

GÜVENLİK UYARILARI

Cihazı kurmadan ve kullanmadan önce talimatları dikkatle okuyun. En iyi sonuçlara ve en yüksek kullanım 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 verildikten 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.
- Cihaz temizlik işlemi uygularken ve cihaz kullanımda değilken, cihazın elektrik bağlantısını daima kesin.

Yanma Tehlikesi!

İkazlara uygun hareket edilmemesi haşlanma veya yanmaya yol açabilir.

- Cihaz çalışırken sıcaktır. CİHAZ ÇOCUKLARIN ERİŞEBİLECEKLERİ ŞEKİLDE BIRAKMAYIN.
- Fritözün 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 prizine 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 ısınır, 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.
- Yalnızca plastik kapaklı modeller için: pişirme esnasında kapağı kullanmayın.

i **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.

Bu cihazın gıda maddeleri ile temas eden materyalleri Avrupa Birliğinin 1935/2004 sayılı yönergesine uygundur.

TEMİZLEME

Herhangi bir temizleme işlemine başlamadan önce fişin çıkarılmış 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.

Haznedede 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 kurulaştırın.

CIHAZIN ELDEN ÇIKARILMASI



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

TEKNİK ÖZELLİKLER

model:	boyutlar (PxLxH):	ağırlık:
F44510	455x275x295	3,72 Kg
F44520	455x275x325	3,98 Kg
F44532	445x285x330	5,18 Kg

Daha fazla bilgi için cihaz üzerindeki özellikler plakasına danışın.

CIHAZIN TANIMLAMASI

- A. Sıcaklığın ayarlanması için termostat ayar düğmesi
- B. Doldurulmuş cihaz ikaz lambası (kırmızı renkte)
- C. Yağ sıcaklığı ikaz lambası (yeşil renkte)
- D. Mikro güvenlik anahtarı
- E. Maksimum doldurma miktarı göstergesi
- F. MIN - MAX yağ seviyesi göstergesi
- G. Sepet desteği
- H. (Varsa) Yağ boşaltma musluğu için ufak tezgah
- H. (Varsa) Yağ boşaltma musluğu
- J. Yağ filtresi
- K. Plastik kapak (yalnızca bazı modellerde mevcut), pişirme esnasında kullanmayın
- L. Örtücü
- M. Tutamaklar
- N. Kumanda aygıtlarının sabitlemesi için yuva
- O. Kollu kapak
- P. (Varsa) Buhar deliği
- Q. (Varsa) Kapak filtresi
- R. Çıkarılabilir hazne
- S. Açılabilir kulplu sepet
- T. Elektrik direnci
- U. Kumanda aygıtları
- V. Kablo koyma parçası
- Z. Isı güvenliği düzeneği için sıfırlama unsuru

ISI GÜVENLİĞİ DÜZENEGİ

Cihaz, anormal işleme veya hatalı kullanıma durumlarında devreye girerek ısınmayı durdurun bir ısı güvenliği düzeneğiyle donatılmıştır. Cihaz soğuduktan sonra, bir kürdan veya benzeri nesne yardımıyla, RESET yazısının yakınlarındaki güvenlik düzeneğini yeniden etkinleştiren düğmeye (Z) nazikçe 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, hazne ve kapak için sıcak su ve bulaşık deterjanı kullanın. Kumanda aygıtları, elektrik kablosu ve direnci nemli bir bezle temizlenebilir. Kumanda aygıtlarına su sızmamış ve çıkarılabilir haznedede su

kalmamış olduğundan emin olun. Tüm parçaları doğru şekilde kurulayın. Kumanda aygıtlarının fritözün gövdesine iyi sabitlenmiş olduğunu kontrol edin. Kumanda aygıtları (U), uygun yuva-ya (N) doğru şekilde yerleştirilmediyse mikro güvenlik anahtarı (D) cihazın çalışmasına izin vermez.

KATI VE SIVI YAĞIN DOLDURULMASI

- Açılabilir sepetin kulbunu kilitlemeye dek çevirin (şekil 2'deki 2. konum). Sepeti (S) aşağıya doğru çekerek çıkarın.
- Sıvı yağ kullanıyorsanız, maksimum seviyeye (R) ulaşana dek hazneye yağ doldurun (şekil 3'e bakın).
Bu sınırı asla geçmeyin, eğer geçerseniz haznedeki 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

- Kızartılacak gıdaları sepete koyun (S), sepette gösterilen maksimum seviyeye asla geçmeyin (şek. 8). Sepet kulbunun doğru konumda bulunduğundan emin olun (şekil 2'deki 2. konum).
- Cihazı elektrige bağlayın. Bu esnada, (B) ve (C) ikaz lambaları yanar.
- Termostat düğmesini (şek. 5' bakın) istediğiniz sıcaklığa getirin (pişirme tablosuna bakın), yeşil renkli yağ sıcaklığı ikaz lambası (C) söner.
- Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında yeşil renkli ikaz lambası (C) yanar.

KIZARTMA

- (C) ikaz lambası yanar yanmaz sepeti (S) yağa daldırın, sıçramaları veya sıcak yağ dökülmesini önlemek amacıyla çok yavaşça aşağı indirin.
- Hatırı sayılı miktarda buhar çıkması tamamen normaldir.
- Pişirme sıcaklığı düştüğünde sepeti (S) yukarı kaldırın ve yiyeceklerin istediğiniz kızartma derecesine erişip erişmediğini kontrol edin.
- Pişirme işleminin sona ermesinde karar kırsanız, termostat düğmesini (A) "•" konumuna döndürerek cihazı kapatın.
- Fişi prizden çekin.
- Önemli Not Daha çok kızartma yapmak isterseniz, yeşil ikaz lambasının yanarak ayarlı sıcaklığa yeniden erişildiğini göstermesini bekleyin. Bu gerçekleştiğinde, sepeti (S) 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 kırtıntısına veya una bulayarak kızartma, sade kızartmaya göre yağı daha hızlı kirlendirir. Her fritözde olduğu gibi, yağ ne kadar sık ısınırsa 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 düşüğe 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 kurulayın. Ayrıca, nemli yiyecekler kızartıldıktan sonra gevşer (özellikle patates). Ol-

dukça fazla su içeren yiyeceklerin (balık, et, yeşil sebze), ekme kırıntısına veya una bulanması tavsiye edilir. Yağ 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 ulaştığında ise yiyecekleri doğrudan sıcak yağa bırakanızı 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)	Pişirme 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 pişirme süreleri yaklaşıktır ve kızartılacak yiyeceklerin

başlangıçtaki sıcaklık derecesine ve donmuş gıda üreticilerinin tavsiye ettiği sıcaklığa bağlı olarak değiştirilmelidir.

Yiyecek	Sıcaklık °C	Pişirme 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

YAĞ BOŞALTMA MUSLUĞU OLAN MODELLER

Dikkat: Yağı sıcakken boşaltmayın, yanma tehlikesi bulunur.

Aşağıdaki şekilde ilerleyin:

1. Sepeti çıkarın.
2. Ufak tezgahı açın (H).
3. Saatin ters yönüne çevirerek musluğu (I) açın.
4. Sıvıyı, taşmayacağı kadar büyük bir kaba boşaltın (şekil 10'a bakın).
5. Haznede kalan yağı bir sünger veya kağıt havlu yardımıyla alın.
6. Saat yönüne çevirerek musluğu kapatın.
7. Ufak tezgahı kapatın (H).

Balık kızartılan yağı, diğer yiyeceklerin kızartıldığı yağdan ayrı bir yerde saklamak iyi bir yöntemdir.

Kuyruk yağı veya iç yağı kullanıyorsanız katılaşmasını önlemek için fazla soğutmasına izin vermeyin.

i Önemli Not: Cihazın haznesinde, kızartmadan kalan büyük parçaları tutan, çıkarılabilir bir filtre bulunur. Haznedeki yağ tamamen boşalınca, şekil 9'da gösterildiği üzere filtreyi çekerek çıkarın. Bulaşık deterjanıyla yıkadıktan sonra yerine yerleştirin.

i Önemli Not: Kumanda paneli ve süre ölçer çıkarıldıktan sonra fritözün geri kalan tüm parçaları bulaşık makinesinde yıkanabilir.