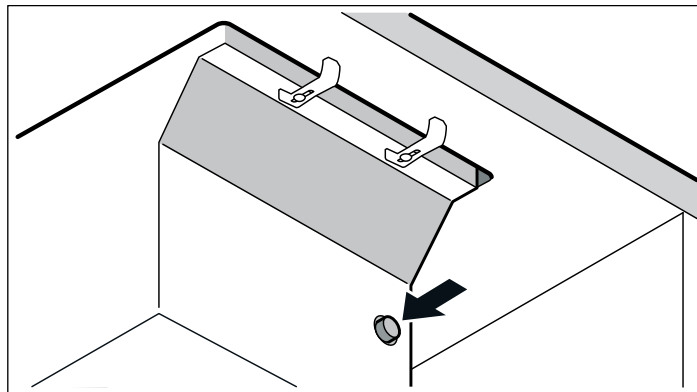
** соблюдать данные на упаковке

Защитное отключение

Защитное отключение автоматически выключает фритюрницу, если чаша фритюрницы не заполнена маслом/жиром как минимум до нижней маркировки.

На индикаторе поочередно мигают символы **F** и **B**.

1. Выключите фритюрницу и дайте ей остыть.
2. Наполните чашу фритюрницы, по крайней мере, 3 литрами фритюрного масла/жира.
3. Надавите (например, шариковой ручкой) на предохранительный штифт в передней части прибора.



Теперь вы снова можете пользоваться фритюрницей обычным способом.

Слив фритюрного масла/жира

Замените масло/жир, если при правильно установленной температуре продукт не покрывается хрустящей корочкой.

⚠ Опасность ожога!

Горячее масло или жир могут брызгать при сливе из сливного крана. Масло или жир перед сливом следует охладить так, чтобы к нему можно было прикоснуться рукой.

1. Под сливным краном установите термостойкий сосуд вместимостью не более 4 литров.
2. Откройте кран под фритюрницей и слейте использованное масло/жир.

Указание: Сливайте жир в тёплом, ещё текучем состоянии. Если жир застывает в кране, то его можно протолкнуть тонкой палочкой (например, ручкой деревянной ложки).

Не сливайте масло/жир в водопроводный коллектор вместе с водой, а сдавайте в предусмотренные для этого сборные пункты.

Советы и приемы

Советы в отношении масла/жира фритирования

- Для фритирования следует использовать только термостойкое, пригодное для фритирования, чистое растительное масло или жир. Для этого подходит, например, арахисовое или пальмовое масло, а также кокосовое масло. Непригодными являются, например, натуральное оливковое, соевое или пшеничное масло. Избегайте смешивания различных сортов жира. Соблюдайте указания изготовителя.
- После каждого фритирования удаляйте возможные крупные остатки из масла или жира с помощью ложки-дуршлага. Остатки могут быть удалены также через кран для слива масла. Подождите, пока масло/жир охладятся до температуры макс. 40 °C.
- Если вы желаете использовать масло/жир фритирования снова, положите на металлическое сито бумажную салфетку и пропустите через них масло или жир при температуре, допускающей прикосновение рукой.
- Производите замену масла/жира фритирования, если ощущается неприятный вкус, запах, возникает сильное вспенивание, преждевременно появляется дым (при 160 - 170 °C) или если, несмотря на правильно установленную температуру, продукт не покрывается хрустящей корочкой. Преждевременное дымление не следует путать с поднимающимися водяными парами при добавлении влажных продуктов.
- После охлаждения положите сверху крышку. Этим можно предотвратить попадание в жир грязи или воды.

Советы по продуктам фритирования

- Для фритирования пригодны следующие пищевые продукты: ломтики мяса и рыбы, овощи, картофель, мучные изделия, фрукты, панированные продукты.
- Влажные продукты фритирования – такие как рыба, креветки, ломтики мяса, дольки овощей или фруктов – должны быть хорошо просушены.
- Пищевые продукты с высоким водосодержанием не пригодны для фритирования.

Советы по фритированию

- Для того чтобы обеспечивалась хорошая циркуляция масла и быстрая отдача тепла продукту, не фритируйте за один раз слишком большое количество продукта. Встряхивайте фритируемый продукт, чтобы избежать его слипания и улучшить циркуляцию масла.
- Продукт должен полностью покрываться маслом/жиром фритирования. В противном случае его следует перевернуть по истечении половины времени фритирования или прижать второй корзиной фритирования.
- Наполняйте корзину фритирования, установив её на рабочей поверхности рядом с фритюрницей (но не в самой фритюрнице или над ней). При этом в масле/жире фритирования осадок не возникает в течение долгого времени.
- Не добавляйте соль и пряности в самой фритюрнице, чтобы избежать загрязнения масла или жира фритирования.

- Закладка влажного или замороженного продукта при фритировании ведет к особенно интенсивному вспениванию масла или жира. Медленно погрузите наполненную корзину фритирования несколько раз. Таким образом, можно избежать переливания жира.
- Перед фритированием свежемороженого продукта следует удалить лед.

- Устанавливайте рекомендуемую температуру.
 - Правильный выбор температуры Белковые вещества образуют защитную хрустящую корочку. Благодаря этому продукт лишь незначительно пропитывается жиром.
 - Слишком высокая температура На поверхности быстро образуется хрустящая корочка. Внутри продукт остается сырым.
 - Слишком низкая температура Продукт слишком сильно пропитывается жиром.
- Просушите приготовленный во фритюрнице продукт кухонным полотенцем. Таким образом, можно еще раз уменьшить содержание жира.

Уход и очистка

В этой главе приведены рекомендации и указания по оптимальному порядку ухода за прибором и очистки прибора.

Опасность ожога!

Во время работы прибор сильно нагревается. Перед очисткой дайте прибору остыть.

Опасность удара током!

Не используйте для очистки прибора очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

Очистка фритюрницы

После слива масла через марлю удалите оставшиеся в чаше фритюрницы крупные частицы пищи.

Наполните фритюрницу тёплой водой с растворенным в ней моющим средством до нижней маркировки. Очистите чашу и нагревательный элемент мягкой щёткой.

Избегайте царапающих и трущих средств, иначе могут образоваться царапины.

Откиньте нагревательный элемент вверх так, чтобы он зафиксировался в держателе. Теперь можно очистить пространство под нагревательным элементом.

Слейте воду, поверните нагревательный элемент снова вниз и промойте всё чистой водой. Внимание! Не допускайте остатков очистителя в чаше фритюрницы! Просушите чашу и нагревательный элемент мягкой тряпкой.

Деталь прибора/ поверхность	Рекомендуемый способ очистки
Корзина фритюрницы	Очищайте вручную мягким моющим средством. Не мойте решётку для гриля в посудомоечной машине!
Панель управления и стеклокерамическая крышка	Очищайте мягкой тряпкой с помощью небольшого количества моющего средства; причём тряпка не должна быть слишком влажной. Смойте остатки моющего средства холодной водой. Затем протрите насухо мягкой тряпкой. Не мойте в посудомоечной машине!

Запрещается использовать следующие средства очистки

- Трущие или заостренные очистители
- Кислотные очистители (например: уксус, лимонная кислота и т.д.)
- Хлористые или в сильной степени спиртовые очистители
- Аэрозоли для духовых шкафов
- Твердые, царапающие посудные губки, щетки или трущие подушечки.
- Новые салфетки-губки перед употреблением следует тщательно промыть.

Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Фирменная табличка с номерами находится в паспорте прибора.

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда вы можете быть уверены, что ремонт будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Güvenlik uyarıları	10	Öneriler ve pratik bilgiler	15
Hasar nedenleri	12	Fritöz yağına ilişkin öneriler	15
Çevre koruma	12	Fritözde kızartılacak yiyeceklere ilişkin öneriler	15
Çevrenin korunması kurallarına uygun imha	12	Fritözde kızartmaya ilişkin öneriler	15
Cihazı tanıyınız	13	Temizleme ve bakım	16
Yeni fritözünüz	13	Fritözün temizliği	16
Isıtıcı	13	Bu temizleme maddelerini kullanmayın	16
Aksesuar	13	Müşteri hizmetleri	16
Kızgın yağda kızartma	13		
İlk kullanımdan önce	13		
Fritözün ayarlanması	14		
Isıtma lambası	14		
Ayar tablosu	14		
Emniyet kapatması	15		
Fritöz yağının boşaltılması	15		

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

⚠ Güvenlik uyarıları

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

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

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

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

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

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

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

Yangın tehlikesi!

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

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

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

Yangın durumunda:

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

Yanma tehlikesi!

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

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

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

Fritöz yağında su olduğuna dair işaretler:

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

Elektrik çarpma tehlikesi!

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

sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.

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

Hasar nedenleri

Dikkat!

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

Çevre koruma

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

Çevrenin korunması kurallarına uygun imha

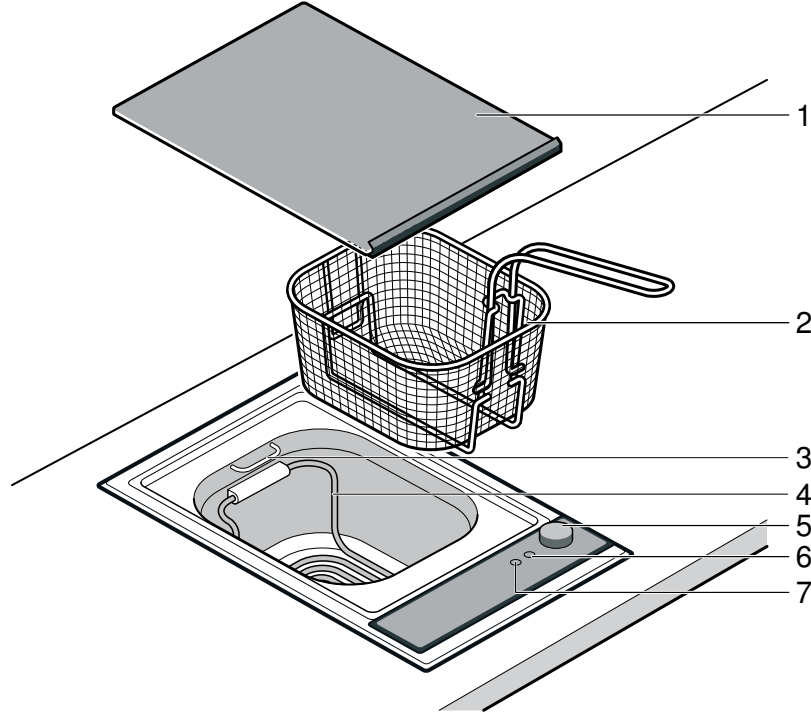


Bu cihaz, eski elektrikli ve elektronik cihazlar (WEEE – waste electrical and electronic equipment) hakkındaki 2002/96/AB sayılı Avrupa Yönetmeliği'ne uygundur. Bu yönetmelik, eski cihazların AB genelinde geçerli olmak üzere geri alınmaları ve değerlendirilmeleri için şartları belirlemektedir.

Cihazı tanıyınız

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

Yeni fritözünüz



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

Isıtıcı

Fritöz kabını daha kolay temizlemek için ısıtıcıyı yukarı döndürebilirsiniz.

⚠ Yanma tehlikesi!

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

Aksesuar

Yalnız bu fritöz için kullanımı öngörölmüş fritöz sepetleri kullanınız.

Yağa plastik sofr eşyaları sokmayınız.

Kızgın yağda kızartma

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

Bilgiler

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

⚠ Yangın tehlikesi!

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

⚠ Yangın tehlikesi!

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

⚠ Yangın tehlikesi!

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

İlk kullanımdan önce

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

Fritözün ayarlanması

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

Kalan yağları süzdürmek için fritöz sepetini asma tertibatına asabilirsiniz.

Isıtma lambası

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

Ayar tablosu

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

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

* sert kalacak kadar ön pişirmeye tabi tutulmuş

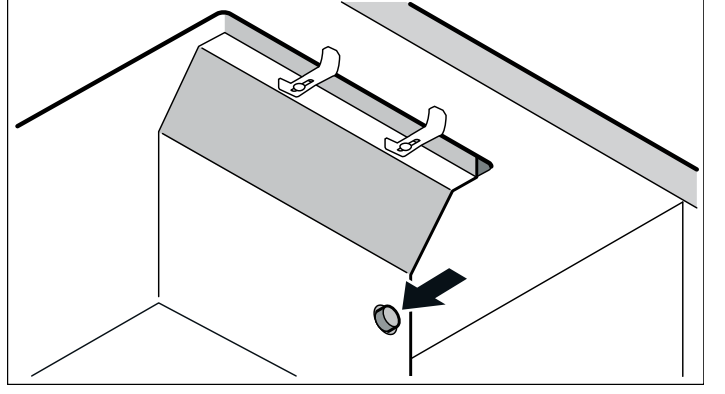
** Ambalajdaki verilere dikkat ediniz

Emniyet kapatması

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

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

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



Şimdi fritözü normal bir şekilde tekrar normal biçimde çalıştırabilirsiniz.

Fritöz yağının boşaltılması

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

⚠ Yanma tehlikesi!

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

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

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

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

Öneriler ve pratik bilgiler

Fritöz yağına ilişkin öneriler

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

Fritözde kızartılacak yiyeceklere ilişkin öneriler

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

Fritözde kızartmaya ilişkin öneriler

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

- birkaç kez yavaşça yağa daldırın. Böylece yağın taşması önlenir.
- Fritözde kızartmadan önce derin dondurulmuş ürünlerin buzunu giderin.

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

Temizleme ve bakım

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

⚠ Yanma tehlikesi!

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

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Cihazın temizlenmesinde yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücüsü kullanmayınız.

Fritözün temizliği

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

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

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

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

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

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

Bu temizleme maddelerini kullanmayın

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

Müşteri hizmetleri

Cihazınızın onarılması gerekiyorsa, müşteri hizmetleri daima hizmetinizdedir.

E numarası ve FD numarası:

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

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

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

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 6688

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

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9000689728 911012