

Διαβάστε προσεκτικά αυτό το βιβλιαράκι οδηγιών χρήσης πριν εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Μόνον έτσι θα πετύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα και τη μέγιστη ασφάλεια κατά τη χρήση.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

(βλ. σχέδιο στο εξώφυλλο)

- A. Καπάκι
- B. Παράθυρο (σε ορισμένα μοντέλα)
- C. Φίλτρο
- D. Αποσπώμενος κάδος
- E. Πλήκτρο ανοίγματος
- F. Χρονόμετρο (σε ορισμένα μοντέλα)
- G. Πλήκτρο χρονόμετρου (σε ορισμένα μοντέλα)
- H. Οθόνη χρονόμετρου (σε ορισμένα μοντέλα)
- I. Αποσπώμενος πίνακας ελέγχου
- L. Διακόπτης θερμοστάτη
- M. Ενδεικτική λυχνία
- N. Θήκη καλωδίου
- O. Δείκτης αναφοράς
- P. Διακόπτης χειρολαβής
- Q. Χειρολαβή καλαθιού
- R. Καλάθι
- S. Καπάκι φίλτρου
- T. Γάντζος καπακιού φίλτρου

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

- Πριν τη χρήση βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί με αυτή που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών της συσκευής.
- Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε πρίζες ρεύματος με ελάχιστη παροχή 10 A που διαθέτουν αποτελεσματική γείωση. (Σε περίπτωση ασυμβατότητας ανάμεσα στην πρίζα και στο φις της συσκευής, απευθυνθείτε σε ειδικευμένο προσωπικό για την αντικατάσταση του καλωδίου).
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας.
- Αν το ηλεκτρικό καλώδιο έχει πάθει ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από το Σέρβις, ώστε να προληφθεί πάσης φύσεως κίνδυνος.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας η συσκευή είναι ζεστή. ΜΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΕ ΣΗΜΕΙΑ ΠΡΟΣΙΤΑ ΣΤΑ ΠΑΙΔΙΑ.
- Μην μετακινείτε τη φριτέζα όταν το λάδι είναι καυτό. Κίνδυνος εγκαυμάτων.
- Η φριτέζα πρέπει να τίθεται σε λειτουργία μόνον αφού τη γεμίσετε με λάδι ή λίπος. Πράγματι, αν θερμανθεί άδεια, επεμβαίνει μία θερμική διάταξη ασφαλείας που διακόπτει τη λειτουργία. Στην περίπτωση αυτή, για να αποκαταστήσετε τη λειτουργία της συσκευής, πρέπει να απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο σέρβις της εταιρείας.
- Αν η φριτέζα χάνει λάδι, απευθυνθείτε στο σέρβις της εταιρείας ή σε εξουσιοδοτημένο προσωπικό.
- Το καλάθι μπλοκάρει αυτόματα στην κεντρική θέση του κάδου. **Συνεπώς, για να αποφύγετε θλάδες, μην το γυρίζετε με το χέρι για να ψάξετε τη σωστή θέση.**
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα για πρώτη φορά,

πλύνετε προσεκτικά τα εξαρτήματα: το δοχείο, το καλάθι και το καπάκι (αφαιρέστε τα φίλτρα) με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.

- Στη συνέχεια στεγνώστε τα προσεκτικά και αφαιρέστε τα τυχόν υπολείμματα νερού που περισυλλέγονται στον πάτο του κάδου και κυρίως μέσα στο σωλήνα αδεϊάσματος λαδιού, ώστε να αποφύγετε, κατά τη λειτουργία, το επικίνδυνο πιτσίλισμα καυτού λαδιού.
- Μην επιτρέπετε τη χρήση της συσκευής σε άτομα (ακόμα και παιδιά) με μειωμένες ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία, εκτός εάν επιβλέπονται με προσοχή και εκπαιδεύονται από έναν υπεύθυνο για τη σωματική ακεραιότητά τους. Παρακολουθείτε τα παιδιά και βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή όταν το λάδι είναι ακόμα ζεστό.
- Μετακινείτε τη συσκευή χρησιμοποιώντας τις ειδικές λαβές (I). (Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη λαβή του καλαθιού για τη μετακίνηση). **Βεβαιωθείτε ότι το λάδι έχει κρυώσει επαρκώς (περιμένετε περίπου 2 ώρες).**
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, ο σωλήνας αδεϊάσματος πρέπει να είναι πάντοτε κλειστός και τοποθετημένος στη θέση του.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Είναι απόλυτα φυσικό κατά την πρώτη χρήση η συσκευή να κπέμπει οσμή καυνούριου. Αρίστ το δωμάτιο.
- Ηπαρούσα συσκευή συμμορφούται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2004/108/CE Ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας και στον Ευρωπαϊκό Κανονισμό 1935/2004 της 27/10/2004 για τα υλικά που προορίζονται για να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΓΕΜΙΣΜΑ ΜΕ ΛΑΔΙ Ή ΜΑΓΕΙΡΙΚΟ ΛΙΠΟΣ

Πριν συνδέστε το φις στην πρίζα του ρεύματος βεβαιωθείτε πρώτα ότι υπάρχει λάδι στον κάδο.

Αδειάστε το λάδι στον κάδο: Μέγιστη χωρητικότητα 2,3 λίτρα (2 kg. λίπος).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η στάθμη του λαδιού πρέπει πάντα να βρίσκεται ανάμεσα στις ενδείξεις μεγίστου και ελαχίστου. Ο έλεγχος πρέπει να γίνεται πάντα ενώ ο αποσπώμενος κάδος "A" βρίσκεται στην υποδοχή.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη φριτέζα όταν η στάθμη του λαδιού βρίσκεται κάτω από την ένδειξη "min", γιατί κάτι τέτοιο μπορεί να ενεργοποιήσει τον θερμικό μηχανισμό ασφαλείας. Για την αντικατάσταση του μηχανισμού, πρέπει να απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της εταιρείας μας.

Τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται χρησιμοποιώντας κάποιο φιστικέλαιο καλής ποιότητας. Αποφύγετε την ανάμιξη διαφορετικών λαδιών. Εάν χρησιμοποιείτε σβόλους στερεού μαγειρικού λίπους, κόψτε τους σε μικρά κομματάκια έτσι ώστε η φριτέζα να μην θερμαίνεται στεγνή τα πρώτα λεπτά. Η θερμοκρασία πρέπει να ρυθμιστεί στους 150°C μέχρι να λιώσει το λίπος

ΑΡΧΗ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

1. Τοποθετήστε τα τρόφιμα για τηγάνισμα στο καλάθι χωρίς να το υπερφορτώσετε (έως 1 kg φρέσκες πατάτες).
Για πιο ομοιογενές τηγάνισμα, συνιστάται να συγκεντρώνετε τα τρόφιμα κυρίως στην περίμετρο του καλάθιού, αφήνοντας το κεντρικό τμήμα με λιγότερο φορτίο.
2. Τοποθετήστε το διακόπτη του θερμοστάτη "L" στην επιθυμητή θερμοκρασία (εικ. 1). Όταν επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία, η ενδεικτική λυχνία "M" σβήνει.
3. Μόλις σβήσει η λυχνία, βυθίστε αργά το καλάθι στο λάδι, κατεβάστε αργά τη χειρολαβή αφού μετακινήσετε το διακόπτη "P" προς τα πίσω, στη συνέχεια κλείστε το καπάκι.
 - Είναι απόλυτα φυσιολογικό, αμέσως μετά από αυτήν την ενέργεια, να ελευθερώνεται σημαντική ποσότητα πολύ θερμού ατμού από το κάλυμμα φίλτρου.
 - Στην αρχή του τηγανίσματος, αμέσως μετά το βύθισμα των τροφίμων στο λάδι, η εσωτερική επιφάνεια του παραθύρου "B" (εάν υπάρχει) καλύπτεται από ατμό που εξαφανίζεται σταδιακά.
 - Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας είναι φυσιολογικό να σχηματίζονται σταγόνες υγρασίας κοντά στη χειρολαβή του καλάθιού.

ΣΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ

1. Ρυθμίστε το χρόνο τηγανίσματος πιέζοντας το πλήκτρο "G". Στην οθόνη εμφανίζεται ο προγραμματισμένος χρόνος.
2. Αμέσως μετά οι αριθμοί αρχίζουν να αναβοσβήνουν, υποδηλώνοντας ότι ο χρόνος τηγανίσματος άρχισε. Το τελευταίο λεπτό εμφανίζεται σε δευτερόλεπτα.
3. Σε περίπτωση λάθους, μπορείτε να προγραμματίσετε πάλι το χρόνο τηγανίσματος κρατώντας το πλήκτρο πατημένο πάνω από 2 δευτερόλεπτα. Η οθόνη μηδενίζεται και μπορείτε να επαναλάβετε τη διαδικασία από το σημείο 1.
4. Το χρονόμετρο επισημαίνει τον τερματισμό του τηγανίσματος με δύο σειρές ηχητικών σημάτων σε διάστημα 20 δευτερολέπτων. Για να διακόψετε το ηχητικό σήμα, αρκεί να πιέσετε το πλήκτρο του χρονομέτρου "G".

ΠΡΟΣΟΧΗ: το χρονόμετρο δεν σβήνει τη συσκευή.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΜΠΑΤΑΡΙΑΣ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ

Για την αντικατάσταση της μπαταρίας απευθυνθείτε στο πλησιέστερο Σέρβις.

ΤΕΛΟΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

Μετά την πάροδο του χρόνου τηγανίσματος, ανασηκώστε το καλάθι και ελέγξτε αν το φαγητό τηγανίστηκε σωστά. Στα μοντέλα με παράθυρο, αυτός ο έλεγχος μπορεί να γίνει κοιτάζοντας μέσα από αυτό, χωρίς να ανοίξετε το καπάκι.

Εάν το τηγάνισμα είναι ικανοποιητικό, σβήστε τη συσκευή βάζοντας το διακόπτη του θερμοστάτη "L" στη θέση "0" έως ότου ακούσετε το κλικ του εσωτερικού διακόπτη. Στραγγίστε το λάδι αφήνοντας για λίγο το καλάθι στην πάνω θέση της φριτέζας (Εικ. 2).

ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑ ΛΑΔΙΟΥ Ή ΛΙΠΟΥΣ

Συνιστάται να φιλτράρετε το λάδι ή το λίπος μετά από κάθε τηγάνισμα γιατί τα σωματίδια των φαγητών, κυρίως όταν είναι πανέ ή αλευρωμένα, παραμένοντας μέσα στο λάδι, καίγονται και επομένως μπορεί να αλλοιώσουν πολύ γρήγορα το λάδι ή το λίπος.

Βεβαιωθείτε ότι το λάδι είναι αρκετά κρύο περιμένοντας περίπου 2 ώρες. Σε περίπτωση χρήσης λίπους, προσοχή να μην κρυώσει, γιατί στερεοποιείται.

1. Ανοίξτε το καπάκι της φριτέζας, αφαιρέστε τον πίνακα ελέγχου "I" όπως φαίνεται στην εικόνα 3 και στη συνέχεια βγάλτε τον αποσπώμενο κάδο "D", κρατώντας τον από τις χειρολαβές (εικ. 4), βγάλτε το καπάκι όπως στην εικ. 5. Αδειάστε τον κάδο (εικ. 6).
2. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα από τον κάδο χρησιμοποιώντας σφουγγάρι ή απορροφητικό χαρτί.
3. Τοποθετήστε και πάλι τον αποσπώμενο κάδο "D" στην υποδοχή του φροντίζοντας ώστε να συμπίσει ο δείκτης αναφοράς πάνω στον κάδο με το δείκτη αναφοράς πάνω στο σώμα της συσκευής.
4. Τοποθετήστε και πάλι τον πίνακα ελέγχου "I" στην ειδική υποδοχή.
5. Τοποθετήστε το καλάθι στην πάνω θέση και τοποθετήστε στο κάτω μέρος του ένα φίλτρο του εξοπλισμού (εικ. 7). Τα φίλτρα μπορείτε να τα προμηθευτείτε από το κατάστημα πώλησης ή από το Σέρβις.
6. Αδειάστε στη συνέχεια πολύ αργά το λάδι ή το λίπος στη φριτέζα έτσι ώστε να μην ξεχειλίζει από το φίλτρο (εικ. 7).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Το λάδι που φιλτράρεται με αυτόν τον τρόπο, μπορεί να διατηρηθεί στο εσωτερικό της φριτέζας. Παρόλα αυτά, αν μεταξύ δύο τηγανισμάτων παρεμβάλλεται μεγάλο χρονικό διάστημα, συνιστάται να διατηρείτε το λάδι σε κλειστό δοχείο για να αποφύγετε αλλοιώσεις.

Είναι σκόπιμο να διατηρείτε χωριστά το λάδι που χρησιμοποιείτε για τηγάνισμα ψαριών από το λάδι που χρησιμοποιείτε για άλλα φαγητά.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΦΙΛΤΡΟΥ ΓΙΑ ΤΙΣ ΟΣΜΕΣ

Με το χρόνο, το φίλτρο για τις οσμές στο εσωτερικό του καπακιού, χάνει την αποτελεσματικότητά του.

Για την αντικατάσταση, βγάλτε το πλαστικό καπάκι φίλτρου "S" πιέζοντας το γάντζο "T" προς την κατεύθυνση του βέλους 1 και στη συνέχεια ανασηκώστε προς την κατεύθυνση του βέλους 2 (εικ. 8).

Αντικαταστήστε τα φίλτρα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Πριν τον καθαρισμό αποσυνδέετε πάντα το φιν από την πρίζα του ρεύματος.

Μη βυθίζετε ποτέ τη φριτέζα σε νερό ή κάτω από τρεχούμενο νερό της βρύσης. Η είσοδος νερού μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

Βεβαιωθείτε ότι το λάδι είναι αρκετά κρύο (περιμένετε περίπου 2 ώρες). Αδειάστε το λάδι ή το λίπος όπως περιγράφεται παραπάνω στην παράγραφο "Φιλτράρισμα λαδιού ή λίπους".

Βγάλτε το καπάκι όπως στην εικ. 5.

Μη βυθίζετε το καπάκι σε νερό εάν δεν έχετε βγάλει το φίλτρο.

Για τον καθαρισμό του κάδου "D", ενεργήστε ως εξής:

- αφαιρέστε τον πίνακα ελέγχου "I" και το χρονόμετρο "F" όπως φαίνεται στην εικόνα (3), βγάλτε τον αποσπώμενο κάδο "D", κρατώντας τον από τις χειρολαβές (εικ. 4), και στη συνέχεια πλύνετε τον στο πλυντήριο πιάτων ή στο χέρι με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.
- Ξεβγάλετε και σκουπίστε όλα καλά. Αν πλύνετε τον κάδο σε πλυντήριο πιάτων, τοποθετήστε τον έτσι ώστε να μην χαράξει την αντικολλητική επένδυση.

Σημείωση: αφού αφαιρέσετε τον πίνακα ελέγχου και το χρονοδιακόπτη, όλα τα υπόλοιπα εξαρτήματα της φριτέζας μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

Μη γέρνετε και μην αναποδογυρίζετε τη φριτέζα για να την αδειάσετε (εικ. 9).

- Συνιστάται να καθαρίζετε τακτικά το καλάθι, αφαιρώντας τα τυχόν υπολείμματα που μπορεί να έχουν συσσωρευτεί.

ΑΠΟΣΠΩΜΕΝΟΣ ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΟΣ ΚΑΔΟΣ

Για τον καθαρισμό του κάδου μη χρησιμοποιείτε σκληρά αντικείμενα ή απορρυπαντικά σε σκόνη, αλλά μόνο μαλακό πανί με ουδέτερο απορρυπαντικό.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΟΥ ΛΑΔΙΟΥ Ή ΤΟΥ ΛΙΠΟΥΣ

Η στάθμη του λαδιού ή του μαγειρικού λίπους δεν πρέπει ποτέ να κατέβει κάτω από την ένδειξη ΕΛΑΧΙΣΤΟΥ.

Περιοδικά θα πρέπει να αντικαθίσταται τελείως. Η διάρκεια του υγρού τηγανίσματος εξαρτάται από το είδος των τροφίμων που τηγανίζονται.

Για παράδειγμα, τα πανέ φαγητά λερώνουν το λάδι περισσότερο από το απλό τηγάνισμα.

Όπως συμβαίνει σε κάθε φριτέζα, εάν το λάδι θερμανθεί πολλές φορές υποβιβάζεται η ποιότητά του! Για το λόγο αυτό, ακόμη και όταν το λάδι χρησιμοποιείται και φιλτράρεται σωστά, σας συνιστούμε να το αλλάζετε τελείως ανά τακτά χρονικά διαστήματα.

Επειδή η φριτέζα αυτή λειτουργεί με μικρή ποσότητα λαδιού χάρη στο περιστρεφόμενο καλάθι της, παρέχει το πλεονέκτημα ότι χρειάζεται περίπου τη μισή ποσότητα λαδιού από αυτήν που χρησιμοποιούν οι άλλες φριτέζες που κυκλοφορούν στο εμπόριο.

ΓΙΑ ΝΑ ΤΗΓΑΝΙΖΕΤΕ ΣΩΣΤΑ

- Είναι σημαντικό να ακολουθείτε για κάθε συνταγή τη συνιστώμενη θερμοκρασία. Σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία, τα φαγητά κατά το τηγάνισμα απορροφούν λάδι. Σε πολύ υψηλή θερμοκρασία δημιουργείται αμέσως μια κρούστα γύρω από τα φαγητά χωρίς να προλάβουν να ψηθούν και στο εσωτερικό τους.
- Αν πρόκειται να τηγανίσετε μια μικρή ποσότητα τροφής, η θερμοκρασία του λαδιού πρέπει να είναι μικρότερη από τη συνιστώμενη για να αποφύγετε το δυνατό κοχλασμό του λαδιού.
- **Τα τρόφιμα για τηγάνισμα πρέπει να βυθίζονται στο λάδι μόνον όταν αυτό φτάσει στη σωστή θερμοκρασία, δηλαδή μόνον αφού σθήσει η φωτεινή λυχνία.**
- Μην παραγεμίζετε το καλάθι. Αυτό προκαλεί απότομη πτώση της θερμοκρασίας του λαδιού, με αποτέλεσμα να έχετε ένα πολύ λαδερό και ανομοιόμορφο τηγάνισμα.
- Ελέγξτε εάν τα τρόφιμα είναι λεπτά και έχουν ομοιόμορφο πάχος, γιατί τα τρόφιμα με μεγάλο πάχος, παρά την ικανοποιητική όψη τους, δεν ψήνονται καλά στο εσωτερικό τους ενώ τα τρόφιμα με ομοιόμορφο πάχος φτάνουν ταυτόχρονα στον ιδανικό βαθμό τηγανίσματος.
- **Φροντίστε τα τρόφιμα να είναι τελείως στεγνά πριν τα βυθίσετε στο λάδι ή το μαγειρικό λίπος,** για να αποφύγετε πιτσιλίσματα λαδιού. Επιπλέον, τα τρόφιμα που είναι υγρά καταλήγουν να είναι πολύ μαλακά μετά το τηγάνισμα (ιδίως οι πατάτες). Για τα τρόφιμα που είναι πλούσια σε υγρά (ψάρια, κρέας, λαχανικά) συνιστούμε να τα περνάτε πρώτα από αλεύρι ή τριμμένη φρυγανιά, φροντίζοντας όμως να απομακρύνετε τα υπολείμματα του αλευριού ή φρυγανιάς πριν τα βυθίσετε στο λάδι.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΜΗ-ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τρόφιμα		Μέγιστη ποσότητα (gr)	Θερμοκρασία °C	Χρόνος (λεπτά)
ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	Συνιστώμενη ποσότητα για τέλειο τηγάνισμα	500	190	7-9
	Μέγιστη ποσότητα (όριο ασφαλείας)	1000	190	16-18
ΨΑΡΙ	Καλαμάρια	500	160	9-10
	Ροδέλες καλαμαριών	500	160	9-10
	Καραβίδες	600	160	7-10
	Σαρδέλες	500-600	160	8-10
	Σουπιές	500	160	8-10
	Γλώσσες	500-600	160	6-7
ΚΡΕΑΣ	Κοτολέτες μοσχар.	250	170	5-6
	Κοτολέτες κοτοπ.	300	170	6-7
	Κεφτεδάκια	400	170	7-9
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Αγκινάρες	250	150	10-12
	Κουνουπίδι	400	150	8-9
	Μανιτάρια	400	150	9-10
	Μελιτζάνες	300	150	11-12
	Κολοκυθάκια	200	150	8-10

Οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες τηγανίσματος δίνονται ενδεικτικά και πρέπει γι'αυτό να ρυθμίζονται ανάλογα με την ποσότητα και τα προσωπικά γούστα.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- και στη μόνο συνέχεια επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία.

 - Τα κατεψυγμένα τρόφιμα έχουν πολύ χαμηλές θερμοκρασίες. Κατά συνέπεια, προκαλούν αναπόφευκτα μια σημαντική πτώση της θερμοκρασίας του λαδιού ή του λίπους τηγανίσματος. Για να έχετε καλά αποτελέσματα, σας συμβουλεύουμε να μην ξεπερνάτε
- τις μέγιστες συνιστώμενες ποσότητες όπως υποδεικνύονται στον παρακάτω πίνακα.

 - Τα κατεψυγμένα τρόφιμα είναι συχνά καλυμμένα από πολλούς κρυστάλλους πάγου οι οποίοι θα πρέπει να απομακρυνθούν πριν από το τηγάνισμα, ανακινώντας το καλάθι.** Στη συνέχεια βυθίστε το καλάθι πολύ αργά μέσα στο λάδι τηγανίσματος για να αποφύγετε τον

Οι χρόνοι τηγανίσματος που δίνονται στη συνέχεια είναι μόνον ενδεικτικοί και πρέπει να αλλάζουν ανάλογα με την αρχική θερμοκρασία των τροφίμων που θέλετε να τηγανίσετε και τη θερμοκρασία που συνιστά ο παραγωγός των κατεψυγμένων προϊόντων.

Τρόφιμα		Μέγιστη ποσότητα (gr)	Θερμοκρασία °C	Χρόνος (λεπτά)
ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	Συνιστώμενη ποσότητα για τέλειο τηγάνισμα	350 (*)	190	6-8
	Μέγιστη ποσότητα) (όριο ασφαλείας	800	190	16-18
ΠΑΤΑΤΟΚΡΟΚΕΤΕΣ		500	190	9-11
ΨΑΡΙ	Στικς ψαριού	300	190	4-6
	Γαρίδες	300	190	4-6
ΚΡΕΑΣ	Κοτολέτες κοτόπ.	200	190	6-8

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Πριν βυθίσετε το καλάθι, βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι καλά κλεισμένο.

(*) Η δόση αυτή είναι η συνιστώμενη για άριστα αποτελέσματα στο τηγάνισμα. Φυσικά, μπορείτε να τηγανίσετε μεγαλύτερη ποσότητα κατεψυγμένης πατάτας, έχοντας όμως υπόψη σας ότι στην περίπτωση αυτή οι πατάτες θα βγουν πιο λαδερές λόγω της απότομης πτώσης της θερμοκρασίας του λαδιού τη στιγμή που θα βυθιστούν στο λάδι.

ΑΝΩΜΑΛΙΕΣ ΣΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

ΑΝΩΜΑΛΙΑ	ΑΗΤΑ	ΛΥΣΗ
Δυσάρεστες οσμές	Το αντισμηκτικό φίλτρο είναι κορεσμένο Το λάδι έχει αλλοιωθεί Ακατάλληλο λάδι ή λίπος τηγανίσματος	Αντικαταστήστε το φίλτρο Αντικαταστήστε το λάδι ή το λίπος Χρησιμοποιήστε καλής ποιότητας φιστικέλαιο
Υπερχείλιση λαδιού	Η ποιότητα του λαδιού υποβιβάστηκε και "αφρίζει" υπερβολικά Βυθίσατε στο καυτό λάδι τρόφιμα που δεν ήταν καλά στεγνωμένα Βυθίσατε το καλάθι πολύ γρήγορα Η στάθμη του λαδιού στη φριτέζα υπερβαίνει το μέγιστο όριο	Αντικαταστήστε το λάδι ή το λίπος Στεγνώστε καλά τα τρόφιμα Βυθίστε το καλάθι αργά Μειώστε την ποσότητα του λαδιού στο εσωτερικό του κάδου
Το λάδι δεν ζεσταίνεται	Η φριτέζα τέθηκε σε λειτουργία χωρίς να έχει λάδι στον κάδο, και κήκε η ασφάλεια	Απευθυνθείτε στο Κέντρο Σέρβις (η ασφάλεια πρέπει να αντικατασταθεί)

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.