

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- | | |
|---|---|
| A. Διακόπτης θρμοστάτη για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας | M. Χειρολαβές |
| B. Ενδεικτική λυχνία συσκευής συνδεδεμένης στο ρεύμα (κόκκινου χρώματος) | N. Θέσις στρέωσης μονάδας χειριστηρίων |
| C. Ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας λαδιού (πράσινου χρώματος) | O. Καπάκι μ χειρολαβή |
| D. Μικροδιακόπτης ασφαλείας | P. Παράθυρο (αν υπάρχει) |
| E. Ένδειξη μέγιστης ποσότητας τροφίμου | Q. Φίλτρο Καπάκι (αν υπάρχει) |
| F. Ένδειξη της MIN – MAX στάθμης λαδιού | R. Αφαιρούμενο δοχίο |
| G. Στήριγμα καλαθιού | S. Καλάθι μ αναδιπλούμενη χειρολαβή |
| H. Πορτάκι ρουμπινέτου εκκένωσης λαδιού | T. Ηλεκτρική αντίσταση |
| I. Ρουμπινέτο εκκένωσης λαδιού (αν υπάρχει) | U. Μονάδα χειριστηρίων |
| J. Φίλτρο λαδιού | V. Θέση καλωδίου |
| L. Πρίβλημα | Z. Επαναφορά του θερμικού συστήματος ασφαλείας |

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Η συσκευή αυτή έχει μελετηθεί για να τηγανίζει φαγητά και αποκλειστικά για οικιακή χρήση, δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς και δεν πρέπει να τροποποιείται ή να παραβιάζεται με κανένα τρόπο.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν παρουσιάζει βλάβες (π.χ. από πτώση) ή προβλήματα λειτουργίας. Απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις του κατασκευαστή.
- 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.
- Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο παρουσιάζει φθορές, πρέπει να αντικαθίσταται από τον κατασκευαστή ή από το Σέρβις του, έτσι ώστε να αποφεύγεται κάθε κίνδυνος.
- Μην αποσυνδέετε το φις τραβώντας το ηλεκτρικό καλώδιο: τραβάτε μόνο το φις.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο δεν πρέπει να βρίσκεται ποτέ κοντά ή να ακουμπά θερμά μέρη της συσκευής, πηγές θερμότητας ή αιχμηρές γωνίες.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας ή σε σημεία που μπορεί να είναι βρεγμένα.
- Η φριτέζα, αν πέσει από ψηλά, μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη της επιφάνειας στήριξης της φριτέζας, όπου θα μπορούσε να το φτάσει εύκολα ένα παιδί ή να μπερδεύεται στο χρήστη. Μη χρησιμοποιείτε προεκτάσεις.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας η συσκευή είναι ζεστή. Χρησιμοποιείτε μόνο τις χειρολαβές και τους διακόπτες. ΜΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΕ ΣΗΜΕΙΑ ΠΡΟΣΙΤΑ ΣΤΑ ΠΑΙΔΙΑ.
- Μη μεταφέρετε τη φριτέζα όταν το λάδι είναι ζεστό, για να αποφύγετε σοβαρά εγκαύματα. Η συσκευή πρέπει να μετακινείται μόνο όταν είναι κρύα χρησιμοποιώντας τις ειδικές χειρολαβές.
- Η φριτέζα πρέπει να τίθεται σε λειτουργία μόνο αφού γεμίσει σωστά με λάδι. Πράγματι, αν θερμανθεί άδεια, επεμβαίνει το θερμικό σύστημα ασφαλείας που διακόπτει τη λειτουργία της. Σε περίπτωση χρήσης λίπους πρέπει να ενεργοποιήσετε οπωσδήποτε τη λειτουργία "Lard Function".
- Τηρείτε πάντοτε τη Μέγιστη και Ελάχιστη στάθμη που υποδεικνύονται στο εσωτερικό του αποσπώμενου κάδου.
- Ο μικροδιακόπτης ασφαλείας επιτρέπει τη λειτουργία του θερμαντικού στοιχείου μόνον όταν η μονάδα χειριστηρίων τοποθετηθεί σωστά.
- Έχετε πάντοτε τη συσκευή αποσυνδεδεμένη όταν την καθαρίζετε ή δεν την χρησιμοποιείτε.
- Μη βυθίζετε ποτέ τη μονάδα χειριστηρίων, το ηλεκτρικό καλώδιο και το φις σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μην επιτρέπετε τη χρήση της συσκευής σε άτομα (ακόμα και παιδιά) με μειωμένες ψυχοφυσικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία, εκτός εάν επιβλέπονται με προσοχή και εκπαιδεύονται από έναν υπεύθυνο για τη σωματική ακεραιότητά τους. Παρακολουθείτε τα παιδιά και βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Το λάδι και το λίπος είναι εύφλεκτα. Αν πάρουν φωτιά, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την πρίζα του ρεύματος και σβήστε τη φωτιά με το καπάκι ή με μια κουβέρτα. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ νερό για να σβήσετε τη φωτιά.
- Για να βγάλετε τον αποσπώμενο κάδο, περιμένετε να κρυώσει καλά το λάδι ή το λίπος.
- Τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται για να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα συμμορφούνται με

τις διατάξεις του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 1935/2004.

- Προσοχή στον καυτό ατμό και στις ενδεχόμενες πιτσιλιές λαδιού που μπορεί να προκληθούν ανοίγοντας το καπάκι.
- Η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί μέσω ενός εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή μέσω ενός ξεχωριστού συστήματος ελέγχου εξ' αποστάσεως.
- Φυλάξτε τις παρούσες οδηγίες.

ΘΕΡΜΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Η συσκευή διαθέτει θερμικό σύστημα ασφαλείας που διακόπτει τη θέρμανση σ περίπτωση λανθασμένης χρήσης ή ανώμαλης λειτουργίας. Αφού κρυώσει η συσκευή, μ τη βοήθεια μιας οδοντογλυφίδας ή παρόμοιου οργάνου, πιέστε προσκτικά το κουμπί παναφοράς του συστήματος ασφαλείας (Z), κοντά στην ένδειξη RESET (βλέπ ικ. 1). Εάν η συσκευή δν λειτουργί, απυθυνθείτ στο ξυσιοδοτημένο Σέρβις του κατασκευαστή.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Πριν χρησιμοποιήστ τη φριτέζα για πρώτη φορά, καθαρίστ καλά μ ζστό νρό και απορρυπαντικό για πιάτα, το καλάθι, το δοχίο και το καπάκι. Η μονάδα χριστηρίων μ το ηλεκτρικό καλώδιο και την αντίσταση, μπορούν να καθαριστούν μ ένα υγρό πανί. Ββαιωθείτ ότι δν τρέχι νρό στο σωτρικό της μονάδας χριστηρίων και ότι δν υπάρχουν υπολίμματα στον πάτο του αφαιρούμενου κάδου. Σκουπίστ προσκτικά όλς τις πιφάνις. Ββαιωθείτ ότι η μονάδα χριστηρίων στρώθηκ σωστά στο σώμα της φριτέζας. Ο μικροδιακόπτης ασφαλείας (D) δεν επιτρέπει τη λειτουργία της συσκευής αν η μονάδα χριστηρίων (U) δεν τοποθετηθεί σωστά στη θέση της (N).

ΓΕΜΙΣΜΑ ΜΕ ΛΑΔΙ Ή ΛΙΠΟΣ

- Γυρίστ την αναδιπλούμνη χιρολαβή του καλαθιού έως ότου ασφαλίσι (θέση 2 ικ. 2). Βγάλτ το καλάθι (S) τραβώντας το προς τα πάνω.
- Εάν χρησιμοποιήτ λάδι, γμίστ το δοχίο (R) έως τη μέγιστη στάθμη (βλέπ ικ. 3). Μην υπρβαίντ ποτέ αυτό το όριο, για να αποφύγτ τον κίνδυνο ξόδου λαδιού από το δοχίο. Η στάθμη του λαδιού πρέπει να βρίσκειτ πάντα μταξύ της μέγιστης και της λάχιστης ένδειξης (F). Τα καλύτερα αποτελέσματα πιτυγχάνονται χρησιμοποιώντας φυσικέλαιο καλής ποιότητας.
- Αν αντίθτα χρησιμοποιήτ στρό λίπος, κόψτ το σ μικρά κομμάτια, αφήστ το να λιώσι σ άλλο σκύος και στη συνέχεια αδιάστ το υγροποιημένο λίπος στο δοχίο της φριτέζας. Μη λιώντ ποτέ το λίπος στο δοχίο ή στην αντίσταση της φριτέζας (βλέπ ικ. 4).

ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

- Τοποθετήστε τα τρόφιμα για τηγάνισμα στο καλάθι (S). Ποτέ δεν πρέπει να υπερβαίνετε τη μέγιστη στάθμη που αναγράφεται στο καλάθι (ικ. 8). Ββαιωθείτ ότι η χιρολαβή του καλαθιού έχι τοποθετηθεί σωστά (θέση 2 ικ. 2).
- Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα. Ανάβουν και οι δύο ενδεικτικές λυχνίες (B) και (C).
- Τοποθετήστε το διακόπτη του θερμοστάτη (A) (βλ. ικ. 5) στην επιθυμητή θερμοκρασία (βλ. πίνακα τηγανίσματος), η πράσινη ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας λαδιού (C) σβήνει.
- Όταν επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία, η ενδεικτική λυχνία "B" ανάβει με πράσινο χρώμα.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ

- Μόλις ανάψει η ενδεικτική λυχνία (C), βυθίστε το καλάθι (S) στο λάδι, κατεβάζοντάς το πολύ αργά για να αποφύγετε πιτσιλίσματα ή την έξοδο ζεστού λαδιού.
- Η έξοδος μγάλης ποσότητας ατμού ίναι απόλυτα φυσιολογική.
- Μτά την πάροδο του χρόνου τηγανίσματος, ανασηκώστ το καλάθι (S) και λέγξτ αν το φαγητό τηγανίσθηκ σωστά.
- Εάν θωρίτ ότι το τηγάνισμα τλίωσ, σβήστ τη συσκευή γυρνώντας το διακόπτη (A) του θερμοστάτη στη θέση "•".
- Αποσυνδέστε το φισ από την πρίζα του ρεύματος.
- ΣΗΜ. Αν θέλετε να τηγανίσετε πολλές φορές, περιμένετε να ανάψει η πράσινη ενδεικτική λυχνία που υποδεικνύει ότι το λάδι βρίσκεται στην επιλεγμένη θερμοκρασία. Στη συνέχεια βυθίστε αργά το καλάθι (S) στο λάδι για δεύτερη φορά.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΛΑΔΙΟΥ Ή ΛΙΠΟΥΣ

Το λάδι ή το λίπος δν πρέπει ποτέ να πέφτουν κάτω από την λάχιση στάθμη. Πριοδικά, ίναι αναγκαίο να ανανώντ όλο το λάδι. Η διάρκεια του λαδιού ή του λίπους ξαρτάται από το ίδος των φαγητών που τηγανίζτ. Για παράδιγμα, τα φαγητά πανέ λρώνουν πρισσότρο το λάδι απ' ότ το απλό τηγάνισμα. Όπως σ όλς τις φριτέζς, το λάδι αν θρμανθί πολλές φορές αλλοιώνται! Συνπώς, ακόμη κι αν χρησιμοποιείται σωστά, συνιστάται η πλήρης αντικατάστασή του μ κάποια συχνότητα.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΜΗ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Μην υπρφορτώντ το καλάθι. Αυτό θα προκαλούσ απότομη πτώση της θερμοκρασίας του λαδιού και συνπώς υπρβολικά λαδρό και ανομοιόμορφο τηγάνισμα.

Ελέγξτ αν τα τρόφιμα ίναι λπτά και μ το ίδιο πάχος, γιατί τα τρόφιμα μ μεγάλο πάχος τηγανίζονται άσχημα στο σωτρικό, παρά την ωραία όψη, νώ κίνα μ ομοιόμορφο πάχος φτάνουν ταυτόχρονα στο ιδανικό τηγάνισμα. Στγνώστ καλά τα τρόφιμα πριν τα βυθίστ σ λάδι ή λίπος, για να αποφύγτ πιτσιλίσματα λαδιού. Τα υγρά τρόφιμα, μτά το τηγάνισμα, παραμένουν μαλακά (ιδικά οι πατάτς).

Συνιστάται το πανάρισμα ή το αλύρωμα των τροφίμων που ίναι πλούσια σ νρό (ψάρια, κρέας, λαχανικά), αφαιρώντας το πλονάζον ψωμί ή αλύρι πριν τα βυθίστ στο λάδι.

Όταν μαγειρεύετε φαγητά πανέ, συνιστούμε να κατεβάσετε πρώτα το άδειο καλάθι, και στη συνέχεια, όταν το λάδι φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία (σβήσιμο ενδεικτικής λυχνίας), να ρίξετε το φαγητό μέσα στο ζεστό λάδι έτσι ώστε αυτό να μην κολλήσει στο καλάθι.

Συμβουλευθίτ τον παρακάτω πίνακα, έχοντας υπόψη πως οι χρόνοι και οι θερμοκρασίς τηγανίσματος ίναι κατά προσέγγιση και πρέπει να ρυθμίζονται ανάλογα μ την ποσότητα και τις προσωπικές προτιμήσις.

Φαγητά	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λπτά)
Φρέσκις πατάτς	170°	11-15
Ψάρια	140°	9-13
Καλαμαράκια	140°	10-14
Μύδια	140°	10-14
Σαρδέλς	140°	8-12
Γαρίδς	140°	6-10
Γλώσσς	160°	8-12
Κρέας	160°	9-13
Κοτολέτς χοιρινού	160°	9-13
Κοτολέτς κοτόπουλου	160°	9-13
Κφτέδς	150°	13-18
Λαχανικά	150°	10-14
Αγκινάρς	150°	8-12
Κουνουπίδι	150°	9-13
Μανιτάρια	150°	13-18
Μλιτζάνς	150°	
Κολοκυθάκια	150°	

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τα κατψυγμένα έχουν πολύ χαμηλή θερμοκρασία. Κατά συνέπια προκαλούν σημαντική πτώση της θερμοκρασίας του λαδιού. Για να έχετε καλά αποτελέσματα, είναι σκόπιμο να μην γεμίζετε υπερβολικά το καλάθι. Τα κατψυγμένα καλύπτονται συχνά από πολυάριθμους κρυστάλλους πάγου που πρέπει να αφαιρούνται πριν από το τηγάνισμα. Βυθίστ στη συνέχεια το καλάθι στο λάδι πολύ αργά για να αποφύγτ τον αναβρασμό του λαδιού. Οι χρόνοι τηγανίσματος ίναι κατά προσέγγιση και πρέπει να ρυθμίζονται ανάλογα μ την αρχική θερμοκρασία των τροφίμων και τη συνιστώμνη θερμοκρασία από τον παραγωγό των κατψυγμένων.

Φαγητά	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λπτά)
Προτηγανισμένες κατψυγμένες πατάτες	190°	10-14
Κροκέτς πατάτας	180°	7-10
Ψάρι	180°	3-6
Κροκέτς ψαριού	180°	2-5
Φιλέτο μπακαλιάρου	180°	3-6
Κρέας	180°	3-6
Κοτολέτς κοτόπουλου		

ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΡΟΥΜΠΙΝΕΤΟ ΕΚΚΕΝΩΣΗΣ ΛΑΔΙΟΥ

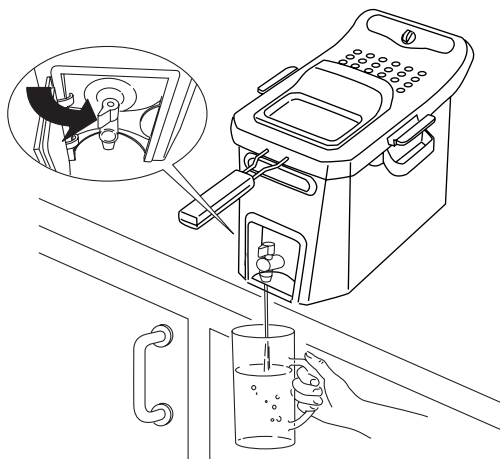
ΠΡΟΣΟΧΗ: μην αδειάζετε το λάδι όταν είναι ζεστό, για να αποφύγετε εγκαύματα.

Ενεργήστε ως εξής:

1. Βγάλετε το καλάθι.
2. Ανοίξτε το πορτάκι (H).
3. Ανοίξτε το ρουμπινέτο (I) γυρίζοντας αριστερόστροφα.
4. Αφήστε να τρέξει το λάδι στο δοχείο (βλέπε κάτω εικ.) προσέχοντας να μην ξεχειλίσει.
5. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα από τον κάδο χρησιμοποιώντας σφουγγάρι ή απορροφητικό χαρτί.
6. Κλείστε το ρουμπινέτο γυρίζοντάς το δεξιόστροφα.
7. Κλείστε ξανά το πορτάκι (H).

Είναι σκόπιμο να διατηρείτε χωριστά το λάδι που χρησιμοποιείτε για τηγάνισμα ψαριών από το λάδι που χρησιμοποιείτε για άλλα φαγητά.

Σε περίπτωση χρήσης λίπους, μην το αφήνετε να κρυώσει για να μη στερεοποιηθεί.



Σημείωση: ο κάδος της συσκευής διαθέτει ένα αποσπώμενο φίλτρο που παρακρατά τα μεγαλύτερα υπολείμματα από το τηγάνισμα.

Αφού αδειάσετε εντελώς το λάδι από τον κάδο, αφαιρέστε το φίλτρο τραβώντας το, όπως φαίνεται στην εικόνα 9, πλύνετε το με απορρυπαντικό πιάτων και στη συνέχεια βάλτε το και πάλι στη θέση του.

Σημείωση: αφού αφαιρέσετε τον πίνακα ελέγχου και το χρονοδιακόπτη, όλα τα υπόλοιπα εξαρτήματα της φριτέζας μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Πριν από οποιαδήποτε πέμβαση καθαρισμού, ββαιωθεί ότι αποσυνδέσατ το φισ. Μη βυθίζτ ποτέ τη φριτέζα σ νρό ή κάτω από τρχούμνο νρό της βρύσης (ικ. 6). Η ίσοδος νρού στη μονάδα χιριστηρίων μporί να προκαλέσι ηλκτροπληξία. Ββαιωθεί ότι το λάδι έχι κρυώσει καλά και στη συνέχεια βγάλτ τη μονάδα χιριστηρίων και αδιάστ το λάδι. Αφαιρέστ το κατακάθι από το δοχίο μ σφουγγάρι ή απορροφητικό χαρτί. Μ ξαίρση τη μονάδα χιριστηρίων, το ηλκτρικό καλώδιο και την αντίσταση, όλα τα άλλα μέρη μporούν να πλυθούν μ ζστό νρό και απορρυπαντικό πιάτων (ικ. 7). Μη χρησιμοποιήτ ποτέ σκληρά σφουγγαράκια γιατί καταστρέφουν την πιφάνια της φριτέζας. Στο τέλος στυνώξτ όλα πολύ καλά, έτσι ώστ να αποφύγτ το πιτσίλισμα ζστού λαδιού κατά τη διάρκεια της λιτουργίας.

Προειδοποιήσεις για τη σωστή διάθεση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/ΕΚ

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να διατίθεται με τα αστικά απορρίμματα. Μπορεί να διατεθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής που ορίζουν οι δημοτικές αρχές, ή στις αντιπροσωπείες που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η διαφοροποιημένη διάθεση μιας ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη διάθεση καθώς και την ανακύκλωση υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής διάθεσης, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

