

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

## CİHAZIN TANIMI

(bakın şekil sf. 3)

- A. Sepet tutacağı
- B. Tutacak sürgüsü
- C. Kapak
- D. Lomboz
- E. Filtre örtüsü
- F. Sepet
- G. Filtre örtüsü kancası
- H. Kablosarma boşluğu
- I. Cihazı kaldırmak için tutacak
- J. Drenaj borusu tapası (tüm modeller için değil)
- K. Ayak
- L. Yağ drenaj borusu (tüm modeller için değil)
- M. Işıklı gösterge
- N. Termostat manivelası
- O. Boru yuvası kapağı (tüm modeller için değil)
- P. Açma düğmesi

## TAVSİYELER

- 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 kalifiye 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.

- Sepet otomatik olarak kuvetin merkezi miline bağlanır. Bununla beraber, kırılmaları önlemek için doğru pozisyonu aramak için manüel olarak döndürmeyin.
- Fritözü ilk olarak kullanmadan önce özenle yıkayın: küvet, sepet ve kapak (filtreyi çıkarın) sıcak su ve bulaşık deterjanı ile yıkanmalıdır. İşlem bittiğinde, tümünü özenle kurulayın ve küvetin dibinde toplanan olası su birikintilerini temizleyin. Bu işleyiş sırasında tehlikeli yağ sıçramalarını önlemek içindir.
- Cihazın düşük fiziksel-psikolojik-algisal 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.
- Yağ henüz sıcak iken cihazı taşımaya çalışmayın.
- Cihazı özel tutacakları (I) kullanarak taşıyın. (Asla taşıma işlemi için sepet tutacaklarını kullanmayın).
- **Yağın yeterince soğuduğunu kontrol edin yaklaşık 2 saat bekleyin.**
- Eğer cihazının drenaj borusu ile donatılmış ise çalışma sırasında daima kapalı ve yuvasında olduğundan emin olun.
- 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 timer 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.

## KULLANIM TALİMATLARI

### Sıva veya katı yağ ile doldurma

- Sepeti "F" özel tutacağı "A" (şek. 1) yukarıya doğru çekerek en yüksek pozisyona yükseltin.  
**Sepet yükseltme ve alçaltma işlemi DAİMA kapak kapalı halde yapılır.**
- Kapağı "C" düğmeye "O" basarak açın (şek. 2).
- Sepeti yukarıya doğru çekerek çıkarın (şek. 3).
- Kap içine 1,2 lt. yağ doldurun (veya 1 kg katı yağ).

**DİKKAT: Yağ seviyesi daima azami ve asgari seviyeler arasında bulunmalıdır. Fritözü asla "min" seviyesinin altında yağ ile kullanmayın, bu termik güvenliğin sağlanması için yetkili merkezimize başvurmanız gereklidir.**

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

1. Kızartılacak yiyeceği sepete asla aşırı yüklememek koşulu ile yerleştirin (azami 1 kg taze patates). Daha homojen bir kızartma elde etmek için yiyecek maddelerini orta kısımlar daha boş bırakılmak üzere sepetin yan yüzeylerine doğru toplayın.
2. Sepeti yükseltilmiş pozisyonda küvete geçirin (şek. 3) ve kapağı kancalar geçinceye kadar hafif bir baskı uygulayarak kapatın. Sıcak yağ sıçramalarını önlemek için sepeti alçaltmadan önce daima kapağı kapatın.
3. Fişi akım prizine takın ve termostat manivelasını "N" arzu edilen ısı üzerine getirin (şek. 4). Programlanan sıcaklığa ulaşılması ile yeşil renkli ışıklı gösterge "M" söner.
4. Gösterge söner sönmez, "B" sürgüsünü geriye ittikten sonra tutacağı yavaşça alçaltarak sepeti derhal yağa daldırın.
  - Bu operasyondan sonra filtrekağından "E" fark edilir miktarda çok sıcak buhar çıkması çok normaldir.
  - Pişmenin başında, yiyecek maddeleri yağa daldırıldıktan hemen sonra, lombozun "D" iç duvarı yavaş yavaş kaybolacak buhar ile kaplanır.
  - Sepet tutacağı yakınında yoğunlaşma damllarının oluşması çok normaldir.

### KIZARTMA SONUNDA

Pişme süresi dolduğunda sepeti kaldırın ve yiyeceğin arzu edilen kızartma derecesine ulaştığını kontrol edin. Bu kontrol lomboz aracılığı ile kapak açılmadan bakarak yapılabilir.

Pişmenin tamamlandığına kanaat getirdiyseniz, cihazı dahili şalterin klik sesi duyulana kadar termostat mani-

velasını "0" pozisyonuna getirerek kapatın.

Yağın fazlasını sepeti fritöz içinde yüksek pozisyonda bir müddet bırakarak akıtın.

### 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 bu operasyonu her kızartmadan sonra yapmanız tavsiye edilir.

**Yağın yeterince soğuduğunu kontrol edin yaklaşık 2 saat bekleyin.**

### Drenaj borusu olmayan modeller (L)

1. Kapağı (C) şek. 13'te gösterildiği gibi çıkarın.
2. Fritözü şek. 16'da gösterildiği gibi sıvı veya katı yağı bir kapta toplamak üzere eğerek boşaltın.

### Drenaj borulu modeller

**Fritözün ön kısmını yaslama yüzeyi kenarına yaklaştırın, ayakların (K) damia zemin içinde kaldıklarını dikkat edin (şek. 5).**

1. Fritöz kapağını açın ve sepeti çıkarın (şek. 3).
2. Kapağı "O" şek. 6'da belirtildiği gibi açın.
3. Drenaj borusunu "L" çekin.
4. Tapayı "J" çıkarın ve bu bir kaba yöneltilmediğinde dışarı katı veya sıvı yağ çıkışını önlemek için eşzamanlı olarak iki parmağınız ile boruyu sıkıştırın (şek. 7).
5. Katı veya sıvı yağın bir kabın içine boşalmasını sağlayın (şek. 8).
6. Olası kalıntıları bir sünger veya kağıt havlu ile küvetten temizleyin.
7. Operasyon bittiğinde tapayı yerine taktıktan sonra drenaj borusunu yuvasına yerleştirin.
8. Sepeti üst pozisyona yerleştirin ve sepetin altına bir filtre koyun (şek. 9). Filtreleri satıcınız veya teknik servis merkezimizden elde edebilirsiniz.
9. Katı ve sıvı yağı filtreden taşmaması için fritöz içine yavaşça doldurun (şek. 10).
10. Böylece 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.

**Katı yağ kullanılması halinde çok soğumaya bırakmamaya dikkat edin, aksi halde katılaşabilir.**

**DİKKAT: Fritözü asla eğerek veya ters çevirerek boşaltmayın, bunun yerine daima drenaj borusunu kullanın.**

## KOKU ÖNLEYİCİ FİLTRENİN BAKIMI

**Hareket ettirilemez filtre:** kapağın içine yerleştirilmiş koku önleyici filtre zaman ile randımanını kaybeder, bu yüzden her 10/15 kullanımdan sonra değiştirilmesi tavsiye edilir. Değişimi için özel plastik filtre kapağı izgarasını kaldırın (şek. 11/12).

## TEMİZLİK

Herhangi bir temizlikten önce daima fişi elektrik prizinden çıkarınız.

**Fritözü 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 filtre edilmesi" paragrafında açıklandığı üzere katı veya sıvı yağı boşaltın.

**Kapağı şek. 13'de belirtildiği gibi kaldırın.**

Kapak sabittir, onu çıkarmak için aşağıdaki gibi uygulayın: geriye doğru itin (bakın ok "1", şek. 13) ve eşzamanlı olarak yukarıya çekin (bakın ok "2", şek. 13). Önceden filtresini çıkarmadan önce kapağı suya daldırmayın. Küvet temizliği için aşağıdaki gibi uygulama yapın:

- Küveti sıcak su ve sıvı bulaşık deterjanı ile yıkayın, ardından tümünü özenle durulayın ve kurulayın. **Yağ drenaj borusuna sahip modellerde**, suyu daima bunu kullanarak boşaltın (şek. 14); daha sonra yağ drenaj borusunda biriken su kalıntılarını temizleyin.
- Drenaj borusunun içini temizlemek için donanımdaki burgu fırçayı kullanın (şek. 15).
- Olası artıklar teker sürme halkasında birikebilecekleri için, sepetin özenle temizlenmesi tavsiye edilir.
- Fritözün dışını sıçramalar ve olası ufak yağ veya buğu taşmalarını ortadan kaldıracak şekilde yumuşak ve nemli bir bez ile temizleyin.

## Yapışmaz yüzeyli küvetli modeller

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

## PİŞİRME İÇİN TAVSİYELER

### KATI VE SIVI YAĞ KULLANIM ÖMRÜ

**Sıvı ve katı yağ asla asgari seviyenin altına inmeme-lidir.** 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. Fritöz az yağ ile çalıştığından, döner sepet sayesinde piyasadaki diğer fritözlere oranla yağın yarısını kullanma avantajına sahiptir.

## DOĞRU ŞEKİLDE KIZARTMAK İÇİN

- Her tarif için tavsiye edilen ısının izlenmesi önemlidir. Çok düşük ısıda kızartma yağ çeker. Çok yüksek ısıda derhal kabuk oluşur ve içi çiğ kalır.
- **Kızartılacak gıda maddeleri yalnız yağ doğru ısıya 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.
- Eğer az miktarda yiyecek kızartılacaksa yağın ısı kuvvetli yağ kaynakmalarını önlemek için belirtilenden daha düşük bir ısıya ayarlanmalıdır.
- 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.
- **Yağa daldırmadan önce yiyecekleri iyice kurula-yın**, nemli yiyecekler piştikten sonra yumuşadıkları için (özellikle patates), çok su ihtiva eden yiyeceklerin (balıklar, etler, sebzeler), un fazlasının yağa batırılmadan önce alınmasına dikkat edilerek galeta unu veya un ile unlanması tavsiye edilir.

## DONDURULMAMIŞ YİYECEKLERİN KIZARTILMASI

| Yiyecek          |                                                  | Miktar azami gr. | Isı (°C) | Süre dakika |
|------------------|--------------------------------------------------|------------------|----------|-------------|
| KIZARMIŞ PATATES | Mükemmel bir kızartma için tavsiye edilen miktar | 500              | 190      | 7-8         |
|                  | Miktar MAX (güvenlik sınırı)                     | 1000             | 190      | 14-16       |
| BALIK            | Kalamar                                          | 500              | 160      | 9-10        |
|                  | İstiridyeler                                     | 500              | 160      | 9-10        |
|                  | Karides kuyruğu                                  | 600              | 160      | 7-10        |
|                  | Sardalye balığı                                  | 500-600          | 170      | 8-10        |
|                  | Mürekkep balığı                                  | 500              | 160      | 8-10        |
|                  | Dil balığı (n. 3)                                | 500-600          | 160      | 6-7         |
| ET               | Dana pizola (n. 2)                               | 250              | 170      | 5-6         |
|                  | Tavuk pizola (n. 3)                              | 300              | 170      | 6-7         |
|                  | Köfte (n. 8 - 10)                                | 400              | 160      | 7-9         |
| SEBZELER         | Enginar                                          | 250              | 150      | 10-12       |
|                  | Karnıbahar                                       | 400              | 160      | 8-9         |
|                  | Mantarlar                                        | 400              | 150      | 9-10        |
|                  | Patlıcan                                         | 300              | 170      | 11-12       |
|                  | Kabaklar                                         | 200              | 170      | 8-10        |

Pişirme zaman ve ısılarının yaklaşık oldukları ve kişisel damak zevki ve miktarlara göre ayarlanmaları gerektiğini göz önünde bulundurun.

## DONDURULMUŞ GIDALARIN KIZARTILMASI

- Dondurulmuş gıdalar çok düşük sıcaklıklardır. Sonuç olarak katı ve sıvı yağ sıcaklığında önüne geçilemez biçimde fark edilir bir düşüşe neden olurlar. İyi bir sonuç elde etmek için aşağıdaki tabloda tavsiye edilen miktarları aşmamanızı tavsiye ederiz.
- 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.

Pişme süreleri yaklaşıktır ve kızartılacak yiyeceklerin başlangıç ısıları ve donmuş gıda üreticisinin tavsiye ettiği ısılar baz alınarak ayarlanırlar..

| Yiyecek          |                                                  | Miktar azami gr. | Isı (°C) | Süre dakika |
|------------------|--------------------------------------------------|------------------|----------|-------------|
| KIZARMIŞ PATATES | Mükemmel bir kızartma için tavsiye edilen miktar | 180 (*)          | 190      | 3-4         |
|                  | Miktar MAX (güvenlik sınırı)                     | 1000             | 190      | 16-18       |
| PATATES KROKET   |                                                  | 500              | 190      | 7-8         |
| BALIK            | Morina balığı dilimleri                          | 300              | 190      | 4-6         |
|                  | Karides                                          | 300              | 190      | 4-6         |
| ET               | Tavuk pizola (n. 3)                              | 200              | 180      | 6-8         |

**UYARILAR: Sepeti daldırmadan önce kapağın iyice kapalı olduğundan emin olun.**

(\*) Bu mükemmel bir kızartma elde etmek için tavsiye edilen dozdur. Doğal olarak daha fazla miktarda dondurulmuş patates kızartmak mümkündür fakat yağa atıldıklarında yağ ısısının düşmesine sebep olacağından dolayı kızartmanın daha yağlı olacağını göz önünde bulundurun.

## İŞLEYİŞ ANORMALLİKLERİ

| <b>ANORMALLİK</b>             | <b>SEBEP</b>                                                                                                                                                                  | <b>ÇARE</b>                                                                                                              |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kötü kokuların çıkması        | Koku önleyici filtre dolu.<br>Yağ tükendi.<br>Pişirme sıvısı uygun değil.                                                                                                     | Filtreyi değiştirin.<br>Katı veya sıvı yağı değiştirin.<br>İyi bir yer fıstığı tohumu yağı kullanın.                     |
| Yağ taşıyor                   | Yağ eskidi ve çok köpük yapıyor.<br>Yağ içine yeterince kurutulmamış gıdalar daldırdınız.<br>Sepetin fazla hızlı daldırılması.<br>Fritözdeki yağ miktarı azami sınırı aşıyor. | Katı veya sıvı yağı değiştirin.<br>Gıdaları iyi kurulayın.<br>Yavaşça daldırın.<br>Küvet içindeki yağ miktarını azaltın. |
| Yağ ısınmıyor                 | Fritöz daha önce küvet içinde yağ olmadan çalıştırılarak termik güvenlik cihazının kırılmasına neden oldu.                                                                    | Teknik Servise Başvurun (cihaz değiştirilmelidir).                                                                       |
| Yalnız sepetin yarısı kızardı | Sepet pişirme sırasında dönmüyor.                                                                                                                                             | Küvetin dibini temizleyin.<br>Sepetin teker sürme halkasını temizleyin.                                                  |