

Περιεχόμενα

1.	ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ	3
2.	ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ	3
3.	ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ	3
4.	ΜΕΡΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ	5
5.	ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	5



ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΤΗ: αυτές προορίζονται για **καταρτισμένο τεχνικό**, ο οποίος πρέπει να εγκαταστήσει τη συσκευή, να την θέσει σε λειτουργία και να πραγματοποιήσει μια δοκιμή επιθεώρησης.



ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΧΡΗΣΤΗ: αυτές περιέχουν συμβουλές χρήσεως, περιγραφή των χειριστηρίων και των σωστών διαδικασιών για την συντήρηση της συσκευής.



Οδηγίες για τον εγκαταστάτη

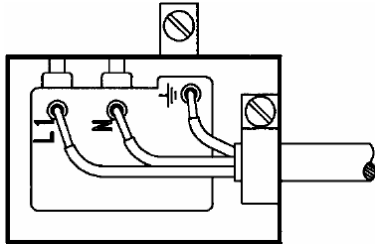
1. Οδηγίες εγκατάστασης

Η φρυτέζα χρησιμοποιεί 2.200 Watt. Επομένως, πριν από τη σύνδεση, σιγουρευτείτε ότι η ηλεκτρική εγκατάσταση περιλαμβάνει ασφάλεια τουλάχιστον 16 Αμπέρ. **Είναι απαραίτητη η γείωση.**

Είναι επίσης απαραίτητο να παρεμβάλλεται ένας διπολικός διακόπτης ασφαλείας στο κύκλωμα παροχής ηλεκτρικού ρεύματος, όπου το άνοιγμα των επαφών να είναι περισσότερο από 3 χιλ.

ΕΙΝΑΙ ΕΠΙΤΑΚΤΙΚΗ Η ΑΝΑΓΚΗ ΝΑ ΑΦΗΞΕΤΕ ΕΝΑ ΚΕΝΟ ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ 5 ΕΚΑΤ. ΜΕΤΑΞΥ ΤΟΥ ΚΑΤΩ ΜΕΡΟΥΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΠΡΩΤΟΥ ΡΑΦΙΟΥ ΤΟΥ ΕΡΜΑΡΙΟΥ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ



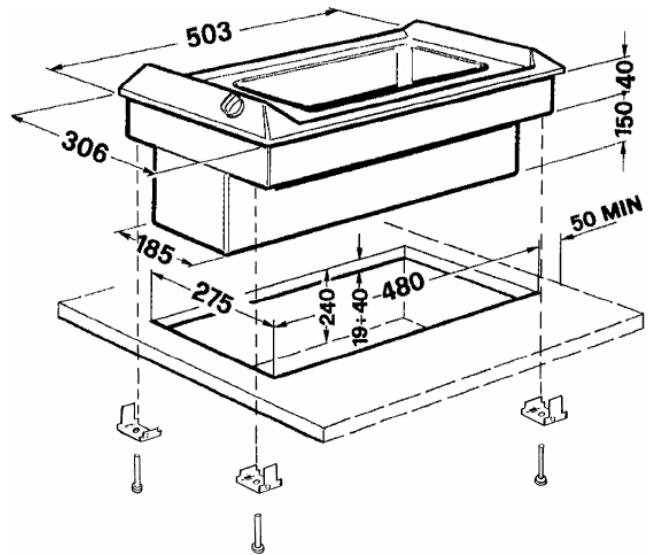
2. Τοποθέτηση

Η φρυτέζα εντοιχίζεται σε μια επιφάνεια εργασίας ή ένα ερμάριο κουζινών απλά κόβοντας μια τρύπα σύμφωνα με το σχέδιο.

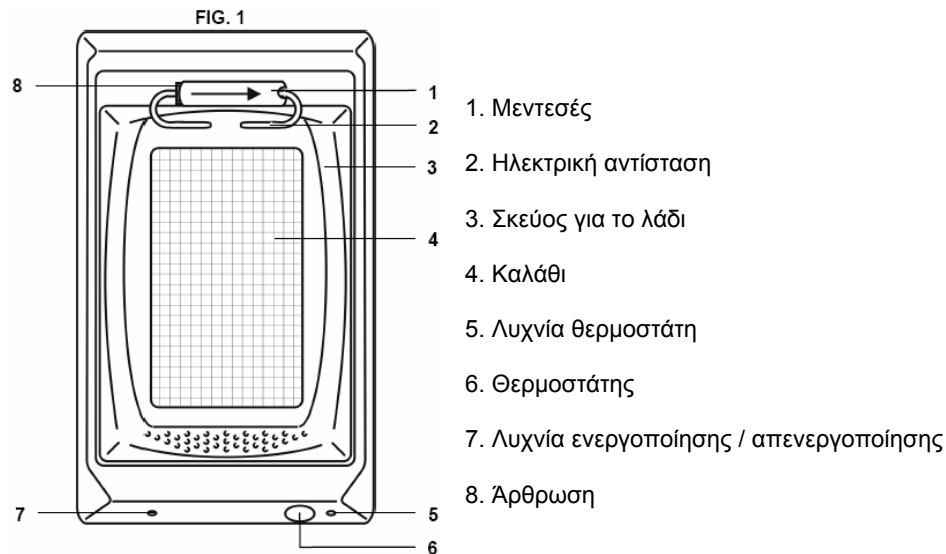
Οποιαδήποτε υποστήριξη μπορεί να είναι κατάλληλη: πλινθόκτιστη, ξύλο, μέταλλο, γρανίτης, φύλλο πλαστικού, κ.λπ.

Διαστάσεις της συσκευής: 503,50 X 306,00 χιλ.

Διαστάσεις της τρύπας στην επιφάνεια εργασίας: 480,00 X 275,00 χιλ.



3. Συναρμολόγηση

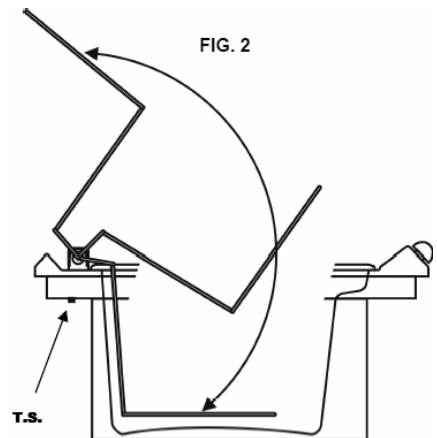




Οδηγίες για τον χρήστη

Αφού τοποθετήσετε τη βάση της συσκευής στην επιφάνεια εργασίας, τοποθετήστε τα εξής:

1. το σκεύος για το λάδι
2. τη θερμαντική αντίσταση, την οποία περιστρέφετε στην άρθρωσή της προς τα κάτω, προκειμένου να την τοποθετήσετε στο σκεύος
3. το καλάθι.



Το σκεύος από ανοξείδωτο χάλυβα

Το σκεύος από ανοξείδωτο χάλυβα αποτελεί ένα σημαντικό μέρος της κρύας ζώνης της φρυτέζας σας. Το **πολύ ειδικό σχήμα της** έχει επινοηθεί και σχεδιαστεί για να μεγιστοποιήσει τη χρήση των χαρακτηριστικών της κρύας ζώνης και για να προσφέρει το μέγιστο της ασφάλειας, αποφεύγοντας την υπερχειλίση κατά τη διάρκεια της χρήσης. Αυτό το αποκλειστικό μοντέλο έχει καταχωρηθεί ως μοναδικό.

Όλα τα αισθητικά χαρακτηριστικά που δίνουν στο σκεύος τη μοναδική του εμφάνιση (καμπύλες, κλίσεις και διάφορα επίπεδα) στην πραγματικότητα αντιστοιχούν **σε τεχνικές απαιτήσεις**. Ο κύριος στόχος ήταν να ξεπεραστεί το φαινόμενο των φυσαλίδων που εμφανίζονται με την ξαφνική εισαγωγή των μορίων πάγου ή νερού στο σκεύος του λαδιού. Μερικές φορές εμφανίζεται και κατά το μαγείρεμα των κατεψυγμένων προϊόντων ή αυτά που έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε νερό.

Υπάρχουν **5 ζώνες** σε αυτό το σκεύος:

Το κατώτατο σημείο του σκεύους: Περιμετρικά του κατώτατου μέρους του σκεύους, υπάρχει ένα κανάλι 11 χιλ. προκειμένου να μαζεύει και να αποθηκεύει τα κατάλοιπα. Αυτός ο ιδιαίτερος σχεδιασμός επιτρέπει τη μείωση κατά 0,4 του λίτρου στον όγκο του λαδιού στην κρύα ζώνη. Επιπλέον, το κανάλι δίνει στο σκεύος μια άριστη σταθερότητα όταν το αφαιρείτε.

Η κρύα ζώνη: Το στρώμα του λαδιού που βρίσκεται κάτω από την αντίσταση δεν επηρεάζεται από οποιαδήποτε μετακίνηση. Χρησιμοποιώντας όλη τη θερμαντική ένταση, η θερμοκρασία φθάνει τους 70°C μέσα το ειδικό κανάλι συλλογής των καταλοίπων.

Η καυτή ζώνη: Ο καυτός όγκος περίπου 3 λίτρων λαδιού, που ανακατώνεται μόνιμα από τη μεταφορά της θερμοκρασίας και επιτρέπει σε 750 γραμμάρια από πατάτες να γίνουν σε έναν ενιαίο χρόνο χωρίς οποιαδήποτε σημαντική ψύξη.

Η ζώνη για τις φυσαλίδες: Με έναν όγκο περίπου 5 λίτρων, αυτό επιτρέπει στις φυσαλίδες, οι οποίες παράγονται κατά τη χρήση παγωμένων προϊόντων ή τροφίμων που έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, να αναπτυχθούν χωρίς κίνδυνο υπερχειλίσης. Οι φυσαλίδες σπάνε στην άκρη της τελευταίας ζώνης, αποφεύγοντας κατά συνέπεια καταστροφές που μπορεί να προκληθούν από το βραστό λάδι.

Η ζώνη στράγγισης: Εδώ όλοι οι παφλασμοί που προκύπτουν μερικές φορές κατά τη διάρκεια μαγειρέματος σταματούν. Αυτή η ζώνη, με τις κεκλιμένες καμπύλες, στραγγίζει όλες τις μικρές σταγόνες πίσω στο σκεύος.

Πρόληψη υπερθέρμανσης

Η θερμοστάτης ασφάλειας αποτελεί μια δεύτερη μέτρηση της θερμοκρασίας. Σε περίπτωση προβλήματος, κόβει αυτόματα την ηλεκτρική παροχή. Η επανασύνδεση δεν είναι αυτόματη. Πρέπει να πραγματοποιηθεί με το χέρι από έναν καταρτισμένο από τη Smeg τεχνικό (σχέδιο 2/TS.). Πρέπει επίσης να προβεί σε έναν πλήρη έλεγχο του συστήματος .

Σημαντικές συμβουλές

1. Το επίπεδο στο οποίο το σκεύος γεμίζει πρέπει να είναι μεταξύ του ελάχιστου (3 λίτρα) και μέγιστου (3.5 λίτρα) πράγμα που σημαδεύεται και στον κατακόρυφο πλευρικό τοίχιο.
2. Η ηλεκτρική αντίσταση δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί χωρίς λάδι: πρέπει **πάντα** να καταδύεται στο λάδι ή στο λίπος.
Προειδοποίηση: Εάν χρησιμοποιείτε στερεό φυτικό ή ζωικό λίπος, είναι απολύτως απαραίτητο να το λειώσετε εκ των προτέρων πριν το χύσετε στο σκεύος.
3. Εάν χρησιμοποιείτε λίπος και όχι λάδι στην φρυτέζα σας, είναι ενδεδειγμένο (χρησιμοποιώντας ένα μαχαίρι ή ένα πιρούνι) να δημιουργήσετε τρύπες στο λίπος πριν ενεργοποιήσετε την φρυτέζα. Έτσι δεν θα πιτσιλήσει εάν σκάσουν οι φυσαλίδες από αέρα που εγκλωβίζονται μέσα. Τρυπήστε προσεκτικά για να μην χτυπήσετε την θερμαντική αντίσταση.
4. Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από μικρά παιδιά ή ασθενικά πρόσωπα χωρίς επίβλεψη. Τα μικρά παιδιά πρέπει να εποπτεύονται για να εξασφαλίσετε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.



Οδηγίες για τον χρήστη

4. Μερικές προτάσεις

Η ιδανική θερμοκρασία τηγανίσματος είναι μεταξύ 160° και 185° C. Δεν ενδύκνεται η χρήση υψηλότερων θερμοκρασιών. Εάν χρησιμοποιείτε πάρα πολύ χαμηλή θερμοκρασία, οι επιφάνειες των τροφίμων δεν «σφραγίζονται» και το λίπος διαπερνά την επιφάνεια.

Εννοείται ότι όσο παχύτερα τα κομμάτια που μαγειρεύονται τόσο περισσότερο πρέπει να τηγανίζονται. Είναι επομένως ενδεδειγμένο να επιλέγετε μια θερμοκρασία μαγειρέματος που επιτρέπει στα τρόφιμα να μαγειρευτούν σε βάθος χωρίς να καίγεται το εξωτερικό.

Η θερμοκρασία που έχετε επιλέξει επιτυγχάνεται όταν σβήσει η πράσινη λυχνία.

Τοποθετήστε το χειριστήριο σύμφωνα με τον τύπο τροφίμων που μαγειρεύετε. Αυτές οι θέσεις ποικίλουν ανάλογα την χρησιμοποιούμενη ποσότητα και την προσωπική προτίμηση του καταναλωτή.

ΘΕΣΗ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ	Βέλτιστη ποσότητα	Μέγιστη ποσότητα
1 (= 160°)	τηγανιτές πατάτες (ελαφρύ τηγάνισμα)	500 γρ.	750 γρ.
	φτερούγες & μπουτία κοτόπουλου	*	*
1-2 (= 170°)	ψάρι	*	*
2 (= 180°)	κροκέτες, fondue	250 γρ.	350 γρ.
2-3 (= 185°)	τηγανιτές πατάτες (τηγάνισμα)	500 γρ.	750 γρ.

* Αυτές οι τιμές εξαρτώνται ουσιαστικά από τον όγκο. Παρακαλώ εξασφαλίστε ότι τα τρόφιμα είναι πλήρως βυθισμένα στο δοχείο.

5. Συντήρηση

Πριν από κάθε συντήρηση, αποσυνδέστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει.

Η φρυτέζα μπορεί να αποσυναρμολογηθεί εύκολα (ακολουθείστε αντίστροφα τις οδηγίες Συναρμολόγησης). Όλα τα κομμάτια μπορούν να συντηρηθούν εύκολα. Μία θέση «στραγγίσματος» επιτρέπει στην θερμαντική αντίσταση να ασφαλίσει κατά τον καθαρισμό.

Μεντεσές, θέση «στραγγίσματος»: Ο αλουμινένιος μεντεσές, ο οποίος επιτρέπει την περιστροφή της θερμαντικής αντίστασης κατά τη διάρκεια της συντήρησης, τοποθετείτε με μία ανοξειδωτή ασφάλεια. Η ασφάλεια κινείται προς τα δεξιά και ασφαλίσει την αντίσταση, η οποία ασφαλίσει σε μία θέση «απομόνωσης» επάνω από το σκεύος για να μπορέσετε να αφαιρέσετε το λάδι.

Καπάκι: ένα ανοξειδωτο καπάκι καλύπτει πλήρως το σκεύος. Πρέπει πάντα να αφαιρείται κατά τη διάρκεια της χρήσης της συσκευής.

Η βάση της συσκευής: καθαρίστε με την βοήθεια ενός καθαριστικού προϊόντος προορισμένου για ανοξειδωτο χάλυβα. Θα κρατήσει έτσι την εμφάνιση και την γυαλάδα του. Αποφύγετε τα συρματάκια και τα λειαντικά απορρυπαντικά.

Το σκεύος και το καπάκι από ανοξειδωτο χάλυβα: μπορείτε να τα καθαρίσετε με απορρυπαντικό, όπως όλα τα πιάτα. Μην διστάσετε να το βάλετε στο πλυντήριο πιάτων.

Καλάθι: μπορείτε να το καθαρίσετε με απορρυπαντικό, όπως όλα τα πιάτα.

Θερμαντική αντίσταση: καθαρίστε με ένα υγρό ύφασμα.