

Pred nameščanjem in uporabo naprave pozorno preberite ta navodila. Le tako boste lahko dosegali najboljše rezultate in zagotovili kar največjo varnost pri uporabi.

Opomba:

Ta simbol spremlja nasvete in informacije, ki so pomembne za uporabnika.

- Povsem običajno je, da naprava ob prvi uporabi oddaja vonj po novem. Prezračite sobo.
- Prepovedana je uporaba domačega olja oziroma olja z visoko kislostjo.
- Naprave ne uporabljajte z zunanjim časovnikom ali z ločenim daljinskim upravljalnikom.
- Ta naprava izpolnjuje zahteve Evropske direktive 2004/108/ES glede elektromagnetne združljivosti in Uredbe Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 1935/2004 z dne 27.10.2004 o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živili.
- Ta naprava je namenjena izključno domači uporabi. Ni pa namenjena uporabi v: čajnih kuhinjah za zaposlene v trgovinah, uradih in na drugih delovnih področjih, na turističnih kmetijah, v hotelih, motelih in drugih namestitvenih objektih ter v sobah, namenjenih oddajanju.

Nevarnost opeklin!

Neupoštevanje tega opozorila ima lahko za posledico opekline.

- Naprava se med delovanjem segreje. **NAPRAVE NE PUŠČAJTE NA DOSEGU OTROK.**
 - Cvrtnika ne prenašajte, ko je olje vroče, saj obstaja nevarnost hudih opeklin.
 - Pred prvo uporabo cvrtnik temeljito očistite: posodo, košaro in pokrov (snemite filter) operite z vročo vodo in tekočim detergentom za pomivanje posode. Pomite dele skrbno osušite in odstranite morebitne ostanke vode, ki se nakopiči na dnu posode in zlasti v cevki za odvod olja. Tako se izognete nevarnemu brizganju vrelega olja med delovanjem naprave.
 - Napravo premikanje za temu namenjene ročaje. (Za to nikoli ne uporabljajte ročaja košare).
- Preverite, ali je olje dovolj hladno, počakajte približno 2 uri.
- Če ima vaša naprava cevko za odvod olja, naj bo med delovanjem naprave vedno zaprta in shranjena v svojem ležišču.
 - Napajalni kabel naj ne visi z roba površine, na katero je položen cvrtnik, saj bi ga otroci lahko povlekli ali bi se uporabnik lahko obenj spotaknil.
 - Pazite na vrelo paro in na morebitno brizganje olja ob odprtju pokrova.
 - Preden košaro potopite v olje, se prepričajte, da je pokrov dobro zaprt.

Pozor!

Neupoštevanje teh opozoril ima lahko za posledico poškodbe oseb ali naprave.

- Naprave ne nameščajte v bližino virov toplote.
- Cvrtnik vključite šele, ko je napolnjen z oljem ali mastjo. Če namreč segrevate prazno napravo, se sproži termična zaščita, ki prekine njeno delovanje. V tem primeru se za ponovno vzpostavitev delovanja naprave obrnite na pooblaščen servisno-tehnično službo.
- Če bi iz cvrtnika puščalo olje, se obrnite na servisno-tehnično službo ali na pooblaščen osebo proizvajalca.
- Košara se samodejno vpne v središnji zatič košare. Zato je, v izogib zlomom, ne obračajte ročno v iskanju pravega položaja.
- Naprave naj ne uporabljajo osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi zmožnostmi oziroma s premalo izkušnjami ali znanja, razen če jih pri tem nadzoruje ali usmerja oseba, zadolžena za njihovo varnost. Otroci naj bodo ves čas pod nadzorom, da se z napravo ne bi igrali.

Nevarnost!

Neupoštevanje navodil ima lahko za posledico električni udar z možnostjo hudih poškodb ali celo smrti.

- Pred uporabo preverite, ali omrežna napetost ustreza vrednosti, ki je navedena na tipski tablici naprave.
- Napravo vključite le v vtičnico z najnižjo tokovno obremenitvijo 10 A in učinkovito ozemljitvijo.
- Če opazite, da je napajalni kabel poškodovan, naj ga proizvajalec ali njegova pooblaščen servisno-tehnična služba zamenjata, tako da se prepreči vsakršno tveganje.

ODLAGANJE NAPRAVE



V skladu z Evropsko direktivo 2002/96/ES se naprave ne sme odlagati med gospodinjske odpadke, temveč jo je treba odnesti v pristojni zbirni center za ločeno zbiranje odpadkov.

OPIS NAPRAVE

(oglejte si sliko na naslovnici)

- A. Pokrov filtra
- B. Filter za preprečevanje neprijetnih vonjav
- C. Oljni filter
- D. Snemljiva posoda
- E. Ležišče za kabel
- F. Vrtljivi termostatski in vklopno-izklopni gumb
- G. Gumb za odpiranje
- H. Zaslon z minutnim števcem
- I. Tipka minutnega števca
- L. Signalna lučka
- M. Posoda za olje (*)
- N. Pokrov posode za olje (*)
- O. Čep za zaprtje cevke za odvod olja (*)
- P. Predal posode za olje (*)
- Q. Cevka za odvod olja (*)
- R. Vratca za prostora za shranjevanje cevke (*)
- S. Ročaj košare
- T. Drsnik na ročaju
- U. Košara
- V. Kontrolno okence
- Z. Pokrov

(*) Samo pri modelu F38436

POLNJENJE OLJA ALI MASTI

- Dvignite košaro (U) v najvišji položaj, tako da ustrezn ročaj (S) povlečete navzgor (slika 1).

i Opomba: Med dvigovanjem in spuščanjem košare MORA biti pokrov vselej zaprt.

- Odprite pokrov (Z), tako da pritisnete gumb (G) (slika 2).
- Izvlecite košaro, tako da jo povlečete navzgor (slika 3).
- V posodo (D) nalijte olje: največja količina 1,5 litrov (1,3 kg masti) oziroma količina prostornina 1,1 litre (1 kg masti).

! Pozor! Raven olja ali masti v posodi mora vselej segati med oznaki najvišje in najnižje ravni.

! Pozor! Cvrtnika nikoli ne uporabljajte z oljem pod oznako najnižje vrednosti "min", saj se v tem primeru lahko sproži termična zaščita, za zamenjavo katere se morate obrniti na pooblaščen servisno-tehnično službo proizvajalca.

i Opomba: Najboljše rezultate dosežete z uporabo dobrega arašidovega olja. Izogibajte se mešanju različnih olj. Če uporabljate strjeno mast v kosih, te razrežite na manjše dele, tako da se cvrtnik prvih nekaj minut ne segreva v prazno. Temperaturo nastavite na 150°C in počakajte, dokler se mast v celoti ne stopi, šele zatem preidite na želeno temperaturo.

ZAČETEK CVRTJA

- Vključite napravo, tako da vrtljivi termostatski gumb (F) pomaknete na želeno temperaturo (slika 4).
- Po izklopu signalne lučke v termostatu (L), vstavite košaro (U) (ki ste jo pred tem napolnili) v posodo (D) v dvignjenem položaju (slika 3) in zaprite pokrov (Z).
- Košaro počasi spuščajte v posodo tako, da drsnik (T) pomikate v smeri puščice in sočasno spuščate ročaj (S) (slika 5).

! Pozor! Pazite, da košare ne bi prenapolnili (največ 1,2 kg svežega krompirja).

i Opomba: Povsem običajno je, da takoj po tem postopku iz pokrova filtra (A) brizgne večja količina pare in da se ob ročaju košare tvorijo kapljice kondenza.

- Po izteku časa cvrtja znova dvignite košaro, tako da ročaj povlečete navzgor in preverite stopnjo pečenosti.

NASTAVITEV ELEKTRONSKEGA MINUTNEGA ŠTEVCA

- Čas cvrtja nastavite tako, da pritisnete tipko (I) in na zaslonu (H) se prikaže nastavljen minute.
- Takoj zatem pričneta številki utripati, kar pomeni, da se je začelo odštevanje časa cvrtja. Zadnja minuta je na zaslonu prikazana v obliki sekund.
- V primeru napake lahko nastavite novi čas cvrtja, tako da pritisnete tipko in jo zadržite pritisnjeno več kot dve sekundi. Zaslon se postavi na ničelno vrednost, zatem pa lahko začetni postopek ponovite.
- Minutni števec opozori na iztek časa cvrtja z vrsto piskov s približno 20-sekundnimi presledki. Za izklop zvočnega signala zadošča, da pritisnete tipko minutnega števca.

i Opomba: minutni števec ne izključi delovanja naprave.

Zamenjava baterije minutnega števca

- Izvlecite minutni števec iz njegovega ležišča, tako da pritisnete na spodnji rob (slika 6).
- Pokrov baterije (slika 7) na zadnji strani števca obračajte v nasprotno smer urinemu kazalcu, dokler ga ne sprostite.
- Zamenjajte baterijo z novo enake vrste (L1131).

i Opomba: Če želite napravo zamenjati ali zavreči, morate iz nje odstraniti baterijo in jo zavreči skladno z veljavnimi zakoni, saj je okolju škodljiva.

CVRTJE ŽIVIL, KI NISO GLOBOKO ZAMRZNJENA

i Opomba: Živila, ki jih boste cvrli, potopite v olje šele tedaj, ko to doseže pravo temperaturo, to je tedaj, ko se signalna lučka ugasne.

Pazite, da košare ne bi prenapolnili. To bi povzročilo nenadno znižanje temperature olja, zaradi česar bi bilo cvrtje premastno in neenakomerno pečeno.

Živila naj bodo tanko in enakomerno narezana, saj se predebela živila sabo cvrejo.

Pri cvrtju paniranih jedi vam svetujemo, da v olje potopite najprej prazno košaro, po dosegu nastavljene temperature (izklop signalne lučke (L)), pa jed spustite v vroče olje, da se panirna masa ne bi prijelala košare.

Živila dobro osušite, preden jih potopite v olje ali mast, saj so prevlažna živila po cvrtju mehka (zlasti krompir). Svetujemo vam, da za paniranje v panirni masi ali moki uporabite živila z veliko vsebnostjo vode (ribe, meso, zelenjava), preden jih potopite v olje, pa odstranite odvečne drobtine in moko.

Vrsta živila	Največja količina v g	Temperatura (°C)	Čas v minutah
OCVRTI KROMPIR			
Priporočena količina za odlično cvrtje z 1,5 litri olja	600	190°	10-12
Največja količina z 1,1 litri olja	1000	190°	18-20
Največja količina z 1,5 litri olja	1200	190°	20-22
RIBE			
Lignji	500	160°	9-10
Velike pokrovače	500	160°	9-10
Škampovi repki	600	160°	7-10
Sardine	500-600	170°	8-10
Sipice	500	160°	8-10
Morski list (3)	500-600	160°	6-7
MESO			
Goveji zrezki (2)	250	170°	5-6
Piščančji zrezki (3)	300	170°	6-7
Polpete (8-10)	400	160°	7-9
ZELENJAVA			
Artičoke	250	150°	10-12
Cvetača	400	160°	8-9
Gobe	400	150°	9-10
Jajčevci	300	170°	11-12
Bučke	200	170°	8-10

Časi in temperature cvrtja so okvirni in so odvisni od količine živil ter od okusa posameznika.

CVRTJE GLOBOKO ZAMRZNJENIH ŽIVIL

Globoko zamrznjena živila so pogosto prekrita z ledenimi kristali, ki jih je pred cvrtjem treba odstraniti, kar storite tako, da stresate košarico.



Nevarnost opeklín! Preden košaro potopite v olje, se prepričajte, da je pokrov dobro zaprt. Nato košaro zelo počasi spuščajte v olje za cvrtje, da olje ne prekipi.

Vrsta živila	Največja količina v g	Temperatura °C	Čas v minutah
OCVRTI KROMPIR			
Priporočena količina za odlično cvrtje z 1,5 litri olja	200 (*)	190°	4-6
Največja količina z 1,1 litri olja	600	190°	13-15
Največja količina z 1,5 litri olja	1000	190°	18-20
RIBE			
Ribje palčke (6)	300	190°	4-6
Kozice	300	190°	4-6
MESO			
Piščančji zrezki (3)	200	180°	6-8

Časi in temperature cvrtja so okvirni in so odvisni od količine živil ter od okusa posameznika.

(*) To je priporočena količina za pripravo odličnega cvrtja. Seveda lahko ocvrete večjo količino globoko zamrznjenega krompirja, vendar vedite, da bo ocvrti krompir v tem primeru malce bolj masten zaradi naglega spusta temperature olja ob potopu košare.

FILTRIRANJE OLJA ALI MASTI

i Opomba: Priporočamo vam, da ta postopek izvedete po vsakem cvrtju, zlasti pri cvrtju živil, ki so panirana s panirno maso ali moko. Počakajte, da se olje dovolj ohladi (približno dve uri).

Modeli brez cevke za odvod olja (Q) in posode za olje (M)

- Odprite pokrov cvrtnika (Z) in snemite snemljivo posodo (D) (slika 8), tako da jo dvignete za temu namenjena ročaja. Olje iz posode izpraznite v drugo posodo.
- Snemljivo posodo znova vstavite v njeno ležišče.
- Košaro (U) pritrdite na rob posode in na dno košare namestite filter (slika 9). Filtre lahko kupite pri pooblaščenih prodajalcih ali servisno-tehničnih centrih.
- Nato v cvrtnik zelo počasi nalijte olje, dokler ne prične izhajati iz filtra (slika 10).

Modeli s cevko za odvod olja (Q) in posodo za olje (M)

- Cvrtnik postavite na rob delovnega pulta (slika 11).
- Košaro (P) povlecite navzven, kakor je prikazano na sliki 12.
- Posodo z oljem (M) brez pokrova (N) vstavite v temu namenjeno ležišče (slika 13).
- Odprite vratca (R) (slika 14) in izvlecite cevko za odvod olja

(Q).

- Odprite čep (Q), tako da ga obračate v nasprotni smeri urine-mu kazalcu (slika 15).
- Po zaključenem postopku znova zaprite čep, tako da ga obračate v smeri urinega kazalca, cevko za odvod olja vstavite v njeno ležišče in zaprite vratca.

ČAS UPORABNOSTI OLJA ALI MASTI

Občasno je treba olje v celoti zamenjati. Kakor pri drugih cvrtnikih, se večkrat segreje olje izrabljeno. Zato vam tudi ob pravilni uporabi in filtriranju priporočamo, da ga v celoti zamenjate po določenem številu cvrtij. Priporočamo vam, da olje v celoti zamenjate po 5-8 cvrtjih ali v naslednjih primerih:

- neprijetne vonjave
- dim med cvrtjem
- olje postane temne barve

Zahvaljujoč vrteči se košari, ta cvrtnik deluje s približno polovico manjšo količino olja v primerjavi z drugimi cvrtniki, ki so na voljo na trgu.

ZAMENJAVA FILTRA ZA PREPREČEVANJE NEPRIJETNIH VONJAV

Sčasoma se učinkovitost filtra za preprečevanje neprijetnih vonjav, ki se nahaja v notranjosti pokrova, zmanjša. Če želite filter zamenjati, snemite plastični pokrov filtra (A) (slika 11). Filtre za preprečevanje neprijetnih vonjav lahko kupite pri pooblaščenih prodajalcih ali servisno-tehničnih centrih.

ČIŠČENJE

 **Nevarnost!** Pred kakršnim koli čiščenjem vselej izvlecite vtič iz vtičnice.

Cvrtnika nikoli ne potaplajte v vodo in ne perite ga pod tekočo vodo. Voda bi lahko prodrla v napravo in povzročila električni udar.

 **Opomba:** Počakajte približno dve uri, da se olje ohladi na primerno temperaturo, nato pa olje ali mast izpraznite, kakor je opisano v delu "filtriranje olja ali masti".
Cvrtnika nikoli ne praznite tako, da bi ga nagnili ali obrnili (slika 17).

Posodo, košaro in pokrov (snemite filter) temeljito operite z vročo vodo in tekočim detergentom za pomivanje posode.

Pokrov (Z) je snemljiv; če ga želite sneti, ga potisnite nazaj in ga ob tem povlecite navzgor (oglejte si puščici "A" in "B", slika 18).

 **Pozor!** Filtra nikoli ne potaplajte v vodo, ne da bi pred tem sneli filter.

Pri čiščenju posode (D) sledite naslednjemu postopku:

- Posodo snemite s cvrtnika, tako da jo nežno dvignete (oglejte si sliko 8) ter jo operite z vročo vodo, detergentom za pomivanje posode in mehko gobico.
- Posodo in košaro lahko pomivate v pomivalnem stroju. Pri tem pazite, da ne bi poškodovali cevke, saj bi to lahko povzročilo nepravilno delovanje.
- Če želite posodo znova namestiti na svoje mesto, odprite vratca (R) prostora za shranjevanje cevke, nato vstavite posodo, pri tem pa naj bo posoda nagnjena, cevka v vodoravni legi, čep pa vstavljen; nazadnje zaprite vratca.
- Da bo očistili oljni filter (C), ki se nahaja v notranjosti posode, ko je zelo umazan ali zamašen, ga snemite tako, da ga odvijete v nasprotni smeri urinega kazalca.

 **Pozor!** Da ne bi poškodovali obloge posode, ki preprečuje sprejemanje živil, ne uporabljajte abrazivnih predmetov ali čistil, temveč le mehko krpo in nevtralni detergent.

NEPRAVILNOSTI DELOVANJA

NEPRAVILNOST	VZROK	REŠITEV
Sproščanje neprijetnih vonjav	Filter za preprečevanje neprijetnih vonjav (B) je zasičen. Olje je izrabljeno. Tekočina za cvrtje ni primerna.	Zamenjajte filter Zamenjajte olje ali mast Uporabljajte arašidovo olje dobre kakovosti
Olje se je razlilo	Olje je izrabljeno in povzroča prekomerno penjenje Živila, ki ste jih potopili v vroče olje, niso dovolj suha Košaro ste prehitro potopili v olje Olje v cvrtniku sega preko najvišje dovoljene ravni	Zamenjajte olje ali mast Dobro osušite živila Živila počasi spuščajte v olje Zmanjšajte količino olja v posodi
Olje se ne segreje	Morebiti se je sprožila termična zaščita	Obrnite se na servisno-tehnično službo (napravo je treba zamenjati)
Cvrtje je uspelo le v eni polovici košare	Košara se med cvrtjem ne vrti	Očistite dno posode Dobro očistite vodilni obroč košare (slika 19)