

SIEMENS



Electric deep fryer

Friggitrice

ET375FAB1E



siemens-home.com/welcome

en	Instruction manual	3
it	Istruzioni per l'uso	16

Register
your
product
online

Table of contents

 Intended use	4
 Important safety information	4
 Causes of damage	5
 Environmental protection	5
Tips on energy saving	5
Environmentally-friendly disposal	5
 Getting to know your appliance	6
Your new deep fryer	6
Control panel	6
Controls	7
Heating element	7
Accessories	7
 Before using for the first time	7
Cleaning the appliance	7
 Operating the appliance	8
Deep-fat frying	8
Deep fryer settings	8
Heating indicator	8
Safety cut-out	8
Draining the frying oil/fat	8
Table of cooking settings	9
Tips and tricks	9
 Childproof lock	10
Switching on	10
Switching off	10
Automatic childproof lock	10
 Time-setting options	11
Kitchen timer	11
Stopwatch	11
 Automatic safety cut-out	11
 Wipe protection	11
Switching on	11
Switching off	11
 Energy consumption indicator	11
 Basic settings	12
Changing the basic settings	12
 Cleaning	13
Do not use these cleaning agents	13
Cleaning the appliance	13

 Trouble shooting	14
E-report in the displays	14
 Customer service	15
E number and FD number	15

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **www.siemens-home.com** and in the online shop **www.siemens-eshop.com**

Intended use

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for private domestic use and the household environment only. The appliance must only be used for the preparation of food and beverages. The cooking process must be supervised. A short cooking process must be supervised without interruption. Only use the appliance in enclosed spaces.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 metres above sea level.

Do not use any unsuitable safety devices or child protection grilles. These can cause accidents.

This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

The manufacturer accepts no responsibility for damage which arises as a result of disregarding the instruction manual.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Important safety information

This appliance must be installed according to the installation instructions included.

Warning – Risk of fire!

- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- Deep-fat frying oil or fat can catch fire. Only use the deep-fat fryer with suitable deep-fat frying oil or fat. Do not exceed or fall short of the fill level. Liquefy deep frying fat before use. Observe the product-related deep-fat frying temperature.
- Old deep-fat frying oil or fat tends to foam and has a lower ignition temperature. Replace deep-fat frying oil or fat when it becomes brown, smells unpleasant and/or smokes prematurely.
- Water in hot oil generates a fat explosion. Never try to put out burning deep-fat frying oil or fat by pouring water on it.

In the event of fire:

- Unplug the appliance: Switch off the fuse in the fuse box.
- Cover with a stainless steel cover or fire blanket: The lack of oxygen will extinguish the fire.
- Switch off the extractor fan: The air draught strengthens the fire.
- The appliance becomes very hot and flammable materials could catch fire. Never store or use flammable objects (e.g. spray cans, cleaning agents) under the appliance or in its immediate vicinity. Never place flammable items on or in the appliance.

Warning – Risk of burns!

- The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.
- Water in hot oil generates a fat explosion. Take particular care when working with water near the hot appliance. Also take care when working with water near the cold appliance. Do not allow any water to enter the deep-fat frying oil or fat. Risk of a fat explosion when next heating the appliance up! Always close the cooled appliance with the cover.

- Water in hot oil generates a fat explosion. Replace deep-fat frying oil or fat when it contains a lot of water (e.g. due to frequent deep-fat frying of frozen food). Signs of water in the deep-fat frying oil or fat:
 - Rising bubbles
 - Water droplets
 - Steam
 - Spitting during deep-fat frying
- Filling with wet foodstuffs and large quantities causes the deep-fat frying oil or fat to foam over. Dry wet foodstuffs thoroughly before deep-fat frying. Remove ice from frozen food. Fill the basket next to the deep-fat fryer, not in it or above it. Lower the deep-fat frying basket into the oil or fat slowly, several times.
- Water in hot oil generates a fat explosion. Dry the deep-fat frying basin carefully after cleaning before filling it with deep-fat frying oil or fat again.
- When the appliance cover is closed, heat will accumulate. Only close the appliance cover when the appliance has cooled down. Never switch the appliance on with the appliance cover closed. Do not rest food on the appliance cover or use it to keep food warm.

Warning – Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Causes of damage

Caution!

- If hard or sharp objects fall on the glass ceramic panel or the glass ceramic cover, damage could occur.
- **Damage from unsuitable accessories:** only use designated original accessories. Only use the designated original deep frying baskets. Do not put the glass cover of the steamer on the deep fryer.

Environmental protection

In this section, you can find information about saving energy and disposing of the appliance.

Tips on energy saving

- Only heat the appliance until it has reached the desired temperature.
- Always set the recommended temperature.
- Use oil or fat which is suitable for deep-fat frying.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

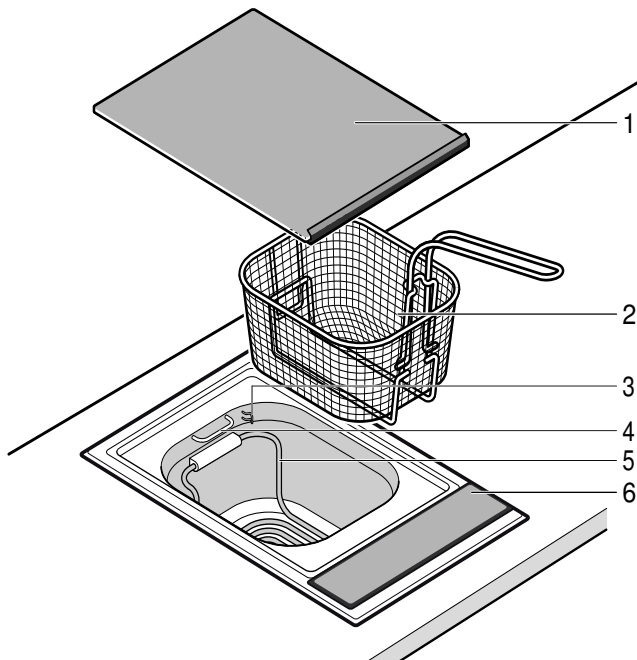


This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Getting to know your appliance

In this section, we will explain the indicators and controls. You will also find out about the various functions of your appliance.

Your new deep fryer



No.	Name
1	Glass ceramic cover
2	Deep frying basket
3	Heating element retainer

No.	Name
4	Frying basket suspension
5	Heating element
6	Control panel




Control panel



Indicators	
•	Appliance is on
🚫	Wipe protection
🔥	Heating indicator

Indicators	
🔑	Childproof lock
kWh	Energy consumption indicator
000	Temperature/cooking time

Indicators	
	Kitchen timer
min	Cooking time
	Stopwatch
°C	Temperature

Controls	
	Switches on the appliance
	Activates the wipe protection/childproof lock
0 190°	Sets the temperature/cooking time
	Switches on the kitchen timer/stopwatch

Controls

Touching a symbol activates the associated function.

Notes

- The settings will remain unchanged if you touch multiple symbols at once. This allows you to wipe up spills on the control panel.
- Always keep the controls dry. Moisture reduces their effectiveness.

Heating element

For easier cleaning of the deep-fat fryer basin, you can swivel the element upwards.

Warning – Risk of burns!

The element heats up even when swivelled up. Do not switch the deep-fat fryer on while the element is swivelled up.

Accessories

Only use the deep-fat frying baskets intended for this deep-fat fryer.

Do not insert any plastic utensils into the fat.

Before using for the first time

In this section, you can find out what you must do before using your appliance to prepare food for the first time. Read the safety information before you start. → "Important safety information" on page 4

Cleaning the appliance

Clean the frying basin and the deep frying basket thoroughly using a sponge and soapy water before using them for the first time. Wipe dry with a clean dry cloth.

Operating the appliance

In this section, you can find out how to set your appliance. In the table, you can find the settings for various dishes.

Warning – Risk of fire!

When using the deep-fat fryer with frozen fat, the element can overheat. Defrost frozen fat before liquefying.

Warning – Risk of fire!

When using the deep-fat fryer with solid fat, the element may overheat. Melt deep-fat frying fat first at a low temperature. Only set a higher temperature once the deep-fat frying fat is largely melted.

Warning – Risk of fire!

If the minimum fill level is not met (bottom mark), the element can overheat. Add oil or fat in good time.

Deep-fat frying


During deep-fat frying, the heat generated by the appliance is transferred to the food being fried via the fat. This rapid cooking process forms a tasty crust on the food. The temperature range for deep-fat frying is between 150 and 190 °C.

Notes


- Break up the fresh frying fat into small pieces before melting it. When reusing frying fat, make a hole in the solid mass of fat (e.g. using the handle of a wooden spoon) before melting it, pushing right down to the heating element.
- Only use pure vegetable oil or vegetable fat for deep-fat frying. Avoid using blends of fat.
- When frying fat may emit smoke as it melts. This is normal.

Deep fryer settings

Note: Ensure that the drain valve is closed.

1. Fill the frying basin with 4 litres of frying oil or 3.5 kg of frying fat.
2. Switch on the deep fryer using the main switch . **000** lights up in the display.
3. Slide your finger across the control panel until the desired temperature appears in the display. The heating indicator flashes.



4. When the heating indicator  goes out, place the deep frying basket containing the food to be fried in the oil/fat.

5. When you have finished deep-fat frying, remove the deep frying basket and gently shake it to remove any excess oil/fat.

Hang the deep frying basket in the suspension device to allow the remaining oil/fat to drain.

Heating indicator

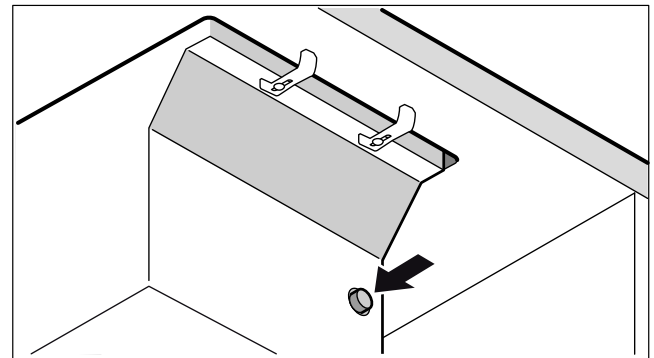
The heating indicator stays lit while the deep fryer is heating up. The heating indicator goes out when the frying oil/fat has reached the set temperature.

Safety cut-out

The safety cut-out automatically switches off the deep fryer if the frying basin is not filled with oil/fat up to at least the bottom marking.

F and **E** flash alternately in the display.

1. Switch off the deep fryer and allow it to cool down.
2. Fill the frying basin with at least 3 litres of frying oil/fat.
3. Push the safety pin on the front of the housing in firmly (e.g. using a ball-point pen).



You can now use the deep fryer again.

Draining the frying oil/fat

If the food being fried is no longer becoming crispy despite the temperature being set correctly, you need to change the oil/fat.

Warning – Risk of burns!

Hot oil or fat may spray out from the drain valve during draining. Allow the oil or fat to cool down until it is lukewarm before draining.

1. Place a heat-resistant container with a capacity of over 4 litres under the drain valve.
2. Open the drain valve underneath the deep fryer and drain the used oil/fat.

Note: Drain the fat while it is still warm and liquid. If the fat solidifies in the drain valve, you can push it through using a thin object such as the handle of a wooden spoon.

Note: Do not pour oil/fat down the sink or toilet; dispose of it at designated collection points instead.

Table of cooking settings

The values in the table are guide values and may vary depending on the type and quantity of the food being fried.

Food being fried	Amount	Temperature in °C	Time in minutes	Information
Melting the frying fat	3.5 kg	100		
Fresh food				
Filled puff pastry items	x 5	190	6-8	Pre-cooked meat filling, raw vegetable filling. Turn.
Battered prawns	x 12	170-180	4-6	Pre-cooked and shelled. Turn.
Battered vegetables	x 8	170-180	4-8	e.g. cauliflower florets*, courgette slices, mushrooms, onion rings. Turn.
Fish fillet, breaded	100 - 200 g each	160-170	5-10	
Chicken thighs, breaded	200 - 350 g each	160	15-20	
Croquettes	6-8	170	5-6	
Chips	500 g	180	Initially 2-4, then 6-8	Wait at least 15 minutes between pre-frying and frying until cooked. Use floury potatoes.
Escalope, breaded	x 2	170-180	5-8	
Desserts				
Jam-filled/plain doughnuts	x 6	160-170	6-10	Fry without the basket. Turn.
Battered fruit	x 8	170-180	5-7	e.g. slices of pineapple, apple or kiwi. Turn.
Crullers/churros	x 4	170-180	6-8	Turn.
Frozen food**				
Camembert, breaded	75 - 100 g each	160	6-8	
Fish fillet, breaded	150 g each	170	5-7	
Fish fingers	500 g	170	3-5	
Mini spring rolls/nems	500 g	180	3-5	
Chicken nuggets	500 g	160	5-6	
Croquettes	500 g	170	3-5	
Chips	500 g	180	5-7	
Squid rings	500 g	180	3-5	
* Pre-cooked, al dente				
** Observe the information on the packaging				

Tips and tricks

Tips for using oil or fat to fry food

- When frying food, use only pure plant oils or fats that are suitable for high-temperature frying, such as groundnut oil, palm oil and coconut oil. Oils that are not suitable include virgin olive oil, soybean oil and wheatgerm oil. Avoid using blends of fat. Follow the manufacturer's instructions.
- Each time you use the fryer, use a skimming ladle afterwards to remove any large food remnants from the frying oil or fat. Alternatively, you can open the oil drain valve to drain off the food remnants. Wait until the frying oil or fat has cooled down to 40 °C or less.

- If you wish to reuse the frying oil or fat, line a metal sieve with a piece of paper towel and, once the oil or fat is lukewarm, pour it through the sieve.
- Replace the frying oil or fat regularly, and at the very latest when it starts to smell or taste unpleasant, foams significantly, starts to smoke (at 160-170 °C) or if the food no longer becomes crispy even at the correct temperature setting. Early smoking must not be confused with the steam that rises when moist food is placed in the fryer.
- Put the lid back on once the oil or fat has cooled down. This prevents impurities or water from contaminating the fat.

Tips regarding the food

- The following are suitable for deep frying: small pieces of meat and fish, vegetables, potatoes, pastries, fruit and breaded food.
- Moist foods such as fish, shellfish, pieces of meat, vegetables or fruit slices must be thoroughly dried.
- Foods with a high water content are not suitable for deep frying.



Tips regarding the deep frying

- Do not deep fry very large quantities at once so that the oil can circulate and release the heat quickly to the food. Shake the frying basket with the food to avoid it sticking and to help the oil circulate.
- The food should be completely covered by the deep frying oil or fat. Turn large food items after the first half of the frying time or push them down with a second frying basket.
- Fill the food into the frying basket on the worktop beside the deep fryer. Do not fill the frying basket directly over the deep fryer. This will help keep the deep frying oil or fat free from residues.
- Do not salt or season the food above the deep fryer to avoid soiling of the deep frying oil or fat.
- Moist or frozen food leads to particularly hefty foaming of the oil or fat when it is inserted. Slowly lower the filled basket several times. This prevents overflowing of the fat.
- Remove ice from deep frozen foodstuffs before deep frying.
- Set the recommended temperature.
 - Correct temperature: proteins form a protective crust. Only a small amount of fat is absorbed.
 - Temperature too high: the food is browned too quickly and remains raw on the inside.
 - Temperature too low: the food absorbs too much oil or fat.
- Dab freshly deep fried food with kitchen paper to reduce the amount of fat even more.



Childproof lock

Your appliance is equipped with a childproof lock so that children cannot switch it on accidentally or change any settings.

Switching on

1. Switch off the appliance.
2. Touch the  symbol for at least 4 seconds. The  indicator lights up for 10 seconds. The appliance is locked.

Switching off

Touch the  symbol until the  symbol lights up. The childproof lock is deactivated.

Automatic childproof lock

This function automatically activates the childproof lock every time you switch the appliance off.

Switching on

Switch on the automatic childproof lock. → "Basic settings" on page 12

Time-setting options




There are 2 different time-setting options:


- Kitchen timer
- Stopwatch

Kitchen timer

You can use the kitchen timer to set a time of up to 99 minutes. It runs independently of all the other settings.


Setting the kitchen timer

1. If the appliance is switched off, touch the  symbol once; if it is switched on, touch the  symbol twice. The  indicator lights up. **00** min lights up on the display.

Note: When the appliance is switched on, pressing the  symbol once switches on the stopwatch.

2. Set the desired time in the settings range. The timer starts counting down after a few seconds.


When the time has elapsed

When the time has elapsed, an audible signal sounds and **00** flashes on the display for 10 seconds. The  indicator flashes.

Touch any symbol.

The indicators go out and the audible signal ceases.

Setting the correct time

Use the  symbol to select the kitchen timer and reset the time.



Stopwatch

The stopwatch displays the time that has passed since it was activated.


The stopwatch only works when the appliance is switched on. When the appliance is switched off, the stopwatch is switched off as well.

Note: If the kitchen timer is selected in addition to the stopwatch, the setting will appear on the timer display for 10 seconds. The temperature will then be displayed again.

Switching on

1. Touch the  symbol. **00** is shown on the display.
2. Touch the control panel. Timing starts. Seconds are displayed during the first minute, then minutes. After 10 seconds the timer display goes out and the temperature is shown.
3. Touch the  symbol to show the timer display again.

Switching off

1. Touch the  symbol. The timer display will be shown.
2. Touch the control panel. The stopwatch will be switched off. The timer display will go out.

Automatic safety cut-out

If an appliance remains switched on for a long time without any settings being changed, automatic switch-off is activated.

Heating of the appliance is stopped. **F B** and **H/h** flash alternately in the display.

The indicator goes out when you touch any control. You can implement new settings.


When the time limit is activated depends on the temperature selected (2 to 4 hours).


Wipe protection

If you wipe over the control panel while the appliance is switched on, settings may be altered.

To prevent this from happening, your appliance has a wipe protection function.

Switching on

Touch the  symbol when the appliance is switched on.

An audible signal sounds. The  indicator lights up. The control panel is locked for 30 seconds. You can now wipe over the control panel without altering any settings.

Note: The main switch is excluded from the wipe protection function. You can switch off the appliance at any time.

Switching off

Touch the  symbol.

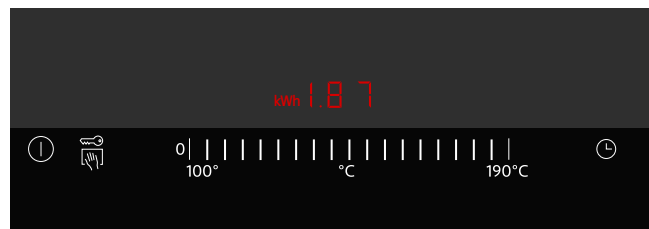
The wipe protection function is switched off.

Energy consumption indicator

You can use this function to display the total energy consumption between switching the appliance on and off.

Once switched off, the energy consumption in kilowatt hours (e.g. 1.87 kWh) is displayed for 10 seconds.

The accuracy of the display depends, amongst other things, on the voltage quality of the power supply.



The energy consumption display may not be activated. → "Basic settings" on page 12

Basic settings


Your appliance has various basic settings. You can adapt these settings to suit your own needs.

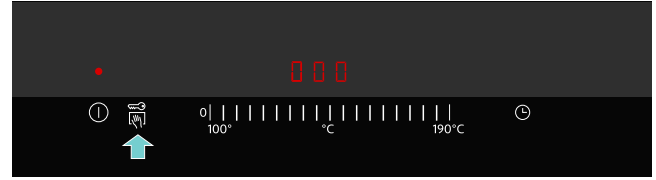
Display	Function
c 0	Reset the basic settings
0	Switched off.*
1	Switched on.
c 1	Childproof lock
0	Automatic childproof lock switched off.*
1	Automatic childproof lock switched on.
2	Manual and automatic childproof lock switched off.
c 2	Audible signal
0	Confirmation signal and operation error signal switched off (main switch signal always remains on).
1	Only the operation error signal is switched on.
2	Only the confirmation signal is switched on.
3	Confirmation signal and operation error signal switched on.*
c 3	Energy consumption display (Ask your electricity supplier what the mains voltage is.)
0	Consumption display switched off.*
1	Consumption display with mains voltage at 230 V.
3	Consumption display with mains voltage at 220 V.
4	Consumption display with mains voltage at 240 V.
c 5	Automatic switch-off (The higher the level selected, the longer the period of time until the appliance switches off.)
0	Switch off after 2-4 hours.*
1	Switch off after 1-2 hours.
2	Switch off after 30-60 minutes.
c 6	Duration of the timer end signal
1	10 seconds.*
2	30 seconds.
3	1 minute.
c 8	Demo mode
0	Switched off.*
1	Switched on. Appliance can be operated but does not heat up.

*Basic setting


Changing the basic settings

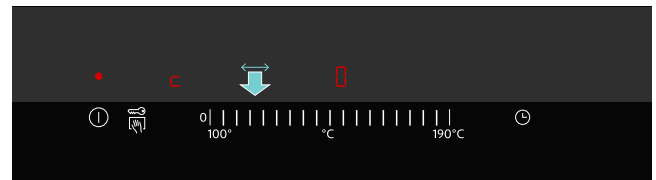
The appliance must be switched off.


1. Switch on the appliance.
2. Within the next 10 seconds, touch the  symbol for approximately 4 seconds until an audible signal sounds.



c and **!** flash alternately and **0** lights up.

3. Touch the  symbol as many times as necessary until the required indicator appears.
4. Set the desired value on the control panel.



5. Repeat steps 3 and 4 until all the required settings have been changed.
6. Touch the  symbol for approximately 4 seconds until an audible signal sounds.

The settings have been saved.

Discarding the changes

To exit the basic settings, switch off the appliance with the main switch. Changes are not saved.

Cleaning

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

Suitable maintenance and cleaning products can be purchased from the after-sales service or in our e-Shop.

Warning – Risk of burns!

The appliance becomes hot during operation. Allow the appliance to cool down before cleaning.

Warning – Risk of electric shock!

Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.

Warning – Risk of burns!

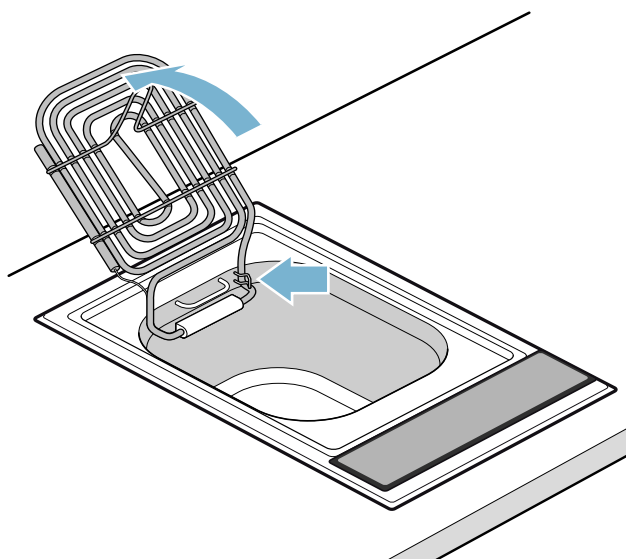
The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.

Do not use these cleaning agents

- Scouring or chemically aggressive cleaners
- Acidic cleaners (e.g. vinegar, citric acid, etc)
- Cleaners containing chlorine or with a high content of alcohol
- Oven cleaner
- Hard and scratchy sponges, brushes or scouring pads
- Thoroughly wash out new sponge cloths before using them.

Cleaning the appliance

1. Allow the appliance to cool down.
2. Drain the oil.
3. Lift up the heating element and ensure that it engages in the retainer provided for it.



4. Use kitchen paper to remove any large remnants of food in the frying basin.
5. Fill the frying basin with hot soapy water up to the bottom marking.
6. Clean the frying basin and the heating element with a soft scrubbing brush.
7. Swing the heating element up until it engages in the retainer. Clean the section of frying basin beneath the heating element.
8. Drain the water. Swing the heating element down again and rinse with clean water.

Note: Avoid scraping or scouring as this could leave permanent scratches.

Note: Do not leave any cleaning agent residues in the frying basin. Dry the frying basin and the heating element with a soft cloth.

Appliance part/sur-face	Recommended cleaning
Deep frying basket	Clean by hand using a mild detergent. Note: N.B.: Do not clean it in the dishwasher.
Control panel and glass ceramic cover	Clean using a soft damp cloth and a little detergent; the cloth must not be too wet. Wash off any remaining detergent with cold water. Then dry with a soft cloth Note: Do not clean the glass ceramic cover in the dishwasher.

Trouble shooting

Warning – Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.

Faults often have simple explanations. Please read the information in the table before calling the after-sales service.

The electronics of your appliance are underneath the control panel. For various reasons, the temperature in this area may rise sharply.

The appliance can be set to switch off automatically in order to prevent the electronics from overheating. **F4** and **H** or **h** appear alternately in the display.

Display	Error	Remedy
None	The power supply has been disconnected.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
All displays flash	The touch controls are wet or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object.
F0	Appliance fault	Switch off the appliance and switch it back on again. If the display appears again, call the after-sales service.
F4	The electronics have overheated. The appliance has therefore been switched off.	Wait until the electronics have cooled down sufficiently. Touch any control. F4 goes out.
F6	Safety cut-out	Switch off the appliance and allow it to cool down. Fill the frying basin with frying oil/fat up to the top marking. Push the safety pin on the front of the housing in firmly.
F7	Appliance fault	Switch off the appliance and switch it back on again. If the display appears again, call the after-sales service.
F8	The appliance was in operation for too long and has switched itself off.	Switch the appliance on again.
dE Appliance does not heat up	Demo mode is switched on	Switching off demo mode: Disconnect the appliance from the power supply for 30 seconds (switch off the household fuse or the circuit breaker in the fuse box). Switch on the appliance. Touch any control in the next 3 minutes. Demo mode is switched off.

E-report in the displays

When an error message with "E" appears in the display, e.g. E0111, switch the appliance off and on again.

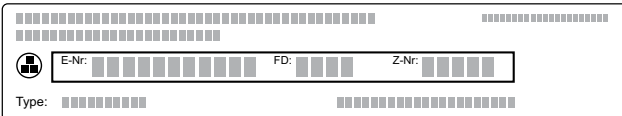
If it was a one-off error, the display goes out. If the error message appears again, call the after-sales service and quote the exact error message.

Customer service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution, also in order to avoid after-sales personnel having to make unnecessary visits.

E number and FD number


When calling us, please quote the product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate containing these numbers is found on the underside of the appliance.



The diagram shows a rectangular rating plate with a grid of small squares. It contains the following fields:

- E-Nr.:** A field for the product number, consisting of 12 small squares.
- FD.:** A field for the production number, consisting of 6 small squares.
- Z-Nr.:** A field for the serial number, consisting of 6 small squares.
- Type:** A field for the appliance type, consisting of 12 small squares.

To save time, you can make a note of the number of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below, should it be required.

E-Nr Number	FD Number
After-sales service 	

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge in the event of misuse of the appliance, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice



GB 0344 892 8999
Calls charged at local or mobile rate.

IE 01450 2655
0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

Indice

	Conformità d'uso	17
	Importanti avvertenze di sicurezza	17
	Cause dei danni	19
	Tutela dell'ambiente	19
	Consigli per il risparmio energetico	19
	Smaltimento ecocompatibile	19
	Conoscere l'apparecchio	20
	La nuova friggitrice	20
	Pannello di comando	20
	Superfici di comando	21
	Resistenza	21
	Accessori	21
	Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	21
	Pulizia dell'apparecchio	21
	Uso dell'apparecchio	21
	Friggere	21
	Impostazioni della friggitrice	22
	Display del riscaldamento	22
	Interruzione di sicurezza	22
	Scaricare l'olio/il grasso di frittura	22
	Tabella delle impostazioni	23
	Consigli e suggerimenti	23
	Sicurezza bambino	24
	Attivazione	24
	Disattivazione	24
	Sicurezza bambini automatica	24
	Funzioni durata	25
	Contaminuti	25
	Cronometro	25
	Spegnimento di sicurezza automatico	25
	Protezione per la pulizia	26
	Attivazione	26
	Disattivazione	26
	Indicatore consumo di energia	26
	Impostazioni di base	27
	Modifica delle impostazioni di base	27
	Pulizia	28
	Non usate questi detergenti	28
	Pulizia dell'apparecchio	28

	Malfunzionamento, che fare?	29
	Messaggio di errore E negli indicatori	29
	Servizio assistenza clienti	30
	Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)	30

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

Conformità d'uso

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

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

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande. Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura breve va sorvegliato continuamente. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

Non utilizzare dispositivi di protezione o griglie di protezione per bambini non adatti. Potrebbero causare incidenti.

Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

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

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Importanti avvertenze di sicurezza

Questo apparecchio deve essere installato secondo le istruzioni per il montaggio fornite.

Avviso – Pericolo di incendio!

- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
 - L'olio o il grasso di frittura possono prendere fuoco. Utilizzare la friggitrice esclusivamente con olio o grasso adatti. Attenersi con precisione alle quantità indicate. Far sciogliere il grasso o l'olio di frittura prima dell'uso. Attenersi alla temperatura di frittura prevista per ciascun prodotto.
 - L'olio o il grasso di frittura esausto tende a traboccare e ha una temperatura di accensione più bassa. Sostituire l'olio o il grasso di frittura quando diventa scuro, emana un odore sgradevole e/o si forma troppo presto del fumo.
 - L'acqua in contatto con l'olio bollente causa un'esplosione. Non versare mai acqua sul grasso o sull'olio bollenti.
- In caso d'incendio:**
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica: disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
 - Applicare la copertura in acciaio o la coperta antifiama: esaurendosi l'ossigeno, il fuoco si spegne.
 - Spegnere la cappa: lo spostamento d'aria alimenta il fuoco.
- L'apparecchio diventa molto caldo, i materiali infiammabili potrebbero prendere fuoco. Non riporre o utilizzare mai oggetti infiammabili (ad es. bombolette spray, detersivi) sotto l'apparecchio o nelle sue immediate vicinanze. Non mettere mai oggetti infiammabili sopra o dentro l'apparecchio.

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- L'acqua in contatto con l'olio bollente causa un'esplosione. Prestare particolare attenzione se si utilizza l'acqua vicino all'apparecchio caldo. Prestare attenzione anche se si utilizza l'acqua vicino all'apparecchio freddo. Non aggiungere acqua nell'olio e nel grasso di frittura. In caso di un nuovo riscaldamento il grasso può esplodere! Chiudere sempre con un coperchio l'apparecchio raffreddato.
- L'acqua in contatto con l'olio bollente causa un'esplosione. Sostituire l'olio o il grasso usato per friggere quando contiene molta acqua (ad es. se si friggono spesso alimenti surgelati).
Se è presente acqua nell'olio/grasso di frittura, si osservano:
 - bollicine che risalgono verso la superficie
 - gocce d'acqua
 - vapore
 - molti spruzzi durante la frittura
- Cucinare alimenti umidi o in grandi quantità può causare la fuoriuscita dell'olio o del grasso di frittura. Asciugare con cura gli alimenti umidi prima della frittura. Rimuovere il ghiaccio dagli alimenti surgelati. Per riempirlo, posizionare il cestello accanto alla friggitrice, non dentro o sopra. Calare più volte e lentamente il cestello della friggitrice nell'olio o nel grasso.
- L'acqua in contatto con l'olio bollente causa un'esplosione. Prima di riempire nuovamente il vano della friggitrice con olio o grasso di frittura, asciugarlo accuratamente dopo averlo pulito.
- Quando la copertura dell'apparecchio è chiusa si verifica un accumulo di calore. Chiudere la copertura dell'apparecchio solo quando quest'ultimo si è raffreddato. Non attivare mai l'apparecchio con la copertura chiusa. Non utilizzare la copertura dell'apparecchio come scaldavivande o piano d'appoggio.

⚠ Avviso – Pericolo di scossa elettrica!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Cause dei danni

Attenzione!

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

Tutela dell'ambiente

Questo capitolo contiene informazioni relative al risparmio energetico e allo smaltimento dell'apparecchio.

Consigli per il risparmio energetico

- Preriscaldare l'apparecchio finché non ha raggiunto la temperatura desiderata.
- Impostare sempre la temperatura consigliata.
- Friggere utilizzando olio o grassi adatti.

Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.



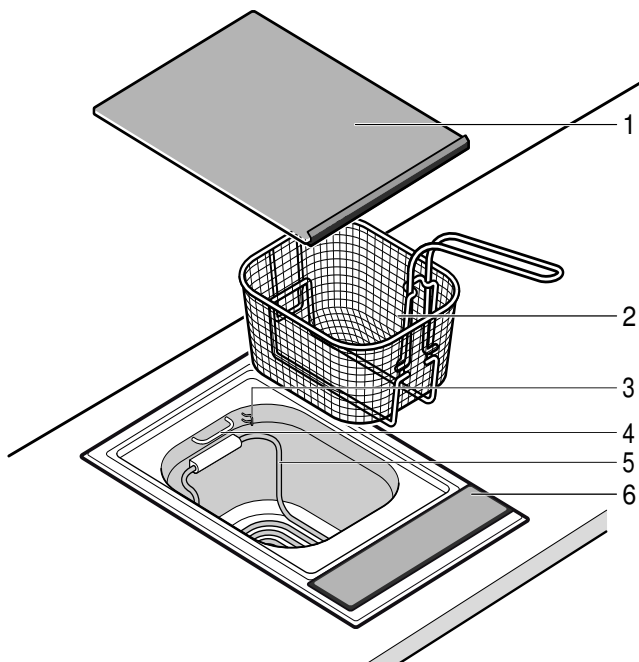
Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Conoscere l'apparecchio

In questo capitolo vengono illustrati gli indicatori e gli elementi di comando. Inoltre verrete a conoscenza delle diverse funzioni dell'apparecchio.

La nuova friggitrice






N.	Denominazione
1	Coperchio in vetroceramica
2	Cestello per frittura
3	Supporto per elemento riscaldante



N.	Denominazione
4	Supporto di sospensione cestello per frittura
5	Elemento riscaldante
6	Pannello di comando




Pannello di comando



Display	
•	L'apparecchio è acceso
	Protezione per la pulizia
	Display del riscaldamento
	Sicurezza bambini

Display	
kWh	Display del consumo di energia
000	Temperatura/durata
	Contaminuti
min	Durata

Display	
	Cronometro
	Temperatura

Superfici di comando	
	Accendere l'apparecchio
	Attivazione protezione per la pulizia/sicurezza bambini
0 190°	Impostazione della temperatura/durata
	Attivazione del contaminuti/cronometro

Superfici di comando

Quando si tocca un simbolo viene attivata la funzione corrispondente.

Avvertenze

- Se si azionano più campi contemporaneamente, le impostazioni restano inalterate. In questo modo è possibile eliminare i residui traboccati nel campo di regolazione.
- Mantenere le superfici di comando sempre asciutte. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.

Resistenza

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

Avviso – Pericolo di scottature!

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

Accessori

Utilizzare esclusivamente cestelli della friggitrice previsti per questa friggitrice.

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

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

In questo capitolo viene illustrato tutto ciò che bisogna fare prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Leggere prima le avvertenze di sicurezza. → "Importanti avvertenze di sicurezza" a pagina 17

Pulizia dell'apparecchio

Pulire a fondo il vano della friggitrice e il cestello per frittura prima del primo utilizzo con una spugna e una soluzione di lavaggio. Lucidare con un panno pulito e asciutto.

Uso dell'apparecchio

In questo capitolo viene illustrato come regolare l'apparecchio. Nella tabella vengono indicate le impostazioni per i diversi piatti.

Avviso – Pericolo di incendio!

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

Avviso – Pericolo di incendio!

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

Avviso – Pericolo di incendio!

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

Friggere

Durante la frittura il calore generato dall'apparecchio viene trasmesso dal grasso alla pietanza. Durante questo processo rapido di cottura si forma una crosta succulenta attorno alla pietanza. Il range di temperatura durante la frittura si trova tra 150 e 190 °C.

Avvertenze

- Spezzettare il grasso di frittura fresco prima di farlo sciogliere. In caso di nuovo utilizzo del grasso di frittura prima che si scioglia, creare un foro nel grasso di frittura solidificato fino all'elemento riscaldante (per es. con il manico del cucchiaino).
- Utilizzare esclusivamente puro olio vegetale o grasso vegetale per la frittura. Evitare di mescolare i tipi di grassi.
- Sciogliendo il grasso di frittura può formarsi del fumo. Si tratta di un fenomeno normale,

Impostazioni della friggitrice

Avvertenza: Accertarsi che la valvola di scarico sia chiusa.

1. Riempire con 4 litri di olio per friggere o 3,5 kg di grasso per friggere il vano di frittura.
2. Attivare la friggitrice servendosi dell'interruttore principale ①.
Sul display compare 000.
3. Far scorrere il dito sul campo di regolazione finché sul display non viene visualizzata la temperatura desiderata.
Il display del riscaldamento lampeggia.



4. Se il display del riscaldamento ② è spento, immergere il cestello per frittura con la pietanza da friggere nell'olio/nel grasso.
5. Al termine della frittura, togliere il cestello per frittura e scuoterlo leggermente per rimuovere l'olio/il grasso in eccesso.

Per lasciar scolare l'olio/il grasso residuo, appendere il cestello per frittura all'apposito dispositivo.

Display del riscaldamento

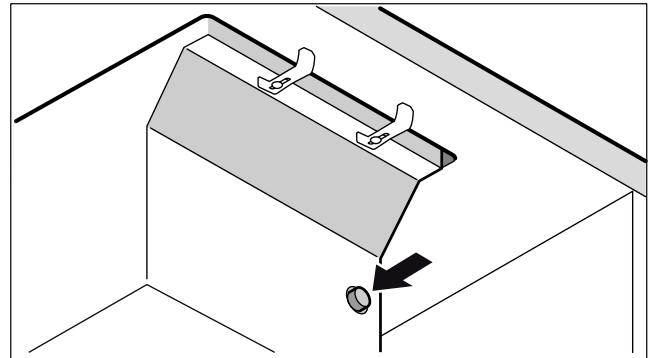
Il display del riscaldamento resta acceso finché la friggitrice non si riscalda. Il display del riscaldamento si spegne, quando l'olio/il grasso per friggere ha raggiunto la temperatura impostata.

Interruzione di sicurezza

Il disinserimento di sicurezza spegne automaticamente la friggitrice se il vano di frittura non è riempito almeno fino alla tacca inferiore con olio/grasso.

Sul display lampeggiano in maniera alternata **F** e **G**.

1. Spegnerla la friggitrice e lasciarla raffreddare.
2. Riempire con almeno 3 litri di olio/grasso per friggere il vano di frittura.
3. Premere il perno di sicurezza sul lato frontale dell'alloggiamento (ad es. con una penna).



È possibile mettere di nuovo in funzione la friggitrice.

Scaricare l'olio/il grasso di frittura

Se nonostante la temperatura correttamente impostata, la pietanza frita non è più croccante, è necessario sostituire l'olio/il grasso.

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!

Durante lo scarico dal rubinetto di scarico può schizzare olio bollente o grasso. Lasciare raffreddare l'olio o il grasso prima dello scarico finché non è tiepido.

1. Collocare sotto il rubinetto di scarico un contenitore termostabile con oltre 4 litri di capienza.
2. Aprire il rubinetto di scarico nella parte inferiore della friggitrice e lasciare defluire l'olio/il grasso utilizzato.

Avvertenza: Lasciare defluire il grasso caldo, quando è ancora liquido. Qualora il grasso si fosse solidificato nel rubinetto di scarico, è possibile rimuoverlo con un'asta sottile (ad es. il manico di un cucchiaio).

Avvertenza: Non scaricare l'olio/il grasso nelle acque reflue, ma smaltirlo negli appositi punti di raccolta.

Tabella delle impostazioni

I dati riportati nella tabella sono indicativi e possono variare a seconda del tipo e della quantità delle pietanze da friggere.

Pietanza da friggere	Quantità	Temperatura in °C	Durata in minuti	Informazione
Sciogliere il grasso di frittura	3,5 kg	100		
Cibi freschi				
Dolcetti di pasta sfoglia, farciti	5 pezzi	190	6-8	Ripieno di carne precotta, ripieno di verdura crudo Girare.
Gamberetti in pastella	12 pezzi	170-180	4-6	Precotti e sfilettati. Girare.
Verdure in pastella	8 pezzi	170-180	4-8	ad es. rosette di cavolfiore*, zucchine a fette, champignon, anelli di cipolla. Girare.
Filetto di pesce impanato	da 100 - 200 g	160-170	5-10	
Cosce di pollo impanate	da 200 - 350 g	160	15-20	
Crocchette	6-8 pezzi	170	5-6	
Patate fritte	500 g	180	prima 2-4, poi 6-8	Devono intercorrere almeno 15 di minuti tra la prefrittura e la fine della cottura. Utilizzare le patate farinose.
Fettina impanata	2 pezzi	170-180	5-8	
Dessert				
Berlinesi /donut	6 pezzi	160-170	6-10	Friggere senza cestello. Girare.
Frutta in pastella	8 pezzi	170-180	5-7	Ad es. fette di ananas, mela e kiwi. Girare.
Spritzkuchen/churros	4 pezzi	170-180	6-8	Girare.
Prodotti surgelati**				
Camembert impanato	da 75 - 100 g	160	6-8	
Filetto di pesce impanato	da 150 g	170	5-7	
Bastoncini di pesce	500 g	170	3-5	
Mini-involtini primavera /Nems	500 g	180	3-5	
Nugget di pollo	500 g	160	5-6	
Crocchette	500 g	170	3-5	
Patate fritte	500 g	180	5-7	
Anelli di calamari	500 g	180	3-5	
* al dente precotta				
** Osservare quanto indicato sulla confezione				

Consigli e suggerimenti

Consigli sull'olio/sul grasso di frittura

- Per friggere, utilizzare solo puro olio vegetale o grasso resistenti a temperature molto elevate e adatti alla frittura. Sono adatti ad es. l'olio di semi di arachide, l'olio di palma e il grasso di cocco. Non sono invece adatti ad es. l'olio di oliva vergine, l'olio di germi di soia e di grano. Evitare di mescolare i tipi di grasso. Rispettare le istruzioni del produttore.
- Dopo ogni frittura, rimuovere gli eventuali residui più consistenti dall'olio o dal grasso di frittura con una schiumarola. È anche possibile fare defluire i residui dalla valvola di scarico olio. Attendere finché l'olio o il grasso di frittura non si è raffreddato e ha raggiunto una temperatura massima di 40 °C.

- Se si desidera utilizzare nuovamente l'olio o il grasso di frittura, collocare un panno di carta in un filtro metallico e filtrare l'olio o il grasso tiepidi.
- Cambiare regolarmente l'olio o il grasso di frittura o al più tardi quando emanano un odore irritante, hanno un sapore sgradevole, producono molta schiuma, iniziano a produrre fumo (a 160 °C-170 °C) o quando, pur avendo impostato correttamente la temperatura, le pietanze non diventano più croccanti. La formazione prematura di fumo non è da scambiare con la fuoriuscita di vapore acqueo quando si aggiungono alimenti umidi.
- Dopo il raffreddamento, mettere il coperchio in modo tale che né l'acqua né alcuna impurità entrino in contatto con il grasso.

Suggerimenti sulle pietanze

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



Suggerimenti per friggere

- Non frigate quantità eccessive, per permettere all'olio di circolare correttamente e di cedere rapidamente il calore alla pietanza. Muovete il cibo da friggere per evitare che si attacchi e per consentire all'olio di circolare meglio.
- La pietanza da friggere deve essere completamente coperta dall'olio o dal grasso. Altrimenti dovrà essere girata a metà cottura oppure spinta verso il basso con un secondo cestello.
- Riempire il cestello su un piano di lavoro accanto alla friggitrice, non direttamente nella friggitrice o sopra di essa. In questo modo l'olio o il grasso resterà più a lungo privo di residui.
- Salate ed aromatizzate le pietanze fuori dalla friggitrice per evitare di sporcare l'olio o il grasso.
- L'introduzione di pietanze umide o surgelate comporta una schiumatura eccessiva del grasso o dell'olio. Abbassate lentamente il cestello più volte. Eviterete così che il grasso fuoriesca.
- Eliminate il ghiaccio dalle pietanze surgelate prima di friggerle.
- Regolate la temperatura consigliata.
 - Temperatura giusta: Le sostanze a base di albume formano una crosta protettiva. Essa consente la penetrazione di poco grasso.
 - Temperatura troppo elevata: la superficie della pietanza forma rapidamente la crosta. L'interno resta crudo.
 - Temperatura troppo bassa: La pietanza assorbe troppo grasso.
- Asciugate la frittura con carta assorbente. Così riducete ulteriormente la quantità di grasso.



Sicurezza bambino

Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere l'apparecchio o modificare le impostazioni, esso è dotato di una sicurezza bambini.

Attivazione

1. Spegnerne l'apparecchio.
2. Toccare il simbolo  per almeno 4 secondi. Il display  si accende per circa 10 secondi. L'apparecchio è disabilitato.

Disattivazione

Toccare il simbolo  finché non si spegne il simbolo .

La sicurezza bambini è disattivata.

Sicurezza bambini automatica

Con questa funzione la sicurezza bambini viene attivata automaticamente dopo lo spegnimento dell'apparecchio.

Attivazione

Attivare la sicurezza bambini automatica. → "Impostazioni di base" a pagina 27

Funzioni durata






Sono disponibili 2 diverse funzioni durata:

- Contaminuti
- Cronometro



Contaminuti

Il contaminuti consente di impostare una durata fino a 99 minuite funziona indipendentemente dalle altre impostazioni.

Impostazione del contaminuti

1. Ad apparecchio spento, toccare una volta il simbolo , ad apparecchio acceso, toccare due volte il simbolo . L'indicatore  si accende. Sull'indicatore compare  min.
Avvertenza: . Ad apparecchio acceso, viene attivato il cronometro toccando una volta il simbolo .
2. Impostare il parametro di tempo desiderato nel campo di regolazione. Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a scorrere.


Trascorso il tempo impostato

Trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico e sull'indicatore lampeggia  per 10 secondi. L'indicatore  lampeggia.

Toccare un simbolo qualsiasi.

Gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Correzione del parametro di tempo

Con il simbolo  selezionare e impostare nuovamente il contaminuti.





Cronometro

Il cronometro mostra il tempo trascorso dall'attivazione della funzione.


La funzione cronometro funziona soltanto se l'apparecchio è attivato. Quando l'apparecchio si disattiva, si disattiva anche la funzione di cronometro.

Avvertenza: . Se oltre alla funzione cronometro viene attivata anche una funzione di contaminuti, l'impostazione viene visualizzata per 10 secondi sul display del timer. Quindi viene nuovamente visualizzata la temperatura impostata.

Attivazione

1. Toccare il simbolo .
Sull'indicatore compare  o .
2. Toccare il campo di regolazione.
Il tempo inizia a scorrere. Durante il primo minuto vengono visualizzati i secondi, successivamente i minuti. Dopo 10 secondi, l'indicatore del timer viene oscurato e viene visualizzata la temperatura.
3. Toccare il simbolo , per visualizzare di nuovo l'indicatore del timer.

Disattivazione

1. Toccare il simbolo .
Viene visualizzato l'indicatore del timer.
2. Toccare il campo di regolazione.
La funzione cronometro viene disattivata. L'indicatore del timer si spegne.

Spegnimento di sicurezza automatico

Se l'apparecchio è attivato da molto tempo senza alcuna modifica dell'impostazione, viene attivato lo spegnimento automatico.

Il riscaldamento dell'apparecchio viene interrotto. Sul display lampeggiano in maniera alternata **F B** e **H/h**.

Se viene toccata una superficie di comando qualsiasi, il display si spegne. È possibile effettuare una nuova impostazione.


L'attivazione della limitazione di tempo dipende dalla temperatura impostata (da 2 a 4 ore).


Protezione per la pulizia

La pulizia dell'apparecchio quando il piano cottura è ancora attivo comporta il rischio di modifica delle impostazioni.

Per evitare che ciò avvenga, l'apparecchio è dotato di una speciale funzione di protezione.


Attivazione

Ad apparecchio acceso, toccare il simbolo .

Viene emesso un segnale acustico. L'indicatore  si accende. Il pannello comandi rimane bloccato per 30 secondi. Si può pulire il pannello comandi senza modificare le impostazioni.

Avvertenza: La funzione di protezione per la pulizia non disattiva l'interruttore principale. L'apparecchio può essere disattivato in qualsiasi momento.

Disattivazione

Toccare il simbolo .

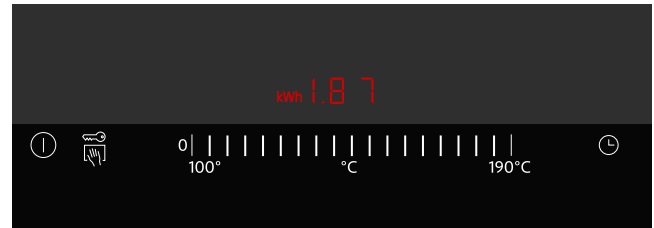
La funzione di protezione viene disattivata.

Indicatore consumo di energia

Con questa funzione è possibile visualizzare il consumo totale di energia tra l'attivazione e la disattivazione dell'apparecchio.

Dopo la disattivazione viene visualizzato per 10 secondi il consumo espresso in chilowattora, ad es. 1,87 kWh.

La precisione dell'indicazione dipende tra l'altro anche dalla qualità della tensione della rete elettrica.



È possibile che l'indicatore del consumo di energia non sia attivato. → "Impostazioni di base" a pagina 27

Impostazioni di base


L'apparecchio è dotato di varie impostazioni di base che possono essere adeguate alle abitudini individuali dell'utente.

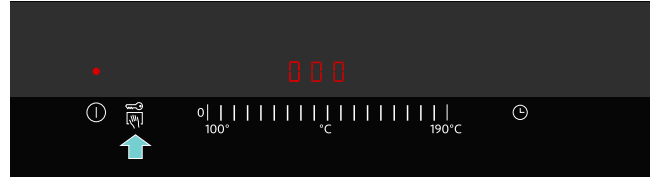
Display	Funzionamento
c 0	Ripristino impostazione di base
0	Disattivata.*
1	Attivata.
c 1	Sicurezza bambini
0	Sicurezza bambini automatica disattivata.*
1	Sicurezza bambini automatica attivata.
2	Sicurezza bambini manuale e automatica disattivata.
c 2	Segnale acustico
0	Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio disattivati (il segnale dell'interruttore principale resta sempre attivato).
1	Solo segnale di utilizzo improprio attivato.
2	Solo segnale di conferma attivato.
3	Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio attivati.*
c 3	Display del consumo di energia (verificare la tensione di rete presso il proprio fornitore di energia elettrica).
0	Display del consumo di energia disattivato.*
1	Display del consumo di energia con tensione di rete 230 V.
3	Display del consumo di energia con tensione di rete 220 V.
4	Display del consumo di energia con tensione di rete 240 V.
c 5	Spegnimento automatico (maggiore è il livello impostato, maggiore è il tempo prima dello spegnimento)
0	2-4 ore fino allo spegnimento.*
1	1-2 ore fino allo spegnimento.*
2	30-60 minuti fino allo spegnimento.
c 6	Durata del segnale di fine del timer
1	10 secondi.*
2	30 secondi.
3	1 minuto.
c 8	Modalità demo
0	Disattivata.*
1	Attivata. L'apparecchio può essere utilizzato ma non scalda.

*Impostazione di base


Modifica delle impostazioni di base

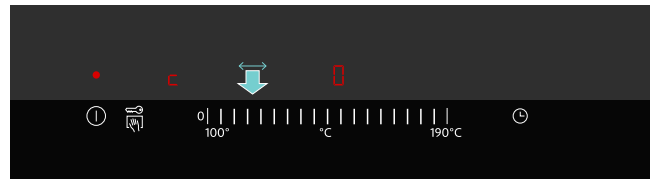
L'apparecchio deve essere spento.


1. Accendere l'apparecchio.
2. Durante i 10 secondi successivi toccare il simbolo  per 4 secondi finché non viene emesso un segnale acustico.



c e **1** lampeggiano in maniera alternata e viene visualizzato **0**.

3. Toccare il simbolo  finché sul display non viene visualizzato l'indicatore desiderato.
4. Nel campo di regolazione impostare il valore desiderato.



5. Ripetere le fasi 3 e 4 finché non sono modificate tutte le impostazioni desiderate.
6. Toccare il simbolo  per circa 4 secondi finché non viene emesso un segnale acustico. Le impostazioni sono memorizzate.

Non salvare le modifiche

Per uscire dal menu delle impostazioni di base disattivare l'apparecchio dall'interruttore generale ed effettuare nuovamente le impostazioni. Le modifiche non vengono memorizzate.

Pulizia

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. Sono qui illustrate le modalità di cura e pulizia dell'apparecchio corrette.

I detersivi adatti sono disponibili presso il servizio di assistenza clienti o nel nostro e-shop.

Avviso – Pericolo di incendio!

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

Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detersivi ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Avviso – Pericolo di scottature!

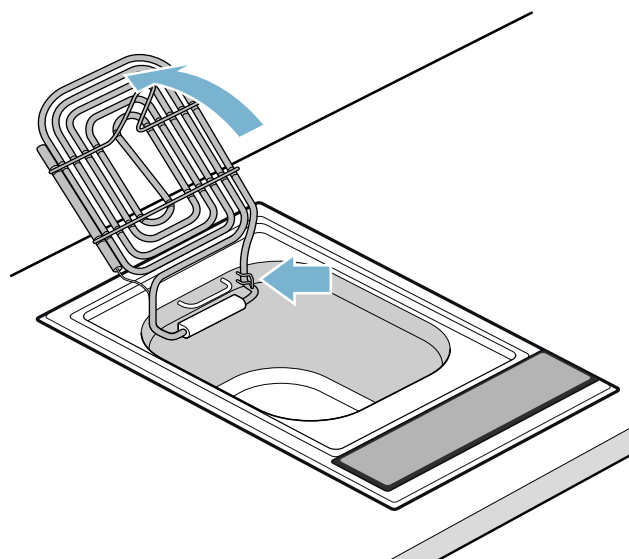
Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.

Non usate questi detersivi

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

Pulizia dell'apparecchio

1. Lasciare raffreddare l'apparecchio.
2. Versare l'olio.
3. Sollevare l'elemento riscaldante e innestarlo in posizione nel supporto previsto per tale scopo.



4. Rimuovere i residui grossolani nel vano di frittura con la carta assorbente.
5. Riempire l'acqua calda con il detersivo fino alla tacca inferiore nel vano di frittura.
6. Pulire il vano di frittura e l'elemento riscaldante con una spazzola morbida.
Avvertenza: Evitare di graffiare e strofinare, altrimenti restano i segni dei graffi.
7. Oscillare verso l'alto l'elemento riscaldante, finché non si innesta nel supporto. Pulire il vano di frittura sotto l'elemento riscaldante.
8. Versare l'acqua. Oscillare di nuovo verso il basso l'elemento riscaldante e risciacquare con l'acqua pulita.
Avvertenza: Non lasciare nessun residuo di detersivo nel vano di frittura. Asciugare il vano di frittura e l'elemento riscaldante con un panno morbido.

Componente de-ll'apparecchio/su-perficie	Pulizia consigliata
Cestello per frittura	Pulire a mano con un detersivo dolce. Avvertenza: Non lavarlo in lavastoviglie!
Pannello di comando e coperchio in vetroceramica	Pulire con uno straccio morbido umido e un po' di detersivo; lo straccio non deve essere troppo bagnato. Lavare i residui di detersivo con acqua fredda. Asciugare con un panno morbido Avvertenza: Non lavare il coperchio in vetroceramica in lavastoviglie!

? Malfunzionamento, che fare?

⚠️ Avviso – Pericolo di scossa elettrica!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, consultare con attenzione le avvertenze riportate nella tabella.

Il sistema elettronico dell'apparecchio si trova sotto il pannello di comando. Per diverse ragioni è possibile che in questa zona aumenti molto la temperatura.

Affinché l'impianto elettrico non si surriscaldi, se necessario l'apparecchio viene automaticamente spento. Il display **F4**, compare in maniera alternata al display **H** o **h**.

Display	Errore	Provvedimento
Nessuno	L'alimentazione elettrica è interrotta.	Controllare il fusibile generale dell'apparecchio. Controllare gli altri apparecchi elettronici per accertarsi che non si sia verificata un'interruzione di corrente.
Tutti i display lampeggiano	La superficie di comando è umida oppure occupata da un oggetto.	Asciugare la superficie di comando o rimuovere l'oggetto.
F0	Errore dell'apparecchio	Spegnere l'apparecchio e riaccenderlo. Se l'indicazione appare di nuovo, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
F4	Il sistema elettronico era surriscaldato. Perciò l'apparecchio è stato spento.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare una superficie di comando qualunque. F4 si spegne.
F6	Interruzione di sicurezza	Spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare. Riempire il vano di frittura di olio/grasso per friggere fino alla tacca superiore. Premere il perno di sicurezza sul lato frontale dell'alloggiamento.
F7	Errore dell'apparecchio	Spegnere l'apparecchio e riaccenderlo. Se l'indicazione appare di nuovo, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
F8	L'apparecchio è rimasto in funzione troppo a lungo e si è spento.	Accendere di nuovo l'apparecchio.
dE L'apparecchio non scalda	La modalità demo è attivata	Disattivare la modalità demo: scollegare per 30 secondi l'apparecchio dalla rete (disattivare il fusibile generale dell'impianto o l'interruttore differenziale all'interno della scatola dei fusibili). Accendere l'apparecchio. Nei 3 minuti successivi toccare una superficie di comando qualsiasi. La modalità demo viene disattivata.

Messaggio di errore E negli indicatori

Se negli indicatori compare un messaggio di errore con "E", ad es. E0111, spegnete e riaccendete l'apparecchio.

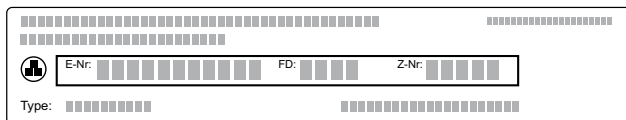
Se si tratta di un guasto momentaneo, il messaggio scompare. Tuttavia, se il messaggio d'errore compare nuovamente, rivolgersi al servizio di assistenza clienti e comunicare il messaggio preciso.

Servizio assistenza clienti


Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troviamo sempre la soluzione adatta, anche per evitare l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti quando non è necessario.

Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice prodotto (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova nella parte inferiore dell'apparecchio.



Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti.

Codice prodotto (E)	Codice di produzione FD
Servizio di assistenza tecnica	
	

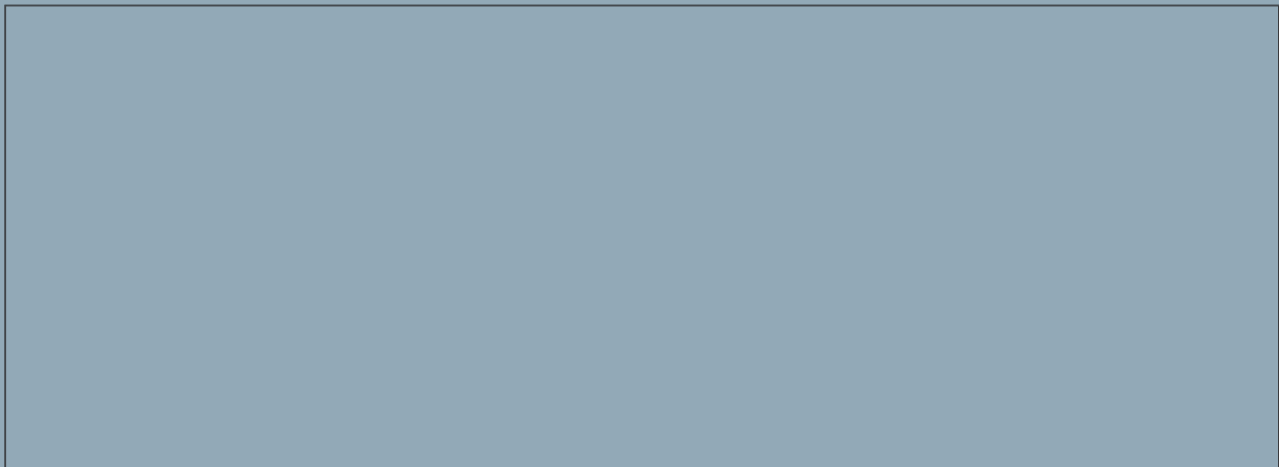
Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-018346
Linea verde
CH 0848 840 040

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



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

siemens-home.com

Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under Trademark License of Siemens AG
Prodotto da BSH Hausgeräte GmbH in quanto licenziatario del marchio di Siemens AG



9001044582
960531