

GÜVENLİK UYARILARI

Cihazı kurmadan ve kullanmadan önce talimatları dikkatle okuyun. En iyi sonuçlara ve en yüksek kullanımı güvenliğine ancak bu şekilde erişebilirsiniz.

- Elektrik kablosu zarar görmüşse, değişiminin üretici ya da teknik bakım servisi tarafından her türlü riskin önüne geçecek şekilde yapılması gerekir.
- Cihazı asla suya daldırmayın.
- Bu cihaz, 8 yaşından küçük çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Bu cihaz, dikkatli bir gözetim altında tutulmaları koşuluyla 8 yaşından büyük çocuklar tarafından kullanılabilir. Bu cihaz, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük ya da deneyimi ve bilgisi olmayan kişilerce yalnızca dikkatli gözetim altında ve cihazın güvenli şekilde kullanımı ile cihazla ilgili riskler hakkında bilgi verdikten sonra kullanılabilir. Bu cihaz ile kablosunu 8 yaşın altındaki çocukların erişemeyecekleri bir yerde tutun. Kullanıcı tarafından yapılacak temizlik ve bakım işlemleri çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihaz harici bir zaman ayarı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi vasıtası ile çalıştırılmamalıdır.
- Bu cihaz yalnızca ev içi kullanım içindir. Kullanımının öngörülmediği yerler: Dükkan, ofis ve diğer iş alanlarının personeli için mutfak olarak tayin edilen yerler, çiftlik evleri, otel, motel, diğer konuk evleri, kiralık odalar.
- Pişirme cihazları, sabit bir zemine yer-

leştirilmeli, sıcak sıvıların dökülmesini önlemek için eğer mevcutsa tutamaklarından tutularak kullanılmalıdır.



Tehlike!

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

- Cihazı kullanmadan önce şebeke geriliminin cihazın bilgi plakasında belirtilen değerlere uygun olduğundan emin olun.
- Cihazı yalnızca en az 15 A kapasiteye sahip ve çalışan bir toprak hattıyla donatılmış prize bağlayın. (Priz ile fiş arasında uyumsuzluk olması halinde prizin uzman kişiler tarafından fişe uygun tipte değiştirilmesini sağlayın.)
- Elektrik kablosu cihazın sıcak kısımlarına, ısı kaynaklarına veya kesici köşelere temas etmemeli veya yakın olmamalıdır.
- Cihaza temizlik işlemi uygularken ve cihaz kullanımında değilken, cihazın elektrik bağlantısını daima kesin.



Yanma Tehlikesi!

İkazlara uygun hareket edilmemesi haşlanma veya yanmaya yol açabilir.

- Cihaz çalışırken sıcaktır. CİHAZ ÇOCUKLARIN ERIŞEBİLECEKLERİ ŞEKİLDE BIRAKMAYIN.
- Fritözü yağ sıcakken taşımayın, ciddi yanmalara neden olabilir.
- Cihazı özel tutamaklarını kullanarak taşıyın. (Bu işlemi yaparken kesinlikle pişirme haznesinin sapını kullanmayın.) Yağın yeterince soğuduğunu kontrol edin, yaklaşık 2 saat bekleyin.
- Güç kablosunu fritözün dayandığı yüzeylerin kenarından sarkar şekilde bırakmayın, çocuklar kolaylıkla çekebilir veya kullanıcılar takılabilir.
- Çok sıcak buhara ve meydana gelebilecek yağ sıçramalarına dikkat edin.
- Sıvı ve katı yağlar yanıcıdır; eğer alev alırsa cihazın elektrik priziyle bağlantısını hemen kesin ve alevleri cihazın kapağıyla veya başka bir kapakla söndürün. Alevleri söndürmek için asla su kullanmayın.
- Çıkarılabilir hazneyi yerinden çıkarmak için daima yağın tamamen soğumasını bekleyin.



Dikkat!

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

- Cihazı ısı kaynaklarının yakınına yerleştirmeyin.
- Fritöz, yalnızca yağla doldurulduktan sonra çalıştırılmalıdır. Eğer boşken ısınırsa, ısı güvenliği düzeneği devreye girerek çalışmasına son verir.

Bu durumla karşılaşıldığında, cihazın yeniden çalıştırılabilmesi için yetkili merkezlerimizden birine getirilmesi gerekir.

- Fritöz yağ kaçırıyorsa teknik servise veya şirketin yetki verdiği bir tamirciye götürün.
- Zarar görmüş olması halinde (örneğin yere düşmesi nedeniyle) veya çalışırken sorunlar oluşuyorsa cihazı çalıştırmayın. Üreticinin yetki verdiği bir destek merkezine götürün.
- Fişi çıkarmak istediğinizde elektrik kablosundan tutarak çekmeyin, doğrudan fişten tutarak çekin.
- Komuta aygıtlarını, elektrik kablosu ve fişini suya veya başka sıvılara asla daldırmayın.
- Pişirme esnasında kapağı kullanmayın.



Önemli Not:

Bu işaret, kullanıcı için önemli tavsiye ve bilgileri belirtir.

- İlk kullanımda cihazdan yeni ürün kokusu çıkması son derece normaldir. Odayı havalandırın.
- El üretimi veya asit seviyesi yüksek yağların kullanılması yasaktır.
- Hareketli haznenin içerisinde belirtilen MIN ve MAX seviyelerine daima riayet edin.
- Mikro güvenlik anahtarı, ısıtıcı parçanın yalnızca kumanda aygıtları doğru şekilde yerleştirilmiş olduğunda çalışmasını temin eder.



Cihaz müteakip CE direktiflerine uygundur:

- Gıda maddeleri ile temas eden malzemeler ve aksesuarlar 1935/2004 sayılı Yönergesine (CE) uygundur.
- Hazır bekleme (stand-by) modu ile ilgili 1275/2008 sayılı AB standardı.

TEMİZLEME

Herhangi bir temizleme işlemine başlamadan önce fişin çıkarılması olduğundan emin olun.

Fritözü asla suya sokmayın ve musluk suyunun altına tutmayın (şekil 6'ya bakın).

Kumanda paneline su sızarsa elektrik çarpmalarına neden olabilir.

Yağın yeterince soğuk olduğunu kontrol edin, kumanda aygıtlarını çıkarın ve yağı boşaltın.

Haznede kalan yağı bir sünger veya kağıt havlu yardımıyla alın. Kumanda aygıtları, elektrik kablosu ve direnci hariç, cihazın geri kalan tüm parçaları sıcak su ve bulaşık deterjanı ile yıkanabilir (bkz. şek. 7).

Fritöze zarar verebilecek aşındırıcı süngerler kullanmayın.

Temizlik işlemi bittikten sonra, fritözü çalıştırdığınızda yağın sıçramasını önlemek amacıyla her bir parçayı özenle kurula-

CİHAZIN ELDEN ÇIKARILMASI



Cihaz evsel atıklarla birlikte elden çıkarılmamalı, bunun yerine bir resmi atık toplama merkezine bırakılmalıdır.

TEKNİK ÖZELLİKLER

model:	boyutlar (PxLxH):	ağırlık:
F32110	400x255x280	3.1 Kg
F32210	400x255x280	2.8 Kg
F32410	400x255x280	3.1 Kg
F32420	400x255x300	3.3 Kg

Daha fazla bilgi için cihaz üzerindeki özellikler plakasına danışın.

CİHAZIN TANIMLAMASI

- A. Sıcaklığın ayarlanması için termostat ayar düğmesi
- B. Yağ sıcaklığı ikaz lambası
- C. Kumanda aygıtları
- D. Açılabilir kulplu sepet
- E. Maksimum doldurma miktarı göstergesi (varsa)
- F. MIN - MAX yağ seviyesi göstergesi
- G. Sepet desteği
- H. Çıkarılabilir hazne
- I. Elektrik direnci
- L. Örtücü
- M. Tutamaklar
- N. Kollu kapak
- O. Kablo koyma parçası
- P. Isı güvenliği düzeneği için sıfırlama unsuru

ISI GÜVENLİĞİ DÜZENEGİ

Cihaz, anormal işleme veya hatalı kullanıma durumlarında devreye girerek ısınmayı durduran bir ısı güvenliği düzeneğiyle donatılmıştır.

Cihaz soğuduktan sonra, bir kürdan veya benzeri nesne yardımıyla, RESET yazısının yakınındaki güvenlik düzeneğini yeniden etkinleştiren düğmeye (P) nazıkçe basın (şek. 1'e bakın).

Cihaz çalışmazsa, üreticinin yetki verdiği bir destek merkezine başvurmanız gerekir.

KULLANIM TALİMATLARI

Fritözü ilk defa kullanmadan önce iyice temizleyin. Sepet (D), hazne (H) ve kapak (N) için sıcak su ve bulaşık deterjanı kullanın. Kumanda aygıtları, elektrik kablosu ve direnci nemli bir bezle temizlenebilir.

Kumanda aygıtlarına su sızmamış ve çıkarılabilir haznede su kalmamış olduğundan emin olun.

Tüm parçaları doğru şekilde kurula-

fritözün gövdesine iyi sabitlenmiş olduğunu kontrol edin. Kumanda aygıtları, uygun yuvaya doğru şekilde yerleştirilmediyse mikro güvenlik anahtarı cihazın çalışmasına izin vermez.

KATI VE SIVI YAĞIN DOLDURULMASI

- Açılabilir sepetin kulbunu kilitlemeye dek çevirin (şekil 2'deki 2. konum).
Sepeti (D) aşağıya doğru çekerek çıkarın.
- Sıvı yağ kullanıyorsanız, maksimum seviyeye (H) ulaşana dek hazneye yağ doldurun (şekil 3'e bakın).
Bu sınırı asla geçmeyin, eğer geçerseniz hazneden yağ taşma riski oluşur.
Yağ seviyesi daima maksimum ve minimum belirteçleri arasında olmalıdır.
En iyi sonuçlar, yer fıstığı tohumlarından elde edilmiş iyi kalitede bir yağ kullanılarak elde edilir.
- Bunun yerine kalıp yağ kullanıyorsanız, parça parça kesip başka bir kaptan eritin.
Sıvılaşmış yağı fritöz haznesine dökün. Katı yağı asla fritöz sepetinde veya direncinde eritmeyin (bkz. şek. 4).

ÖN ISITMA

- Kapağı çıkarın.
-  **Önemli Not:** Kızartma veya ön ısıtma esnasında kapağı kullanmayın (şek. 9).
- Kızartılacak gıdaları sepete koyun (D), sepette (E) gösterilen maksimum seviyeyi asla geçmeyin (şek. 8).
Sepet kulbunun doğru konumda bulunduğundan emin olun (şekil 2'deki 2. konum).
- Cihazı elektriğe bağlayın.
- Termostatın düğmesini (A) dilediğiniz sıcaklığa (pişirme tablosuna bakın) getirin (şek. 5' bakın).
- Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında ikaz lambası (B) söner.

KIZARTMA

- Ikaz lambası (B) söndüğünde (D) sepetini yağa daldırınız, sıcak yağın sıçramasını ya da taşmasını engellemek için son derece yavaş bir şekilde indiriniz.
- Hatırı sayılır miktarda buhar çıkması tamamen normaldir.
- Pişirme sıcaklığı düştüğünde sepeti (D) yukarı kaldırın ve yiyeceklerin istediğiniz kızarma derecesine erişip erişmediğini kontrol edin.
- Pişirme işleminin sona ermesinde karar kılarınsanız, termostat düğmesini (A) " " konumuna döndürerek cihazı kapatın.
- Fişi prizden çekin.
- NOT: Birden fazla pişirme yapılacaksa, girilen sıcaklığa tekrar ulaşıldığı manasına gelen ikaz lambasının (B) sönmesini bekleyiniz.
Bu gerçekleştiğinde, sepeti (D) bir kez daha yavaşça yağa

daldırın.

KATI VE SIVI YAĞIN ÖMRÜ

Yağ, asla minimum düzeyin altına düşmemelidir.

Fritözdeki yağın ara sıra tamamen değiştirilmesi gerekir.

Yağın ömrü kızartılan yiyeceklerle bağlıdır.

Örneğin, ekmek kırıntısına veya una bulayarak kızartma, sade kızartmaya göre yağı daha hızlı kirletir.

Her fritözde olduğu gibi, yağ ne kadar sık ısınsa kalitesi o denli düşer.

Bu yüzden, doğru kullanıldığı durumda bile yağı belirli aralıklarla tamamen yenilemenizi öneririz.

DONMAMIŞ GIDALARIN KIZARTILMASI

Sepeti fazla doldurmayın, yağ sıcaklığında ani bir düşüşe neden olabilir.

Bu ise, kızartmalarınızın fazla yağ çekmesine ve sepetteki yiyeceklerin aynı şekilde kızarmamasına neden olur.

Yiyeceklerin ince ve eşit büyüklükte doğranmış olduğundan emin olun, çok kalın doğranmış yiyecekler güzel görünseler de içleri iyi pişmez; aynı büyüklükteki yiyecekler ise en uygun pişme derecesine aynı anda ulaşır.

Yağ sıçramalarını önlemek için yiyecekleri yağa daldırmadan önce iyice kurutun.

Ayrıca, nemli yiyecekler kızartıldıktan sonra gevşer (özellikle patates).

Oldukça fazla su içeren yiyeceklerin (balık, et, yeşil sebze), ekmek kırıntısına veya una bulanması tavsiye edilir.

Yağa daldırmadan önce fazla kırıntıları ve unu almaya özen gösterin.

Yiyecekleri yağ, un ve yumurta karıştırılmasıyla elde edilen hamura buladıysanız, hamurun sepete yapışmasını önlemek amacıyla önce boş sepeti yağa daldırmanızı, ayarlı sıcaklığa ulaşıldığında ise yiyecekleri doğrudan sıcak yağa bırakmanızı tavsiye ederiz.

Pişirme süre ve sıcaklıklarının yaklaşık olduğunu ve yiyecek miktarına ve kişisel zevke göre ayarlanması gerektiğini göz önüne alarak, aşağıdaki tabloya bakın.

Yiyecek	Sıcaklık (°C)	Piştirme süresi (dakika)
TAM PORSİYON TAZE PATATES	170°	11-15
BALIK		
Kalamar	140°	9-13
Unlu patatesli kurabiye	140°	10-14
Sardalya	140°	10-14
Karides	140°	8-12
Dil balığı	140°	6-10
ET		
Domuz külbastı	160°	8-12
Tavuk külbastı	160°	9-13
Köfte	160°	9-13
SEBZELER		
Enginar	150°	13-18
Karnabahar	150°	10-14
Mantar	150°	8-12
Patlıcan	150°	9-13
Kabak	150°	13-18

DONMUŞ GIDALARIN KIZARTILMASI

Donmuş gıdaların sıcaklığı çok düşüktür. Bu yüzden kızartma yağının sıcaklığını önemli ölçüde düşürürler. İyi bir sonuç elde etmek için sepeti fazla doldurmamanızı öneririz. Donmuş gıdalar genellikle, kızartmadan önce gidermeniz gereken buz parçalarıyla kaplıdır. Bundan sonra, sepeti kızartma yağına, yağ patlamalarını önlemek için çok yavaşça sokun.

Verili piştirme süreleri yaklaşıktır ve kızartılacak yiyeceklerin başlangıçtaki sıcaklık derecesine ve donmuş gıda üreticilerinin tavsiye ettiği sıcaklığa bağlı olarak değiştirilmelidir.

Yiyecek	Sıcaklık °C	Piştirme süresi (dakika)
ÖNCE DEN PİŞİRİLMİŞ DONDURULMUŞ PATATES	190°	10-14
PATATES KROKET	180°	7-10
BALIK		
Mezgit kroket	180°	3-6
Pisi balığı filetosu	180°	2-5
ET		
Tavuk külbastı	180°	3-6