

σημαντικές προειδοποιήσεις για την ασφάλεια

Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών πριν εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Μόνον έτσι θα μπορέσετε να πετύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα και τη μέγιστη ασφάλεια χρήσης.

- Πριν τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί σε αυτήν που αναγράφεται στην ετικέτα χαρακτηριστικών της συσκευής.
- Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε ηλεκτρικές πρίζες με ελάχιστη παροχή 10Α και αποτελεσματική γείωση. (Αν η πρίζα και το φις της συσκευής είναι ασύμβατα, απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο τεχνικό για την αντικατάσταση της πρίζας με άλλη κατάλληλου τύπου).
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο της συσκευής δεν πρέπει να αντικαθίσταται από το χρήστη, εφόσον η αντικατάστασή του απαιτεί τη χρήση ειδικών εργαλείων. Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο παρουσιάζει φθορές, πρέπει να αντικαθίσταται από τον κατασκευαστή, από το Σέρβις του ή από τεχνικό με κατάλληλη εξειδίκευση, έτσι ώστε να αποφεύγεται κάθε κίνδυνος.
- Η συσκευή είναι ζεστή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. ΜΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΕ ΣΗΜΕΙΑ ΠΡΟΣΙΤΑ ΣΤΑ ΠΑΙΔΙΑ.
- Μη μεταφέρετε τη φριτέζα όταν το λάδι είναι ζεστό, για να αποφύγετε σοβαρά εγκαύματα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη φριτέζα χωρίς λάδι.
- Σε περίπτωση διαρροής λαδιού από τη φριτέζα, απευθυνθείτε στο Σέρβις ή σε εξουσιοδοτημένο προσωπικό της εταιρίας.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα για πρώτη φορά, πλύνετε προσεκτικά τον κάδο, το καλάθι και το καπάκι με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό για πιάτα. Στο τέλος σκουπίστε καλά και αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα νερού που συγκεντρώνεται στον πάτο του κάδου. Με τον τρόπο αυτό θα αποφύγετε επικίνδυνα πιτσιλίσματα ζεστού λαδιού κατά τη λειτουργία.
- Μην επιτρέπετε τη χρήση της συσκευής σε παιδιά και ανήμπορα άτομα, χωρίς κατάλληλη επιτήρηση. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Μετακινείτε τη συσκευή χρησιμοποιώντας τις ειδικές εσοχές στο κάτω μέρος και των τεσσάρων πλευρών. (Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη χειρολαβή του καλαθιού για τη μετακίνηση της συσκευής).
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την επιφάνεια εργασίας όπου μπορούν να το φτάσουν παιδιά ή να παρεμποδίζει το χρήστη.
- Η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί μέσω ενός εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή μέσω ενός ξεχωριστού συστήματος ελέγχου εξ'αποστάσεως.
- Είναι απόλυτα φυσιολογικό να ελευθερώνεται οσμή

καινούργιου όταν χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά τη συσκευή. Αερίζετε το δωμάτιο.

- Τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται για να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα συμμορφούνται με τις διατάξεις του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 1935/2004.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν προβλέπεται η χρήση σε: χώρους εστίασης για το προσωπικό καταστημάτων, γραφείων και άλλους χώρους εργασίας, γεωργικές μονάδες, ξενοδοχεία, πανσιόν και άλλες παρόμοιες υποδομές, ενοικιαζόμενα δωμάτια.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

(βλέπε σχέδιο στη σελ. 2)

- A. Καπάκι
- B. Παράθυρο (αν υπάρχει)
- C. Φίλτρο (αφαιρούμενο σε ορισμένα μοντέλα)
- D. Κάδος
- E. Πλήκτρο ανοίγματος
- F. Διακόπτης θερμοστάτη
- G. Καλάθι
- H. Διακόπτης χειρολαβής
- I. Χειρολαβή καλαθιού
- L. Ενδεικτική λυχνία

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Καθαρό βάρος 2.6 kg
Κατανάλωση ισχύος 1200 W
συχνότητα 50/60 Hz
τάση 220-240 V

ΔΙΑΘΕΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



Σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/EK, η συσκευή δεν πρέπει να απορρίπτεται στα οικιακά απορρίμματα αλλά να διατίθεται σε επίσημα κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής.

Πριν συνδέσετε το φιν στην πρίζα του ρεύματος βεβαιωθείτε πρώτα ότι υπάρχει λάδι στον κάδο. Αδειάστε το λάδι στον κάδο: Μέγιστη χωρητικότητα 1,2 λίτρα (0,7 kg. λίπος).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η στάθμη του λαδιού πρέπει να βρίσκεται πάντα μεταξύ της μέγιστης και της ελάχιστης ένδειξης, που υπάρχει στο εσωτερικό του κάδου. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη φριτέζα όταν το λάδι βρίσκεται κάτω από την ένδειξη "min". Στην περίπτωση αυτή μπορεί να προκληθεί η επέμβαση του συστήματος θερμικής ασφάλειας. Για την αντικατάστασή του πρέπει να απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις. Τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται χρησιμοποιώντας φυσιολογικό καλής ποιότητας. Εάν χρησιμοποιούνται τεμάχια στερεού λίπους, πρέπει να τα κόψετε σε κομματάκια έτσι ώστε η φριτέζα να μη θερμαίνεται στα πρώτα λεπτά χωρίς να έχει λιώσει το λίπος. Η θερμοκρασία πρέπει να ρυθμιστεί στους 160°C μέχρι να λιώσει το λίπος και στη μόνο συνέχεια επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία.

ΑΡΧΗ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

Συνδέστε το φιν στην πρίζα του ρεύματος και γυρίστε το διακόπτη στην επιθυμητή θερμοκρασία. Αφού σβήσει η ενδεικτική λυχνία του θερμοστάτη, βυθίστε το καλάθι (αφού το έχετε γεμίσει) στο λάδι και κλείστε το καπάκι. Μην το γεμίζετε υπερβολικά (μέγ. 0,7 kg. φρέσκιες πατάτες). Είναι απόλυτα φυσιολογικό, αμέσως μετά από αυτήν την ενέργεια, να ελευθερώνεται από το φίλτρο σημαντική ποσότητα ατμού και να σχηματίζονται σταγόνες υγρασίας γύρω από τη χειρολαβή του καλάθιου.

ΤΕΛΟΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

Μετά την πάροδο του χρόνου τηγανίσματος, ανασηκώστε το

καλάθι και ελέγξτε αν το φαγητό τηγανίστηκε σωστά. Στα μοντέλα με παράθυρο, αυτός ο έλεγχος μπορεί να γίνει κοιτάζοντας μέσα από αυτό, χωρίς να ανοίξετε το καπάκι. Εάν το τηγάνισμα είναι ικανοποιητικό, σβήστε τη συσκευή βάζοντας το διακόπτη του θερμοστάτη "F" στη θέση "0" έως ότου ακούσετε το κλικ του εσωτερικού διακόπτη. Στραγγίστε το λάδι αφήνοντας για λίγο το καλάθι στην πάνω θέση της φριτέζας.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΦΡΕΣΚΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Τα φαγητά για τηγάνισμα πρέπει να βυθίζονται στη φριτέζα μόνον όταν το λάδι φτάσει στη σωστή θερμοκρασία, όταν δηλαδή σβήσει η ενδεικτική λυχνία.
- Μην υπερφορτώνετε το καλάθι. Αυτό προκαλεί απότομη πτώση της θερμοκρασίας του λαδιού και συνεπώς υπερβολικά λαδερό και ανομοιόμορφο τηγάνισμα.
- Ελέγξτε αν τα τρόφιμα είναι κομμένα σε λεπτές φέτες και με το ίδιο πάχος, γιατί αν κοπούν πολύ χοντρά τηγανίζονται άσχημα στο εσωτερικό.
- Όταν μαγειρεύετε φαγητά πανέ, συνιστούμε να κατεβάσετε πρώτα το άδειο καλάθι, και στη συνέχεια, όταν το λάδι φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία (σβήσιμο της ενδεικτικής λυχνίας), να βυθίσετε το φαγητό μέσα στο ζεστό λάδι έτσι ώστε αυτό να μην κολλήσει στο καλάθι.
- Στεγνώστε καλά τα τρόφιμα πριν τα βυθίσετε στο λάδι ή στο λίπος, γιατί αν είναι υγρά μένουν μαλακά μετά το τηγάνισμα (ειδικά οι πατάτες). Συνιστάται το πανάρισμα ή το αλεύρωμα των τροφίμων που είναι πλούσια σε νερό (ψάρια, κρέας, λαχανικά), αφαιρώντας το πλεονάζον ψωμί ή αλεύρι πριν τα βυθίσετε στο λάδι.

Τύπος φαγητού	Μέγιστη ποσότητα	Θερμοκρασία °C	Χρόνος σε λεπτά
ΠΑΤΑΤΕΣ μισή μερίδα	350	190°	5-7
ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ μέγιστη ποσότητα	700	190°	11-13
ΨΑΡΙΑ Καλαμάρια	250	160°	6-7
Ροδέλες καλαμαριών	250	160°	6-7
Καραβίδες	250	160°	5-6
Σαρδέλες	250	170°	6-7
Σουπιές	250	160°	6-7
Γλώσσες (1)	130	160°	5-6
ΚΡΕΑΣ Κοτολέτες μοσχαρίσιες (1)	120	160°	5-7
Κοτολέτες κοτόπουλου (2)	240	180°	4-6
μπούτι κοτόπουλο (2)	300	180°	20-25
Κεφτέδες (6)	250	160°	4-6
ΛΑΧΑΝΙΚΑ Αγκινάρες	150	160°	5-6
Κουνουπίδι	200	160°	4-5
Μανιτάρια	200	160°	4-5
Μελιτζάνες (2 φέτες)	50	170°	3-4
Κολοκυθάκια	150	160°	5-6

Ο χρόνος και η θερμοκρασία τηγανίσματος είναι κατά προσέγγιση και πρέπει να ρυθμίζονται ανάλογα με την ποσότητα και τις προσωπικές σας προτιμήσεις.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τα κατεψυγμένα τρόφιμα καλύπτονται συχνά από κρυστάλλους πάγου που πρέπει να αφαιρούνται πριν το τηγάνισμα ανακινώντας το καλάθι. Στη συνέχεια βυθίστε το καλάθι πολύ αργά στο λάδι τηγανίσματος για να αποφύγετε τον αναβρασμό του λαδιού.

Τύπος φαγητού	Μέγιστη ποσότητα	Θερμοκρασία °C	Χρόνος σε λεπτά
ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ	200 (*)	190	3-6
ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ	350	190	6-7
ΨΑΡΙΑ Κροκέτες ψαριού (6) Γαρίδες	150	190	4-5
	150	190	4-5
ΚΡΕΑΣ Κοτολέτες κοτόπουλου (1)	120	190	3-5

Ο χρόνος και η θερμοκρασία τηγανίσματος είναι κατά προσέγγιση και πρέπει να ρυθμίζονται ανάλογα με την ποσότητα και τις προσωπικές σας προτιμήσεις.

(*) Η ποσότητα αυτή συνιστάται για το σωστό τηγάνισμα.

ΠΟΣΟ ΔΙΑΡΚΕΙ ΤΟ ΛΑΔΙ Η ΤΟ ΛΙΠΟΣ

Περιοδικά είναι αναγκαίο να αντικαθιστάτε όλο το λάδι. Όπως σε όλες τις φριτέζες, το λάδι, αν θερμανθεί πολλές φορές, αλλοιώνεται! Συνεπώς, ακόμη κι αν χρησιμοποιείται και φιλτράρεται σωστά, συνιστάται η πλήρης αντικατάστασή του με κάποια συχνότητα. Συνιστάται να αντικαθιστάτε όλο το λάδι μετά από 5/8 χρήσεις ή στις ακόλουθες περιπτώσεις: Δυσάρεστες οσμές, καπνός κατά το τηγάνισμα, το λάδι γίνεται σκούρο. Πριν τον καθαρισμό ή τη συντήρηση, σβήστε τη συσκευή αποσυνδέοντας το φις και αφήστε την να κρυώσει. Η ενέργεια αυτή συνιστάται μετά από κάθε τηγάνισμα, ειδικά όταν τα τρόφιμα είναι παναρισμένα ή αλευρωμένα. Τα σωματίδια της τροφής που παραμένουν στο υγρό, καίγονται και προκαλούν ταχύτερη αλλοίωση του λαδιού ή του λίπους. Βεβαιωθείτε ότι το λάδι είναι αρκετά κρύο, (περιμένετε περίπου δύο ώρες).

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Πριν τον καθαρισμό αποσυνδέετε πάντα το φις από την πρίζα του ρεύματος. Μη βυθίζετε ποτέ τη φριτέζα σε νερό ή κάτω από τρεχούμενο νερό της βρύσης. Η είσοδος νερού μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία. Το καπάκι μπορεί να πλυθεί σε πλυντήριο πιάτων. Για να το αφαιρέσετε τραβήξτε το προς τα πάνω. Πλύνετε τον κάδο με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό για πιάτα. Στη συνέχεια ξεβγάλετε τον και σκουπίστε τον καλά. Το καλάθι μπορεί να πλυθεί σε πλυντήριο πιάτων. Για τα μοντέλα με αντικολητικό κάδο, μη χρησιμοποιείτε σκληρά αντικείμενα ή απορρυπαντικά σε σκόνη, αλλά μόνο μαλακό πανί με ουδέτερο απορρυπαντικό.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΙΛΤΡΟΥ ΓΙΑ ΤΙΣ ΟΣΜΕΣ

Αφαιρούμενο φίλτρο: με την πάροδο του χρόνου, το φίλτρο για τις οσμές που βρίσκεται μέσα στο καπάκι χάνει την απόδοσή του. Επομένως συνιστάται να το αντικαθιστάτε κάθε 10/15 χρήσεις. Για την αντικατάστασή του αφαιρέστε την ειδική πλαστική γρίλια που καλύπτει το φίλτρο.

Μόνιμο φίλτρο: το μόνιμο φίλτρο δεν αντικαθίσταται επειδή ο καθαρισμός του γίνεται κατά το συνηθισμένο πλύσιμο του καπακιού.