

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.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

(βλέπε σχέδιο στη σελ. 3)

- A. Οπή ελέγχου φίλτρου**
- B. Καπάκι**
- C. Χειρολαβή καλαθιού**
- D. Διακόπτης χειρολαβής**
- E. Καλάθι**
- F. Παράθυρο** (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)
- G. Κάλυμμα φίλτρου**
- H. Θήκη καλωδίου**
- I. Ενδεικτική λυχνία**
- L. Διακόπτης θερμοστάτη και ON/OFF**
- M. Συρτάρι για δοχείο λαδιού** (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)
- N. Τάπα σωλήνα αποστράγγισης** (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)
- O. Καπάκι δοχείου λαδιού** (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)
- P. Δοχείο λαδιού** (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)
- Q. Φίλτρο λαδιού** (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)
- R. Σωλήνας αποστράγγισης λαδιού** (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)
- S. Πλήκτρο χρονόμετρου** (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)
- T. Οθόνη χρονόμετρου** (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)
- U. Πορτάκι υποδοχής σωλήνα** (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)
- V. Πλήκτρο ανοίγματος**
- Z. Αποσπώμενος κάδος**

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

- 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 10A 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.
- Το καλάθι ασφαλίζει αυτόματα στον κεντρικό πείρο του κάδου.

Κατά συνέπεια, για να αποφύγετε θλάβες, μην το περιστρέφετε με το χέρι αναζητώντας τη σωστή θέση.

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα για πρώτη φορά, πλύνετε προσεκτικά: τον αποσπώμενο κάδο (Z), το καλάθι (E), το καπάκι (B) (αφού αφαιρέσετε πρώτα τα φίλτρα) και το σύστημα συγκέντρωσης λαδιού (O, P και Q) με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό για πιάτα. Για να αδειάζετε το νερό χρησιμοποιείτε πάντα το σωλήνα αποστράγγισης λαδιού (αν υπάρχει) όπως στην εικ. 14. Στο τέλος σκουπίστε καλά και αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα νερού που συγκεντρώνεται στον πάτο του κάδου και προπαντός στο σωλήνα αποστράγγισης λαδιού. Με τον τρόπο αυτό θα αποφύγετε επικίνδυνα πιτσιλίσματα ζεστού λαδιού κατά τη λειτουργία.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, ο σωλήνας αποστράγγισης πρέπει να είναι πάντα κλειστός και τοποθετημένος στην υποδοχή του.
- Μην επιτρέπετε τη χρήση της συσκευής σε παιδιά και ανήμπορα άτομα, χωρίς κατάλληλη επιτήρηση. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή όταν το λάδι είναι ακόμα ζεστό.
- Μετακινείτε τη συσκευή χρησιμοποιώντας τις ειδικές χειρολαβές. (Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη χειρολαβή του καλαθιού για τη μετακίνηση της συσκευής).
- 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 επαφή με τα τρόφιμα, συμμορφούνται με την οδηγία 89/109/ΕΟΚ.
- Ο αποσπώμενος κάδος (Z) πρέπει να αφαιρείται και να τοποθετείται με προσοχή, ακολουθώντας την κλήση της υποδοχής.

Η ενέργεια αυτή πρέπει να εκτελείται μόνον όταν η συσκευή και το λάδι είναι κρύα. Μετά την εισαγωγή του κάδου στην υποδοχή του, βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί σωστά, διαφορετικά μπορεί να υποστεί βλάβη όταν κλείσει το καπάκι (B).

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΓΕΜΙΣΜΑ ΜΕ ΛΑΔΙ Ή ΛΙΠΟΣ

- Ανασηκώστε το καλάθι στην υψηλότερη θέση τραβώντας προς τα πάνω την ειδική χειρολαβή (C) (εικ. 1).

Το ανέβασμα και το κατέβασμα του καλαθιού πρέπει να γίνεται ΠΑΝΤΑ με το καπάκι κλειστό.

- Ανοίξτε το καπάκι (B) πιέζοντας το πλήκτρο (V) (εικ 2).
- Βγάλτε το καλάθι τραβώντας το προς τα πάνω (εικ. 3).
- Αδειάστε το λάδι στο δοχείο: μέγιστη χωρητικότητα 1,5 λίτρα (ή 1,3 kg. λίπους) ή ελάχιστη χωρητικότητα 1 λίτρο (ή 1 kg. λίπους).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η στάθμη πρέπει να βρίσκεται πάντα μεταξύ της μέγιστης και της ελάχιστης ένδειξης. 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 φυσικέλαιο καλής ποιότητας.

Αποφύγετε την ανάμιξη διαφορετικών τύπων λαδιού. 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 150°C μέχρι να λιώσει το λίπος και στη μόνο συνέχεια επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία.

ΑΡΧΗ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

1. Τοποθετήστε τα τρόφιμα για τηγάνισμα στο καλάθι χωρίς να το υπερφορτώσετε (έως 1,2 kg φρέσκες πατάτες). Για πιο ομοιογενές τηγάνισμα, συνιστάται να συγκεντρώνετε τα τρόφιμα κυρίως στην περιμετρο του καλαθιού, αφήνοντας το κεντρικό τμήμα με λιγότερο φορτίο.
2. Τοποθετήστε το καλάθι στον κάδο σε ανυψωμένη θέση (εικ.3) και κλείστε το καπάκι πιέζοντας ελαφρά έως ότου ασφαλίσουν οι γάντζοι. Για να αποφύγετε τα πιτσιλίσματα ζεστού λαδιού, κλείνετε πάντα το καπάκι πριν κατεβάσετε το καλάθι.
3. Τοποθετήστε το διακόπτη του θερμοστάτη (L) στην επιθυμητή θερμοκρασία (εικ. 4). Όταν επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία, η ενδεικτική λυχνία (I) σβήνει.
4. Μόλις σβήσει η λυχνία, βυθίστε αμέσως το καλάθι στο λάδι, κατεβάζοντας τη χειρολαβή αργά αφού μετακινήσετε το διακόπτη (D) προς τα πίσω.
 - Είναι απόλυτα φυσιολογικό, αμέσως μετά από αυτήν την ενέργεια, να ελευθερώνεται σημαντική ποσότητα πολύ θερμού ατμού από το κάλυμμα φίλτρου (G).
 - Στην αρχή του τηγανίσματος, αμέσως μετά το βύθισμα των τροφίμων στο λάδι, η εσωτερική επιφάνεια του παραθύρου (F) (εάν υπάρχει) καλύπτεται από ατμό που εξαφανίζεται σταδιακά.
 - Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας είναι φυσιολογικό να σχηματίζονται σταγόνες υγρασίας κοντά στη χειρολαβή του καλαθιού.

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 από το σημείο 1.
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).

Μπορείτε να κρεμάσετε το χρονόμετρο στα ρούχα σας χρησιμοποιώντας το ειδικό κλιπ.

ΠΡΟΣΟΧΗ: το χρονόμετρο δεν σβήνει τη συσκευή

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΜΠΑΤΑΡΙΩΝ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ

- Βγάλτε το χρονόμετρο από τη θέση του (εικ. 16).
- Βγάλτε το πίσω καπάκι με ένα κατασβίδι (εικ. 17).
- Γυρίστε το κάλυμμα της μπαταρίας (εικ. 18) αριστερόστροφα για να ελευθερωθεί.
- Αντικαταστήστε την μπαταρία με άλλη ίδιου τύπου.
- Μοντάρετε πάλι το χρονόμετρο.

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.

ΤΕΛΟΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

Μετά την πάροδο του χρόνου τηγανίσματος, ανασηκώστε το καλάθι (E) και ελέγξτε αν το φαγητό τηγανίστηκε σωστά. Στα μοντέλα με παράθυρο (F), αυτός ο έλεγχος μπορεί να γίνει κοιτάζοντας μέσα από αυτό, χωρίς να ανοίξετε το καπάκι. Εάν το τηγάνισμα είναι ικανοποιητικό, σβήστε τη συσκευή γυρνώντας το διακόπτη του θερμοστάτη (L) στη θέση "0" έως ότου ακούσετε το κλικ του

εσωτερικού διακόπτη. Στραγγίστε το λάδι αφήνοντας για λίγο το καλάθι στην πάνω θέση της φριτέζας.

ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑ ΛΑΔΙΟΥ Ή ΛΙΠΟΥΣ

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).** Μετακινήστε τη φριτέζα προς το χείλος της επιφάνειας στήριξης (εικ. 5). **Για να αποφύγετε την πτώση της συσκευής ενώ φιλτράρετε το λάδι, βεβαιωθείτε ότι τα ποδαράκια "U" βρίσκονται πάντα πάνω στην επιφάνεια στήριξης (εικ. 5).**

ΜΟΝΤΕΛΑ ΧΩΡΙΣ ΣΩΛΗΝΑ ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗΣ (R) ΚΑΙ ΔΟΧΕΙΟ ΛΑΔΙΟΥ (P)

1. Ανοίξτε το καπάκι της φριτέζας (B) και βγάλτε τον αποσπώμενο κάδο (Z) (εικ. 24) κρατώντας τον από τις χειρολαβές. Αδειάστε τον κάδο.
2. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα από τον κάδο χρησιμοποιώντας σφουγγάρι ή απορροφητικό χαρτί. **Τοποθετήστε τον αποσπώμενο κάδο (Z) στην υποδοχή.**
3. Τοποθετήστε το καλάθι (E) στην πάνω θέση και τοποθετήστε στο κάτω μέρος του ένα από τα φίλτρα του εξοπλισμού (εικ. 20). Τα φίλτρα μπορείτε να τα προμηθευτείτε από το κατάστημα πώλησης ή από το Σέρβις.
4. Αδειάστε στη συνέχεια πολύ αργά το λάδι ή το λίπος στη φριτέζα έτσι ώστε να μην ξεχειλίζει από το φίλτρο (εικ. 21).

ΣΗΜ.: Το λάδι που φιλτράρεται με αυτόν τον τρόπο, μπορεί να διατηρηθεί στο εσωτερικό της φριτέζας. Παρόλα αυτά, αν μεταξύ δύο τηγανισμάτων παρεμβάλλεται μεγάλο χρονικό διάστημα, συνιστάται να διατηρείτε το λάδι σε κλειστό δοχείο για να αποφύγετε αλλοιώσεις.

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.

ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΣΩΛΗΝΑ ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗΣ (R) (ΕΥΚΑΜΠΤΟ Ή ΑΚΑΜΠΤΟ ΑΝΑΛΟΓΩΣ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ) ΚΑΙ ΧΩΡΙΣ ΔΟΧΕΙΟ ΛΑΔΙΟΥ (P)

1. Ανοίξτε το καπάκι (B) της φριτέζας και βγάλτε το καλάθι (E).
2. Ανοίξτε το πορτάκι (U) όπως στην εικ.22.
3. Βγάλτε το σωλήνα αποστράγγισης (R).
4. Βγάλτε την τάπα (N) και ταυτόχρονα σφίξτε με δύο δάχτυλα τον εύκαμπτο σωλήνα (αν υπάρχει) για να μην τρέξει το λάδι ή το λίπος έως ότου τοποθετήσετε δοχείο συλλογής (εικ.22). Σε περίπτωση άκαμπτου σωλήνα (εάν υπάρχει) βγάλτε την τάπα (N) και γυρίστε τον σε ένα δοχείο (εικ. 22).
5. Αφήστε να τρέξει το λάδι ή το λίπος στο δοχείο (εικ. 23). Αδειάζετε πάντα πρώτα το λάδι πριν βγάλετε τον κάδο από τη φριτέζα.
6. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα από τον κάδο χρησιμοποιώντας σφουγγάρι ή απορροφητικό χαρτί, ή πλύνετε τον κάδο όπως αναφέρεται στο κεφάλαιο "Καθαρισμός".
7. Για να ξαναβάλετε τον κάδο, ανοίξτε το καπάκι (U) της θήκης του σωλήνα, στη συνέχεια βάλτε τον κάδο γέρνοντας τον και με το σωλήνα σε οριζόντια θέση και με την τάπα τοποθετημένη. Τοποθετήστε το σωλήνα αποστράγγισης στην υποδοχή του. Τέλος ξανακλείστε το καπάκι (εικ. 24).
8. Τοποθετήστε το καλάθι στην πάνω θέση και τοποθετήστε στο κάτω μέρος του ένα από τα φίλτρα του εξοπλισμού (εικ. 20).

Τα φίλτρα μπορείτε να τα προμηθευτείτε από το κατάστημα πώλησης ή από το Σέρβις.

9. Αδειάστε στη συνέχεια πολύ αργά το λάδι ή το λίπος στη φριτέζα έτσι ώστε να μην ξεχειλίζει από το φίλτρο (εικ. 21).

ΣΗΜ.: Το λάδι που φιλτράρεται με αυτόν τον τρόπο, μπορεί να διατηρηθεί στο εσωτερικό της φριτέζας. Παρόλα αυτά, αν μεταξύ δύο τηγανισμάτων παρεμβάλλεται μεγάλο χρονικό διάστημα, συνιστάται να διατηρείτε το λάδι σε κλειστό δοχείο για να αποφύγετε αλλοιώσεις.

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

Σε περίπτωση χρήσης λίπους, προσοχή να μην κρυώσει, γιατί στερεοποιείται.

ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΣΩΛΗΝΑ ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗΣ (R) (ΕΥΚΑΜΠΤΟ Ή ΑΚΑΜΠΤΟ ΑΝΑΛΟΓΩΣ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ) ΚΑΙ ΔΟΧΕΙΟ ΛΑΔΙΟΥ (P)

1. Τραβήξτε έξω το συρτάρι (M) όπως στην εικ. 6.
2. Τοποθετήστε το δοχείο λαδιού (P) χωρίς το καπάκι (O) στην ειδική υποδοχή (εικ. 7).
3. Βγάλτε το καλάθι.
4. Ανοίξτε το πορτάκι (U) όπως στην εικ. 8.
5. Τοποθετήστε το φίλτρο λαδιού (Q) στο δοχείο (εικ. 8).
6. Βγάλτε το σωλήνα αποστράγγισης (R), βγάλτε το καπάκι (N) και ταυτόχρονα σφίξτε τον εύκαμπτο σωλήνα (αν υπάρχει) με δύο δάχτυλα για να μην τρέξει λάδι έως ότου το τοποθετήσετε πάνω από το φίλτρο (Q) (βλέπε εικ. 9). Σε περίπτωση άκαμπτου σωλήνα (εάν υπάρχει) βγάλτε την τάπα (N) και γυρίστε τον πάνω από το φίλτρο (Q) (εικ. 9).
7. Αφήστε το λάδι να τρέξει στο δοχείο λαδιού (P) προσέχοντας ώστε το λάδι να μην βγει από τα ανοίγματα "X" (εικ. 15). Αυτά τα ανοίγματα χρησιμεύουν για να αποφευχθεί η υπερχειλίση του λαδιού από το δοχείο φίλτρου αν αυτό τρέχει πολύ γρήγορα ή αν το φίλτρο έχει βουλώσει. Στην περίπτωση αυτή το φιλτράρισμα δεν θα είναι ιδανικό. Αν το λάδι είναι ιδιαίτερα "βρώμικο", βεβαιωθείτε ότι δεν βουλώνει το φίλτρο. Αδειάζετε πάντα πρώτα το λάδι πριν βγάλετε τον κάδο από τη φριτέζα.
8. Στο τέλος τοποθετήστε το σωλήνα στην υποδοχή του αφού τοποθετήσετε πρώτα την τάπα και κλείστε το πορτάκι.
9. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα από τον κάδο χρησιμοποιώντας σφουγγάρι ή απορροφητικό χαρτί, ή πλύνετε τον κάδο όπως αναφέρεται στο κεφάλαιο "Καθαρισμός".
10. Για να ξαναβάλετε τον κάδο, ανοίξτε το καπάκι (U) της θήκης του σωλήνα, στη συνέχεια βάλτε τον κάδο γέρνοντας τον και με το σωλήνα σε οριζόντια θέση και με την τάπα τοποθετημένη. Τοποθετήστε το σωλήνα αποστράγγισης στην υποδοχή του. Τέλος ξανακλείστε το καπάκι (εικ. 24).
11. Τοποθετήστε το δοχείο με το καπάκι (O) για να φυλάξετε το λάδι έως την επόμενη χρήση.
12. Τοποθετήστε το συρτάρι στην αρχική του θέση.
13. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα από τον κάδο χρησιμοποιώντας σφουγγάρι ή απορροφητικό χαρτί.

Σε περίπτωση χρήσης λίπους, προσοχή να μην κρυώσει, γιατί στερεοποιείται.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΦΙΛΤΡΟΥ ΓΙΑ ΤΙΣ ΟΣΜΕΣ

Με το χρόνο, τα φίλτρα για τις οσμές στο εσωτερικό του καπακιού, χάνουν την αποτελεσματικότητά τους. Η αλλαγή χρώματος του φίλτρου, ορατή από την οπή (A) της εικ. 10 στην εσωτερική πλευρά του καπακιού, δείχνει ότι το φίλτρο πρέπει να αντικατασταθεί.

Για την αντικατάσταση βγάλτε το πλαστικό καπάκι φίλτρου (G) (εικ. 11).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Το λευκό φίλτρο πρέπει να εφάπτεται στο μεταλλικό τμήμα (εικ.12) και η χρωματιστή επιφάνεια πρέπει να βρίσκεται προς τα πάνω (προς το μαύρο φίλτρο). Τοποθετήστε στη συνέχεια το καπάκι φίλτρου έτσι ώστε να προσαρμόσουν σωστά οι μπροστινοί γάντζοι όπως στην εικ. 12.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Πριν τον καθαρισμό αποσυνδέετε πάντα το φινι από την πρίζα του ρεύματος. **Μη θυθίζετε ποτέ τη φριτέζα σε νερό ή κάτω από τρεχούμενο νερό της θρύσης. Η είσοδος νερού μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία. Αφού αφήσετε το λάδι να κρυώσει για 2 περίπου ώρες**, αδειάστε το λάδι ή το λίπος όπως περιγράφεται στην παράγραφο "φιλτράρισμα λαδιού ή λίπους". **Βγάλτε το καπάκι όπως στην εικ. 10.** Το καπάκι είναι αποσπώμενο. Για να το αφαιρέσετε ενεργήστε ως εξής: πιέστε το προς τα πίσω (βλ. βέλος "1", εικ. 10) και τραβήξτε ταυτόχρονα προς τα πάνω (βέλος "2", εικ. 10). Μη θυθίζετε το καπάκι σε νερό εάν δεν έχετε βγάλει τα φίλτρα.

Για τον καθαρισμό του κάδου, ενεργήστε ως εξής:

- Βγάλτε τον κάδο από τη φριτέζα σηκώνοντάς τον απαλά (βλέπε εικ. 24) και πλύνετε τον με ζεστό νερό και σαπούνι για πιάτα χρησιμοποιώντας ένα μαλακό σφουγγάρι. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε σκόνες καθαρισμού ή συρματάκια κουζίνας γιατί θα καταστρέψουν την αντικολλητική επένδυση του κάδου. Μπορείτε να πλύνετε τον κάδο με το σωλήνα στο πλυντήριο πιάτων. Προσέξτε ώστε να μην χτυπήσετε το σωλήνα γιατί θα επηρεάσει τη σωστή λειτουργία του.
- Για να καθαρίσετε το εσωτερικό του σωλήνα αποστράγγισης λαδιού, χρησιμοποιήστε τη βούρτσα του εξοπλισμού (εικ. 13). Μη χρησιμοποιείτε τη βούρτσα πριν βγάλετε το σωλήνα.
- Συνιστάται να ελέγχετε τακτικά το σωλήνα. Εάν παρουσιάζει φθορές πρέπει να αντικαθίσταται από εξουσιοδοτημένο προσωπικό. Απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις για να πληροφορηθείτε τη διεύθυνση της τοπικής Αντιπροσωπείας.
- Συνιστάται να καθαρίζετε τακτικά τον κάδο, έτσι ώστε να απομακρύνονται τυχόν κατακάθια. Το καλάθι και η χειρολαβή μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων.
- Σκουπίστε το εξωτερικό της φριτέζας με ένα μαλακό και υγρό πανί για να καθαρίσετε πιτσιλιές και σταγόνες λαδιού ή υγρασίας.
- **Μετά το πλύσιμο, σκουπίστε προσεκτικά. Καθαρίστε τυχόν υπολείμματα νερού από τον πάτο του κάδου και ειδικά από το εσωτερικό του σωλήνα αποστράγγισης λαδιού. Αποφεύγονται έτσι επικίνδυνα πιτσιλίσματα καυτού λαδιού κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.**
- Για να ξαναβάλετε τον κάδο, ανοίξτε το καπάκι (U) της θήκης του σωλήνα, στη συνέχεια βάλτε τον κάδο γέρνοντας τον και με το σωλήνα σε οριζόντια θέση και με την τάπα τοποθετημένη. Τοποθετήστε το σωλήνα αποστράγγισης στην υποδοχή του. Τέλος ξανακλείστε το καπάκι (εικ. 24).
- Μη γέρνετε και μην αναποδογυρίζετε ποτέ τη φριτέζα για να την αδειάσετε (εικ. 19).

ΜΟΝΤΕΛΟ ΜΕ ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΟ ΚΑΔΟ

Για τον καθαρισμό του κάδου μη χρησιμοποιείτε σκληρά αντικείμενα ή απορρυπαντικά σε σκόνη, αλλά μόνο μαλακό πανί με ουδέτερο απορρυπαντικό.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ

ΠΟΣΟ ΔΙΑΡΚΕΙ ΤΟ ΛΑΔΙ Ή ΤΟ ΛΙΠΟΣ

Το λάδι, ή το λίπος, δεν πρέπει ποτέ να πέφτουν κάτω από την ελάχιστη στάθμη. Περιοδικά είναι αναγκαίο να αντικαθιστάτε όλο το λάδι. Η διάρκεια του λαδιού ή του λίπους εξαρτάται από το είδος των φαγητών που τηγανίζετε. Τα φαγητά πανέ, για παράδειγμα, λερώνουν το λάδι περισσότερο από το απλό τηγάνισμα. 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

Επειδή η φριτέζα λειτουργεί με λίγο λάδι χάρη στο περιστρεφόμενο καλάθι, σας επιτρέπει να χρησιμοποιείτε το μισό περίπου λάδι σε σχέση με τις άλλες φριτέζες της αγοράς.

ΓΙΑ ΝΑ ΤΗΓΑΝΙΖΕΤΕ ΣΩΣΤΑ

- Για κάθε φαγητό, είναι σημαντικό να τηρείτε τη συνιστώμενη θερμοκρασία. Αν η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή, το φαγητό ρουφάει λάδι. Αν η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή, σχηματίζεται αμέσως η εξωτερική κρούστα και το εσωτερικό παραμένει ατηγάνιστο.
- **Τα φαγητά για τηγάνισμα πρέπει να βυθίζονται στη φριτέζα μόνον όταν το λάδι φτάσει στη σωστή θερμοκρασία, όταν δηλαδή σθήσει η ενδεικτική λυχνία.**
- Μην υπερφορτώνετε το καλάθι. Αυτό προκαλεί απότομη πτώση της θερμοκρασίας του λαδιού και συνεπώς υπερβολικά λαδερό και ανομοιόμορφο τηγάνισμα.
- Αν πρόκειται να τηγανίσετε μια μικρή ποσότητα τροφής, η θερμοκρασία του λαδιού πρέπει να είναι μικρότερη από τη συνιστώμενη για να αποφύγετε το δυνατό κοχλασμό του λαδιού.
- Ελέγξτε αν τα τρόφιμα είναι κομμένα σε λεπτές φέτες και με το ίδιο πάχος, γιατί αν κοπούν χοντρά τηγανίζονται άσχημα στο εσωτερικό, αν και φαίνονται καλά τηγανισμένα, ενώ τα τρόφιμα με ομοιόμορφο πάχος φτάνουν ταυτόχρονα στο ιδανικό τηγάνισμα.
- **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.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΦΡΕΣΚΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τύπος φαγητού		Μέγ. ποσότητα gr.	Θερμοκρασία °C	Χρόνος λεπτά
ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ	Ποσότητα που συνιστάται για σωστό τηγάνισμα με 1,5 λίτρο λαδιού.	600	190	10-12
	Μέγιστη ποσότητα με 1,1 λίτρο λαδιού	1000	190	18-20
	Μέγιστη ποσότητα με 1,5 λίτρο λαδιού	1200	190	20-22
ΨΑΡΙΑ	Καλαμάρια	500	160	9-10
	Ροδέλες καλαμαριών	500	160	9-10
	Καραβίδες	600	160	7-10
	Σαρδέλες	500-600	170	8-10
	Σουπιές	500	160	8-10
	Γλώσσες (3)	500-600	160	6-7
ΚΡΕΑΣ	Μοσχαρίσιες κοτολέτες (2')	250	170	5-6
	Κοτολέτες κοτόπουλου (3')	300	170	6-7
	Κεφτέδες (8 - 10)	400	160	7-9
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Αγκινάρες	250	150	10-12
	Κουνουπίδι	400	160	8-9
	Μανιτάρια	400	150	9-10
	Μελιτζάνες	300	170	11-12
	Κολοκυθάκια	200	170	8-10

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 έχουν πολύ χαμηλή θερμοκρασία. Κατά συνέπεια προκαλούν αναπόφευκτα σημαντική μείωση της θερμοκρασίας του λαδιού ή του λίπους. Για να έχετε καλά αποτελέσματα, είναι σκόπιμο να μην υπερβαίνετε τις μέγιστες συνιστώμενες ποσότητες του πίνακα.
- **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 τηγάνισματος για να αποφύγετε τον αναβρασμό του λαδιού.

Οι χρόνοι τηγανίσματος είναι κατά προσέγγιση και πρέπει να ρυθμίζονται ανάλογα με την αρχική θερμοκρασία των τροφίμων για τηγάνισμα και ανάλογα με τη συνιστώμενη θερμοκρασία από τον παραγωγό των κατεψυγμένων.

Τύπος φαγητού		Μέγ. ποσότητα gr.	Θερμοκρασία °C	Χρόνος λεπτά
ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ	Ποσότητα που συνιστάται για σωστό τηγάνισμα με 1,5 λίτρο λαδιού.	200 (*)	190	4-6
	Μέγιστη ποσότητα με 1,1 λίτρο λαδιού	600	190	13-15
	Μέγιστη ποσότητα με 1,5 λίτρο λαδιού	1000	190	18-20
ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ		500	190	7-8
ΨΑΡΙΑ	Κροκέτες ψαριού	300	190	4-6
	Γαρίδες	300	190	4-6
ΚΡΕΑΣ	Κοτολέτες κοτόπουλου (3)	200	180	6-8

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Πριν βυθίσετε το καλάθι, βεβαιωθείτε ότι το καπάκι έκλεισε καλά.

(*) Η ποσότητα αυτή συνιστάται για το σωστό τηγάνισμα. Φυσικά μπορείτε να τηγανίσετε μεγαλύτερη ποσότητα από κατεψυγμένες πατάτες, αλλά πρέπει να έχετε υπόψη ότι σ' αυτήν την περίπτωση οι πατάτες θα είναι πιο λαδερές λόγω της απότομης πτώσης της θερμοκρασίας του λαδιού κατά το βύθισμα.

ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

ANOMALIA	CAUSA	RIMEDIO
Emanazione di cattivi odori	Il filtro anti-odore è saturo. L'olio è deteriorato. Il liquido di cottura non è appropriato.	Sostituire il filtro. Sostituire l'olio o il grasso. Utilizzare un buon olio di semi di arachide.
L'olio trabocca	L'olio è deteriorato e provoca troppa schiuma. Avete immerso nell'olio caldo alimenti non sufficientemente asciutti. Immersione troppo rapida del cestello. Il livello dell'olio nella friggitrice supera il limite massimo.	Sostituire l'olio o il grasso. Asciugare bene gli alimenti. Immergere lentamente. Diminuire la quantità di olio all'interno della vasca.
L'olio non si scalda	Pu% essere intervenuto il dispositivo di sicurezza termica.	Rivolgersi al Servizio Assistenza (il dispositivo deve essere sostituito).
La frittura è riuscita solo su metà cesto	Il cestello non gira durante la cottura.	Pulire il fondo della vasca. Pulire l'anello guidaruote del cestello.