

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

Önemli Not:

Bu işaret, kullanıcı için önemli tavsiye ve bilgileri belirtir.

- Cihazın ilk kullanımında yeni kokusu yayması çok normaldir. Odayı havalandırın.
- 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.



Yanma Tehlikesi!

Riyet edilmemesi yaralanmalar veya cihaz hasarlarına sebep olabilir.

- Cihaz çalışırken ısınır. CİHAZ ÇOCUKLARIN ULAŞABİLECEKLERİ YERLERDE BIRAKMAYIN.
- Ağır yanıklara sebep olma riski olduğundan, yağ sıcakken fritözü taşımayın.
- Fritözü ilk olarak kullanmadan önce özenle yıkayın: hazne, sepet ve kapak (filtreyi çıkarın) sıcak su ve bulaşık deterjanı ile yıkanmalıdır. İşlem bittiğinde, tümünü özenle kurulaştırın ve haznenin dibinde toplanan olası su birikintilerini temizleyin. Bu işleşi sırasında tehlikeli yağ sıçramalarına önlemek için- dir.
- Cihazı, tutma saplarını kullanarak taşıyın. (Asla taşıma işlemi için sepet tutma saplarını kullanmayın). Yaklaşık 2 saat bekleyip, yağın yeterince soğuyup soğumadığını kontrol edin.
- Cihazın drenaj borusu ile donatılmış ise çalışma sırasında daima kapalı ve yuvasına yerleştirilmiş olduğundan emin olun.
- Cihazın drenaj borusu ile donatılmış ise çalışma sırasında daima kapalı ve yuvasına yerleştirilmiş olduğundan emin olun.
- Kapak açıldığında kızgın buhar ve yağ sıçramalarına dikkat edin.
- Sepeti daldırmadan önce kapağın iyice kapalı olduğundan emin olun.



Dikkat!

İtaat edilmemesi yaralanmalar veya cihaz hasarlarına sebep olabilir.

- Cihazı ısı kaynaklarının yakınına yerleştirmeyin.
- Fritöz yalnız sıvı veya katı yağ ile doldurulduktan sonra çalıştırılmalıdır. Gerçekten boş iken ısıtıldıysa, işleşi durdu- ran 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.
- Sepet otomatik olarak haznenin merkezi miline bağlanır. Bununla beraber, kırılmaları önlemek için doğru pozisyonu aramak için manüel olarak döndürmeyin.
- Cihazın düşük fiziksel-psikolojik-algisal kapasiteli (çocuk- lar dâhil), 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.



Tehlike!

İtaat edilmemesi halinde hayati tehlikesi olan, elektrik çarpmalarına bağlı yaralanmalara sebep olabilir.

- 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.
- Elektrik kablolu zarar görmüşse, değişiminin her türlü ri- skin önüne geçecek şekilde üretici ya da teknik bakım ser- visi veyahut da eşdeğer uzmanlıkta her hangi bir teknisyen tarafından yapılması gerekir.

CİHAZIN TANIMI

(kapaktaki çizime bakınız)

- A. Filtre kapağı
- B. Koku önleyici filtre
- C. Yağ filtresi
- D. Çıkarılabilir hazne
- E. Kablo bölmesi
- F. Termostat ve kapatma düğmesi
- G. Açma düğmesi
- H. Dakika sayacı ekranı
- I. Dakika sayacı tuşu
- L. Işıklı gösterge
- M. Yağ kabı (*)
- N. Yağ kabı kapağı (*)
- O. Drenaj borusu kapağı (*)
- P. Yağ kabı bölmesi (*)
- Q. Yağ drenaj borusu (*)
- R. Boru yuvası kapağı (*)
- S. Sepet tutma sapı
- T. Tutma sapı sürgüsü
- U. Sepet
- V. Gözetleme penceresi
- Z. Kapak

(*) Sadece F38436 modelinde

SIVI VEYA KATI YAĞ İLE DOLDURMA

- Sepeti (U) özel tutma sapını (S) (şek. 1) yukarıya doğru çekerek en yüksek pozisyona getirin.

i Önemli Not: Sepet yükseltme ve alçaltma işlemi DAİMA kapak kapalı halde yapılır.

- Kapağı (Z) (G) düğmesine basarak açın (şek. 2).
- Sepeti yukarıya doğru çekerek çıkarın (şek. 3).
- Hazneye (D) yağ koyun: maksimum kapasite 1,5 l (1,3 kg. katı yağ) veya minimum kapasite 1,1 (1 kg. katı yağ).

! Dikkat! Yağ seviyesi daima azami ve asgari seviyeler arasında bulunmalıdır.

! Dikkat! Fritözü asla "min" seviyesinin altında yağ ile kullanmayın, bu termik güvenlik cihazının müdahalesine sebep olabilir, değiştirilmesi için yetkili servis merkezimize başvurmanız gereklidir.

i Önemli Not: En iyi sonuçlar iyi kalitede bir yer fıstığı tohumu yağı ile elde edilir. Farklı yağları birbirine karıştırmayın. 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.

KIZARTMAYA GEÇİŞ

- Termostat düğmesini (F) arzu edilen sıcaklığa çevirerek makineyi çalıştırın (şek. 4).
- Termostat (L) gösterge lambası söndüğünde, (önceden doldurduğunuz) sepeti (U) hazneye (D) yukarı konumda yerleştirip (şek. 3) kapağı (Z) kapatın.
- Sürgüyü (T) ok yönünde iterek ve aynı zamanda tutma sapını (S) indirerek, sepeti yavaşça daldırın (şek. 5).



Dikkat! Sepeti aşırı doldurmayın (max 1,2 kg. taze patates).



Önemli Not: Bu işlemden hemen sonra filtre kapağından (A) fark edilir miktarda buhar çıkması ve sepetin tutma yerinin yakınlığında yoğunlaşma oluşması gayet normaldir.

- Pişme süresi dolduğunda tutma sapını yukarı doğru çekerek sepeti kaldırın ve pişme derecesini kontrol edin.

ELEKTRİK DAKİKA SAYACININ AYARI

- Pişme süresini (I) tuşuna basarak programlayın, gösterge (H) ayarlanan dakikayı gösterir.
- Hemen sonra rakamlar yanıp sönmeye başlar ve bu pişme süresinin başladığı anlamına gelir. Son dakika saniye olarak gösterilir.
- Hata yapılması halinde, tuşa 2 saniyeden fazla basılı tutularak pişme süresi tekrar programlanabilir. Gösterge sıfırlanır daha sonra başlangıç operasyonunu tekrar edin.
- Dakika sayacı pişme süresinin sona erdiğini 20 saniye aralıklı iki seri "bip" sesi ile bildirecektir. Sesli uyarıyı kapatmak için dakika sayacı düğmesine basmak yeterlidir.



Önemli Not: dakika sayacı cihazı kapatmaz

Dakika sayacı pilinin değiştirilmesi

- Dakika sayacını yuvasından alt kenarından kaldırarak çıkaran (şek. 6).
- Arkasından bulunan pil kapağını kurtulana kadar saatini aksi yönünde döndürün (şek. 7).
- Pili aynı türde (L1131) yeni bir pille değiştirin.



Önemli Not: Cihazın gerek değişimi gerekse imhasında pil çıkarılmalı ve çevre için zararlı olduğundan dolayı yürürlükteki yasalara uygun şekilde yok edilmelidir.

DONDURULMAMIŞ GIDALARIN KIZARTILMASI

i Önemli Not: 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 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 ulaşıldığında (ışıklı gösterge (L) söndüğünde) 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 kurulayın. Çok sulu yiyeceklerin (balık, et, sebze), yağa batırılmadan önce fazlalıkların alınması koşuluyla una ve ekmeğe batırılmaları tavsiye edilir.

Yiyecek türü	Maksimum miktar g.	Sıcaklık (°C)	Süre (dakika)
KIZARTIŞ PATATES			
1,5 l yağ ile mükemmel bir kızartma için tavsiye edilen miktar	600	190°	10-12
1,1 litre yağ ile kızartılacak maksimum miktar	1000	190°	18-20
1,5 litre yağ ile kızartılacak maksimum miktar	1200	190°	20-22
BALIK			
Kalamar	500	160°	9-10
İstiridyeler	500	160°	9-10
Karides kuyruğu	600	160°	7-10
Sardalye balığı	500-600	170°	8-10
Mürekkkep balığı	500	160°	8-10
Dil balığı (3)	500-600	160°	6-7
ET			
Dana şnitzel (2)	250	170°	5-6
Tavuk şnitzel (3)	300	170°	6-7
Köfte (8-10)	400	160°	7-9
SEBZELER			
Enginar	250	150°	10-12
Karnabahar	400	160°	8-9
Mantar	400	150°	9-10
Patlıcan	300	170°	11-12
Kabak	200	170°	8-10

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.



Yanma Tehlikesi! Sepeti indirmeden önce kapağın iyice kapalı olduğundan emin olun. Ardından, yağın kaynamasını önlemek için sepeti çok yavaş bir şekilde yağa daldırın.

Yiyecek türü	Maksimum miktar g.	Sıcaklık (°C)	Süre (dakika)
KIZARMIŞ PATATES			
1,5 l yağ ile mükemmel bir kızartma için tavsiye edilen miktar	200 (*)	190°	4-6
1,1 litre yağ ile kızartılacak maksimum miktar	600	190°	13-15
1,5 litre yağ ile kızartılacak maksimum miktar	1000	190°	18-20
BALIK Morina balığı dilimleri (6)	300	190°	4-6
Karides	300	190°	4-6
ET Tavuk şnitzel (3)	200	180°	6-8

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. Doğal olarak daha fazla miktarda dondurulmuş patates kızartmak mümkündür fakat yağa atıldıklarında yağ sıcaklığının düşmesine sebep olacağından dolayı kızartmanın daha yağlı olacağını göz önünde bulundurun.

SIVI VEYA KATI YAĞIN SÜZÜLMESİ

i Önemli Not: Bu işlemin her kızartma işlemi sonrasında, özellikle de yiyecekler unlandıklarında yapılması tavsiye edilir. Yağın yeterince soğumasını bekleyin (yaklaşık iki saat bekleyin).

Drenaj borusu (Q) yağ kabı (M) bulunmayan modeller

- Fritözün kapağını (Z) açıp hazneyi saplarından tutup kaldırarak (D) çıkarın (şek. 8). Haznenin içindeki yağı başka bir kaba boşaltın.
- Çıkarılabilir hazneyi tekrar yuvasına yerleştirin.
- Sepeti (U) haznenin içine yerleştirip dibine bir filtre yerleştirin (şek. 9). Filtreler yetkili satıcılardan ve teknik servis merkezlerinden temin edilebilir.
- Katı ve sıvı yağı filtreden taşmaması için fritöz içine yavaşça doldurun (şek. 10).

Drenaj borusu (Q) yağ kabı (M) bulunan modeller

- Fritözü mutfak tezgâhının kenarına yakın yerleştirin (şek. 11).
- Bölmeyi (P) şekil 12'de gösterildiği gibi dışarı doğru çekin.
- Yağ kabını (M) kapağını (N) takmadan yuvasına yerleştirin (şek. 13).
- Kapağı (R) açıp (şek. 14) drenaj borusunu (Q) çıkarın.

- Tıpayı (O) saat yönünün tersinde çevirerek açık (şek. 15).
- İşlemin sonunda, tıpayı saat yönünde çevirerek kapatın, drenaj borusunu yuvasına yerleştirip kapağı kapatın.

SIVI VE KATI YAĞIN ÖMRÜ

Aralıklarla tamamen yenilemek gereklidir. Herhangi bir fritözde olduğu gibi yağ, birden fazla kez ısıtılsa 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

Fritöz az yağ ile çalıştığından, döner sepet sayesinde piyasadaki diğer fritözlere oranla yağın yarısını kullanma avantajına sahiptir.

KOKU ÖNLEYİCİ FİLTRENİN DEĞİŞTİRİLMESİ

Kapağın içindeki koku önleyici filtre zamanla verimini yitirir. Filtreyi değiştirmek için plastik filtre kapağını (A) çıkarın (şek. 11). Koku önleyici filtreler yetkili satıcılardan ve teknik servis merkezlerinden temin edilebilir.

TEMİZLİK

Tehlike! Her türlü temizlik işleminden önce daima fişi prizden çekiniz. Fritözü asla suya daldırmayın ve akan musluk altına sokmayın. Su içeri işleyerek elektrik çarpmalarına neden olabilir.

Önemli Not: Yağ yaklaşık 2 saat boyunca yeteri kadar soğuduktan sonra, “sıvı veya katı yağın süzülmesi” paragrafında açıklandığı gibi katı veya sıvı yağı boşaltın. Fritözü asla eğerek ve baş aşağı çevirerek boşaltmayın (şek. 17).

Hazne, sepet ve kapağı (filtreyi çıkarın) sıcak su ve bulaşık deterjanı ile yıkayın.

Kapak (Z) çıkarılabilmektedir; kapağı çıkarmak için aynı anda geri ve yukarı doğru itiniz (bkz. şek. 18’deki “A” ve “B” okları).



Dikkat! Önceden filtresini çıkarmadan önce kapağı suya daldırmayın.

Haznenin (D) temizliği için aşağıdaki gibi ilerleyin:

- Hazneyi hafifçe kaldırarak fritözden çıkarın (bkz. şekil 8) ve yumuşak bir sünger kullanarak su ve bulaşık deterjanı ile yıkayın.
- Hazne ve sepet bulaşık makinesinde yıkanabilir. Borunun, çalışmayı olumsuz etkileyecek şekilde hasar görmemesine dikkat ediniz.
- Hazneyi tekrar yerine yerleştirmek için, boru bölmesinin kapağını (R) açın; ardından boru yatay konumda ve tıpa takılı halde hazneyi eğerek yerleştirin; son olarak kapağı kapatın.
- Haznenin içindeki yağ filtresini (C), çok kirlendiğinde veya tıkanıldığında temizlemek için, saat yönünün tersinde çevirerek çıkarın.



Dikkat! Haznenin yapışmaz kaplamasına zarar vermemek için, aşındırıcı nesne veya deterjanlar değil, sadece yumuşak bir bez ve nötr bir deterjan kullanın.

ARIZALAR

Anormallik	Sebebi	Çare
Kötü kokuların çıkması	Koku önleyici filtre (B) dolu. Yağ eskidi. Pişirme sıvısı uygun değil.	Filtreyi 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	Termik güvenlik cihazı devreye girmiş olabilir.	Teknik Servise başvurun (cihaz değiştirilmelidir).
Yalnız sepetin yarısı kızardı	Sepet pişirme sırasında dönmüyor.	Haznenin dibini temizleyin. Sepetin teker sürme halkasını iyice temizleyin (şek 19).