

TEFAL

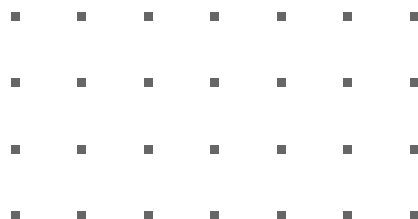


Visialis

Freidora • Fritadeira • Υριτέζα • фритюрница

Modo de empleo • Manual de utilização

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ • Инструкция по использованию



Español 2

Descripción	2	Cocción	6, 7
Protección del medio ambiente	2	Tabla de tiempos de cocción	7
Consejos de seguridad	2	Mantenimiento	8
Resumen	3	Limpieza	9
Preparativos	4, 5	Si la freidora no funciona correctamente	10
Antes de la primera utilización	4		

Português 11

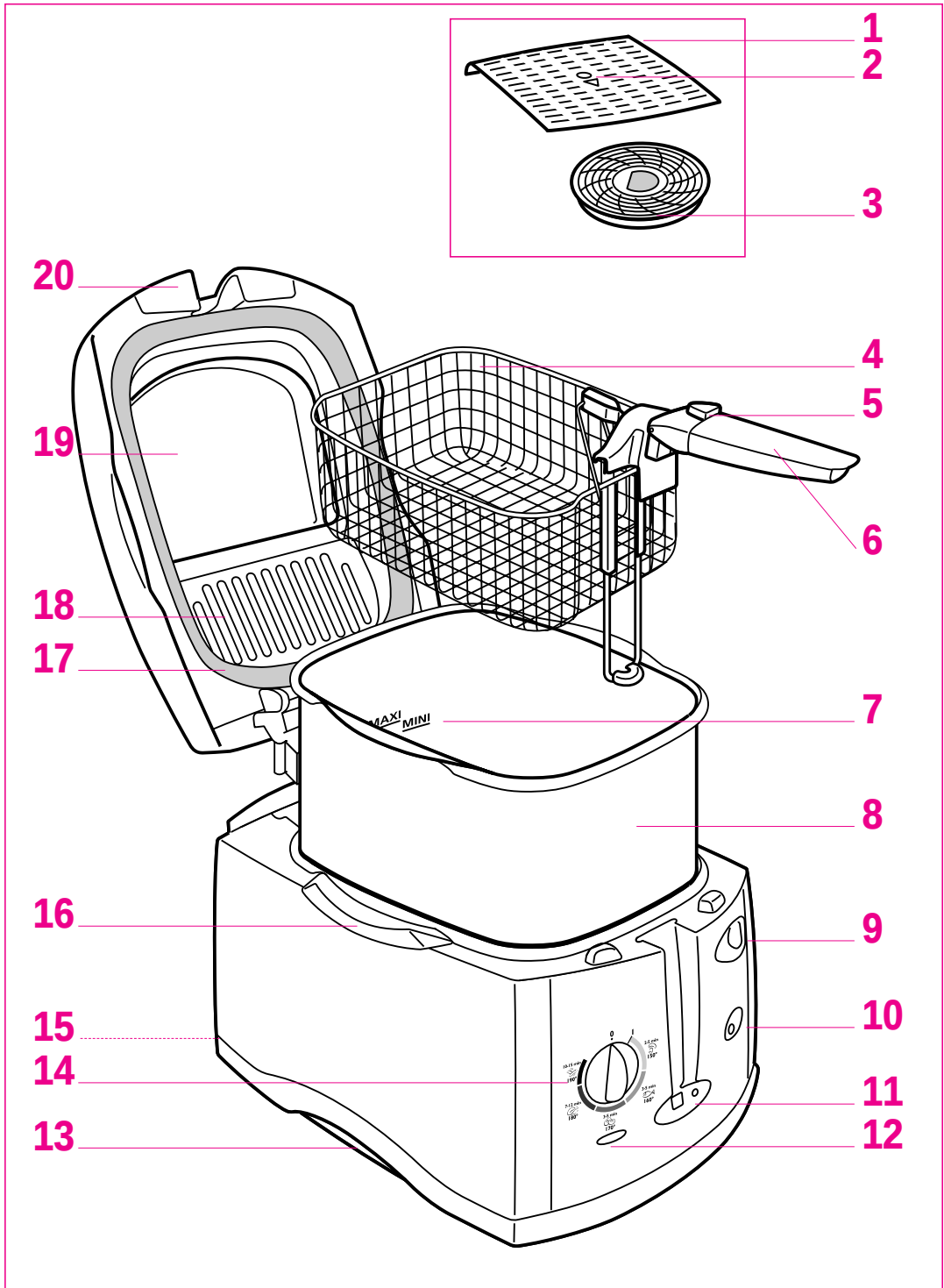
Descrição	11	Fritura	15, 16
Protecção do ambiente	11	Quadros de fritura	16
Recomendações de Segurança	11	Manutenção	18
Resumo	12	Limpeza	18
Preparação	13, 14	Se a sua fritadeira não funcionar bem ...	19
Antes da primeira utilização	13		

ΕΛΛΗΝΙΚΑ 20

Περιγραφή	20	Μαγείρεμα	24, 25
Προστασία περιβάλλοντος	20	Πίνακες μαγειρέματος	25
Οδηγίες ασφάλειας	20	Συντήρηση	26
Για να συνοψίσουμε	21	Καθάρισμα	27
Προετοιμασία για την χρήση	22, 23	Αν η φριτέζα σας δεν λειτουργεί σωστά	28
Πριν χρησιμοποιήσετε την φριτέζα σας για πρώτη φορά ...	22	Σέρβις/Ανταλλακτικά	29

Русский 30

Описани	30	Жарение	34, 35
Защита окружающей среды	30	Таблица жарения	35
Требования техники безопасности ..	30	Уход за фритюрницей	36
Итак	31	Чистка	37
Приготовление блюда	32, 33	Если Ваша фритюрница плохо работает	38
Перед первым включением	32		



Descripción

1. Tapa compartimento del filtro
2. Indicador de saturación del filtro
3. Cartucho anti-olores
4. Cestillo
5. Mando de bloqueo del cestillo
6. Mango con sistema de elevación y descenso del cestillo
7. Marcas de nivel mínimo y máximo de llenado en la cuba.
8. Cuba extraíble con revestimiento antiadherente
9. Mando de abertura automática de la tapa
10. Mando para freír alimentos congelados (según modelo)
11. Reloj (según modelo)
12. Indicador luminoso de temperatura
13. Asas de transporte de la freidora
14. Interruptor ON-OFF/Termostato
15. Compartimento del cable
16. Guía de colocación de la cuba
17. Cierre hermético
18. Protección de salida de vapor
19. Ventanilla para control de la fritura
20. Tapa

Protección del medio ambiente

- Esta freidora ha sido diseñada para funcionar durante muchos años. Sin embargo, si alguna vez decide reemplazarla, no olvide lo que usted puede hacer para proteger el medio ambiente.
- Antes de tirar su freidora, un Servicio Técnico deberá extraer la pila del reloj.
- Los Servicios Técnicos aprobados por Tefal se encargarán de destruir de forma adecuada el aparato.

Consejos de seguridad

- Este aparato cumple con la reglamentación de seguridad y condiciones en vigor, así como las directivas: Directiva Electromagnética 89/336/CEE modificada por la Directiva 93/68/CEE y la directiva de Baja tensión 73/23/CEE modificada por la Directiva 93/68/CEE.
- Este aparato eléctrico funciona a altas temperaturas que pueden ocasionar quemaduras. A pesar de la alta protección térmica del cuerpo de la freidora, no toque las partes metálicas después de abrir la tapa.
- Nunca deje la freidora funcionando sin vigilancia.
- No introduzca ningún objeto entre la cuba extraíble y el fondo del aparato.
- Conecte siempre la freidora a una toma de corriente con toma de tierra incorporada.
- No utilice cables alargadores. En caso de utilizarlos, únicamente utilice cables en buenas condiciones, con toma de tierra incorporada y adecuado a la potencia del aparato.
- Compruebe que la tensión de su instalación coincide con la indicada en la freidora (solamente corriente alterna).
- Debido a la diversidad de normas en vigor, si utiliza el aparato en un país distinto al de la compra, hágalo revisar por un Servicio Post-Venta autorizado por TEFAL.
- No utilice nunca la freidora si: la freidora o el cable están dañados, o si ésta ha sufrido un golpe o caída y presenta daños visible o anomalías de funcionamiento.
- En estos casos, envíe el aparato al Servicio Post-Venta autorizado por TEFAL más cercano a su domicilio, ya que se necesitan herramientas especiales para repararlo.
- Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, en un Servicio Post-Venta autorizado por TEFAL para asegurar una utilización segura del aparato.
- Si el aceite llegase a arder, nunca intente apagar las llamas con agua. Cierre la tapa y apague las llamas con un trapo húmedo.
- No utilice la freidora cerca de materiales inflamables (cortinas) o de una fuente de calor externa (cocina de gas).
- Esta freidora ha sido diseñada exclusivamente para uso doméstico. Toda utilización de tipo profesional, inadecuada o en desacuerdo con las instrucciones de uso anula la responsabilidad y la garantía del fabricante.

En resumen, 3 pasos indispensables para obtener una fritura ligera y crujiente

1 Preparación

Llene la cuba

- El nivel de aceite debe situarse siempre entre las marcas mínima y máxima.

! ¡No mezcle diferentes tipos de materias grasas!

Precalentamiento

- Enchufe el aparato y cierre la tapa.
- Funda la materia grasa sólida a 150° directamente en la cuba.
- Ajuste el termostato (vea la tabla de la página 7). Para alimentos congelados, presione la tecla Booster (según modelo).

! ¡Coloque la freidora: fuera del alcance de los niños, sobre una superficie estable y resguardada de las proyecciones de agua o de una fuente de calor!

Preparación de los alimentos

! ¡No sobrecargue el cestillo!
! ¡Seque bien los alimentos!

Capacidad máxima recomendada	Visialis 1000 2,6 litros	Visialis 1250 2,2 litros
Patatas fritas frescas	670 g	550 g
Patatas fritas congeladas	500 g	400 g

- Cuando se apague el piloto luminoso de temperatura, sumerja **suavemente** el cestillo dentro del aceite y cierre la tapa.

2 Cocción

Vigile la fritura

- Es normal que el piloto luminoso de temperatura se apague y se encienda.

! Para no quemarse:
No coloque la mano por encima del filtro.
No toque la ventanilla de control de la fritura.

Fin de la cocción

- Levante el cestillo.
- Abra la tapa.
- Escorra los alimentos y sirva.

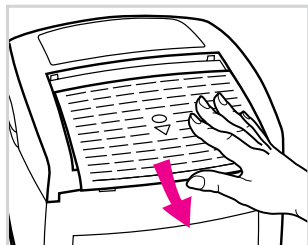
! ¡No toque las partes metálicas!
! ¡No mueva la freidora de sitio con materia grasa caliente en el interior!

3 Mantenimiento

- Cambie regularmente el aceite y el cartucho filtrante.

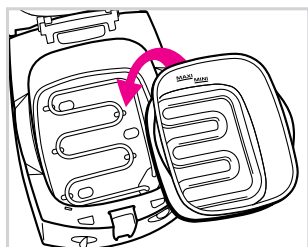
Lea y siga detenidamente las instrucciones de uso.

Preparativos



Antes de la primera utilización

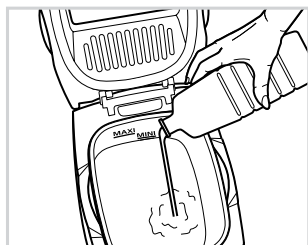
- Retire el adhesivo protector de la ventanilla de visión.
- Limpie la tapa, la protección de salida de vapor, cuba y cestillo con una esponja húmeda y detergente líquido. A continuación, séquelas.
- Si es necesario, extraiga el cartucho de su embalaje.
- Abra la tapa del compartimento del filtro e inserte el cartucho anti-olores.
- Vuelva a colocar la tapa.



Colocación de la cuba extraíble

- Inserte la cuba, con las marcas de Min/Max (MAXI) hacia la parte trasera del equipo.
- El borde de la cuba debe encajar perfectamente en el fondo de la freidora.

Un sistema de seguridad evita que la freidora funcione sin antes haber colocado correctamente la cuba.



Llenado de la cuba con aceite

- Utilice aceite de uso doméstico recomendado para freidoras: aceite de girasol, oliva, etc.
- Si utiliza materia grasa sólida:
 - Córtele en pequeños trozos y colóquelos en el fondo de la cuba (nunca en el cestillo)
 - Nunca sobrepase los 150° para derretirla, luego siga las instrucciones de cocción del fabricante.

! Nunca conecte la freidora cuando esté vacía.

! No mezcle diferentes tipos de materia grasa o aceites.

! El nivel de llenado debe situarse siempre entre las marcas mínima y máxima indicadas en el interior de la cuba. Compruebe el nivel de aceite cada vez que inicie una fritura, y añada aceite o materia grasa del mismo tipo si es necesario.

Cantidad de materia grasa



Visialis 1000

Mini 2 l 1750 g

Maxi 2,2 l 2000 g

Visialis 1250

Mini 2,4 l 2125 g

Maxi 2,6 l 2250 g



Precalentamiento

- Cierre la tapa.
- Enchufe la freidora.
- Ajuste el termostato (vea tablas página 7). La freidora empieza a funcionar.

! Coloque la freidora:

- en una superficie estable,
- fuera del alcance de los niños,
- resguardada del agua o fuentes de calor.

! No deje la freidora sin vigilancia. No deje el cable colgando.

Preparativos

Mando especial para freír alimentos congelados

(según modelo)

- Ajuste el termostato a la posición I.
- Presione el mando elevador de temperatura.

Este dispositivo eleva rápidamente la temperatura del baño de aceite (que habrá descendido cuando coloque alimentos congelados). Obtendrá una fritura crujiente.

Prepare el cestillo

Nunca sobrepase el límite de seguridad.

- Levante el mango del cestillo hasta que oiga un “click” que indique que ha quedado encajado.
- Seque los alimentos a freír.
- Llene el cestillo.
- Reduzca la cantidad si desea freír alimentos congelados.



- Corte los alimentos en trozos del mismo tamaño para que se frían en el mismo tiempo y de forma homogénea.
- Evite freír piezas muy gruesas.

- Sacuda los congelados para desprender los posibles trozos de hielo.
- No todos los alimentos congelados están listos para freírse. Compruebe las instrucciones del fabricante.

Cantidad de aceite		Patatas fritas (frescas)	Patatas fritas congeladas
Visialis 1000 (2,2 l)	Límite de capacidad Cantidad máxima recomendada	1000 g 550 g	750 g 400 g
Visialis 1250 (2,2 l)	Límite de capacidad Cantidad máxima recomendada	1250 g 670 g	900 g 500 g

Descenso del cestillo

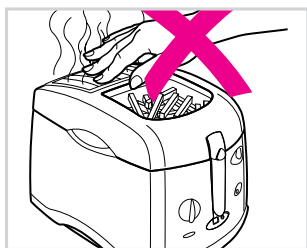
- Coloque el cestillo en el borde de la cuba.
- Cierre la tapa.

- Cuando se apague el piloto luminoso de temperatura, presione el mando de bloqueo del cestillo.
- Con suavidad, doble el mango y guárdelo en su compartimento.

Programación del reloj (según modelo)

- Presione el botón para seleccionar el tiempo minuto a minuto.
- Deje de presionar el botón. El tiempo que aparece en el visor es seleccionado y comienza la cuenta atrás.
- En caso de error de programación o para borrar el tiempo seleccionado, presione el botón durante 2 segundos.
- Para parar la alarma, presione el botón.

El reloj avisa que el tiempo de cocción ha finalizado, pero no detiene el funcionamiento de la freidora.



Vigile la fritura

- Durante la fritura es normal que el piloto luminoso de temperatura se apague y se encienda.

! Atención: no coloque su mano por encima del filtro o de la ventanilla. El vapor y el vidrio están muy calientes.

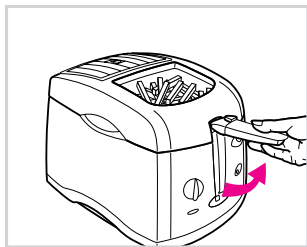
Para remover los alimentos

- Levante el mango y colóquelo en posición horizontal para levantar el cestillo hasta que oiga un “click” indicando que queda bloqueado.

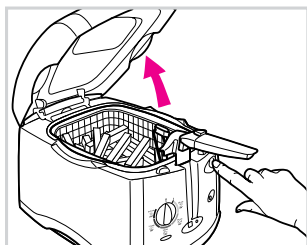
Nunca extraiga la cuba cuando la freidora esté en funcionamiento.



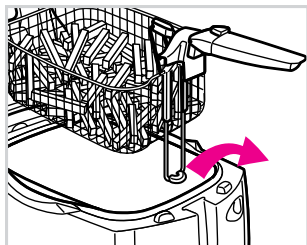
Para preparar una segunda fritura:
- espere a que el indicador de temperatura se apague antes de colocar los alimentos en el aceite.
- ajuste el nivel de aceite según la cantidad de alimentos a freír.



- Abra la tapa.
- Escurra los alimentos.

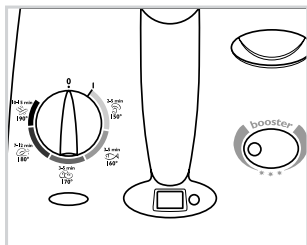


Para obtener una fritura muy crujiente, abra la tapa inmediatamente.



- Extraiga el cestillo, asegurándose que la barra sale completamente de la cuba.
- Sirva los alimentos.

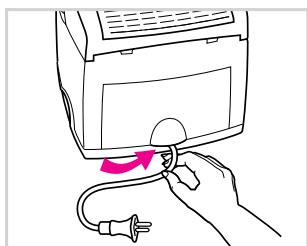
Añada sal y pimienta fuera de la freidora para conservar la materia grasa.



Desconectar la freidora

- Cuando haya finalizado la fritura, coloque el termostato/interruptor ON/OFF en la posición 0.

Si ha utilizado el mando especial para freír alimentos congelados, presiónelo nuevamente para desconectarlo.



- Desenchufe la freidora.
- Deje que se enfríe (durante 1 ó 2 horas).
- Coloque el cable de alimentación en su compartimento situado detrás de la freidora.
- Para transportar la freidora utilice las asas de transporte.

! Nunca mueva la freidora con aceite o materia grasa caliente dentro.

Cocción

Tabla de tiempos de cocción

Los tiempos de preparación son indicativos y pueden variar en función de la cantidad y gustos personales.

Alimentos frescos	Temperatura	Tiempo de fritura
Patatas fritas (1.25 Kg) (Visialis 1250)	190°	16-17 min.
Patatas fritas (1 Kg)	190°	12-15 min.
Patatas fritas (670 g)	190°	9-10 min.
Patatas fritas (550 g)	190°	7-9 min.
Patatas "dauphine" (300 g)	190°	7-9 min.
Patatas souffles (250 g)	190°	6-8 min.
Croquetas de pollo (8-10 p.)	190°	8-9 min.
Croquetas de patata (8-10 p.)	190°	8-9 min.
Escalopa de ternera (6-8 p.)	180°	6-8 min.
Pollo frito a cuartos (8 p.)	180°	12-15 min.
Lomo de cerdo (400 g)	180°	5-6 min.
Buñuelos de manzana (7-8 p.)	170°	4-6 min.
Buñuelos de verduras (berenjenas) (10-12 p.)	170°	10-11 min.
Buñuelos (12-15 p.)	170°	7-9 min.
Merluza, lenguado, raya (4 p.)	160°	6-8 min.
Champiñones (200 g)	150°	4-6 min.

Alimentos congelados	Sin Mando para alimentos (según modelo)	Con Mando para alimentos congelados (según modelo) 
	Gire el termostato hasta la posición 190° Tiempo de fritura	Presione el mando especial para alimentos congelados Tiempo de fritura
Patatas fritas (pre-cocinadas) (900 g) (Visialis 1250)	12-14 min.	11-13 min.
Patatas fritas (pre-cocinadas) (750 g)	11-13 min.	9-11 min.
Patatas fritas (pre-cocinadas) (500 g)	10-12 min.	8-10 min.
Patatas fritas (pre-cocinadas) (400 g)	5-6 min.	4-6 min.
Bolitas de patata (50 p.)	5-6 min.	4-5 min.
Croquetas de patata (8-10 p.)	5-6 min.	4-5 min.
Bacalao rebozado (10 p.)	5-6 min.	4-5 min.
Buñuelos de pescado (8 p.)	5-6 min.	4-5 min.
Filetes de platija rebozados (3 p.)	5-6 min.	4-5 min.
Croquetas de pescado (8 p.)	5-6 min.	4-5 min.
Buñuelos de gambas (12 p.)	4-5 min.	3-4 min.
Buñuelos de calamar (12-15 p.)	4-5 min.	3-4 min.
Buñuelos de manzana (7-8 p.)	5-6 min.	4-5 min.
Ternera rebozada (12-15 p.)	7-9 min.	6-8 min.
Lomo rebozado (12-15 p.)	7-9 min.	6-8 min.
Albóndigas de ternera (15-18 p.)	7-9 min.	6-8 min.

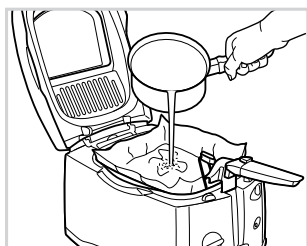
Mantenimiento

Conservación del aceite



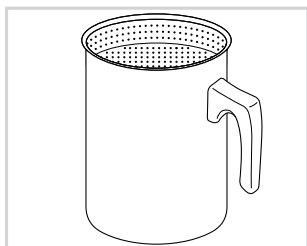
- Con un colador, recoja los pequeños restos de fritura que puedan quedar en el aceite.
- Puede conservar el aceite en la cuba si utiliza materia grasa sólida o en un recipiente separado (muy recomendable si no utiliza la freidora muy a menudo)

Filtrado del aceite



**Con un filtro de papel (disponibles en los Centros de Servicio Técnico)
El aceite debe filtrarse con regularidad.**

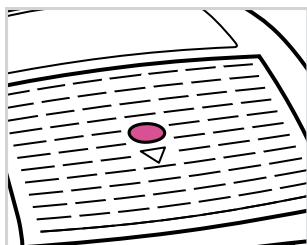
- Espere que el aceite se enfríe.
- Vierta cuidadosamente el aceite en un recipiente.
- Coloque en el fondo del cestillo un filtro de papel.
- Limpie la cuba.
- Coloque el cestillo y el filtro de papel en la freidora. Enganche el cestillo en el borde la cuba.
- Vierta otra vez con cuidado el aceite en la cuba.
- Tire el filtro de papel y limpie el cestillo.



Con un recipiente para filtrar de máxima capacidad: 2,4 l. (disponible en los Centros de Servicio Técnico).

Los pequeños trozos que se desprenden de los alimentos suelen quemarse y deteriorar el aceite más rápidamente, además de suponer un riesgo de incendio.

Renovación del aceite

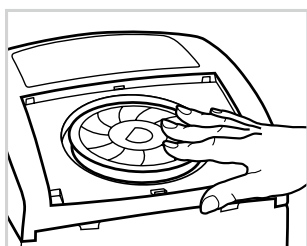


- No vierta el aceite utilizado en el fregadero. Deje que se enfríe y tírelo con el resto de la basura.

El aceite o materia grasa debe ser renovada regularmente y como máximo cada 8 ó 12 utilizaciones, para conservar el sabor y la ligereza de los alimentos fritos.

Cambio del cartucho anti-olores

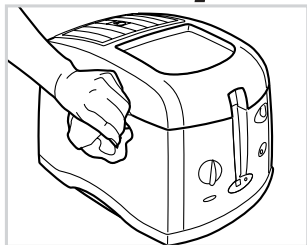
(Disponible en los Centros de Servicio Técnico)



- Debe cambiar el cartucho cuando el indicador de saturación del filtro se vuelve de color rojo oscuro.
- Abra la tapa del compartimento del filtro.
- Cambie el cartucho, colocándolo con el indicador de saturación hacia arriba.
- Coloque de nuevo la tapa y asegúrese que oye "click".

Cambie el cartucho después de utilizar la freidora de 30 a 40 veces.

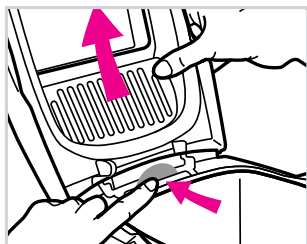
Limpieza



- Limpie el exterior de la freidora con un trapo húmedo y luego seque cuidadosamente.

! Nunca sumerja el cuerpo de la freidora en agua. No utilice productos de limpieza agresivos.

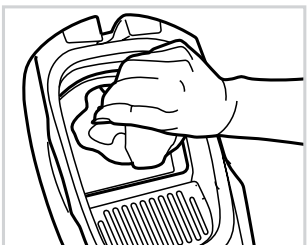
Limpieza de la tapa



- Para retirar la tapa, empuje la lengüeta hacia atrás.
- Separe la tapa de la protección de salida de vapor y extraiga el cartucho.
- Puede lavar la tapa y la protección de salida de vapor en el lavavajillas.
- Seque la tapa antes de colocarla en la freidora.

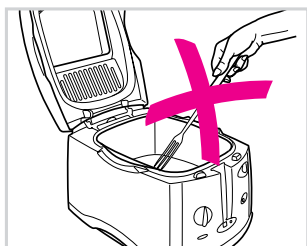
Extraiga y limpie el cartucho antes de lavar la tapa.

Limpie la ventanilla después de cada 3 ó 4 utilizaciones.



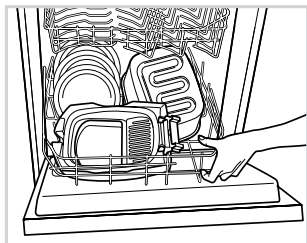
- Para una buena visibilidad, lave la tapa en la lavavajillas o pase una esponja con detergente alimenticio con limón o una toallita con limón;
- Deje que la ventanilla se seque al aire ambiente o séquela con un paño limpio de algodón.

Limpieza de la cuba extraíble



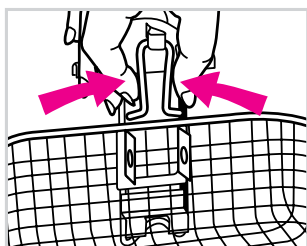
- El oscurecimiento o rayaduras que puedan aparecer con el uso prolongado no causan ningún tipo de problema al correcto funcionamiento de la freidora.
- Garantizamos que el revestimiento antiadherente CUMPLE CON LA NORMATIVA relacionada con los materiales que se ponen en contacto con los alimentos.

No utilice utensilios metálicos para conservar durante más tiempo sus propiedades antiadherentes.



- Puede limpiar la cuba en el lavavajillas. Tenga cuidado de no dañar el revestimiento antiadherente con las rejillas del lavavajillas.
- Trate de no dañar la forma de la cuba.

Sin embargo, si la cuba se ha deformado, cámbiela en el Servicio Técnico más próximo a su domicilio.



Limpieza del cestillo

- Separe el mango del cestillo.
- Limpie el cestillo con agua abundante.
- Séquelo.

! Si el cestillo se deforma, cámbiolo en el Servicio Técnico más próximo a su domicilio.

Si la freidora no funciona correctamente

Problemas y posibles causas	Soluciones
La freidora no funciona. - La freidora no ha sido enchufada. - El termostato se ha apagado. - La cuba no está bien colocada	- Enchufe el equipo. - Coloque el interruptor en la posición deseada y compruebe que el indicador de temperatura funciona. - Coloque la cuba correctamente (con las marcas Min/Max. en la parte trasera de la freidora).
El mando especial para alimentos congelados no funciona. La freidora no ha sido enchufada.	Coloque el termostato en la posición I y presione el mando especial para alimentos congelados. Este se encenderá.
La visión a través de la ventanilla es defectuosa.	- Para una buena visibilidad, lave la tapa en la lavavajillas o pase una esponja con detergente alimenticio con limón o una toallita con limón; - Deje que la ventanilla se seque al aire ambiente o séquela con un paño limpio de algodón.
Se producen olores desagradables. - El cartucho anti-olores está saturado. - La materia grasa o aceite se ha deteriorado - Ha utilizado aceite no adecuado	- Cambie el filtro anti-olores (Vea pág. 8). - Cambie el aceite (máximo de 8 a 12 utilizaciones). - Utilice aceite vegetal o materia grasa sólida de calidad para freír.
El vapor se escapa a través de la tapa. - La tapa no está correctamente cerrada. - El cierre hermético está defectuoso	- Compruebe que la tapa está bien cerrada. - Contacte con el Servicio Técnico más cercano a su domicilio.
El aceite de fritura se desborda. - El cartucho anti-olores está saturado. - El nivel máximo de aceite ha sido sobrepasado. - El cestillo está deformado - Ha mezclado diferentes tipos de aceite o materia grasa - El aceite emulsiona bruscamente	- Cambie el cartucho (vea página 8). - Compruebe el nivel máximo del aceite de fritura y retire el exceso. - Compruebe que el cestillo no está sobrecargado. - Vacíe y limpie la cuba. - Vacíe y limpie la cuba. Vuelva a llenar la cuba con un sólo tipo de aceite - Baje el cestillo lentamente - Retire los trozos de hielo y seque cuidadosamente los alimentos a freír.
La fritura no queda crujiente ni dorada. - Los alimentos son demasiado gruesos y tienen demasiada agua - Ha freído demasiados alimentos al mismo tiempo y el aceite no está a la temperatura correcta. - La temperatura del aceite debe ser muy baja: el termostato no está bien ajustado.	- Para probar, aumente el tiempo de preparación. - Los alimentos deben freírse en pequeñas cantidades (en especial los congelados). - Lleve el termostato a la temperatura correcta.
El reloj no funciona. La batería está gastada.	Cambie la pila en un Servicio Técnico.

Si el problema persiste, revise el aparato en un Servicio Técnico.

Descrição

1. Tapa do compartimento do filtro
2. Indicador de saturação do filtro
3. Filtro Anti-odores
4. Cesto
5. Botão de desbloqueio do cesto
6. Pega de subida e descida do cesto
7. Indicações Min. e Máx. de enchimento da cuba
8. Cuba destacável com revestimento anti-aderente
9. Botão de abertura da tampa
10. Tecla Booster especial Congelados (conforme o modelo)
11. Temporizador (conforme o modelo)
12. Indicador de temperatura
13. Pega de transporte
14. Termóstato/Interruptor
15. Arrumação do fio
16. Guia de posicionamento da cuba
17. Junta de estanqueidade
18. Pára-vapor
19. Visor
20. Tampa

Protecção do ambiente

- O seu aparelho foi concebido para funcionar por longos anos. No entanto, no dia em que pretender substituir a sua fritadeira, não se esqueça de pensar na contribuição que poderá dar à protecção do meio ambiente.
- Antes de se desfazer da sua fritadeira, a pilha do temporizador deve ser retirada por um Serviço de Assistência aprovado.
- Os Serviços de Assistência efectuem a recolha dos aparelhos usados, a fim de procederem à sua destruição em conformidade com as normas de protecção do ambiente.

Recomendações de Segurança

- Este aparelho está conforme com as normas e condições de segurança em vigor, bem como com as directivas:
 - 89/336/CEE modificada por 93/68/CEE
 - 73/23/CEE modificada por 93/68/CEE
- Este aparelho eléctrico funciona a temperaturas elevadas, susceptíveis de causar queimaduras. Apesar da elevada protecção térmica da fritadeira, recomenda-se não tocar nas partes metálicas visíveis, após a abertura da tampa.
- Nunca deixe o aparelho em funcionamento sem supervisão.
- Não introduza qualquer objecto entre a cuba destacável e o fundo do aparelho.
- Efectue sempre a ligação do aparelho a uma tomada de corrente munida de linha de terra
- Não utilize extensões. Se tiver de o fazer, e à sua inteira responsabilidade, utilize apenas uma extensão em bom estado, munida de tomada de corrente com ligação à terra e adaptada à potência do aparelho.
- Confirme se a tensão da rede corresponde à indicada no aparelho (apenas corrente alterna).
- Caso o aparelho se destine a ser utilizado num país diferente daquele onde foi adquirido, solicite a sua verificação por parte de um Serviço de Assistência aprovado.
- Nunca utilize nem ligue o aparelho se:
 - o fio apresentar deficiências ou danos,
 - o aparelho tiver caído,
 - se forem visíveis quaisquer deformações ou anomalias de funcionamento.
- Nestas circunstâncias, e a fim de evitar qualquer perigo, contacte o Serviço de Assistência aprovado mais próximo para que o aparelho seja reparado, uma vez que serão necessárias ferramentas especiais. Nunca tente desmontar o aparelho por si próprio.
- Se o cabo de alimentação se apresentar danificado, a substituição deverá ser feita pelo fabricante, o seu Serviço Pós-Venda ou um técnico de qualificação semelhante, a fim de evitar quaisquer riscos.
- Em caso de incêndio, não tente extinguir as chamas utilizando água. Feche a tampa e abafe as chamas por meio de um pano humedecido.
- Não coloque o aparelho em funcionamento nas proximidades de quaisquer materiais inflamáveis (estores, cortinas, etc.), nem junto de uma fonte de calor exterior (fogão a gás, placa térmica, etc.).
- Este aparelho foi concebido apenas para utilização doméstica. Qualquer utilização de carácter profissional, não apropriada ou não conforme com as instruções, isentará o seu fabricante de qualquer responsabilidade ou garantia.

Em resumo, 3 etapas indispensáveis para conseguir obter fritos leves e crepitantes

1 Preparação

Encha a cuba

- O nível de enchimento deve situar-se sempre entre as indicações min. e máx

! Não misture tipos de gorduras diferentes.

Pré-aquecimento

- Ligue o aparelho e feche a tampa.
- Deixe derreter a gordura sólida até 150°, directamente na cuba.
- Regule o termóstato (ver quadro p.16). Para os congelados, prima a tecla Booster (conforme o modelo).

! Instale a fritadeira:
- numa superfície estável,
- fora do alcance das crianças,
- ao abrigo de qualquer projecção de água ou fonte de calor.

Preparação dos alimentos

! Não sobrecarregue demasiado o cesto. Os alimentos devem ser bem secos.aliments.

Capacidade máxima recomendada	Visialis 1250 2,6 litros	Visialis 1000 2,2 litros
Batatas frescas	670 g	550 g
Batatas pré-congeladas	500 g	400 g

- Quando a luz do indicador de temperatura se apagar, mergulhe **cuidadosamente** o cesto no óleo, com a tampa fechada.

2 Fritura

Supervisione a Fritura

- É normal que o indicador de temperatura se acenda e apague.

! Para evitar queimaduras:
Não coloque a mão acima do filtro. Não toque no visor.

Fim da Fritura

- Eleve o cesto.
- Abra a tampa.
- Escorra e sirva.

! Não toque nas partes metálicas visíveis.
Nunca transporte a fritadeira enquanto o óleo estiver quente.

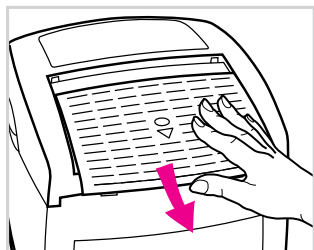
3 Manutenção

- Substitua regularmente o óleo e a cassete do filtro.

Leia e siga atentamente as instruções de utilização.

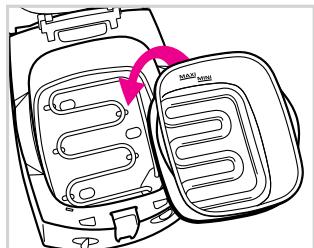
Preparação

Antes da primeira utilização



- Retire a película protectora colocada no visor.
- Limpe a tampa, o pára-vapor, a cuba e o cesto, com a ajuda de uma esponja e detergente de loiça. Seque.
- Retire o plástico do filtro (se necessário).
- Abra a caixa e coloque o filtro anti-odores.
- Volte a fechar a caixa.

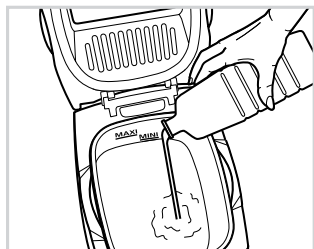
Introduza a cuba destacável



- Posicione a cuba de modo a que a indicação min./máx. (MAXI / MINI) fique voltada para a traseira do aparelho.
- Os bordos da cuba devem encaixar perfeitamente no aparelho.

Um sistema de segurança impede a fritadeira de funcionar se a cuba não estiver correctamente posicionada.

Enchimento da cuba



- Utilize uma gordura alimentar recomendada para fritos: óleo de girassol, de amendoim, de grainha de uva, de palma, azeite, etc.
- Se utilizar uma gordura sólida:
 - Corte-a em pedaços e coloque-os no fundo da cuba (nunca no cesto).
 - Não exceda os 150° para a derreter, respeitando as recomendações do fabricante quanto à Fritura.

! Nunca ligue a fritadeira à corrente enquanto esta estiver vazia.

! Não misture gorduras de tipos diferentes.

! O nível de óleo deve manter-se sempre entre a indicação min. e máx. da cuba. Verifique antes de cada Fritura e, se necessário, rectifique com o mesmo tipo de gordura.

Gordura



Visialis 1000

Mini	2 l	1750 g
Maxi	2,2 l	2000 g

Visialis 1250

Mini	2,4 l	2125 g
Maxi	2,6 l	2250 g

Pré-aquecimento



- Feche a tampa.
- Ligue a ficha.
- Regule o termóstato (ver quadro p.16). A fritadeira começa a trabalhar.

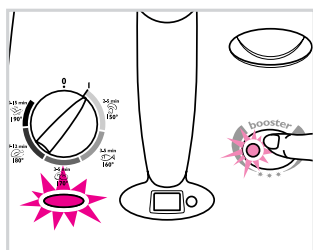
! Instale a fritadeira:

- numa superfície estável,
- fora do alcance das crianças,
- ao abrigo de qualquer projecção de água ou fonte de calor.

! Não deixe a fritadeira a trabalhar sem supervisão. Não deixe que o fio fique pendurado.

Preparação

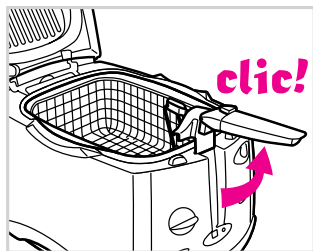
Booster, especial congelados (conforme o modelo)



- Regule o termóstato para **I**.
- Prima o botão Booster

Esta função permite fazer subir a temperatura do líquido arrefecido pelos alimentos congelados. Os fritos ficarão assim mais estaladiços.

Preparação do cesto



- Eleve a pega do cesto até ouvir o estalido de bloqueio.
- Seque bem os alimentos.
- Encha o cesto.
- No caso de produtos congelados, reduza as quantidades.

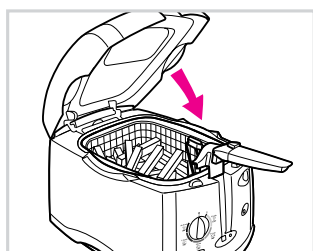
Nunca exceda a quantidade limite de segurança.



- Corte os alimentos de igual tamanho, para que fiquem fritos de forma homogênea.
- Evite pedaços muito grossos.

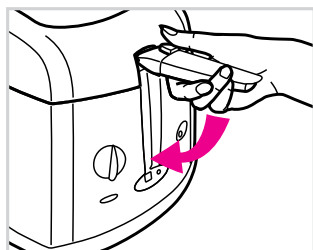
Quantidade de óleo		Batatas frescas	Batatas pré-congeladas
Visialis 1000 (2,2 l)	Quantidade limite de segurança Quantidade máxima recomendada	1000 g 550 g	750 g 400 g
Visialis 1250 (2,6 l)	Quantidade limite de segurança Quantidade máxima recomendada	1250 g 670 g	900 g 500 g

- Sacuda bem os alimentos pré-congelados antes de os introduzir na fritadeira, para eliminar o gelo.
- Nem todos os produtos congelados estão prontos a serem utilizados. Consulte as indicações do fabricante.



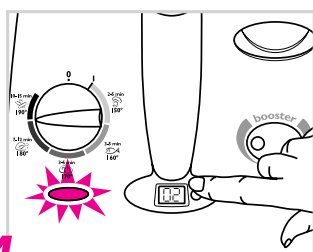
Colocação do cesto

- Introduza o cesto na devida posição em relação aos bordos da cuba.
- Feche a tampa.



- Quando a luz do indicador de temperatura se apagar, prima o botão de desbloqueio do cesto.
- Rebata, lenta e completamente, a pega na sua posição.

Regule o temporizador (conforme o modelo)



- Prima o botão para regular o tempo, em incrementos de um minuto.
- Solte-o. O tempo afixado ficará seleccionado, iniciando-se então a contagem decrescente.
- Em caso de erro ou para anular o tempo seleccionado, mantenha o botão premido durante 2 segundos.

O temporizador assinala o final do tempo de Fritura mas não desliga o aparelho.



Controle sempre o processo de fritura

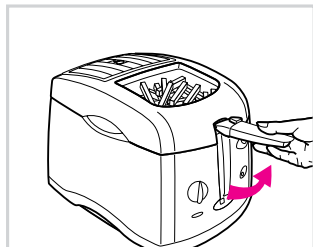
- Durante a fritura, é normal que o indicador de temperatura se acenda e se apague.

! Atenção: não coloque a mão por cima do filtro nem no visor. O vapor e o vidro podem provocar queimaduras.

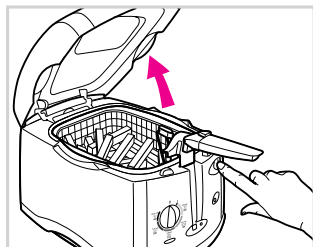
Nunca retire a cuba enquanto a fritadeira estiver em funcionamento.

Retirar os alimentos

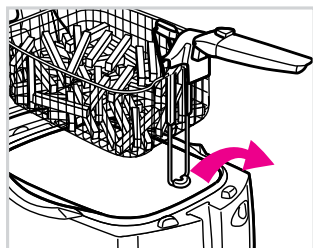
- Eleve a pega na horizontal até ouvir o estalido de desbloqueio, para poder subir o cesto.



- Abra a tampa.
- Escorra.



- Retire o cesto, assegurando que a haste fica completamente fora da cuba.
- Sirva.



Para uma segunda preparação:
- aguarde até que a luz do visor se apague, antes de introduzir os alimentos;
- rectifique o nível de óleo em função da quantidade a fritar.



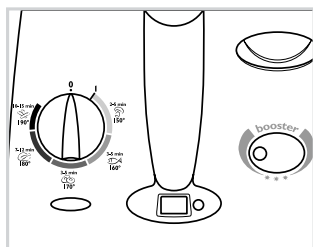
Para obter fritos bem estaladiços, abra imediatamente a tampa.

Tempere com sal e pimenta, fora da fritadeira, para que o óleo não fique sujo.

Desligar o aparelho

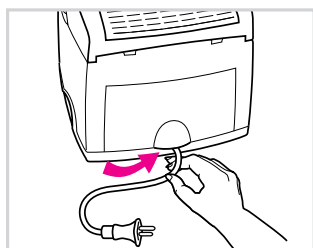
- Ao terminar a última fritura, rode o termóstato/interruptor para a posição 0.

Se utilizou a função **Booster**, prima o respectivo botão para a desligar.



- Desligue a ficha da tomada.
- Deixe arrefecer a fritadeira (1 a 2 horas).
- Arrume o fio no respectivo compartimento.
- Para transportar a fritadeira utilize apenas as pegas de transporte.

! Nunca transporte a fritadeira enquanto o óleo estiver quente.



Fritura

Quadros de fritura

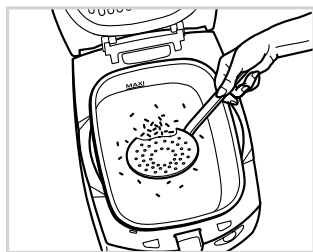
Os tempos de fritura são fornecidos a título indicativo, podendo variar em função das quantidades e do gosto de cada um.

Frescos	Temperatura	Tempos de fritura
Batatas fritas, 1,25 kg (Visalis 1250)	190°	16-17 min.
Batatas fritas (1 kg)	190°	12-15 min.
Batatas fritas (670 g)	190°	9-10 min.
Batatas fritas (550 g)	190°	7-9 min.
Batatas "dauphine" (300 g)	190°	7-9 min.
Batatas tufadas (250 g)	190°	6-8 min.
Croquetes de aves (8-10 uni.)	190°	8-9 min.
Croquetes de batata (8-10 uni.)	190°	8-9 min.
Escalopes de vitela panados (6-8 uni.)	180°	10-12 min.
Quartos de frango frito (8 uni.)	180°	12-15 min.
Bacon (400 g)	180°	5-6 min.
Fritos de maçã (7-8 uni.)	170°	4-6 min.
Fritos de legumes (beringela) (10-12 uni.)	170°	10-11 min.
Sonhos (12-15 uni.)	170°	7-9 min.
Beringela à Napolitana (6 uni.)	170°	6-7 min.
Dourada, pescada grande, solha, raia (4 uni.)	160°	6-8 min.
Cogumelos (200 g)	150°	4-6 min.

Congelados	Sem Booster (conforme o modelo)	Com Booster  (conforme o modelo)
	<i>Rode o termóstato até à posição 190°</i>	<i>Prima a tecla Booster</i>
	Tempo de fritura	Tempo de fritura
Batatas fritas (pré-cozinhadas) 900 g (Visalis 1250)	12-14 min.	11-13 min.
Batatas fritas (pré-cozinhadas) 750 g	11-13 min.	9-11 min.
Batatas fritas (pré-cozinhadas) 500 g	10-12 min.	8-10 min.
Batatas fritas (pré-cozinhadas) 400 g	5-6 min.	4-6 min.
Batatas "noisette" (50 g)	5-6 min.	4-5 min.
Croquetes de batata (8-10 uni.)	5-6 min.	4-5 min.
Pataniscas de bacalhau (10 uni.)	5-6 min.	4-5 min.
Filetes de peixe fritos (8 uni.)	5-6 min.	4-5 min.
Filetes de patrúcia panados (3 uni.)	5-6 min.	4-5 min.
Panados de peixe (8 uni.)	5-6 min.	4-5 min.
Fritos de camarão (12 uni.)	4-5 min.	3-4 min.
Fritos de lulas (12-15 uni.)	5-6 min.	4-5 min.
Fritos de maçã (7-8 uni.)	7-9 min.	6-8 min.
Pastéis de vaca panados (12-15 uni.)	7-9 min.	6-8 min.
Pastéis de porco panados (12-15 uni.)	7-9 min.	6-8 min.
Almôndegas de carne de vaca (15-18 uni.)	7-9 min.	6-8 min.

Manutenção

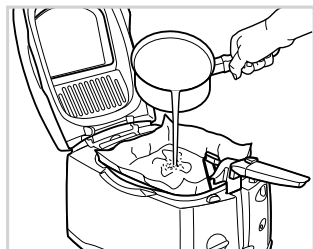
Conservação do óleo



- Com uma escumadeira, recolha os pequenos fragmentos de alimentos que tenham ficado no óleo.
- Conservar o óleo na fritadeira ou guardá-lo num recipiente à parte (processo recomendado se não utilizar a fritadeira com frequência).

Filtrar o óleo

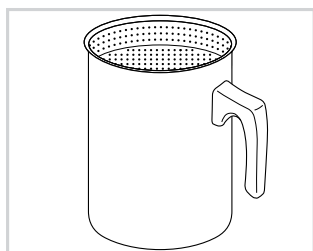
Com um papel de filtro (a adquirir junto dos Centros de Assistência aprovados).



- Aguarde até que o óleo esteja morno.
- Com cuidado, verta o óleo para um outro recipiente.
- Coloque um papel de filtro no fundo do cesto.
- Limpe o interior da cuba.
- Coloque o cesto com o papel filtro dentro da fritadeira (com a pega em posição elevada).
- Volte a introduzir cuidadosamente o óleo na cuba.
- Deite fora o papel de filtro e limpe o cesto.

O óleo deve ser filtrado regularmente.

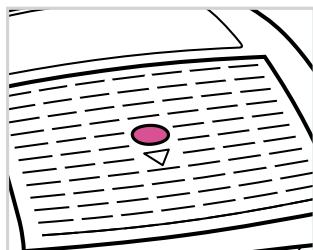
Os resíduos que se destacam dos alimentos têm tendência a queimar, provocando uma alteração mais rápida da gordura e, a longo prazo, o risco de inflamação.



Substituição do óleo

- Não deite o óleo usado na pia da cozinha. Deixe-o arrefecer e junte-o aos lixos domésticos.

Mude o óleo ao fim de 8 a 12 utilizações, no máximo. Um óleo "limpo" conserva a qualidade gustativa dos alimentos e a sua leveza.

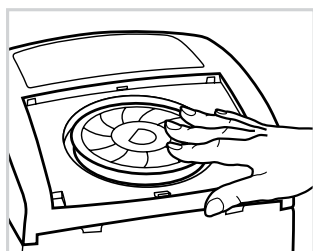


Substitua o filtro Anti-odores

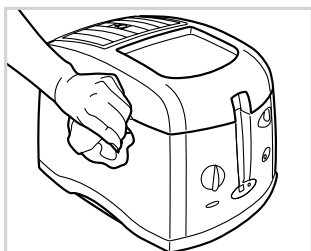
(filtros disponíveis nos centros de assistência aprovados)

Substitua a cassette de filtro ao fim de 30 a 40 frituras, no máximo.

- Quando o indicador de saturação do filtro apresentar uma cor vermelha escura, significa que deve ser substituído.
- Faça deslizar a tampa do compartimento do filtro.
- Substitua a cassette, com o indicador de saturação voltado para cima.
- Coloque novamente a tampa, até ouvir um estalido.



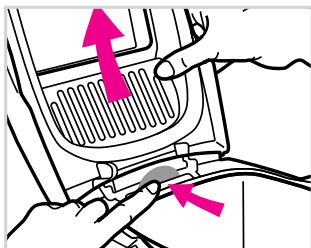
Limpeza



- Limpe o exterior da fritadeira com um pano húmido. Seque-a cuidadosamente.

! Nunca mergulhe o aparelho em água. Não utilize quaisquer produtos agressivos ou abrasivos.

Limpeza da tampa



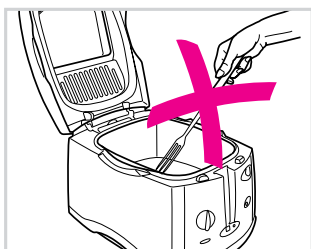
- Para retirar a tampa, empurre a lingueta para trás.
- Separe a armação do pára-vapor e retire o filtro.
- A tampa e o pára-vapor podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- Limpe bem a tampa, antes de a colocar na fritadeira com o filtro.
- Para uma boa visibilidade, lave a tampa na máquina ou passe uma esponja ou um pano bem limpo, embebido em detergente da loiça.
- Deixe secar o visor ao ar ou limpe-o com um pano de algodão.

Retire e limpe o filtro antes da lavagem.

Limpe o visor ao fim de 3 a 4 frituras.

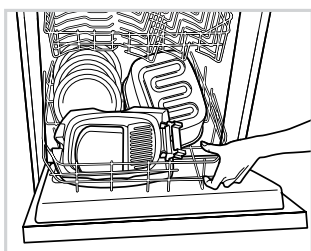


Limpe a cuba destacável



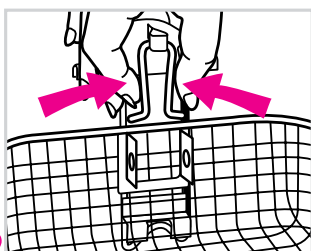
- As manchas escuras e os riscos que podem aparecer após uma utilização prolongada não apresentam qualquer inconveniente.
- Garantimos que o revestimento anti-aderente se encontra CONFORME A REGULAMENTAÇÃO relativa a materiais em contacto com os alimentos.

Para conservar as suas qualidades anti-aderentes durante mais tempo, não utilize qualquer utensílio metálico.



- A cuba pode ser lavada na máquina de lavar loiça. Tenha cuidado para não estragar o revestimento nas grelhas da máquina.
- Evite deformar a cuba devido a pancadas ou quedas.

Se, apesar de tudo, a sua cuba ficar deformada, proceda à sua substituição junto do Serviço de Assistência aprovado mais próximo.



Limpeza do cesto

- Destaque o cesto da respectiva pega.
- Lave o cesto em água abundante.
- Seque-o bem.

! Se o seu cesto se apresentar deformado, proceda à sua substituição junto do Serviço de Assistência aprovado mais próximo.

Se a sua fritadeira não funcionar bem

P

Problemas e causas possíveis	Soluções
A fritadeira não funciona. • O aparelho não está ligado à corrente. • O termóstato não acende. • A cuba está posicionada ao contrário..	• Ligue o aparelho. • Coloque o termóstato à temperatura desejada e verifique se o indicador de temperatura acende. • Instale correctamente a cuba (com as indicações min./máx. na traseira do aparelho).
O Booster não funciona. • A fritadeira não está ligada.	• Coloque o termóstato em I e prima a tecla Booster. O indicador do Booster acender-se-á.
A visão através o visor de observação não é satisfatória	• Para uma boa visibilidade, lave a tampa na máquina ou passe uma esponja ou um pano bem limpo, embebido em detergente da loiça. • Deixe secar o visor ao ar ou limpe-o com um pano de algodão.
Libertação de mau cheiro, • O filtro anti-odores está saturado. • O óleo está degradado. • O óleo não é adequado.	• Substitua o filtro (ver página 17). • Substitua o banho de fritura (8 a 12 utilizações, no máximo). • Utilize uma gordura vegetal para obter fritos de boa qualidade.
Sai vapor em volta da tampa. • A tampa está mal fechada. • A junta está avariada.	• Verifique se a tampa se encontra bem bloqueada • Contacte o Serviço de Assistência aprovado mais próximo.
O óleo está a transbordar, • O filtro anti-odores está saturado. • A indicação máx. de enchimento da cuba foi excedida. • O cesto está deformado • Mistura de óleo e gorduras diferentes.. • Emulsão violenta do óleo.	• Substitua o filtro (ver página 17). • Verifique o nível do óleo (máx.) e retire o excesso. • Verifique se o cesto não está demasiado cheio. • Substitua o cesto. • Esvazie e limpe a cuba. Encha-a com um só tipo de gordura.
Os alimentos não ficam dourados nem estaladiços. • Utilizou pedaços muito grossos e contendo demasiada água. • Fritou demasiados alimentos ao mesmo tempo e o óleo já não está suficientemente quente. • A temperatura do óleo pode não ser suficiente: o termóstato está mal regulado.	• Experimente prolongar o tempo de fritura. • Frite os alimentos em pequenas quantidades (sobretudo os congelados). • Regule o termóstato à temperatura aconselhada.
O temporizador deixou de funcionar. • A pilha está gasta.	• Mande-a substituir no Serviço de Assistência aprovado.

Se o problema se mantiver, consulte o seu revendedor ou um Serviço de Assistência aprovado.

! Qualquer intervenção deverá ser efectuada exclusivamente por um Serviço de Assistência aprovado e utilizando peças de origem.

1. Καπάκι θήκης φίλτρου
2. Δείκτης βρεξίματος φίλτρου
3. Φίλτρο κατά των οσμών
4. Καλάθι
5. Κουμπί κλεισίματος καλαθιού
6. Λαβή για ανέβασμα και κατέβασμα καλαθιού
7. Ενδείξεις Ελάχιστης και Μέγιστης πληρότητας δοχείου
8. Αποσπώμενο δοχείο με αντικολλητική επίστρωση
9. Κουμπί ανοίγματος καπακιού
10. Ειδικό κουμπί για κατεψυγμένες τροφές (ανάλογα με το μοντέλο)
11. Χρονοδιακόπτης (ανάλογα με το μοντέλο)
12. Φωτεινή ένδειξη θερμοκρασίας
13. Λαβή μεταφοράς
14. Θερμοστάτης/Διακόπτης ON/OFF
15. Οδηγός τοποθέτησης δοχείου
16. Θήκη καλωδίου
17. Σφράγισμα
18. Στοπ ατμού
19. Παράθυρο
20. Καπάκι

Προστασία περιβάλλοντος

- Η συσκευή σας σχεδιάστηκε για να λειτουργεί πάρα πολλά χρόνια. Όταν όμως αποφασίσετε να αντικαταστήσετε την φριτζά σας, μην ξεχάσετε να κάνετε ό,τι μπορείτε για να προστατεύσετε το περιβάλλον.
- Πριν την πετάξετε, πρέπει να αφαιρεθεί η μπαταρία του χρονοδιακόπτη από ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Επισκευών.
- Τα Εξουσιοδοτημένα Κέντρα Επισκευών θα πάρουν πίσω την χρησιμοποιημένη συσκευή σας ώστε να την καταστρέψουν σύμφωνα με τους όρους για την προστασία του περιβάλλοντος.

Οδηγίες ασφαλείας

- Αυτή η συσκευή είναι σύμφωνη με τους κανόνες ασφαλείας και τους ισχύοντες κανονισμούς:
 - 89/336/ΕΟΚ τροποποιημένος από 93/68/ΕΟΚ
 - 73/23/ΕΟΚ τροποποιημένος από 93/68/ΕΟΚ
- Αυτή η ηλεκτρική συσκευή λειτουργεί σε υψηλές θερμοκρασίες που μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα. Παρότι η συγκεκριμένη φριτζά διαθέτει υψηλού επιπέδου θερμική προστασία, μην αγγίζετε τα μεταλλικά μέρη που είναι ορατά αφού ανοίξετε το καπάκι.
- Μην αφήνετε σε λειτουργία την συσκευή όταν δεν την επιτηρείτε.
- Μην βάζετε αντικείμενα μεταξύ του αποσπώμενου δοχείου και του πάτου της συσκευής.
- Συνδέετε πάντα την συσκευή με μία γειωμένη πρίζα.
- Μην χρησιμοποιείτε μπαλαντέζα. Αν θέλετε να την χρησιμοποιήσετε, βεβαιωθείτε ότι είναι σε καλή κατάσταση, έχει πρίζα με γείωση και είναι κατάλληλη για την ισχύ της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ρεύματος αντιστοιχεί στην τάση που αναγράφεται στην φριτζά (μόνο εναλασσόμενο ρεύμα).
- Αν η συσκευή χρησιμοποιείται σε άλλη χώρα από αυτήν που αγοράστηκε, ελέγξτε την σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Επισκευών.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ή μην συνδέετε την συσκευή σας αν:
 - το καλώδιο έχει πρόβλημα ή είναι κατεστραμένο,
 - η συσκευή έχει πέσει κάτω,
 - έχει ορατές ζημιές ή πρόβλημα στην λειτουργία.
- Σ'αυτές τις περιπτώσεις και προκειμένου να αποφύγετε κάθε κίνδυνο, επικοινωνήστε με το κοντινότερο Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Επισκευών διότι χρειάζονται ειδικά εργαλεία για να επιδιορθωθεί η συσκευή. Μην αποσυναρμολογήσετε ποτέ μόνος σας την συσκευή.
- Αν το καλώδιο έχει καταστραφεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Επισκευών του ή κάποιον που να είναι αρμόδιος ώστε να αποφευχθούν κίνδυνοι.
- Σε περίπτωση ανάφλεξης μην δοκιμάσετε ποτέ να σβήσετε με νερό. Κλείστε το καπάκι. Καπακώστε τις φλόγες με υγρό πανί.
- Μην λειτουργείτε την συσκευή δίπλα σε εύφλεκτα υλικά (παραθυρόφυλλα, κουρτίνες, κλπ) ή κοντά σε πηγή θερμότητας (γκάζι, ηλεκτρικό μάτι κλπ).
- Αυτή η συσκευή κατασκευάστηκε μόνο για οικιακή χρήση. Κάθε επαγγελματική χρήση που δεν ενδείκνυται ή δεν είναι σύμφωνη με τις οδηγίες χρήσης απαλλάσσει τον κατασκευαστή από την ευθύνη ή την εγγύηση.

Για να συνοψίσουμε, 3 σημεία είναι σημαντικά για να κάνετε

απολύτως ελαφριά, τραγανιστά τηγανιτά φαγητά

1 Προετοιμασία

Γέμισμα δοχείου

- Πρέπει πάντα να είναι γεμάτο μεταξύ των σημείων Min. και Max.

! Μην αναμιγνύετε διαφορετικούς τύπους λίπους.

Προθέρμανση

- Βάλτε στην πρίζα την φριτέζα και κλείστε το καπάκι
- Λυώστε στερεό λίπος στους 150° κατευθείαν μέσα στο δοχείο
- Ρυθμίστε τον θερμοστάτη (βλ. πίνακες, σελ. 25).
Για κατεψυγμένες τροφές, πατείστε το ειδικό κουμπί (ανάλογα με το μοντέλο).

! Τοποθετείτε την φριτέζα:
- σε σημείο που δεν φτάνουν παιδιά
- σε σταθερή επιφάνεια μακριά από πιτσιλίσματα νερού ή ή πηγές θερμότητας.

Προετοιμασία τροφών

! Μην υπεργεμίζετε το καλάθι. Στεγνώστε καλά τις τροφές.

Προτεινόμενη μέγιστη χωρητικότητα	Visialis 1250 2,6 λίτρα	Visialis 1000 2,2 λίτρα
Φρέσκες πατάτες (τσιπς)	670 γρ	550 γρ
Κατεψυγμένες πατάτες (τσιπς)	500 γρ	400 γρ

- Μόλις σβήσει η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας, κατεβάστε **απαλά** το καλάθι μέσα στο λάδι με κλεισμένο το καπάκι.

2 Μαγείρεμα

Ρίχνετε μιά ματιά στο μαγείρεμα

- Είναι φυσιολογικό για την. φωτεινή ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας να ανάβει και να σβήνει.

! Για να αποφεύγετε εγκαύματα: Μην βάζετε τα χέρια σας πάνω από το φίλτρο. Μην αγγίζετε το παράθυρο.

Τέλος μαγειρέματος

- Ανεβάστε το καλάθι.
- Ανοίξτε το καπάκι ζεστό λίπος.
- Στραγγίξτε και σερβίρετε.

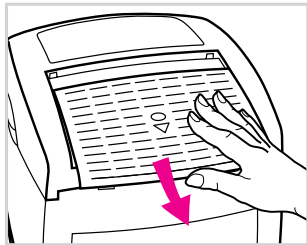
! Μην αγγίζετε τα γυμνά μεταλλικά μέρη. Μην μετακινείτε ποτέ την φριτέζα σας όταν περιέχει

3 Συντήρηση

- Αλλάζετε όταν πρέπει το λάδι και το φίλτρο.

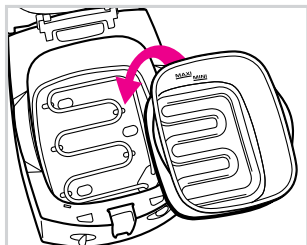
Διαβάστε και ακολουθείστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης.

Προετοιμασία για την χρήση



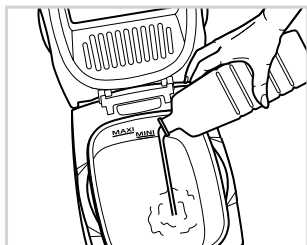
Πριν χρησιμοποιήσετε την φριτέζα σας για πρώτη φορά

- Πριν τη χρήση απομακρύνετε το προστατευτικό κάλυμμα από το παράθυρο ελέγχου της φριτέζας. Καθαρίστε το καπάκι, το στοπ ατμού, το δοχείο και το καλάθι με ένα σφουγγάρι και υγρό απορρυπαντικό. Στεγνώστε.
- Βγάλτε το φίλτρο από την πλαστική σακούλα (αν χρειάζεται). (βλ. σελ. 8) αφού αφαιρέσετε την πλαστική σακούλα.
- Ανασηκώστε το καπάκι και βάλτε το φίλτρο κατά των οσμών. Ξαναβάλτε το καπάκι.



Αντικατάσταση του αποσπώμενου δοχείου

- Τοποθετείστε το δοχείο με τις ενδείξεις (MAXI MINI) προς το πίσω μέρος της συσκευής.
- Η άκρη του δοχείου πρέπει να εφαρμόζει τέλεια στην συσκευή.



Ενα σύστημα ασφαλείας εμποδίζει την φριτέζα να λειτουργήσει όταν ο κάδος δεν είναι σωστά τοποθετημένος.

Γέμισμα δοχείου

- Χρησιμοποιείτε λίπος φαγητού που συνιστάται για τηγάνισμα: ηλιέλαιο, ελαιόλαδο, κλπ.
- Αν χρησιμοποιείτε **στερεό λίπος** :
- Κόψτε το σε κομμάτια και βάλτε το στον πάτο του δοχείου (**ποτέ στο καλάθι**).
- Μην ξεπερνάτε ποτέ τους 150° για να το λυώσετε και ακολουθείτε τις συμβουλές του κατασκευαστή για το μαγείρεμα.

! Μην λειτουργείτε ποτέ την φριτέζα όσο είναι άδεια.

! Μην αναμειγνύετε διαφορετικούς τύπους λίπους.

! Η επιφάνεια του λίπους πρέπει να βρίσκεται πάντα μεταξύ των σημείων Min. και Max. Ελέγχετε το κάθε φορά πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα και προσθέτετε λίγο ακόμα λίπος, αν χρειάζεται.

Ποσότητα λιπαρής ουσίας		
Visialis 1000		
Mini	2 λ	1750 γρ
Maxi	2,2 λ	2000 γρ
Visialis 1250		
Mini	2,4 λ	2125 γρ
Maxi	2,6 λ	2250 γρ

Προθέρμανση

- Κλείστε το καπάκι.
- Βάλτε την φριτέζα στην πρίζα.
- Ρυθμίστε τον θερμοστάτη (βλ. πίνακες, σελ. 25).



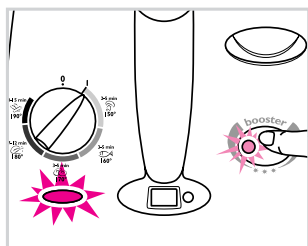
! Τοποθετείστε την φριτέζα:
- σε επίπεδη επιφάνεια,
- σε σημείο που δεν φτάνουν παιδιά,
- μακριά από πισιλίσματα νερού ή πηγές θερμότητας.

! Μην αφήνετε την φριτέζα χωρίς επιτήρηση. Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο να κρέμεται.

Προετοιμασία για την χρήση

Ειδικό κουμπί για κατεψυγμένες τροφές

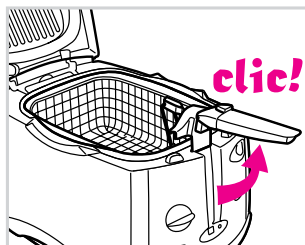
(ανάλογα με το μοντέλο)



- Ρυθμίστε τον θερμοστάτη στο 1.
- Πατείστε το ειδικό κουμπί.

Ανεβάζει σύντομα την θερμοκρασία του δοχείου που είναι χαμηλή λόγω των κατεψυγμένων τροφών. Το τηγανισμένο φαγητό σας θα είναι πιο τραγανιστό.

Προετοιμασία καλαθιού



- Ανασηκώστε την λαβή του καλαθιού μέχρι ν'ακούσετε το "κλικ" όταν τοποθετηθεί σωστά.
- Στραγγίξτε τις τροφές.
- Γεμίστε το καλάθι.
- Ελαττώστε τις ποσότητες για.

Μην ξεπερνάτε ποτέ το όριο ασφάλειας ποσότητας.

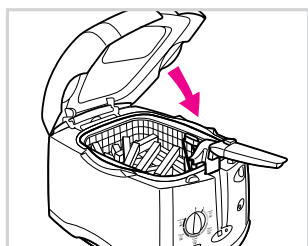


- Κόψτε τις τροφές σε ίσα κομμάτια ώστε να μαγειρευτούν ομοιόμορφα.
- Αποφύγετε να χρησιμοποιήσετε χοντρά κομμάτια.

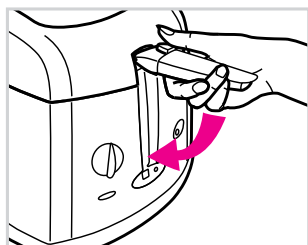
Ποσότητα λαδιού		Φρέσκες πατάτες	Κατεψυγμένες πατάτες
Visialis 1000 (2,2 λ)	Όριο ασφάλειας ποσότητας Ανώτατη συνιστώμενη ποσότητα	1000 γρ 550 γρ	750 γρ 400 γρ
Visialis 1250 (2,6 λ)	Ανακατέψτε τις Ανώτατη συνιστώμενη ποσότητα	1250 γρ 670 γρ	900 γρ 500 γρ

- Ανακατέψτε τις κατεψυγμένες τροφές ώστε να φύγει ο πάγος από την φριτέζα.
- Δεν είναι όλες οι κατεψυγμένες τροφές έτοιμες για να χρησιμοποιηθούν. Δείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή.

Κατέβασμα καλαθιού



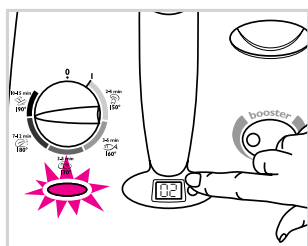
- Τοποθετείστε το καλάθι στην άκρη του δοχείου.
- Κλείστε το καπάκι.



- Μόλις σβήσει η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας, Πατείστε το κουμπί κλειδώματος του καλαθιού.
- Κλείστε την λαβή του καλαθιού μαλακά και βάλτε την στην θέση της.

Ρύθμιση χρονοδιακόπτη

(ανάλογα με το μοντέλο)



- Πατείστε τον κουμπί για να ρυθμίσετε τον χρόνο λεπτό προς λεπτό.
- Ελευθερώστε το κουμπί. Ο χρόνος που εμφανίζεται έχει επιλεγεί και αρχίζει η μέτρηση.
- Αν κάνετε λάθος, ή θέλετε να ακυρώσετε την επιλογή του χρόνου πατείστε το κουμπί για 2 δευτερόλεπτα.
- Για να σταματήσετε τον ήχο του χρονοδιακόπτη, πατείστε το κουμπί.

Ο χρονοδιακόπτης δείχνει ότι τελείωσε ο χρόνος μαγειρέματος, αλλά δεν κλείνει την φριτέζα.

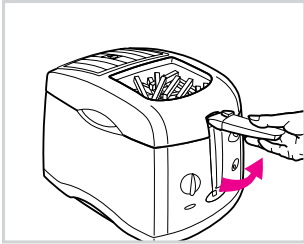
Μαγείρεμα



Ρίχνετε μία ματιά στο μαγείρεμα

- Είναι φυσιολογικό να ανάβει και να σβήνει η φωτεινή ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας κατά την διάρκεια του μαγειρέματος.

Προσοχή: Μην βάζετε τα χέρια σας πάνω από το φίλτρο ή το παράθυρο. Ο ατμός και τα γυάλινα μέρη είναι πολύ ζεστά.



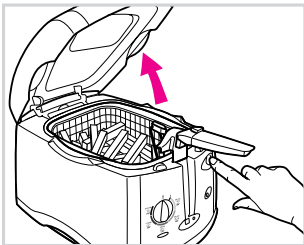
Τέλος μαγειρέματος

- Ανεβάστε την λαβή κάθετα ώστε να ανέβει το καλάθι μέχρι να ακούσετε "κλικ" για να κλειδώσει.



Για να ξαναμαγειρέψετε δεύτερη φορά:

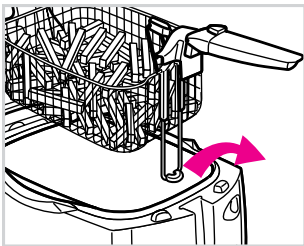
- περιμένετε να σβήσει η φωτεινή ένδειξη πριν βάλετε τις τροφές στο λάδι.
- ρυθμίστε την ποσότητα λαδιού ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού που θέλετε να μαγειρέψετε.



- Ανοίξτε το καπάκι.
- Στραγγίξτε τις τροφές.

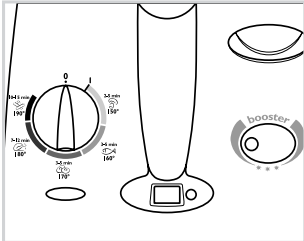


Για πολύ τραγανιστά φαγητά, ανοίξτε αμέσως το καπάκι.



- Βγάλτε το καλάθι, αφού βεβαιωθείτε ότι όλη η ράβδος έχει βγει τελείως από το δοχείο.
- Σερβίρετε.

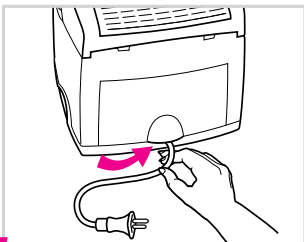
Προσθέστε αλάτι και πιπέρι μακριά από την φριτέζα για να κρατήσετε το λίπος.



Κλείσιμο φριτέζας

- Όταν έχετε τελειώσει με το τηγάνισμα τροφών, βάλτε τον διακόπτη ON/OFF στην θέση 0.

Αν χρησιμοποιήσετε το ειδικό κουμπί για κατεψυγμένες τροφές, πατήστε το για να κλείσει η φριτέζα.



- Βγάλτε από την πρίζα την φριτέζα.
- Αφήστε την φριτέζα να κρυώσει (1 με 2 ώρες).
- Βάλτε το καλώδιο στην θέση του.
- Χρησιμοποιείτε οπωσδήποτε τις λαβές για να μετακινήσετε την φριτέζα.

Ποτέ μην μετακινείτε την φριτέζα σας όταν περιέχει ζεστό λίπος.

Μαγείρεμα

Πίνακες μαγειρέματος

Οι πίνακες μαγειρέματος δίνονται μόνον ενδεικτικά. Μπορούν να μεταβληθούν ανάλογα με τις ποσότητες και το προσωπικό γούστο.

Φρέσκες τροφές	Θερμοκρασία	Χρόνος μαγειρέματος
Πατάτες τηγανιτές 1,25 κιλό (Visialis 1250)	190°	16-17 λεπτά
Πατάτες τηγανιτές 1 κιλό	190°	12-15 λεπτά
Πατάτες τηγανιτές (670 γρ)	190°	9-10 λεπτά
Πατάτες τηγανιτές (550 γρ)	190°	7-9 λεπτά
Πατάτες dauphine (300 γρ)	190°	7-9 λεπτά
Σουφλέ (250 γρ)	190°	6-8 λεπτά
Κροκέτες πουλερικών (8-10 μερίδες)	190°	8-9 λεπτά
Κροκέτες πατάτας (8-10 μερίδες)	190°	8-9 λεπτά
Γεμιστές μοσχαρίσιες μπριζόλες (6-8 μερίδες)	180°	10-12 λεπτά
Τέταρτο τηγανιτού κοτόπουλου (8 μερίδες)	180°	12-15 λεπτά
Λεπτές φέτες χοιρινού (400 γρ)	180°	5-6 λεπτά
Τηγανίτες μήλου (7-8 μερίδες)	170°	4-6 λεπτά
Τηγανίτες λαχανικών (μελιτζάνες) (10-12 μερίδες)	170°	10-11 λεπτά
Τηγανίτες (12-15 μερίδες)	170°	7-9 λεπτά
Μελιτζάνες ναπολιταίν (6 μερίδες)	170°	6-7 λεπτά
Κυπρίνοι, γάδος, γλώσσα (4 μερίδες)	160°	6-8 λεπτά
Μανιτάρια (200 γρ)	150°	4-6 λεπτά

Κατεψυγμένες τροφές	Χωρίς ειδικό κουμπί για κατεψ.τροφές (ανάλογα με το μοντέλο)	Με ειδικό κουμπί για κατεψ.τροφές (ανάλογα με το μοντέλο)
	Ρυθμίστε τον θερμοστάτη στους 190° Χρόνος μαγειρέματος	Πατήστε το ειδικό κουμπί για κατεψ.τροφές Χρόνος μαγειρέματος
Πατάτες τηγ (προμαγειρεμένες) (900 γρ) (Visialis 1250)	12-14 λεπτά	11-13 λεπτά
Πατάτες τηγανιτές (προμαγειρεμένες) (750 γρ)	11-13 λεπτά	9-11 λεπτά
Πατάτες τηγανιτές (προμαγειρεμένες) (500 γρ)	10-12 λεπτά	8-10 λεπτά
Πατάτες τηγανιτές (προμαγειρεμένες) (400 γρ)	5-6 λεπτά	4-6 λεπτά
Πατάτες φουντούκια (50 μερίδες)	5-6 λεπτά	4-5 λεπτά
Πατάτες κροκέτες (8-10 μερίδες)	5-6 λεπτά	4-5 λεπτά
Παναρισμένος μπακαλιάρος (10 μερίδες)	5-6 λεπτά	4-5 λεπτά
Τηγανίτες φιλέτων ψαριού (8 μερίδες)	5-6 λεπτά	4-5 λεπτά
Παναρισμένα φιλέτα γλώσσας (3 μερίδες)	5-6 λεπτά	4-5 λεπτά
Κομμάτια ψαριού σε γαλέτα (8 μερίδες)	5-6 λεπτά	4-5 λεπτά
Τηγανίτες γαρίδες (12 μερίδες)	4-5 λεπτά	3-4 λεπτά
Τηγανίτες καλαμαριών (12-15 μερίδες)	4-5 λεπτά	3-4 λεπτά
Τηγανίτες μήλου (7-8 μερίδες)	5-6 λεπτά	4-5 λεπτά
Κεφτεδάκια μοσχαρίσια (15-18 μερίδες)	7-9 λεπτά	6-8 λεπτά

Συντήρηση

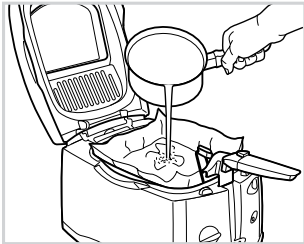
Αποθήκευση λίπους



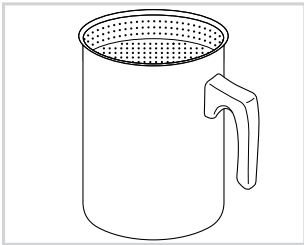
- Με μια τρυπητή κουτάλα μαζέψτε τα μικρά κομμάτια τροφών που έμειναν στο λίπος.
- Φυλάξτε το λίπος στην φριτέζα ή κρατείστε το, κρύο, σε ξεχωριστό δοχείο (αυτό συνιστάται αν δεν χρησιμοποιείτε συχνά την φριτέζα).

Φιλτράρισμα λίπους

Με χάρτινο φίλτρο (δίνεται στα Εξουσιοδοτημένα Κέντρα).



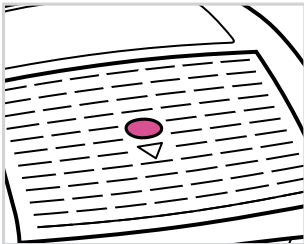
- Περιμένετε να γίνει χλιαρό το λάδι.
- Αδειάστε το λίπος σιγά-σιγά σε ένα τηγάνι.
- Βάλτε ένα χάρτινο φίλτρο στον πάτο του καλαθιού.
- Καθαρίστε εσωτερικά το δοχείο.
- Βάλτε το καλάθι και το χάρτινο φίλτρο μέσα στην φριτέζα (η λαβή στην επάνω θέση).
- Αδειάστε προσεκτικά το λίπος στο δοχείο.
- Πετάξτε το χάρτινο φίλτρο και καθαρίστε το καλάθι.



Με δοχείο φιλτραρίσματος μέγιστης χωρητικότητας: 2,4 λίτρα (διαθέσιμο στα Εξουσιοδοτημένα Κέντρα).

Το λίπος πρέπει να φιλτράρεται συχνά. Υπολείμματα φαγητών που καίγονται μπορεί να κάνουν το λίπος να χαλάσει συντομότερα καθώς επίσης και να προκαλέσουν μέχρι και ανάφλεξη.

Αλλαγή λίπους

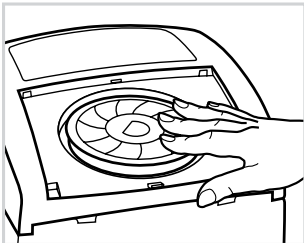


- Μην αδειάζετε το λίπος στον νεροχύτη. Αφήνετέ το να κρυώσει και πετάτε το με τα σκουπίδια του σπιτιού.

Αλλάξτε το λίπος μετά από το πολύ 8-12 χρήσεις κάθε φορά. Ο "καθαρισμός" του λίπους διατηρεί το άρωμα και την ελαφρότητα των φαγητών.

Αλλαγή φίλτρου κατά των οσμών

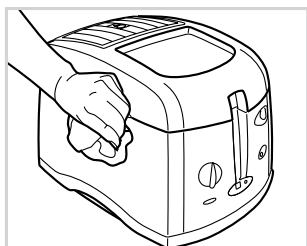
(διαθέσιμο στα Εξουσιοδοτημένα Κέντρα).



- Όταν ο δείκτης βρεξίματος του φίλτρου γίνει σκούρο κόκκινο, αλλάξτε το φίλτρο.
- Αφαιρέστε, γλιστρώντας το καπάκι του φίλτρου.
- Αλλάξτε το φίλτρο βάζοντας τον δείκτη βρεξίματος προς τα επάνω.
- Ξανατοποθετείτε το καπάκι ακούγοντας το "κλικ".

Αλλάξτε το φίλτρο κάθε φορά που η φριτέζα χρησιμοποιήθηκε το πολύ 30-40 φορές.

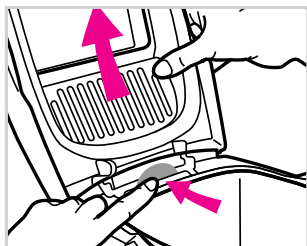
Καθάρισμα



- Καθαρίστε το εξωτερικό της φριτέζας με υγρό πανί. Στεγνώστε προσεκτικά.
- Καθαρίστε τα άλλα μέρη με υγρό σφουγγάρι.

! Μην βυθίζετε την συσκευή σε νερό. Μην χρησιμοποιείτε σκληρά υλικά ή υλικά που γδέρνουν.

Καθάρισμα καπακιού



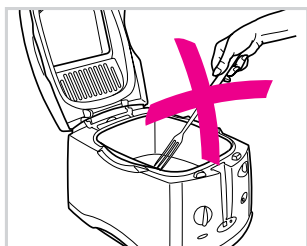
- Για να σηκώσετε το χερούλι, σπρώξτε το καπάκι προς τα πάνω.
- Ξεχωρίστε το κάλυμα από το στοπ ατμού και βγάλτε το φίλτρο.
- Μπορείτε να πλύνετε το καπάκι και το στοπ ατμού στο πλυντήριο πιάτων.
- Στεγνώστε το καπάκι και το φίλτρο πριν το αντικαταστήσετε στην φριτέζα.
- Για να βλέπετε καλά, καθαρίζετε το καπάκι με ένα σφουγγάρι που έχετε ρίξει απορρυπαντικό λεμονιού.
- Αφήστε το παράθυρο να στεγνώσει σε θερμοκρασία δωματίου ή στεγνώστε το με ένα καθαρό πανί

Βγάλτε και σκουπίστε το φίλτρο πριν το πλύνετε.

Καθαρίζετε το παράθυρο κάθε 3-4 χρήσεις της φριτέζας.

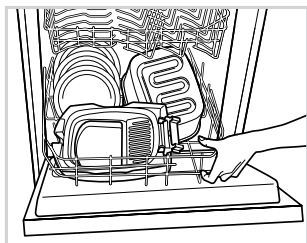


Καθάρισμα αποσπώμενου δοχείου



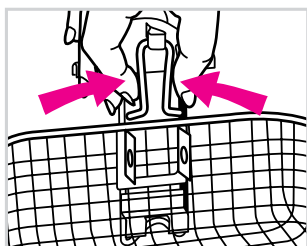
- Μαυρίλες και γρατζουνιές που μπορεί να εμφανιστούν μετά από παρατεταμένη χρήση δεν δημιουργούν πρόβλημα.
- Εγγυώμεθα ότι η αντικολλητική επίστρωση ΕΙΝΑΙ ΣΥΜΦΩΝΗ ΜΕ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥΣ υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

Για να προφυλάξετε την αντικολλητική επίστρωση της φριτέζας ώστε να κρατήσει περισσότερο, μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία κουζίνας.



- Μπορείτε να πλύνετε το δοχείο σας στο πλυντήριο πιάτων. Προσέξτε ώστε να μην καταστρέψετε την επίστρωσή του στα χωρίσματα του πλυντηρίου.
- Προσπαθείστε να μην παραμορφωθεί το δοχείο σας από χτυπήματα ή πεσίματα.

Παρόλα αυτά αν παραμορφωθεί το δοχείο, αντικαταστήστε το στο κοντινότερο Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Επισκευών.



Καθάρισμα καλάθιού

- Ξεχωρίστε το καλάθι από την λαβή.
- Πλύντε το καλάθι με πολύ νερό.
- Στεγνώστε το.

! Αν παραμορφωθεί το καλάθι, αντικαταστήστε το στο κοντινότερο Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Επισκευών.

Αν η φριτέζα σας δεν λειτουργεί σωστά

Πρόβλημα και πιθανές αιτίες	Λύσεις
Η φριτέζα σας δεν λειτουργεί. • Η συσκευή δεν είναι στην πρίζα. • Ο θερμοστάτης δεν ανάβει. • Το δοχείο έχει τοποθετηθεί λάθος.	• Βάλτε την συσκευή στην πρίζα. • Ρυθμίστε τον θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία και βεβαιωθείτε ότι ανάβει η φωτεινή ένδειξη θερμοκρασίας. • Βάλτε το δοχείο στην σωστή θέση (με τις ενδείξεις Min./Max. προς την πίσω πλευρά της συσκευής).
Το ειδικό κουμπί για κατεψ. τροφές δεν λειτουργεί. • Η φριτέζα δεν είναι στην πρίζα.	• Τοποθετείστε τον θερμοστάτη στην θέση I και πατείστε το ειδικό κουμπί για κατεψ. τροφές. Ανάβει η ένδειξη.
Δεν έχετε ικανοποιητική ορατότητα από το παράθυρο ελέγχου της φριτέζας	• Για να βλέπετε καλά, καθαρίζετε το καπάκι με ένα σφουγγάρι που έχετε ρίξει απορρυπαντικό λεμονιού. • Αφήστε το παράθυρο να στεγνώσει σε θερμοκρασία δωματίου ή στεγνώστε το με ένα καθαρό πανί
Δυσάρεστες οσμές. • Το φίλτρο κατά των οσμών έχει βραχεί. • Αλλοιώθηκε το λίπος. • Χρησιμοποιήθηκε ακατάλληλο λίπος.	• Αλλάξτε το φίλτρο (βλ. σελ. 26). • Αλλάξτε το λάδι τηγανίσματος (το πολύ 8-12 χρήσεις). • Χρησιμοποιείτε φυτικό λίπος για πολύ καλής ποιότητας τηγάνισμα τροφών.
Διαρροή ατμού από το καπάκι. • Το καπάκι δεν έχει κλείσει σωστά. • Το σφράγισμα είναι ελαττωματικό.	• Ελέγξτε ότι το καπάκι έχει κλείσει σωστά. • Επικοινωνήστε με το κοντινότερο Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Επισκευών.
Υπερχείλιση του λαδιού. • Το φίλτρο κατά των οσμών έχει βραχεί. • Έχει ξεπεραστεί το ανώτατο σημείο γεμίσματος του δοχείου. • Έχει χαλάσει το σχήμα του καλαθιού. • Ανάμειξη διάφορων λαδιών και λίπους. • Το λάδι τοποθετήθηκε απότομα.	• Αλλάξτε το φίλτρο (βλ. σελ. 26). • Ελέγξτε το σημείο γεμίσματος και αφαιρέστε όσο πλεονάζει. • Ελέγξτε ότι το καλάθι δεν είναι πολύ γεμάτο. • Αλλάξτε το καλάθι. • Αδειάστε και καθαρίστε το δοχείο. Ξαναγεμίστε το μόνο με έναν τύπο λίπους. • Κατεβάστε σιγά-σιγά το καλάθι. Η Αφαιρέστε τον πάγο και σκουπίστε προσεκτικά τις τροφές.
Οι τροφές δεν γίνονται τραγανιστές και παραμένουν μαλακές. • Είναι πολύ λεπτές και περιέχουν πολύ νερό. • Βάλτε μεγάλη ποσότητα τροφών και το δοχείο μαγειρέματος δεν έχει πιά την σωστή θερμοκρασία. • Η θερμοκρασία του δοχείου τηγανίσματος μπορεί να μην είναι αρκετά υψηλή. Ο θερμοστάτης ρυθμίστηκε λάθος.	• Σαν δοκιμή, επιχειρείστε περισσότερο χρόνο μαγειρέματος. • Τηγανίστε τις τροφές σε μικρότερες ποσότητες (ιδιαίτερα τις κατεψυγμένες). • Ρυθμίστε τον θερμοστάτη στην σωστή θερμοκρασία.
Δεν λειτουργεί πιά ο χρονοδιακόπτης. • Τελείωσε η μπαταρία.	• Αντικαταστήστε την σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Επισκευών.

Αν παραμένει το πρόβλημα,, ελέγξτε το με το κατάστημα που το αγοράσατε ή με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Επισκευών.

! Κάθε επισκευή πρέπει να γίνεται μόνο σε Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Επισκευών και κάθε αντικατάσταση με ανταλλακτικά του κατασκευαστή.

Σέρβις/Ανταλλακτικά

Η Σ. ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ & ΣΙΑ ΟΕ έχει ένα δίκτυο εξουσιοδοτημένων αντιπροσώπων σέρβις σε όλη την Ελλάδα που εκτελούν επισκευές δωρεάν, εφόσον οι συσκευές καλύπτονται από εγγύηση, και επισκευές με χρέωση εφόσον οι συσκευές δεν καλύπτονται από εγγύηση. Αν μία συσκευή εμφανίσει βλάβη κατά την διάρκεια της εγγύησης, ο καταναλωτής υποχρεούται να προσκομίσει στον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις αποδεικτικό της ημερομηνίας αγοράς της (δηλ. Συμπληρωμένη από το κατάστημα κάρτα εγγύησης και απόδειξη του καταστήματος που δείχνει την ημερομηνία αγοράς της συσκευής).

Εγγύηση

Το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση ενός έτους (δωρεάν παροχή υπηρεσιών ή/και ανταλλακτικά από την ημερομηνία αγοράς). Η ημερομηνία αγοράς προκύπτει από την συμπληρωμένη κάρτα εγγύησης (σφραγίδα καταστήματος και ημερομηνία αγοράς στην κάρτα που εμπεριέχεται στη συσκευασία) και την απόδειξη αγοράς ή φωτοτυπία της.

Η εγγύηση δεν καλύπτει προβλήματα λόγω κακής χρήσης (π.χ. σπάσιμο, χρήση σε διαφορετική τάση ρεύματος και γενικά χρήση μη ενδεδειγμένη από τις οδηγίες χρήσης).

Η εγγύηση δεν καλύπτει λάμπες, γυάλινα αντικείμενα και σπασμένα πλαστικά εξαρτήματα.

Η εταιρία Σ. ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ & ΣΙΑ ΟΕ δεν ευθύνεται για ζημίες που προκύπτουν από κακή χρήση των συσκευών.

Σ. ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ & ΣΙΑ ΟΕ

Οδός Αγ. Θωμά 27 - 151 24 Μαρούσι

Τηλ.: 6899300

4ο χλμ Ε.Ο. Θεσσαλονίκης-Κατερίνης

Οδός Σταδίου - Καλοχώρι

Τηλ: (031) 754586

1. Крышка отделения фильтра
2. Показатель переполнения фильтра
3. Картридж фильтрующий противозапаховый
4. Корзина
5. Кнопка разблокировки корзины
6. Ручка подъема и опускания корзины
7. Отметки минимального и максимального заполнения чаши
8. Сменная чаша с противопригарным покрытием
9. Ручка для открывания крышки
10. Специальная кнопка Бустер Свежезамороженные продукты (в зависимости от модели)
11. Таймер (в зависимости от модели)
12. Указатель температуры
13. Ручка для переноски
14. Термостат / Выключатель
15. Место для укладки шнура
16. Устройство управления положением чаши
17. Уплотнительная прокладка
18. Отражатель пара
19. Смотровое окно
20. Крышка

Защита окружающей среды

- Ваш аппарат рассчитан на работу в течение многих лет. Однако в тот день, когда вы посчитаете нужным заменить Вашу фритюрницу, не забудьте подумать о том, какой вклад Вы можете внести в дело охраны окружающей среды.
- Перед тем как Вы сдадите Вашу фритюрницу в утиль, соответствующая уполномоченная служба должна извлечь из таймера батарейку.
- Соответствующие уполномоченные Центры услуг примут у Вас отслужившие аппараты с тем, чтобы утилизировать их в соответствии с требованиями законодательства об охране окружающей среды.

Требования техники безопасности

- Данный аппарат соответствует действующим требованиям и условиям техники безопасности, а также директивам :
- 89/336/CEE с изменениями по 93/68/CEE
- 73/23/ с изменениями по 93/68/CEE
- Работа данного аппарата связана с применением режимов высоких температур, которые могут стать причиной ожогов. Несмотря на высокую степень термической защиты фритюрницы, после открытия крышки не следует прикасаться к открывающимся металлическим частям.
- Работающий аппарат не следует оставлять без присмотра.
- Между сменной чашей и дном аппарата ни в коем случае не следует оставлять какие либо предметы.
- Аппарат следует включать только в заземленную электрическую розетку.
- Не следует пользоваться удлинителем. В случае, если Вы все же возьмете на себя такую ответственность, то пользуйтесь только удлинителем, находящимся в хорошем техническом состоянии ; он должен включаться в заземленную розетку и соответствовать мощности аппарата.
- Убедитесь, что напряжение в сети точно соответствует тому его значению, которое указано на аппарате (ток только переменный).
- Если аппарат используется не в той стране, где он приобретен, то Вам следует подвергнуть его проверке в уполномоченном Центре услуг.
- Никогда не пользуйтесь Вашим аппаратом и не включайте его, если :
- его шнур поврежден или имеет дефекты,
- аппарат падал,
- на нем видны следы повреждений, либо в его работе имеются аномалии.
- В таких случаях Вам следует связаться с ближайшим уполномоченным Центром услуг с тем, чтобы выполнить ремонт аппарата, потому что для этого требуются специальные инструменты. Ни в коем случае не разбирайте аппарат сами.
- Если поврежден кабель питания, то во избежание опасности заменить его должен изготовитель, уполномоченный его представитель либо лицо сходной квалификации.
- В случае возгорания ни в коем случае не пытайтесь потушить пламя с помощью воды. Закройте крышку. Затушите пламя, пользуясь мокрой тряпкой.
- Работающий аппарат не следует размещать ни вблизи от горючих материалов (шторы, занавески и т. п.), ни поблизости от внешних источников тепла (варочные газовые плиты, нагревательные приборы и т.п.)
- Данный аппарат был разработан только для использования в домашних условиях. Какое бы то ни было промышленное его применение либо использование в нарушение инструкции не влечет за собой ни ответственности, ни наступления гарантийных обязательств изготовителя.

Итак, есть три этапа, необходимых для того, что получать легкие и хрустящие фритюры

1 Подготовка

Наполните чашу

- Загружать чашу следует всегда так, чтобы уровень заполнения находился между минимальной и максимальной отметками.

! Не следует смешивать различные виды жиров.

Разогрейте

- Включите и закройте крышку.
- Жир в твердом состоянии следует растопить непосредственно в чаше при температуре 150°.
- Отрегулируйте термостат (см. таблицу 35). При употреблении свежемороженой продукции следует нажать на кнопку Бустер (в зависимости от модели).

! Установите фритюрницу:
- в месте, недосягаемом для детей,
- на прочное основание,
- вдали от брызг воды и от источника тепла.

Приготовьте продукты

! Не следует перегружать корзину. Продукты как следует высушите.

Максимальный рекомендуемый объем	Visialis 1250 2,6 литра	Visialis 1000 2,2 литра
Свежий картофель	670 г	550 г
Свежемороженный картофель	500 г	400 г

- После того, как погаснет световой указатель температуры, при закрытой крышке медленно погрузите корзину в масло.

2 Жарение

Следите за процессом жарения

- Тот факт, что световой указатель температуры загорается и гаснет, является нормальным.

! Для того, чтобы не обжечься :
Не следует держать руку над фильтром.
До смотрового окна не следует дотрагиваться.

Окончание жарения

- Снимите корзину.
- Откройте крышку.
- Дайте стечь и подавайте на стол.

! Не следует прикасаться к открывающимся металлическим частям.

Ни в коем случае не следует перемещать фритюрницу, когда в ней есть горячий жир.

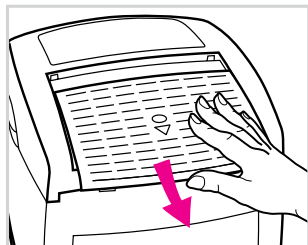
3 Обслуживание

- Регулярно меняйте масло и фильтрующий картридж.

Следует внимательно ознакомиться с инструкциями и строго их придерживаться содержащихся в них указаний.

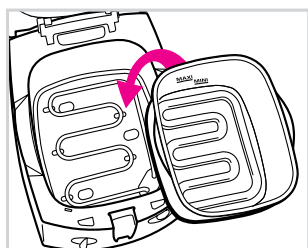
Приготовление блюда

Перед первым включением



- Удалить защитную пленку с окошка.
- Вытрите крышку, отражатель пара и чашу с помощью губки, применяя средство для мойки посуды. Высушите их.
- Извлеките из картриджа пластиковый пакет (при необходимости).
- Откройте крышку и вставьте противозапаховый картридж.
- Поставьте крышку.

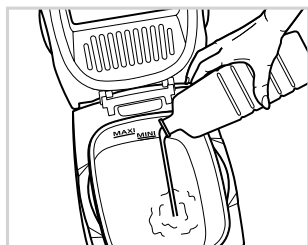
Поставьте сменную чашу



- Установите чашу маркировкой минимум / максимум ($\frac{\text{MAXI}}{\text{MINI}}$) к задней стороне аппарата.
- Борта чаши должны правильно разместиться на аппарате.

Имеющаяся система безопасности не дает фритюрнице работать в случае, если Вы как следует не установили крышку на место.

Наполните чашу



- Пользуйтесь теми пищевыми маслами, которые рекомендованы для приготовления фритюра : кукурузное, арахисовое, оливковое, из виноградных косточек, пальмовое и т. п.
- Если Вы используете твердый жир :
 - Разрежьте его на куски и положите на дно чаши (ни в коем случае не в корзину)
 - Не переходите за температуру в 150°, когда будете его растапливать, а в остальном следуйте указаниям изготовителя жира.

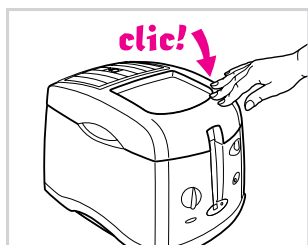
! Ни в коем случае не включайте в сеть пустую фритюрницу.

! Различные сорта жиров не следует смешивать.

! Уровень жира всегда должен находиться между минимальной и максимальной отметками на чаше. Это следует проверять перед каждым употреблением, а при необходимости добавлять масло того самого вида.

Следует		
Visialis 1000		
Mini	2 l	1750 г
Maxi	2,2 l	2000 г
Visialis 1250		
Mini	2,4 l	2125 г
Maxi	2,6 l	2250 г

Предварительно разогрейте



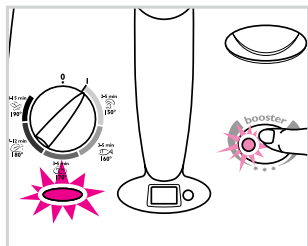
- Закройте крышку.
- Включите.
- Отрегулируйте термостат (см. таблицу 35). Фритюрница работает.

! Установите фритюрницу:
 - на прочное основание,
 - в месте, недоступном для детей,
 - вдали от брызг воды и от источника тепла.

! Не следует оставлять работающую фритюрницу без присмотра. Шнур не должен висеть.

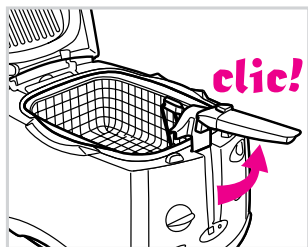
Подготовка

Специальный бустер для свежемороженых продуктов (в зависимости от модели)



- Поставьте термостат на I.
- Нажмите на кнопку Бустер.

Температуру ванны надо быстро поднять, если она охлаждена свежеморожеными продуктами. Ваш фритюр тогда получится более хрустящим.



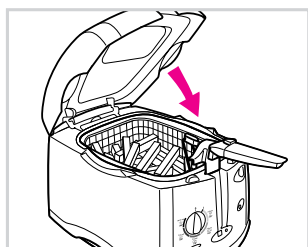
Приготовьте корзину

- Тянуть за ручку крышки до запорного щелчка.
- Вытрите продукты.
- Наполните корзину.
- При употреблении свежемороженых продуктов их количество следует снизить.

Ни в коем случае не следует превышать предельное безопасное количество.

Количество масла		Свежий картофель	Свежемороженный картофель
Visialis 1000 (2,2 l)	Предельное безопасное количество	1000 г	750 г
	Максимальное рекомендуемое количество	550 г	400 г
Visialis 1250 (2,6 l)	Предельное безопасное количество	1250 г	900 г
	Максимальное рекомендуемое количество	670 г	500 г

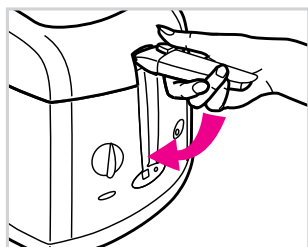
Продукты следует нарезать одинаковыми кусками для того, чтобы они однородно поджаривались.



Погрузите корзину в масло

- Установите корзину на её место на фритюрнице.
- Закройте крышку.

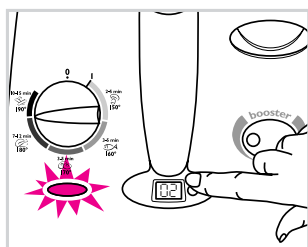
Свежемороженные продукты следует хорошенько встряхнуть для того, чтобы во фритюрницу не попали кусочки льда. Не все свежемороженные продукты готовы к употреблению. Вам следует ознакомиться с указаниями их изготовителя.



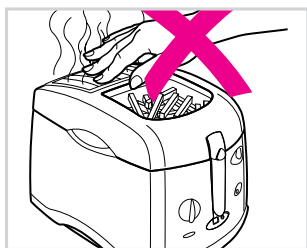
- После того, как погаснет световой указатель температуры.
- Постепенно и полностью вставьте ручку на свое место.

Отрегулируйте таймер (в зависимости от модели)

Таймер подает сигнал об окончании времени жарения, но не останавливает работу аппарата.



- Для поминутной регулировки времени жарки жмите на кнопку.
- Отпустите кнопку. Высвеченное в этот момент время зафиксировано, и начался отсчет.
- В случае ошибки, а также для того, чтобы стереть выбранное время, кнопку надо нажать и в течение 2-х секунд удерживать в таком положении.
- Чтобы остановить звонок, надо нажать на кнопку.



Следите за процессом жарения

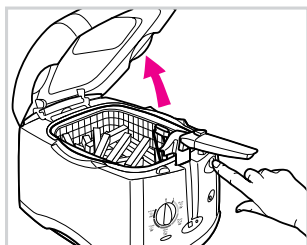
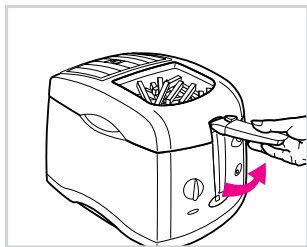
- Тот факт, что световой указатель температуры загорается и гаснет, является нормальным.

! Внимание : ни к фильтру, ни к смотровому окну не следует прикасаться руками. Пар и стекло могут сильно обжечь.

Достаньте продукты

- Чтобы поднять корзину, ручку поднимайте по горизонтали до запорного щелчка.

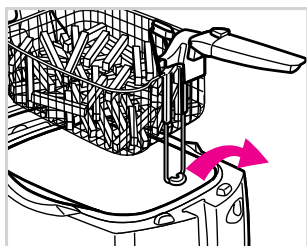
Ни в коем случае не следует вытаскивать чашу в то время, пока фритюрница работает.



- Откройте крышку.
- Дайте стечь.



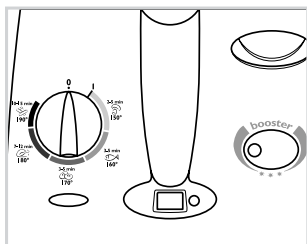
При приготовлении 2-й порции блюда : перед тем как загрузить продукты дождитесь пока погаснет световой указатель. приведите уровень масла в соответствие с тем количеством продуктов, которое будете жарить.



- Извлеките корзину, и при этом убедитесь, что шток полностью вышел из чаши.
- Подавайте на стол.



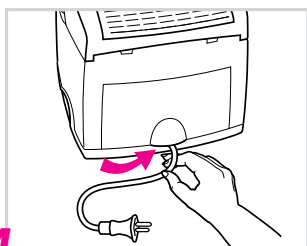
Для того, чтобы получить вкусный хрустящий фритюр, крышку надо сразу же снять.



Остановите аппарат

- По окончании жарения последней порции фритюра термостат / выключатель следует установить на положение 0.
- Отключите аппарат от сети.
- Дайте фритюрнице охладиться (в течение 1-го - 2-х часов).
- Уложите шнур на предусмотренное для него место.
- Для перемещения фритюрницы с места на место обязательно пользуйтесь предусмотренными для этого ручками.

Если Вы пользовались Бустером, то чтобы его выключить, следует нажать на кнопку Бустер.



! Ни в коем случае не следует перемещать фритюрницу с имеющимся в ней горячим жиром.

Жарение

Таблица жарения

Время жарения дается в справочное порядке. Оно может меняться в зависимости от количеств продуктов и личных вкусов.

Свежий	Температура	Время жарения
Картофель, жареный во фритюре 1,25 кг (Visialis 1250)	190°	16-17 мин.
Картофель, жареный во фритюре 1 кг	190°	12-15 мин.
Картофель, жареный во фритюре (670 г)	190°	9-10 мин.
Картофель, жареный во фритюре (550 г)	190°	7-9 мин.
Картофель дофине (300 г)	190°	7-9 мин.
Картофель суфле (250 г)	190°	6-8 мин.
Крокеты из мяса птицы (8 - 10 шт.)	190°	8-9 мин.
Картофельные крокеты (8 - 10 шт.)	190°	8-9 мин.
Эскалоп из телятины кусками (6-8 шт.)	180°	10-12 мин.
Цыпленок во фритюре кусками (8 шт.)	180°	12-15 мин.
Свинина ломтиками (400 г)	180°	5-6 мин.
Картофельные оладьи (7 - 8 шт.)	170°	4-6 мин.
Овощные оладьи (баклажаны) (10 - 12 шт.)	170°	10-11 мин.
Пончики (12 - 15 шт.)	170°	7-9 мин.
Баклажаны по-неаполитански (6 шт.)	170°	6-7 мин.
Дорада, мерлуза, морской язык, скат. (4 шт.)	160°	6-8 мин.
Грибы (200 г)	150°	4-6 мин.

Свежемороженые продукты	Без Бустера (в зависимости от модели)	С Бустером (в зависимости от модели)
	Установите термостат в положение 190° Время жарения	Нажмите на кнопку Бустер Время жарения
Картофель во фритюре (предварительно поджаренный) 900 г (Visialis 1250)	12-14 мин.	11-13 мин.
Картофель во фритюре (предварительно поджаренный) 750 г	11-13 мин.	9-11 мин.
Картофель во фритюре (предварительно поджаренный) 500 г	10-12 мин.	8-10 мин.
Картофель во фритюре (предварительно поджаренный) 400 г	5-6 мин.	4-6 мин.
Картофель мелкий цельный (50 г)	5-6 мин.	4-5 мин.
Картофельные крокеты (8 - 10 шт.)	5-6 мин.	4-5 мин.
Треска панированная (10 шт.)	5-6 мин.	4-5 мин.
Рыбное филе в кляре (8 шт.)	5-6 мин.	4-5 мин.
Филе камбалы панированное (3 шт.)	5-6 мин.	4-5 мин.
Рыбный сэндвич в сухарях (8 шт.)	5-6 мин.	4-5 мин.
Пончики с креветками (12 шт.)	4-5 мин.	3-4 мин.
Пончики с кальмарами (12 - 15 шт.)	4-5 мин.	3-4 мин.
Пончики картофельные (7 - 8 шт.)	5-6 мин.	4-5 мин.
Телятина ломтиками панированная (12 - 15 шт.)	7-9 мин.	6-8 мин.
Свинина ломтиками панированная (12 - 15 шт.)	7-9 мин.	6-8 мин.
Тефтели говяжьи (15 - 18 шт.)	7-9 мин.	6-8 мин.

Уход за фритюрницей

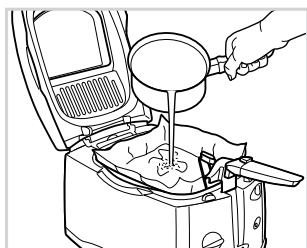
Сохраняйте жир



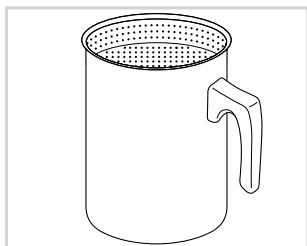
- С помощью шумовки соберите мелкие куски продуктов, оставшихся в жиру.
- Сохранить жир можно во фритюрнице или отдельно в каком-либо сосуде, поставив его на холод (рекомендуется на тот случай, если Вам не часто приходится пользоваться фритюрницей).

Жир отфильтруйте

С использованием промокательной бумаги (имеется в наличии в уполномоченных Центрах услуг).



- Подождите, пока жир станет теплым.
- Осторожно слейте жир в кастрюлю.
- На дно корзины уложите промокательную бумагу.
- Вытрите внутренность чаши.
- Установите корзину и промокательную бумагу во фритюрницу (ручка находится в верхнем положении).
- Снова осторожно слейте жир в чашу.
- Извлеките и выбросьте промокательную бумагу, вытрите корзину.



С фильтровальной камерой максимальная вместимость 2,4 л (имеется в наличии в уполномоченных Центрах услуг)

Жир следует регулярно фильтровать.

Мелкие куски, остающиеся от продуктов, имеют тенденцию сгорать, что влечет за собой более быструю порчу жира, а если они остаются в нем надолго, то появляется риск возгорания.

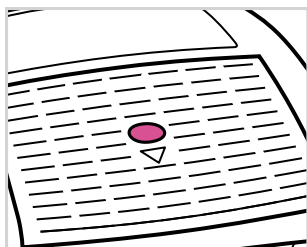
Обновите жир

- Не сливайте использованный жир в раковину. Дайте ему остыть и выбросьте вместе с бытовыми отходами.

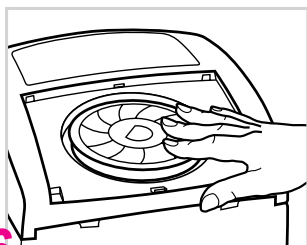
Меняйте жир через каждые 8 - 12 применений максимум. Если жир "чистый", он способствует сохранению вкусовых качеств и легкости продуктов.

Замените противозапаховый картридж

(они имеются в наличии в уполномоченных центрах услуг)

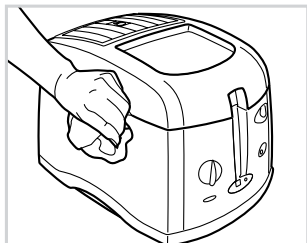


Картридж следует менять максимум через каждые 30 - 40 фритюрных.



- Когда показатель переполнения картриджа приобретет темно-красный цвет, его следует заменить.
- Сдвиньте крышку отделения фильтра.
- Замените картридж вместе с находящимся в нем указателем переполнения.
- Двигайте крышку до щелчка.

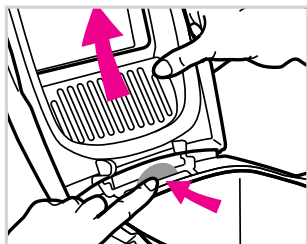
Уход за фритюрницей



- Снаружи фритюрницу вытирайте влажной тряпкой. Тщательно высушивайте.

! Ни в коем случае не опускайте аппарат в воду. Не пользуйтесь агрессивными или абразивными моющими веществами.

Вытрите крышку



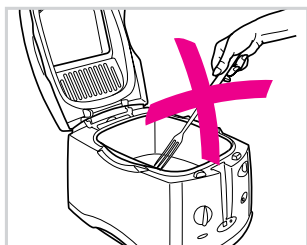
- Чтобы снять крышку, сдвиньте каплан назад.
- Отделите крышку от отражателя пара и извлеките картридж.
- Крышку Вы можете мыть в посудомоечной машине.
- Прежде чем поставить на место крышку и картридж, их следует высушить.

Перед мытьем вытащите и высушите картридж. Смотровое окно следует мыть не реже чем через каждые 3 - 4 фритюров.



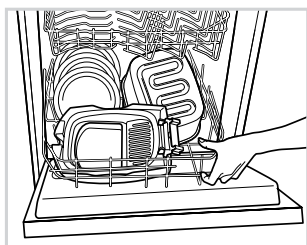
- Для обеспечения хорошей видимости, очистите крышку губкой с моющим средством с добавлением лимона.
- Оставьте высохнуть смотровое окно при комнатной температуре, или вытрите хлопчатобумажным полотенцем.

Вытрите сменную чашу



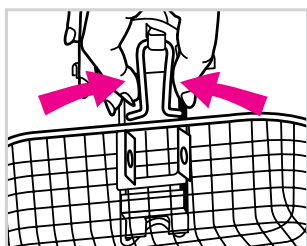
- Потемнение и полосы, которые могут появиться после долгого использования, опасности из себя не представляют.
- Мы гарантируем, что антипригарное покрытие СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ в отношении материалов, находящихся в соприкосновении с пищевыми продуктами.

Для того, чтобы сохранить антипригарные качества, не следует пользоваться кухонными принадлежностями из металла.



- Кювету Вы можете мыть в посудомоечной машине. Следите за тем, чтобы решетки посудомоечной машины не повредили её покрытие.
- Следите за тем, чтобы чаша не деформировалась при ударах и падениях.

Если Ваша чаша все же деформировалась, то её следует заменить в ближайшем уполномоченном Центре услуг.



Вытрите корзину

- Отделите ручку от корзины.
- Вымойте корзину в проточной воде.
- Высушите.

! Если Ваша корзина деформировалась, её следует заменить в ближайшем уполномоченном Центре услуг.

Если Ваша фритюрница плохо работает

Неисправности и возможные причины их возникновения	Что следует предпринять
Фритюрница не работает - Аппарат не включен в сеть. - Не включен термостат. - Кювета установлена в обратном положении.	- Включите аппарат в сеть. - Поставьте термостат на требуемую величину температуры и убедитесь, что световой указатель температуры загорелся. - Установите чашу в правильном положении (маркировкой минимум / максимум к задней стороне аппарата).
Не работает Бустер Фритюрница не включена.	Установите термостат на I и нажмите кнопку Бустера. Световой указатель загорается.
Не очень хорошая видимость через окошко.	- Для обеспечения хорошей видимости, очистите крышку губкой с моющим средством с добавлением лимона. - Оставьте высохнуть смотровое окно при комнатной температуре, или вытрите хлопчатобумажным полотенцем.
Наличие дурных запахов - Переполнен противозапаховый картридж. - Жир старый. - Жир не соответствует требованиям.	- Замените картридж (см. стр. 36). - Обновите содержимое фритюрной ванны. - Для получения качественного фритюра воспользуйтесь растительным жиром.
Из-под крышки выходит пар - Крышка плохо закрыта. - Дефект прокладки.	- Проверьте, правильно ли закрыта крышка. - Свяжитесь с ближайшим уполномоченным Центром услуг.
Переполнена фритюрная ванна - Переполнен противозапаховый картридж. - Уровень находится выше отметки максимального наполнения. - Корзина деформирована. - Смесь разнородных масел и жиров. - Резкая эмульгация масла.	- Замените картридж (см. стр. 36). - Проверьте уровень (максимальный) в ванне и уберите лишнее количество. - Проверьте, не переполнена ли корзина. - Замените корзину. - Слейте и очистите чашу. Заполните чашу однородным жиром. - Очень медленно опустите корзину. - ИЛИ - извлеките стекло и хорошо высушите продукты.
Продукты на подрумяниваются и остаются мягкими - Они слишком толсто нарезаны и сохраняют в себе много влаги. - Одновременно жарятся слишком много продуктов, а жарочная ванна не достигает требуемой температуры. - Температура фритюрной ванны может быть недостаточна высока, плохо отрегулирован термостат.	- В порядке опыта увеличьте время жарения. - Жарьте продукты в меньших количествах. (в особенности свежемороженые) - Отрегулируйте термостат на рекомендуемую температуру.
Не работает таймер Сработалась батарейка.	Замените её в ближайшем уполномоченном Центре услуг.

Если проблема остается, Вам следует проконсультироваться у продавца изделия либо в уполномоченном Центре услуг.

! Все виды ремонта выполняются только уполномоченным Центром услуг с использованием заводских запасных частей.



Cartucho anti-olores

Filtro Anti-odores

Φίλτρο κατά των οσμών

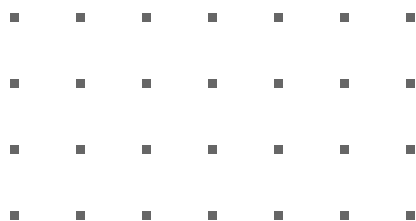
Картридж фильтрующий

противозапаховый



Ref : 794 369

TEFAL



Visialis

REF 5063966