

# Kasutusjuhend

## *Fondüü - fritüür Bomann FFR 1290 CB*

### OHUTUSNÕUDED

- Ärge laske seadmel kokku puutuda vee vm. vedelikega. Kui fritüür saab märjaks, tõmmake juhe seinast ja laske seadmel kuivada.
- Ärge asetage fritüüri kuumust mittekannatavate asjade, eriti kardinate lähedusse.
- Pärast kasutamist või puhastamisel eemaldage seade vooluvõrgust
- Enne ärapanemist või puhastamist oodake, kuni seade on jahtunud.
- Jälgige õlinäidu miinimum ja maksimumasendit MIN/MAX. Kontrollige enne kasutamist, et õlitase jääb nende asendite vahele. Kui õli on liiga palju, võib see üle voolata, kui liiga vähe võib see fritüüri kahjustada.
- Ärge pange fritüüri soojusallikate (nt. kuuma pliidi) lähedusse.
- Asetage fritüür kuivale ja tasasele pinnale.
- Seadme kasutamine vabas õhus on keelatud.
- Kontrollige fritüüri temperatuuri regulaatorit ja kaablit, defektide ilmnemisel pöörduge kohe hooldusfirma poole. Ärge proovige seadet ise remontida.
- Lapsed ei taju elektriseadmetega kaasnevat ohte, ärge jätke töötavat fritüüri laste järelvalve alla.

### OHUTUSNÕUDED KASUTAMISE AJAL

- Ärge kasutage seadet ega pistikut märgade kätega.
- Ärge liigutage seadet, kui selles olev rasvaine on kuum.
- Jälgige, et kaas oleks friteerimise ajal kindlalt suletud.
- Pritsmete vältimiseks täitke friteerimiskorv väljaspool fritüüri.
- Ärge valage kokku õli ja vett, see võib kaasa tuua kuuma vedeliku väljapritsimise.
- Ärge segage kokku erinevat tüüpi rasvaineid ja õlisid.
- Ärge jätke sisselülitatud fritüüri järelvalveta.
- Kui kasutate seadet fritüürina, siis peab kaas olema korralikult suletud.
- Kui fritüür peaks mingil põhjusel põlema süttima, siis ärge kasutage tule kustutamiseks vett. Pange fritüürile kaas peale ja kustutage leegid niiske lapiga.

### SEADME ÜHENDAMINE VOOLUVÕRKU

Seade on ettenähtud ühendada maandatud pistikuga vooluvõrku pingega 230 V, 50 Hz.

### KASUTAMINE

#### Fritüür

**Enne esimest kasutamist** eemaldage pakend ja osad fritüüri seest. Soovitame seadme ja kõik lisad puhastada niiske lapiga. Kinnitage käepide fritüürikorvi külge, vajutades käepidet kokku ja toendeid fritüürikorvi külge.

1. Veenduge, et seade on vooluvõrgust väljas ja väljalülitatud.
2. Avage kaas.
3. Võtke friteerimiskorv välja ja täitke anum õliga (maks. 1.0 l). Jälgige, et õli tase jääks asendite MIN/MAX vahele. Soovitame kasutada vedelat õli. Õli ostmisel vaadake etiketti. Kasutades toidurasva, keerake termostaat kõige madalamasse asendisse ja pange rasv tükkaaval fritüüri. Kui rasv on sulanud, keerake termostaat soovitud asendisse. **Mingil juhul ei tohi rasva panna friteerimiskorvi.**

- NB! Järgimata neid soovitusi võite kahjustada oma seadet ja garantii ei kehti.**
4. Sulgege fritüüri kaas ja lülitage seade vooluvõrku. Sisselülitamisel süttib POWER kontrolltuli.
  5. Valige termostaadiga soovitud temperatuur. Süttib HEAT kontrolltuli. Soovitud temperatuuri saavutamisel tuli kustub.
  6. Pange toiduained friteerimiskorvi. Ärge pange korvi liiga täis, toiduained peavad jääma õli sisse.
  7. Avage kaas ja asetage korv ettevaatlikult ja aeglaselt fritüüri, et kuum õli ei pritsiks. Eemaldage käepide korvi küljest.
  8. Sulgege kaas.
  9. Soovitud küpsemisaja (küpsetusaeg on toodud toiduaine pakendil või retseptis) möödudes avage kaas ja kinnitage korv fritüüri ääre külge, et õli saaks välja tilkuda. Ettevaatust kaane avamisel, kuum aur võib kõrvetada! Jälgige, et toit oleks nii seest kui väljastpoolt korralikult läbi küpsenud.
  10. Nõrutage õli toidust välja. Peale kasutamist lülitage fritüür välja ja tõmmake juhe vooluvõrgust.

**Pärast kasutamist** laske fritüüri korvi korralikult jahtuda. Õli võib sisse jääda, jälgige et kaas oleks korralikult suletud, et tolm ei läheks sisse.

#### **PAREMA TULEMUSE SAAMISEKS**

- Pärast küpsetamist eemaldage alati õlisse jäänud toidutükikesed. Vahetage õli iga 8-10 küpsetuskorra järel.
- Friteeritav toit peaks olema “käterätikukuiv”. Märja toidu korral võib õli pritsida.
- Jälgige, et tükid oleks ühesuurused, et kogu toit ühel ajal küpseks.
- Teatavaid toiduaineid võib enne paneerida või taaignas veeretada.
- Enne toiduainete sissepanekut oodake kindlasti soovitud temperatuuri saavutamist.
- Ärge pange fritüüri korvi liiga täis.
- Sügavkülmutatud toiduaineid ei ole soovitatav friteerida.
- Kasutage ainult kõrgekvaliteedilist friteerimisõli või –rasva. Ärge kasutage margariini, oliiviõli või võid – need ei sobi friteerimiseks, kuna hakkavad juba madalal temperatuuril suitsema.

#### **Fondüükomplekt**

**Tähelepanu! Antud seade ei ole ettenähtud juustu või šokolaadi fondüü valmistamiseks. Need koostisosad võivad seadmes põhja kõrbedada või üle keeda.**

1. Veenduge, et seade on vooluvõrgust väljas ja väljalülitatud.
2. Eemaldage kaas ülespoole tõmmates hingedelt.
3. Võtke friteerimiskorv välja ja täitke mahuti õli või rasvaga (maks. 1.0 l). Jälgige, et õli tase jääks asendite MIN/MAX vahele. Soovitame kasutada vedelat õli. Õli ostmisel vaadake etiketti. Kasutades toidurasva, keerake termostaat kõige madalamasse asendisse ja pange rasv tükkaaval fritüüri. Kui rasv on sulanud, keerake termostaat soovitud asendisse. **Mingil juhul ei tohi rasva panna friteerimiskorvi.**
4. Asetage fondüüvarraste hoidja kohale.
5. Ühendage seade vooluvõrku. Süttib POWER kontrolltuli.
6. Keerake termostaat asendisse ca. 130°. Süttib kontrolltuli HEAT. Oodake, kuni seade saavutab soovitud temperatuuri (kontrolltuli kustub). Proovige, kas õli on saavutanud vajaliku temperatuuri. Selleks asetage toidutükk õlisse. Kui õli hakkab

mullitama, siis on õli õige temperatuuriga. Toidutüki asemel võite õlisse asetada ka puupulga või –lusika. Kui selle ümber moodustuvad väikesed mullid, siis on õli saavutanud õige temperatuuri.

7. Toiduained peavad fondüü jaoks olema lõigatud ühesuurusteks tükkideks. Pange tükid vardasse, asetage varras ettevaatlikult õli sisse ja laske küpseda kuni valmimiseni (ca 4-7 minutit).
8. Peale kasutamist lülitage fritüür välja ja tõmmake juhe vooluvõrgust.

**Pärast kasutamist** laske fritüüril korralikult jahtuda.

### **PUHASTAMINE**

Eemaldage seade vooluvõrgust ja laske sel jahtuda. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid. Puhastage korpus väljastpoolt nõudepesuvahendiga ja kuivatage. Õli tuleks vahetada 8 - 10 friteerimise järel. Vanal õlil või rasval võib lasta enne väljavalamist pisut madalal temperatuuril soojeneda, et see sulaks. Seejärel laske fritüüril jahtuda ning peske seade seestpoolt nõudepesuvahendiga ja kuivatage korralikult enne, kui uue õli sisse valate.

Kaane sees asuvat **filtrit** tuleb vahetada ca 30. kasutamiskorra järel. Eemaldage vana filter, puhastage filtri alune pind ja pange sisse uus.

**Toode on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks. Muul eesmärgil kasutamisest ja kasutamishendist mittekinnipidamisest tingitud vigade puhul garantii ei kehti.**