the Smart Fryer™

BDF500

LV LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

LT NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

EE KASUTUSJUHEND

RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Sage® by heston blumenthal®

MŪSU PRIORITĀTE IR DROŠĪBA

Mēs, Sage™ by Heston Blumenthal™, vienmēr domājam par drošību. Mēs izstrādājam un ražojam patēriņa preces, domājot par jūsu drošību. Turklāt mēs lūdzam jūs uzmanīgi lietot jebkuras elektroierīces, ievērojot tālāk sniegtos piesardzības pasākumus.

SVARĪGI AIZSARDZĪBAS PASĀKUMI

PIRMS LIETOŠANAS IZLASIET VISUS NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TURPMĀKAI UZZIŅAI

- Pirms ierīces izmantošanas pirmo reizi noņemiet visus iepakojuma materiālus un reklāmas uzlīmes un atbrīvojieties no tām drošā veidā.
- Lai nepieļautu nosmakšanas risku maziem bērniem, noņemiet aizsargpārsegu no taukvāres katla kontaktdakšas un atbrīvojieties no tā.
- Ekspluatācijas laikā nenovietojiet taukvāres katlu tuvu letes vai galda malai. Pārbaudiet, vai virsma ir līdzena, tīra un sausa.
- Nenovietojiet taukvāres katlu uz karsta gāzes vai elektriskā degļa, tā tuvumā vai vietā, kur tas varētu pieskarties karstai plītij.
- Novietojiet taukvāres katlu vismaz 20 cm attālumā no sienām un aizkariem. Nodrošiniet atbilstošu telpu gaisa cirkulācijai virs taukvāres katla un visās tā pusēs.
- Neizmantojiet uz metāla virsmām, piemēram, izlietnes notecēšanās virsmas.
- Pirms lietošanas vienmēr pārliecinieties, vai taukvāres katls ir pareizi salikts. Ievērojiet šeit sniegtās instrukcijas.
- Lai izvairītos no elektrotraumas, neiegremdējiet ūdenī vai citā šķidrumā elektrības vadu.
- Pirms eļļas ieliešanas pārliecinieties, vai taukvāres katls ir pilnībā nožuvis un tajā nav ūdens.
- Esiet īpaši piesardzīgi, kad taukvāres katlā ir karsta eļļa vai citi šķidrumi. Nepārvietojiet ierīci ēdiena gatavošanas laikā.

Pirms eļļas vai cita šķidruma izliešanas ļaujiet taukvāres katlam pilnībā atdzist.

- Cietus eļļas produktus, piemēram, sviestu, margarīnu vai jebkura veida dzīvnieku taukus, taukvāres katlā nedrīkst izmantot, jo tie var pārkarst un radīt ugunsgrēka draudus.
- Nepieskarieties karstām virsmām.
- Lietošanas laikā taukvāres katlu nedrīkst atstāt bez uzraudzības.
- Ēdiena gatavošanas laikā un pēc tās taukvāres katlā veidosies liels karstums un daudz tvaika. Lai nepieļautu apdegumus, nepieskarieties tvaika ventilācijas zonai uz vāka un nenosprostojiet to. Noņemiet vāku, lai mazinātu kondensāta uzkrāšanos.
- Esiet piesardzīgi, noņemot vāku. Šis izstrādājums pie augstas temperatūras ģenerē karstumu un tvaiku, kas nekavējoties izplūdīs no tās, noņemot vāku. Nepieskarieties karstām virsmām.
- Nenovietojiet neko uz taukvāres katla, kad tam ir uzlikts vāks, kad tas tiek lietots vai uzglabāts.
- Ja ierīce netiek lietota, pirms tās tīrīšanas, pārvietošanas, izjaukšanas, salikšanas un uzglabāšanas vienmēr izslēdziet taukvāres katlu pie kontaktligzdas, pēc tam atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas un ļaujiet tam atdzist.
- Uzturiet ierīci tīru. Ievērojiet šajā pamācībā sniegtās tīrīšanas instrukcijas.
- Neiegremdējiet ūdenī vai citā šķidrumā taukvāres katla vadības paneli, sildelementu vai elektrības vadu.

SVARĪGI DROŠĪBAS PASĀKUMI, KAS ATTIECAS UZ VISĀM ELEKTROIERĪCĒM

- Pirms lietošanas pilnībā iztiniet elektrības kabeli.
- Pievienojiet to tikai 230 V elektrotīkla kontaktligzdai.
- Nepieļaujiet, lai elektrības vads nokārtos pāri letes vai galda malai, pieskartos karstai virsmai vai samezglotos.
- Lai izvairītos no elektrotraumas, neiegremdējiet ūdenī vai citā šķidrumā elektrības vadu, kontaktdakšu vai ierīci.

- Šo ierīci var lietot bērni vecumā no 8 gadiem, ja tie tiek uzraudzīti vai tiem tiek sniegti norādījumi attiecībā uz ierīces drošu lietošanu un tie apzinās ar lietošanu saistītos riskus.
- Bērni, kas vecāki par 8 gadiem, drīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi, ja vien tas tiek darīts pieaugušo uzraudzībā.
- Ierīci un tās elektrības vadu sargiet no bērniem, kas ir jaunāki par 8 gadiem.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Šo ierīci var lietot personas ar pazeminātām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai personas bez pieredzes un zināšanām, ja tās tiek uzraudzītas vai tām tiek sniegti norādījumi attiecībā uz ierīces drošu lietošanu un tās apzinās ar lietošanu saistītos riskus.
- Ierīce jānovieto stabilā stāvoklī, pavēršot rokturus tā, lai nepieļautu eļļas izšļakstīšanos.
- Lietošanas laikā virsmas var uzkarst.
- Nelietojiet ierīci, ja elektrības vads, elektrības kontaktdakša vai ierīce ir jebkādā veidā bojāta. Ja ierīce ir bojāta vai nepieciešama apkope (izņemot tīrīšanu), lūdzu, sazinieties ar "Sage" klientu servisu pa tālruni +371 6771 7060 vai dodieties uz vietni: sage.lv.
- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājsaimniecībā. Neizmantojiet šo ierīci citiem mērķiem, izņemot paredzēto lietojumu. Nelietojiet to transportlīdzekļos vai laivās, kas atrodas kustībā. Nelietojiet ārpus telpām. Nepareiza lietošana var radīt traumas.
- Lai nodrošinātu papildu drošību elektroierīču izmantošanas laikā, iesakām uzstādīt diferenciālās aizsardzības ierīci (drošības slēdzi). Elektrotīkla ķēdē, kurai pieslēgta ierīce, iesakām uzstādīt drošības slēdzi, kura nominālā jauda nepārsniedz 30 mA. Lai saņemtu kvalificētu padomu, sazinieties ar elektriķi.
- Kad ierīce netiek lietota, tai vienmēr ir jābūt izslēgtai, atslēgtai pie kontaktligzdas un atvienotai no elektrotīkla.
- Pirms tīrīšanas vienmēr

pārslēdziet ierīci stāvoklī OFF (izslēgts), atslēdziet to no elektrotīkla, izvelciet kontaktdakšu un atvienojiet elektrības vadu (ja tas ir atvienojams), kā arī ļaujiet visām daļām atdzist.

- Šo ierīci nav paredzēts lietot, izmantojot ārējo taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Regulāri apskatiet padeves vadu, kontaktdakšu un ierīci, vai nav radušies kādi bojājumi. Ja atklājat jebkādus bojājumus vai ja ierīcei nepieciešams veikt apkopi, izņemot tīrīšanu, nekavējoties pārtrauciet ierīces lietošanu un sazinieties ar "Sage" klientu servisu pa tālruni +371 6771 7060.

⚠ SVARĪGI

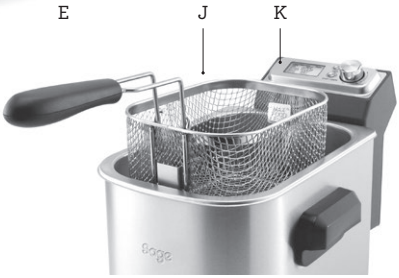
Pirms lietošanas pilnībā atritiniet elektrības vadu. Pirms ievietot elektrības vadu uzglabāšanai vadības nodalījumā, pārliecinieties, vai ierīce ir pilnībā atdzisusi.

- Nenovietojiet šo ierīci uz karstuma avota, piemēram, uz plīts, krāsns vai sildītājiem, vai to tuvumā.
- Novietojiet ierīci vismaz 20 cm attālumā no sienām, aizkariem un citiem pret karstumu vai tvaiku jutīgiem materiāliem, kā arī nodrošiniet pietiekami plašu telpu virs ierīces un ap to gaisa cirkulācijai.

Attēlotais simbols nozīmē, ka šo ierīci nedrīkst izmest ar standarta sadzīves atkritumiem. Tā jānogādā vietējās pašvaldības atkritumu savākšanas centrā, kas paredzēts šim mērķim, vai pie izplatītāja, kas nodrošina šādu pakalpojumu.

SAGLABĀJIET ŠĪS INSTRUKCIJAS

Iepazīšanās ar jūsu jauno ierīci



A. **LCD displejs**
Rāda laiku, temperatūru un ieprogrammētās ēdiena gatavošanas funkcijas, lai pagatavotu jūsu iecienītākos ēdienus.

B. **Sieta filtrs**
Filtrs ēdiena gatavošanas smaržu mazināšanai.

C. **Vada uzglabāšanas vieta**

D. **"Vēsās zonas" tehnoloģija**
Drupatas iekrīt dzesēšanas eļļā, novēršot pārmērīgu piedegšanu un paildzinot eļļas lietošanas laiku.

E. **Neuzkarstoši rokturi**

F. **Liels skata lodziņš**

G. **Liela 4 l ietilpība**
Viegli izjaucams un tīrāms. Ieteicamā ietilpība 1-1,2 kg.

H. **Ārpuse no nerūsējošā tērauda**
Vārīšanas virsma no kvalitatīva nerūsējošā tērauda. Ideāli piemērots profesionālam pavāram.

I. **Neslīdoša pamatne**

J. **Vārīšanas grozs ar salokāmu rokturi**
Vieglākai uzglabāšanai rokturis ielokāms grozā.

K. **Izņemams jaudīgs 3000 vatu sildelements**

Ierīces darbināšana

1. SOLIS:

Noņemiet vāku no taukvāres katla, satverot aiz roktura tā augšpusē un paceļot.

2. SOLIS:

Vārīšanas sieta grozs ir aprīkots ar rokturi ar eņģēm, kas nodrošina kompaktu uzglabāšanu. Izņemiet grozu no taukvāres katla. Izvelciet un nofiksējiet groza rokturi attiecīgajā stāvoklī, saspiežot abus roktura zarus kopā, pavelciet atpakaļ un nofiksējiet aiz diviem stieples balstiem, kas sniedzas no groza malas.

3. SOLIS:

Paceliet vadības paneli ar pievienoto sildelementu uz augšu un virzienā prom no taukvāres katla.

4. SOLIS:

Izņemiet iekšējo vārīšanas bļodu, satverot to aiz malas un ceļot augšup.

5. SOLIS:

Lai saliktu atpakaļ taukvāres katlu, veiciet 1.-4. darbību apgrieztā secībā.

BRĪDINĀJUMS

Saliekot taukvāres katlu, lai to lietotu, lūdzu, pārliecinieties, vai vadības paneļa šaurās mēlītes ir ievietotas taukvāres katla atbilstošajās rievās. Ja taukvāres katls nebūs pareizi salikts, tas nedarbosies.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

Pirms lietošanas noņemiet un drošā veidā atbrīvojieties no jebkuriem reklāmas un iepakojuma materiāliem. Karstā ziepjūdenī nomazgājiet, noskalojiet un rūpīgi nosusiniet vāku, izņemamo iekšējo bļodu, nerūsējošā tērauda ārējo korpusu un vārīšanas sieta grozu. Sildelementu noslaukiet ar mīkstu, slapju lupatiņu, bet pēc tam rūpīgi nosusiniet.

Salieciet atpakaļ un pirms eļļas ieliešanas pārbaudiet, vai bļoda ir pilnībā nosusināta no ūdens.

1. Novietojiet taukvāres katlu uz sausas, līdzenas virsmas. Pārliecinieties, vai taukvāres katls neatrodas pārlieku tuvu sola malai un elektrības vads vai groza rokturis nesniedzas pāri tā malai.
2. Izņemiet vārīšanas grozu no taukvāres katla un ielejiet bļodā eļļu. Ielejiet eļļu vismaz līdz minimālā līmeņa atzīmei (2,5 litri), bet nepārsniedziet maksimālā līmeņa atzīmi (4 litri).

SVARĪGI

NEKAD nepārsniedziet maksimālā eļļas līmeņa atzīmi (maksimums 4 litri). Šo izstrādājumu piepilda ar eļļu precīzi līdz atzīmētajam līmenim. Ja izstrādājums tiks karsēts bez eļļas bļodā, tas var tikt bojāts.

3. Uzlieciet atpakaļ vāku.
4. Pievienojiet elektrības vadu. Pārliecinieties, vai vads ir pilnībā iztīts. Ieslēdziet pie kontaktligzdas un taukvāres katls veiks pašpārbaudi, displeja panelis tiks izgaismots ar baltu fona apgaismojumu. Taukvāres katls pārslēgsies režīmā COOK (gatavošana).
5. Lai mainītu temperatūras formātu, nospiediet un trīs sekundes turiet nospiestu pogu SCROLL/SELECT (ritināt/atlasīt). Ja temperatūras formāts ir iestatīts uz Celsija grādiem, tas mainīsies uz Fārenheita grādu formātu, kad trīs sekundes būsit turējuši nospiestu pogu SCROLL/SELECT (ritināt/atlasīt). Mainiet formātu vienu reizi ar katru komandu. Lai vēlreiz mainītu formātu, atlaidiet pogu SCROLL/SELECT (ritināt/atlasīt), nospiediet to vēlreiz un trīs sekundes turiet nospiestu.

PIEZĪME

Kad taukvāres katls ir izslēgts pie kontaktligzdas, bet pēc tam tiek atkal ieslēgts, ēdiena gatavošanas temperatūras formāts attēlos pēdējo atlasīto formātu (Celsija vai Fārenheita grādus).

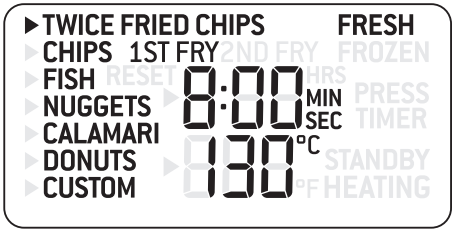
GAIDSTĀVES REŽĪMS

Ja taukvāres katls nav aktīvs “ 10 minūtes, tas pārslēgsies gaidstāves režīmā. Baltais fona apgaismojums izdzisīs un tiks attēlots STANDBY (gaidstāve). Taukvāres katls izies no gaidstāves režīma, ja tiks nospiesta jebkura poga vai pagriezta poga SCROLL/SELECT (ritināt/atlasīt); ierīce būs gatava ēdiena gatavošanai.

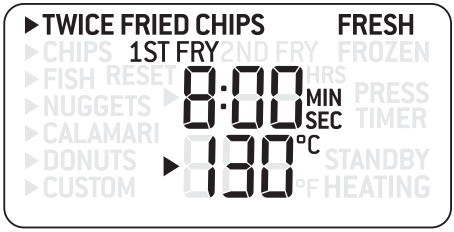
ĒDIENA GATAVOŠANAS REŽĪMS

Ieslēdzot ierīci, pirmā pieejamā pozīcija ir ēdiena gatavošanas režīms.

Displeja paneļa opcijas ir:



Ēdiena gatavošanas noklusējuma režīms ir:



Atlasot citu ēdiena gatavošanas režīmu, mainīsies laika un temperatūras iestatījumi. Atlasot katru režīmu, laiks un temperatūra tiks atjaunināta, lai attēlotu noklusējuma laiku un temperatūru katrai ēdienkartes pozīcijai. Katrā režīmā laika un temperatūras iestatījumus iespējams koriģēt.

Pagrieziet pogu pulksteņa rādītāja virzienā, lai ritinātu lejup, bet pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, lai ritinātu augšup. Nospiediet pogu SCROLL/SELECT (ritināt/atlasīt), lai atlasītu režīmu un pārietu uz nākamo iestatījumu.

Iestatījums FRESH/FROZEN (svaigs/saldēts)

Lai gatavotu CHIPS (ceptus kartupeļus), FISH (zivi), NUGGETS (vistas gabaliņus), CALAMARI (kalmāru), jaunais iestatījums ir FRESH (svaigs) vai FROZEN (saldēts). Izgaismojiet vēlamo opciju. Atlasītā opcija tiks attēlota, bet neatlasītā opcija izzudīs. Iestatījums FRESH/FROZEN (svaigs/saldēts) automātiski koriģēs laiku un temperatūru.

Laika iestatījums

Ja atlasītā ēdiena gatavošanas režīma laiku nepieciešams koriģēt, nospiediet pogu SCROLL/SELECT (ritināt/atlasīt), lai pārietu uz laika iestatījumiem. Pēc tam pagrieziet pogu, lai koriģētu uz vēlamo laiku.

Sākumā laiks tiks attēlots minūtēs un sekundēs, bet tiks koriģēts ar 30 sekunžu soli. Kad laiks sasniegs 9 minūtes 30 sekundes, laiks tiks attēlots tikai minūtēs (displejā būs redzams, piemēram: 10 MIN pie 10 minūtēm). Šajā brīdī laiks sāks mainīties ar 1 minūtes soli.

Pēc ēdiena gatavošanas režīma atlasīšanas programma pārvietosies uz nākamo iestatījumu. Lai atgrieztos režīmu izvēlnē, jānospiež poga SCROLL/SELECT (ritināt/atlasīt) un jāritina cauri citiem iestatījumiem, līdz programma atgriežas režīmu izvēlnē.

Temperatūras iestatījums

Ja atlasītā ēdiena gatavošanas režīma temperatūru nepieciešams koriģēt, nospiediet pogu SCROLL/SELECT (ritināt/atlasīt), lai pārietu uz temperatūras iestatījumiem. Pēc tam pagrieziet pogu, lai palielinātu vai samazinātu temperatūru. Temperatūru var koriģēt ar 5 grādu soli pēc Celsija un pēc Fārenheita skalas.

POGA START/CANCEL (SĀKT/ATCELT)

Nospiediet pogu START/CANCEL (sākt/atcelt), lai apstiprinātu izvēlētos iestatījumus. Kad tiek nospiesta poga START/CANCEL (sākt/atcelt), sildelementi ieslēdzas, displejs izgaismojas oranžā krāsā, tiek attēlots uzraksts HEATING (uzkarst) un eļļas faktiskā temperatūra. Nospiežot šo pogu vēlreiz, jūs atcelsit jebkuru darbību un izslēgsit sildelementus. Uzraksts HEATING (uzkarst) ieslēgsies ikreiz, kad tiks ieslēgti sildelementi.

Gatavs fritēšanai

Kad eļļa ir uzkarsusi līdz iestatītajai temperatūrai, uzraksts HEATING (uzkarst) izslēgsies. Tiks attēlots laiks, temperatūra, atlasītais ēdiena gatavošanas režīms, PRESS TIMER (nospiest taimeri) un FRESH (svaigs) vai FROZEN (saldēts). Grozu ar produktiem ievietojiet eļļā. Nospiediet pogu TIMER (taimeris), lai palaistu taimeri. Uzraksts PRESS TIMER (nospiest taimeri) izzudīs.

Fritēšana pabeigta

Kad taimeris būs beidzis laika atskaiti, taukvāres katls atskaņos skaņas signālu. Tiks attēlots uzraksts PRESS TIMER (nospiest taimeri). Nospiediet pogu TIMER (taimeris), lai atiestatītu uz ēdiena gatavošanu, vai pogu START/CANCEL (sākt/atcelt), lai izslēgtu sildelementus.

Piezīme par temperatūras vai laika koriģēšanu ēdiena gatavošanas laikā

Iestatīto temperatūru var regulēt uzkaršanas laikā. Nospiediet pogu SCROLL/ SELECT (ritināt/atlasīt), lai bultiņa norādītu uz temperatūru. Pagrieziet pogu SCROLL/ SELECT (ritināt/atlasīt) un displejs pārslēgsies no eļļas faktiskās temperatūras attēlojuma uz iestatītās temperatūras attēlojumu. Pagrieziet pogu, lai noregulētu temperatūru, bet pēc tam nospiediet to, lai apstiprinātu jauno temperatūru.

Iestatīto laiku var regulēt ēdiena pagatavošanas laikā. Nospiediet pogu SCROLL/ SELECT (ritināt/atlasīt), lai bultiņa norādītu uz laiku. Pagrieziet pogu, lai koriģētu laiku. Nospiediet pogu SCROLL/ SELECT (ritināt/atlasīt), lai apstiprinātu jauno laiku.

POGA TIMER (TAIMERIS)

Kad eļļa ir uzkarsusi, nospiediet pogu TIMER (taimeris), lai palaistu taimeri.

Kad taimeris būs beidzis laika atskaiti, atskanēs skaņas signāls. Nospiediet pogu TIMER (taimeris), lai apturētu skaņas signālu.

PIEZĪME

Kad taimeris pabeigs laika atskaiti, sildelementi neizslēgsies. Tie paliks ieslēgti, kamēr netiks nospiesta poga START/CANCEL (sākt/atcelt).

Ja taimeris ir iestatīts, bet nav palaists, tiks attēlots uzraksts PRESS TIMER (nospiest taimeri). Tiklīdz tiek nospiesta poga TIMER (taimeris), uzraksts PRESS TIMER (nospiest taimeri) izzudīs.

PIEZĪME

Ja poga TIMER (taimeris) tiek nospiesta, bet laiks nav iestatīts, taimers veiks nevis laika atpakaļatskaiti, bet laika skaitīšanu uz priekšu, rādot, cik ilgi sastāvdaļas gatavojas.

PIEZĪME

Ja taimeris veic laika atpakaļatskaiti vai skaita laiku uz priekšu un tiek nospiests, tās pārslēgsies pauzes režīmā. Vēlreiz to nospiežot, skaitīšana turpināsies. Lai atiestatītu, divas reizes pēc kārtas ātri nospiediet pogu TIMER (taimeris) (dubultklikšķis).

Gatavošana ar jūsu jauno ierīci

Divreiz fritēti kartupeļi

Atlasot režīmu TWICE FRIED CHIPS (divreiz fritēti kartupeļi) un apstiprinot ar pogu SCROLL/SELECT (ritināt/atlasīt), tiks attēlots 1ST FRY/2ND FRY (1. fritēšana/2. fritēšana).

1. Atlasiet 1ST FRY, izgaismojot un nospiežot pogu SCROLL/SELECT (ritināt/atlasīt), lai apstiprinātu. Mirgo uzraksts 1ST FRY (1. fritēšana), norādot, ka tā ir izvēlētā opcija. Kad atlase tiek apstiprināta, neatlasītā opcija izzūd. Pēc tam, kad ir izvēlēta opcija TWICE FRIED CHIPS (divreiz fritēti kartupeļi) un 1ST FRY (1. fritēšana), taukvāres katls automātiski iestatīs laiku un temperatūru.

PIEZĪME

Režīmam TWICE FRIED CHIPS (divreiz fritēti kartupeļi) vienīgā pieejamā opcija ir FRESH (svaigs), jo saldētie kartupeļi ir jau iepriekš apcepti.

2. Sāciet karsēšanas procesu, nospiežot pogu START/CANCEL (sākt/atcelt). Displejs izgaismosies oranžā krāsā, norādot uz karšanas procesu. Tiks attēlots TWICE FRIED CHIPS (divreiz fritēti kartupeļi), FRESH (svaigs), 1ST FRY (1. fritēšana), HEATING (uzkarst) un eļļas faktiskā temperatūra. Tagad taukvāres katls uzsilda eļļu. Kad taukvāres katls sasniegs pareizu temperatūru, atskanēs viens skaņas signāls, norādot, ka taukvāres katls ir gatavs ēdiena gatavošanai. Tiks attēlots uzraksts PRESS TIMER (nospiest taimeri).
3. Grozu ar svaigiem kartupeļiem nolaidiet eļļā un nospiediet pogu TIMER (taimeris). Kad poga TIMER (taimeris) ir nospiesta, taimeris sāks laika atpakaļatskaiti un sāksies ēdiena gatavošanas process.

PIEZĪME

Gatavojot kartupeļus ar metodi Twice Fried (divreiz fritēti kartupeļi), neiesakām turēt vāku uzliktu uz taukvāres katla, jo var uzkrāties kondensāts.

PIEZĪME

Taukvāres katls ir ieprogrammēts uzkarst līdz pareizai maksimālajai temperatūrai, jo, ieliekot eļļā vēsākus kartupeļus, eļļas temperatūra samazināsies. Maksimālā temperatūra nodrošina, lai kartupeļi gatavotos optimālā temperatūrā pat neraugoties uz to, ka sākotnēji tie liek samazināties eļļas temperatūrai.

Kad taimeris beidz laika atskaiti, atskan skaņas signāls, lai paziņotu par ēdiena gatavošanas cikla beigām. Tiks attēlots PRESS TIMER (nospiest taimeri), TWICE FRIED CHIPS (divreiz fritēti kartupeļi), 1ST FRY (1. fritēšana) un FRESH (svaigs), laiks un temperatūra.

4. Nospiediet pogu TIMER (taimeris), lai apturētu skaņas signālu un paceltu grozu. Taukvāres katls automātiski sāks uzkarst atkal. Kad taukvāres katls būs sasniedzis pareizu temperatūru, tas būs gatavs darbam.

PIEZĪME

Režīmā TWICE FRIED CHIPS (divreiz fritēti kartupeļi) iespējams regulēt taimeri un temperatūru, kad taimeris ir palaists, bet nav iespējams pārslēgties starp opcijām 1ST FRY (1. fritēšana) un 2ND FRY (2. fritēšana).

Šajā brīdī taukvāres katls var turpināt ar 2ND FRY (2. fritēšana) vai vēl vienu kartupeļu otrās daļas 1ST FRY (1. fritēšana), atkarībā no tā, kāds ir kopējais fritējamo kartupeļu apjoms. Tiks attēlots TWICE FRIED CHIPS (divreiz fritēti kartupeļi), FRESH (svaigs), 1ST FRY (1. fritēšana), PRESS TIMER (nospiest taimeri), laiks un gatavošanas temperatūra.

PIEZĪME

Ja jums nepieciešams gatavot kartupeļus pa daļām, iesakām iesākumā abām daļām izmantot opciju 1ST FRY (1. fritēšana) un pēc tam abām daļām izmantot opciju 2ND FRY (2. fritēšana). Tas nozīmēs mazāku eļļas karsēšanu un dzesēšanu, nodrošinot labākus rezultātus un laika taupīšanu.

Pāreja pie opcijas 2ND FRY (2. fritēšana)

1. Groza saturu izberiet uz šķīvja, kas izklāts ar papīra dvieli, lai nedaudz atdzesētu.
2. Nospiediet pogu SCROLL/SELECT (ritināt/atlasīt). Sāks mirgot 1ST FRY (1. fritēšana) un tiks attēlota opcija 2ND FRY (2. fritēšana). Pagrieziet pogu SCROLL/SELECT (ritināt/atlasīt), lai izgaismotu 2ND FRY (2. fritēšana). Sāks mirgot 2ND FRY (2. fritēšana), norādot, ka tā ir izgaismota. Nospiediet pogu SCROLL/SELECT (ritināt/atlasīt), lai apstiprinātu. Opcija 1ST FRY (1. fritēšana) izzudīs. Taukvāres katls pāries uz karsēšanas fāzi, līdz tiks sasniegta pareizā temperatūra. Tiks attēlots TWICE FRIED CHIPS (divreiz fritēti kartupeļi), FRESH (svaigs), 2ND FRY (2. fritēšana), HEATING (uzkarsē) un eļļas faktiskā temperatūra.

   Kad eļļa būs sasniegusi pareizo temperatūru, tiks attēlots PRESS TIMER (nospiest taimeri).
3. Ielieciet grozā 1. reizi fritētus kartupeļus. Nolaidiet grozu taukvāres katlā un nospiediet pogu TIMER (taimeris). Opcija PRESS TIMER (nospiest taimeri) izzudīs. Taimeris sāks laika atpakaļatskaiti. Kad taimeris beidz laika atskaiti, atskan skaņas signāls, lai paziņotu par ēdiena gatavošanas cikla beigām. Tiks attēlota opcija PRESS TIMER (nospiest taimeri).
4. Nospiediet pogu TIMER (taimeris) un paceliet grozu. Ļaujiet notecēt un atdzist, bet pēc tam izberiet izklātā bļodā.

Atkārtojiet opciju 1ST FRY (1. fritēšana) ar citu svaigu kartupeļu daļu.

1. Groza saturu izberiet uz šķīvja, kas izklāts ar papīra dvieli.
2. Skatiet norādījumus, kas sniegti iepriekš attiecībā uz opciju 1ST FRY (1. fritēšana).

Izvēles režīms

Ēdiena gatavošanas režīms CUSTOM (izvēles) nodrošina noklusējuma iestatījumu 5:00 minūtes un 160°CCT. To var mainīt, pagriežot pogu SCROLL/SELECT (ritināt/atlasīt) pozīcijā CUSTOM (izvēles), bet pēc tam mainot laiku vai temperatūru, vai abus šos parametrus. Ja noklusējuma iestatījums izvēles režīmā tiek mainīts, taukvāres katla atmiņā pat pēc atvienošanas no elektrotīkla saglabāsies pēdējais atlasītais iestatījums.

PIEZĪME

Ja ēdiena gatavošanas laikā vai uzreiz pēc tās izmantosit vāku, cauri filtra atverēm vākā var izplūst tvaiks. Tā ir normāla parādība, tomēr izvairieties pieskarties šīm zonām ēdiena gatavošanas laikā, lai nepieļautu apdegumu rašanos, jo tvaiki rodas augstas temperatūras rezultātā.

Tā kā grozs ļoti stipri uzkarst, lai to turētu vai nestu servēšanai, izmantojiet tikai rokturus. Pārliecinieties, vai groza rokturis ir nofiksējies vietā.

Cietus eļļas produktus, piemēram, sviestu, margarīnu vai jebkura veida dzīvnieku taukus, taukvāres katlā nedrīkst izmantot, jo tie var pārkarst un radīt ugunsgrēka draudus.

Ūdens un eļļa nesajaucas – nekad nepievienojiet ūdeni vai citus šķidrumus karstai eļļai. Pat neliels daudzums ūdens liks eļļai šļakstīties.

Ēdiena gatavošanas laikā un pēc tās taukvāres katlā veidosies liels karstums un daudz tvaika. Lai nepieļautu apdegumus, nepieskarieties tvaika ventilācijas zonai uz vāka un nenosprostojiet to.

Esiet īpaši piesardzīgi, ja taukvāres katlā ir karsta eļļa vai citi šķidrumi. Nepārvietojiet taukvāres katlu ēdiena gatavošanas laikā un ļaujiet tam atdzist pirms izlejat eļļu no tā.

Ēdienu gatavošanas rokasgrāmata

IEPRIEKŠ IESTATĪTA SVARA/TEMPERATŪRAS/LAIKA TABULA

SALDĒTI PRODUKTI	APJOMS	TEMPERATŪRA	LAIKS
Saldēti kartupeļi	500 g kartupeļu	180 °C	6 min.
Saldēti vistas gabaliņi	10 gab. (svars kopā apm. 230 g)	160 °C	4 min.
Saldēta zivs fileja mīklā/ rīvmaizē	3-4 gab. (svars kopā apm. 300 g)	160 °C	6 min.
Saldēts kalmārs rīvmaizē/ kalmārs sālī un piparos	200 g porcijas	180 °C	2,5 min.
SVAIGI PRODUKTI			
Svaiga zivs rīvmaizē	6 filejas (porcijas svars kopā 220 g)	160 °C	3,5 min.
Svaiga zivs fileja mīklā	2-3 x 100 g katra fileja	180 °C	4 min.
Svaigi vistas gabaliņi	6 atbilstoši receptei	170 °C	4 min.
Mājās gatavoti virtuļi	2-3 x 9 cm virtuļi	170 °C	3,5 min.
Svaigs kalmārs rīvmaizē/ kalmārs sālī un piparos	200 g porcija	180 °C	2 min.
Ar roku grieztas frī kartupeļu šķēlītes	500 g: 1 cm-1,5 cm biezas ar roku grieztas šķēlītes	1. fritēšana: uzkarsē līdz 130 °C 2. fritēšana: uzkarsē līdz 180 °C	5 min. 6 min.
Ar roku grieztas frī kartupeļu šķēlītes	1 kg: 1 cm-1,5 cm biezas ar roku grieztas šķēlītes	1. fritēšana: uzkarsē līdz 130 °C 2. fritēšana: uzkarsē līdz 180 °C	8 min. 9 min.
Ar roku grieztas frī kartupeļu šķēlītes: Viena fritēšana	500 g: 1,5 cm biezas ar roku grieztas šķēlītes	190 °C	8 min.
Ar roku grieztas frī kartupeļu šķēlītes: Viena fritēšana	1 kg: 1,5 cm biezas ar roku grieztas šķēlītes	190 °C	14 min.

PRODUKTS	TEMPERATŪRA	APTUVENAIS GATAVOŠANAS LAIKS
Sēnes	160 °C	3-4 min.
Vistas gabaliņi (rīvmaizē)	175 °C	12-15 min.
Vistas strēmelītes	180 °C	3-4 min.
Garneļu kotletes (jēlas, rīvmaizē)	175 °C	3-4 min.
Zivju kotletes vai gabaliņi	190 °C	4-6 min.
Sīpolu gredzeni	190 °C	2-4 min.
Kartupeļu daiviņas	170 °C	7-10 min.
“Spring rolls”, mazi	180 °C	4-6 min.
Augļu virtuļi	180 °C	4-5 min.

PIEZĪME

Laiks un temperatūra ir atkarīga no konkrētā svara. Ēdiena gatavošanas laiks ir atkarīgs no zivs, kartupeļu un vistas šķēlīšu biezuma un veidu dažādības.

Ēdiena gatavošanas temperatūras un laiki ir noteikti, izmantojot svaigu zemesriekstu eļļu. Tikai 4-5 lietošanas reizēm.

PIEZĪME

Ja gatavojat daudz produktu (apm. 600 g – 1,25 kg), neiesakām gatavot ēdienu, ar vāku uz taukvāres katla, jo tādējādi var rasties pārmērīgs kondensāts.

Fritēti pārtikas produkti ir kraukšķīgi. Ja tie ir piemirkuši, eļļas nav pietiekami daudz. Tas var būt saistīts ar kādu no šiem iemesliem:

- nepietiekams uzkaršanas laiks;
- pārlieku zema temperatūra;
- pārlieku daudz produktu grozā (nepiepildiet grozu vairāk kā par divām trešdaļām);
- neizmantojiet cietas cepameļļas, izmantojiet tikai šķidras eļļas.

Izmantojiet kvalitatīvu šķidru eļļu. Lai panāktu labāku rezultātu, iesakām izmantot tālāk minētās eļļas.

Fritēšanai vispiemērotākā eļļa:

Visām eļļām ir atšķirīga dūmošanas temperatūra. Dūmošanas temperatūra ir temperatūra, pie kuras taukvielas sāk šķelties, pārtopot par redzamiem gāzveida produktiem.

- Dažādu taukvielu dūmošanas temperatūru nosaka pēc brīvo taukskābju satura taukvielās. Kopumā, jo zemāks ir taukskābju saturs, jo stabilāka taukviela un augstāka dūmošanas temperatūra.
- Brīvo taukskābju līmenis rafinētās augu eļļās ar dūmošanas temperatūru ap 230 °C parasti ir zemāks. Dzīvnieku taukos šī temperatūra ir ap 190 °C.
- Fritēšanas eļļas dūmošanas temperatūra pazeminās ar katru lietošanas reizi. Pēc ēdiena gatavošanas vienmēr paliek ēdiena daļiņas. Tas arī pazemina eļļas dūmošanas temperatūru.
- Fritēšanai piemērotās eļļas iekļauj: zemesriekstu eļļu, augu eļļu, rapšu eļļu, saulespuķu eļļu un rīsu kliju eļļu. Olīveļļu nav ieteicams izmantot fritēšanai, jo tai ir zema dūmošanas temperatūra.

  Šīs eļļas ir aprakstītas tālāk:

ZEMESRIEKSTU EĻĻA

Zemesriekstu eļļu iegūst no zemesriekstu kodoliem. Tai ir smalks aromāts, riekstu smarža un augsta dūmošanas temperatūra. Zemesriekstu eļļa ir bagāta ar mononepiesātinātām eļļām un E vitamīnu.

AUGU EĻĻA

Vispārējs termins, kas tiek attiecināts uz eļļu sajaukumu, kuras iegūtas no dažādām sēklām un augļiem.

Augu eļļai ir ļoti maigs aromāts un garša. Tai ir zems holesterīna un piesātināto taukskābju līmenis.

RAPŠU EĻĻA

Ražota no rapšu augu sēklām. Tai ir salīdzinoši zems piesātināto taukskābju saturs, tā satur Omega 3 taukskābes un tai ir maigs, neitrāls aromāts.

SAULESPUĶU EĻĻA

Eļļa tiek iegūta no saulespuķu sēklām. Tai ir bāli dzeltena krāsa un gandrīz nav smaržas. Saulespuķu eļļai ir augsts polinepiesātināto tauku un zems piesātināto tauku saturs.

RĪSU KLIJU EĻĻA

Eļļu iegūst no rīsu asniem un klijām. Tai ir maigs riekstu aromāts un augsta dūmošanas temperatūra. Tai ir augsts E vitamīna un antioksidantu saturs.

Perfekti fritētu kartupeļu recepte

1. Atlasiet kādu no šīm eļļām: zemesriekstu eļļa, rīsu kliju eļļa, saulespuķu eļļa, augu eļļa.
2. Izmantojiet miltaino šķirņu kartupeļus.
3. Nomazgājiet un nomizojiet kartupeļus.
4. Sagrieziet 1 cm biezās šķēlītēs un ielieciet lielā bļodā. Pārlejiet ar aukstu ūdeni un citrona sulu, lai novērstu kartupeļu melnēšanu.
5. Pirms gatavošanas nolejiet ūdeni un rūpīgi nosusiniet ar papīra dvieli.
6. Taukvāres katlu piepildiet ar 4 litriem eļļas.
7. Iestatiet taukvāres katlu pozīcijā TWICE FRY CHIPS (divreiz fritēti kartupeļi)/ FRESH (svaigs).
8. Atlasiet 1ST FRY (1. fritēšana) un nospiediet pogu START/CANCEL (sākt/atcelt), lai UZKARSĒTU eļļu.
9. Gatavojiet pa 1 kg porcijām.
10. Ielieciet kartupeļu šķēlītes grozā un iegremdējiet eļļā. Nospiediet pogu TIMER (taimeris). Gatavojiet, līdz skaņas signāls paziņos par ēdiena gatavošanas cikla beigām.
11. Izņemiet kartupeļus no eļļas un noteciniet uz paplātes, kas izklāta ar papīra dvieli; paturiet ledusskapī, līdz tie atdziest.
12. Turpiniet, līdz visi kartupeļi ir cepti, izmantojot opciju 1ST FRY (1. fritēšana).
13. Vai arī, lai turpinātu cept, izmantojot opciju 2ND FRY (2. fritēšana), atstājiet kartupeļus grozā un noteciniet tos, pakarot grozu uz groza āķa.
14. Atlasiet iestatījumu TWICE FRY CHIPS (divreiz fritēti kartupeļi)/FRESH (svaigs) un izvēlieties opciju 2ND FRY (2. fritēšana). Nospiediet pogu START/CANCEL (sākt/ atcelt), lai UZKARSĒTU eļļu, un turpiniet atbilstoši aprakstam tālāk.
15. Iegremdējiet karstā eļļā. Nospiediet pogu TIMER (taimeris). Gatavojiet, līdz skaņas signāls paziņos par ēdiena gatavošanas cikla beigām.
16. Izņemiet kartupeļus no groza un nosusiniet uz paplātes, kas izklāta ar papīra dvieli.
17. Uzkaisiet jūras sāli un uzreiz pasniedziet.

PIEZĪME

Divreiz fritētu kartupeļu temperatūra ir paredzēta ar roku sagrieztu svaigu kartupeļu šķēlīšu 1 kg porcijai.

Mazākas kartupeļu porcijas var gatavot, gatavošanas temperatūru un laiku skatoties grafikā, kas sniegts 12. lappusē.

Kad man jāmaina eļļa? Kāda eļļa man jāmeklē?

Ja taukvāres katlu izmantojat katru dienu, eļļu ieteicams mainīt reizi nedēļā.

Ja taukvāres katlu izmantojat vienu vai divas reizes nedēļā, eļļu var mainīt ik pēc trim nedēļām.

Pastāv vairāki rādītāji, kas liecina par to, ka eļļa vairs nenodrošina efektīvu fritēšanu. Tie iekļauj:

- Eļļas virspuse uzkarstot sāk putoties.
- Uz eļļas virsmas veidojas dūmi pirms tiek sasniegta ieteicamā fritēšanas temperatūra.
- Eļļas var radīt nepatīkamu smaku. Tas nozīmē, ka eļļa ir sasmakusi.
- Eļļai ir gatavoto produktu smarža, piem., tā smaržo pēc jūras veltēm.
- Mainās eļļas viskozitāte, t.i., tā plūst lēni un kļūst bieza, līdzinoties sīrupam.

Lietotas eļļas uzglabāšana un sagatavošana

Eļļu visefektīvāk var lietot atkārtoti, ja pēc ēdiena gatavošanas un tās laikā lietosit atbilstošas metodes.

1. Nekad nepievienojiet ēdienam garšvielas vai sāli pirms gatavošanas vai tās laikā, pretējā gadījumā eļļa piedegs un zaudēs krāsu. Tas savukārt saīsinās eļļas lietošanas laiku.
2. Pirms eļļas liešanas caur kafijas filtru vai lupatiņu, lai atbrīvotos no produktu daļiņām un druskām, ļaujiet eļļai pilnībā atdzist.
3. Uzglabājiet noslēgtā konteinerā ledusskapī vai vēsā tumšā skapītī.
4. Filtrēšanas un tīrīšanas procedūru atkārtojiet pēc katras lietošanas.
5. No izlietotās eļļas atbrīvojieties atbilstoši padomes prasībām

Problēmu novēršana

KĻŪDAS ZIŅOJUMS

Kad taukvāres katlu nepieciešams atiestatīt, displejā mirgo paziņojums RESET (atiestatīt). Lai veiktu atiestatīšanu, ļaujiet taukvāres katlam pilnībā atdzist, bet pēc tam nospiediet abas sarkanās atiestates pogas, kas atrodas virs elektrības vada uzglabāšanas zonas vadības paneļa aizmugurē.

Ja temperatūras kontroles ierīce nosaka, ka eļļas temperatūra ir zemāka par -20 °C, displejā tiks attēlots uzraksts ER1.

Ja temperatūras kontroles ierīce nosaka, ka eļļas temperatūra pārsniedz 210 °C, displejā tiks attēlots uzraksts ER2. Atiestatiet ierīci atbilstoši iepriekš minētajai procedūrai.

AUTOMĀTISKĀS ATSLĒGŠANAS DROŠĪBAS FUNKCIJA

Vienmēr pielejiet nepieciešamo eļļas daudzumu PIRMS ierīces ieslēgšanas pie kontaktligzdas. Automātiskās atslēgšanas drošības slēdzis tiks aktivizēts, ja taukvāres katls tiks ieslēgts *, kad bļodā nav ielieta eļļa. Taukvāres katla atiestatīšanu veic atbilstoši iepriekš minētajai procedūrai.

Apkope un tīrīšana

TĪRĪŠANA

- Pirms tīrīšanas vienmēr pārliecinieties, vai taukvāres katls ir izslēgts un atvienots no elektrības kontaktligzdas.
- Pārliecinieties, vai taukvāres katls un eļļa ir pilnībā atdzisusi. Eļļa pēc lietošanas ilgi saglabās savu temperatūru. Nemēģiniet pārvietot vai pārnest taukvāres katlu, sildelementu vai vadības paneli, kamēr tie ir karsti.
- Vārīšanas grozu mazgājiet karstā ziepjūdenī. Rūpīgi noskalojiet un nosusiniet.
- Taukvāres katla vadības paneli/sildelementu izņemiet, paceļot augšup. Novietojiet sildelementu uz virtuves dvieļa, lai tas uzsūktu lieko eļļu. Sildelementu noslaukiet ar mīkstu, slapju lupatiņu, bet pēc tam rūpīgi nosusiniet.
- Satveriet izņemamo bļodu abās pusēs un paceliet augšup.
- Izlejiet atdzesēto eļļu no vārīšanas bļodas. Eļļu var lietot atkārtoti vairākas reizes atkarībā no gatavoto produktu veida. Izfiltrējiet eļļu cauri smalkam sietam.

PIEZĪME

Eļļa jāfiltrē pēc katras lietošanas un jāuzglabā vēsā vietā tīrā, hermētiski noslēgtā tvertnē. Labas kvalitātes eļļu var lietot vairākas reizes. Neuzglabājiet eļļu taukvāres katlā. Atbrīvojieties no izlietotās eļļas noslēgtā tvertnē kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Neizlejiet to izlietnē vai kanalizācijā.

- Vāku, izņemamo bļodu, nerūsējošā tērauda ārējo korpusu un sieta vārīšanas grozu mazgājiet karstā ziepjūdenī, noskalojiet un rūpīgi nosusiniet. Izņemamo bļodu tīrīt ir viegli. Izslaukiet bļodu ar papīra dvieli, bet pēc tam – ar slapju lupatiņu un nelielu daudzumu maiga mazgāšanas līdzekļa. Pabeidziet tīrīšanu, izslaukot bļodu ar tīru, slapju lupatu, bet beigās – ar tīru sausu lupatiņu.
- Izņemamā bļoda, vārīšanas grozs un nerūsējošā tērauda ārējais korpuss ir droši mazgāšanai trauku mazgājamā mašīnā.

PIEZĪME

Taukvāres katla virsmu tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus tīrītājus, piemēram, tērauda vati, jo pretējā gadījumā jūs saskrāpēsit virsmas.

- Vadības paneli pārslaukiet ar mīkstu, mitru lupatiņu un nelielu daudzumu maiga mazgāšanas līdzekļa. Pabeidziet tīrīšanu, noslaukot ar tīru, mitru lupatu, bet beigās – ar tīru sausu lupatiņu.
- Salieciet atpakaļ taukvāres katlu uzglabāšanai. Uzglabāšanas laikā nenovietojiet uz taukvāres katla nekādus priekšmetus.

SVARĪGI

Taukvāres katla vadības paneli, sildelementu vai elektrības vadu nekad neiegremdējiet ūdenī vai jebkādā citā šķidrumā. Pirms ierīces pārvietošanas vai tīrīšanas vienmēr izslēdziet ierīci pie kontaktligzdas un atvienojiet elektrības vadu.

MŪSŲ NUOMONE, SVARBIAUSIA YRA SAUGA

„Sage™ by Heston Blumenthal™“ labai rūpinasi sauga. Prietaisus projektuojame ir gaminame, pirmiausia galvodami apie jūsų saugą. Mes taip pat prašome, naudojantis elektros prietaisais, būti atidiems bei imtis toliau nurodytų atsargumo priemonių.

SVARBI SAUGOS INFORMACIJA

PRIEŠ PRADĖDAMI NAUDOTIS PRIETAISU, PERSKAITYKITE VISĄ INSTRUKCIJĄ IR IŠSAUGOKITE JĄ ATEIČIAI

- Prieš prietaisą naudodami pirmą kartą, nuimkite ir saugiai pašalinkite visas pakuotės medžiagas bei reklaminius lipdukus.
- Kad išvengtumėte mažų vaikų užspringimo pavojaus, nuimkite ir saugiai sutvarkykite ant šios gruzdintuvės maitinimo laido kištuko uždėtą apsauginį užvalkalą.
- Veikiančios gruzdintuvės nestatykite prie pat baro ar stalo krašto. Pasirūpinkite, kad paviršius būtų lygus, švarus ir sausas.
- Gruzdintuvės nestatykite ant įkaitusių dujinių ar elektrinių kaitviečių arba šalia jų ir ten, kur ji galėtų paliesti įkaitusią orkaitę.
- Gruzdintuvę pastatykite bent 20 cm atstumu nuo sienų ir užuolaidų. Gruzdintuvės viršuje ir iš visų pusių palikite pakankamai erdvės, kad aplink ją galėtų laisvai cirkuliuoti oras.
- Nenaudokite ant metalinių paviršių, pavyzdžiui, ant nuvarvinimui skirtos plautuvės plokštės.
- Prieš naudodami gruzdintuvę, įsitikinkite, kad ji teisingai surinkta. Laikykitės šioje knygelėje pateiktų nurodymų.
- Kad nenutrenktų elektra, laido nemerkite į vandenį ar kokį kitą skystį.
- Prieš pildami aliejų į gruzdintuvę, įsitikinkite, kad joje nėra vandens ir ji visiškai sausa.

- Kai gruzdintuvėje yra karšto aliejaus ar kito skysčio, būkite ypač atsargūs. Gamindami maistą, prietaiso nejudinkite. Prieš išpildami aliejų ar kitą skystį, palaukite, kol gruzdintuvė atvės.
- Gruzdintuvėje negalima naudoti jokių kietų riebalų (sviesto, margarino ar taukų), nes jie gali perkaisti ir užsiliepsnoti.
- Nelieskite karštų paviršių.
- Veikiančios gruzdintuvės niekuomet nepalikite be priežiūros.
- Gaminant maistą ir po to, gruzdintuvė išskiria daug šilumos ir garų. Kad išvengtumėte nudegimų, nelieskite ir neuždenkite dangtyje esančių garo išleidimo angų. Kad susikauptų mažiau kondensato, nuimkite dangtį.
- Atidarydami dangtį, būkite atsargūs. Šis gaminys sukuria daug karščio ir karštų garų, kurie, atidarius dangtį, greitai išsiveržia. Nelieskite karštų paviršių.
- Kai gruzdintuvė uždengta dangčiu, naudojama ar padėta saugoti, ant jos nieko nedėkite.
- Kai gruzdintuve nebesinaudojate, prieš ją valydami, perkeldami, ardydami, surinkdami ar padėdami į saugojimo vietą, prietaisą visuomet išjunkite, tada atjunkite nuo elektros tinklo ir palaukite, kol atvės.
- Prietaisas turi būti švarus. Laikykitės šioje knygelėje pateiktų valymo nurodymų.
- Gruzdintuvės valdymo skydelio, kaitinimo elemento ar laido nenardinkite į vandenį ar kitą skystį.

VISIEMS ELEKTROS PRIETAISAMS TAIKOMI SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

- Prieš naudodami prietaisą, išvyniokite visą maitinimo laidą.
- Junkite tik prie 230 V elektros tinklo lizdo.
- Saugokite, kad maitinimo laidas nebūtų nusviręs per baro ar stalo kraštą, nesiliestų prie įkaitusių paviršių, nesusimazgytų.
- Kad išvengtumėte elektros smūgio, nemerkite maitinimo laido, kištuko ar viso prietaiso į vandenį ar kokį kitą skystį.

- 8 metų ir vyresni vaikai šį prietaisą gali naudoti tuo atveju, jeigu juos kas nors prižiūri arba paaiškina, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jie supranta galimus pavojus.
- Prietaiso valymo ir tvarkymo darbus gali atlikti prižiūrimi 8 metų ir vyresni vaikai.
- Prietaisą ir jo laidą saugokite nuo jaunesnių kaip 8 metų vaikų.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
- Asmenys su fizine, jutimine ar psichine negalia ar pakankamai patirties ir žinių neturintys asmenys šiuo prietaisu gali naudotis tik tuo atveju, jeigu juos prižiūri ar reikiamų žinių apie saugų prietaiso naudojimą suteikia už jų saugą atsakingas asmuo, ir jeigu jie supranta galimus pavojus.
- Prietaisas turi stovėti stabiliai ir jo rankenos turi būti tokioje padėtyje, kad būtų išvengta aliejaus išsiliejimo.
- Darbo metu paviršiai įkaista.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu pažeistas maitinimo laidas, kištukas ar pats prietaisas. Jeigu prietaisas sugedo arba su juo reikia atlikti kitokius nei valymo ar priežiūros darbus, telefonu 8-700 55655 arba per interneto svetainę sage.lt kreipkitės į „Sage“ klientų aptarnavimo padalinį.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį. Prietaiso nenaudokite važiuojančiose transporto priemonėse ar laivuose. Nenaudokite lauke. Prietaisu naudojantis netinkamai, galima susižeisti.
- Siekiant užtikrinti didesnę saugą, naudojantis elektros prietaisais, rekomenduojama sumontuoti nuotėkio srovės relę (apsauginį jungiklį). Patartina, kad prietaisą maitinančioje elektros grandinėje būtų sumontuota ne didesnės nei 30 mA nuotėkio srovės relė. Profesionalaus patarimo kreipkitės į elektriką.
- Kai prietaisu nesinaudojate, jį išjunkite, jungiklį nustatydami į padėtį „OFF“, ir tada iš elektros tinklo lizdo ištraukite kištuką.

- Prieš valydami prietaisą, jį išjunkite, jungiklį nustatydami į padėtį „OFF“, iš elektros tinklo lizdo ištraukite maitinimo laido kištuką ir, jeigu galima, nuo prietaiso atjunkite maitinimo laidą bei palaukite, kol atvės visos dalys.
- Prietaiso negalima jungti per išorinį laikmatį ar atskirą nuotolinio valdymo sistemą.
- Reguliariai apžiūrėkite, ar nepažeistas maitinimo laidas, kištukas ir pats prietaisas. Jeigu aptinkate kokį nors pažeidimą ar prireikia atlikti kitus priežiūros darbus nei valymas, nedelsdami nutraukite prietaiso naudojimą ir telefonu 8-700 55655 kreipkitės į „Sage“ klientų aptarnavimo padalinį.

SVARBU!

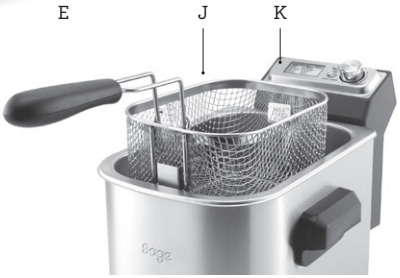
Prieš naudodami, visiškai išvyniokite laidą. Prieš maitinimo laidą sudėdami į valdymo bloką, įsitikinkite, kad prietaisas visiškai atvėso.

- Šio prietaiso nestatykite ant tokių karščio šaltinių kaip įkaitusi kaitlentė, orkaitė ar šildytuvas arba šalia jų.
- Naudojamą prietaisą laikykite bent 20 cm atstumu nuo sienų, užuolaidų ir kitų karščiui bei garams jautrių medžiagų ir, kad galėtų laisvai judėti oras, palikite pakankamai vietos viršuje bei iš šonų.

Čia pavaizduotas simbolis reiškia, kad prietaiso negalima išmesti su įprastinėmis buitinėmis atliekomis. Jį reikia pristatyti į tam skirtą vietinį atliekų surinkimo centrą arba šią paslaugą teikiančiam prekybos atstovui.

IŠSAUGOKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ

Susipažinimas su naujuoju prietaisu



A. **LCD ekranėlis**
Rodo laiką, temperatūrą ir jūsų mėgstamiems patiekalams skirtas iš anksto užprogramuotas maisto gaminimo funkcijas.

B. **Tinklinis filtras**
Maisto gaminimo kvapams sumažinti skirtas filtras.

C. **Vieta laidui laikyti**

D. **„Šaltosios zonos“ technologija**
Nuotrupos sukrinta į vėsesnį aliejų ir taip išvengiama jų sudegimo bei pailgėja aliejaus naudojimo trukmė.

E. **Neįkaistančios rankenos**

F. **Didelis stebėjimo langelis**

G. **Didelė 4 litrų talpa**
Lengva išardyti ir išvalyti. Patartina gaminti 1–1,2 kg maisto.

H. **Nerūdijančiojo plieno išorė**
Aukštos kokybės nerūdijančiojo plieno maisto gaminimo paviršius. Idealiai tinka maistui gaminti profesionaliai.

I. **Neslystanti kojelė**

J. **Gruzdinimo krepšys su nulenkiama rankena**
Kad būtų patogiau saugoti, rankeną galima nulenkti į krepšio vidų.

K. **Galingas 3000 W išimamas kaitinimo elementas**

Naujojo prietaiso naudojimas

1 ŽINGSNIS

Paimdami už viršutinės rankenos ir pakeldami, nuimkite gruzdintuvės dangtį.

2 ŽINGSNIS

Kad saugant užimtų mažiau vietos, vielinis gruzdinimo krepšys turi nulenkiamą rankeną. Krepšį išimkite iš gruzdintuvės. Krepšio rankeną ištieskite ir jai skirtoje vietoje užfiksuokite, suspausdami du rankenos virbus, patraukdami atgal ir užkabindami už dviejų iš krepšio krašto kyšančių vielinių laikiklių.

3 ŽINGSNIS

Valdymo skydelį su pritvirtintu kaitinimo elementu pakelkite aukštyn ir išimkite iš gruzdintuvės.

4 ŽINGSNIS

Paimdami už briaunos ir pakeldami į viršų, išimkite vidinį gruzdinimo dubenį.

5 ŽINGSNIS

Surinkdami gruzdintuvę, veiksmus atlikite priešinga eilės tvarka.

DĖMESIO!

Kai gruzdintuvę surenkate naudojimui, įsitikinkite, kad siauri valdymo skydelio liežuvėliai įeina į atitinkamus gruzdintuvės korpuse esančius griovelius. Neteisingai surinkta gruzdintuvė neveiks.

PRIEŠ PIRMĄJĮ NAUDOJIMĄ

Prieš naudojimą nuimkite visas reklamines ir pakuotės medžiagas. Dangtį, išimamąjį vidinį dubenį, nerūdijančiojo plieno išorinį korpusą ir vielinį gruzdinimo krepšį išplaukite karštame muiluotame vandenyje ir gerai nuskalaukite bei išdžiovinkite. Kaitinimo elementą nuvalykite minkšta drėgna šluoste ir gerai nusausinkite. Vėl surinkite ir, prieš pildami aliejų į dubenį, įsitikinkite, kad jame visiškai nėra vandens.

1. Gruzdintuvę pastatykite ant sauso, lygaus paviršiaus. Žiūrėkite, kad gruzdintuvė nestovėtų per arti stalviršio krašto ir kad maitinimo laidas ar krepšio rankena nekyšotų iš už krašto.
2. Iš gruzdintuvės išimkite gruzdinimo krepšį ir į dubenį pripilkite aliejaus. Pripilkite ne mažiau kaip iki mažiausio lygio žymės (2,5 litro) ir ne daugiau kaip iki didžiausio lygio žymės (4 litrus).

SVARBU!

Aliejaus NIEKUOMET nepripilkite daugiau nei iki maksimalaus lygio žymės (maks. 4 litrai). Šį gaminį aliejumi reikia užpildyti iki nurodytų žymių. Jeigu prietaisas bus kaitinamas be aliejaus gruzdinimo dubenyje, jis stipriai suges.

3. Uždėkite dangtį.
4. Prie elektros tinklo lizdo prijunkite maitinimo laidą. Žiūrėkite, kad laidas būtų visiškai ištiestas. Gruzdintuvė vieną kartą pyptelės, parodydama, kad pasitikrino. Ekranėlis pradės šviesti balta spalva. Gruzdintuvė pradės veikti režimu COOK (maisto gaminimas).
5. Norėdami pakeisti temperatūros matavimo vienetą, paspauskite ir tris sekundes palaikykite rankenėlę SCROLL/SELECT. Jeigu temperatūra buvo matuojama Celsijaus laipsniais, tai po rankenėlės SCROLL/SELECT nuspaudimo trim sekundėm, ji bus matuojama Farenheito laipsniais. Vienu kartu matavimo vienetas pasikeičia vieną kartą. Norėdami vėl pakeisti temperatūros matavimo vienetą, vėl paspauskite ir tris sekundes palaikykite rankenėlę SCROLL/SELECT.

PASTABA

Kai gruzdintuvę atjungsite nuo elektros tinklo ir vėl prijungsite, temperatūros matavimo vienetas bus toks, kokį pasirinkote paskutinį kartą – Celsijaus arba Farenheito laipsniai.

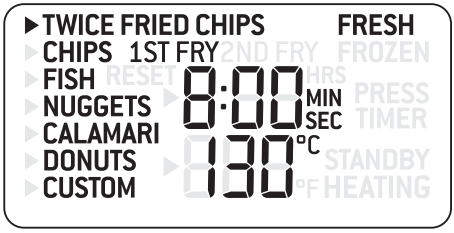
PARENGTIES REŽIMAS

Jeigu skrudintuve nesinaudojate 10 minučių, ji persijungia į parengties režimą. Baltas fono apšvietimas išsijungia ir ekranėlyje rodomas užrašas STANDBY (parengtis). Paspaudus bet kurį mygtuką ar pasukus rankenėlę SCROLL/SELECT, gruzdintuvės parengties režimas išsijungs ir vėl bus galima pradėti maisto gaminimą.

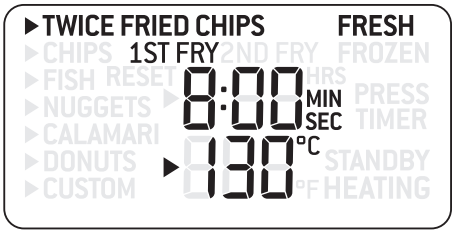
MAISTO GAMINIMO REŽIMAS

Prietaisą įjungus, pirmoji parinktis yra maisto gaminimo režimas.

Ekranėlyje matysite šias parinktis:



Numatytasis maisto gaminimo režimas bus:



Pasirinkus kitą maisto gaminimo režimą, pasikeis ir laiko bei temperatūros nuostatos. Renkantis režimus, keisis ir laikai bei temperatūros. Tai bus atskirus meniu elementus atitinkantys numatytieji laikai ir temperatūros. Kiekvieno režimo laiką ir temperatūrą galima pakoreguoti.

Norėdami sąrašą slinkti žemyn, rankenėlę sukite laikrodžio rodyklės kryptimi, o norėdami slinkti aukštyn – prieš laikrodžio rodyklę. Norėdami pasirinkti režimą ir pereiti prie kitos nuostatos, rankenėlę SCROLL/SELECT paspauskite.

Nuostata FRESH/FROZEN (šviežias / užšaldytas)

Pasirinkus CHIPS, FISH, NUGGETS, CALAMARI (traškučiai, žuvis, maisto gabaliukai, kalmarai), kita nuostata bus FRESH (šviežias) arba FROZEN (užšaldytas). Pažymėkite pageidautiną parinktį. Pasirinkta parinktis bus rodoma, o nepasirinkta išnyks. Pagal nuostatą FRESH ar FROZEN, automatiškai bus pasirinktas ir laikas bei temperatūra.

Laiko nustatymas

Jeigu, pasirinkus maisto gaminimo režimą, prireikia pakoreguoti maisto gaminimo laiką, paspausdami rankenėlę SCROLL/SELECT, pereikite prie laiko nustatymo. Tada, sukdami rankenėlę, nustatykite pageidautiną laiką.

Iš pradžių laikas rodomas minutėmis ir sekundėmis ir keičiasi 30 sekundžių intervalais. Kai laikas viršija 9 minutes ir 30 sekundžių, jis rodomas tik minutėmis (10 minučių atveju ekranėlyje bus rodoma „:10 MIN“). Nuo šio momento laikas kečiasi 1 minutės intervalais.

Pasirinkus maisto gaminimo režimą, programa pereina prie kitos nuostatos. Norėdami sugrįžti į režimo meniu, tol spaudinėkite rankenėlę SCROLL/SELECT, kol, eidami per kitas nuostatas, pasieksite režimo meniu.

Temperatūros nustatymas

Jeigu, pasirinkus maisto gaminimo režimą, prireikia pakoreguoti temperatūrą, paspausdami rankenėlę SCROLL/SELECT, pereikite prie temperatūros nustatymo. Tada, sukdami rankenėlę, padidinkite arba sumažinkite temperatūrą. Celsijaus ir Farenheito laipsniais matuojamą temperatūrą galima keisti 5 laipsnių intervalais.

MYGTUKAS START/CANCEL (PALEISTI / NUTRAUKTI)

Norėdami patvirtinti pasirinktas nuostatas, paspauskite mygtuką START/CANCEL. Paspaudus START/CANCEL, įsijungia kaitinimo elementai, ekranėlis pradeda šviesti oranžine spalva ir jame rodomas užrašas HEATING (kaitinimas) bei faktinė aliejaus temperatūra. Šį mygtuką paspaudus dar kartą, nutraukiamos visos operacijos ir išjungiami kaitinimo elementai. Užrašas HEATING rodomas tada, kai kaitinimo elementai įjungti.

Pasiruošimas gruzdinimui

Kai aliejus įkaista iki nustatytos temperatūros, užrašas HEATING išnyksta. Rodomas laikas, temperatūra, pasirinktas maisto gaminimo režimas ir užrašai PRESS TIMER (paspauskite TIMER) arba FROZEN (užšaldytas). Krepšį su maisto produktais įdėkite į aliejų. Kad prasidėtų laiko skaičiavimas, paspauskite mygtuką TIMER. Užrašas PRESS TIMER išnyks.

Gruzdinimo užbaigimas

Kai laikmatis baigia skaičiuoti atbuline tvarka, gruzdintuvė pypteli. Atsiranda užrašas PRESS TIMER. Jeigu maisto gaminimą norite grąžinti į pradinę padėtį, paspauskite mygtuką TIMER, o jeigu norite išjungti kaitinimo elementus – mygtuką START/CANCEL.

Pastaba dėl temperatūros ar laiko keitimo gaminant maistą

Vykstant kaitimo procesui, galima pakoreguoti nustatytą temperatūrą. Spaudinėdami rankenėlę SCROLL/SELECT, rodyklę nustatykite ties temperatūra. Pasukite rankenėlę SCROLL/SELECT ir aliejaus faktinės temperatūros rodmuo pasikeis į nustatytos temperatūros rodmenį. Sukdami rankenėlę, pakoreguokite temperatūrą ir tada, ją paspausdami, patvirtinkite naują temperatūrą.

Vykstant maisto gaminimui, galima pakeisti nustatytą laiką. Spaudinėdami rankenėlę SCROLL/SELECT, rodyklę nustatykite ties laiku. Sukdami rankenėlę, pakoreguokite laiką. Paspausdami rankenėlę SCROLL/SELECT, patvirtinkite naują laiką.

MYGTUKAS TIMER (LAIKMATIS)

Kai aliejus įkaista, paspausdami mygtuką TIMER, paleiskite laikmatį.

Kai laikmatis baigs skaičiuoti atbuline tvarka, gruzdintuvė pradės pypsėti. Norėdami išjungti signalą, paspauskite mygtuką TIMER.

PASTABA

Laikmačiui baigus skaičiuoti, kaitinimo elementai neišsijungia. Jie lieka įjungti tol, kol paspaudžiamas mygtukas START/CANCEL.

Kai laikmatis nustatytas, bet nepaleistas, rodomas užrašas PRESS TIMER. Kai tik mygtukas TIMER paspaudžiamas, užrašas PRESS TIMER išnyksta.

PASTABA

Jeigu mygtuką TIMER paspausite nenustatę laikmačio, laikas bus skaičiuojama ne atbuline, o tiesiogine eilės tvarka ir jūs matysite, kiek laiko gaminamas maistas.

PASTABA

Kai laikmatis skaičiuoja tiesiogine arba atbuline eilės tvarka, ir mygtukas paspaudžiamas vieną kartą, laikmatis pristabdomas. Mygtuką paspaudus dar kartą, laikmatis skaičiuoja toliau. Norėdami nustatyti į pradinę padėtį, mygtuką TIMER greitai paspauskite du kartus iš eilės (dvigubas spustelėjimas).

Maistą gaminkite savo naujuoju prietaisu

Du kartus gruzdinti traškučiai

Kai rankenėle SCROLL/SELECT pasirenkamas ir patvirtinamas režimas TWICE FRIED CHIPS (du kartus gruzdinti traškučiai), ekranėlyje atsiranda užrašas 1ST FRY/2ND FRY.

1. Pažymėdami ir patvirtindami mygtuko SCROLL/SELECT paspaudimu, pasirinkite 1ST FRY (1-as gruzdinimas). Pasirinktą parinktį rodys mirksintis užrašas 1ST FRY. Patvirtinus parinktį, nepasirinktos parinkties rodmuo išsijungia. Pasirinkus TWICE FRIED CHIPS ir 1ST FRY, gruzdintuvė automatiškai nustato laiką ir temperatūrą.

PASTABA

TWICE FRIED CHIPS atveju vienintelė galima parinktis yra FRESH (šviežias), nes užšaldytus traškučius reikia iš anksto paruošti.

2. Paspausdami mygtuką START/CANCEL, pradėkite kaitinimo procesą. Kad vyksta kaitinimo procesas, rodo oranžine spalva šviečiantis ekranėlis. Ekranėlyje rodomi užrašai TWICE FRIED CHIPS, FRESH, 1ST FRY, HEATING ir faktinė aliejaus temperatūra. Dabar gruzdintuvė įkaitina aliejų. Kai gruzdintuvė pasiekia tinkamą temperatūrą, parodydama, kad pasiruošusi gaminti maistą, ji vieną kartą pypteli. Atsiranda užrašas PRESS TIMER.
3. Krepšį su šviežiais traškučiais nuleiskite į aliejų ir paspauskite mygtuką TIMER. Paspaudus mygtuką TIMER, laikmatis pradės skaičiuoti atbuline eilės tvarka ir pasidės maisto gaminimo procesas.

PASTABA

Kai traškučiai gaminami naudojat dviejų gruzdinimų metodą, kad būtų išvengta per didelio kondensato susikaupimo, gaminti patartina neuždėjus dangčio.

PASTABA

Gruzdintuvė užprogramuota įkaisti iki aukštesnės nei gruzdinimo temperatūros, nes šaltesnius traškučius nuleidus į aliejų, jo temperatūra nukrinta. Padidinta temperatūra užtikrina, kad net ir nukritus pradinei aliejaus temperatūrai, traškučiai gaminami optimalioje temperatūroje.

Kai laikmatis baigia skaičiuoti atbuline eilės tvarka, pasigirsta apie maisto gaminimo ciklo pabaigą pranešantis garsinis signalas. Rodomi užrašai PRESS TIMER, TWICE FRIED CHIPS, 1ST FRY ir FRESH bei laikas ir temperatūra.

4. Paspausdami mygtuką TIMER, išjunkite signalą ir pakelkite krepšį. Gruzdintuvė automatiškai pradės kaisti. Kai gruzdintuvė pasieks tinkamą temperatūrą, galėsite pratęsti.

PASTABA

Režime TWICE FRIED CHIPS, paleidus laikmatį, galima pakoreguoti laikmatį ir temperatūrą, tačiau perjungti tarp 1ST FRY ir 2ND FRY nebegalima.

Nuo šio momento, priklausomai nuo bendro gruzdinamo kiekio, gruzdintuvė gali persijungti į režimą 2ND FRY arba į antrai traškučių partijai skirtą režimą 1ST FRY. Rodomi užrašai TWICE FRIED CHIPS, FRESH, 1ST FRY, PRESS TIMER, laikas ir maisto gaminimo temperatūra.

PASTABA

Jeigu reikia gaminti antrąją traškučių porciją, tai patariame abi porcijas pagaminti naudojant 1ST FRY ir po to su abiem porcijom pereiti prie 2ND FRY. Toks proceso naudojimas reiškia, kad aliejus bus mažiau kaitinamas ir vėsinamas, todėl bus gauti geresni rezultatai ir sutaupyta laiko.

Perėjimas prie 2ND FRY (2-as gruzdinimas)

1. Krepšio turinį išpilkite į popieriniu rankšluosčiu išklotą lėkštę ir leiskite truputį atvėsti.
2. Paspauskite rankenėlę SCROLL/SELECT. Pradės mirksėti užrašas 1ST FRY ir bus rodomas užrašas 2ND FRY. Pasukdami rankenėlę SCROLL/SELECT, pažymėkite 2ND FRY. Rodydamas, kad pažymėtas, pradės mirksėti užrašas 2ND FRY. Patvirtindami, paspauskite rankenėlę SCROLL/SELECT. Užrašas 1ST FRY išnyks. Gruzdintuvė kais tol, kol bus pasiekta tinkama temperatūra. Bus rodomi užrašai TWICE FRIED CHIPS, FRESH, 2ND FRY, HEATING ir faktinė aliejaus temperatūra. Kai bus pasiekta tinkama aliejaus temperatūra, atsiras užrašas PRESS TIMER.
3. Krepšį užpildykite 1-ą kartą gruzdintais traškučiais. Krepšį nuleiskite į aliejų ir paspauskite mygtuką TIMER. Užrašas PRESS TIMER išnyks. Laikmatis pradės skaičiuoti atbuline eilės tvarka. Kai laikmatis baigia skaičiuoti atbuline eilės tvarka, pasigirsta apie maisto gaminimo ciklo pabaigą pranešantis garsinis signalas. Atsiranda užrašas PRESS TIMER.
4. Paspauskite mygtuką TIMER ir pakelkite krepšį. Palaukite, kol nusivarvės ir atvės, ir tada išverskite į išklotą dubenį.

1ST FRY kartojimas su nauja šviežių traškučių porcija

5. Krepšio turinį išpilkite į popieriniu rankšluosčiu išklotą lėkštę ir leiskite atvėsti.
6. Atlikite aukščiau pateiktus 1ST FRY skirtus nurodymus.

Savas režimas

Maisto gaminimo režimas CUSTOM (savas) turi 5:00 minučių ir 160 °C numatytąją nuostatas. Jas galima pakeisti, rankenėlę SCROLL/SELECT pasukus į padėtį CUSTOM ir tada pakeitus laiko arba temperatūros vertę arba abi vertes. Pakeitus savo režimo numatytąsias nuostatas, naujausias vertes gruzdintuvė atsimins net ir tada, jei bus atjungta nuo elektros tinklo.

PASTABA

Jeigu maisto gaminimo metu ir tuojau pat po to naudojamas dangtis, per dangtyje esančias filtro ventiliacines angas gali eiti garai. Tai normalu, tačiau maisto gaminimo metu šių vietų nelieskite, nes garai yra aukštos temperatūros ir jūs galite nudegti.

Kadangi krepšys labai įkaista, krepšį laikykite ir perkelkite tik naudodami jo rankeną. Įsitikinkite, kad krepšio rankena užfiksuota jai skirtoje vietoje.

Gruzdintuvėje negalima naudoti jokių kietų riebalų (sviesto, margarino ar taukų), nes jie gali perkaisti ir užsiliepsnoti.

Vanduo ir aliejus nesimaišo – kaitindami aliejų, nepilkite vandens ar kito skysčio. Net dėl mažo vandens kiekio aliejus pradės taškytis.

Gaminant maistą ir po to, gruzdintuvė išskiria daug šilumos ir garų. Kad išvengtumėte nudegimų, nelieskite ir neuždenkite dangtyje esančių garo išleidimo angų.

Kai gruzdintuvė užpildyta karštu aliejumi ar kitu skysčiu, būkite ypač atsargūs. Gamindami maistą, gruzdintuvės nejudinkite ir, prieš išpildami aliejų, palaukite, kol ji atvės.

Maisto gaminimo vadovas

IŠ ANKSTO NUSTATYTŲ SVORIŲ, TEMPERATŪRŲ IR LAIKŲ LENTELĖ

UŽŠALDYTI MAISTO PRODUKTAI	KIEKIS	TEMPERATŪRA	LAIKAS
Šaldyti traškučiai	500 g traškučių	180 °C	6 min.
Šaldyti maisto gabaliukai	10 gabaliukų (bendras svoris apie 230 g)	160 °C	4 min.
Šaldyta paniruota žuvies filė	3–4 gabaliukai (bendras svoris apie 300 g)	160 °C	6 min.
Šaldyti paniruoti kalmarai / kalmarai su druska ir pipirais	200 g partijos	180 °C	2,5 min.
ŠVIEŽI MAISTO PRODUKTAI			
Šviežia paviruota žuvis	6 filė (partijos svoris 220 g)	160 °C	3,5 min.
Šviežia paniruota žuvies filė	2–3 x 100 g plokščios filė	180 °C	4 min.
Šviežio viščiuko gabaliukai	po 6 receptui	170 °C	4 min.
Naminės spurgos	2–3 x 9 cm spurgos	170 °C	3,5 min.
Švieži paniruoti kalmarai / kalmarai su druska ir pipirais	200 g partija	180 °C	2 min.
Rankomis pjaustyti traškučiai	500 g: 1–1,5 cm storio rankomis pjaustyti traškučiai	1ST FRY: įkaitinti iki 130 °C / 2ND FRY: įkaitinti iki 180 °C	5 min. / 6 min.
Rankomis pjaustyti traškučiai	1 kg: 1–1,5 cm storio rankomis pjaustyti traškučiai	1ST FRY: įkaitinti iki 130 °C / 2ND FRY: įkaitinti iki 180 °C	8 min. / 9 min.
Rankomis pjaustyti traškučiai: vienas gruzdinimas	500 g: 1,5cm storio rankomis pjaustyti traškučiai	190 °C	8 min.
Rankomis pjaustyti traškučiai: vienas gruzdinimas	1 kg: 1,5 cm storio rankomis pjaustyti traškučiai	190 °C	14 min.

MAISTO PRODUKTAS	TEMPERATŪRA	APYTIKSLĖ GAMINIMO TRUKMĖ
Grybai	160 °C	3-4 min.
Vištienos gabaliukai (paniruoti)	175 °C	12-15 min.
Vištienos juostelės	180 °C	3-4 min.
Krevečių kotletai (žali, paniruoti)	175 °C	3-4 min.
Žuvies kepsneliai ar gabaliukai	190 °C	4-6 min.
Svogūnų žiedeliai	190 °C	2-4 min.
Bulvių trikampiukai	170 °C	7-10 min.
Farširuoti blyneliai, maži	180 °C	4-6 min.
Vaisių gabaliukai	180 °C	4-5 min.

PASTABA

Šie laikai ir temperatūros susiję su konkrečiais svoriais.

Pasikeitus žuvies, bulvių ar vištienos storiui ar rūšiai, pasikeis ir gaminimo trukmė.

Gaminimo temperatūros ir trukmės nurodytos gaminimui su šviežiu žemės riešutų aliejumi. Galima naudoti 4–5 kartus.

PASTABA

Gaminant didelius kiekius maisto produktų (apie 600 g – 1,25 kg), kad būtų išvengta per didelio kondensato susikaupimo, gaminti patartina neuždėjus dangčio.

Gruzdinti maisto produktai turi būti traškūs. Jeigu jie įmirkę, tai reiškia, kad aliejus nepakankamai karštas. Tai gali būti susiję su vienu ar keliais iš toliau išvardintų dalykų.

- Per trumpa įkaitinimo trukmė.
- Per žema temperatūra.
- Krepšyje per daug maisto produktų (neužpildykite daugiau kaip iki dviejų trečdalių).
- Nenaudokite kietų riebalų, o tik skystą aliejų.

Naudokite geros kokybės skystą aliejų. Norėdami pasiekti geriausius rezultatus, naudokite toliau rekomenduojamus aliejus.

Gruzdinimui geriausiai tinkantis aliejus

Visi aliejai turi skirtingas smilkimo temperatūras. Smilkimo temperatūra yra temperatūra, kurią pasiekus riebalai pradeda skilti į matomus dujinius produktus.

- Skirtingų riebalų smilkimo temperatūra priklauso nuo riebaluose esančio laisvos riebalų rūgšties kiekio. Paprastai, kuo mažesnis laisvos riebalų rūgšties kiekis, tuo riebalai stabilesni ir jų smilkimo temperatūra aukštesnė.
- Laisvos riebalų rūgšties lygis paprastai žemesnis rafinuotuose augaliniuose aliejuose, kurių smilkimo temperatūra yra apie 230 °C. Gyvulinių riebalų atveju ji yra apie 190 °C
- Po kiekvieno riebalų panaudojimo gruzdimui, jų smilkimo temperatūra sumažėja. Po maisto gaminimo visuomet lieka maisto dalelių. Jos taip pat sumažina riebalų smilkimo temperatūrą.
- Gruzdinimui tinkami aliejai yra: žemės riešutų aliejus, augalinis aliejus, rapsų aliejus, saulėgrąžų aliejus ir ryžių sėlenų aliejus. Gruzdinimui nepatartina naudoti alyvuogių aliejaus, nes jis pasižymi žema smilkimo temperatūra.

  Šie aliejai aprašyti toliau.

ŽEMĖS RIEŠUTŲ ALIEJUS

Žemės riešutų aliejus gaunamas iš žemės riešutų branduolių. Jis pasižymi švelniu aromatu, riešutų kvapu ir turi aukštą smilkimo temperatūrą. Žemės riešutų aliejuje yra daug mononesočiojo aliejaus ir vitamino E.

AUGALINIS ALIEJUS

Tai bendrasis pavadinimas, kuris reiškia iš įvairių sėklų bei vaisių išspaustų aliejų mišinį.

Augalinis aliejus pasižymi labai silpnu kvapu ir aromatu. Jame yra mažai cholesterolio ir sočiųjų riebalų.

RAPSŲ ALIEJUS

Pagamintas iš rapso sėklų. Jame palyginti mažai sočiųjų riebalų, yra Omega 3 riebalų rūgščių ir jis pasižymi beskoniu neutraliu aromatu.

SAULĖGRĄŽŲ ALIEJUS

Išgaunamas iš saulėgrąžų sėklų. Jis yra šviesiai geltonos spalvos ir beveik be kvapo. Saulėgrąžų aliejuje yra daug polinesočiųjų riebalų ir mažai sočiųjų riebalų.

RYŽIŲ SĖLENŲ ALIEJUS

Išgaunamas iš ryžių gemalų ir luobelių. Jis pasižymi silpnu riešutų aromatu ir turi aukštą smilkimo temperatūrą. Jame daug vitamino E ir antioksidantų.

Būdas idealiems traškučiam pagaminti

1. Pasirinkite bet kurį iš šių aliejų: žemės riešutų aliejų, ryžių sėlenų aliejų, saulėgrąžų aliejų, augalinį aliejų.
2. Naudokite miltingas neplautas bulves.
3. Nuplaukite ir nuskuskite bulves.
4. upjaustykite 1 cm storio griežinėliais ir sudėkite į didelį dubenį. Kad bulvės neparuduotų, užpilkite šaltu vandeniu su citrinos sultimis.
5. Kai būsite pasiruošę panaudoti, nupilkite vandenį ir gerai nusausinkite popieriniu rankšluosčiu.
6. Į gruzdintuvę pripilkite 4 litrus aliejaus.
7. Pasirinkite nuostatą TWICE FRY CHIPS/ FRESH.
8. Pasirinkite 1ST FRY ir, paspaudę mygtuką START/CANCEL, įkaitinkite (PREHEAT) aliejų.
9. Traškučius gaminkite 1 kg porcijomis.
10. Traškučius supilkite į krepšį ir nuleiskite į karštą aliejų. Paspauskite mygtuką TIMER. Gaminkite tol, kol garsinis signalas praneš apie gaminimo ciklo pabaigą.
11. Traškučius išimkite iš aliejaus ir nusausinkite ant popieriniu rankšluosčiu iškloto padėklo; padėkite į šaldytuvą, kad atšaltų.
12. Šiuo metodu gaminkite, kol visos bulvės pereis 1ST FRY pakopą.
13. Arba bulvių traškučių gaminimą pratęskite, tiesiogiai pereidami į 2ND FRY pakopą. Tokiu atveju apvirtus traškučius palikite krepšyje ir nusausinkite užkabinę ant krepšio kablio.
14. Pasirinkite nuostatą TWICE FRY CHIPS/ FRESH ir tada pasirinkite 2ND FRY. Paspaudę mygtuką START/CANCEL, įkaitinkite (PREHEAT) aliejų ir pratęskite, kaip nurodyta toliau.
15. Nuleiskite į karštą aliejų. Paspauskite mygtuką TIMER. Gaminkite tol, kol garsinis signalas praneš apie gaminimo ciklo pabaigą.
16. Traškučius išimkite iš krepšio ir nusausinkite ant popieriniu rankšluosčiu iškloto padėklo.
17. Paskaninkite jūros druska ir nedelsdami patiekite.

PASTABA

Du kartus gruzdintų traškučių temperatūra parinkta, laikant, kad bus gaminamas 1 kg šviežių rankomis supjaustytų bulvių traškučių.

Mažesnes traškučių porcijas gaminti galima, laikantis 27 psl. pateiktų nurodymų dėl gaminimo temperatūros ir laiko.

Kada reikėtų keisti aliejų? Į ką reikėtų atkreipti dėmesį?

Jeigu gruzdintuvė naudojama kasdien, aliejų patartina keisti kiekvieną savaitę.

Jeigu ji naudojama du ar tris kartus per savaitę, aliejų galima keisti kas tris savaites.

Kad aliejus nebetinka gruzdinimui, rodo tam tikri požymiai. Jie išvardinti toliau.

- Įkaitusio aliejaus paviršius pradeda putoti.
- Aliejaus paviršiuje dūmai pradeda rodytis anksčiau nei pasiekiama rekomenduojama gruzdinimo temperatūra.
- Aliejus pradeda skleisti nemalonų kvapą. Tai rodo, kad aliejus apkarto.
- Aliejaus kvapas toks, kaip maisto produktų, kuriuos gruzdinote, pavyzdžiui, kaip pasenusių jūros produktų.
- Pasikeičia aliejaus klampa, t. y., jis lėtai teka ir tampa tirštas kaip sirupas.

Panaudoto aliejaus saugojimas ir paruošimas

Pakartotinam naudojimui aliejus geriausiai tinka tada, kai gaminant maistą ir po to taikomi tinkami metodai.

1. Maisto produktų nei prieš gruzdinimą nei jo metu neskaninkite prieskoniais ar druska, nes dėl to aliejus pridegs ir pakeis spalvą. Dėl to savo ruožtu sutrumpės aliejaus naudojimo trukmė.
2. Prieš košdami per kavos filtrą ar audinį, tam kad pašalintumėte maisto likučius ir nešvarumus, aliejų visiškai atšaldykite.
3. Aliejų laikykite uždarame inde šaldytuve arba vėsioje tamsioje spintelėje.
4. Filtravimo ir valymo procesą kartokite po kiekvieno naudojimo.
5. Seną panaudotą aliejų sutvarkykite, laikydamiesi teisinių reikalavimų.

Trikdžių šalinimas

KLAIDŲ PRANEŠIMAI

Kai gruzdintuvę prireikia grąžinti į darbinę padėtį, ekranėlyje pradeda mirksėti užrašas RESET. Norėdami gruzdintuvę grąžinti į darbinę padėtį, palaukite kol ji visiškai atvės ir tada paspauskite valdymo skydelio užpakalinėje dalyje virš laido laikymo skyriaus esančius du raudonus grąžinimo į darbinę padėtį mygtukus.

Jeigu temperatūros matavimo įtaisas nustato, kad aliejaus temperatūra žemesnė nei -20 °C, atsiranda klaidos pranešimas ER1.

Jeigu temperatūros matavimo įtaisas nustato, kad aliejaus temperatūra aukštesnė nei 210 °C, atsiranda klaidos pranešimas ER2. Prietaisą į darbinę padėtį grąžinkite taip, kaip aprašyta anksčiau.

APSAUGINĖ AUTOMATINIO IŠJUNGIMO FUNKCIJA

PRIEŠ prijungdami prie elektros lizdo, visuomet įpilkite reikiamą kiekį aliejaus. Jeigu gruzdintuvę įjungsite be aliejaus dubenyje, suveiks apsauginis automatinio išjungimo jungiklis. Tada gruzdintuvę į darbinę padėtį reikės grąžinti, kaip aprašyta anksčiau.

Valymas ir priežiūra

VALYMAS

- Prieš valydami gruzdintuvę, ją visuomet atjunkite nuo elektros tinklo.
- Įsitikinkite, kad gruzdintuvė ir aliejus visiškai atvėso. Po panaudojimo aliejus temperatūrą išsaugo gana ilgai. Kol gruzdintuvė, kaitinimo elementas ar valdymo skydelis įkaitę, jų perkelti nebandykite.
- Gruzdinimo krepšį išplaukite karštame muiluotame vandenyje. Nuskalaukite ir gerai išdžiovinkite.
- Gruzdintuvės valdymo skydelį / kaitinimo elementą išimkite, juos pakeldami į viršų. Kaitinimo elementą padėkite ant popierinio rankšluosčio, kad šis sugertų aliejaus perteklių. Kaitinimo elementą nuvalykite minkšta drėgna šluoste ir gerai nusausinkite.
- Paimkite už abiejų išimamo gruzdinimo dubens šonų ir iškelkite į viršų.
- Atšalusį aliejų išpilkite iš gruzdinimo dubens. Priklausomai nuo gaminamų maisto produktų tipo, aliejų galima panaudoti kelis kartus. Aliejų perkoškite per tankų sietelį.

PASTABA

Po kiekvieno naudojimo aliejų reikia išfiltruoti ir laikyti švariame sandariame inde vėsioje vietoje. Geros kokybės aliejų galima naudoti kelis kartus. Aliejaus nelaikykite gruzdintuvėje. Panaudotą aliejų sandariame inde pašalinkite su buitinėmis atliekomis. Nepilkite į kanalizaciją.

- Dangtį, išimamąjį vidinį gruzdinimo dubenį, nerūdijančiojo plieno išorinį korpusą ir vielinį gruzdinimo krepšį išplaukite karštame muiluotame vandenyje ir gerai nuskalaukite bei išdžiovinkite. Išimamą vidinį dubenį galima lengvai išvalyti. Dubenį iššluostykite popieriniu rankšluosčiu, po to – drėgnu skudurėliu su trupučiu švelnios plovimo priemonės. Užbaikite, valydami švariu drėgnu skudurėliu ir galiausiai švariu sausu skudurėliu.
- Išimamą vidinį gruzdinimo dubenį, gruzdinimo krepšį ir nerūdijančiojo plieno išorinį korpusą galima plauti indaplovėje.

PASTABA

Gruzdintuvės paviršiaus nevalykite jokiais šveistukais, pavyzdžiui, vieline kempine, nes jį subraižysite.

- Valdymo skydelį nušluostykite minkštu drėgnu skudurėliu su trupučiu švelnios plovimo priemonės. Užbaikite, valydami švariu drėgnu skudurėliu, ir galiausiai gerai nusausinkite švariu sausu skudurėliu.
- Gruzdintuvę surinkite ir padėkite į saugojimo vietą. Ant saugomos gruzdintuvės viršaus nedėkite jokių daiktų.

SVARBU!

Gruzdintuvės valdymo skydelio, kaitinimo elemento ar laido nenardinkite į vandenį ar kitą skystį. Prieš norėdami perkelti ar išvalyti prietaisą, jį visuomet atjunkite nuo elektros tinklo.

ME PEAME KÕIGE OLULISEMAKS OHUTUST

Sage™ by Heston Blumenthal™ peab väga oluliseks ohutust. Oma seadmete disainimisel ja tootmisel peame ennekõike silmas teie turvalisust. Palume teil siiski olla elektriseadmete kasutamisel teatud määral ettevaatlik ning järgida alltoodud ettevaatusabinõusid.

OLULISED OHUTUSJUHISED

LUGEGE ENNE SEADME KASUTUSELEVÕTTU LÄBI KÕIK JUHISED NING HOIDKE NEED EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES

- Enne seadme esimest kasutuskorda eemaldage kõik pakkematerjalid ja etiketid ning kõrvaldage need kasutuselt vastavalt nõuetele.
- Eemaldage seadme voolupistiku kaitsekate ning visake see ära. Lapsed võivad selle alla neelata ja lämbuda.
- Ärge asetage töötavat seadet laua ega tööpinna serva lähedale. Veenduge, et pind, kuhu seadme asetate, on sile, puhas ja kuiv.
- Ärge asetage seadet kuumale gaasi- ega elektripliidile või nende lähedusse või kohta, kus see võib puutuda kokku kuuma ahjuga.
- Asetage seade seintest ja kardinatest vähemalt 20 cm kaugusele. Tagage seadme kohal ja külgedel piisav õhuringlus.
- Ärge kasutage seadet metallist pinnal, näiteks kraanikausi alusel.
- Enne kasutamist veenduge alati, et seade on nõuetekohaselt kokku pandud. Järgige selles kasutusjuhendis toodud teavet.
- Elektrilöögi vältimiseks ärge pange seadme toitejuhet vette ega muusse vedelikku.
- Enne seadmesse õli panekut veenduge, et seade on täiesti kuiv.
- Kuuma õli või muud kuuma vedelikku sisaldavat seadet liigutades tuleb olla väga ettevaatlik. Ärge liigutage töötavat seadet kohalt. Enne õli või muu vedeliku eemaldamist laske seadmel jahtuda.

- Seadmes ei tohi kasutada võid, margariini ega loomseid rasvu, sest need võivad üle kuumeneda ja põhjustada tulekahju.
- Ärge puudutage kuumi pindu.
- Ärge jätke seadet ilma järelevalveta!
- Seade läheb kasutamise ajal väga kuumaks ning sellest eraldub rohkelt auru. Põletushaavade vältimiseks ärge puudutage ega blokeerige kaanel asuvat auruventilatsiooni ala. Kondensatsioonivee kogunemise vältimiseks eemaldage kaas.
- Olge kaane eemaldamisel ettevaatlik. Toode kuumeneb kõrgetel temperatuuridel ning hakkab tootma auru, mis hakkab kohe kaane avamisel sellest välja tulema. Ärge puudutage kuumi pindu.
- Ärge asetage midagi töötava või hoiule pandud seadme suletud kaane peale.
- Kui seadet ei kasutata ning enne seadme puhastamist, kohalt liigutamist, koost lahti võtmist, kokkupanekut või hoiulepanekut lülitage seade alati sisse-välja lülitamise nupust välja, tõmmake pistik seinapistikupesast välja ja laske seadmel jahtuda.
- Hoidke seade puhas. Järgige selles kasutusjuhendis toodud puhastusjuhiseid.
- Ärge asetage seadme juhtpaneeli, selle kütteelementi ega juhet vette ega muusse vedelikku.

OLULISED OHUTUSJUHISED ELEKTRISEADMETE KASUTAMISEL

- Kerige toitejuhe enne kasutamist täielikult lahti.
- Ühendage seade ainult 230 V seinapistikupessa.
- Ärge laske juhtmel vabalt laua või leti servalt alla rippuda, kuumade pindadega kokku puutuda või keerdu minna.
- Elektrilöögi ohu vältimiseks ärge pange toitejuhet, pistikut ega seadet vette ega muusse vedelikku.
- Lapsed (vähemalt 8-aastased) tohivad seadet kasutada järelevalve all või juhul, kui neile on antud juhised seadme ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad sellega kaasnevaid ohtusid.

- Alla 8-aastased lapsed seadet puhastada ega selle hooldustöid teha ei tohi. Vanemad kui 8-aastased lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldustöid teha ainult järelevalve all.
- Hoidke seade ja selle toitejuhe alla 8-aastaste laste käeulatusest eemal.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Isikud, kellel on tavapärasest väiksemad füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad piisavad kogemused ja teadmised, tohivad seadet kasutada järelevalve all või juhul, kui neile on antud juhised seadme ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad sellega kaasnevaid ohtusid.
- Seade tuleb paigaldada stabiilsesse asendisse, et vältida õli lekkimist.
- Seadme pealispind läheb kasutamise ajal väga kuumaks.
- Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe, pistik või seade ise on mingil viisil kahjustada saanud. Kui seade on saanud kahjustada või vajab muid hooldustöid peale puhastamise, võtke ühendust Sage´i klienditeenindusega telefonil +372 6 512 222 või minge aadressile sage.ee.
- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises. Kasutage seadet ainult ettenähtud eesmärgil. Ärge kasutage seadet liikuvates sõidukites või veesõidukites. Seade ei sobi kasutamiseks välistingimustes. Väärkasutus võib põhjustada vigastusi.
- Täiendava kaitse tagamiseks elektriseadmete kasutamisel on soovitatav paigaldada rikkevoolukaitse (ohutuslüliti), mida läbiv vool ei ületa 30 mA. Küsige nõu elektrikult.
- Kui seadet ei kasutata, lülitage see alati välja ja tõmmake pistik seinapistikupesast välja.
- Enne puhastamist lülitage seade välja, tõmmake selle pistik seinapistikupesast välja, võtke toitejuhe seadme küljest ära (kui see on eemaldatav) ja laske kõikidel seadme osadel jahtuda.

- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Kontrollige toitejuhet, pistikut ja seadet regulaarselt kahjustuste suhtes. Kui seade on saanud mingil viisil kahjustada või vajab muid hooldustöid peale puhastamise, lõpetage seadme kasutamine kohe ja pöörduge Sage´i klienditeenindusse telefonil +372 6 512 222.

⚠ OLULINE!

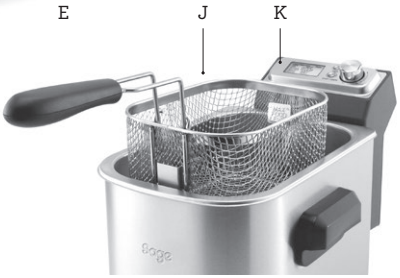
Kerige toitejuhe enne kasutamist täielikult lahti. Enne toitejuhtme hoiulepanekut veenduge, et seade on täielikult jahtunud.

- Ärge pange seadet kuumusallika peale ega selle lähedale (pliidiplaat, ahi või kütteseadmed).
- Asetage seade vähemalt 20 cm kaugusele seintest, kardinatest ja muudest kuumuse või auru suhtes tundlikest materjalidest. Tagage seadme kohal ja kõikidel külgedel piisavalt ruumi, et õhk saaks vabalt liikuda.

See sümbol näitab, et seadet ei tohi visata majapidamisjäätmete hulka. Viige kasutuskõlbmatuks muutunud seade vastavasse kohalikku kogumispunkti või sellekohast teenust pakkuvale edasimüüjale.

HOIDKE NEED JUHISED ALLES

Seadmega tutvumine



A. **LED-ekraan**
Näitab teie lemmikroogade valmistamise aega, temperatuuri ja eelprogrammeeritud valmistusfunktsioone.

B. **Võrkfilter**
Toiduvalmistamisel tekkinud lõhna vähendamise filter.

C. **Juhtme hoiukoht**

D. **'Cool Zone' tehnoloogia**
Jäägid kukuvad jahedamasse õlisse, mistõttu ei lähe need kõrbema ja õli kasutusaeg on pikem.

E. **Jahedad käepidemed**

F. **Suur vaateaken**

G. **Maht 4 liitrit**
Lihtne osadeks lahti võtta ja puhastada. Soovitatav maht toiduvalmistamisel 1-1,2 kg.

H. **Roostevabast terasest välispind**
Kõrgekvaliteetne roostevabast terasest toiduvalmistuspind. Ideaalne profikvaliteediga toiduvalmistamiseks.

I. **Libisemiskindlad jalad**

J. **Allapoole kokkupandava käepidemega frittimiskorv**
Hoiustamise hõlbustamiseks saab käepidemed korvi sisse voltida.

K. **3000 W eemaldatav kuumutuselement**

Seadme kasutamine

1. SAMM

Kaane eemaldamiseks seadmelt võtke käepideme ülaosast kinni ja tõstke kaas pealt ära.

2. SAMM

Traadist frittimiskorvil on hingedega käepide, mis võimaldab korvi kompaktselt hoiustada. Võtke korv seadmest välja. Tõmmake korvi käepide välja ja lukustage see oma asendisse, pigistades käepideme kaks haru kokku, tõmmates selle tahapoole ja lukustades kahe traadist toe taha, mis korvi serva pikendavad.

3. SAMM

Tõstke juhtpaneel koos selle külge kinnitatud kuumutuselemendiga ülespoole ja seadmest välja.

4. SAMM

Eemaldage sisemine frittimiskorv, võttes selle servast kinni ja tõstes korvi ülespoole.

5. SAMM

Seadme uuesti kokkupanekuks korrake samme 1-4 vastupidises järjekorras.

HOIATUS!

Seadme kokkupanekul kasutamiseks veenduge, et juhtpaneelil asuvad kitsad keeled oleksid sisestatud seadme korpusel asuvatesse vastavatesse avadesse. Valesti kokku pandud seade ei hakka tööle.

ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

Eemaldage kõik pakkematerjalid ja kõrvaldage need kasutuselt keskkonnale ohutult. Peske kaant, eemaldatavat sisemisest anumat, roostevabast terasest välimist korpust ja traadist frittimiskorvi sooja seebivahuse veega, loputage ja kuivatage hoolikalt. Pühkige kuumutuselementi pehme niiske lapiga ja kuivatage hoolikalt.

Pange kõik osad kokku tagasi ja veenduge, et anum oleks enne õli lisamist täiesti kuiv.

1. Pange seade kuivale ja ühetasasele pinnale. Jälgige, et seade ei ole liiga lähedal laua või tööpinna servale ning et toitejuhe või korvi käepide ei ulatuks üle serva.
2. Võtke frittimiskorv seadmest välja ja pange anumasse õli. Lisage õli vähemalt miinimumtasemel (2,5 l), kuid mitte rohkem kui maksimumtasemel (4 l).

OLULINE!

ÄRGE ületage maksimaalset õlitaset (4 l). Seade tuleb õliga täita kuni täpselt märgitud tasemeni. Tühja frittimisanuma kuumutamisel võib seade saada raskelt kahjustada.

3. Pange kaas peale tagasi.
4. Sisestage seadme pistik seinapistikupessa. Veenduge, et toitejuhe on täies pikkuses välja tõmmatud. Pärast sisselülitamist teeb seade piiksu ja kuvapaneeli valge taustavalgustus hakkab põlema. Seade läheb toiduvalmistusrežiimi COOK.
5. Temperatuurivormingu muutmiseks vajutage ja hoidke kerimise ja valimise nuppu SCROLL/SET kolm sekundit all. Kui temperatuurivorming on seadistatud Celsiuse kraadidele, muudetakse see pärast nupu SCROLL/SET kolm sekundit allhoidmist Fahrneheiti kraadideks. Muutke vormingut üks kord korraga. Vormingu uuesti muutmiseks laske nupp lahti ning vajutage ning hoidke kerimise ja valimise nuppu SCROLL/SET uuesti kolm sekundit all.

MÄRKUS

Seadme vooluvõrgust eemaldamisel ja sinna tagasi lülitamisel kuvatakse temperatuurivormingu ekraanile vaikimisi viimasena valitud vorming kas Celsiuse või Fahrenheiti kraadides.

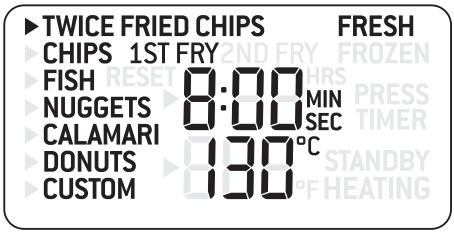
SEISUREŽIIM

Kui seadet ei ole 10 minutit kasutatud, läheb see seisurežiimi. Valge taustavalgustus lülitub välja ja ekraanile kuvatakse kiri STANDBY. Seadme “äratamiseks” seisurežiimist vajutage mis tahes nuppu või keerake nuppu SCROLL/ SELECT.

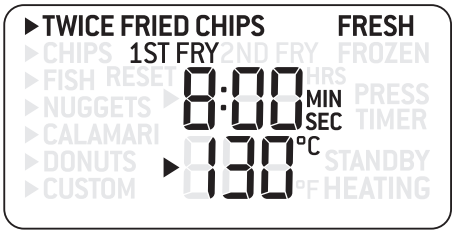
TOIDUVALMISTUSREŽIIM

Seadme sisselülitamisel on esimene valik toiduvalmistusrežiim.

Ekraanipaneelile kuvatakse valikud:



Vaikimisi valitud toiduvalmistusrežiim on:



Muu toiduvalmistusrežiimi valimisel muudetakse tööaja ja temperatuuri seadistusi. Pärast iga režiimi valikut uuendatakse tööaegu ja temperatuure, et kuvada iga menüüelemendi vaikimisi valitud tööaeg ja temperatuur. Kõikide režiimide tööaega ja temperatuuri saab reguleerida.

Allapoole kerimiseks keerake nuppu päripäeva ning ülespoole kerimiseks keerake nuppu vastupäeva. Režiimi valimiseks järgmise seadistuse juurde liikumiseks vajutage nuppu SCROLL/SELECT.

Värskendamise / sügavkülmutatud toote seadistus FRESH / FROZEN

Režiimidele CHIPS, FISH, NUGGETS, CALAMARI on järgmine seadistus FRESH või FROZEN. Tõstke soovitud valik esile. Tehtud valik kuvatakse ekraanile ja passiivne valik kaob. Seadistusel FRESH/FROZEN reguleeritakse tööaega ja temperatuuri automaatselt.

Kellaaja seadistamine

Kui valitud režiimi valmistusaega on vaja reguleerida, vajutage tööaja seadistusele liikumiseks nuppu SCROLL / SELECT. Seejärel keerake nuppu, et reguleerida seade soovitud tööajale.

Tööaeg kuvatakse esialgu minutite ja sekundite kujul ning seda saab reguleerida 30-sekundiste sammude kaupa. Kui tööaeg on jõudnud kujule 9 minutit ja 30 sekundit, kuvatakse tööaeg ainult minutites (ekraanile kuvatakse : I0 MIN, mis tähendab 10 minutit). Selles etapis muutub tööaeg 1-minutiste sammude kaupa.

Pärast valmistusrežiimi valimist läheb programm edasi järgmise seadistuse juurde. Režiimide menüüsse naasmiseks vajutage nuppu SCROLL/SELECT, et liikuda läbi muude seadistuste, kuni programm läheb tagasi režiimide menüüsse.

Temperatuuriseadistus

Kui valitud režiimi temperatuuri on vaja reguleerida, vajutage temperatuuri seadistusele liikumiseks nuppu SCROLL/ SELECT. Temperatuuri suurendamiseks või vähendamiseks keerake nuppu. Temperatuuri saab reguleerida viiekraadiste sammude kaupa nii Celsiuse kui ka Fahrenheiti kraadides.

KÄIVITUS-/TÜHISTAMISNUPP START/CANCEL

Valitud seadistuste kinnitamiseks vajutage nuppu START/CANCEL. Nupu START/CANCEL vajutamisel lülituvad elemendid sisse, ekraan läheb oranžiks, ekraanile kuvatakse kiri HEATING ja õli tegelik temperatuur. Nupu uuesti vajutamisel kõik tegevused tühistatakse ja kuumutuselemendid lülitatakse välja. Kuumutuselementide sisselülitamisel lülitub ekraan HEATING sisse.

Kasutusvalmis

Kui õli on kuumenenud seadistatud temperatuurile, siis ekraan HEATING kustub. Ekraanile kuvatakse tööaeg, temperatuur, valitud režiim, kirjad PRESS TIMER ja FRESH või FROZEN. Pange toiduainetega korv õlisse. Taimeri käivitamiseks vajutage taimerinuppu TIMER. Kiri PRESS TIMER kaob ekraanilt.

Valmistamine on lõppenud

Kui taimer on lõpetanud aja mahaloendamise, kõlab helisignaal. Ekraanile kuvatakse kiri PRESS TIMER. Toiduvalmistamise algseadistamiseks vajutage nuppu TIMER või nuppu START/CANCEL, et kuumutuselemendid välja lülitada.

Märkus temperatuuri või tööaja reguleerimise kohta toiduvalmistamisel

Seadistatud temperatuuri saab kuumutamise ajal muuta. Vajutage nuppu SCROLL/SELECT, nii et nool näitab temperatuuri. Keerake nuppu SCROLL/SELECT ning ekraanil muudetakse õli tegelik temperatuur seadistatud temperatuuriks. Temperatuuri reguleerimiseks keerake nuppu ning seejärel vajutage nuppu, et tehtud valik kinnitada.

Seadistatud tööaega saab valmistamise ajal muuta. Vajutage nuppu SCROLL/SELECT, nii et nool näitab temperatuuri. Tööaja reguleerimiseks keerake kella. Uue tööaja kinnitamiseks vajutage nuppu SCROLL/SELECT.

TAIMERINUPP

Kui õli on kuum, vajutage taimeri käivitamiseks taimerinuppu TIMER.

Kui taimer on lõpetanud aja mahaloendamise, kõlab helisignaal. Helisignaali katkestamiseks vajutage taimerinuppu TIMER.

MÄRKUS

Kui taimer on aja mahaloendamise lõpetanud, ei lülitu kuumutuselemendid välja. Need töötavad kuni nupu START/CANCEL vajutamiseni.

Kui taimer on seadistatud, kuid ei ole veel käivitunud, kuvatakse ekraanil kiri PRESS TIMER. Nupu TIMER vajutamisel see kiri kustub.

MÄRKUS

Nupu TIMER vajutamisel ilma aega seadistamata hakkab taimer aja mahaloendamise asemel lihtsalt jooksvalt koostisainete valmistamise aega loendama.

MÄRKUS

Kui taimer loendab jooksvat või seadistatud aega ning vajutate selle nuppu üks kord, siis taimeri töö katkestatakse. Uuesti vajutamisel jätkab taimer tööd. Algseadistamiseks vajutage nuppu TIMER kaks korda järjest kiiresti (topeltklõps).

Toiduvalmistamine teie uue seadmega

Kaks korda frititud friikartulid

Režiimi TWICE FRIED CHIPS valimisel ja selle kinnitamisel nuppu SCROLL/SELECT vajutades kuvatakse ekraanile valikud 1ST FRY/2ND FRY.

1. Tõstke esile valik 1ST FRY ja vajutage selle kinnitamiseks nuppu SCROLL/SET. 1ST FRY vilgub, mis näitab, et on tehtud see valik. Kui valik on kinnitatud, lülitub passiivse valiku ekraan välja. Kui olete valinud TWICE FRIED CHIPS ja 1ST FRY, seadistab seade automaatselt aja ja temperatuuri.

MÄRKUS

Režiimile TWICE FRIED CHIPS on ainuke saadaolev valik FRESH, sest sügavkülmutatud friikartulid on eelküpsetatud.

2. Kuumutamise alustamiseks vajutage nuppu START/CANCEL. Ekraan läheb oranžiks, mis näitab selle kuumenemist. Ekraanile kuvatakse kirjad TWICE FRIED CHIPS, FRESH, 1ST FRY, HEATING ja õli tegelik temperatuur. Seade hakkab nüüd õli eelkuumutama. Kui seade on saavutanud õige temperatuuri, teeb see piiksu. Ekraanile kuvatakse kiri PRESS TIMER.
3. Langetage uute friikartulitega korv õlisse ja vajutage nuppu TIMER. Nupu TIMER vajutamisel hakkab taimer aega maha loendama ja toiduvalmistamine algab.

MÄRKUS

Kui kasutate friikartulite valmistamisel viisi Twice Fried, ei ole soovitatav kaant peal hoida, sest selle alla võib koguneda liigne kondensatsioonivesi.

MÄRKUS

Seade on programmeeritud nii, et see kuumeneb õigest temperatuurist kõrgemale temperatuurile, sest jahedate friikartulite langetamisel õlisse õli temperatuur langeb. Kuumenemine kõrgemale temperatuurile tagab, et friikartuleid valmistatakse optimaalsel temperatuuril, isegi juhul, kui õli temperatuur esialgu langeb.

Kui taimer on aja mahaloendamise lõpetanud, kõlab helisignaal, mis näitab, et valmistustsükkel on lõppenud. Ekraanile kuvatakse PRESS TIMER, TWICE FRIED CHIPS, 1ST FRY ja FRESH, tööaeg ja temperatuur.

4. Helisignaali vaigistamiseks ja korvi ülestõstmiseks vajutage nuppu TIMER. Seade hakkab automaatselt uuesti soojenema. Kui seade on saavutanud õige temperatuuri, saab seda taas kasutada.

MÄRKUS

Režiimis TWICE FRIED CHIPS saab taimerit ja temperatuuri reguleerida kohe, kui taimer on käivitunud, kuid ei saa lülitada režiimide 1ST FRY ja 2ND FRY vahel.

Selles punktis jätkab seade teise portsjoni friikartulitega sõltuvalt nende kogusest kas režiimis 2ND FRY või veel kord 1ST FRY. Ekraanile kuvatakse kirjad TWICE FRIED CHIPS, FRESH, 1ST FRY, PRESS TIMER, tööaeg ja valmistustemperatuur.

MÄRKUS

Mitme portsjoni friikartulite valmistamisel soovitame esmalt valmistada mõlemad portsjonid režiimis 1ST FRY ning seejärel režiimis 2ND FRY. Nii kuumutatakse ja jahutatakse õli vähem, tulemused jäävad paremad ja aega kasutatakse tulemuslikumalt.

Jätkamine režiimis 2ND FRY

1. Tühjendage korvi sisu jahutamiseks paberkäterätiga kaetud plaadile.
2. Vajutage nuppu SCROLL/SELECT. Ekraanil hakkab vilkuma 1ST FRY ja kuvatakse 2ND FRY. 2ND FRY esile tõstmiseks keerake nuppu SCROLL/SELECT. 2ND FRY hakkab vilkuma, näitamaks, et see on esile tõstetud. Kinnitamiseks vajutage nuppu SCROLL/SELECT. 1ST FRY kaob ekraanilt. Seade läheb kuumutusetappi, kuni soovitud temperatuur on saavutatud. Ekraanile kuvatakse kirjad TWICE FRIED CHIPS, FRESH, 2ND FRY, HEATING ja õli tegelik temperatuur.
   Kui õli on saavutanud õige temperatuuri, kuvatakse ekraanile kiri PRESS TIMER.
3. Pange esimene portsjon friikartuleid korvi. Langetage korv seadmesse ja vajutage nuppu TIMER. Kiri PRESS TIMER kaob ekraanilt. Taimer hakkab aega maha loendama. Kui taimer on aja mahaloendamise lõpetanud, kõlab helisignaal, mis näitab, et valmistustsükkel on lõppenud. Ekraanile kuvatakse kiri PRESS TIMER.
4. Vajutage taimerinuppu TIMER ja tõstke korv üles. Laske korvi sisul nõrguda ja jahtuda ning kummutage see seejärel käterätiga vooderdatud korvi.

Korrake etappi 1ST FRY uue portsjoni friikartulitega.

1. Tühjendage korvi sisu jahutamiseks paberkäterätiga kaetud plaadile.
2. Järgige eespool toodud juhiseid etapi 1ST FRY kohta.

Kohandamisrežiim

Toiduvalmistusrežiimi CUSTOM vaikimisi valitud seadistus on 5:00 minutit ja 160 °C. Selle muutmiseks keerake nupp SCROLL/SELECT seadistusele CUSTOM ning muutke kas programmi tööaega või temperatuuri või mõlemat. Kui kohandamisrežiimi vaikimisi valitud seadistust muuta, jätab seade viimati valitud seadistused meelde ning seda isegi pärast pistiku väljatõmbamist seinapistikupesast.

MÄRKUS

Kaane kasutamisel toiduvalmistamise ajal ja vahetult pärast seda võib kaanes asuvatest filtri ventilatsiooniavadest tulla auru. See on tavapärane, kuid ärge puudutage seda ala toiduvalmistamise ajal. Nii väldite aurust tulenevaid põletushaavu, sest aur on väga kõrgel temperatuuril.

Korv läheb väga kuumaks ning seetõttu hoidke ja kandke seda ainult käepidemest. Kontrollige, et korvi käepide oleks lukustatud oma asendisse.

Seadmes ei tohi kasutada võid, margariini ega loomseid rasvu, sest need võivad üle kuumeneda ja põhjustada tulekahju.

Vesi ja õli ei segune - ärge kunagi lisage kuumale õlile vett või muud vedelikku. Isegi väike kogus vett võib põhjustada õli pritsimise.

Seade läheb kasutamise ajal väga kuumaks ning sellest eraldub rohkelt auru. Põletushaavade vältimiseks ärge puudutage ega blokeerige kaanel asuvat auruventilatsiooni ala.

Kuuma õli või muud kuuma vedelikku sisaldavat seadet liigutades tuleb olla väga ettevaatlik. Ärge liigutage seadet kasutamise ajal ning laske sel enne õlist tühjendamist jahtuda.

Juhised toiduvalmistamiseks

EELSEADISTATUD KAALUD / TEMPERATUURID / AJAGRAAFIK

SÜGAVKÜLMUTATUD TOIDUAINED	KOGUS	TEMPERATUUR	AEG
Sügavkülmutatud friikartulid	500 g	180 °C	6 min
Sügavkülmutatud nagitsad	10 tk (kogukaal ligikaudu 230 g)	160 °C	4 min
Sügavkülmutatud kalafileed tainas / paneeritud	3-4 tk (kogukaal ligikaudu 300 g)	160 °C	6 min
Sügavkülmutatud paneeritud kalmaar / soola ja pipraga	200 g portsjonid	180 °C	2,5 min
VÄRSKED TOIDUAINED			
Toores paneeritud kala	6 fileed (portsjoni kogukaal 220 g)	160 °C	3,5 min
Toored paneeritud kalafileed	2-3 x 100 g kalafileed	180 °C	4 min
Toored kananagitsad	6 tk	170 °C	4 min
Kodusvalmistatud sõõrikud	2 -3 x 9 cm sõõrikut	170 °C	3,5 min
Sügavkülmutatud paneeritud kalmaar / soola ja pipraga	200 g portsjon	180 °C	2 min
Käsitsi lõigatud friikartulid	500 g: 1-1,5 cm paksused käsitsi lõigatud friikartulid	1st Fry: eelkuumutus 130 °C / 2nd Fry: eelkuumutus 180 °C	5 min / 6 min
Käsitsi lõigatud friikartulid	1 kg: 1-1,5 cm paksused käsitsi lõigatud friikartulid	1st Fry: eelkuumutus 130 °C / 2nd Fry: eelkuumutus 180 °C	8 min / 9 min
Käsitsi lõigatud friikartulid: Ühekordne frittimine	500 g: 1,5 cm paksused käsitsi lõigatud friikartulid	190 °C	8 min
Käsitsi lõigatud friikartulid: Ühekordne frittimine	1 kg: 1,5 cm paksused käsitsi lõigatud friikartulid	190 °C	14 min

TOIDUAINE	TEMPERATUUR	LIGIKAUDNE VALMISTUSAEG
Seened	160 °C	3-4 min
Kanatükid (paneeritud)	175 °C	12-15 min
Kanaviilud	180 °C	3-4 min
Krevetikarbonaadid (toored, paneeritud)	175 °C	3-4 min
Kalakoogid või -tükid	190 °C	4-6 min
Sibularõngad	190 °C	2-4 min
Kartulilõigud	170 °C	7-10 min
Kevadrullid, väiksed	180 °C	4-6 min
Puuviljad	180 °C	4-5 min

MÄRKUS

Ajad ja temperatuurid on toodud vastavalt kaalule.

Sõltuvalt valmistusajast võib kala, kartulite ja kana paksus varieeruda.

Toiduvalmistamise temperatuurid ja ajab määrati kindlaks värsket maapähkliõli kasutades. Ainult 4-5 kasutuskorda.

MÄRKUS

Suurte koguste (u 600 g kuni 1,25 kg) valmistamisel ei ole soovitatav kaant peal hoida, sest selle alla võib koguneda liigne kondensatsioonivesi.

Frititud toit peab olema krõbe. Kui tulemused on hägused, ei ole õli piisavalt kuum. Selle põhjused võivad olla järgmised:

- Eelkuumutamise aeg ei ole piisav
- Temperatuur on liiga madal
- Korvis on liiga palju toitu (ärge täitke korvi rohkem kui kahe kolmandiku ulatuses)

Kasutage kvaliteetset vedelat õli. Parimate tulemuste saamiseks kasutage allpool soovitatud õlisid.

Frittimiseks kõige sobivam õli:

kõikidel õlidel on erinevad suitsutekkepunktid. Suitsutekkepunkt on punkt, milles rasv hakkab lagunema nähtavateks gaasilisteks toodeteks.

- Erinevate rasvade suitsutekkepunkti määravad kindlaks rasva vabade rasvhapete sisaldus. Üldreegel on, et mida väiksem on vabade rasvhapete sisaldus, seda stabiilsem on rasvaine ja seda kõrgem on suitsutekkepunkt.
- Vabade rasvhapete tasemed on üldiselt madalamad rafineeritud taimeõlidel, mille suitsutekkepunkt on umbes 230 °C. Loomsetel rasvainetel on see ligikaudu 190 °C.
- Frittimisel kasutatava rasvaine suitsutekkepunkt väheneb iga kasutuskorraga. Toiduvalmistamisel tekib alati jääke. See vähendab samuti rasvaine suitsutekkepunkti.
- Frittimiseks kõige sobivamad õlid on maapähkliõli, taimeõli, kanoolaõli, päevalilleõli ja riisikliõli. Oliiviõli ei soovitata frittimiseks, sest selle suitsutekkepunkt on madalal temperatuuril.

  Nende õlide kirjelduse leiate altpoolt:

MAAPÄHKLIÕLI

Maapähkliõli saadakse maapähkli tuumadest. Sel on õrn maitse, pähkline lõhn ja kõrge suitsutekkepunkt. Maapähkliõli sisaldab rohkelt monoküllastumata õlisid ja E-vitamiini.

TAIMEÕLI

Üldtermin, mis viitab erinevatest seemnetest ja viljadest pressitud õlide segule.

Taimeõli on väga maheda lõhna ja maitsega. Selle kolesteroolitase on madal ning see sisaldab vähe küllastunud rasvu.

KANOOLAÕLI

Valmistatud kanoolataime seemnetest. Sisaldab suhteliselt vähe küllastunud rasvu, kuid kasulikke oomega-3-rasvhappeid ning on meeldiva neutraalse maitsega.

PÄEVALILLEÕLI

See õli pressitakse päevalilleseemnetest. Õli on värvilt kahvatukollane ning praktiliselt lõhnatu. Päevalilleõli sisaldab rohkelt polüküllastumata rasvu ja vähe küllastunud rasvu.

RIISIKLIIÕLI

See õli pressitakse riisiidudest ja –kestadest. Õlil on mahe pähkline maitse ja kõrge suitsutekkepunkt. Sisaldab rohkelt E-vitamiini ja antioksüdante.

Kuidas valmistada täiuslikke friikartuleid

1. Valige mõni järgmistest õlidest: maapähkliõli, riisikliiõli, päevalilleõli, taimeõli.
2. Kasutage jahuseid pesemata kartuleid.
3. Peske ja koorige kartulid.
4. Lõigake kartulid 1 cm paksusteks friikartuliteks. Katke külma veega ja sidrunimahlaga, et takistada kartulitel pruunistumast.
5. Kui seade on kasutusvalmis, nõrutage friikartulid ja kuivatage need hoolikalt paberkäterätiga.
6. Täitke seade 4 liitri õliga.
7. Seadistage seade seadistusele TWICE FRY CHIPS/ FRESH.
8. Valige 1ST FRY ning vajutage õli eelkuumutamiseks nuppu START/ CANCEL.
9. Valmistage friikartuleid 1 kg portsjonite kaupa.
10. Pange friikartulid korvi ja laske korv kuuma õlisse. Vajutage nuppu TIMER. Valmistage kuni kõlab hoiatussignaal, mis märgib tsükli lõppu.
11. Võtke friikartulid õlist välja ja nõrutage neid paberkäterätiga kaetud plaadil. Pange jahutamiseks külmikusse.
12. Jätkake samal viisil, kuni kõik friikartulid on valmistatud režiimis 1ST FRY.
13. Kui soovite friikartuleid kohe küpsetada ka režiimis 2ND FRY, jätke need korvi ja nõrutage.
14. Valige seadistus TWICE FRY CHIPS/ FRESH ja valige 2ND FRY. Vajutage õli eelkuumutamiseks nuppu START/ CANCEL ning jätkake eespool toodud juhiste kohaselt.
15. Laske friikartulid kuuma õlisse. Vajutage nuppu TIMER. Valmistage kuni kõlab hoiatussignaal, mis märgib tsükli lõppu.
16. Võtke friikartulid korvist välja ja pange need paberkäterätiga kaetud plaadile nõrguma.
17. Maitsestage meresoolaga ja serveerige kohe.

MÄRKUS

Kaks korda frititavate friikartulite temperatuurid põhinevad 1 kg värsketel käsitsi lõigatud friikartulitel.

Friikartuleid saab valmistada ka väiksemate portsjonite kaupa, järgides lk 42 toodud temperatuuride ja valmistusaegade graafikut.

Millal tuleb õli vahetada? Kuidas peaksime seda kontrollima?

Igapäevase kasutamise korral soovitatakse õli vahetada üks kord nädalas.

Seadme kasutamisel üks või kaks korda nädala võib õli vahetada iga kolme nädala tagant.

Teatud tegurid näitavad, et õli ei sobi enam tulemuslikult frittimiseks. Nende hulka kuuluvad:

- Õli pealispind hakkab kuumutamisel vahutama.
- Enne soovitatud frittimistemperatuuride saavutamist tekib õli pinnale suits.
- Õli võib hakata ebameeldivalt lõhnama. See näitab, et õli on rääsunud.
- Õli lõhnab valmistatud toiduainete, näiteks vanaks läinud mereandide järele.
- Õli viskoossus on muutunud, see voolab aeglaselt ning muutub paksuks ja siirupiseks.

Kasutatud õli hoiustamine ja ettevalmistamine

Õli saab paremini korduvkasutada juhul, kui seda pärast toiduvalmistamist ja selle ajal õigesti kohelda.

1. Ärge maitsestage toitu ega lisage sellele soola enne valmistamist või valmistamise ajal, sest see läheb kõrbema ja muudab õli värvi. See vähendab õli kasutusiga.
2. Jahutage õli täielikult ning valage see seejärel läbi kohvifiltri või riidelapi, et eemaldada sellest tahked osakesed.
3. Hoidke õli tihedalt suletud anumas kas külmikus või jahedas pimedas kapis.
4. Filtreerige ja puhastage pärast igat kasutuskorda.
5. Kõrvaldage kasutatud õli kasutuselt vastavalt kehtivatele eeskirjadele.

Veaotsing

VEATEADE

Kui seade vajab algseadistamist, hakkab ekraanil vilkuma kiri RESET. Algseadistamiseks laske seadmel täielikult jahtuda ning vajutage seejärel kaht punast algseadistamise nuppu, mis asuvad juhtpaneeli tagaküljel juhtme hoiukohas.

Kui temperatuuri juhtseade tuvastab õli temperatuuriks alla -20 °C, kuvatakse ekraanile veateade ER1.

Kui temperatuuri juhtseade tuvastab õli temperatuuriks üle 210 °C, kuvatakse ekraanile veateade ER2. Algseadistage seade eespool toodud juhiseid järgides.

AUTOMAATNE VÄLJALÜLITUS

ENNE seadme pistiku ühendamist seinapistikupessa tuleb seadmesse alati vajalik kogus õli panna. Seadme sisselülitamisel ilma õlita lülitub see automaatselt välja tagasi. Seejärel tuleb seade eespool toodud juhiste kohaselt algseadistada.

Puhastamine ja hooldus

PUHASTAMINE

- Enne seadme puhastamist kontrollige alati, et seade oleks välja lülitatud ja et selle pistik oleks seinapistikupesast välja tõmmatud.
- Kontrollige, et seade ja õli oleksid täielikult jahtunud. Õli püsib kuum veel pikka aega pärast kasutamist. Ärge liigutage ega transportige kuuma seadet, kuumutuselementi ega juhtpaneeli.
- Peske frittimiskorvi sooja seebivahuse veega. Loputage ja kuivatage hoolikalt.
- Eemaldage seadme juhtpaneel / kuumutuselement seda ülespoole tõstes. Pange kuumutuselement köögipaberile, mis imab liigse õli. Pühkige kuumutuselementi pehme niiske lapiga ja kuivatage hoolikalt.
- Võtke kinni eemaldatava frittimisanuma külgedest ja tõstke seda ülespoole.
- Valage jahtunud õli frittimisanumast välja. Õli saab sõltuvalt valmistatud toidust korduvkasutada. Filtreerige õli läbi peene sõela.

MÄRKUS

Õli tuleks filtreerida pärast igat kasutuskorda. Hoidke õli puhtas, tihedalt suletud anumas, jahedas kohas. Kvaliteetset õli saab korduvkasutada. Ärge hoidke õli seadmes. Pange kasutatud õli tihedalt suletud anumasse ja visake see olmeprügi hulka. Ärge valage õli kraanikaussi ega kanalisatsiooni.

- Peske kaant, eemaldatavat sisemisest frittimisanumat, roostevabast terasest välimist korpust ja traadist frittimiskorvi sooja seebivahuse veega, loputage ja kuivatage hoolikalt. Eemaldatavat sisemist anumat on lihtne puhastada. Pühkige anumat paberkäterätiga ning seejärel niiske lapi ja vähese õrnatoimelise puhastusvahendiga. Lõpuks pühkige puhta niiske lapiga ning seejärel puhta kuiva lapiga.
- Eemaldatavat sisemist frittimisanumat, frittimiskorvi ja roostevabast terasest välimist korpust tohib pesta nõudepesumasinas.

MÄRKUS

Ärge kasutage seadme pealispinna puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid nagu terasvillast nuustikud, sest need kriimustavad pinda.

- Pühkige juhtpaneeli pehme niiske lapi ja vähese õrnatoimelise puhastusvahendiga. Pühkige seadet puhta niiske lapiga ja kuivatage puhta kuiva lapiga.
- Hoiustamise ajaks pange seade kokku tagasi. Ärge asetage seadme peale mingeid esemeid.

OLULINE!

Ärge pange seadme juhtpaneeli, selle kuumutuselementi ega juhet vette ega muusse vedelikku. Enne seadme kohalt liigutamist ja puhastamist lülitage seade välja ja tõmmake selle pistik seinapistikupesast välja.

НАША РЕКОМЕНДАЦИЯ – БЕЗОПАСНОСТЬ НА ПЕРВОМ МЕСТЕ

Sage™ by Heston Blumenthal™ очень серьезно относится к безопасности. Мы разрабатываем и производим приборы с учетом обеспечения вашей безопасности. Кроме того, мы просим вас соблюдать известную осторожность при использовании любых электроприборов и следовать нижеизложенным инструкциям.

ВАЖНО!

ПРОЧИТАЙТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ ДО НАЧАЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРОМ И НА ВСЯКИЙ СЛУЧАЙ СОХРАНИТЕ ИХ

- Аккуратно удалите и выбросьте все упаковочные материалы и рекламные ярлыки перед первым использованием прибора.
- Чтобы защитить маленьких детей от опасности удушения, удалите и с надлежащими мерами предосторожности выбросьте защитную оболочку со штекера питания фритюрницы.
- Не ставьте включенную фритюрницу на край стола или скамьи. Убедитесь, что поверхность ровная, чистая и сухая.
- Не ставьте фритюрницу на горячие газовые или электрические конфорки или вблизи них, а также в места, где она может соприкасаться с нагретой духовкой.
- Размещайте фритюрницу на расстоянии как минимум 20 см от стен и занавесок. Обеспечьте достаточное пространство вокруг и сверху фритюрницы для циркуляции воздуха.
- Не используйте на металлических поверхностях, таких как сточная панель мойки.
- Перед использованием убедитесь, что фритюрница собрана правильно. Следуйте инструкциям, изложенным в этом руководстве.
- Чтобы избежать удара электрическим током, не погружайте шнур или штекер в воду или какую-либо другую жидкость.

- Перед добавлением масла убедитесь, что фритюрница полностью сухая и в ней нет воды.
- Будьте предельно осторожны, когда фритюрница содержит горячее масло или другую жидкость. Не передвигайте прибор, когда он работает. Дайте фритюрнице остыть, прежде чем выливать горячее масло или другую жидкость.
- Твердые жиры, такие как сливочное масло, маргарин или животный жир, нельзя использовать во фритюрнице, поскольку они могут перегреться и создать опасность пожара.
- Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.
- Ни в ком случае не оставляйте фритюрницу без присмотра во время работы.
- Фритюрница генерирует много тепла и пара во время и после процесса приготовления. Чтобы предотвратить риск ожогов, не касайтесь области вывода пара на крышке и не блокируйте ее. Снимите крышку, чтобы уменьшить образование конденсата.
- Будьте осторожны, открывая крышку. Этот прибор генерирует тепло и пар очень высокой температуры, который вырвется сразу после открытия крышки. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.
- Не помещайте ничего на фритюрницу, когда закрыта крышка, прибор работает или хранится.
- Всегда выключайте фритюрницу от розетки питания и давайте ей полностью остыть, если прибор будет оставаться без присмотра и когда прибор не используется, а также перед очисткой, перемещением, разборкой, сборкой и помещением на хранение.
- Держите прибор в чистоте. Следуйте инструкциям по очистке, изложенным в этом руководстве.
- Не погружайте фритюрницу, элемент или шнур в воду или какую-либо другую жидкость.

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЛЮБЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРИБОРОВ

- Полностью размотайте шнур питания перед использованием.
- Подключайте только к сети 230 В.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола, касался горячих поверхностей или завязывался узлами.

- Чтобы избежать поражения электрическим током, не погружайте прибор, шнур питания или штекер питания в воду или какую-либо другую жидкость.
- Этот прибор может использоваться детьми от 8 лет, если они находятся под наблюдением или им были даны указания относительно безопасного использования прибора и они понимают возможные опасности.
- Очистка и обслуживание могут производиться только детьми не младше 8 лет и под надзором.
- Держите прибор и его шнур недоступными для детей младше 8 лет.
- Не допускайте, чтобы дети играли с прибором.
- Этот прибор может использоваться людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, если они находятся под наблюдением или им были даны указания относительно безопасного использования прибора и они понимают возможные опасности.
- Прибор должен быть расположен стабильно с установленными ручками, чтобы не допустить разлития масла.
- Во время работы поверхности нагреваются.
- Не используйте прибор, если каким-либо образом поврежден шнур питания, штекер питания или сам прибор. Если прибор поврежден или требуется какое-либо обслуживание, кроме очистки, обращайтесь в службу поддержки Sage по телефону: +371 6771 7060 или зайдите на веб-сайт: sage.lv.
- Этот прибор предназначен только для бытового использования. Не используйте этот прибор в каких-либо иных целях, кроме его назначения. Не используйте в движущихся транспортных средствах или на лодках. Используйте только в помещениях. Неправильное использование может привести к травмам.
- Рекомендуется установить устройство дифференциальной защиты (защитный выключатель) для дополнительной защиты при использовании электроприборов. Рекомендуется установить защитный выключатель с расчетным рабочим током, не превышающим 30 мА, в сети питания прибора. Обратитесь к электрику за профессиональной консультацией.

- Всегда выключайте прибор и отсоединяйте шнур питания от розетки, когда прибор не используется.
- Перед очисткой всегда выключайте прибор, отсоединяйте его от розетки, отсоединяйте шнур питания (если съемный) от прибора и позволяйте всем частям остыть.
- Прибор не предназначен для использования при помощи внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Регулярно проверяйте шнур и штекер питания, а также сам прибор на предмет повреждений. Если вы обнаружите какое-либо повреждение или прибору необходимо какое-либо обслуживание (кроме очистки), незамедлительно прекратите использование прибора и обратитесь в авторизованный сервисный центр Sage по телефону: +371 6771 7060.

ВАЖНО

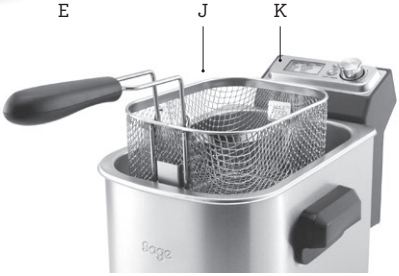
Полностью размотайте шнур питания перед использованием. Убедитесь, что прибор полностью остыл, прежде чем складывать шнур в отсек.

- Не помещайте прибор на источник тепла или рядом с источником тепла, таким как кухонная плита, духовка или нагреватель.
- Размещайте прибор на расстоянии как минимум 20 см от стен, занавесок и других материалов, реагирующих на тепло или пар, и обеспечьте достаточно места над прибором и по сторонам для циркуляции воздуха.

Показанный символ означает, что этот прибор не может утилизироваться с бытовыми отходами. Его необходимо сдать в специализированный муниципальный центр сбора отходов или дилеру, предоставляющему такую услугу.

СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО

Познакомьтесь с новым прибором



A. **ЖК-дисплей**
Показывает время, температуру и запрограммированные функции приготовления ваших любимых блюд.

B. **Сетчатый фильтр**
Для поглощения запахов во время приготовления блюд.

C. **Отделение для шнура питания**

D. **Технология ‘Cool Zone’ (Прохладная зона)**
Частицы падают в более холодное масло, что предотвращает горение и продлевает срок использования масла.

E. **Ненагревающиеся ручки**

F. **Большое смотровое окошко**

G. **Большая емкость 4 л**
Просто разбирается и моется. Рассчитана на 1–1,2 кг продуктов.

H. **Внешние поверхности из нержавеющей стали.**
Высококачественная варочная поверхность из нержавеющей стали. Идеально подходит для профессиональных поваров.

I. **Нескользящие резиновые ножки**

J. **Жарочная корзина со складной ручкой**
Ручка складывается внутрь корзины для более удобного хранения.

K. **Мощный съемный элемент 3000 Вт**

Использование прибора

ШАГ 1

Снимите крышку с фритюрницы, взяв ее за ручку сверху и подняв.

ШАГ 2

Проволочная жарочная корзина имеет складную ручку для компактного хранения. Извлеките корзину из фритюрницы. Разложите ручку корзины и установите ее в нужное положение, сжав прутья ручки, потянув назад и защелкнув за двумя проволочными опорами, выступающими из края корзины.

ШАГ 3

Поднимите панель управления с присоединенным элементом вверх и в сторону от фритюрницы.

ШАГ 4

Извлеките внутреннюю жарочную чашу, взяв ее за края и потянув вверх.

ШАГ 5

Чтобы собрать фритюрницу, выполните действия в обратном порядке – с 4 по 1.

ВНИМАНИЕ!

При сборке фритюрницы для использования убедитесь, что узкие язычки панели управления вставлены в соответствующие пазы в корпусе фритюрницы. Если фритюрница собрана неправильно, она не будет работать.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием удалите все упаковочные и рекламные материалы. Вымойте крышку, съемную внутреннюю чашу, внешний корпус из нержавеющей стали и проволочную жарочную корзину в горячей мыльной воде, сполосните и тщательно высушите. Протрите элемент влажной мягкой тканью и тщательно высушите. Снова соберите и перед добавлением масла убедитесь, что чаша абсолютно сухая.

1. Установите фритюрницу на сухую горизонтальную поверхность. Убедитесь, что фритюрница стоит не слишком близко к краю стола и что шнур питания и ручка корзины выступают за край.
2. Извлеките жарочную корзину из фритюрницы и налейте масло в чашу. Уровень масла должен быть не ниже отметки минимального уровня (2,5 литра) и не выше отметки максимального уровня (4 литра).

ВАЖНО

НИКОГДА не наливайте масло выше отметки максимального уровня (максимум 4 литра). Этот прибор можно заполнять маслом только до обозначенного уровня. В случае нагрева без масла в жарочной чаше прибор будет серьезно поврежден.

3. Закройте крышку.
4. Подсоедините шнур питания. Убедитесь, что шнур полностью размотан. Включите питание розетки. Фритюрница выдаст один звуковой сигнал для самопроверки, а на панели дисплея загорится белая фоновая подсветка. Фритюрница перейдет в режим COOK (ПРИГОТОВЛЕНИЕ).
5. Чтобы изменить формат температуры, нажмите на ручку SCROLL/SELECT (ПРОСМОТР/ВЫБОР) и удерживайте ее 3 секунды. Если формат температуры установлен на градусы Цельсия, он изменится на градусы Фаренгейта, когда ручка SCROLL/SELECT (ПРОСМОТР/ВЫБОР) будет оставаться нажатой в течение 3 секунд. Формат меняется одной командой один раз. Чтобы снова изменить формат температуры, снова нажмите на ручку SCROLL/SELECT (ПРОСМОТР/ВЫБОР) и удерживайте ее 3 секунды.

ПРИМЕЧАНИЕ

Когда фритюрница отключается от розетки и снова подключается, формат температуры по умолчанию будет последним установленным форматом – градусами Цельсия или Фаренгейта.

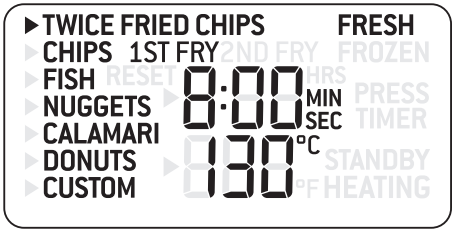
РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ

Когда фритюрница не используется в течение 10 минут, она переходит в режим ожидания. Белая подсветка погаснет и отобразится STANDBY (РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ). Фритюрница выйдет из режима ожидания после нажатия любой кнопки или поворота ручки SCROLL/SELECT (ПРОСМОТР/ВЫБОР) и будет готова к началу приготовления.

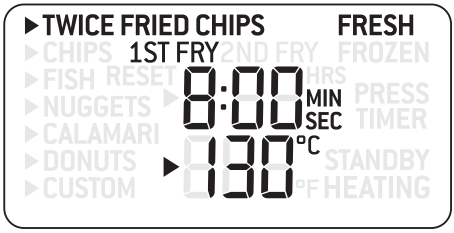
РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

После включения прибора первым становится доступен выбор режима приготовления.

Варианты на панели дисплея будут следующими:



Режим по умолчанию будет:



При выборе другого режима приготовления изменятся настройки времени и температуры. Когда выбирается какой-либо режим, время и температура изменяются, т. е. отображаются время и температура по умолчанию для каждой позиции меню.

Время и температура регулируются во всех режимах.

Поверните ручку по часовой стрелке, чтобы прокрутить список вниз, и против часовой стрелки, чтобы прокрутить список вверх. Нажмите на ручку SCROLL/SELECT (ПРОСМОТР/ВЫБОР), чтобы выбрать режим и перейти к следующей настройке.

Настройка FRESH/FROZEN (СЫРОЙ/ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПРОДУКТ)

Для позиций CHIPS (КАРТОФЕЛЬ-ФРИ), FISH (РЫБА), NUGGETS (НАГГЕТСЫ), CALAMARI (КАЛЬМАРЫ) следующей настройкой будет FRESH (СЫРОЙ) или FROZEN (ЗАМОРОЖЕННЫЙ). Выделите желаемый вариант. Отобразится выбранный вариант, а невыбранный вариант исчезнет. Настройка FRESH/FROZEN (СЫРОЙ/ЗАМОРОЖЕННЫЙ) автоматически установит время и температуру.

Настройка времени

Если требуется отрегулировать время приготовления в выбранном режиме, нажмите на ручку SCROLL/SELECT (ПРОСМОТР/ВЫБОР), чтобы перейти к настройке времени. Затем поверните ручку, чтобы установить желаемое время.

Сначала время будет отображаться в минутах и секундах и будет регулироваться с шагом в 30 секунд. Когда время достигнет 9 минут 30 секунд, будут отображаться только минуты (на дисплее будет отображаться 10 MIN, когда время будет установлено на 10 минут). После этого время регулируется с шагом в 1 минуту.

Когда режим приготовления будет выбран, программа перейдет к следующей настройке. Чтобы вернуться в меню выбора режима, необходимо нажать кнопку SCROLL/SELECT (ПРОСМОТР/ВЫБОР), чтобы пролистать все другие настройки и программа вернулась в меню режимов.

Настройка температуры

Если требуется отрегулировать температуру в выбранном режиме приготовления, нажмите на ручку SCROLL/SELECT (ПРОСМОТР/ВЫБОР), чтобы

перейти к настройке температуры. Затем поверните ручку, чтобы увеличить или уменьшить температуру. Температура регулируется с шагом в 5 градусов как для Цельсия, так и для Фаренгейта.

КНОПКА START/CANCEL (ПУСК/ОТМЕНА)

Нажмите кнопку START/CANCEL (ПУСК/ОТМЕНА), чтобы подтвердить выбранные настройки. После нажатия кнопки START/CANCEL (ПУСК/ОТМЕНА) элементы включатся, дисплей станет оранжевым и на нем отобразится HEATING (НАГРЕВ) и фактическая температура масла. При повторном нажатии этой кнопки операция будет отменена и элементы выключатся. HEATING (НАГРЕВ) будет отображаться каждый раз, когда включаются элементы.

Готовность к приготовлению

Когда масло нагреется до установленной температуры, надпись HEATING (НАГРЕВ) выключится. Отобразятся время, температура, выбранный режим приготовления, PRESS TIMER (НАЖМИТЕ НА ТАЙМЕР) и FRESH (СЫРОЙ) или FROZEN (ЗАМОРОЖЕННЫЙ). Опустите корзину с продуктами в масло. Нажмите кнопку TIMER (ТАЙМЕР), чтобы запустить таймер. Надпись PRESS TIMER (НАЖМИТЕ НА ТАЙМЕР) исчезнет.

Завершение приготовления

Когда таймер закончит отсчет, фритюрница выдаст звуковой сигнал. Отобразится PRESS TIMER (НАЖМИТЕ НА ТАЙМЕР). Нажмите кнопку TIMER (ТАЙМЕР), чтобы сбросить время и продолжить готовить, или START/CANCEL (ПУСК/ОТМЕНА), чтобы выключить элементы.

Регулировка температуры или времени во время приготовления

Установленную температуру можно изменить во время нагрева. Нажмите на ручку SCROLL/SELECT (ПРОСМОТР/ВЫБОР) так, чтобы стрелка указывала на температуру. Поверните ручку SCROLL/SELECT (ПРОСМОТР/ВЫБОР), и отображение температуры на дисплее сменится с фактической температуры масла на установленную температуру. Поверните ручку, чтобы настроить температуру, а затем нажмите, чтобы подтвердить новую настройку.

Установленное время можно регулировать во время работы. Нажмите на ручку SCROLL/SELECT (ПРОСМОТР/ВЫБОР) так, чтобы стрелка указывала на время. Поверните ручку, чтобы отрегулировать время. Нажмите на ручку SCROLL/SELECT (ПРОСМОТР/ВЫБОР), чтобы подтвердить новое время.

КНОПКА TIMER (ТАЙМЕР)

Когда масло нагреется, нажмите кнопку TIMER (ТАЙМЕР), чтобы запустить таймер.

Когда таймер закончит отсчет, прозвучит сигнал. Нажмите кнопку TIMER (ТАЙМЕР), чтобы выключить сигнал.

ПРИМЕЧАНИЕ

Когда таймер заканчивает отсчет, элементы не выключаются. Они остаются включенными, пока не будет нажата кнопка START/CANCEL (ПУСК/ОТМЕНА).

Когда время на таймере установлено, но он не запущен, будет отображаться PRESS TIMER (НАЖМИТЕ НА ТАЙМЕР). Как только будет нажата кнопка TIMER (ТАЙМЕР), PRESS TIMER (НАЖМИТЕ НА ТАЙМЕР) исчезнет.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если кнопка TIMER (ТАЙМЕР) будет нажата без установленного времени, таймер начнет отсчет времени по возрастающей, указывая, сколько времени готовятся ингредиенты.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если во время обратного или возрастающего отсчета нажать один раз, таймер приостановится. Если нажать еще раз, таймер продолжит отсчет. Чтобы сбросить время, быстро два раза нажмите на кнопку TIMER (ТАЙМЕР).

Приготовление вашим новым прибором

Дважды жареный картофель-фри

Когда выбран режим TWICE FRIED CHIPS (ДВАЖДЫ ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ-ФРИ) и подтвержден нажатием на ручку SCROLL/SELECT (ПРОСМОТР/ВЫБОР), отображается 1ST FRY (1-Я ЖАРКА)/2ND FRY (2-Я ЖАРКА).

1. Выберите 1ST FRY (1-Я ЖАРКА) и нажмите на ручку SCROLL/SELECT (ПРОСМОТР/ВЫБОР), чтобы подтвердить. 1ST FRY (1-Я ЖАРКА) будет мигать, указывая на то, что это выбранный вариант. Послед подтверждения выбора второй вариант погаснет. Когда будут выбраны функции TWICE FRIED CHIPS (ДВАЖДЫ ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ-ФРИ) и 1ST FRY (1-Я ЖАРКА) фритюрница автоматически установит время и температуру.

ПРИМЕЧАНИЕ

Для дважды жареного картофеля-фри доступен только вариант FRESH (СЫРОЙ), поскольку замороженный картофель для фри уже бланширован.

2. Начните процесс нагрева, нажав кнопку START/CANCEL (ПУСК/ОТМЕНА). Дисплей станет оранжевым, указывая на то, что идет нагрев. Буду отображаться TWICE FRIED CHIPS (ДВАЖДЫ ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ-ФРИ), FRESH (СЫРОЙ), 1ST FRY (1-Я ЖАРКА), HEATING (НАГРЕВ) и фактическая температура масла. Фритюрница начнет нагревать масло. Когда фритюрница нагреется до нужной температуры, она выдаст один звуковой сигнал, сообщая о готовности к жарке. Отобразится PRESS TIMER (НАЖМИТЕ НА ТАЙМЕР).
3. Опустите корзину с сырым картофелем для фри в масло и нажмите кнопку TIMER (ТАЙМЕР). После нажатия кнопки TIMER (ТАЙМЕР) запустится обратный отсчет и начнется процесс приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ

При использовании метода двойной жарки не рекомендуется готовить с закрытой крышкой из-за возможности скопления чрезмерного объема конденсата.

ПРИМЕЧАНИЕ

Фритюрница запрограммирована на коррекцию с повышением температуры с учетом того, что после погружения холодного картофеля в масло температура масла понизится. Превышение температуры обеспечивает оптимальную температуру приготовления картофеля после изначального снижения температуры.

Когда таймер закончит отсчет, прозвучит сигнал об окончании приготовления. Будут отображаться PRESS TIMER (НАЖМИТЕ НА ТАЙМЕР), TWICE FRIED CHIPS (ДВАЖДЫ ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ-ФРИ), 1ST FRY (1-Я ЖАРКА) и FRESH (СЫРОЙ).

4. Нажмите кнопку TIMER (ТАЙМЕР), чтобы выключить сигнал и поднять корзину. Фритюрница автоматически начнет нагревать масло. Когда фритюрница достигнет нужной температуры, можно продолжить приготовление.

ПРИМЕЧАНИЕ

В режиме TWICE FRIED CHIPS (ДВАЖДЫ ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ-ФРИ) можно регулировать таймер и температуру после запуска таймера, но невозможно переключаться между функциями 1ST FRY (1-Я ЖАРКА) и 2ND FRY (2-Я ЖАРКА).

В это время фритюрница может либо перейти ко 2-й жарке, либо к 1-й жарке следующей порции картофеля (в зависимости от общего объема картофеля для приготовления). Отображаются TWICE FRIED CHIPS (ДВАЖДЫ ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ-ФРИ), 1ST FRY (1-Я ЖАРКА), PRESS TIMER (НАЖМИТЕ НА ТАЙМЕР), время и температура.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если необходимо приготовить вторую порцию фри, рекомендуем сначала обжарить обе порции в режиме 1ST FRY (1-Я ЖАРКА), а затем в режиме 2ND FRY (2-Я ЖАРКА). Так масло будет меньше раз нагреваться и остывать, и результат будет лучше при меньшем затраченном времени..

Переход ко 2-й жарке

1. Выложите картофель из корзины на блюдо, проложенное бумажным полотенцем, чтобы он слегка остыл.
2. Нажмите на ручку SCROLL/SELECT (ПРОСМОТР/ВЫБОР). Начнет мигать 1ST FRY (1-Я ЖАРКА). Надпись 2ND FRY будет виден. Поверните ручку SCROLL/SELECT (ПРОСМОТР/ВЫБОР), чтобы выделить 2ND FRY (2-Я ЖАРКА). Надпись 2ND FRY (2-Я ЖАРКА) начнет мигать Нажмите на ручку SCROLL/SELECT (ПРОСМОТР/ВЫБОР), чтобы подтвердить. Надпись 1ST FRY (1-Я ЖАРКА) исчезнет. Фритюрница перейдет в стадию нагрева до достижения заданной температуры. Буду отображаться TWICE FRIED CHIPS (ДВАЖДЫ ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ-ФРИ), FRESH (СЫРОЙ), 2ND FRY (2-Я ЖАРКА), HEATING (НАГРЕВ) и фактическая температура масла.

   Когда масло достигнет заданной температуры, появится надпись PRESS TIMER (НАЖМИТЕ НА ТАЙМЕР).
3. Положите в корзину один раз обжаренный картофель. Опустите корзину в масло и нажмите кнопку TIMER (ТАЙМЕР). Надпись PRESS TIMER (НАЖМИТЕ НА ТАЙМЕР) исчезнет. Таймер начнет обратный отсчет. Когда таймер закончит отсчет, прозвучит сигнал об окончании приготовления. Отобразится PRESS TIMER (НАЖМИТЕ НА ТАЙМЕР).
4. Нажмите кнопку TIMER (ТАЙМЕР), чтобы поднять корзину. Дайте маслу стечь и слегка остыть и переверните в проложенную бумагой миску.

Повторение первой жарки с новой порцией сырого картофеля

1. Выложите картофель из корзины на блюдо, проложенное бумажным полотенцем, чтобы он остыл.
2. Следуйте вышеизложенным инструкциям для 1-й жарки.

Пользовательский режим

Режим CUSTOM (ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЙ) имеет настройки по умолчанию: 5:00 минут и 160 градусов Цельсия. Их можно изменить, повернув ручку SCROLL/SELECT (ПРОСМОТР/ВЫБОР) на CUSTOM (ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСИКЙ), а затем изменив время или температуру или обе эти настройки. Если настройки по умолчанию в пользовательском режиме изменяются, фритюрница запоминает последние настройки даже после отключения от розетки.

ПРИМЕЧАНИЕ

В случае использования крышки во время и сразу после приготовления, пар может подниматься через отверстия в крышке. Это нормально. Однако не касайтесь этой зоны во время жарки, чтобы не ошпариться, поскольку выделяющийся пар имеет высокую температуру.

Так как корзина сильно нагревается, используйте ручку, чтобы держать и поднимать корзину. Убедитесь, что ручка корзины защелкнута на место.

Твердые жиры, такие как сливочное масло, маргарин или животный жир, нельзя использовать во фритюрнице, поскольку они могут перегреться и создать опасность пожара.

Вода и масло не смешиваются, поэтому никогда не добавляйте воду и какие-либо другие жидкости в горячее масло. Даже попадание небольшого объема воды приведет к разбрызгиванию масла.

Фритюрница генерирует много тепла и пара во время и после процесса приготовления. Чтобы предотвратить риск ожогов, не касайтесь области вывода пара на крышке и не блокируйте ее.

Будьте предельно осторожны, когда фритюрница заполнена горячим маслом или другой жидкостью. Не передвигайте фритюрницу во время жарки и дайте ей остыть, прежде чем сливать масло.

Кулинарное руководство

ТАБЛИЦА ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫХ ВЕСА/ТЕМПЕРАТУРЫ/ВРЕМЕНИ

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПРОДУКТ	КОЛИЧЕСТВО	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ
Замороженный картофель-фри	500 г картофеля-фри	180 °C	6 мин
Замороженные наггетсы	10 шт. (общий вес прибл. 230 г)	160 °C	4 мин
Замороженное рыбное филе в кляре / панировочных сухарях	3–4 шт. (общий вес прибл. 300 г)	160 °C	6 мин
Замороженный кальмар в панировочных сухарях / в кляре с солью и перцем	Партии по 200 г	180 °C	2,5 мин
СЫРЫЕ ПРОДУКТЫ			
Сырая рыба в панировочных сухарях	6 филе (общий вес партии 220 г)	160 °C	3,5 мин
Сырое рыбное филе в кляре	2–3 шт. по 100 г филе плоскоголовой рыбы	180 °C	4 мин
Наггетсы из сырой курицы	6 шт. по рецепту	170 °C	4 мин
Домашние пончики	2–3 шт. по 9 см	170 °C	3,5 мин
Сырой кальмар в панировочных сухарях / в кляре с солью и перцем	Порции по 200 г	180 °C	2 мин
Нарезанный вручную картофель-фри	500 г: нарезанные вручную бруски толщиной 1–1,5 см	1-я жарка: разогрев до 130 °C 2-я жарка: разогрев до 180 °C	5 мин 6 мин
Нарезанный вручную картофель-фри	1 кг: нарезанные вручную бруски толщиной 1–1,5 см	1-я жарка: разогрев до 130 °C 2-я жарка: разогрев до 180 °C	8 мин 9 мин
Нарезанный вручную картофель-фри: одна жарка	500 г: нарезанные вручную бруски толщиной 1,5 см	190 °C	8 мин
Нарезанный вручную картофель-фри: одна жарка	1 кг: нарезанные вручную бруски толщиной 1,5 см	190 °C	14 мин

ПРОДУКТЫ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Грибы	160 °C	3-4 мин
Кусочки курицы (в панировочных сухарях)	175 °C	12-15 мин
Полоски курицы	180 °C	3-4 мин
Котлеты из креветок (сырые, в панировочных сухарях)	175 °C	3-4 мин
Рыбные котлеты или кусочки	190 °C	4-6 мин
Луковые кольца	190 °C	2-4 мин
Картофельные дольки	170 °C	7-10 мин
Спринг-роллы, маленькие	180 °C	4-6 мин
Кусочки фруктов в панировке	180 °C	4-5 мин

ПРИМЕЧАНИЕ

Указанные время и температура относятся к конкретному весу. Время приготовления также будет разным для разной толщины и разных сортов рыбы, картофеля и курицы.

Температура и время приготовления были определены при использовании арахисового масла. Только 4–5 использований.

ПРИМЕЧАНИЕ

При приготовлении большого объема продуктов (примерно 600 г – 1,25 кг) не рекомендуется готовить с закрытой крышкой из-за возможности скопления чрезмерного объема конденсата.

После жарки во фритюре продукты должны быть хрустящими. Если они влажные, значит масло недостаточно горячее. Причины могут быть разными:

- Недостаточно долгий разогрев.
- Слишком низкая температура.
- Слишком много продуктов в корзине (не заполняйте больше чем на две трети).
- Не используйте твердое растительное масло для жарки. Используйте только жидкое масло.

Используйте качественное жидкое масло. Для достижения наилучшего результата используйте рекомендованные ниже виды масла.

Некоторые из наиболее подходящих видов масла для фритюра:

Все виды масла имеют разный порог дымообразования. Порог дымообразования – это точка, в которой жир начинает распадаться на видимые газообразные продукты.

- Порог дымообразования разных видов жира определяется содержанием свободной жирной кислоты в жире. Обычно чем ниже содержание свободной жирной кислоты, тем стабильнее жир и выше порог дымообразования.
- Как правило, уровень свободной жирной кислоты ниже в рафинированных растительных маслах с порогом дымообразования примерно 230 °C. В животных жирах этот порог составляет примерно 190 °C.
- Порог дымообразования фритюрного масла снижается с каждым использованием. После жарки в масле всегда остаются частицы продуктов. Это также снижает порог дымообразования.
- Некоторые подходящие виды масла для фритюра: арахисовое, растительное, каноловое, сафлоровое и рисовое. Не рекомендуется использовать оливковое масло в качестве фритюра, поскольку оно имеет низкий порог дымообразования.

  Эти виды масла описаны дальше:

АРАХИСОВОЕ МАСЛО

Арахисовое масло получают из ядер земляного ореха, или арахиса. Оно обладает нежным вкусом, ореховым запахом и имеет высокий порог дымообразования. Арахисовое масло имеет высокое содержание мононенасыщенного масла и витамина Е.

РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО

Общий термин, обозначающий смесь масел, полученных из различных семян и плодов.

Растительное масло имеет очень мягкий аромат и вкус. Оно отличается низким содержанием холестерина и насыщенных жиров.

КАНОЛОВОЕ МАСЛО

Это масло получают из семян канолы. В нем сравнительно низкий уровень насыщенных жиров, и оно содержит омега-3 жирные кислоты и имеет невыразительный нейтральный вкус.

САФЛОРОВОЕ МАСЛО

Это масло получают из семян подсолнечника. Оно бледно-желтого цвета и практически безвкусное. Под1солнечное масло имеет высокое содержание полиненасыщенных жиров и низкое содержание насыщенных жиров.

РИСОВОЕ МАСЛО

Это масло получают из зародыша и оболочки риса. Оно обладает нежным ореховым вкусом и имеет высокий порог дымообразования. Оно отличается высоким содержанием витамина Е и антиоксидантов.

Метод приготовления идеального картофеля-фри

1. Выберите один из следующих видов масла: арахисовое, рисовое, подсолнечное или растительное.
2. Используйте немытый крахмалистый картофель.
3. Вымойте и очистите картофель.
4. Нарежьте на бруски толщиной 1 см и положите в большую миску. Залейте холодной водой с соком лимона, чтобы картофель не потемнел.
5. Когда вы будете готовы его использовать, слейте воду и тщательно высушите картофель бумажным полотенцем.
6. Налейте 4 литра масла во фритюрницу.
7. Установите фритюрницу на TWICE FRIED CHIPS (ДВАЖДЫ ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ-ФРИ) / FRESH (СЫРОЙ).
8. Выберите 1ST FRY (1-Я ЖАРКА) и нажмите кнопку START/CANCEL (ПУСК/ОТМЕНА), чтобы разогреть масло.
9. Жарьте порциями по 1 кг картофеля за один раз.
10. Положите картофель в корзину и опустите в горячее масло. Нажмите кнопку TIMER (ТАЙМЕР). Готовьте, пока не прозвучит сигнал окончания цикла приготовления.
11. Извлеките картофель из масла и выложите на поддон, выстеленный бумажным полотенцем. Дайте остыть.
12. Продолжайте, пока весь картофель не будет пожарен 1-й раз.
13. Также, чтобы сразу продолжить готовить картофель в режиме 2ND FRY (2-Я ЖАРКА), оставьте бланшированный картофель в корзине и зацепите корзину за крючки, чтобы стекло лишнее масло.
14. Выберите настройку TWICE FRIED CHIPS (ДВАЖДЫ ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ-ФРИ) и 2ND FRY (2-Я ЖАРКА). Нажмите кнопку START/CANCEL (ПУСК/ОТМЕНА), чтобы разогреть масло, и выполните описанные далее действия.
15. Опустите в горячее масло. Нажмите кнопку TIMER (ТАЙМЕР). Готовьте, пока не прозвучит сигнал окончания цикла приготовления.
16. Выложите картофель из корзины на поддон, выстеленный бумажным полотенцем, чтобы стекло лишнее масло.
17. Приправьте морской солью и сразу подавайте.

ПРИМЕЧАНИЕ

Температура двойной жарки рассчитана на загрузку 1 кг нарезанного вручную сырого картофеля.

Можно готовить меньшими порциями (температуру и время см. в таблице на стр. 57).

Когда нужно менять масло? На что обращать внимание?

Рекомендуется менять масло раз в неделю, если фритюрница используется ежедневно.

Если вы используете ее раз-два в неделю, можно менять масло раз в три недели.

Следующие признаки ясно указывают на то, что масло уже не годится для эффективной жарки. К ним относятся:

- После нагревания на поверхности масла начинает образовываться пена.
- На поверхности масла появляется дым до того, как достигается рекомендованная температура жарки.
- У масла может появиться неприятный запах. Это означает, что масло прогоркло.
- Масло приобретает запах того, что вы готовили, например морепродуктов.
- Меняется вязкость масла, т. е. оно льется медленнее и густотой начинает напоминать сироп.

Хранение и подготовка использованного масла

Масло можно эффективно использовать повторно, если следовать правильным методам после и во время жарки.

1. Никогда не приправляйте и не солите продукты до или во время жарки, поскольку это приведет к горению и изменению цвета масла. Это сократит срок использования масла.
2. Полностью охладите масло перед очисткой его через кофейный фильтр или ткань для удаления частиц продуктов и прочих мелких частиц.
3. Храните в герметичном контейнере в холодильнике или прохладном темном шкафу.
4. Фильтруйте и очищайте масло после каждого использования.
5. Утилизируйте старое использованное масло надлежащим образом в соответствии с требованиями муниципальных властей.

Устранение неисправностей

СООБЩЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ

Когда фритюрнице необходим сброс, на дисплее будет мигать сообщение RESET (СБРОС). Дайте фритюрнице полностью остыть, а затем нажмите две красные кнопки сброса, расположенные над зоной для хранения шнура за панелью управления.

Если контроль температуры определяет, что температура масла ниже -20 °C, на дисплее отобразится сообщение об ошибке ER1.

Если контроль температуры определяет, что температура масла превышает 210 °C, на дисплее отобразится сообщение об ошибке ER2. Выполните сброс устройства, как описано выше.

ЗАЩИТНАЯ ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ОТКЛЮЧЕНИЯ

Всегда наливайте необходимый объем масла ДО подключения питания. Защитная функция автоматического отключения сработает, если фритюрница будет включена без масла в чаше. В таком случае потребуется сброс устройства, как описано выше.

Уход и очистка

ОЧИСТКА

- Перед очисткой обязательно выключайте фритюрницу и отсоединяйте ее от розетки питания.
- Убедитесь, что фритюрница и масло полностью остыли. Мало сохраняет тепло в течение долгого времени после использования. Не пытайтесь перемещать или переносить фритюрницу, элемент или панель управления, пока они горячие.
- Вымойте жарочную корзину горячей мыльной водой. Сполосните и тщательно высушите.
- Снимите панель управления/элемент с фритюрницы, подняв его вверх. Положите элемент на бумажное полотенце, чтобы впиталось масло. Протрите элемент влажной мягкой тканью и тщательно высушите.
- Возьмите чашу за края и поднимите.
- Вылейте остывшее масло из чаши. Масло можно использовать несколько раз в зависимости от типа продуктов, которые вы готовите. Отфильтруйте масло через мелкое сито.

ПРИМЕЧАНИЕ

Масло следует фильтровать после каждого использования и хранить в чистом герметичном контейнере в прохладном месте. Качественное масло можно использовать несколько раз. Не храните масло во фритюрнице. Утилизируйте в герметичном контейнере вместе с бытовыми отходами. Не выливайте в раковину или сток.

- Вымойте крышку, съемную внутреннюю чашу, внешний корпус из нержавеющей стали и проволочную жарочную корзину в горячей мыльной воде, сполосните и тщательно высушите. Съемная внутренняя чаша легко очищается. Протрите чашу бумажным полотенцем, а затем влажной тканью с небольшим количеством щадящего моющего средства. После этого протрите чистой влажной тканью и чистой сухой тканью.
- Съемную внутреннюю чашу, жарочную корзину и внешний корпус из нержавеющей стали можно мыть в посудомоечной машине.

ПРИМЕЧАНИЕ

Не используйте абразивные средства, такие как стальные мочалки, для очистки поверхностей фритюрницы, поскольку они оставят царапины.

- Протрите панель управления влажной мягкой тканью с небольшим количеством щадящего моющего средства. После этого протрите чистой влажной тканью и тщательно высушите чистой сухой тканью.
- Соберите фритюрницу для хранения. Не кладите ничего на фритюрницу во время хранения.

ВАЖНО

Никогда не погружайте фритюрницу, элемент или шнур в воду или какую-либо другую жидкость. Перед перемещением и очисткой обязательно отсоединяйте прибор от розетки.

Sage® by Heston Blumenthal® Customer Service Centre
B.T.U. Company Ltd.
Phone number: +371 6779 0720
Email: sage@btu.lv

Registered in England & Wales No. 8223512. Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.

Copyright BRG Appliances 2017.

BDF500 B01