



ΑΠΟΤΕΛΟΥΜΕΝΑ ΜΕΡΗ

- 1 διακόπτης ασφαλείας
- Φως λειτουργίας(κόκκινο)
- 3 Φως θέρμανσης(πράσινο)
- 4 ελεγκτές θερμοκρασίας
- 5 στοιχείο ελέγχου (αφαιρούμενο)
- 6 δοχείο λίπους τηγανίσματος
- 7 καλάθι τηγανίσματος
- 8 Περιβλήμα
- 9 καπάκια
- 10 Κάλυμμα φίλτρου ατμού οσμών και λιπών
- 11 Κουμπί επανεκκίνηση(reset)

Αυτή η φριτέζα είναι εξοπλισμένη με ρυθμιζόμενο θερμοστάτη (4) έτσι ώστε η θερμοκρασία να μπορεί να ρυθμιστεί ξεχωριστά με τα τρόφιμα που τηγανίζονται.

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες λειτουργίας, ώστε να μπορείτε να χρησιμοποιείτε τη φριτέζα σας με βέλτιστο και ασφαλή τρόπο.

Ηλεκτρική σύνδεση

Συνδεδεμένο φορτίο

Η διπλή φριτέζα μπορεί να καταναλώσει συνολικά 2.000 W ισχύος.

Με αυτήν την τιμή σύνδεσης, συνιστάται ξεχωριστή γραμμή τροφοδοσίας με προστασία μέσω διακόπτη οικιακού κυκλώματος 16 A.

Η συσκευή μπορεί να συνδεθεί μόνο σε μια σωστά εγκατεστημένη υποδοχή επαφής 230 V ~, 50 Hz.

⚠️ ΠΡΟΣΟΧΗ:

Μην χρησιμοποιείτε καλώδια επέκτασης ή πολλαπλές πρίζες, καθώς αυτή η συσκευή είναι πολύ ισχυρή.

Εγκατάσταση

Πριν από την πρώτη χρήση

1. Αφαιρέστε τη συσκευασία. Αφαιρέστε το καπάκι από τη φριτέζα. Τα καλάθια τηγανίσματος (7) βρίσκονται στη φριτέζα. Αφαιρέστε όλα τα αντικείμενα από τη φριτέζα.

2. Σας συνιστούμε να καθαρίσετε το καπάκι (9), το περιβλήμα (8), το δοχείο (6) και τα καλάθια τηγανίσματος (7) όπως περιγράφεται στον καθαρισμό.

3. Εάν είναι απαραίτητο, σύρετε το στοιχείο ελέγχου (5) στον οδηγό έτσι ώστε να είναι καλά στερεωμένο.

Οδηγίες χρήσης

1. Αφαιρέστε τα τρόφιμα που απομένουν από το λάδι (π.χ. κομμάτια τηγανιτών πατατών) σε τακτική βάση. Θα πρέπει να αλλάξετε το λάδι μετά από 8-10 χρήσεις. Χρησιμοποιήστε λάδι βαθύ τηγανίσματος καλής ποιότητας ή λίπος τηγανίσματος για τηγάνισμα.

2. Τα λίπη και τα λάδια πρέπει να θερμαίνονται πολύ. Μην χρησιμοποιείτε μαργαρίνη, ελαιόλαδο ή βούτυρο. Αυτοί οι τύποι λίπους δεν είναι κατάλληλοι για τηγάνισμα καθώς μπορούν να αναπτύξουν καπνό ακόμη και σε χαμηλές θερμοκρασίες. Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε ρευστό τηγανητό λάδι.

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

- Είναι σημαντικό να αλλάξετε τακτικά το λίπος / λάδι.
- Μην χρησιμοποιείτε κατεψυγμένα κατεψυγμένα τρόφιμα!
- Τα τρόφιμα που είναι πολύ υγρά (π.χ. παγωμένες πατάτες κ.λπ.) δημιουργούν πολύ ατμό, ο οποίος στη χειρότερη περίπτωση μπορεί να ξεχειλίσει το ζεστό λίπος / λάδι και να προκαλέσει τραυματισμούς.

3. Για τη μείωση της περιεκτικότητας σε ακρυλαμίδια σε αμυλούχα τρόφιμα (πατάτες, δημητριακά), συνιστάται να μην υπερβαίνετε τη θερμοκρασία των 170 ° C (πιθανώς 175 ° C) όταν τηγανίζετε. Επιπλέον, είναι σημαντικό να διατηρήσετε το χρόνο τηγανίσματος όσο το δυνατόν συντομότερο και να τηγανίσετε τα βαθιά τηγανισμένα τρόφιμα μέχρι το χρώμα να είναι χρυσοκίτρινο.

4. Σημειώστε ότι ο διακόπτης ασφαλείας (1) ενεργοποιείται όταν το στοιχείο ελέγχου έχει ωθηθεί στον οδηγό.

5. Επιλέξτε την κατάλληλη θερμοκρασία τηγανίσματος, λαμβάνοντας υπόψη τη φύση του φαγητού που θα τηγανιστεί.

6. Ως κατευθυντήρια γραμμή, τα προ-τηγανισμένα τρόφιμα χρειάζονται υψηλότερη θερμοκρασία από τα ωμά τρόφιμα.

7. Όταν τηγανίζετε τρόφιμα που μοιάζουν με ζύμη, αφαιρέστε το υπερβολικό κουρκούτι και τοποθετήστε προσεκτικά τα κομμάτια στο λάδι.

8. Βεβαιωθείτε ότι οι λαβές στο καλάθι (-ες) τηγανίσματος έχουν τοποθετηθεί σωστά.

- Πιέστε τα άκρα του καλωδίου μαζί στο ελεύθερο άκρο της λαβής.
- Οδηγήστε τις γωνίες στις συρματινές οπές μέσα στο καλάθι.
- Το καλάθι τηγανίσματος μπορεί να είναι μόνο 2/3 γεμάτο. Μην γεμίζετε υπερβολικά το καλάθι τηγανίσματος (μέγιστη χωρητικότητα πατάτας τηγανιτών 200 g ανά 1 λίτρο λαδιού / λίπους).

9. Στεγνώστε εκ των προτέρων υγρό φαγητό με ένα πανί

Χρήση

1. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο και ότι είναι σβηστή (οι λυχνίες ελέγχου (2 + 3) είναι σβηστές).
2. Αφαιρέστε το καπάκι από τη φριτέζα.
3. Αφαιρέστε τα καλάθια τηγανίσματος και ρίξτε λάδι ή λίπος στο δοχείο (μέγιστο 4,0L). Το επίπεδο πρέπει να είναι μεταξύ του ελάχιστου και του μέγιστου σημαδιού.
4. Τοποθετήστε το βύσμα σε πρίζα 230 V ~ 50 Hz με επαφή γείωσης. Η κόκκινη λυχνία ελέγχου POWER (2) ανάβει. Ρυθμίστε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας (4) στην απαιτούμενη θερμοκρασία περιστρέφοντάς τον. Βάλτε ξανά το καπάκι.
5. Και οι δύο ενδεικτικές λυχνίες είναι αναμμένες. Μόλις επιτευχθεί η καθορισμένη θερμοκρασία, η πράσινη ενδεικτική λυχνία HEAT (3) σβήνει. Η κόκκινη λυχνία ελέγχου παραμένει αναμμένη και δείχνει τη λειτουργία λειτουργίας. Αφαιρέστε το καπάκι και τοποθετήστε προσεκτικά το καλάθι (τα) τηγανίσματος με το φαγητό που θα τηγανιστεί σε ζεστό λίπος. Βάλτε ξανά το καπάκι.
6. Η πράσινη ενδεικτική λυχνία ανάβει και σβήνει πολλές φορές κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος. Αυτό είναι φυσιολογικό και δείχνει ότι η θερμοκρασία ελέγχεται και διατηρείται θερμοστατικά. Αφού παρέλθει ο χρόνος τηγανίσματος (μπορείτε να βρείτε τους χρόνους τηγανίσματος στη συσκευασία του φαγητού ή στη συνταγή), αφαιρέστε το καλάθι τηγανίσματος.
7. Αφήστε το λάδι να στάξει από το φαγητό για να τηγανιστεί, κρεμώντας το καλάθι ή τα καλάθια στο άκρο του δοχείου λαδιού.
8. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, ρυθμίστε τον ελεγκτή θερμοκρασίας στο 0 και τραβήξτε το φως από την πρίζα.

Καθαρισμός

1. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει εντελώς η φριτέζα πριν από τον καθαρισμό. Ωστόσο, πρέπει σίγουρα να περιμένετε 1-2 ώρες μετά τη χρήση για να αποφύγετε εγκαύματα.
2. Τραβήξτε το στοιχείο ελέγχου (5) προς τα πάνω και προς τα έξω. Για να αλλάξετε το λάδι, βγάλτε το δοχείο λίπους τηγανίσματος και ρίξτε το λάδι από το πλάι.
3. Καθαρίστε το δοχείο λαδιού τηγανίσματος, το καπάκι και το περίβλημα με ένα υγρό πανί και, εάν είναι απαραίτητο, οικιακό απορρυπαντικό. Μην βυθίζετε το καπάκι σε νερό.
4. Μπορείτε να καθαρίσετε τα καλάθια τηγανίσματος με τον συνηθισμένο τρόπο στο νεροχύτη
5. Αποφύγετε τη χρήση λειαντικών ή αιχμηρών αντικειμένων για να αποφύγετε ζημιές στη φριτέζα!
6. Τοποθετήστε ξανά τη φριτέζα και σύρετε το στοιχείο ελέγχου (5) πίσω στον οδηγό.

Τεχνικές προδιαγραφές

Μοντέλο	FR 3195
Παροχή ηλεκτρικού ρεύματος:	220-240 V, 50 Hz
Κατανάλωση ενέργειας:.....	2000 W
Κατηγορία προστασίας:.....	I
Χωρητικότητα:.....	max. 4,0 Liter
Καθαρό βάρος:.....	4,1 kg