

Bu talimat kitapçığını cihazın kurum 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 kabul 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.
- Elektrik kablosu zarar görmüşse, değişiminin her türlü riskin önüne geçecek şekilde üretici ya da teknik bakım servisi veya eşdeğer uzmanlıkta herhangi bir teknisyen tarafından yapılması gerekir.
- Cihaz çalışırken sıcaktır. CİHAZI ÇOCUKLARIN ULAŞABİLECEKLERİ YERLERDE BIRAKMAYIN.
- Yağ sıcakken fritözü taşımayın çünkü sıcaktır ve ağır yanıklara sebep olma riski vardır.
- Fritöz yalnız sıvı veya katı yağ ile doldurulduktan sonra çalıştırılmalıdır. Gerçekten boş iken ısıtıldıysa, işleyişi durduran bir termik güvenlik cihazı araya girerek müdahale eder. Bu durumda, cihazı yeniden çalıştırmak için yetkili bir teknik servis merkezine başvurmak gereklidir.
- Eğer fritöz yağ sızdıracak olursa, teknik servis merkezi veya şirket tarafından yetki verilmiş bir personele başvurun.
- Fritözü ilk olarak kullanmadan önce özenle yıkayın: hazne, sepet ve kapak (filtreyi çıkarın) sıcak su ve bulaşık deterjanı ile yıkanmalıdır. İşlem bittiğinde, tümünü özenle kurulayın ve haznenin dibinde toplanan olası su birikintilerini temizleyin. Bu işleyiş sırasında tehlikeli yağ sıçramalarını önlemek içindir.
- Cihazın düşük fiziksel-psikolojik-algisal kapasiteli (çocuklar dâhil), deneyim ve bilgisi yetersiz kişiler tarafından kullanımına, kendilerinden sorumlu kişilerin dikkatli eğitimi ve gözetimi olmadığı takdirde, izin vermeyin. Küçük çocukları, takip ederek cihaz ile oynamadıklarından emin olun.
- Cihazı, tutacaklarını kullanarak taşıyın. (Asla taşıma işlemi için sepet tutacaklarını kullanmayın). Yağın yeterince soğuduğunu kontrol edin yaklaşık 2 saat bekleyin.
- Cihazın ilk kullanımında yeni kokusu yayması çok normaldir. Odayı havalandırın.
- Kablonun, fritözün yerleştirildiği yüzeyin kenarlarından kullanıcıya engel olabilecek ya da bir çocuk tarafından rahatlıkla ulaşılabilir şekilde aşağı sarkmasını önleyin.
- Kapağın açılmasının neden olabileceği olası yağ sıçramaları ve kaynak buhara dikkat edin.

- Yüksek asiditeli veya el yapımı yağların kullanılması yasaktır.
- Cihaz harici bir zaman ayarı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi vasıtası ile çalıştırılmamalıdır.
- Mevcut cihaz Avrupa 2004/108/CE elektromanyetik uyum direktifi ve gıda maddeleri ile temas etmeye yönelik materyaller ile ilgili 1935/2004 numaralı ve 27/10/2004 tarihli Avrupa Kararnamesine uygundur.
- Bu cihaz yalnızca domestik kullanıma yöneliktir. Aşağıda belirtilen ortamlarda kullanımı öngörülmemektedir: dükkân, ofis ve diğer iş alanlarının personeli için mutfak olarak tayin edilen yerler, çiftlik evleri, otel, motel, diğer konuk evleri, kiralık odalar.
- Sadece F13235 ile birlikte verilen çıkarılabilir kontrol panelini kullanın.

CİHAZIN TANIMI

(kapaktaki çizime bakınız)

- A. Kapak
- B. Gözetleme penceresi
- C. Filtre
- D. Açma düğmesi
- E. Çıkarılabilir hazne
- F. Sepet
- G. Tutacak sürgüsü
- H. Sepet tutacağı
- I. Kontrol paneli
- L. Termostat sürgüsü
- M. Işıklı gösterge
- N. Elektrik konnektörleri

Fiş elektrikli prizine takmadan önce hazne içinde daima yağ olduğundan emin olun. Hazneye yağ koyun: maksimum kapasite 1,3 litre (1,2 kg. yağ).

DİKKAT: Yağ seviyesi daima azami ve asgari seviyeler arasında bulunmalıdır. 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 150 °C'ye ayarlanmalıdır, yalnız daha sonra arzu edilen ısıya geçilebilir.

KIZARTMA

1. Kızartılacak yiyeceği sepete asla aşırı yüklememek koşulu ile yerleştirin (azami 0,7 kg taze patates). Daha homojen bir kızartma elde etmek için yiyecek maddelerini orta kısımlar daha boş bırakılmak üzere sepetin yan yüzeylerine doğru toplayın.
2. "L" kodlu termostat sürgüsünü arzu edilen sıcaklığa getirin (şek.1). Programlanan sıcaklığa ulaşılması ile "M" kodlu yeşil renkli ışıklı gösterge söner.
3. Gösterge söner sönmeyiz, sepeti yavaşça yağa daldırın, "G" sürgüsünü geriye ittikten sonra tutacağı yavaşça indirip kapağı kapatın.
- Bu operasyondan sonra filtre kapağından fark edilir miktarda çok sıcak buhar çıkması çok normaldir.
- Pişmenin başında, yiyecek maddeleri yağa daldırıldıktan hemen sonra, "B" kodlu gözetleme penceresinin iç duvarı buhar ile kaplanır ve bu buhar yavaş yavaş kaybolur.
- Sepet tutacağı yakınında yoğunlaşma damlalarının oluşması çok normaldir.

KIZARTMA SONUNDA

Pişme süresi dolduğunda sepeti kaldırın ve yiyeceğin arzu edilen kızartma 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 "L" kodlu termostat sürgüsünü "0" konumuna getirerek kapatın. Yağın fazlasını sepeti fritöz içinde yüksek pozisyonda bir müddet bırakarak akıtın (şek. 2).

SIVI VEYA KATI YAĞIN SÜZÜLMESİ

Yiyecek maddeleri parçaları özellikle unlanmış olduklarında, sıvı içinde kalarak yanmaya eğilimleri olduğundan ve böylece sıvı ve katı yağın çok daha hızlı bayatlamasına neden olacağından dolayı, her kızartmadan sonra sıvı veya katı yağı süzmeniz tavsiye edilir.

Yaklaşık 2 saat bekleyip, yağın yeterince soğuyup soğumadığını kontrol edin. Katı yağ kullanılması halinde çok soğumaya bırakmamaya dikkat edin, aksi halde katılaşabilir.

1. Fritöz kapağını açın, "I" kodlu Kontrol Panelini şekil 3'te gösterilen şekilde çıkarıp, ardından "E" kodlu çıkarılabilir hazneyi, kulplarından tutarak (şek. 4) çıkarın, şek. 5'te gösterildiği gibi kapağı çıkarın. Hazneyi boşaltın (şek. 6).
2. Haznedeki olası kalıntıları bir sünger veya kâğıt havlu ile temizleyin.
3. Hazneyi, (N) kodlu konnektörler ön tarafa gelecek şekilde yerleştirin.
4. "I" kodlu Kontrol Panelini yuvasına yerleştirin.
5. Sepeti üst pozisyona yerleştirin ve sepetin altına bir filtre koyun. (şek. 7). Filtreleri satıcınız veya teknik servis merkezimizden elde edebilirsiniz.
6. Katı ve sıvı yağı filtreden taşmaması için fritöz içine yavaşça doldurun (şek. 7). İşlem tamamlandığında kapağı yerine takın.

DİKKAT: Böylelikle filtre edilen yağ fritöz içinde saklanabilir. Bununla beraber eğer bir pişirme ve diğeri arasında uzun süre geçerse, bozulmasının önlenmesi için yağın kapalı bir kap içinde saklanması tavsiye edilir. En iyi kural balık kızartılan yağların diğer gıdaların kızartıldıkları yağlardan ayrı saklanmasıdır.

KOKU ÖNLEYİCİ FİLTRENİN DEĞİŞTİRİLMESİ

Kapağın içindeki koku önleyici filtre zamanla verimini yitirir. Filtreyi değiştirmek için, kanca üzerine 1 numaralı ok yönünde bastırarak plastik filtre kapağını çıkarıp, 2 numaralı ok yönünde kaldırın (şek. 8). Filtreleri değiştirin.

Her temizlikten önce daima fişi elektrik prizinden çıkarınız. Kontrol panelini asla suya daldırmayın ve akan musluk altına sokmayın. Su içeri işleyerek elektrik çarpmalarına neden olabilir. Yağın yeterince soğuduğunu kontrol edin (yaklaşık 2 saat bekleyin). Önceden "Sıvı veya katı yağın süzülmesi" paragrafında açıklandığı üzere katı veya sıvı yağı boşaltın. Kapağı şek. 5'de belirtildiği gibi kaldırın.

Önceden filtresini çıkarmadan önce kapağı suya daldırmayın.

"E" kodlu haznenin temizliği için aşağıdaki gibi ilerleyin:

- Şekil 3'te gösterilen şekilde "I" kodlu kontrol panelini çıkarın, "E" kodlu çıkarılabilir hazneyi kulplarından tutarak çıkarıp (şek. 4), bulaşık makinesinde veya elde sıcak su ve bulaşık deterjanı ile yıkayın.
- Tümünü özenle çalkalayın ve kurulayın. Hazneyi bulaşık makinesinde yıkıyorsanız, yapışmaz kaplama çizilmeyecek şekilde yerleştirin.
Not: kontrol paneli çıkarıldıktan sonra, fritözün diğer bütün kısımları bulaşık makinesinde yıkanabilir.
Fritözü asla eğerek ve baş aşağı çevirerek boşaltmayın (şek. 9).
- Birikebilecek atıkları ortadan kaldırmak için, sepetin düzenli olarak özenle temizlenmesi tavsiye edilir.

YAPIŞMAZ YÜZEYLİ ÇIKARILABİLİR HAZNE

Haznenin temizliği için aşındırıcı nesne veya deterjanlar değil, yalnız yumuşak bir bez ve nötr bir deterjan kullanın.

KATI VE SIVI YAĞ KULLANIM ÖMRÜ

Sıvı ve katı yağ asla azami seviyenin altına inmemelidir. Aralıklarla tamamen yenilemek gereklidir. Sıvı ve katı yağın ömrü içinde ne kızartıldığına bağlıdır. Una bulanmış kızartmalar yağı basit kızartmadan daha çok kirletir. Herhangi bir fritözde olduğu gibi yağ, birden fazla kez ısıtırsa bozulur! Doğru şekilde kullanılsa da belli aralıklarla değiştirilmesini tavsiye ederiz.

DOĞRU ŞEKİLDE KIZARTMAK İÇİN

- Her tarif için tavsiye edilen ısının izlenmesi önemlidir. Çok düşük sıcaklıkta kızartma yağ çeker. Çok yüksek ısıda derhal kabuk oluşur ve içi çiğ kalır.
- Eğer az miktarda yiyecek kızartılacaksa yağ sıcaklığı, yağın şiddetli kaynamasını önlemek için belirtildenden daha düşük bir sıcaklığa ayarlanmalıdır.
- Kızartılacak gıda maddeleri yalnız yağ doğru sıcaklığa ulaştığında yani ışıklı gösterge söndüğünde yağa daldırılmalıdır.
- Sepeti aşırı doldurmayın. Bu yağ sıcaklığında ani düşüslere ve böylelikle çok yağ emmiş ve eşit olmayan bir kızartma elde edilmesine neden olabilir.

- Çok kalın yiyeceklerin içlerinin pişmemeleri ve güzel bir görüntü vermemeleri fakat kalınlıkları eşit olan diğer yiyeceklerin ideal pişme seviyesine eşzamanlı olarak ulaşmalarından dolayı, yiyeceklerin ince ve aynı kalınlıkta olduklarını kontrol edin.
- Sıvı veya katı yapın sıçramasını önlemek için, yiyecekleri yağa batırmadan önce itice kurulayın. Ayrıca, nemli yiyecekler piştikten sonra ıslak kalır (özellikle de patatesler). Çok sulu yiyeceklerin (balık, et, sebze), yağa batırılmadan önce fazlalıkların alınması koşuluyla una ve ekmeğe batırılmaları tavsiye edilir.

Arıza	Nedeni	Çözüm
Kötü kokuların çıkması	Koku önleyici filtre dolu. Yağ eskidi. Pişirme sıvısı uygun değil.	Filtreleri değiştirin. Katı veya sıvı yağı değiştirin. İyi bir fıstık yağı kullanın
Yağ taşıyor	Yağ eskidi ve çok köpük yapıyor. Yağ içine yeterince kurutulmamış gıdalar daldırdınız. Sepetin fazla hızlı daldırılması. Fritözdeki yağ miktarı üst sınırı aşıyor.	Katı veya sıvı yağı değiştirin. Gıdaları iyi kurulayın. Yavaşça daldırın. Haznedeki yağ miktarını azaltın.
Yağ ısınmıyor	Fritöz daha önce hazne içinde yağ olmadan çalıştırılarak termik güvenlik cihazının bozulmasına neden oldu	Teknik Servise başvurun (cihaz değiştirilmelidir)