

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ ΠΡΙΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΗΣΕΤΕ ΚΑΙ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ. ΜΟΝΟΝ ΕΤΣΙ ΘΑ ΜΠΟΡΕΣΕΤΕ ΝΑ ΠΕΤΥΧΕΤΕ ΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΚΑΙ ΤΗ ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΧΡΗΣΗΣ.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- A. Οθόνη
- B. Πλήκτρα “-/ +” για αύξηση/μείωση του χρόνου και της θερμοκρασίας
- C. Πλήκτρο TEMP/TIME για επιλογή των λειτουργιών χρόνου/θερμοκρασίας
- D. Πλήκτρο START/STOP αναμμένο/σβηστό
- E. Κόκκινη λυχνία λειτουργίας POWER
- F. Πράσινη λυχνία ιδανικής θερμοκρασίας READY
- G. Πλήκτρο LF για λίσιο του λίπους + counter reset (μηδενισμός μετρητή)
- H. Μικροδιακόπτης ασφαλείας
- I. Καλάθι με πτυσσόμενη χειρολαβή
- J. Ένδειξη μέγιστης ποσότητας τροφίμου
- K. Αποσπώμενος κάδος
- L. Ένδειξη της MIN – MAX στάθμης λαδιού
- M. Στήριγμα καλαθιού
- N. Θέση στερέωσης μονάδας χειριστηρίων
- O. Χειρολαβές
- P. Περιβλήμα
- Q. Ρουμπινέτο εκκένωσης λαδιού (αν υπάρχει)
- R. Πορτάκι ρουμπινέτο εκκένωσης λαδιού (αν υπάρχει)
- S. Καπάκι με χειρολαβή
- T. Φίλτρο (αν υπάρχει)
- U. Παράθυρο (αν υπάρχει)
- V. Ηλεκτρική αντίσταση
- W. Επαναφορά θερμικού συστήματος ασφαλείας
- X. Φίλτρο λαδιού
- Z. Θέση καλωδίου

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Η συσκευή αυτή έχει μελετηθεί για να τηγανίζει φαγητά και αποκλειστικά για οικιακή χρήση, δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς και δεν πρέπει να τροποποιείται ή να παραβιάζεται με κανένα τρόπο.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν παρουσιάζει βλάβες (π.χ. από πτώση) ή προβλήματα λειτουργίας. Απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις του κατασκευαστή.
- Πριν τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί σε αυτήν που αναγράφεται στην ετικέτα χαρακτηριστικών της συσκευής.
- Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε ηλεκτρικές πρίζες με ελάχιστη

παροχή 16Α και αποτελεσματική γείωση.

- Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο παρουσιάζει φθορές, πρέπει να αντικαθίσταται από τον κατασκευαστή ή από το Σέρβις του, έτσι ώστε να αποφεύγεται κάθε κίνδυνος.
- Μην αποσυνδέετε το φις τραβώντας το ηλεκτρικό καλώδιο: τραβάτε μόνο το φις.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο δεν πρέπει να βρίσκεται ποτέ κοντά ή να ακουμπά θερμά μέρη της συσκευής, πηγές θερμότητας ή αιχμηρές γωνίες.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας ή σε σημεία που μπορεί να είναι βρεγμένα.
- Η φριτζέζα, αν πέσει από ψηλά, μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη της επιφάνειας στήριξης της φριτζέζας, όπου θα μπορούσε να το φτάσει εύκολα ένα παιδί ή να μπερδευτεί στο χρήστη. Μη χρησιμοποιείτε προεκτάσεις.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας η συσκευή είναι ζεστή. Χρησιμοποιείτε μόνο τις χειρολαβές και τους διακόπτες. ΜΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΕ ΣΗΜΕΙΑ ΠΡΟΣΙΤΑ ΣΤΑ ΠΑΙΔΙΑ.
- Μη μεταφέρετε τη φριτζέζα όταν το λάδι είναι ζεστό, για να αποφύγετε σοβαρά εγκαύματα. Η συσκευή πρέπει να μετακινείται μόνο όταν είναι κρύα χρησιμοποιώντας τις ειδικές χειρολαβές.
- Η φριτζέζα πρέπει να τίθεται σε λειτουργία μόνο αφού γεμίσει σωστά με λάδι. Πράγματι, αν θερμανθεί άδεια, επεμβαίνει το θερμικό σύστημα ασφαλείας που διακόπτει τη λειτουργία της. Σε περίπτωση χρήσης λίπους πρέπει να ενεργοποιήσετε οπωσδήποτε τη λειτουργία “Lard Function”.
- Τηρείτε πάντοτε τη Μέγιστη και Ελάχιστη στάθμη που υποδεικνύονται στο εσωτερικό του αποσπώμενου κάδου.
- Ο μικροδιακόπτης ασφαλείας επιτρέπει τη λειτουργία του θερμαντικού στοιχείου μόνον όταν η μονάδα χειριστηρίων τοποθετηθεί σωστά.
- Έχετε πάντοτε τη συσκευή αποσυνδεδεμένη όταν την καθαρίζετε ή δεν την χρησιμοποιείτε.
- Μη βυθίζετε ποτέ τη μονάδα χειριστηρίων, το ηλεκτρικό καλώδιο και το φις σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μην επιτρέπετε τη χρήση της συσκευής σε άτομα (ακόμα και παιδιά) με μειωμένες ψυχοφυσικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία, εκτός εάν επιβλέπονται με προσοχή και εκπαιδεύονται από έναν υπεύθυνο για τη σωματική ακεραιότητά τους. Παρακολουθείτε τα παιδιά και βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Το λάδι και το λίπος είναι εύφλεκτα. Αν πάρουν φωτιά, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την πρίζα του ρεύματος και σβήστε τη φωτιά με το καπάκι ή με μια κουβέρτα. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ νερό για να σβήσετε τη φωτιά.

- Για να βγάλετε τον αποσπώμενο κάδο, περιμένετε να κρυώσει καλά το λάδι ή το λίπος.
- Τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται για να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα συμμορφούνται με τις διατάξεις του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 1935/2004.
- Προσοχή στον καυτό ατμό και στις ενδεχόμενες πιτσιλιές λαδιού που μπορεί να προκληθούν ανοίγοντας το καπάκι.
- Η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί μέσω ενός εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή μέσω ενός ξεχωριστού συστήματος ελέγχου εξ' αποστάσεως.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν προβλέπεται η χρήση σε: χώρους εστίασης για το προσωπικό καταστημάτων, γραφείων και άλλους χώρους εργασίας, αγροτουριστικές μονάδες, ξενοδοχεία, πανσιόν ή άλλες παρόμοιες υποδομές, ενοικιαζόμενα δωμάτια.
- Φυλάξτε τις παρούσες οδηγίες.

ΘΕΡΜΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Η συσκευή διαθέτει θερμικό σύστημα ασφαλείας που διακόπτει τη θέρμανση σε περίπτωση λανθασμένης χρήσης ή ανώμαλης λειτουργίας. Αφού κρυώσει η συσκευή, με τη βοήθεια μιας οδοντογλυφίδας ή παρόμοιου οργάνου, πιάστε προσεκτικά το κουμπί επαναφοράς του συστήματος ασφαλείας (W), κοντά στην ένδειξη RESET (βλ. εικ. 1). Εάν η συσκευή δεν λειτουργεί, απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις του κατασκευαστή.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα για πρώτη φορά, καθαρίστε καλά με ζεστό νερό και απορρυπαντικό για πιάτα το καλάθι, τον κάδο και το καπάκι. Η μονάδα χειριστηρίων με το ηλεκτρικό καλώδιο και την αντίσταση μπορούν να καθαριστούν με ένα υγρό πανί.

Βεβαιωθείτε ότι δεν τρέχει νερό στο εσωτερικό της μονάδας χειριστηρίων και ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα στον πάτο του αποσπώμενου κάδου. Σκουπίστε καλά όλες τις επιφάνειες.

Βεβαιωθείτε ότι η μονάδα χειριστηρίων στερεώθηκε σωστά στο σώμα της φριτέζας. Ο μικροδιακόπτης ασφαλείας (H) δεν επιτρέπει τη λειτουργία της συσκευής αν η μονάδα χειριστηρίων δεν τοποθετηθεί σωστά στη θέση της (N).

ΓΕΜΙΣΜΑ ΜΕ ΛΑΔΙ

- Γυρίστε την πτυσσόμενη χειρολαβή καλαθιού έως ότου μπλοκάρει (θέση 2 εικ. 2).
- Βγάλετε το καλάθι (I) τραβώντας το προς τα πάνω.
- Εάν χρησιμοποιείτε λάδι, αδειάστε το στον κάδο (K) έως την ένδειξη της μέγιστης στάθμης (βλ. εικ. 4). Μην υπερβαίνετε ποτέ αυτό το όριο, για να αποφύγετε τον κίνδυνο διαρροής λαδιού από τον κάδο. Η στάθμη του λαδιού πρέπει να βρίσκεται πάντα μεταξύ της μέγιστης και της ελάχιστης ένδειξης (L). Τα

καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται χρησιμοποιώντας φυτικόέλαιο καλής ποιότητας.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

- Τοποθετήστε τα τρόφιμα για τηγάνισμα στο καλάθι (I). Ποτέ δεν πρέπει να υπερβαίνετε τη μέγιστη στάθμη που αναγράφεται στο καλάθι (εικ. 7). Βεβαιωθείτε ότι η χειρολαβή του καλαθιού έχει τοποθετηθεί σωστά (θέση 2 εικ. 2).
- Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΦΡΙΤΕΖΑΣ

Με τα πλήκτρα “-/+” (B) μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία από 120°C έως 190°C. Με κάθε πίεση αυξάνεται ή μειώνεται η θερμοκρασία κατά 5°C. Με το πλήκτρο TEMP/TIME (C) έχετε πρόσβαση στις ρυθμίσεις της θερμοκρασίας και του χρόνου και αντίστροφα. Με τα πλήκτρα “-/+” (B) μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο από 0 έως 60 λεπτά. Με κάθε πίεση αυξάνεται ή μειώνεται ο χρόνος κατά 1 λεπτό. Αφού ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και το χρόνο, πιάστε το πλήκτρο START/STOP (D) (εάν δεν επιλέξετε χρόνο η φριτέζα ξεκινάει οπωσδήποτε τη φάση θέρμανσης).

Η φριτέζα ξεκινάει τη φάση θέρμανσης. Ανάβει η κόκκινη λυχνία (E). Κατά τη διάρκεια της φάσης αυτής μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα “-/+”. Όταν επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία, ανάβει η πράσινη λυχνία (F) και η φριτέζα εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα με “2 μπιπ”.

ΑΡΧΗ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

1. Όταν η πράσινη ενδεικτική λυχνία (F) ανάψει, η φριτέζα είναι έτοιμη για το τηγάνισμα.
2. Αν έχετε προηγουμένως ρυθμίσει το χρόνο τηγανίσματος, πιάστε το πλήκτρο START/STOP (D) για να αρχίσει η αντίστροφη μέτρηση. Στην οθόνη (A) εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου τηγανίσματος. Κατά τη διάρκεια της φάσης αυτής μπορείτε να αλλάξετε τόσο τη θερμοκρασία όσο και το χρόνο τηγανίσματος χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα “-/+” (B) και TEMP/TIME (C).
3. Αν δεν έχετε προηγουμένως ρυθμίσει το χρόνο τηγανίσματος, αυτός μπορεί να προγραμματιστεί σε αυτή τη φάση. Η αντίστροφη μέτρηση αρχίζει αυτόματα μετά από δύο δευτερόλεπτα.
4. Βυθίστε το καλάθι (I) πολύ αργά μέσα στο λάδι ώστε να αποφύγετε πιτσιλιές ή έξοδο καυτού λαδιού.
5. Κλείστε το καπάκι.
6. Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η φριτέζα εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα με 3 “μπιπ”.
7. Η φριτέζα δεν σβήνει αυτόματα: αν θέλετε τα συνεχίσετε το τηγάνισμα, περιμένετε να ανάψει η πράσινη ενδεικτική λυχνία (F).

- Είναι απόλυτα φυσιολογικό να ελευθερώνεται σημαντική ποσότητα θερμού ατμού.
- Κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος είναι φυσιολογικό να βγαίνει ατμός από το καπάκι και να στάζει υγρασία από το χείλος του καπακιού.
- Για να αποφύγετε εγκαύματα, μη βάζετε ποτέ τα χέρια πάνω από το φίλτρο του καπακιού ή πάνω από τη φριτέζα όταν λειτουργεί. Πριν ανοίξετε εντελώς το καπάκι, ανοίξτε το λίγο για να φύγει ο ατμός από τη μία πλευρά.

ΤΕΛΟΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

- Μετά το τέλος του τηγανίσματος, ανασηκώστε το καλάθι (I) και ελέγξτε αν το φαγητό τηγανίστηκε σωστά.
- Αποσυνδέστε το φιν από την πρίζα του ρεύματος.
- Αφήστε να στραγγίσει το λάδι στερεώνοντας το καλάθι (I) στο στηρίγμα (M) του κάδου.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ “OIL COUNTER”

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να ελέγξετε τη διάρκεια του λαδιού επισμαίνοντας αυτόματα πότε είναι απαραίτητη η αντικατάστασή του. Μετά από 5 ώρες λειτουργίας, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη “Oil” που αναβοσβήνει και ταυτόχρονα ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Η ένδειξη εμφανίζεται κάθε 3 λεπτά.

Αντικαταστήστε το λάδι και μηδενίστε το μετρητή κρατώντας πατημένο το πλήκτρο “reset” (G) για τουλάχιστον 3 δευτερόλεπτα. Ο μηδενισμός επιβεβαιώνεται από την εκπομπή ενός ηχητικού σήματος. Σε αυτό το σημείο η συσκευή έχει ενεργοποιηθεί για τη μέτρηση του νέου λαδιού.

Σημείωση:

- Η εμφάνιση της ένδειξης “Oil” δεν επηρεάζει την ομαλή λειτουργία της συσκευής
- Η διάρκεια του λαδιού εξαρτάται από το είδος των φαγητών που τηγανίζετε. Τα φαγητά πανέ, για παράδειγμα, λερώνουν περισσότερο το λάδι. Στην περίπτωση αυτή συνιστάται να το αντικαταστήσετε πριν εμφανιστεί η ένδειξη “Oil” και η συσκευή εκπέμψει το ηχητικό σήμα.
- Η χρήση της λειτουργίας Lard Function μηδενίζει αυτόματα το μετρητή λαδιού.
- Οι ώρες που μετράει η λειτουργία “Oil counter” είναι εκείνες που έχει ρυθμίσει ο χρήστης μέσω της λειτουργίας “χρόνος”.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ “LARD FUNCTION”

Η λειτουργία αυτή είναι χρήσιμη όταν, αντί για λάδι, θέλετε να χρησιμοποιήσετε στερεό λίπος (λαρδί).

- Πριν βάλετε το λάδι, βεβαιωθείτε ότι το ρουμπινέτο (Q) είναι καλά κλεισμένο.
- Κόψτε το λαρδί σε κομματάκια και τοποθετήστε τα απευθείας στον κάδο (K). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε τις ακόλουθες

ποσότητες: (F34519: ELAX. 2300g. ΜΕΓ. 2750g.) (F34529: ELAX. 3200g. ΜΕΓ. 3650g.).

- Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία και το χρόνο τηγανίσματος και στη συνέχεια πιέστε το πλήκτρο (G). Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη “LF” και η φριτέζα αρχίζει να λιώνει το λίπος για να το φέρει στη θερμοκρασία των 140°C. Μετά από 15 περίπου λεπτά τα κομμάτια του λίπους θα έχουν λιώσει εντελώς.
- Στο σημείο αυτό η θερμοκρασία ανεβαίνει έως την επιλεγμένη τιμή.
- Μόλις ανάψει η πράσινη λυχνία (F), βυθίστε το καλάθι (I) στο λίπος, κατεβάζοντάς το πολύ αργά για να αποφύγετε πιτσιλιές ή την έξοδο ζεστού λαδιού.
- Κλείστε το καπάκι.
- Πιέστε το πλήκτρο START/STOP (D). Στην οθόνη (A) εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου τηγανίσματος. Κατά τη διάρκεια της φάσης αυτής μπορείτε να αλλάξετε τόσο τη θερμοκρασία όσο και το χρόνο τηγανίσματος χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα “-/+” (B) και TEMP/TIME (C). Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η φριτέζα εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα με 3 “μπιπ”. Οι λυχνίες (E) και (F) σβήνουν. Η θερμοκρασία επανέρχεται στην προεπιλεγμένη τιμή. Εάν δεν πατήσετε το πλήκτρο START/STOP (D), η συσκευή δεν ξεκινά την αντίστροφη μέτρηση και μετά από 30 λεπτά επαναφέρει τις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις.
- Είναι απόλυτα φυσιολογικό να ελευθερώνεται σημαντική ποσότητα θερμού ατμού.
- Κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος είναι φυσιολογικό να βγαίνει ατμός από το καπάκι και να στάζει υγρασία από το χείλος του καπακιού.
- Για να αποφύγετε εγκαύματα, μη βάζετε ποτέ τα χέρια πάνω από το φίλτρο του καπακιού ή πάνω από τη φριτέζα όταν λειτουργεί. Πριν ανοίξετε εντελώς το καπάκι, ανοίξτε το λίγο για να φύγει ο ατμός από τη μία πλευρά.

Σημείωση: η χρήση της λειτουργίας “Lard Function” μηδενίζει αυτόματα το μετρητή λαδιού.

ΠΟΣΟ ΔΙΑΡΚΕΙ ΤΟ ΛΑΔΙ Ή ΤΟ ΛΙΠΟΣ

Το λάδι, ή το λίπος, δεν πρέπει ποτέ να πέφτουν κάτω από την ελάχιστη στάθμη. Περιοδικά είναι αναγκαίο να αντικαθιστάτε όλο το λάδι. Η διάρκεια του λαδιού ή του λίπους εξαρτάται από το είδος των φαγητών που τηγανίζετε. Τα φαγητά πανέ, για παράδειγμα, λερώνουν το λάδι περισσότερο από το απλό τηγάνισμα. Όπως σε όλες τις φριτέζες, το λάδι ή το λίπος, αν θερμανθεί πολλές φορές, αλλοιώνεται!

Συνεπώς, ακόμη κι αν χρησιμοποιείται σωστά, συνιστάται η πλήρης αντικατάστασή του με κάποια συχνότητα.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΦΡΕΣΚΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Μην υπερφορτώνετε το καλάθι, γιατί αυτό προκαλεί απότομη πτώση της θερμοκρασίας του λαδιού και συνεπώς υπερβολικά λαδερό και ανομοιόμορφο τηγάνισμα. Ελέγξτε αν τα τρόφιμα είναι κομμένα σε λεπτές φέτες και με το ίδιο πάχος, γιατί αν κοπούν χοντρά τηγανίζονται άσχημα στο εσωτερικό, αν και φαίνονται καλά τηγανισμένα, ενώ τα τρόφιμα με ομοιόμορφο πάχος φτάνουν ταυτόχρονα στο ιδανικό τηγάνισμα. Στεγνώστε καλά τα τρόφιμα πριν τα βυθίσετε στο λάδι ή στο λίπος για να αποφύγετε πιτσιλισματα λαδιού, ενώ τα υγρά τρόφιμα μένουν μαλακά μετά το τηγάνισμα (ειδικά οι πατάτες). Συνιστάται το πανάρισμα ή

το αλεύρωμα των τροφίμων που είναι πλούσια σε νερό (ψάρια, κρέας, λαχανικά), αφαιρώντας το πλεονάζον ψωμί ή αλεύρι πριν τα βυθίσετε στο λάδι. Όταν μαγειρεύετε φαγητά πανέ, συνιστούμε να κατεβάσετε πρώτα το άδειο καλάθι, και στη συνέχεια, όταν το λάδι φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία, να ρίξετε το φαγητό μέσα στο ζεστό λάδι έτσι ώστε αυτό να μην κολλήσει στο καλάθι. Χρησιμοποιείτε τον πίνακα έχοντας υπόψη ότι ο χρόνος και η θερμοκρασία τηγανίσματος είναι κατά προσέγγιση και πρέπει να ρυθμίζονται ανάλογα με την ποσότητα και τις προσωπικές σας προτιμήσεις.

Τύπος φαγητού		Θερμοκρασία (°C)	Χρόνοι τηγανίσματος (λεπτά)
Φρέσκες πατάτες ολόκληρη μερίδα		170°	11-15
Ψάρια	Καλαμάρια	140°	9-13
	Ροδέλες καλαμαριών	140°	10-14
	Σαρδέλες	140°	10-14
	Γαρίδες	140°	8-12
	Γλώσσες	140°	6-10
Κρέας	Κοτολέτες χοιρινού	160°	8-12
	Κοτολέτες κοτόπουλου	160°	9-13
	Κεφτέδες	160°	9-13
Λαχανικά	Αγκινάρες	150°	13-18
	Κουνουπίδι	150°	10-14
	Μανιτάρια	150°	8-12
	Μελιτζάνες	150°	9-13
	Κολοκυθάκια	150°	13-18

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τα κατεψυγμένα έχουν πολύ χαμηλή θερμοκρασία. Κατά συνέπεια προκαλούν σημαντική μείωση της θερμοκρασίας του υγρού τηγανίσματος. Για να έχετε καλά αποτελέσματα, είναι σκόπιμο να μην γεμίζετε υπερβολικά το καλάθι. Τα κατεψυγμένα τρόφιμα καλύπτονται συχνά από κρυστάλλους πάγου που πρέπει να

αφαιρούνται πριν το τηγάνισμα. Στη συνέχεια βυθίστε το καλάθι πολύ αργά στο λάδι τηγανίσματος για να αποφύγετε τον αναβρασμό του λαδιού. Οι χρόνοι τηγανίσματος είναι κατά προσέγγιση και πρέπει να ρυθμίζονται ανάλογα με την αρχική θερμοκρασία των τροφίμων για τηγάνισμα και ανάλογα με τη συνιστώμενη θερμοκρασία από τον παραγωγό των κατεψυγμένων.

Τύπος φαγητού		Θερμοκρασία (°C)	Χρόνοι τηγανίσματος (λεπτά)
Προτηγανισμένες κατεψυγμένες πατάτες		190°	10-14
Κροκέτες πατάτας		180°	7-10
Ψάρια	Κροκέτες ψαριού	180°	3-6
	Φιλέτο γλώσσας	180°	2-5
Κρέας	Κοτολέτες κοτόπουλου	180°	3-6

ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΡΟΥΜΠΙΝΕΤΟ ΕΚΚΕΝΩΣΗΣ ΛΑΔΙΟΥ

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

Ενεργήστε ως εξής:

1. Βγάλτε το καλάθι.
2. Ανοίξτε το πορτάκι (R).
3. Ανοίξτε το ρουμπινέτο (Q) γυρίζοντας αριστερόστροφα.
4. Αφήστε να τρέξει το λάδι σε ένα δοχείο (βλέπε κάτω εικ. 9) προσέχοντας να μην ξεχειλίσει.
5. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα από τον κάδο χρησιμοποιώντας σφουγγάρι ή απορροφητικό χαρτί.
6. Κλείστε το ρουμπινέτο γυρίζοντάς το δεξιόστροφα.
7. Ανοίξτε και πάλι το πορτάκι (R).
Είναι σκόπιμο να διατηρείτε χωριστά το λάδι ή το λίπος που χρησιμοποιείτε για τηγάνισμα ψαριών από το λάδι που χρησιμοποιείτε για άλλα φαγητά.
8. Σε περίπτωση χρήσης λίπους, μην το αφήνετε να κρυώσει για να μη στερεοποιηθεί.

Σημείωση: ο κάδος της συσκευής διαθέτει ένα αποσπώμενο φίλτρο (X) που παρακατά τα μεγαλύτερα υπολείμματα από το τηγάνισμα. Αφού αδειάσετε εντελώς το λάδι από τον κάδο, αφαιρέστε το φίλτρο τραβώντας το, όπως φαίνεται στην εικόνα 8, πλύνετε το με απορρυπαντικό πιάτων και στη συνέχεια βάλτε το και πάλι στη θέση του.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Πριν από οποιαδήποτε επέμβαση καθαρισμού βεβαιωθείτε ότι αποσυνδέσατε το φις.

Μη βυθίζετε ποτέ τη φριτέζα σε νερό ή κάτω από τρεχούμενο νερό της βρύσης (βλ. εικ. 5).

Η είσοδος νερού στη μονάδα χειριστηρίων μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

Βεβαιωθείτε ότι το λάδι έχει κρυώσει καλά και στη συνέχεια βγάλτε τη μονάδα χειριστηρίων και αδειάστε το λάδι.

Αφαιρέστε τα υπολείμματα από τον κάδο χρησιμοποιώντας σφουγγάρι ή απορροφητικό χαρτί.

Με εξαίρεση τη μονάδα χειριστηρίων, το ηλεκτρικό καλώδιο και την αντίσταση, όλα τα άλλα μέρη μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων (βλ. εικ. 6).

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά σφουγγαράκια για να μην καταστρέψετε την επιφάνεια της φριτέζας.

Στο τέλος στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα, έτσι ώστε να αποφύγετε πιτσιλίσματα ζεστού λαδιού κατά τη λειτουργία.

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



Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να διατίθεται με τα αστικά απορρίμματα.

Μπορεί να διατεθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής που ορίζουν οι δημοτικές αρχές, ή στις αντιπροσωπείες που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η διαφοροποιημένη διάθεση μιας ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη διάθεση καθώς και την ανακύκλωση υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής διάθεσης, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.