

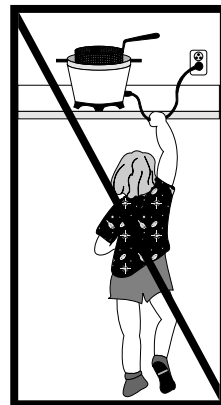
## Σ Η Μ Α Ν Τ Ι Κ Ο

GR

- Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών πριν εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Μόνον έτσι θα μπορέσετε να πετύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα και τη μέγιστη ασφάλεια.
- Όπως σε όλες τις ηλεκτρικές συσκευές, οι οδηγίες αποσκοπούν στην κάλυψη του μεγαλύτερου αριθμού καταστάσεων που μπορούν να παρουσιαστούν. Η χρήση της φριτέζας απαιτεί όμως προσοχή και κοινή λογική, ειδικά όταν γίνεται κοντά σε παιδιά.
- 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).
- 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.
- Μη βυθίζετε τη φριτέζα σε νερό. Η είσοδος του νερού μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.
- Η συσκευή είναι ζεστή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. ΜΗΝ ΤΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΚΟΝΤΑ ΣΕ ΠΑΙΔΙΑ.
- Το ζεστό λάδι μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα. Μη μετακινείτε τη φριτέζα όταν το λάδι είναι ζεστό.
- Για να μετακινήσετε τη συσκευή, χρησιμοποιήστε τις ειδικές χειρολαβές "V". (Μην ανασκώνετε τη συσκευή από τη χειρολαβή του καλαθιού).
- Η φριτέζα πρέπει να ανάβει μόνον αφού γεμίσει με λάδι ή λίπος. Εάν θερμανθεί χωρίς λάδι, επεμβαίνει σύστημα θερμικής ασφάλειας που μπλοκάρει τη λειτουργία της. Στην περίπτωση αυτή πρέπει να απευθυνθείτε στο πλησιέστερο Σέρβις για την

**αντικατάσταση της ασφάλειας.**

- Εάν παρατηρηθούν διαρροές λαδιού, απευθυνθείτε στο Σέρβις ή σε εξουσιοδοτημένο προσωπικό του κατασκευαστή.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα για πρώτη φορά, πλύνετε προσεκτικά τον κάδο, το καλάθι και το καπάκι (βγάλτε τα φίλτρα), με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό για πιάτα. Αφήστε επίσης να τρέξει ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό για πιάτα από το σωλήνα αποστράγγισης του λαδιού και στη συνέχεια σκουπίστε προσεκτικά.
- Τα υλικά και τα αξεσουάρ που προορίζονται για επαφή με τα τρόφιμα, συμμορφούνται με τις οδηγίες ΕΟΚ.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, ο σωλήνας αποστράγγισης του λαδιού πρέπει να είναι πάντα κλειστός και τοποθετημένος στην ειδική υποδοχή.
- Στην πρώτη χρήση, η συσκευή μπορεί να ελευθερώσει καπνό. Είναι ένα φυσιολογικό φαινόμενο και ο καπνός εξαφανίζεται σε λίγα λεπτά. Το δωμάτιο πρέπει να αερίζεται.
- Μην επιτρέπετε σε παιδιά ή σε μη ικανά άτομα να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς κατάλληλη επιτήρηση.
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την επιφάνεια εργασίας όπου μπορούν να το φτάσουν παιδιά ή να παρεμποδίζει το χρήστη. Μη χρησιμοποιείτε προεκτάσεις.
- Αν είναι αναγκαία η αντικατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου, χρησιμοποιήστε μόνο καλώδια τύπου H05VV-F με διατομή 3x1mm<sup>2</sup>. Το καλώδιο αντικατάστασης πρέπει να συμμορφούται με τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας και να έχει την ίδια διάμετρο με το αρχικό καλώδιο.



## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- |                                                        |                                                      |
|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| A. Καλάθι για μεταλλική χειρολαβή (αν υπάρχει)         | M. Ανοιγμα για τον έλεγχο του φίλτρου                |
| B. Μεταλλική χειρολαβή καλαθιού (αν υπάρχει)           | N. Οθόνη χρονομέτρου (αν υπάρχει)                    |
| C. Διακόπτης χειρολαβής "lock" (αν υπάρχει)            | O. Πλήκτρο χρονομέτρου (αν υπάρχει)                  |
| D. Καλάθι για πλαστική χειρολαβή (αν υπάρχει)          | P. Καπάκι υποδοχής σωλήνα αποστράγγισης (αν υπάρχει) |
| E. Πλαστική πτυσσόμενη χειρολαβή καλαθιού (αν υπάρχει) | Q. Σωλήνας αποστράγγισης λαδιού (αν υπάρχει)         |
| F. Διακόπτης χειρολαβής (αν υπάρχει)                   | R. Τάπα σωλήνα αποστράγγισης (αν υπάρχει)            |
| G. Γάντζος καλύμματος φίλτρου                          | S. Ενδεικτική λυχνία                                 |
| H. Κάλυμμα φίλτρου                                     | T. Διακόπτης θερμοστάτη και ON/OFF (άναμμα/σβήσιμο)  |
| I. Χειρολαβή καπακιού                                  | U. Ποδαράκι                                          |
| L. Καπάκι                                              | V. Χειρολαβή ανύψωσης της συσκευής                   |
|                                                        | Z. Θέση τυλίγματος καλωδίου                          |

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Βγάλτε τη συσκευή από τη συσκευασία.
- Πριν τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η τάση τροφοδοσίας αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στη συσκευή.
- Πριν τη χρήση, πλύνετε τον κάδο, το καπάκι (βγάλτε τα φίλτρα) και το καλάθι με ζεστό νερό και στη συνέχεια σκουπίστε καλά τον κάδο.
- Μην ανάβετε τη φριτέζα πριν προσθέσετε λάδι ή λίπος. Εάν η φριτέζα χρησιμοποιηθεί χωρίς λάδι ή λίπος, ένα σύστημα θερμικής ασφάλειας μπλοκάρει τη λειτουργία της. Στην περίπτωση αυτή, πρέπει να απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο Σέρβις πριν χρησιμοποιήσετε πάλι τη συσκευή.

### ΠΛΗΡΩΣΗ ΜΕ ΛΑΔΙ Ή ΓΡΑΣΟ

- Ανοίξτε το καπάκι "L" τραβώντας την ειδική χειρολαβή "I" στην κατεύθυνση του βέλους 1 και στη συνέχεια ανασηκώστε το προς την κατεύθυνση του βέλους 2 (βλέπε εικ. 1) και βγάλτε τα αξεσουάρ.
- Βάλτε 1,3 λαδιού στον κάδο (ή 1,2 kg λίπους).

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

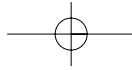
Η στάθμη του λαδιού πρέπει να βρίσκεται πάντα μεταξύ της μέγιστης και της ελάχιστης ένδειξης στον κάδο.

**Μη χρησιμοποιείτε τη φριτέζα όταν το λάδι βρίσκεται κάτω από την ένδειξη "min": μπορεί να επέμβει το σύστημα θερμικής ασφάλειας. Για να το αντικαταστήσετε, απευθυνθείτε στο Σέρβις.**

Τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται χρησιμοποιώντας λάδι καλής ποιότητας. Αποφύγετε την ανάμιξη διαφορετικών τύπων λαδιού. Εάν χρησιμοποιούνται τεμάχια στερεού λίπους, πρέπει να τα κόψετε σε κομματάκια έτσι ώστε η φριτέζα να μη θερμαίνεται στα πρώτα λεπτά χωρίς ομοιόμορφη κατανομή του λίπους. Η θερμοκρασία πρέπει να ρυθμιστεί στους 150°C μέχρι να λιώσει το λίπος και στη μόνο συνέχεια επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία.

### ΑΡΧΗ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

1. Τοποθετήστε τα τρόφιμα για τηγάνισμα στο καλάθι χωρίς να το υπερφορτώσετε (έως 0,7 kg φρέσκες πατάτες). Για πιο ομοιογενές τηγάνισμα, συνιστάται να



- συγκεντρώνετε τα τρόφιμα κυρίως στην περίμετρο του καλαθιού, αφήνοντας το κεντρικό τμήμα με λιγότερο φορτίο. Για κατεψυγμένα τρόφιμα, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει λίγος πάγος (βλέπε: τηγάνισμα κατεψυγμένων).
2. Κλείστε το καπάκι με ελαφρά πίεση προς τα κάτω, έως ότου ασφαλίσει.
  3. Ρυθμίστε το διακόπτη του θερμοστάτη "T" στην επιθυμητή θερμοκρασία (εικ 2). Όταν επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία, η ενδεικτική λυχνία "S" σβήνει.
  4. Μόλις σβήσει η ενδεικτική λυχνία, κατεβάστε αργά το καλάθι για να βυθιστεί στο λάδι. Για το σκοπό αυτό, στα μοντέλα με:

#### **Μεταλλική χειρολαβή καλαθιού**

- Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης χειρολαβής "lock" βρίσκεται στην πίσω θέση
- Τοποθετήστε τη χειρολαβή "B" στο καλάθι "A" (εικ. 3) και μετακινήστε το διακόπτη χειρολαβής "lock" όσο το δυνατόν πιο μπροστά (εικ. 4).
- Πριν βυθίσετε ή ανασηκώσετε το καλάθι, ελέγχετε πάντα αν ο διακόπτης χειρολαβής βρίσκεται στην εμπρός θέση.
- Στη συνέχεια κλείστε το καπάκι, αφού αφαιρέσετε τη χειρολαβή από το καλάθι.

#### **Πλαστική πτυσσόμενη χειρολαβή καλαθιού**

- Γυρίστε την πτυσσόμενη χειρολαβή καλαθιού "E" έως ότου μπλοκάρει (θέση 2 εικ. 5).
- Γυρίστε προς τα πάνω τη χειρολαβή του καλαθιού "E" έως ότου ασφαλίσει ο διακόπτης χειρολαβής "F" (θέση 3 εικ. 6).
- Στη συνέχεια κλείστε το καπάκι. Για να κατεβάσετε τη χειρολαβή, μετακινήστε το διακόπτη "F" προς τα πίσω και γυρίστε την προς τα κάτω.  
Είναι φυσιολογικό να σχηματίζονται σταγόνες υγρασίας γύρω από τη χειρολαβή του καλαθιού όταν η συσκευή λειτουργεί.
- *Είναι απόλυτα φυσιολογικό, αμέσως μετά από αυτήν την ενέργεια, να ελευθερώνεται σημαντική ποσότητα θερμού ατμού από το κάλυμμα φίλτρου "H".*

#### **ΣΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ**

Ρυθμίστε το χρόνο τηγανίσματος πιέζοντας το πλήκτρο "O". Η οθόνη "N" εμφανίζει τον προγραμματισμένο χρόνο. Οι αριθμοί αρχίζουν να αναβοσβήνουν αμέσως μετά, υποδεικνύοντας ότι ο χρόνος τηγανίσματος άρχισε. Το τελευταίο λεπτό εμφανίζεται σε δευτερόλεπτα. Σε περίπτωση λάθους, μπορείτε να προγραμματίσετε πάλι το χρόνο τηγανίσματος κρατώντας το πλήκτρο πατημένο πάνω από δύο δευτερόλεπτα. Η οθόνη μηδενίζεται. Στο σημείο αυτό, μπορείτε να επαναλάβετε τη διαδικασία.

Το χρονόμετρο επισημαίνει τον τερματισμό του τηγανίσματος με δύο σειρές ηχητικών σημάτων σε απόσταση 20 δευτερολέπτων.

Για να διακόψετε το ηχητικό σήμα, πιέστε το πλήκτρο "O" του χρονόμετρου.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: το χρονόμετρο δεν σβήνει τη συσκευή.**

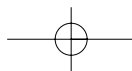
#### **Αντικατάσταση μπαταρίας χρονόμετρου**

- Βγάλτε το χρονόμετρο από τη θέση του (εικ 7).
- Γυρίστε το κάλυμμα της μπαταρίας (εικ 8) αριστερόστροφα για να ελευθερωθεί.
- Αντικαταστήστε την μπαταρία με άλλη ίδιου τύπου.
- Μοντάρετε πάλι το χρονόμετρο.

**Σε περίπτωση αντικατάστασης ή απόσυρσης της συσκευής, η μπαταρία πρέπει να αφαιρεθεί και να διατεθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, γιατί είναι επικίνδυνη για το περιβάλλον**

#### **ΜΕΤΑ ΤΟ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ**

Όταν λήξει ο χρόνος τηγανίσματος, ανασηκώστε το καλάθι και ελέγξτε αν το φαγητό τηγανίστηκε σωστά. Για το σκοπό αυτό, στα μοντέλα με μεταλλική χειρολαβή, τοποθετήστε τη χειρολαβή στο καλάθι (εικ. 3) και μετακινήστε το διακόπτη χειρολαβής "lock" "C" προς τα εμπρός.



Εάν το τηγάνισμα είναι ικανοποιητικό, σβήστε τη συσκευή γυρνώντας το διακόπτη του θερμοστάτη στη θέση "OFF" έως ότου ακούσετε το κλικ του διακόπτη.

Αφήστε να στραγγίσει το λάδι με το καλάθι της φριτέζας στην πάνω θέση.

Σημείωση: αν το τηγάνισμα γίνει σε δύο φάσεις (π.χ.: πατάτες), ανασηκώστε το καλάθι στο τέλος της πρώτης φάσης, περιμένετε να σβήσει πάλι η ενδεικτική λυχνία και στη συνέχεια βυθίστε πάλι το καλάθι στο λάδι (βλέπε πίνακες στη συνέχεια).

### ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑ ΛΑΔΙΟΥ Ή ΛΙΠΟΥΣ

Η ενέργεια αυτή συνιστάται μετά από κάθε τηγάνισμα, ειδικά όταν τα τρόφιμα είναι παναρισμένα ή αλευρωμένα. Τα σωματίδια της τροφής που παραμένουν στο υγρό, καίγονται και προκαλούν ταχύτερη αλλοίωση του λαδιού ή του λίπους.

**Βεβαιωθείτε ότι το λάδι είναι αρκετά κρύο, (περιμένετε περίπου δύο ώρες).**

Μετακινήστε τη φριτέζα προς το χείλος της επιφάνειας στήριξης (εικ 9). **Για να αποφύγετε την πτώση της συσκευής ενώ φιλτράρετε το λάδι, βεβαιωθείτε ότι τα ποδαράκια "U" βρίσκονται πάντα πάνω στην επιφάνεια στήριξης (εικ. 9).**

### ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΣΩΛΗΝΑ ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗΣ ΛΑΔΙΟΥ

Ενεργήστε ως εξής:

1. Βγάλτε το καλάθι.
2. Ανοίξτε το καπάκι "P" (όπως στην εικ. 10) και βγάλτε το σωλήνα αποστράγγισης λαδιού "Q".
3. Βγάλτε την τάπα "R" (όπως στην εικ. 10) και ταυτόχρονα σφίξτε με δύο δάχτυλα το σωλήνα για να μην τρέξει το λάδι έως ότου τοποθετήσετε δοχείο συλλογής.
4. Αφήστε να τρέξει το λάδι στο δοχείο (εικ. 11) προσέχοντας να μην ξεχειλίζει. Μη γέρνετε και μην αναποδογυρίζετε τη φριτέζα για να την αδειάσετε (εικ 12).
5. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα από τον κάδο χρησιμοποιώντας σφουγγάρι ή απορροφητικό χαρτί.
6. Τοποθετήστε πάλι το σωλήνα στη θέση του αφού τοποθετήσετε πάλι την τάπα και κλείστε το καπάκι.
7. Στερεώστε το καλάθι στο χείλος του κάδου και τοποθετήστε στον πάτο του καλάθιού το διατιθέμενο φίλτρο (εικ. 13). Τα φίλτρα μπορείτε να τα προμηθευτείτε από το κατάστημα πώλησης ή από το Σέρβις.
8. Αδειάστε στη συνέχεια πολύ αργά το λάδι ή το λίπος στη φριτέζα έτσι ώστε να μην ξεχειλίζει από το φίλτρο (εικ 14).

**ΣΗΜ.:** 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 σκοτεινό μέρος μέσα σε ένα 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.

Σε περίπτωση χρήσης λίπους, μην το αφήνετε να κρυώσει για να μη στερεοποιηθεί.

### ΜΟΝΤΕΛΑ ΧΩΡΙΣ ΣΩΛΗΝΑ ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗΣ ΛΑΔΙΟΥ

Ενεργήστε ως εξής:

1. Αφού αφαιρέσετε το καπάκι (εικ. 15) αδειάστε τον κάδο όπως στην εικ. 16.
2. Στερεώστε το καλάθι στο χείλος του κάδου και τοποθετήστε στον πάτο του καλάθιού το διατιθέμενο φίλτρο (εικ. 13). Τα φίλτρα διατίθενται από το κατάστημα πώλησης ή από το Σέρβις.
3. Αδειάστε στη συνέχεια πολύ αργά το λάδι ή το λίπος στη φριτέζα έτσι ώστε να μην ξεχειλίζει από το φίλτρο (εικ 14).

**ΣΗΜ.:** 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.

Σε περίπτωση χρήσης λίπους, μην το αφήνετε να κρυώσει για να μη στερεοποιηθεί.

#### ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΦΙΛΤΡΩΝ ΓΙΑ ΤΙΣ ΟΣΜΕΣ

Με το χρόνο, τα φίλτρα για τις οσμές στο εσωτερικό του καπακιού, χάνουν την αποτελεσματικότητά τους. Η αλλαγή χρώματος του φίλτρου, ορατή από την οπή "Α" της εικ 17 στην εσωτερική πλευρά του καπακιού, δείχνει ότι το φίλτρο πρέπει να αντικατασταθεί. Για να το αντικαταστήσετε, βγάλτε το πλαστικό καπάκι φίλτρου "Η" (εικ 18) πιέζοντας το γάντζο "G" προς την κατεύθυνση του βέλους 1 και στη συνέχεια ανασηκώστε το προς την κατεύθυνση του βέλους 2. Αντικαταστήστε τα φίλτρα.

**ΣΗΜ.:** το λευκό φίλτρο πρέπει να βρίσκεται προς το μεταλλικό τμήμα (εικ. 19) με τη χρωματιστή επιφάνεια προς τα πάνω (προς το μαύρο φίλτρο).

Τοποθετήστε το καπάκι φίλτρου, έτσι ώστε να ασφαλισουν σωστά οι εμπρός γάντζοι (όπως στην εικόνα 19).

**Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχουν εξαντληθεί τα φίλτρα. Μπορεί να δημιουργήσουν δυσάρεστες οσμές και να βουλώσουν την έξοδο ατμού.**

#### ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

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

\* **Μη βυθίζετε ποτέ τη φριτέζα σε νερό και μην την καθαρίζετε κάτω από τη θρύση. Η είσοδος του νερού μπορεί να προκαλέσει βραχυκύκλωμα και ηλεκτροπληξία.**

**Αφού αφήσετε το λάδι να κρυώσει για δύο περίπου ώρες**, αδειάστε το λάδι ή το λίπος όπως περιγράφεται στην παράγραφο "φιλτράρισμα λαδιού ή λίπους".

Βγάλτε το καπάκι, τραβώντας το προσεκτικά προς τα πάνω (εικ. 15).

Μη βυθίζετε το καπάκι σε νερό πριν βγάλετε τα φίλτρα.

Για τον καθαρισμό του κάδου, ενεργήστε ως εξής:

- Πλύνετε τον κάδο με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό για πιάτα και στη συνέχεια σκουπίστε και στεγνώστε καλά. Στα μοντέλα που διαθέτουν σωλήνα αποστράγγισης λαδιού, μπορεί να είναι χρήσιμη η τοποθέτηση της φριτέζας δίπλα στο νεροχύτη, με το σωλήνα αποστράγγισης μέσα στο νεροχύτη. Στη θέση αυτή μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μία καράφα ζεστού νερού με απορρυπαντικό και μία μαλακή βούρτσα για να καθαρίσετε τον κάδο της φριτέζας: το βρώμικο νερό τρέχει κατευθείαν στο νεροχύτη (εικ 20).
- Για να καθαρίσετε το εσωτερικό του σωλήνα αποστράγγισης λαδιού, χρησιμοποιήστε τη βούρτσα του εξοπλισμού (εικ 21). Μην χρησιμοποιείτε τη βούρτσα πριν βγάλετε το σωλήνα.
- Συνιστάται να καθαρίζετε τακτικά τον κάδο, έτσι ώστε να απομακρύνονται τυχόν κατακάθια.
- Σκουπίστε το εξωτερικό της φριτέζας με ένα μαλακό και υγρό πανί για να καθαρίσετε πιτσιλιές και σταγόνες λαδιού ή υγρασίας.
- Καθαρίστε και σκουπίστε το λάστιχο για να μην κολλήσει στον κάδο της φριτέζας όταν δεν χρησιμοποιείται η συσκευή.
- Μετά το πλύσιμο, σκουπίστε προσεκτικά. Καθαρίστε τυχόν υπολείμματα νερού από τον πάτο του κάδου και ειδικά από το εσωτερικό του σωλήνα αποστράγγισης λαδιού. Αποφεύγονται έτσι επικίνδυνα πιτσιλίσματα καυτού λαδιού κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Το καλάθι και οι χειρολαβές μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων.

#### ΜΟΝΤΕΛΟ ΜΕ ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΟ ΚΑΔΟ

Για να καθαρίσετε τον αντικολλητικό κάδο, χρησιμοποιήστε μαλακό πανί και ουδέτερο απορρυπαντικό. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ απορρυπαντικά σε σκόνη.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ

### 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, αν θερμανθεί πολλές φορές, αλλοιώνεται! Συνεπώς, ακόμη κι αν χρησιμοποιείται και φιλτράρεται σωστά, συνιστάται η πλήρης αντικατάστασή του με κάποια συχνότητα. Συνιστάται να αντικαθιστάτε όλο το λάδι μετά από 5/8 χρήσεις ή στις ακόλουθες περιπτώσεις:

- δυσάρεστες οσμές
- καπνός κατά το τηγάνισμα
- το λάδι γίνεται σκούρο

### ΓΙΑ ΝΑ ΤΗΓΑΝΙΖΕΤΕ ΣΩΣΤΑ

- Για κάθε φαγητό, είναι σημαντικό να τηρείτε τη συνιστώμενη θερμοκρασία. Αν η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή, το φαγητό ρουφάει λάδι. Αν η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή, σχηματίζεται αμέσως η εξωτερική κρούστα και το εσωτερικό παραμένει ατηγάνιστο.
- Τα φαγητά για τηγάνισμα πρέπει να βυθίζονται στη φριτέζα **μόνον όταν το λάδι φτάσει στη σωστή θερμοκρασία, όταν δηλαδή σήσει η ενδεικτική λυχνία.**
- Μην υπερφορτώνετε το καλάθι. Αυτό προκαλεί απότομη πτώση της θερμοκρασίας του λαδιού και συνεπώς υπερβολικά λαδερό και ανομοιόμορφο τηγάνισμα.
- 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.
- 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,** γιατί αν είναι υγρά 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.

### ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΦΡΕΣΚΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

| Τύπος φαγητού     |                           | Μέγιστη ποσότητα | Θερμοκρασία °C | Χρόνος σε λεπτά             |
|-------------------|---------------------------|------------------|----------------|-----------------------------|
| ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ | μισή μερίδα               | 350              | 190            | 1η φάση 4-5<br>2η φάση 1-2  |
|                   | μέγιστη ποσότητα          | 700              | 190            | 1η φάση 9-10<br>2η φάση 2-3 |
| ΨΑΡΙΑ             | Καλαμάρια                 | 250              | 160            | 6-7                         |
|                   | Ροδέλες καλαμαριών        | 250              | 160            | 6-7                         |
|                   | Καραβίδες                 | 250              | 160            | 5-6                         |
|                   | Σαρδέλες                  | 250              | 170            | 6-7                         |
|                   | Σουπιές                   | 250              | 160            | 6-7                         |
|                   | Γλώσσες (1)               | 130              | 160            | 5-6                         |
| ΚΡΕΑΣ             | Κοτολέτες μοσχαρίσιες (1) | 120              | 160            | 5-7                         |
|                   | Κοτολέτες κοτόπουλου (2)  | 240              | 180            | 4-6                         |
|                   | μπούτι κοτόπουλο (2)      | 300              | 180            | 20-25                       |
|                   | Κεφτέδες (6)              | 250              | 160            | 4-6                         |
| ΛΑΧΑΝΙΚΑ          | Αγκινάρες                 | 150              | 150            | 5-6                         |
|                   | Κουνουπίδι                | 200              | 160            | 4-5                         |
|                   | Μανιτάρια                 | 200              | 150            | 4-5                         |
|                   | Μελιτζάνες (2 φέτες)      | 50               | 170            | 3-4                         |
|                   | Κολοκυθάκια               | 150              | 160            | 5-6                         |

Μην ξεχνάτε ότι ο χρόνος και η θερμοκρασία τηγανίσματος είναι κατά προσέγγιση και πρέπει να ρυθμίζονται ανάλογα με την ποσότητα και τις προσωπικές σας προτιμήσεις.

### ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Τα κατεψυγμένα τρόφιμα έχουν πολύ χαμηλή θερμοκρασία. Κατά συνέπεια προκαλούν σημαντική μείωση της θερμοκρασίας του λαδιού ή του λίπους. Για να έχετε καλά αποτελέσματα, είναι σκόπιμο να μην υπερβαίνετε τις μέγιστες συνιστώμενες ποσότητες του πίνακα.
- Τα κατεψυγμένα καλύπτονται συχνά από κρυστάλλους πάγου που πρέπει να αφαιρούνται πριν το τηγάνισμα. Για το σκοπό αυτό αρκεί να ανακινήσετε το καλάθι. Στη συνέχεια βυθίστε το καλάθι πολύ αργά στον κάδο 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 τη συνιστώμενη θερμοκρασία από τον παραγωγό των κατεψυγμένων.

| Τύπος φαγητού     |                          | Μέγιστη ποσότητα | Θερμοκρασία °C | Χρόνος σε λεπτά            |
|-------------------|--------------------------|------------------|----------------|----------------------------|
| ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ |                          | 200 (*)          | 190            | 1η φάση 2-4<br>2η φάση 1-2 |
| ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ  |                          | 350              | 190            | 6-7                        |
| ΨΑΡΙΑ             | Κροκέτες ψαριού (6)      | 150              | 190            | 4-5                        |
|                   | Γαρίδες                  | 150              | 190            | 4-5                        |
| ΚΡΕΑΣ             | Κοτολέτες κοτόπουλου (1) | 120              | 190            | 3-5                        |

(\*) Η ποσότητα αυτή συνιστάται για το σωστό τηγάνισμα. Φυσικά μπορείτε να τηγανίσετε μεγαλύτερη ποσότητα, αλλά πρέπει να έχετε υπόψη ότι σ' αυτήν την περίπτωση οι πατάτες θα είναι πιο λαδερές λόγω της απότομης πτώσης της θερμοκρασίας του λαδιού κατά τη βύθισμα.

### ΑΝΩΜΑΛΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

| ΑΝΩΜΑΛΙΑ                             | ΑΙΤΙΑ                                                                                                                                                                                                  | ΛΥΣΗ                                                                                                                                   |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ασχημη οσμή                          | Το φίλτρο για τις οσμές έχει βουλώσει.<br>Το λάδι έχει αλλοιωθεί.<br>Το υγρό τηγανίσματος είναι ακατάλληλο.                                                                                            | Αντικαταστήστε τα φίλτρα.<br>Αντικαταστήστε το λάδι ή το λίπος.<br>Χρησιμοποιήστε σπορέλαιο ή φυτικό λάδι καλής ποιότητας.             |
| Το λάδι ξεχειλίζει                   | Το λάδι έχει αλλοιωθεί και σχηματίζεται πολύς αφρός.<br>Βυθίσατε στο ζεστό λάδι τρόφιμα που δεν στέγνωσαν καλά.<br>Βυθίσατε πολύ γρήγορα το καλάθι.<br>Η στάθμη του λαδιού υπερβαίνει το μέγιστο όριο. | Αντικαταστήστε το λάδι ή το λίπος.<br><br>Στεγνώστε καλά τα τρόφιμα.<br><br>Βυθίστε τα αργά.<br>Μειώστε την ποσότητα λαδιού στον κάδο. |
| Τα φαγητά δεν ροδίζουν στο τηγάνισμα | Πολύ χαμηλή θερμοκρασία λαδιού.<br>Υπερφόρτωση καλαθιού.                                                                                                                                               | Επιλέξτε υψηλότερη θερμοκρασία.<br>Μειώστε την ποσότητα των τροφίμων.                                                                  |
| Το λάδι δεν ζεσταίνεται              | Η φριτέζα χρησιμοποιήθηκε χωρίς λάδι στον κάδο και προκάλεσε βλάβη στο σύστημα θερμικής ασφάλειας.                                                                                                     | Απευθυνθείτε στο Σέρβις (το σύστημα πρέπει να αντικατασταθεί)                                                                          |