

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 Καπάκι φίλτρου κατά των οσμών	I Πλήκτρο χρονομέτρου (εάν υπάρχει)
B Καπάκι	L Φωτεινή λυχνία
C Καλάθι	M Κέρσορας θερμοστάτη και σβησίματος
D Κέρσορας λαβής	N Πορτάκι θέσης σωλήνα αδειάσματος λαδιού (εάν υπάρχει)
E Λαβή καλαθιού	O Σωλήνας αδειάσματος λαδιού "easy clean system" (εάν υπάρχει)
F Διακόπτης ανοίγματος καπακιού συσκευής	P Χώρος καλωδίου
G Λαβή ανύψωσης συσκευής	Q Παράθυρο (αν υπάρχει)
H Χρονομέτρο (εάν υπάρχει)	R Ανοιγμα για τον έλεγχο του φίλτρου

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

- Η συσκευή αυτή σχεδιάστηκε για το τηγάνισμα τροφίμων και προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς ούτε να τροποποιείται ή να δέχεται επεμβάσεις με οποιονδήποτε τρόπο.
- Μη θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία εάν έχει υποστεί κάποια βλάβη (όπως π.χ. λόγω πτώσης της).
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα για πρώτη φορά, πλύνετε προσεκτικά τον κάδο, το καλάθι και το καπάκι, με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό για πιάτα. Αφήστε επίσης να τρέξει ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό για πιάτα από το σωλήνα αποστράγγισης του λαδιού (αν υπάρχει). Στεγνώστε καλά.
- **Η φριτέζα πρέπει να τίθεται σε λειτουργία μόνον αφού τη γεμίσετε με λάδι ή μαγειρικό λίπος. Σε περίπτωση μάλιστα που θερμανθεί άδεια, ενεργοποιείται ένας θερμικός μηχανισμός ασφαλείας που διακόπτει τη λειτουργία.** Αν συμβεί κάτι τέτοιο, για να αποκαταστήσετε τη λειτουργία της συσκευής, χρειάζεται να απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της εταιρίας μας.
- Πριν από τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών της συσκευής.
- Συνδέστε τη συσκευή μόνον σε πρίζες ρεύματος με ελάχιστη παροχή 10A και αποτελεσματική γείωση. (Σε περίπτωση ασυμβατότητας ανάμεσα στην πρίζα και στο φις της συσκευής, απευθυνθείτε σε ειδικευμένο προσωπικό για την αντικατάσταση του καλωδίου).
- Σε περίπτωση που είναι απαραίτητη η αντικατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου, βεβαιωθείτε ότι είναι τύπου H05 VVF 3x1 mm². Το καλώδιο αντικατάστασης πρέπει να συμμορφούται με την ισχύουσα νομοθεσία και πρέπει να έχει την ίδια διάμετρο με το αρχικό καλώδιο.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της, η συσκευή είναι ζεστή. ΜΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΕ ΣΗΜΕΙΑ ΠΟΥ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΠΡΟΣΒΑΣΙΜΑ ΣΕ ΠΑΙΔΙΑ.
- Κατά τη διάρκεια λειτουργίας, ο σωλήνας αδειάσματος (εάν υπάρχει) πρέπει να παραμένει κλειστός και τοποθετημένος στη θέση του.
- Μη μετακινείτε τη φριτέζα όταν το λάδι είναι ακόμη ζεστό, γιατί υπάρχει κίνδυνος σοβαρών εγκαυμάτων.
- Σε περίπτωση που η φριτέζα χάνει λάδι, απευθυνθείτε στο κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης ή σε εξουσιοδοτημένο από την εταιρία προσωπικό.
- Μην αποσυνδέετε το φις από την πρίζα τραβώντας το ηλεκτρικό καλώδιο: να βγάξετε το ίδιο το φις.
- **Μια φριτέζα που πέφτει από ψηλά μπορεί να προκαλέσει σοβαρότατα εγκαύματα. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη της επιφάνειας επάνω στην οποία είναι τοποθετημένη η φριτέζα, γιατί είναι σημείο όπου θα μπορούσε εύκολα να φτάσει ένα παιδί ή να εμποδίζει τον χρήστη. Μη χρησιμοποιείτε προεκτάσεις καλωδίου.**
- Χωρίς κατάλληλη επιτήρηση, δεν πρέπει να επιτρέπεται η χρήση αυτής της συσκευής σε παιδιά ή ανήμπορα άτομα
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή
- Μετακινείτε τη συσκευή χρησιμοποιώντας τις ειδικές λαβές (G). (Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη λαβή του καλαθιού για τη μετακίνηση).
- Είναι απόλυτα φυσικό κατά την πρώτη χρήση η συσκευή να κπέμει οσμή καινούριου. Αρίστ το δωμάτιο.
- Αυτή η συσκευή συμμορφούται στις οδηγίες ΕΟΚ 89/336 και 92/31 αναφορικά με την Ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα και στον κανονισμό (ΕΚ) Αρ. 1935/2004 της 27/10/2004 για τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Αδειάστε το λάδι στον κάδο: μέγιστη χωρητικότητα 2 λίτρα (1,8 kg. λίπους) ή ελάχιστη χωρητικότητα 1,8 λίτρο (1,6 kg. λίπους). **ΠΡΟΣΟΧΗ: Η στάθμη πρέπει να θρίσκεται πάντα μεταξύ της μέγιστης και της ελάχιστης ένδειξης. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη φριτέζα όταν το λάδι θρίσκεται 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 φυσικόλαιο 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 επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία.

ΑΡΧΗ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

Ανάψτε τη συσκευή βάζοντας το διακόπτη στην επιθυμητή θερμοκρασία (εικ. 3). Αφού σβήσει η ενδεικτική λυχνία του θερμοστάτη, τοποθετήστε το καλάθι (αφού το έχετε γεμίσει) στον κάδο στην πάνω θέση και κλείστε το καπάκι. Κατεβάστε το καλάθι (εικ. 2). Μην το γεμίζετε υπερβολικά (μέγ. 1 kg. φρέσκιες πατάτες). Είναι απόλυτα φυσιολογικό, αμέσως μετά από αυτήν την ενέργεια, να ελευθερώνεται από το κάλυμμα φίλτρου σημαντική ποσότητα ατμού και να σχηματίζονται σταγόνες υγρασίας γύρω από τη χειρολαβή του καλαθιού. Μετά την πάροδο του χρόνου τηγανίσματος, ανασηκώστε το καλάθι και ελέγξτε αν το φαγητό τηγανίστηκε σωστά.

ΣΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ

1. Ρυθμίστε το χρόνο τηγανίσματος πιέζοντας το πλήκτρο (I). Στην οθόνη 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 επισμαίνει 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 (I).

ΠΡΟΣΟΧΗ: το χρονόμετρο δεν σβήνει τη συσκευή

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΦΡΕΣΚΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Τα φαγητά για τηγάνισμα πρέπει να θυθίζονται στη φριτέζα μόνον όταν το λάδι φτάσει στη σωστή θερμοκρασία, όταν δηλαδή σβήσει η ενδεικτική λυχνία.
- Ελέγξτε αν τα τρόφιμα είναι κομμένα σε λεπτές φέτες και με το ίδιο πάχος, γιατί αν κοπούν 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, να ρίξετε το φαγητό μέσα στο ζεστό λάδι έτσι ώστε αυτό να μην κολλήσει στο καλάθι.
- **Στεγνώστε καλά τα τρόφιμα πριν τα θυθίσετε στο λάδι ή στο λίπος.**

Τύπος φαγητού		Μέγ. ποσότητα gr.	Θερμοκρασία °C	Χρόνος λεπτά
ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ	Ποσότητα που συνιστάται για σωστό τηγάνισμα με 2 λίτρο λαδιού.	500	190	8-10
	Μέγιστη ποσότητα με 2 λίτρο λαδιού	1000	190	16-18
ΨΑΡΙΑ	Καλαμάρια	500	160	12-13
	Ροδέλες καλαμαριών	500	160	12-13
	Καραβίδες	500	160	10-11
	Σαρδέλες	500	170	12-13
	Σουπιές	500	170	12-13
	Γλώσσες (2)	400	160	8-9
ΚΡΕΑΣ	Μοσχαρίσιες κοτολέτες (2)	350	170	8-9
	Κοτολέτες κοτόπουλου (2)	350	170	7-8
	Κεφτέδες (8 - 10)	400	160	7-8
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Αγκινάρες	250	150	10-12
	Κουνουπίδι	400	160	9-10
	Μανιτάρια	400	150	9-10
	Μελιτζάνες	300	170	7-8
	Κολοκυθάκια	200	160	11-12

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		Μέγ. ποσότητα gr.	Θερμοκρασία °C	Χρόνος λεπτά
ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ	Ποσότητα που συνιστάται για σωστό τηγάνισμα με 2 λίτρο λαδιού.	300 (*)	190	7-9
	Μέγιστη ποσότητα με 2 λίτρο λαδιού	1000	190	18-20
ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ		500	190	7-8
ΨΑΡΙΑ	Κροκέτες ψαριού	300	190	6-7
	Γαρίδες	300	190	6-7
ΚΡΕΑΣ	Κοτολέτες κοτόπουλου (3)	200	180	7-8

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

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

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

ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑ ΛΑΔΙΟΥ Ή ΛΙΠΟΥΣ

Η ενέργεια αυτή συνιστάται μετά από κάθε τηγάνισμα, ειδικά όταν τα τρόφιμα είναι παναρισμένα ή αλευρωμένα. 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. **Βεβαιωθείτε ότι το λάδι είναι αρκετά κρύο, (περιμένετε περίπου δύο ώρες).**

ΜΟΝΤΕΛΑ ΧΩΡΙΣ ΣΩΛΗΝΑ ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗΣ (Ο)

- Βγάλτε το καπάκι και αδειάστε τον κάδο από την μία πλευρά (αριστερό ή δεξιό χείλος του κάδου).
- Στερεώστε το καλάθι στο χείλος του κάδου και τοποθετήστε στον πάτο του καλαθιού το διατιθέμενο φίλτρο (εικ. 6). Τα φίλτρα διατίθενται από το κατάστημα πώλησης ή από το Σέρβις.
- Αδειάστε στη συνέχεια πολύ αργά το λάδι ή το λίπος στη φριτέζα έτσι ώστε να μην ξεχειλίζει από το φίλτρο (εικ. 7).

ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΣΩΛΗΝΑ ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗΣ (Ο)

- Ανοίξτε το πορτάκι (N) όπως φαίνεται στην εικ.4 και βγάλτε το σωλήνα αδειάσματος.
- Βγάλτε το πώμα (εικ.5) και ταυτόχρονα κλείστε με τα δύο σας δάχτυλα το σωλήνα για να εμποδίσετε το λάδι ή το λίπος να τρέξει προς τα έξω μέχρι να προλάβετε να το τοποθετήσετε το σωλήνα μέσα σε κατάλληλο δοχείο. Αφήστε το λάδι ή το μαγειρικό λίπος να τρέξει μέσα στο δοχείο.
- Στο τέλος τοποθετήστε το σωλήνα αποστράγγισης στην υποδοχή του αφού τοποθετήσετε πρώτα την τάπα και κλείστε το πορτάκι.
επαναλάβετε τις ενέργειες 2-3 που περιγράφονται στην προηγούμενη παράγραφο.

Αντικατάσταση των φίλτρων για τις οσμές

Η αλλαγή χρώματος του φίλτρου, ορατή από την οπή στην εσωτερική πλευρά του καπακιού, δείχνει ότι το φίλτρο πρέπει να αντικατασταθεί.

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

ΣΗΜ.: το λευκό φίλτρο πρέπει να βρίσκεται προς το μεταλλικό τμήμα με τη χρωματιστή επιφάνεια προς τα πάνω (προς το μαύρο φίλτρο).
Τοποθετήστε το καπάκι φίλτρου, έτσι ώστε να ασφαλισουν σωστά οι εμπρός γάντζοι (όπως στην εικόνα 12).

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Πριν τον καθαρισμό αποσυνδέετε πάντα το φιν 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 είναι αποσπώμενο. Για να το αφαιρέσετε ενεργήστε ως εξής: πιέστε το προς τα πίσω και τραβήξτε ταυτοχρόνως προς τα πάνω (βέλη "1" και "2", εικ. 9).

Για τον καθαρισμό του κάδου, ενεργήστε ως εξής:

- Πλύνετε τον κάδο με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό για πιάτα. Για να αδειάζετε το νερό χρησιμοποιείτε πάντα το σωλήνα αποστράγγισης λαδιού (εάν υπάρχει) όπως στην εικ. 8. Στη συνέχεια σκουπίστε καλά και αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα νερού που συγκεντρώνεται στο σωλήνα αποστράγγισης.
- Για να καθαρίσετε το εσωτερικό του σωλήνα αποστράγγισης λαδιού, χρησιμοποιήστε τη βούρτσα του εξοπλισμού.
- Το καλάθι μπορεί να πλυθεί σε πλυντήριο πιάτων.

Για τα μοντέλα με αντικολλητικό κάδο, μη χρησιμοποιείτε σκληρά αντικείμενα ή απορρυπαντικά σε σκόνη, αλλά μόνο μαλακό πανί με ουδέτερο απορρυπαντικό.

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.



ΑΝΩΜΑΛΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

ΑΝΩΜΑΛΙΑ	ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Δυσάρεστες οσμές	Το φίλτρο για τις οσμές έχει βουλώσει. Το λάδι έχει αλλοιωθεί. Το υγρό τηγανίσματος είναι ακατάλληλο.	Αντικαταστήστε το φίλτρο. Αντικαταστήστε το λάδι ή το λίπος. Χρησιμοποιήστε φυσικό έλαιο καλής ποιότητας.
Το λάδι ξεχειλίζει	Το λάδι έχει αλλοιωθεί και σχηματίζεται πολύς αφρός. Βυθίσατε στο ζεστό λάδι τρόφιμα που δεν στέγνωσαν καλά. Πολύ γρήγορο βύθισμα του καλαθιού. Η στάθμη του λαδιού στη φριτέζα υπερβαίνει το μέγιστο όριο.	Αντικαταστήστε το λάδι ή το λίπος. Στεγνώστε καλά τα τρόφιμα. Βυθίστε τα αργά. Μειώστε την ποσότητα λαδιού στον κάδο.
Το λάδι δεν ζεσταίνεται	Μπορεί να έχει επέμβει το σύστημα θερμικής ασφάλειας.	Απευθυνθείτε στο Σέρβις (το σύστημα πρέπει να αντικατασταθεί).