

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

- Elektrik kablosu zarar görmüşse, bu kablo üretici ya da teknik bakım servisi tarafından, her türlü risk önenecek şekilde değiştirilmelidir.

- Cihazı asla suya daldırmayın.
- Bu cihaz, gözetim altında olmadıkça veya cihazın güvenli kullanımıyla ilgili talimatları almadan ve ortaya çıkabilecek tehlikeleri anlamadan 8 yaşından küçük çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi kısıtlı ya da gerekli deneyim ve bilgiden yoksun kişilerce kullanılmamalıdır.

Küçük çocukları, takip ederek cihaz ile oynamadıklarından emin olun.

Kullanıcıya ait temizlik ve bakım işlemleri, 8 yaşından büyük ve sürekli gözetim altında olanlar dışında çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

Cihazı ve güç kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyecekleri yerlerde saklayın.

- Cihaz harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi vasıtası ile çalıştırılmamalıdır.
- Bu cihaz yalnızca evsel amaçlı kullanım içindir.

Aşağıda belirtilen ortamlarda kullanımı uygun değildir: dükkan, ofis ve diğer iş alanlarının personeli için mutfak olarak tayin edilen yerler, çiftlik evleri, otel, motel, diğer konuk evleri, kiralık odalar.

- Sıcak sıvıların dökülmesini önlemek için pişirme aletleri kulplarından (varsa) tutularak dengeli bir yüzeye yerleştirilmelidir.



Tehlike!

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

- Kullanmadan önce şebeke geriliminin cihazın bilgi plakasında belirtilen değerlere uygun olduğundan emin olun.
- Cihazı yalnızca en az 10 A kapasiteye sahip ve çalışan bir toprak hattıyla donatılmış prize bağlayın. (Priz ile fiş arasında uyumsuzluk olması halinde prizin meslek konusunda uzman kişiler tarafından fişe uygun tipte değiştirilmesini sağlayın.)



Yanma Tehlikesi!

İkazlara uygun hareket edilmemesi haşlanma veya yanmaya yol açabilir.

- Cihaz çalışırken sıcaktır. CİHAZ ÇOCUKLARIN ERIŞİBİLECEKLERİ ŞEKİLDE BIRAKMAYIN.
- Fritözü yağ sıcakken taşımayın, aksi halde ağır yanıklar oluşabilir.
- Cihazı özel kulplarından kullanarak taşıyın. (Bu işlemi yaparken kesinlikle süzgecin sapını kullanmayın.) Yağın yeterince soğuyup soğumadığını kontrol edin, yaklaşık 2 saat bekleyin.
- Güç kablosunu fritözün dayandığı yüzeylerin kenarından sarkık şekilde bırakmayın, çocuklar kolaylıkla çekebilir veya kullanıcılar takılabilir.
- Kapak açırken çıkabilecek kaynar buhara ve olası yağ sıçramalarına karşı dikkatli olun.



Dikkat!

İkazlara uygun hareket edilmemesi yaralanmalara veya cihazın zarar görmesine yol açabilir.

- Cihazı ısı kaynaklarının yakınına yerleştirmeyin.
- Fritöz yalnızca içine yağ konulduktan sonra çalıştırılmalıdır. Boş olarak ısıtılırsa, bir ısı emniyet tertibatı müdahale ederek çalışmasını durdurur. Bu durumda cihazın yeniden çalıştırılabilmesi için yetkili merkezlerimizden birine başvurulması gerekir.
- Fritözde yağ kaçağı meydana gelirse, yetkili teknik servis merkezine veya şirketin yetkili personeline başvurun.



Önemli Not:

Bu işaret, kullanıcı için önemli tavsiye ve bilgileri belirtir.

- Fritözü ilk defa kullanmadan önce süzgeci ve kapağı (filtreyi çıkarın) sıcak su ve tabak çanaklara uygun deterjanla iyice yıkayın.

Bu işlem tamamlandığında özenle kurulaşın ve kabin içinde toplanabilecek su artıklarını giderin. Bu uygulama cihaz çalışırken sıcak yağların tehlikeli şekilde sıçrayarak dışarı çıkmasını önlemek içindir.

- İlk kullanımda cihazdan yeni ürün kokusu çıkması son derece normaldir. Odayı havalandırın.
- Elde üretilmiş veya asiditesi yüksek yağların kullanılması yasaktır.

Bu 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 Kararname-sine uygundur.

CİHAZIN AÇIKLAMASI

- A. Kapak
- B. Yarım kapak (varsa)
- C. Filtre (bazı modellerde çıkarılabilir)
- D. Hazne
- E. Açma düğmesi
- F. Termostat düğmesi/İkaz lambası
- G. Süzgeç
- H. Sap kaydırma düğmesi
- I. Süzgeç sapı

TEKNİK VERİLER

Net ağırlık	2,5 kg
Güç:	özellik etiketine bakın
Frekans:	özellik etiketine bakın
Gerilim:	özellik etiketine bakın

KULLANIM İÇİN TALİMATLAR

Fişi elektrik prizine takmadan önce daima haznede yağ olduğundan emin olun.

Hazneye dökülecek yağ miktarı: azami kapasite 2,3 litredir (iç yağında 2 kg).

DİKKAT: Yağ seviyesi daima, haznenin içinde gösterilen maksimum ve minimum seviyeler arasında bulunmalıdır.

Yağ seviyesi "min" işaretinin altında olduğunda fritözün kesinlikle kullanmayın; bu durum ısı emniyet tertibatının müdahale etmesine neden olur ve değiştirilmesi için yetkili merkezimize başvurmanız gerekir.

En iyi sonuçlar iyi kalitede yer fıstığı yağı kullanıldığında elde edilir.

Katı iç yağı parçaları kullanacaksanız, bunları fritözün ilk dakikalarda kuru şekilde ısınmasını önleyecek biçimde küçük parçalar halinde doğrayın.

Sıcaklık ayarı iç yağı eriyene kadar 150°C olarak belirlenmelidir; yalnızca yağ eridikten sonra istenilen sıcaklık ayarı yapılmalıdır.

KIZARTMAYA BAŞLAMA

Fişi elektrik prizine takın ve düğmeyi istediğiniz sıcaklığa getirin. Termostatın ikaz lambası söndüğünde (daha önceden doldurduğunuz) süzgeci yağın içine daldırın ve kapağı kapatın. Çok fazla yüklemeyin (maks. 1 kg taze patates). Bu işlemten hemen sonra filtreden dikkate değer miktarda buhar çıkması ve süzgeç sapının yakınlarında yoğunlaşan damlacıklar oluşması son derece normaldir.

KIZARTMANIN TAMAMLANMASI

Pişirme süresi dolduğunda süzgeci kaldırın ve yiyeceklerin istediğiniz şekilde kızarıp kızarmadıklarını kontrol edin. Yarım kapak bulunan modellerde bu kontrolü kapağı açmadan içinden bakarak yapabilirsiniz.

Pişirme işleminin yeterli olduğuna karara verirsiniz, termostat işaretçisini "F" anahtarın içinden bir tık sesi gelene kadar "0" konumuna çevirerek cihazı kapatın.

Süzgeci yukarı konumda bir süre fritözün içinde bırakarak fazla yağı süzülmesini sağlayın.

DONDURULMAMIŞ YİYECEKLERİN KIZARTILMASI

- Kızartılacak yiyecekler yalnızca yağ doru sıcaklığa ulaştığında, yani ikaz lambası söndüğünde yağa daldırılmalıdır.
- Süzgeci aşırı yüklemeyin.
Bu uygulama yağ sıcaklığının aniden düşmesine ve kızartılan yiyeceklerin aşırı yağlı ve eşit kızarmamış olmalarına yol açar.
- Yiyeceklerin ince doğranıp doğranmadıklarını ve kalınlıklarının aynı olup olmadığını kontrol edin; çok kalın doğranan yiyeceklerin içi iyi pişmez.
- Hamurlu yiyecekleri pişirirken süzgeci önce boş olarak daldırmanızı, ardından ayarlanan sıcaklığa ulaştığında (ikaz lambası söndüğünde), yiyecekleri doğrudan sıcak yağın içine atmanızı, böylece hamurlu yiyeceklerin süzgece yapışmasını önlemenizi tavsiye ederiz.
- Yağın içine daldırmadan önce yiyecekleri iyice kurulaşın, aksi halde aşırı nemli yiyecekler (özellikle de patates) piştikten sonra yumuşar. Su açısından zengin yiyeceklerin (balık, et, sebzeler) galetaya veya una bulanması, yağa daldırmadan önce galeta veya unun fazlasının alınması tavsiye edilir.

	Yiyecek	Miktar maks. g.	Sıcaklık °C	Süre (dakika)
PATATES KIZART- MASI	yarım porsiyon	500	190	7-9
	tam porsiyon	1000	190	16-18
BALIK	Kalamar	500	160	12-13
	Norveç istakozu kuyruğu	500	160	9-10
	Sardalya	500	160	12-13
	Dil balığı	400	160	7-8
ET	Milano usulü kotlet	300	170	8-9
	Tavuk kotlet	300	180	7-8
	Köfte	500	170	7-8
SEBZE	Enginar	250	150	11-12
	Karnabahar	300	160	7-8
	Mantar	300	150	6-7
	Patlıcan	100	170	7-8
	Kabak	300	1610	11-12

Belirtilen pişirme süreleri ve sıcaklıklarının yaklaşık değerlerdir ve miktara ve kendi kişisel damak tadınıza göre ayarlanmaları gerekir.

DONDURULMUŞ YİYECEKLERİN KIZARTILMASI

Dondurulmuş yiyecekler genellikle çok sayıda buz kristaliyle kaplıdır; süzgeci sallayarak pişirme işleminden önce bunların giderilmesi gerekir. Ardından, yağın sıçramasını önlemek için süzgeci kızartma yağına çok yavaş daldırın.

	Yiyecek	Miktar maks. g.	Sıcaklık °C	Süre (dakika)
	PATATES KIZARTMASI	350 (*)	190	6-8
	PATATES KIZARTMASI (azami miktar)	800	190	16-18
	PATATES KROKET	500	190	9-11
BALIK	Parmak Berlam balığı	300	190	5-6
	Karides	300	190	5-6
ET	Tavuk kotlet	200	190	7-8

Belirtilen pişirme süreleri ve sıcaklıklarının yaklaşık değerlerdir ve miktara ve kendi kişisel damak tadınıza göre ayarlanmaları gerekir..

(*) Bu doz, en iyi kızartma sonucunu elde etmek için tavsiye edilen dozdur.

YAĞIN KULLANIM SÜRESİ

Arada sırada tamamen yenilenmesi gerekir. Her fritözde olduğu gibi, birden çok kez ısıtıldığında yağ bozulur! Bu nedenle, doğru şekilde kullanılmış ve süzölmüş olsa dahi belirli bir sıklıkta yağın tamamını değiştirmenizi tavsiye ederiz. Yağı her 5/8 kullanımda bir veya aşağıdaki durumlarda değiştirmenizi tavsiye ederiz: Kötü koku gelmesi; kızartma sırasında duman çıkması; yağın kararması. Temizlik veya bakım işlemlerinden önce fişi prizden çekerek cihazı kapatın ve soğumaya bırakın. Bu işlemi her kızartma uygulamasından, özellikle de galetalı veya unlu yiyecekler kızarttıktan sonra yapmanızı tavsiye ederiz. Sıvının içinde kalan yiyecek parçaları yanma eğilimi gösterir ve yağın daha çabuk bozulmasına neden olur. Yağın yeterince soğuyup soğumadığını kontrol edin (yaklaşık iki saat bekleyin).

TEMİZLİK

Herhangi bir temizlik işlemi yapmadan önce fişi elektrik prizinden çekin.

Fritözü kesinlikle suya daldırmayın veya musluğun altına tutmayın. İçine sızan sular elektrik çarpmasına neden olabilir. Kapağı bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz. Çıkarmak için yukarı doğru çekin. Hazneyi sıcak su ve tabak çanaklara uygun sıvı deterjanla yıkayın. Ardından durulayıp, özenle kurulayın. Sepeti bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz. Yapışmaz hazneye sahip modellerde aşındırıcı cisimler veya deterjanlar kullanmayın, yalnızca nötr bir deterjan ve yumuşak bir bez kullanın.

KOKU ÖNLEYİCİ FİLTRENİN BAKIMI

Çıkarılabilir filtre: Kapağın içinde bulunan koku önleyici filtre zamanla etkisini kaybeder; bu nedenle her 10/15 kullanımda bir değiştirilmesi tavsiye edilir. Değiştirmek için filtreyi örten plastik özel ızgarayı çıkarın.

Kalıcı filtre: Kalıcı filtre kapak normal şekilde yıkandığında temizlendiğinden değiştirilmesi gerekmez.

BERTARAF



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