

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Μόνον έτσι θα πετύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα και τη μέγιστη ασφάλεια κατά τη χρήση.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

(βλέπε σχέδιο)

- A. Λαβή καλαθιού
- B. Κέρσορας λαβής
- C. Καπάκι
- D. Παραθυράκι
- E. Καπάκι φίλτρου
- F. Καλάθι
- G. Γάντζος καπακιού φίλτρου
- H. Χώρος καλωδίου
- I. Λαβή για την ανύψωση της συσκευής
- J. Ποδαράκι
- K. Οθόνη χρονομέτρου (σε ορισμένα μοντέλα)
- L. Πλήκτρο χρονομέτρου (σε ορισμένα μοντέλα)
- M. Ενδεικτική λυχνία
- N. Διακόπτης θερμοστάτη
- O. Πλήκτρο ανοίγματος
- P. Αποσπώμενος κάδος
- Q. Χειρολαβές ανύψωσης δοχείου

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

- 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 10A και αποτελεσματική γείωση. (Αν η πρίζα και το φις της συσκευής είναι ασύμβατα, απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο τεχνικό για την αντικατάσταση της πρίζας με άλλη κατάλληλου τύπου).
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας.
- Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο παρουσιάζει φθορές, πρέπει να αντικαθίσταται από τον κατασκευαστή ή από το Σέρβις του, έτσι ώστε να αποφεύγεται κάθε κίνδυνος.
- Η συσκευή είναι ζεστή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
ΜΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΕ ΣΗΜΕΙΑ ΠΡΟΣΙΤΑ ΣΤΑ ΠΑΙΔΙΑ.
- Μη μεταφέρετε τη φριτέζα όταν το λάδι είναι ζεστό, για να αποφύγετε σοβαρά εγκαύματα.
- Η φριτέζα πρέπει να τίθεται σε λειτουργία μόνον αφού τη γεμίσετε με λάδι ή λίπος.
- Εάν θερμανθεί χωρίς λάδι, επεμβαίνει σύστημα θερμικής ασφάλειας που διακόπτει τη λειτουργία της.
- Στην περίπτωση αυτή, για να ξαναλειτουργήσετε τη συσκευή πρέπει να απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο σέρβις.
- Σε περίπτωση διαρροής λαδιού από τη φριτέζα, απευθυνθείτε στο Σέρβις ή σε εξουσιοδοτημένο προσωπικό της εταιρίας.

- Το καλάθι ασφαρίζει αυτόματα στον κεντρικό πείρο του κάδου.
- Κατά συνέπεια, για να αποφύγετε βλάβες, μην το περιστρέφετε με το χέρι αναζητώντας τη σωστή θέση.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα για πρώτη φορά, πλύνετε προσεκτικά: τον κάδο, το καλάθι και το καπάκι (αφαιρέστε το φίλτρο) με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό για πιάτα.
- Στο τέλος σκουπίστε καλά και αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα νερού που συγκεντρώνεται στον πάτο του κάδου.
- Με τον τρόπο αυτό θα αποφύγετε επικίνδυνα πιτσιλίσματα ζεστού λαδιού κατά τη λειτουργία.
- 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.
- Μη μετακινείτε τη συσκευή όταν το λάδι είναι ακόμα ζεστό.
- Μετακινείτε τη συσκευή χρησιμοποιώντας τις ειδικές χειρολαβές (I).
(Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη χειρολαβή του καλαθιού για τη μετακίνηση της συσκευής).
- Βεβαιωθείτε ότι το λάδι είναι αρκετά κρύο περιμένοντας περίπου 2 ώρες.**
- Είναι απόλυτα φυσιολογικό να ελευθερώνεται οσμή καινούργιου όταν χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά τη συσκευή. Αερίζετε το δωμάτιο.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται από την άκρη της επιφάνειας στήριξης της φριτέζας, όπου θα μπορούσε να το πιάσει εύκολα ένα παιδί ή να μπερδευτεί στο χρήστη.
- Προσοχή στον καυτό ατμό και στις ενδεχόμενες πιτσιλιές λαδιού που μπορεί να προκληθούν ανοίγοντας το καπάκι.
Απαγορεύεται η χρήση λαδιού βιοτεχνικής παραγωγής ή υψηλής οξύτητας.
- Η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί μέσω ενός εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή μέσω ενός ξεχωριστού συστήματος ελέγχου εξ' αποστάσεως.
- Η συσκευή αυτή συμμορφούται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2004/108/EK Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας και στον Ευρωπαϊκό Κανονισμό 1935/2004 της 27/10/2004 για τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΓΕΜΙΣΜΑ ΜΕ ΛΑΔΙ Ή ΛΙΠΟΣ

- Σηκώστε το καλάθι (F) στην ψηλότερη θέση, τραβώντας προς τα πάνω την ειδική λαβή "A" (εικ. 1).
- Τα κατεψυγμένα έχουν πολύ χαμηλές θερμοκρασίες.
- Τα κατεψυγμένα έχουν πολύ χαμηλές θερμοκρασίες. Συνεπώς προκαλούν

Το ανέθασμα και το κατέθασμα του καλαθιού πρέπει να γίνεται ΠΑΝΤΑ με το καπάκι κλειστό.

- Ανοίξετε το καπάκι "C" πιέζοντας το πλήκτρο "O" (εικ. 2).
- Βγάλτε το καλάθι τραβώντας το προς τα πάνω (εικ. 3).
- Αδειάστε στο δοχείο 1,2 λίτρα λαδιού (ή 1 kg. λίπος).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η στάθμη πρέπει να βρίσκεται πάντοτε μεταξύ των ενδείξεων μέγιστου και ελάχιστου.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη φριτέζα με τη στάθμη του λαδιού κάτω από το "min". Αυτό μπορεί να προκαλέσει την επέμβαση της θερμικής διάταξης ασφαλείας. Για την αντικατάστασή της απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο σέρβις.

Τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται χρησιμοποιώντας φιστικέλαιο καλής ποιότητας. Αποφύγετε την ανάμιξη διαφορετικών λαδιών. Αν χρησιμοποιείτε σβόλους στερεού λίπους, κόψτε τους σε μικρά κομμάτια ώστε η φριτέζα να μη θερμαίνεται στεγνή τα πρώτα λεπτά. Η θερμοκρασία πρέπει να ρυθμιστεί στους 150°C μέχρι να λιώσει το λίπος και στη μόνο συνέχεια επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία.

ΑΡΧΗ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

1. Βάλτε τα φαγητά που θα τηγανίσετε στο καλάθι χωρίς να το γεμίσετε υπερβολικά (max. 1 kg. φρέσκιες πατάτες).
Για να πετύχετε πιο ομοιόμορφο τηγάνισμα, συνιστάται να συγκεντρώσετε τα φαγητά στην περίμετρο κυρίως του καλαθιού, αφήνοντας λιγότερο φορτωμένο το κεντρικό μέρος. Για να αποφύγετε τα πιτσιλίσματα ζεστού λαδιού, να κλείνετε πάντα το καπάκι της φριτέζας πριν κατεβάσετε το καλάθι.
2. Τοποθετήστε το καλάθι στο δοχείο, σε ανυψωμένη θέση (εικ. 3) και κλείστε το καπάκι πιέζοντάς το ελαφρά έως ότου μπλοκάρουν οι γάντζοι.
3. Συνδέστε το φισ στην πρίζα του ρεύματος βάλτε το διακόπτη του θερμοστάτη "N" στην επιθυμητή θερμοκρασία (εικ. 4). Όταν επιτευχθεί η προγραμματισμένη θερμοκρασία, η φωτεινή λυχνία "M" σβήνει.
4. Μόλις σβήσει η λυχνία, βυθίστε αμέσως το καλάθι στο λάδι, κατεβάζοντας αργά τη λαβή αφού τραβήξετε τον κέρσορα "B" προς τα πίσω.
- Είναι απόλυτο φυσιολογικό, μετά από αυτή την ενέργεια, να παρατηρήσετε σημαντική έξοδο καυτού ατμού από το καπάκι του φίλτρου "E".
- Στην αρχή του τηγανίσματος, αμέσως μετά το βύθισμα των φαγητών στο λάδι, το εσωτερικό τμήμα του παράθυρου "D" (αν προβλέπεται) θα καλυφθεί από ατμό, που εξαφανίζεται σταδιακά.
- Είναι φυσιολογικό κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, να σχηματίζονται σταγονίδια υγρασίας κοντά στη λαβή του καλαθιού.

ΣΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΠΟΥ ΔΙΑΘΕΤΟΥΝ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ

1. Επιλέξτε τον χρόνο τηγανίσματος πιέζοντας το πλήκτρο "L", στην οθόνη "K" του χρονόμετρου θα εμφανιστεί ο ρυθμισμένος χρόνος σε λεπτά.
2. Αμέσως μετά τα ψηφία θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν, πράγμα που σημαίνει ότι ο χρόνος τηγανίσματος ξεκίνησε να μετρά. Το τελευταίο λεπτό θα

απεικονίζεται στην οθόνη σε δευτερόλεπτα.

3. Σε περίπτωση λάθους, μπορείτε να ρυθμίσετε το νέο χρόνο τηγανίσματος διατηρώντας πατημένο το πλήκτρο για περισσότερο από 2 δευτερόλεπτα. Η οθόνη θα μηδενιστεί και μπορείτε να επαναλάβετε τη διαδικασία από το βήμα 1.
4. Το χρονόμετρο θα υποδείξει το τέλος του χρόνου τηγανίσματος με δύο συνεχόμενα μπιπ-μπιπ σε διάστημα 20 δευτερολέπτων. Για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα αρκεί να πατήσετε το πλήκτρο "L" του χρονομέτρου.

ΠΡΟΣΟΧΗ: το χρονόμετρο δεν σβήνει και τη συσκευή.

Αντικατάσταση της μπαταρίας του χρονομέτρου (εικ. 5)

- Αφαιρέστε το χρονόμετρο από τη θέση του αναστηκόμενου από το κάτω χείλος (βλ. εικ. 5 Α).
- Στρέψτε αριστερόστροφα το καπάκι της μπαταρίας - βλέπε εικ. 5B - που βρίσκεται στο πίσω μέρος του, έως ότου απασφαλίσει από τη θέση του.
- Αντικαταστήστε τη μπαταρία με άλλη του ίδιου τύπου (L1131).

Σε περίπτωση είτε αντικατάστασης της μπαταρίας είτε αχρήστευσης της συσκευής, η μπαταρία θα πρέπει πάντα να αφαιρείται και να απορρίπτεται σύμφωνα με τους ισχύοντες νόμους γιατί βλάπτουν το περιβάλλον.

ΤΕΛΟΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

Στο τέλος του χρόνου τηγανίσματος, σηκώστε το καλάθι και ελέγξτε αν το φαγητό έφτασε τον επιθυμητό βαθμό ροδίσματος. Στα μοντέλα που διαθέτουν παραθυράκι, ο έλεγχος αυτός μπορεί να γίνει κοιτώντας μέσα από αυτό, χωρίς να ανοίξετε το καπάκι.

Εάν κρίνετε ότι το τηγάνισμα τελείωσε, σβήστε τη συσκευή γυρίζοντας το διακόπτη του θερμοστάτη στη θέση "O" μέχρι να ακουστεί το χαρακτηριστικό κλικ του εσωτερικού διακόπτη.

Στραγγίξτε το επιπλέον λάδι, αφήνοντας για λίγη ώρα το καλάθι μέσα στη φριτέζα σε ανυψωμένη θέση.

ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑ ΤΟΥ ΛΑΔΙΟΥ Ή ΤΟΥ ΛΙΠΟΥΣ

Συνιστούμε να κάνετε αυτή τη διαδικασία καθαρισμού μετά από κάθε τηγάνισμα γιατί τα κομμάτια των τροφίμων, κυρίως όταν είναι πανέ ή αλευρωμένα, παραμένοντας μέσα στο υγρό, έχουν την τάση να καίγονται και συνεπώς να προκαλούν αλλοίωση του λαδιού ή του μαγειρικού λίπους πολύ γρηγορότερα από ότι συνήθως.

Βεβαιωθείτε ότι το λάδι έχει κρυώσει επαρκώς (περιμένετε περίπου 2 ώρες).

1. Βγάλτε το καπάκι της φριτέζας (εικ. 6) και τον αποσπώμενο κάδο "P" πιάνοντάς τον από τις λαβές "Q" (εικ. 7) και αδειάστε τον κάδο (εικ. 8).
2. Απομακρύνετε τυχόν κατακάθια από τον κάδο της συσκευής χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι ή απορροφητικό χαρτί. **Ξανατοποθετήστε τον αποσπώμενο κάδο "P" στο εσωτερικό της υποδοχής.**
3. Τοποθετήστε το καλάθι στην πάνω θέση και τοποθετήστε στο κάτω μέρος του ένα φίλτρο (εικ. 9). Τα φίλτρα μπορείτε να τα προμηθευτείτε από το κατάστημα πώλησης ή από το Σέρβις.
Τα φίλτρα αυτά μπορείτε να τα προμηθευτείτε από το κατάστημα αγοράς ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο

κέντρο σέρβις.

4. Αδειάστε αργά-αργά το λάδι ή το μαγειρικό λίπος μέσα στη φριτέζα έτσι ώστε να μην υπερχειλίζει από το φίλτρο (εικ. 10).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Το λάδι, αφού φιλτραριστεί με τη διαδικασία αυτή, μπορεί να διατηρηθεί μέσα στη φριτέζα. Παρόλα αυτά, αν μεσολαβήσει πολύς χρόνος μεταξύ των τηγανισμάτων, συνιστάται να διατηρείτε το λάδι μέσα σε καλά κλεισμένο δοχείο για να αποφύγετε την αλλοίωσή του. Ένας καλός κανόνας είναι να διατηρείτε το λάδι που χρησιμοποιείτε για το τηγάνισμα ψαριών ξεχωριστά από το λάδι που χρησιμοποιείτε για άλλα φαγητά.

Σε περίπτωση που χρησιμοποιείτε μαγειρικό λίπος, φροντίστε να μην το αφήσετε να κρυώσει πολύ γιατί θα στερεοποιηθεί.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΙΛΤΡΟΥ ΓΙΑ ΤΙΣ ΟΣΜΕΣ

Αφαιρούμενο φίλτρο: με την πάροδο του χρόνου, το φίλτρο για τις οσμές που βρίσκεται μέσα στο καπάκι χάνει την απόδοσή του. Πομένως συνιστάται να το αντικαθιστάτε κάθε 10/15 χρήσεις. Για την αντικατάστασή του αφαιρέστε την ειδική πλαστική γρίλια που καλύπτει το φίλτρο (εικ. 11/12).

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Πριν από οποιαδήποτε επέμβαση καθαρισμού, αποσυνδέστε το φιν από την πρίζα του ρεύματος. Μη βυθίζετε ποτέ τη φριτέζα σε νερό ή κάτω από τρεχούμενο νερό της βρύσης. Η επαφή με το νερό μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

Βεβαιωθείτε ότι το λάδι έχει κρυώσει επαρκώς (περιμένετε περίπου 2 ώρες), αδειάστε το λάδι ή το λίπος σύμφωνα με τις οδηγίες της παραγράφου "φιλτράρισμα του λαδιού ή του λίπους". ΒΓΑΛΤΕ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ ΟΠΩΣ ΦΑΙΝΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΕΙΚ. 13.

Το καπάκι είναι αποσπώμενο. Για να το αφαιρέσετε πρέπει να το σπρώξετε προς τα πίσω (βλ. βέλος "1", εικ. 13) και ταυτόχρονα να το τραβήξετε προς τα πάνω (βλ. βέλος "2", εικ. 13).

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

Για τον καθαρισμό του αποσπώμενου κάδου "P", ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία:

- Βγάλτε τον κάδο από την ειδική υποδοχή. Πλύνετε τον κάδο με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων ή σε πλυντήριο πιάτων.
- Για τον καθαρισμό του κάδου, μη χρησιμοποιείτε αντικείμενα ή απορρυπαντικά σε σκόνη, αλλά μόνο ένα μαλακό πανί με ουδέτερο και ήπιο απορρυπαντικό.
- Στη συνέχεια ξεπλύνετε και σκουπίστε τον προσεκτικά: εάν πλύνετε τον κάδο στο πλυντήριο πιάτων, τοποθετήστε τον με τέτοιο τρόπο ώστε να προστατεύεται η εσωτερική αντικαταστατική επένδυση. Μην αδειάζετε ποτέ τη φριτέζα αναποδογυρίζοντάς την ή γέρνοντάς την στο πλάι (εικ. 14).
- Συνιστάται ο τακτικός καθαρισμός του καλαθιού, φροντίζοντας να απομακρύνονται όλα τα τυχόν κατακάθια που μπορούν να συσσωρευτούν στο δακτύλιο του οδηγού περιστροφής.
- Μετά την αφαίρεση του αποσπώμενου κάδου "P", σκουπίστε το εσωτερικό της υποδοχής του κάδου και το εξωτερικό της φριτέζας χρησιμοποιώντας ένα μαλακό και υγρό πανί, έτσι ώστε να σκουπίσετε τα πιτσιλίσματα και τυχόν σταξίματα λαδιού και

υγρασίας.

- Επίσης, καθαρίστε και σκουπίστε το λάστιχο στεγανοποίησης για να αποφευχθεί η πιθανότητα να κολλήσει στον κάδο κατά τη διάρκεια περιόδων μη χρήσης της συσκευής. (Εάν παρόλα αυτά το λάστιχο κολλήσει στον κάδο, για να ανοίξετε το καπάκι αρκεί να το σηκώσετε με το χέρι κρατώντας ταυτόχρονα πατημένο το πλήκτρο ανοίγματος της συσκευής).

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΟΥ ΛΑΔΙΟΥ Ή ΤΟΥ ΛΙΠΟΥΣ

Το λάδι ή το λίπος δεν πρέπει ποτέ να κατεβαίνει κάτω από την ελάχιστη στάθμη. Κάθε τόσο, είναι αναγκαίο να το αντικαθιστάτε εξ ολοκλήρου. Η διάρκεια του λαδιού ή του λίπους, εξαρτάται από τα τρόφιμα που τηγανίζονται.

Τα πανέ φαγητά, για παράδειγμα, λερώνουν το λάδι περισσότερο από το απλό τηγάνισμα.

Όπως σε όλες οι φριτέζες, το λάδι, αν ζεσταθεί περισσότερες φορές, καταστρέφεται! Συνεπώς, ακόμη κι αν χρησιμοποιηθεί και φιλτραριστεί σωστά, συνιστάται η πλήρης αντικατάστασή του με κάποια σχετική συχνότητα. Επειδή η φριτέζα αυτή λειτουργεί με λίγο λάδι, χάρη στο περιστρεφόμενο καλάθι, παρέχει το μεγάλο πλεονέκτημα της εξάλειψης του μισού σχεδόν λαδιού σε σχέση με τις άλλες φριτέζες της αγοράς.

ΠΩΣ ΝΑ ΤΗΓΑΝΙΣΕΤΕ ΣΩΣΤΑ

- Είναι σκόπιμο να ακολουθήσετε για κάθε συνταγή τη συνιστώμενη θερμοκρασία. Με πολύ χαμηλή θερμοκρασία τα τρόφιμα απορροφούν λάδι. Με πολύ υψηλή θερμοκρασία σχηματίζεται αμέσως η κρούστα και το εσωτερικό παραμένει ωμό.
- **Τα τρόφιμα για τηγάνισμα πρέπει να θυθίζονται μόνο όταν το λάδι φτάσει τη σωστή θερμοκρασία, όταν δηλαδή η φωτεινή λυχνία σθήσει.**
- 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.
- Μη φορτώνετε υπερβολικά το καλάθι. Αυτό προκαλεί την απότομη πτώση της θερμοκρασίας του λαδιού και συνεπώς ένα υπερβολικά λαδερό και ανομοιόμορφο τηγάνισμα.
- Ελέγξτε αν τα τρόφιμα είναι λεπτά και με το ίδιο πάχος, γιατί τα τρόφιμα με υπερβολικό πάχος τηγανίζονται άσχημα στο εσωτερικό παρά την ωραία όψη, ενώ εκείνα με ομοιόμορφο πάχος φτάνουν ταυτόχρονα στο ιδανικό τηγάνισμα.
- **Στεγνώστε καλά τα τρόφιμα πριν τα θυθίσετε στο λάδι ή το λίπος,** γιατί τα υγρά τρόφιμα παραμένουν μαλακά μετά το τηγάνισμα (ειδικά οι πατάτες). Είναι σκόπιμο να καλύπτετε με τριμμένο ψωμί ή να αλευρώνετε τα πολύ πλούσια σε νερό τρόφιμα (ψάρια, κρέατα, λαχανικά), φροντίζοντας να εξαλείψετε το ψωμί ή το αλεύρι που πλεονάζει πριν τα ρίξετε στο λάδι.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΜΗ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τύπος φαγητού		Max. Ποσότητα γραμ.	Θερμοκρασία °C	Χρόνος (λεπτά)
ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	Ιδανική ποσότητα για καλό τηγάνισμα	500	190	7-8
	Max. ποσότητα (όριο ασφαλείας)	1000	190	14-16
ΨΑΡΙΑ	Καλαμάρια	500	160	9-10
	Ροδέλες	500	160	9-10
	Γαρίδες	600	160	7-10
	Σαρδέλες	500-600	170	8-10
	Σουπιές	500	160	8-10
	Γλώσσες (αρ. 3)	500-600	160	6-7
ΚΡΕΑΤΙΚΑ	Κοτολέτες μοσχ. (αρ. 2)	250	170	5-6
	Κοτολέτες κοτόπ. (αρ. 3)	300	170	6-7
	Κεφτεδάκια (αρ. 8 - 10)	400	160	7-9
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Αγκινάρες	250	150	10-12
	Κουνουπίδι	400	160	8-9
	Μανιτάρια	400	150	9-10
	Μελιτζάνες	300	170	11-12
	Κολοκυθάκια	200	170	8-10

Έχετε υπόψιν ότι οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες τηγανίσματος είναι ενδεικτικοί και πρέπει να ρυθμίζονται ανάλογα με την ποσότητα των τροφίμων για τηγάνισμα και τα προσωπικά γούστα.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

αναπόφευκτα σημαντική πτώση της θερμοκρασίας του λαδιού ή του λίπους. Για να έχετε καλά αποτελέσματα, είναι σκόπιμο να μην ξεπερνάτε τις συνιστώμενες ποσότητες του ακόλουθου πίνακα.

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 αναβρασμό του λαδιού.

- Τα κατεψυγμένα τρόφιμα είναι συχνά καλυμμένα από πολλούς κρυστάλλους πάγου οι οποίοι θα

Οι χρόνοι τηγανίσματος είναι ενδεικτικοί και πρέπει να ρυθμίζονται ανάλογα με την αρχική θερμοκρασία των τροφίμων που θα τηγανιστούν και τη συνιστώμενη θερμοκρασία από τον παραγωγό των κατεψυγμένων προϊόντων.

Τύπος φαγητού		Max. Ποσότητα γραμ.	Θερμοκρασία °C	Χρόνος (λεπτά)
ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	Ιδανική ποσότητα για καλό τηγάνισμα	180 (*)	190	4-6
	Max. ποσότητα (όριο ασφαλείας)	1000	190	16-18
ΠΑΤΑΤΟΚΡΟΚΕΤΕΣ		500	190	7-8
ΨΑΡΙΑ	Κροκέτες ψαριού	300	190	4-6
	Γαρίδες	300	190	4-6
ΚΡΕΑΤΙΚΑ	Κοτολέτες κοτόπ. (αρ. 3)	200	180	6-8

ΠΡΟΣΟΧΗ: Πριν βυθίσετε το καλάθι στο λάδι, βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι καλά κλειστό.

(*) Η δόση αυτή συνιστάται για την επίτευξη ενός άριστου τηγανίσματος. Φυσικά μπορείτε να τηγανίσετε μεγαλύτερη ποσότητα από κατεψυγμένες πατάτες έχοντας όμως υπόψη ότι στην περίπτωση αυτή θα είναι περισσότερο λαδερές λόγω της απότομης πτώσης της θερμοκρασίας του λαδιού τη στιγμή που θα βυθιστούν στο λάδι.

ΑΝΩΜΑΛΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

ΑΝΩΜΑΛΙΑ	ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Δυσάρεστες οσμές	Το αντριοσμητικό φίλτρο έχει κορεσθεί. Το λάδι έχει αλλοιωθεί. Ακατάλληλο λάδι τηγανίσματος.	Αντικαταστήστε το φίλτρο. Αντικαταστήστε το λάδι ή το λίπος. Χρησιμοποιήστε φιστικέλαιο καλής ποιότητας.
Υπερχείλιση λαδιού	Το λάδι έχει αλλοιωθεί και προκαλεί υπερβολικό αφρό. Βυθίσατε στο καυτό λάδι τρόφιμα που δεν στέγνωσαν καλά. Γρήγορο βύθισμα του καλαθιού. Η στάθμη του λαδιού στη φριτέζα ξεπερνά το μέγιστο όριο.	Αντικαταστήστε το λάδι ή το λίπος. Στεγνώστε καλά τα τρόφιμα. Βυθίστε αργά το καλάθι.
Το λάδι δεν ζεσταίνεται	Η φριτέζα τέθηκε σε λειτουργία χωρίς λάδι στο δοχείο, προκαλώντας την επέμβαση της διάταξης θερμικής ασφαλείας.	Μειώστε την ποσότητα του λαδιού στο δοχείο. Απευθυνθείτε στο σέρβις (η διάταξη πρέπει να αντικατασταθεί).
Το τηγάνισμα γίνεται σωστά μόνο στο μισό καλάθι	Το καλάθι δεν περιστρέφεται κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος.	Καθαρίστε τον πάτο του δοχείου Καθαρίστε το δακτύλιο περιστροφής του καλαθιού.

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.

