

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε με προσοχή αυτό το φυλλάδιο με τις οδηγίες πριν εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Μόνο έτσι θα μπορείτε να πετύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα και τη μέγιστη ασφάλεια κατά τη χρήση.

- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί βλάβη θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης ώστε να αποφευχθεί οποιοσδήποτε κίνδυνος.
- Μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή στο νερό.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 0 έως 8 ετών. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών εφόσον βρίσκονται υπό προσεκτική επίτηρηση. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές και νοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία ή απαραίτητη γνώση, εφόσον βρίσκονται υπό επίτηρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της. Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά.
- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν προβλέπεται η χρήση σε: χώρους κουζίνας για το προσωπικό καταστημάτων, γραφείων και άλλων χώρων εργασίας, σε μονάδες

αγροτουρισμού, ξενοδοχεία, πανσιόν και άλλες παρόμοιες υποδομές, ενοικιαζόμενα δωμάτια.

Οι συσκευές ψησίματος πρέπει να βρίσκονται τοποθετημένες σε ένα σταθερό επίπεδο με τη βοήθεια λαβών (εάν υπάρχουν), για να αποφεύγεται το ενδεχόμενο να χυθούν ζεστά υγρά.



Κίνδυνος!

Η μη τήρηση μπορεί να προκαλέσει ή προκαλεί ηλεκτροπληξία με κίνδυνο για την ανθρώπινη ζωή.

- Πριν τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η τάση δικτύου αντιστοιχεί στην τάση που υποδεικνύει η ετικέτα χαρακτηριστικών επί της συσκευής.
- Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε πρίζα που έχει τοποθετηθεί σωστά, με ελάχιστη δυναμικότητα 15A και αποτελεσματική γείωση. (Σε περίπτωση ασυμβατότητας μεταξύ της πρίζας και τους φις της συσκευής, απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο προσωπικό για την αντικατάσταση της πρίζας με άλλη, κατάλληλου τύπου).
- Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να βρίσκεται κοντά ή να ακουμπάει στα ζεστά μέρη της συσκευής, σε πηγές θερμότητας ή αιχμηρές γωνίες.
- Διατηρείτε πάντα τη συσκευή αποσυνδεδεμένη κατά τη διάρκεια των ενεργειών καθαρισμού, και όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.



Κίνδυνος Εγκαυμάτων!

Η μη τήρηση των προειδοποιήσεων ενδέχεται να προκαλέσει καψίματα ή εγκαυματα.

- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας η συσκευή είναι ζεστή. ΜΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΚΟΝΤΑ ΣΕ ΠΑΙΔΙΑ.
- Μην μεταφέρετε τη φριτέζα όταν το λάδι είναι ζεστό, γιατί υπάρχει κίνδυνος σοβαρών εγκαυμάτων.
- Μετακινήστε τη συσκευή από τις λαβές της. (Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη λαβή του δοχείου για τη μετακίνηση). Ελέγξτε ότι το λάδι είναι ικανοποιητικά κρύο περιμένετε περίπου 2 ώρες.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται από την επιφάνεια στην οποία βρίσκεται η φριτέζα από όπου θα μπορούσε εύκολα να την τραβήξει ένα παιδί ή να σκοντάψει πάνω της ένας χρήστης.
- Προσοχή στον καυτό ατμό και τυχόν πιτσιλίσματα λαδιού.
- Το λάδι και το λίπος είναι εύφλεκτα. Αν πάρουν φωτιά, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την πρίζα και σβήστε τη φωτιά καλύπτοντας με το καπάκι ή με μια κουβέρτα. Μη

χρησιμοποιείτε ποτέ νερό για να σβήσετε τις φλόγες.

- Για να βγάλετε το αφαιρούμενο δοχείο περιμένετε πάντα το λάδι και το λίπος να είναι εντελώς κρύα.

Προσοχή!

Η μη τήρηση των προειδοποιήσεων ενδέχεται να προκαλέσει τραυματισμούς ή βλάβες στη συσκευή.

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας.
- Η φριτζέα πρέπει να μπαίνει σε λειτουργία μόνο αφού έχει γεμίσει με λάδι ή λίπος. Αν θερμανθεί άδεια, επεμβαίνει μια θερμική συσκευή ασφαλείας που διακόπτει τη λειτουργία. Σε αυτή την περίπτωση, για να ξαναβάλετε σε λειτουργία τη συσκευή χρειάζεται να απευθυνθείτε σε ένα από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα μας.
- Εάν η φριτζέα χάσει λάδι, απευθυνθείτε στο κέντρο τεχνικής υποστήριξης ή σε προσωπικό εξουσιοδοτημένο από την εταιρία.
- Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή εάν έχει ζημιά (π.χ. εξαιτίας μια πτώσης) ή αν παρουσιάζει λειτουργικά προβλήματα. Απευθυνθείτε σε ένα κέντρο υποστήριξης εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή.
- Μη βγάζετε την πρίζα τραβώντας το καλώδιο τροφοδοσίας: να χρησιμοποιείτε την πρίζα.
- Μη βρέχετε ποτέ τη μονάδα εντολών, το καλώδιο και την ηλεκτρική πρίζα με νερό ή άλλα υγρά.
- Μη χρησιμοποιείτε το κατάπι κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Σημείωση:

Αυτό το σύμβολο επισημαίνει την ύπαρξη συμβουλών και σημαντικών πληροφοριών για τον χρήστη.

- Είναι φυσικό, κατά την πρώτη χρήση, η συσκευή έχει μυρωδιά καινούργιου. Αερίστε το δωμάτιο.
- Απαγορεύεται η χρήση λαδιών οικιακής παραγωγής ή που έχουν υψηλή οξύτητα.
- Να τηρείτε πάντα τις στάθμες MIN και MAX που υποδεικνύονται στο εσωτερικό του κινούμενου δοχείου.
- Ο μικροδιακόπτης ασφαλείας εξασφαλίζει ότι το θερμαινόμενο στοιχείο μπορεί να λειτουργεί μόνο εάν η μονάδα ελέγχου είναι σωστά τοποθετημένη.

CE Η συσκευή συμμορφώνεται επίσης, και με τις ακόλουθες οδηγίες CE:

- Η συσκευή αυτή συμμορφούται και στον Ευρωπαϊκό Κανονισμό 1935/2004 για τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
- Ευρωπαϊκός Κανονισμός Stand-by 1275/2008

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Πριν από οποιοδήποτε καθαρισμό βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο

είναι αποσυνδεδεμένο.

Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή στο νερό και μη τη βάζετε κάτω από τη βρύση (βλέπε εικ. 6).

Εισχωρώντας το νερό στη μονάδα ελέγχου, μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

Ελέγξτε ότι το λάδι είναι ικανοποιητικά κρύο και κατόπιν βγάλτε τη μονάδα ελέγχου και αδειάστε το λάδι.

Αφαιρέστε το κατακάθι από το δοχείο με τη βοήθεια ενός σφουγγαριού ή απορροφητικού χαρτιού.

Αποκλείωντας τη μονάδα ελέγχου, το καλώδιο τροφοδοσίας και την αντίσταση, όλα τα υπόλοιπα μέρη μπορούν να πλυθούν με ζεστό νερό και απορρυπαντικό για πιάτα (βλέπε εικ. 7).

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σφουγγαράκια με σύρμα ή άλλα λειαντικά που μπορεί να καταστρέφουν τη φριτζέα.

Στο τέλος στεγνώστε με προσοχή τα πάντα. Αυτό για να αποφύγετε πιτσιλιές ζεστού λαδιού κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



Μην απορρίπτετε τη συσκευή μαζί με τα οικιακά απορρίμματα αλλά παραδώστε την σε ένα επίσημο κέντρο ανακύκλωσης.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

μοντέλο:	διαστάσεις (BxMxY):	βάρος:
F32110	400x255x280	3.1Kg
F32210	400x255x280	2.8Kg
F32410	400x255x280	3.1Kg
F32420	400x255x300	3.3Kg

Για περισσότερα στοιχεία, συμβουλευτείτε την ετικέτα χαρακτηριστικών επί της συσκευής.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- A. Λαβή θερμοστάτη για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας
- B. Φωτεινή λυχνία θερμοκρασίας λαδιού
- C. Μονάδα εντολών
- D. Καλάθι με ανατρεπόμενη χειρολαβή
- E. Δείκτης μέγιστης ποσότητας τροφίμου (εάν προβλέπεται)
- F. Ένδειξη των στάθμων λαδιού MIN - MAX
- G. Υποστήριγμα καλαθιού
- H. Αφαιρούμενο δοχείο
- I. Ηλεκτρική αντίσταση
- L. Περιβλημα
- M. Χειρολαβές
- N. Καπάκι με χειρολαβή
- O. Χώρος καλωδίου
- P. Επαναφορά της θερμικής συσκευής ασφαλείας

ΘΕΡΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με μια θερμική διάταξη ασφαλείας που διακόπτει τη θέρμανση σε περίπτωση λανθασμένης χρήσης ή ανωμαλίας κατά τη λειτουργία. Αφού η συσκευή κρυώσει, με τη βοήθεια μιας οδοντογλυφίδας ή κάτι άλλο ανάλογο, πατήστε ελαφρά το κουμπί επαναφοράς της διάταξης ασφαλείας (P) κοντά στην επιγραφή RESET (βλέπε εικ. 1). Εάν η συσκευή δεν λειτουργεί χρειάζεται να συμβουλευθείτε ένα κέντρο υποστήριξης εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Πριν να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα για πρώτη φορά, καθαρίστε καλά, με ζεστό νερό και απορρυπαντικό για πιάτα, το καλάθι (D), το δοχείο (H), και το καπάκι (N). Η μονάδα εντολών με το καλώδιο τροφοδοσίας και την αντίσταση μπορούν να καθαριστούν με ένα βρεγμένο πανί. Βεβαιωθείτε ότι δεν έχει μπει νερό στη μονάδα εντολών και ότι δεν υπάρχουν υπολείματα στον πυθμένα του αφαιρούμενου δοχείου. Σκουπίστε προσεκτικά όλα τα μέρη. Ελέγξτε ότι η μονάδα εντολών είναι καλά στερεωμένη στο σώμα της φριτέζας. Ο μικροδιακόπτης ασφαλείας δεν επιτρέπει τη λειτουργία της συσκευής εάν η μονάδα εντολών (C) δεν είναι σωστά τοποθετημένη στη θέση της.

ΓΕΜΙΣΜΑ ΤΟΥ ΛΑΔΙΟΥ Η ΤΟΥ ΛΙΠΟΥΣ

- Στρέψτε την ανατρεπόμενη χειρολαβή του καθαθίου μέχρι το κλειδωμά της (θέση 2 της εικ. 2). Βγάλτε το καλάθι (D) τραβώντας το προς τα πάνω.
- Εάν χρησιμοποιείτε λάδι, χύστε το στο δοχείο (H) μέχρι τη μέγιστη ενδεικνυόμενη στάθμη (βλέπε εικ. 3). Μην υπερβείτε ποτέ αυτό το όριο, υπάρχει κίνδυνος να χυθεί το λάδι έξω από το δοχείο. Η στάθμη του λαδιού πρέπει να βρίσκεται πάντα ανάμεσα στη μέγιστη και την ελάχιστη ένδειξη (F). Τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται χρησιμοποιώντας ένα καλό φυσιγγέλαιο.
- Εάν αντιθέτως χρησιμοποιείτε λίπος κόψτε το σε κομμάτια και λιώστε το σε ένα άλλο δοχείο και κατόπιν χύστε το υγροποιημένο λίπος στη φριτέζα. Μη λιώνετε ποτέ το λίπος στο καλάθι ή στην αντίσταση της φριτέζας (βλέπε εικ. 4).

ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

- Βγάλτε το καπάκι.



Σημείωση: Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι κατά τη διάρκεια του ψήσιματος ή της προθέρμανσης (εικ. 9).

- Βάλτε το φαγητό προς τηγάνισμα στο καλάθι (D), μην υπερβαίνετε ποτέ την υποδεικνυόμενη στάθμη στο καλάθι (E) (εικ. 8). Βεβαιωθείτε ότι η λαβή του καθαθίου είναι σωστά τοποθετημένη (θέση 2 της εικ. 2).
- Συνδέστε τη συσκευή στο δίκτυο.
- Βάλτε τη χειρολαβή (A) του θερμοστάτη (βλέπε εικ. 5) στην

επιθυμητή θερμοκρασία (βλέπε πίνακα μαγειρέματος).

- Μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, η φωτεινή λυχνία (B) σβήσει.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ

- Μόλις λήξει η ένδειξη (B) σβήσει, βυθίστε το καλάθι (D) στο λάδι, κατεβάζοντάς το πολύ αργά για να αποφύγετε πιστολισμάτα του καυτού λαδιού.
- Είναι απολύτως φυσιολογικό να βγει μια σημαντική ποσότητα ατμού.
- Μόλις λήξει ο χρόνος μαγειρέματος σηκώστε το καλάθι (D) και ελέγξτε ότι το φαγητό έχει πετύχει το επιθυμητό βαθμό ψήσιματος.
- Εάν κρίνεται ότι ολοκληρώθηκε το μαγείρεμα, σβήστε τη συσκευή φέρνοντας τη λαβή (A) του θερμοστάτη στη θέση “-”.
- Τραβήξτε το φιν από την πρίζα.
- Σημείωση: Εάν θέλετε να ψήσετε πιο πολλές φορές, περιμένετε μέχρι η φωτεινή λυχνία (B) να σβήσει για να δείξει τη νέα θερμοκρασία που ρυθμίστηκε. Κατόπιν ξαναβυθίστε αργά το καλάθι (D) στο λάδι για δεύτερη φορά.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΧΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΛΑΔΙΟΥ Η ΤΟΥ ΛΙΠΟΥΣ

Η στάθμη του λαδιού ή του λίπους δεν πρέπει ποτέ να πέφτει κάτω από το ελάχιστο. Κάθε τόσο χρειάζεται να το ανανεώνετε πλήρως.

Η διάρκεια του λαδιού ή του λίπους εξαρτάται από τη τηγανίζετε. Τα παναρισμένα, για παράδειγμα, βρωμίζουν το λάδι περισσότερο από ένα κανονικό τηγάνισμα.

Όπως συμβαίνει πάντα, το λάδι, αν ζεσταθεί περισσότερες φορές, αλλοιώνεται! Για το λόγο αυτό, ακόμα και αν το χρησιμοποιείτε σωστά, συνιστούμε να το αντικαταστήτε πλήρως σχετικά συχνά.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΜΗ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Μην υπερφορτώνετε το καλάθι, αυτό θα προκαλούσε απότομη μείωση της θερμοκρασίας του λαδιού και επομένως ένα ανομοιογενές και λιπαρό τηγάνισμα.

Ελέγξτε ότι τα τρόφιμα είναι λεπτά και ίδιου πάχους, δεδομένου του ότι τα πολύ χοντρά τρόφιμα δεν ψήνονται καλά στο εσωτερικό του, παρά την καλή εξωτερική εμφάνιση, ενώ εκείνα που έχουν ομοιογενές πάχος πετυχαίνουν ένα ιδανικό ψήσιμο/τηγάνισμα.

Στραγγίστε πλήρως τα τρόφιμα πριν να τα βυθίσετε στο λάδι ή στο λίπος για να αποφύγετε πιστολισμάτα λαδιού.

Επίσης τα υγρά τρόφιμα είναι μαλακά μετά το τηγάνισμα (ειδικά οι πατάτες).

Συνιστούμε να πανάρετε ή να αλευρώσετε τα τρόφιμα που περιέχουν πολύ νερό (ψάρια, κρέας, λαχανικά), προσέχοντας να αφαιρείτε το πλεονάσμα αλευριού ή γαλέτας πριν να τα βυθίσετε

στο λάδι.

Όταν τηγανίζετε παστελωμένα τρόφιμα, συνιστούμε να βυθίζετε πρώτα το άδειο καλάθι και αφού επιτευχθεί η θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει, το φαγητό απευθείας στο ζεστό λάδι, για να μην κολλήσει στο καλάθι.

Συμβουλευθείτε τον παρακάτω πίνακα έχοντας υπόψην ότι οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες τηγανίσματος έχουν ενδεικτικό ρόλο και θα πρέπει να προσαρμόζονται ανάλογα με τις ποσότητες και τις προσωπικές σας γευστικές προτιμήσεις.

Τρόφιμο	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνοι ψησίματος (λεπτά)
ΟΛΟΚΛΗΡΗ ΜΕΡΙΔΑ ΦΡΕΣΚΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	170°	11-15
ΨΑΡΙ Καλαμάρια	140°	9-13
Χτένια	140°	10-14
Σαρδέλες	140°	10-14
Γαρίδες	140°	8-12
Γλώσσες	140°	6-10
ΚΡΕΑΣ Χοιρινές κοτολέτες	160°	8-12
Κοτολέτες κοτόπουλου	160°	9-13
Κεφτεδάκια	160°	9-13
ΛΑΧΑΝΙΚΑ Αγκινάρες	150°	13-18
Κουνουπίδι	150°	10-14
Μανιτάρια	150°	8-12
Μελιτζάνες	150°	9-13
Κολοκυθάκια	150°	13-18

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Τα κατεψυγμένα έχουν πολύ χαμηλές θερμοκρασίες. Επομένως προκαλούν μια σημαντική πτώση της θερμοκρασίας του λαδιού ή του λίπους. Για να πετύχετε ένα καλό αποτέλεσμα, συνιστούμε να μη γεμίζετε πολύ το καλάθι. Τα κατεψυγμένα τρόφιμα καλύπτονται συχνά από πολλούς κρυστάλλους πάγου που πρέπει να αποβάλλετε πριν από το τηγάνισμα. Βυθίστε κατόπιν το καλάθι στο λάδι τηγανίσματος πολύ αργά για να μην αρχίσει το λάδι να «βράζει».

Οι χρόνοι τηγανίσματος είναι ενδεικτικοί και θα πρέπει να μεταβάλλονται ανάλογα με την αρχική θερμοκρασία των τροφίμων και σε συνάρτηση με την προτεινόμενη θερμοκρασία από τον παραγωγό των κατεψυγμένων.

Τρόφιμο	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνοι ψησίματος (λεπτά)
ΠΡΟΤΗΓΑΝΙΣΜΕΝΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	190°	10-14
ΠΑΤΑΤΟΚΡΟΚΕΤΕΣ	180°	7-10
ΨΑΡΙ Μπακαλιάρος	180°	3-6
Φιλέτα γλώσσας	180°	2-5
ΚΡΕΑΣ Κοτολέτες κοτόπουλου	180°	3-6