

VARNOSTNA OPOZORILA

Pred namestitvijo in uporabo aparata pozorno preberite ta navodila za uporabo. Le tako boste dosegli najboljše rezultate in največjo varnost.

- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba, da bi se izognili vsake-mu tveganju.
- Aparata nikoli ne potaplajte v vodo.
- Aparata ne smejo uporabljati otroci stari od 0 do 8 let. Aparat lahko uporabljajo otroci, ki niso mlajši od 8 let samo, če so pod nadzorom. Aparat lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali mentalnimi zmogljivostmi ali brez potrebnih izkušenj samo, če so pod nadzorom ali po tem, ko so dobile navodila o varni uporabi aparata in so razumele nevarnosti povezane z njegovo uporabo. Aparat in napajalni kabel naj bosta daleč od dosega otrok mlajših od 8 let. Čiščenje in vzdrževanja s strani uporabnika ne smejo izvajati otroci.
- Aparata ne smete uporabljati z zunanjim časovnikom ali z daljinskim upravljalcem.
- Aparat je namenjen samo za uporabo v gospodinjstvu. Uporaba ni predvidena: v prostorih, ki se uporabljajo kot kuhinja za osebe v trgovinah, v pisarnah in drugih delovnih prostorih, na kmečkih turizmih, v hotelih, motelih in drugih turističnih nastanitvah, v najemnih sobah.
- Kuhalne aparate je potrebno postaviti na stabilno površino in pri tem uporabiti

ročaje (če so prisotni), da se izognemo razlitju vroče tekočine.



Nevarnost!

Nespoštovanje lahko privede do življenjsko nevarnih poškodb zaradi kratkega stika.

- Pred uporabo preverite, da napetost omrežja odgovarja napetosti navedeni na tablici aparata.
- Aparat povežite samo na električne vtičnice z najmanjšo nosilnostjo 15 A in opremljene s primerno ozemljitvijo. (V primeru nezdružljivosti med vtičnico in priključkom naprave poskrbite, da usposobljeno osebje namesti ustrezen priključek.)
- Napajalni kabel ne sme biti v bližini ali se dotikati vročih delov aparata, virov toplote ali ostrih robov.
- Naprava naj bo med čiščenjem in takrat, ko ni v uporabi, vedno izključena.



Nevarnost opeklin!

Nespoštovanje opozoril lahko privede do opeklin.

- Med delovanjem je aparat vroč. APARATA NE PUSTITE V DOSEGU OTROK.
- Ne premikajte cvrtnika, ko je olje vroče, saj lahko pride do hudih opeklin.
- Aparat premikajte s pomočjo namenjenih ročic. (Nikoli ne uporabljajte ročaja košarice, da bi ga premikali). Preverite, ali je olje dovolj hladno – počakajte približno dve uri.
- Ne dovolite, da napajalni kabel visi preko roba površine, na kateri je položen aparat: otrok bi z lahkoto potegnil zanj ali bi vas motil pri uporabi.
- Pazite na vročo paro in morebitno škropljenje olja.
- Olje in maščoba sta vnetljiva; če se vnameta, takoj izklopite napravo iz električne napeljave in pogasite ogenj s pokrovko ali pregrinjalom. Ognja nikoli ne gasite z vodo.
- Pri odstranjevanju snemljive posode vedno počakajte, da se olje ali maščoba popolnoma ohladi.



Pozor!

Nespoštovanje opozoril lahko privede do poškodb ali škodi na aparatu.

- Aparata ne postavljajte v bližini toplotnih virov.
- Cvrtnik vključite šele potem, ko ste ga napolnili z oljem ali maščobo. V kolikor vključite prazen cvrtnik, se vklopi termično varovalo, ki prekine delovanje. V tem primeru se je za ponoven zagon aparata potrebno obrniti na naš pooblašeni center.
Če iz cvrtnika uhaja olje, se obrnite na center tehnične pomoči ali pooblašeno osebje podjetja.
- Če je aparat poškodovan (npr. zaradi padca) ali če zaznate težave pri delovanju, ga ne vklopljajte. Obrnite se na poo-

- blaščeni servisni center proizvajalca.
- Ne izklaplajte vtiča s potegom za napajalni kabel: vedno uporabljajte sam vtič.
- Upravljalne plošče, kabla in vtiča nikoli ne potapljajte v vodo ali druge tekočine.
- Ne uporabljajte pokrova med cvrtjem.



Pomembno:

Ta simbol označuje pomembne informacije za uporabnika.

- Povsem normalno je, da pri prvi uporabi aparat oddaja vonj po novem. Prezračite prostor.
- Prepovedana je uporaba doma narejenih olj ali olj z visoko vsebnostjo kisline.
- Vedno spoštujte MIN in MAKS ravni, navedeni v notranjosti odstranljive posode.
- Varnostno mikrostikalo zagotavlja, da grelni element deluje le v primeru, ko je upravljalna plošča pravilno nameščena.



Aparat je skladen s sledečimi direktivami ES:

- Evropskemu Pravilniku 1935/2004 z dne 27/10/2004 o materialih namenjenih stiku z živili.
- Evropski pravilnik Stand-by 1275/2008.

ČIŠČENJE

Pred vsakršnim čiščenjem se prepričajte, da aparat ni priključen na električno omrežje.

Nikoli ne potapljajte cvrtnika v vodo ali ga postavljajte pod tekočo vodo (glej sliko 6). Če pride voda v stik z upravljalno ploščo, lahko povzroči električni udar.

Prepričajte se, da je olje dovolj hladno, nato odstranite upravljalno ploščo in odlijte olje.

Odstranite usedline iz posode s pomočjo gobice ali vpojnega papirja.

Razen upravljalne plošče, napajalnega kabla in grelnika lahko vse ostale dele naprave očistite s toplo vodo in detergentom za pomivanje posode (glej sliko 7).

Nikoli ne uporabljajte grobih gobic, da ne poškodujete cvrtnika. Po opravljenem čiščenju temeljito posušite vse dele, da preprečite škropljenje vročega olja med delovanjem.

ODSTRANJEVANJE APARATA



Naprave ne odstranite z običajnimi gospodinjstskimi odpadki, temveč ga oddajte uradnemu centru za ločevanje odpadkov.

TEHNIČNI PODATKI

model:	dimenzije (DxŠxV):	masa:
F32110	400x255x280	3.1 Kg
F32210	400x255x280	2.8 kg

F32410	400x255x280	3.1 kg
F32420	400x255x300	3.3 kg

Dodatne podatke lahko najdete na tablici aparata.

OPIS APARATA

- A. Gumb termostata za uravnavanje temperature
- B. Kontrolna lučka temperature olja
- C. Upravljalna plošča
- D. Košarica z zložljivim ročajem
- E. Indikator maksimalne količine živil (v kolikor predviden)
- F. MIN in MAKS nivo olja
- G. Podpornik za košarico
- H. Odstranljiva posoda
- I. Električni grelnik
- L. Ohišje
- M. Ročaja
- N. Pokrov z ročajem
- O. Prostor za shranjevanje kabla
- P. Ponastavitev termičnega varovala

TERMIČNO VAROVALO

Naprava je opremljena s termičnim varovalom, ki v primeru nepravilne uporabe ali nepravilnega delovanja prekine segrevanje. Ko se naprava ohladi, s pomočjo zobotrebca ali česa podobnega pritisnite na gumb za ponastavitev varovala (P) zraven napisu RESET (glej sliko 1). Če naprava ne deluje, se je potrebno posvetovati s pooblaščenim servisnim centrom.

NAVODILA ZA UPORABO

Preden prvič uporabite cvrtnik, temeljito očistite košarico (D), posodo (H) in pokrov (N) s toplo vodo in detergentom za pomivanje posode. Upravljalno ploščo z napajalnim kablom in grelec lahko očistite z vlažno krpo. Poskrbite, da voda ne prodre v upravljalno ploščo in da na dnu odstranljive posode ni ostankov. Temeljito posušite vse dele. Preverite, ali je upravljalna plošča pravilno nameščena na cvrtnik. Varnostno mikrostikalo prepreči delovanje naprave, če upravljalna plošča (C) ni pravilno nameščena na svoji poziciji.

POLNJENJE Z OLJEM ALI MAŠČOBO

- Obrčajte zložljivo ročico košarice, dokler se ne zaskoči (lega 2 na sliki 2). Odstranite košarico (D), tako da jo povlečete navzgor.
- Če uporabljate olje, ga vlijte v posodo (H), dokler ne doseže najvišje navedene ravni (glej sliko 3). Nikoli ne presežite te ravni, saj s tem tvegate razlitje olja iz posode. Raven olja mora biti vedno med maksimalno in minimalno oznako (F). Najboljše rezultate dobimo z upora-

bo dobrega arašidovega olja.

- Če pa uporabljate kose maščobe, jih narežite na koščke, stopite v drugi posodi ter nato vlijte v posodo cvrtnika. Nikoli ne topite maščobe v košarici ali grelniku cvrtnika (glej sliko 4).

PREDOGREVANJE

- Odstranite pokrov.

-  **Pomembno:** Ne uporabljajte pokrova med cvrtjem in segrevanjem (glej sliko 9).
- Živila za cvrtje položite v košarico (D). Nikoli ne presežite maksimalne ravni, ki je navedena na košarici (E) (slika 8). Prepričajte se, da je ročaj košarice v pravilnem položaju (lega 2 na sliki 2).
- Priključite napravo na omrežje.
- Gumb (A) termostata (glej sliko 5) nastavite na želeno temperaturo (glej tabelo cvrtja).
- Ko je dosežena nastavljena temperatura, kontrolna lučka (B) se izključi.

CVRTJE

- Ko se kontrolna luč (B) izključi, košaro (D) potopite v olje zelo počasi, saj boste tako preprečili izlitje oziroma brizg vročega olja.
- Povsem normalno je, da aparat sprošča večje količine pare.
- Po izteku časa cvrtja, dvignite košarico (D) in preverite, ali je hrana dovolj pečena.
- Če menite, da je cvrtje končano, izklopite aparat, tako da gumb termostata (A) obrnete na položaj "0".
- Izvlecite vtič iz vtičnice
- POMNI: V kolikor bi želeli nastaviti različno temperaturo cvrtja, počakajte na kontrolno luč (B), ki se običajno izklo-

pi, ko je dosežena želena temperatura. Nato znova počasi potopite košarico (D) v olje.

TRAJANJE OLJA ALI MAŠČOBE

Nivo olja ali maščobe se ne sme nikoli spustiti pod oznako MIN. Občasno ga je potrebno popolnoma zamenjati. Trajanje olja ali maščobe je odvisno od tega, kaj cvremo. Zaradi paniranja, na primer, postane olje bolj umazano kot zaradi navadnega cvrtja. Kot pri vsakem cvrtniku se olje, ki je večkrat segreto, poslabša. Zato vam – tudi če ga pravilno uporabljate – svetujemo, da ga redno popolnoma zamenjate.

CVRTJE NEZAMRZNJENIH ŽIVIL

Ne prenapolnite košarice, saj s tem povzročite nenaden padec temperature olja, zaradi česar postane cvrtje premastno in neenakomerno.

Prepričajte se, da so živila tanka in enake debeline, saj se predelava živila kljub lepemu videzu v notranjosti premalo skuha, medtem ko so tista z enako debelino sočasno optimalno pripravljena. Živila temeljito posušite, preden jih potopite v olje ali maščobo, s čimer se boste izognili škropljenju olja; poleg tega mokra živila po cvrtju niso tako hrustljava (zlasti krompir). Živila, ki vsebujejo veliko vode (ribe, meso, zelenjavo), je priporočljivo panirati, pri čemer je potrebno paziti, da odstranite odvečne drobtine ali moko, preden jih potopite v olje. Ko cvrete živila v testu, je priporočljivo najprej v olje potopiti prazno košarico. Ko je dosežena nastavljena temperatura, položite hrano neposredno v vroče olje, s čimer se boste izognili lepljenju testa na košarico.

Oglejte si spodnjo tabelo, pri čemer upoštevajte, da so navedeni približni časi in temperature cvrtja, ki jih je potrebno prilagoditi glede na količino in osebni okus.

Živilo		Temperatura (°C)	Čas cvrtja (minute)
CELOTNA PORCIJA SVEŽEGA KROMPIRČKA		170°	11-15
RIBE	Kalamari	140°	9-13
	Canestrelli	140°	10-14
	Sardine	140°	10-14
	Rakci	140°	8-12
	Morski listi	140°	6-10
MESO	Svinjski zrezki	160°	8-12
	Piščančji zrezki	160°	9-13
	Polpete	160°	9-13
ZELENJAVA	Artičoke	150°	13-18
	Cvetača	150°	10-14
	Gobe	150°	8-12
	Jajčevci	150°	9-13
	Bučke	150°	13-18

CVRTJE ZAMRZNJENIH ŽIVIL

Zamrznjena živila imajo zelo nizke temperature. Zaradi tega povzročijo velik padec temperature olja ali maščobe. Za doseg dobrega rezultata vam priporočamo, da ne prenapolnite košarice. Zamrznjena živila so pogosto prekrita s številnimi ledenimi kristali, ki jih je potrebno odstraniti pred cvrtjem. Nato zelo počasi potopite košarico v olje, da se izognete vretju olja.

Časi cvrtja so približni in jih je treba spreminjati glede na začetno temperaturo živil ter temperaturo, ki jo priporoča proizvajalec zamrznjenih živil.

Živilo	Temperatura °C	Čas cvrtja (minute)
PREDHODNO KUHAN ZAMRZNJEN KROMPIRČEK	190°	10-14
KROMPIRJEVI KROKETI	180°	7-10
RIBE Ribje palčke Fileji morskega lista	180°	3-6
	180°	2-5
MESO Piščančji zrezki	180°	3-6