

Bu talimat kitapçığını cihazın kurulum ve kullanımından önce dikkatle okuyun. En güvenli kullanım ve en iyi sonuçları yalnızca bu şekilde elde edebilirsiniz.

- Kullanmadan önce, şebeke elektrik geriliminin cihazın veri plakasında belirtilene tekabül ettiğini denetleyin.
- Cihazı yalnızca minimum 10 A kapasiteye sahip ve verimli bir toprak hat çekilmiş akım prizine takın. (Cihazın fişi ve priz arasındaki uyumsuzluk halinde, prizi kalıfıye bir personele uygun olan başka bir tanesi ile değiştirin).
- Cihazı ısı kaynaklarının yakınına yerleştirmeyin.
- Bu cihazın elektrik kablosu, değişimi için özel aletler gerektirdiğinden asla kullanıcı tarafından değiştirilmemelidir. Eğer elektrik kablosu kusurlu ise her türlü riskin önüne geçmek için değişim üretici veya teknik hizmet servisi ya da eşdeğer uzmanlıkta bir personel tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz çalışırken sıcaktır. CİHAZ ÇOCUKLARIN ULAŞABİLECEKLERİ YERLERDE BIRAKMAYIN.
- Ağır yanıklara sebep olma riski olduğundan, yağ sıcakken fritözü taşımayın.
- Fritözü yağsız kullanmayın.
- Eğer fritöz yağ sızdıracak olursa, teknik servis merkezi veya şirket tarafından yetki verilmiş bir personele başvurun.
- Fritözü ilk kez kullanmadan önce, hazneyi, sepeti ve kapağı sıcak su ve sıvı bulaşık deterjanı ile dikkatli bir şekilde yıkayın. İşlem bittğinde, tümünü özenle kurulayın ve haznenin dibinde toplanan olası su birikintilerini temizleyin. Bu işleym sırasında tehlikeli yağ sıçramalarını önlemek içindir.
- Cihazın düşük fiziksel-psikolojik-algısal kapasiteli (çocuklar dahil), deneyim ve bilgisi yetersiz kişiler tarafından kullanımına, kendilerinden sorumlu kişilerin dikkatli eğitimi ve gözetimi olmadığı takdirde, izin vermeyin. Bebekleri, cihaz ile oynamadıklarından emin olmak için izleyin.
- Cihazı taşımak için alt kısımda dört tarafında bulunan girintileri kullanın. (Asla taşıma işlemi için sepet tutacaklarını kullanmayın).
- Kablonun, fritözün yerleştirildiği yüzeyin kenarlarından kullanıcıya engel olabilecek ya da bir çocuk tarafından rahatlıkla ulaşılacak şekilde aşağı sarkmasını önleyin.
- Cihazın ilk kullanımında yeni kokusu yayması çok normaldir. Odayı havalandırın.
- Cihaz harici bir zaman ayarı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi vasıtası ile çalıştırılmamalıdır.
- Yiyecek maddeleri ile temas etmeye yönelik nesne ve materyaller Avrupa 1935/2004 Kararname talimatları ile uyum içindedir.
- Kapağın açılmasının neden olabileceği olası yağ sıçramaları ve kaynak buhara dikkat edin.

- Bu cihaz yalnızca domestik kullanıma yöneliktir. Aşağıda belirtilen ortamlarda kullanımı öngörülmemektedir : dükkan, ofis ve diğer iş alanlarının personeli için mutfak olarak tayin edilen yerler, çiftlik evleri, otel, motel, diğer konuk evleri, kiralık odalar.

CİHAZIN TANIMI

(sayfa 2'deki şekle bakınız)

- A. Kapak
- B. Gözetleme penceresi (eğer mevcutsa)
- C. Filtre (bazı modellerde çıkarılabilir)
- D. Hazne
- E. Açma düğmesi
- F. Termostat sürgüsü
- G. Sepet
- H. Tutacak sürgüsü
- I. Sepet tutacağı
- L. Işıklı gösterge

TEKNİK VERİLER

Net ağırlık 2.6 kg

Güç 1200 W

Frekans 50/60 Hz

Gerilim 220-240 V

TASFİYE



2002/96/EC Avrupa Direktifi uyarınca, cihazı evsel atıklarda beraber tasfiye etmeyip, resmi bir çöp ayrıştırma merkezine teslim edin.

Fişi elektrik prizine takmadan önce hazne içinde daima yağ olduğundan emin olun. Hazneye yağ koyun: maksimum kapasite 1,2 litre (0,7 kg. yağ).

DİKKAT: Yağ seviyesi daima haznenin iç kısmında gösterilen alt ve üst (F) seviyeler arasında olmalıdır. Fritözü asla "min" seviyesinin altında yağ ile kullanmayın, bu termik güvenlik cihazının müdahalesine sebep olabilir, değiştirilmesi için yetkili merkezimize başvurmanız gereklidir. En iyi sonuçlar iyi kalitede bir yer fıstığı tohumu yağı ile elde edilir. Katı yağ kullanıyorsanız, fritözün ilk dakikalarda kuru ısınmaması için küçük parçalara kesin. Isı yağın tamamen erimesine kadar 160 C'ye ayarlanmalıdır, yalnız daha sonra arzu edilen ısıya geçilebilir.

KIZARTMAYA GEÇİŞ

Fişi prize takıp sürgüyü arzu edilen sıcaklığa getirin. Termostat gösterge lambası söndüğünde, (önceden doldurduğunuz) sepeti yağa daldırıp kapağı kapatın. Sepeti aşırı doldurmayın (max 0,7 kg. taze patates). Bu işlemde hemen sonra filtreden fark edilir miktarda buhar çıkması ve sepetin tutma yerinin yakınlarında yoğunlaşma oluşması gayet normaldir.

KIZARTMA SONUNDA

Allo scadere del tempo di cottura sollevare il cestello e controllare Pişme süresi dolduğunda sepeti kaldırın ve yiyeceğin arzu edilen kızarma derecesine ulaştığını kontrol edin. Gözetleme penceresi bulunan modellerde, bu kontrol, kapağı açmadan gözetleme penceresi aracılığıyla yapılabilir. Pişmenin tamamlandığına kanaat getirdiyseniz, cihazı dahili şalterin klik sesi duyulana kadar

"F" kodlu termostat sürgüsünü "0" konumuna getirerek kapatın. Yağın fazlasını sepeti fritöz içinde yüksek pozisyonda bir müddet bırakarak akıtın.

DONDURULMAMIŞ YİYECEKLERİN KIZARTILMASI

- Kızartılacak gıda maddeleri yalnız yağ doğru sıcaklığa ulaştığında yani ışıklı gösterge söndüğünde yağa daldırılmalıdır.
- Sepeti aşırı doldurmayın. Bu yağ sıcaklığında ani düşüşlere ve böylelikle çok yağ emmiş ve eşit olmayan bir kızartma elde edilmesine neden olabilir.
- Çok kalın doğranan gıdaların iç kısımları iyi pişmeyeceğinden, kızartılacak gıdaların ince ve eşit kalınlıkta doğrandığından emin olun.
- Hamurlu yiyecekler kızartılırken önce boş sepetin yağa daldırılması ve programlanan sıcaklığa ulaşılması (gösterge lambasının sönmesi) ile hamurun sepete yapışmasına engel olmak için yiyeceğin direkt olarak kızgın yağa atılması tavsiye edilir.
- Aşırı nemli yiyecekler piştikten sonra yumuşadıklarından (özellikle patates), yağın içine daldırmadan önce yiyecekleri iyice kurulsun. Çok sulu yiyeceklerin (balık, et, sebze), yağa batırılmadan önce fazlalıkların alınması koşuluyla una ve ekmeğe batırılmaları tavsiye edilir.

Yiyecek		Maksimum miktar g.	Sıcaklık (°C)	Süre (dakika)
KIZARMIŞ PATATES	yarım porsiyon tam porsiyon	350 700	190° 190°	5-7 11-13
BALIK	Kalamar	250	160°	6-7
	İstiridyeler	250	160°	6-7
	Karides kuyruğu	250	160°	5-7
	Sardalye balığı	250	170°	6-7
	Mürekkkep balığı	250	160°	6-7
	Dil balığı (1)	130	160°	5-6
ET	Dana şnitzel (1)	120	160°	5-7
	Tavuk şnitzel (2)	240	180°	4-6
	Tavuk budu (2)	300	180°	20-25
	Köfte (6)	250	160°	4-6
SEBZELER	Enginar	150	160°	5-6
	Karnıbahar	200	160°	4-5
	Mantar	200	160°	4-5
	Patlıcan (2 dilim)	50	170°	3-4
	Kabak	150	160°	5-6

Pişirme zaman ve sıcaklıkları yaklaşık değerler olup, kişisel damak zevki ve miktarlara göre ayarlanmaları gerekmektedir.

DONDURULMUŞ GIDALARIN KIZARTILMASI

Donmuş gıdalar çok sayıda buz kristalleri ile kaplıdır ve bunların pişirmeden önce sepetin sallanması ile elenmeleri gereklidir. Yağ kaynamalarını önlemek için sepeti kızartma yağına yavaşça daldırın.

Yiyecek	Maksimum miktar g.	Sıcaklık (°C)	Süre (dakika)
KIZARMİŞ PATATES	200 (*)	190	3-6
PATATES KROKET	350	190	6-7
BALIK Morina balığı dilimleri (6)	150	190	4-5
Karides	150	190	4-5
ET Tavuk şnitzel (1)	120	190	3-5

Piştirme zaman ve sıcaklıkları yaklaşık değerler olup, kişisel damak zevki ve miktarlara göre ayarlanmaları gerekmektedir.

(*) Bu mükemmel bir kızartma elde etmek için tavsiye edilen dozdur.

KATI VE SIVI YAĞ KULLANIM ÖMRÜ

Aralıklarla tamamen yenilemek gereklidir. Herhangi bir fritözde olduğu gibi yağ, birden fazla kez ısıtılırsa bozulur! Doğru şekilde kullanılsa da belli aralıklarla değiştirilmesini tavsiye ederiz. 5/8 kullanımdan sonra veya aşağıdaki durumlarda yağın tamamen değiştirilmesi tavsiye edilir: Kötü koku oluşumu; kızartma sırasında duman çıkması; yağın koyulaşması. Temizlik ve bakım işlemlerinden önce, cihazın fişini çekerek kapatın ve soğumaya bırakın. Bu işlemin her kızartma işlemi sonrasında, özellikle de yiyecekler unlandıklarında yapılması tavsiye edilir. Sıvının içinde kalan yiyecek parçaları, yanarak kızartma yağının çabuk bozulmasına neden olur. Yağın yeterince soğuduğunu kontrol edin (yaklaşık iki saat bekleyin).

TEMİZLİK

Her temizlikten önce daima fişi elektrik prizinden çıkarınız. Fritözü asla suya daldırmayın ve akan musluk altına sokmayın. Su içeri işleyerek elektrik çarpmalarına neden olabilir. Kapak bulaşık makinesinde yıkanabilmektedir. Çıkarmak için yukarı doğru çekin. Hazneyi sıcak su ve sıvı bulaşık deterjanı ile yıkayın. Ardından durulayıp dikkatle kurulayın. Sepet bulaşık makinesinde yıkanabilmektedir. Yapışmaz haznenin temizliği için aşındırıcı nesne veya deterjanlar değil, sadece yumuşak bir bez ve nötr bir deterjan kullanın.

KOKU ÖNLEYİCİ FİLTRENİN BAKIMI

Çıkarılabilir filtre: kapağın içine yerleştirilmiş koku önleyici filtre zaman ile randımanını kaybeder, bu yüzden her 10/15 kullanımdan sonra değiştirilmesi tavsiye edilir. Filtreyi değiştirmek için özel plastik filtre kapağı izgarasını kaldırın.

Kalıcı filtre: Kalıcı filtre, kapak yıkanırken temizlendiğinden, değiştirilmesi gerekmemektedir.