

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Η συσκευή αυτή προορίζεται για τηγάνισμα φαγητών και αποκλιστικά για οικιακή χρήση. Δν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς ούτ να τροποποιείται και να πισκυάζεται μ οποιονδήποτε τρόπο.
- Μη χρησιμοποιεί τη συσκευή αν παρουσιάζι βλάβες (π.χ. λόγω πτώσης) ή προβλήματα λειτουργίας. Απυθυνθεί στο ξουσιοδοτημένο Σέρβις του κατασκευαστή.
- Πριν τη χρήση, ββαιωθεί ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχί σ αυτήν που αναγράφαι στην τικέτα χαρακτηριστικών της συσκευής.
- Η συσκευή πρέπει να συνδέται μόνο σ πρίζς μ λάχιση παροχή 10Α και αποτελματική γίωση.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο της συσκευής δν πρέπει να αντικαθίσταται από το χρήστη, φόσον η αντικατάστασή του απαιτί τη χρήση ιδικών ργαλιών. Σ πρίπτωση βλάβης, απυθυνθεί στο ξουσιοδοτημένο Σέρβις του κατασκευαστή.
- Μην αποσυνδέτ το φις τραβώντας το ηλεκτρικό καλώδιο: τραβάτ μόνον το φις.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο δν πρέπει ποτέ να βρίσκαι κοντά ή να ακουμπά θερμά μέρη της συσκευής, πηγές θερμότητας ή αιχμηρές γωνίες.
- Μην τοποθετί τη συσκευή κοντά σ πηγές θερμότητας ή σ σημία που μπορί να ίναι βργμένα.
- Η φριτέζα, αν πέσι από ψηλά, μπορί να προκαλέσι σοβαρά γκαύματα. Μην αφήντ το καλώδιο να κρέμται από την άκρη της πιφάνιας στήριξης της φριτέζας, όπου θα μπορούσ να το φτάσι ύκολα ένα παιδί ή να μπρδυτί στο χρήστη. Μη χρησιμοποιεί προκτάσις.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, η συσκευή ίναι ζοτή. Χρησιμοποιεί μόνον τις χιρολαβές και τους διακόπτες. ΜΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΕ ΣΗΜΕΙΑ ΠΡΟΣΙΤΑ ΣΤΑ ΠΑΙΔΙΑ.
- Μη μεταφέρτ τη φριτέζα όταν το λάδι ίναι ζοτό, για να αποφύγτ τον κίνδυνο σοβαρών γκαυμάτων. Η συσκευή πρέπει να μετακινίται μόνον όταν ίναι κρύα, χρησιμοποιώντας τις ιδικές χιρολαβές.
- Η φριτέζα πρέπει να τίθαι σ λειτουργία μόνον αφού γμίσι σωστά μ λάδι ή μ υγροποιημένο λίπος. Πράγματι, αν θρμανθί άδια, πμβαίνι το θερμικό σύστημα ασφασίας που διακόπτι τη λειτουργία της.
- Τηρίτ πάντοτ τη Μέγιστη και Ελάχιστη στάθμη που υποδικνύονται στο σωτρικό του κινήτου δοχείου.
- Ο μικροδιακόπτης ασφασίας, πιτρέπι τη λειτουργία του θρμαντικού στοιχείου μόνον όταν η μονάδα χιριστηρίων τοποθτηθεί σωστά.
- Έχτ πάντοτ τη συσκευή αποσυνδεδμένη όταν την καθαρίζτ ή δν την χρησιμοποιείτ.
- Μη βυθίζτ ποτέ τη μονάδα χιριστηρίων, το ηλεκτρικό καλώδιο και το φις σ νρό ή σ άλλα υγρά.
- Χωρίς κατάλληλη πιτήρηση, δν πρέπει να πιτρέπται η χρήση της συσκευής σ παιδιά ή ανήμπορα άτομα.
- Το λάδι και το λίπος ίναι ύφλκτα. Αν πάρουν φωτιά, αποσυνδέστ αμέσως τη συσκευή από την πρίζα του ρύματος και σβήστ τη φωτιά μ το καπάκι ή μ μία κουβέρτα. Μη χρησιμοποιεί ποτέ νρό για να σβήστ τη φωτιά.
- Για να βγάλτ το αφαιρούμενο δοχείο, πριμέντ να κρυώσει καλά το λάδι ή το λίπος.
- Φυλάξτ τις παρούς οδηγίς.

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 προσεκτικά το κουμπί παναφοράς του συστήματος ασφαλείας (Ζ), κοντά στην ένδειξη RESET (βλέπε ικ. 1). Εάν η συσκευή δν λειτουργί, απυθυνθεί στο ξυρσιοδοτημένο 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. Ββαιωθεί ότι δν τρέχι νρό στο σωτρικό της μονάδας χριστηρίων και ότι δν υπάρχουν υπολίμματα στον πάτο του αφαιρούμενου κάδου. Σκουπίστ προσεκτικά όλς τις πιφάνις. Ββαιωθεί ότι η μονάδα χριστηρίων στρώθη σωστά στο σώμα της φριτέζας. Ο μικροδιακόπτης ασφαλείας (D) δν επιτρέπει τη λειτουργία της συσκευής αν η μονάδα χειριστηρίων (U) δν τοποθετηθεί σωστά στη θέση της (N).

ΓΕΜΙΣΜΑ ΜΕ ΛΑΔΙ Ή ΛΙΠΟΣ

- Γυρίστ την αναδιπλούμενη χιρολαβή του καλαθίου 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 (βλέπε ικ. 4). Μην υπρβαίντ ποτέ αυτό το όριο, για να αποφύγτ τον κίνδυνο ξόδου λαδιού από το δοχίο. Η στάθμη του λαδιού πρέπι να βρίσκειται πάντα μεταξύ της μέγιστης και τηςλάχιστης ένδειξης (F). Τα καλύτερα αποτελέσματα πιτυγχάνονται χρησιμοποιώντας φυσιτικέλαιο 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 (βλέπε ικ. 5).

ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

- Τοποθετήστε τα τρόφιμα για τηγάνισμα στο καλάθι (S). Ποτέ δν πρέπει να υπερβαίνετε τη μέγιστη στάθμη που αναγράφεται στο καλάθι (εικ. 9). Ββαιωθεί ότι η χιρολαβή του καλαθίου 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. εικ. 6) 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 τηγανίστηκ σωστά.
- Εάν θεωρίτ 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 βρίσκειται 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 πρέπι ποτέ να πέφτουν κάτω από τηνλάχιστη 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 παράδειγμα, τα φαγητά πανέ λρώνουν πρισσότερο το λάδι απ' ότι το απλό τηγάνισμα. Όπως σ όλς τις φριτέζς, το λάδι αν θρμανθεί πολλές φορές αλλοιώνεται! Συνπώς, ακόμη κι αν χρησιμοποιείται σωστά, συνιστάται η πλήρης αντικατάστασή του μ κάποια συχνότητα.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΜΗ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Μην υπερφορτώντ το καλάθι. Αυτό θα προκαλούσ απότομη πτώση της θερμοκρασίας του λαδιού και συνπώς υπερβολικά 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 Ολόκληρη μρίδα		170°	11-15
Ψάρια	Καλαμαράκια	140°	9-13
	Μύδια	140°	10-14
	Σαρδέλς	140°	10-14
	Γαρίδς	140°	8-12
	Γλώσσς	140°	6-10
Κρέας	Κοτολέτς χοιρινού	160°	8-12
	Κοτολέτς κοτόπουλου	160°	9-13
	Κφτέδς	160°	9-13
Λαχανικά	Αγκινάρς	150°	13-18
	Κουνουπίδι	150°	10-14
	Μανιτάρια	150°	8-12
	Μλιτζάνς	150°	9-13
	Κολοκυθάκια	150°	13-18

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τα κατψυγμένα έχουν πολύ χαμηλή θερμοκρασία. Κατά συνέπια προκαλούν σημαντική πτώση της θερμοκρασίας του λαδιού. Για να έχετε καλά αποτελέσματα, ίναι 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)
Προτηγανισμένς κατψυγμένς πατάτς		190°	10-14
Κροκέτς πατάτας		180°	7-10
Ψάρι	Κροκέτς ψαριού	180°	3-6
	Φιλέτο μπακαλιάρου	180°	2-5
Κρέας	Κοτολέτς κοτόπουλου	180°	3-6

ΣΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ

1. Ρυθμίστε το χρόνο τηγανίσματος πιέζοντας το πλήκτρο (S). Στην οθόνη (T) εμφανίζεται ο προγραμματισμένος χρόνος.
2. Αμέσως μετά οι αριθμοί αρχίζουν να αναβοσβήνουν, υποδηλώνοντας ότι ο χρόνος τηγανίσματος άρχισε. Το τελευταίο λεπτό εμφανίζεται σε δευτερόλεπτα.
3. Σε περίπτωση λάθους, μπορείτε να προγραμματίσετε πάλι το χρόνο τηγανίσματος κρατώντας το πλήκτρο πατημένο πάνω από 2 δευτερόλεπτα. Η οθόνη μηδενίζεται και μπορείτε να επαναλάβετε τη διαδικασία.
4. Το χρονόμετρο επισημαίνει τον τερματισμό του τηγανίσματος με δύο σειρές ηχητικών σημάτων σε διάστημα 20 δευτερολέπτων. Για να διακόψετε το ηχητικό σήμα, αρκεί να πιέσετε το πλήκτρο του χρονόμετρου (S).

Σε περίπτωση αντικατάστασης ή απόσυρσης της συσκευής, η μπαταρία πρέπει να αφαιρεθεί και να διατεθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, γιατί είναι επικίνδυνη για το περιβάλλον.

ΠΡΟΣΟΧΗ: το χρονόμετρο δεν σθώνει τη συσκευή

ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΡΟΥΜΠΙΝΕΤΟ ΕΚΚΕΝΩΣΗΣ ΛΑΔΙΟΥ

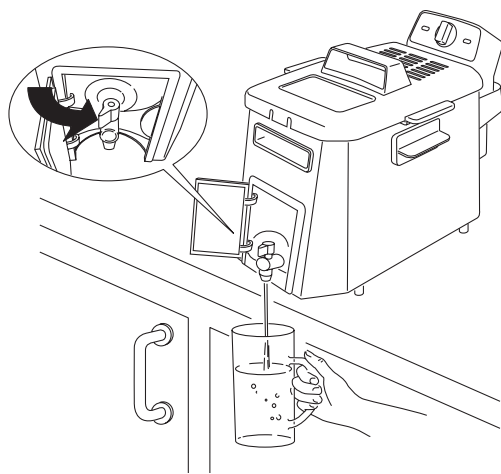
ΠΡΟΣΟΧΗ: μην αδειάζετε το λάδι όταν είναι ζεστό, για να αποφύγετε εγκαύματα.

Ενεργήστε ως εξής:

1. Βγάλτε το καλάθι.
2. Ανοίξτε το πορτάκι (J).
3. Ανοίξτε το ρουμπινέτο (K) 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 (J).

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.



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Πριν από οποιαδήποτε πέμβαση καθαρισμού, ββαιωθεί ότι αποσυνδέσατ το φισ.

Μη βυθίζιτ ποτέ τη φριτέζα σ νρό ή κάτω από τρχούμνο νρό της βρύσης (ικ. 7). 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 μπορούν να πλυθούν μ ζστό νρό και απορρυπαντικό πιάτων (ικ. 8). Μη χρησιμοποιίτ ποτέ σκληρά σφουγγαράκια γιατί καταστρέφουν την πιφάνια της φριτέζας. Στο τέλος στγνώξτ όλα πολύ καλά, έτσι ώστε να αποφύγτ το πιτσιλίσμα 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.

