

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Η συσκυή αυτή προορίζεται για τηγάνισμα φαγητών και αποκλιστικά για οικιακή χρήση. Δν πρέπι να χρησιμοποιίται για άλλους σκοπούς ούτ να τροποποιίται και να πισκυάζεται μ οποιονδήποτ τρόπο.
- Μη χρησιμοποιίτη τη συσκυή αν παρουσιάζι βλάβες (π.χ. λόγω πτώσης) ή προβλήματα λιτουργίας. Απυθυνθίτ στο ξουσιοδοτημένο Σέρβις του κατασκυαστή.
- Πριν τη χρήση, ββαιωθίτ ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχί σ αυτήν που αναγράφται στην τικέτα χαρακτηριστικών της συσκυής.
- Η συσκυή πρέπι να συνδέται μόνο σ πρίζες μ λάχιστη παροχή 10A και αποτλσματική γίωση.
- Αν το ηλεκτρικό καλώδιο έχει πάθει ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από το Σέρβις, ώστε να προληφθεί πάσης φύσεως κίνδυνος.
- Μην αποσυνδέτ τ φις τραβώντας το ηλεκτρικό καλώδιο: τραβάτ μόνον τ φις.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο δν πρέπι ποτέ να βρίσκεται κοντά ή να ακουμπά θρμά μέρη της συσκυής, πηγές θρμότητας ή αιχμηρές γωνίες.
- Μην τοποθετί τη συσκυή κοντά σ πηγές θρμότητας ή σ σημία που μπορί να ίναι βργμένα.
- Η φριτέζα, άν 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 χρησιμοποιίτ προκτάσις.
- Κατά τη διάρκια της λιτουργίας, η συσκυή ίναι ζστή. Χρησιμοποιίτ μόνον τις χιρολαβές και τους διακόπτες. ΜHN ΑΦΗΝΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΕ ΣΗΜΕΙΑ ΠΡΟΣΙΤΑ ΣΤΑ ΠΑΙΔΙΑ.
- Μη μταφέρτ τη φριτέζα όταν το λάδι ίναι ζστό, για να αποφύγτ τον κίνδυνο σοβαρών γκαυμάτων. Η συσκυή πρέπι να μτακινίται μόνον όταν ίναι κρύα, χρησιμοποιώντας τις ιδικές χιρολαβές.
- Η φριτέζα πρέπει να τίθται σ λιτουργία μόνον αφού γμίσι σωστά μ λάδι ή μ υγροποιημένο λίπος. Πράγματι, αν θρμανθί άδια, πμβαίνι το θρημικό σύστημα ασφαλίας που διακόπτη τη λιτουργία της.
- Τηρίτ πάντοτ τη Μέγιστη και Ελάχιστη στάθμη που υποδικυνύονται στο σωτρικό του κινητού δοχίου.
- Ο μικροδιακόπτης ασφαλίας, πιτρέπει τη λιτουργία του θρηματικού στοιχίου μόνον όταν η μονάδα χιριστηρίων τοποθηθί σωστά.
- Έχτ πάντοτ τη συσκυή αποσυνδδμένη όταν την καθαρίζτ ή δν την χρησιμοποιίτ.
- Μην επιτρέπετε τη χρήση της συσκευής σε άτομα (ακόμα και παιδιά) με μειωμένες 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 παιζουν με τη συσκευή.
- Χωρίς κατάλληλη πιτήρηση, δν πρέπι να πιτρέπται η χρήση της συσκυής σ παιδιά ή ανήμπορα άτομα.
- Το λάδι και το λίπος ίναι ύφλκτα. Αν πάρουν φωτιά, αποσυνδέστ αμέσως τη συσκυή από την πρίζα του ρύματος και σβήστ τη φωτιά μ το καπάκι ή μ μία κουβέρτα. Μη χρησιμοποιίτ ποτέ νρό για να σβήστ τη φωτιά.
- Για να βγάλτ τ αφαιρούμνο δοχίο, πριμέντ να κρυώσι καλά το λάδι ή το λίπος.
- Φυλάξτ τις παρούσις οδηγίες.
- Τα υλικά και τα αντικείμενα _ou _ρροιζόνται για να έλθουν σε ε_αφή μ τρόφιμα συμμορφούνται με τις διατάξεις του Ευρω_αίκού Κανονισμού 1935/2004.

ΘΕΡΜΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Η συσκυή διαθέτει θρμικό σύστημα ασφαλίας που διακόπτει τη θέρμανση σ πρίπτωση λανθασμένης χρήσης ή ανώμαλης λιτουργίας. Αφού κρυώσι η συσκυή, μ τη βοήθια μιας οδοντογλυφίδας ή παρόμοιου οργάνου, πιέστ προσκτικά το κουμπί παναφοράς του συστήματος ασφαλίας (Z), κοντά στην ένδιξη RESET (βλέπι ικ. 1). Εάν η συσκυή δν λιτουργί, απιθυνθί στο ξουσιοδοτημένο Σέρβις του κατασκυαστή.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Πριν χρησιμοποιήστη τ φριτέζα για πρώτη φορά, καθαρίστ καλά μ ζστό νρό και απορρυπαντικό για πιάτα, το καλάθι, το δοχίο και το καπάκι. Η μονάδα χιριστηρίων μ το ηλκτρικό καλώδιο και την αντίσταση, μπορούν να καθαριστούν μ ένα υγρό πανί. Ββαιωθίτ ότι δν τρέχι νρό στο σωτρικό της μονάδας χιριστηρίων και ότι δν υπάρχουν υπολίμματα στον πάτο του αφαιρούμνου κάδου. Σκουπίστ προσκτικά όλς τις πιφάνις.

Ββαιωθίτ ότι η μονάδα χιριστηρίων στρώθηκ σωστά στο σώμα της φριτέζας. Ο μικροδιακόπτης ασφαλείας (D) δεν επιτρέπει τη λειτουργία της συσκευής αν η μονάδα χειριστηρίων (U) δεν τοποθετηθεί σωστά στη θέση της (N).

ΓΕΜΙΣΜΑ ΜΕ ΛΑΔΙ Ή ΛΙΠΟΣ

- Γυρίστην αναδιπλούμνη χιρολαβή του καλαθιού έως ότου ασφαλίσι (θέση 2 ικ. 2). Βγάλτ το καλάθι (S) τραβώντας το προς τα πάνω.
- Εάν χρησιμοποιίτ λάδι, γμίστ το δοχίο (R) έως τη μέγιστη στάθμη (βλέπι ικ. 4). Μην υπρβαίντ ποτέ αυτό το όριο, για να αποφύγτ τον κίνδυνο ξόδου λαδιού από το δοχίο. Η στάθμη του λαδιού πρέπει να βρίσκεται πάντα μταξύ της μέγιστης και της λάχιστης ένδιξης (F). Τα καλύτρα αποτλέσματα πιτυχάνονται χρησιμοποιώντας φυστικέλαιο καλής ποιότητας.
- Αν αντίθιτ χρησιμοποιίτ στρό λίπος, κόψτ το σ μικρά κομμάτια, αφήστ το να λιώσι σ άλλο σκύος και στη συνέχια αδιάστ το υγροποιημένο λίπος στο δοχίο της φριτέζας. Μη λιώντ ποτέ το λίπος στο δοχίο ή στην αντίσταση της φριτέζας (βλέπι ικ. 5).

ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

- Τοποθετήστε τα τρόφιμα για τηγάνισμα στο καλάθι (S). Ποτέ δεν πρέπει να υπερβαίνετε τη μέγιστη στάθμη που αναγράφεται στο καλάθι (εικ. 9). Ββαιωθίτ ότι η χιρολαβή του καλαθιού έχι τοποθηθεί 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 θωρίτ ότι το τηγάνισμα τλίωσ, σβήστ τη συσκυή 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 λάχιστη στάθμη. Πριοδικά, ίναι αναγκαί να ανανώντ όλο το λάδι. Η διάρκια του λαδιού ή του λίπους ξαρτάται από το ίδος των φαγητών που τηγανίζτ. Για παράδιγμα, τα φαγητά πανέ λρώνουν πρισσότρο το λάδι απ' ότι το απλό τηγάνισμα. Όπως σ όλς τις φριτέζς, το λάδι αν θρμανθί πολλές φορές αλλοιώνται! Συνπώς, ακόμη κι αν χρησιμοποιίται σωστά, συνιστάται η πλήρης αντικατάστασή του μ κάποια συχνότητα.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΜΗ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Μην υπρεφορτώντες το καλάθι. Αυτό θα προκαλούσε απότομη πτώση της θρμοκρασίας του λαδιού και συνπάρως υπερβολικά λαδρό και ανομοιόμορφο τηγάνισμα.

Ελέγχετε αν τα τρόφιμα είναι λπτά και με το ίδιο πάχος, γιατί τα τρόφιμα με μεγάλο πάχος τηγανίζονται άσχημα στο σωτρικό, παρά την ωραία όψη, νώ κίνα με ομοιόμορφο πάχος φτάνουν ταυτόχρονα στο ιδανικό τηγάνισμα. Στηνώστε καλά τα τρόφιμα πριν τα βυθίστε στο λάδι ή λίπος, για να αποφύγετε πιτσιλίσματα λαδιού. Τα υγρά τρόφιμα, μετά την τηγάνισμα, παραμένουν μαλακά (ιδικά οι πατάτες).

Συνιστάται το πανάρισμα ή το αλύρωμα των τροφίμων που είναι πλούσια σε νρό (ψάρια, κρέας, λαχανικά), αφαιρώντας το πλονάζον ψωμί ή αλύρι πριν τα βυθίστε 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.

Συμβουλυθίτε τον παρακάτω πίνακα, έχοντας υπόψη πως οι χρόνοι και οι θρμοκρασίες τηγανίσματος είναι κατά προσέγγιση και πρέπει να ρυθμίζονται ανάλογα με την ποσότητα και τις προσωπικές προτιμήσις.

Φαγητά	Θρμοκρασία (°C)	Χρόνος (λπτά)
Φρέσκις πατάτες Ολόκληρη μρίδα	170°	11-15
Ψάρια	Καλαμαράκια	140°
	Μύδια	140°
	Σαρδέλας	140°
	Γαρίδες	140°
	Γλώσσας	140°
Κρέας	Κοτολέτας χοιρινού	160°
	Κοτολέτας κοτόπουλου	160°
	Κφτέδες	160°
Λαχανικά	Αγκινάρς	150°
	Κουνουπίδι	150°
	Μανιτάρια	150°
	Μλιτζάνς	150°
	Κολοκυθάκια	150°

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τα κατψυγμένα έχουν πολύ χαμηλή θρμοκρασία. Κατά συνέπεια προκαλούν σημαντική πτώση της θρμοκρασίας 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 την τηγάνισμα. Βυθίστε στη συνέχεια το καλάθι στο λάδι πολύ αργά για να αποφύγετε τον αναβρασμό του λαδιού. Οι χρόνοι τηγανίσματος είναι κατά προσέγγιση και πρέπει να ρυθμίζονται ανάλογα με την αρχική θρμοκρασία των τροφίμων και τη συνιστώμενη θρμοκρασία από τον παραγωγό των κατψυγμένων.

Φαγητά	Θρμοκρασία (°C)	Χρόνος (λπτά)
Προτηγανισμένς κατψυγμένς πατάτες	190°	10-14
Κροκέτας πατάτας	180°	7-10
Ψάρι	Κροκέτας ψαριού	180°
	Φιλέτο μπακαλιάρου	180°
Κρέας	Κοτολέτας κοτόπουλου	180°

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 σθήνει τη συσκευή

ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΡΟΥΜΠΙΝΕΤΟ ΕΚΚΕΝΩΣΗΣ ΛΑΔΙΟΥ

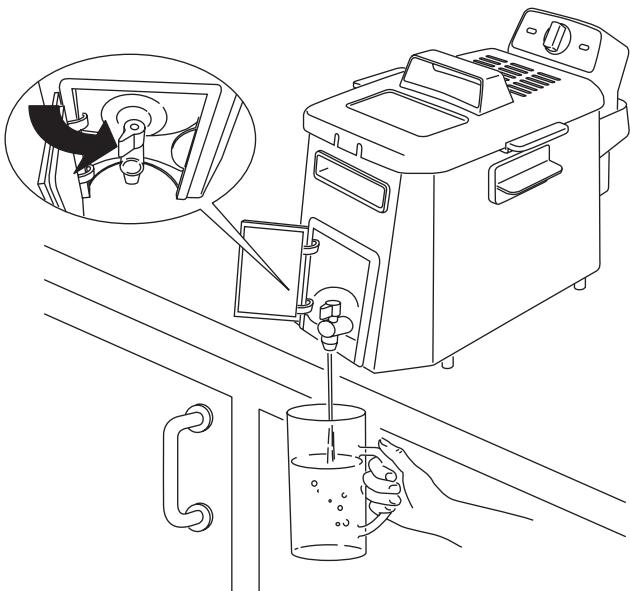
ΠΡΟΣΟΧΗ: μην αδειάζετε το λάδι όταν είναι ζεστό, για να αποφύγετε εγκαύματα.

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, ββαιωθίτε ότι αποσυνδέσατε το φίς.

Μη βυθίζτε ποτέ τη φριτέζα σ νρό ή κάτω από τρχούμνο νρό της βρύσης (ικ. 7). Η ίσοδος νρού στη μονάδα χιριστηρίων μπορί να προκαλέσει ηλκτροπληξία.

Ββαιωθίτε ότι το λάδι έχι κρυώσι καλά και στη συνέχια βγάλτη τη μονάδα χιριστηρίων και αδιάστ το λάδι. Αφαιρέστο το κατακάθι από το δοχί 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 ώστ να αποφύγτ το πιτσίλισμα ζστού λαδιού κατά τη διάρκια της λιτουργίας.

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

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 απορριμάτων.

