

Primo®

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ USE INSTRUCTIONS



**ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΦΡΙΤΕΖΑ ΛΑΔΙΟΥ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΗ
STAINLESS STEEL ELECTRIC DEEP FRYER
Μοντέλο / Model: PRDF-40316
220-240V~50Hz – 2000W**

**Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες
χρήσης πριν την χρήση της συσκευής και φυλάξτε τις για
πιθανή μελλοντική χρήση.**

**Please read all instructions carefully before using the
product and keep it for possible future reference.**

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ

1. Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν και κρατήστε τις για πιθανή μελλοντική χρήση. Σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σας σε άλλο χρήστη, παρακαλούμε δώστε μαζί και αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσεως.
2. Πριν συνδέσετε τη συσκευή με την πρίζα παροχής ηλεκτρικού ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι τα στοιχεία της τάσης της τα οποία αναγράφονται στην ετικέτα τεχνικών χαρακτηριστικών που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής αντιστοιχούν με τα στοιχεία τάσης της οικίας σας. Αν όχι, μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή αλλά απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για να σας καθοδηγήσουν. Οποιοδήποτε λάθος κατά τη σύνδεση της συσκευής με το ηλεκτρικό ρεύμα μπορεί να προκαλέσει ανεπανόρθωτη βλάβη στη συσκευή σας η οποία δεν καλύπτεται από την εγγύηση.
3. Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με γείωση. Βεβαιωθείτε ότι το φις της συσκευής έχει εισαχθεί σωστά στην πρίζα παροχής ηλεκτρικού ρεύματος.
4. **ΠΡΟΣΟΧΗ!:** Η θερμοκρασία σε διάφορες προσβάσιμες επιφάνειες της συσκευής μπορεί να φτάσει σε πολύ υψηλά επίπεδα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής. Αγγίζετε μόνο τις χειρολαβές της.
5. Κατά τη διάρκεια μαγειρέματος, ζεστός ατμός βγαίνει από την έξοδο αέρα στο καπάκι της συσκευής. Κρατήστε το πρόσωπο και τα χέρια σας μακριά από τον ατμό και την έξοδο αέρα. Επίσης να προσέχετε τον ατμό που εξέρχεται όταν απομακρύνετε το καπάκι από τη συσκευή.
6. Μην αγγίζετε ποτέ το καλάθι και τον κάδο της συσκευής όταν αυτή βρίσκεται σε λειτουργία ή αν δεν έχουν κρυώσει τελείως μετά το πέρας της χρήσης. Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος!
7. Μην αγγίζετε ποτέ το σώμα της συσκευής όσο αυτή είναι σε λειτουργία ή αν δεν έχει κρυώσει τελείως μετά το πέρας της χρήσης.
8. Προς αποφυγή πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας και πιθανού

τραυματισμού του χρήστη, ΜΗΝ βυθίζετε ποτέ κανένα μέρος της συσκευής ή το καλώδιο ή το φισ της μέσα σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό και ποτέ μην τα βάζετε κάτω από τρεχούμενο νερό. Τα μόνα μέρη της συσκευής που μπορούν να πλυθούν είναι το καλάθι με τη χειρολαβή του και ο κάδος της.

9. **Μη βάλετε ποτέ τη συσκευή μέσα στο πλυντήριο πιάτων.**
10. **Σε περίπτωση που η συσκευή σας βραχεί, αποσυνδέστε την αμέσως από την πρίζα παροχής ηλεκτρικού ρεύματος.**
11. **Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επιτήρηση.**
12. Πάντοτε αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα όταν δεν την χρησιμοποιείτε και πριν τον καθαρισμό της.
13. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει τελείως πριν:
 - τοποθετήσετε ή απομακρύνετε εξαρτήματά της.
 - τον καθαρισμό ή την αποθήκευσή της.
14. Χρειάζεται προσεκτική επιτήρηση όταν η συσκευή αυτή χρησιμοποιείται παρουσία παιδιών ή ατόμων που αδυνατούν να τη χρησιμοποιήσουν σωστά.
15. Ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο της συσκευής πριν τη χρήση, ώστε να αποφύγετε την υπερθέρμανσή της.
16. Μην λειτουργείτε τη συσκευή αν παρουσιάζει βλάβη το καλώδιο ή το φισ της ή η συσκευή παρουσιάζει κάποια βλάβη, ή έχει πέσει κάτω ή μέσα σε νερό ή έχει φθαρεί με οποιοδήποτε τρόπο. Πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για εξέταση, επισκευή, ή ηλεκτρική ή μηχανική ρύθμιση.
17. **Μην επιχειρήσετε ποτέ να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας – κάτι τέτοιο εγκυμονεί μεγάλους κινδύνους για το χρήστη.**
18. Για τη δική σας ασφάλεια, ελέγχετε συχνά το καλώδιο και το φισ της συσκευής για τυχόν φθορές. Σε περίπτωση που το καλώδιο ή το φισ της συσκευής παρουσιάζουν φθορά, η αντικατάστασή τους θα πρέπει να γίνει μόνο από τον κατασκευαστή ή από έμπειρο τεχνικό προσωπικό σε ένα από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα Σέρβις, προς αποφυγή τυχόν βλαβών ή και πιθανού τραυματισμού του χρήστη.

19. Μην αφήνετε το καλώδιο της συσκευής να κρέμεται από τους πάγκους ή να έρχεται σε επαφή με ζεστές επιφάνειες.
20. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά ή πάνω σε πηγές θερμότητας όπως εστίες κουζίνας υγραερίου ή ηλεκτρικές, ή κοντά ή μέσα ή πάνω σε ηλεκτρικά φουρνάκια ή θερμαινόμενους φούρνους, ή φούρνους μικροκυμάτων.
21. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλη χρήση πέραν αυτής για την οποία κατασκευάστηκε και περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο.
22. Ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες εγκατάστασης, χειρισμού, καθαρισμού, επισκευής και απόρριψης του προϊόντος όπως περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο.
23. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά όπως τραπεζομάντηλα ή κουρτίνες.
24. Η χρήση μη αυθεντικών ανταλλακτικών ή εξαρτημάτων που δεν συστήνονται από τον κατασκευαστή, μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία και πιθανό τραυματισμό του χρήστη.
25. Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μία οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια, ανθεκτική στη θερμότητα.
26. Απομακρύνετε με προσοχή το καλάθι και το έτοιμο φαγητό από τη συσκευή σας για να αποφύγετε τυχόν εγκαύματα και τραυματισμούς.
27. Είναι απολύτως αναγκαίο να κρατάτε πάντοτε τη συσκευή καθαρή καθώς έρχεται σε απευθείας επαφή με τρόφιμα.
28. Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να συνδέεται σε συσκευές προγραμματισμού μεταχρονολογημένης λειτουργίας ή σε συσκευές με σύστημα τηλεχειρισμού.
29. Για να αποσυνδέσετε τη συσκευή βγάλτε το φισ της από την πρίζα κρατώντας πάντοτε από το φισ και όχι τραβώντας από το καλώδιο.
30. **Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών. Μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα που η φυσική, ή πνευματική ή ψυχική τους κατάσταση, ή η έλλειψη σχετικής εμπειρίας ή γνώσεων δεν τους επιτρέπει την ασφαλή χρήση της συσκευής, ΜΟΝΟΝ ΕΦΟΣΟΝ ΕΠΙΤΗΡΟΥΝΤΑΙ Η ΤΟΥΣ ΕΧΟΥΝ ΔΟΘΕΙ ΣΑΦΕΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΡΘΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΗ**

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΑΠΟ ΕΝΑ ΕΝΗΛΙΚΟ ΑΤΟΜΟ ΤΟ ΟΠΟΙΟ ΕΙΝΑΙ ΥΠΕΥΘΥΝΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥΣ ΚΑΙ ΕΧΟΥΝ ΚΑΤΑΛΑΒΕΙ ΠΛΗΡΩΣ ΤΟΥΣ ΕΝΔΕΧΟΜΕΝΟΥΣ ΚΙΝΔΥΝΟΥΣ ΑΠΟ ΕΣΦΑΛΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ. ΤΑ ΠΑΙΔΙΑ ΔΕΝ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΑΙΖΟΥΝ ΜΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν θα πρέπει να γίνονται από παιδιά, παρά μόνο εφόσον επιτηρούνται και είναι άνω των 8 ετών. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

31. Τα παιδιά χρειάζονται προσεκτική επιτήρηση ώστε να μην χρησιμοποιούν και να μην «παίζουν» με την συσκευή.
32. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της σε σημεία που δεν μπορούν να τα φτάσουν τα παιδιά.
33. Μην πιάνετε ποτέ τη συσκευή ή το καλώδιο ή το φινις της με βρεγμένα χέρια.
34. Μην καλύπτετε τα ανοίγματα της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της.
35. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους και μην την εκθέτετε σε υγρασία ή στην ηλιακή ακτινοβολία.
36. Η συσκευή αυτή είναι **ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ** και όχι για εμπορική ή επαγγελματική. Μπορεί να μην είναι κατάλληλη για να χρησιμοποιηθεί με ασφάλεια σε περιβάλλοντα όπως κουζίνες προσωπικού, φάρμες, στούντιο ή ξενοδοχεία και άλλα περιβάλλοντα εκτός νοικοκυριών.
37. Η εγγύηση της συσκευής δεν ισχύει αν η συσκευή χρησιμοποιείται για επαγγελματικούς ή ημιεπαγγελματικούς σκοπούς ή για χρήση που δεν είναι σύμφωνη με τις οδηγίες αυτού του εγχειριδίου.
38. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς πρώτα να έχετε προσθέσει την κατάλληλη ποσότητα λαδιού στον κάδο της. Η ποσότητα λαδιού στη φριτέζα σας θα πρέπει να βρίσκεται πάντα μεταξύ του MIN (ελάχιστου) και MAX (μέγιστου) επιπέδου όπως φαίνεται στον κάδο λαδιού της συσκευής.
39. Μην τοποθετείτε κανένα άλλο είδος υγρού λίπους ή οποιοδήποτε άλλο υγρό στη φριτέζα σας παρά μόνο μαγειρικό λάδι.
40. Μην υπερφορτώνετε το καλάθι της συσκευής σας με φαγητά

- π.χ. η ιδανική ποσότητα σε τηγανιτές πατάτες είναι 0.8Kg.
41. Μπορεί να προκληθεί φωτιά αν η συσκευή σας είναι καλυμμένη ή ακουμπά εύφλεκτα υλικά όπως κουρτίνες, ταπετσαρίες, τοίχους και παρόμοια υλικά, όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
42. Για να περιορίσετε τη θερμότητα η οποία εκλύεται κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής, μην την τοποθετείτε απ' ευθείας κάτω από ντουλάπια και βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός ελεύθερος χώρος γύρω της. Μην αφήνετε τη συσκευή να ακουμπά πάνω σε τοίχους ή πάνω σε άλλες συσκευές. Αφήστε τουλάχιστον ελεύθερο χώρο 20 εκατοστών από το πίσω μέρος και τα πλαϊνά της συσκευής και 40 εκατοστών από το επάνω μέρος της.
43. Μην τοποθετείτε τίποτε πάνω στη συσκευή.
44. Μην μετακινείτε ποτέ τη συσκευή σας όσο αυτή είναι σε λειτουργία.
45. **Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες για πιθανή μελλοντική χρήση.**

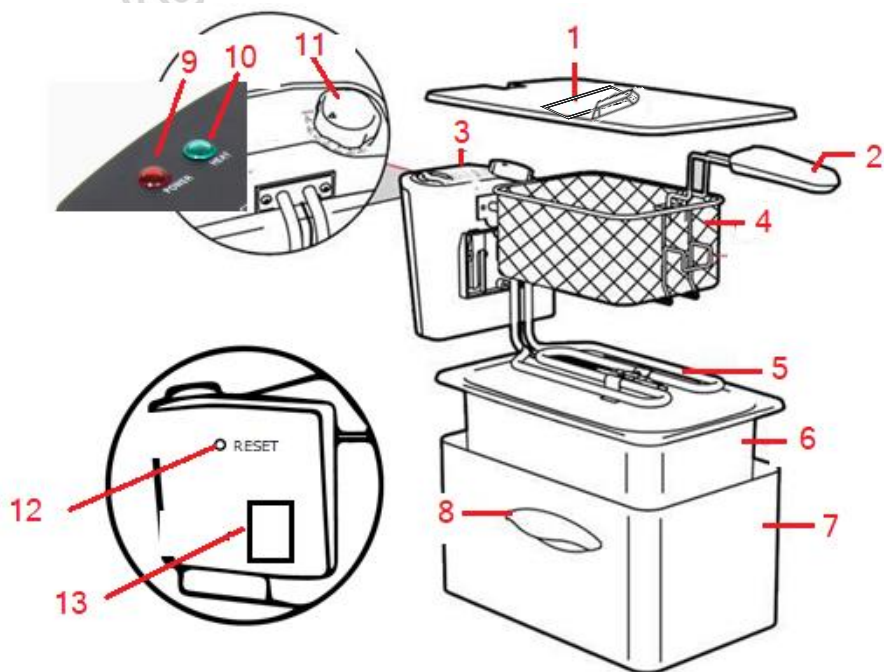
ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



**Προσοχή:
Ζεστή επιφάνεια!
ΟΙ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ ΤΗΣ
ΣΥΣΚΕΥΗΣ
ΑΝΑΠΤΥΣΣΟΥΝ
ΥΨΗΛΕΣ
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ
ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ
ΤΗΣ ΧΡΗΣΗΣ**

- Αυτού του είδους η φριτέζα μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο με υγρό μαγειρικό λάδι (ελαιόλαδο, ηλιέλαιο κτλ.) και όχι με στερεά βούτυρα ή λίπη. Το στερεό λίπος μπορεί να περιέχει νερό το οποίο θα δημιουργήσει επικίνδυνα πιτσιλίσματα καυτού υγρού κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Ποτέ μη λειτουργείτε τη συσκευή άδεια χωρίς να έχετε προσθέσει μαγειρικό λάδι. Κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει βλάβη της συσκευής σας. Επίσης, μην προσθέτετε άλλου είδους υγρά όπως νερό ή άλλες υγρές ουσίες στον κάδο της συσκευής.

ΜΕΡΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



1. Καπάκι με παράθυρο παρακολούθησης
2. Χειρολαβή καλαθιού
3. Πίνακας ελέγχου
4. Καλάθι τηγανίσματος
5. Αντιστάσεις
6. Κάδος λαδιού
7. Σώμα της συσκευής
8. Χειρολαβή σώματος
9. Φωτεινή ένδειξη λειτουργίας
10. Φωτεινή ένδειξη θερμοστάτη
11. Στρογγυλός διακόπτης ρύθμισης θερμοκρασίας
12. Κουμπί επανεκκίνησης RESET
13. Θήκη αποθήκευσης καλωδίου και φης

ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Πριν την πρώτη χρήση

1. Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας, αυτοκόλλητα ή ετικέτες. Οι πλαστικές σακούλες μπορεί να αποβούν επικίνδυνες. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ασφυξίας, κρατήστε τις πλαστικές σακούλες μακριά από μωρά και παιδιά.

2. Ελέγξτε τη συσκευή και τα εξαρτήματά της και βεβαιωθείτε ότι είναι σε καλή κατάσταση.
3. Καθαρίστε τα εξαρτήματα (καλάθι τηγανίσματος & χειρολαβή καλαθιού) και τον κάδο λαδιού με λίγο υγρό απορρυπαντικό πιάτων και χλιαρό νερό, χρησιμοποιώντας ένα μαλακό σφουγγάρι. Κατόπιν ξεβγάλετέ τα διεξοδικά κάτω από τρεχούμενο νερό και στεγνώστε τα τελείως. Μην τα βάζετε σε πλυντήριο πιάτων για να τα καθαρίσετε.
4. Βεβαιωθείτε ότι τα ηλεκτρικά μέρη της συσκευής παραμένουν στεγνά.
5. Σκουπίστε την εσωτερική και εξωτερική επιφάνεια της συσκευής με ένα καθαρό μαλακό πανί.

ΧΡΗΣΗ

Η φριτέζα σας έχει ρυθμιζόμενο θερμοστάτη και φωτεινές ενδείξεις λειτουργίας και θερμοστάτη. Το σύστημα «ανοιχτού» τηγανίσματος, μπορεί να προσφέρει «επαγγελματικό» αποτέλεσμα τηγανίσματος και εύκολο καθάρισμα.

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μία σταθερή οριζόντια και επίπεδη επιφάνεια.

Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε επιφάνειες που δεν είναι ανθεκτικές στη θερμότητα.

2. Απομακρύνετε το καπάκι και τα εξαρτήματα από τη συσκευή.
3. Τοποθετήστε και ασφαλίστε τη χειρολαβή στο καλάθι τηγανίσματος για να το έχετε έτοιμο προς χρήση.
4. Βάλτε στη φριτέζα την απαιτούμενη ποσότητα μαγειρικού λαδιού. Βεβαιωθείτε ότι το επίπεδο του λαδιού μέσα στη φριτέζα δεν είναι κάτω από το ελάχιστο σημείο ή πάνω από το μέγιστο σημείο όπως φαίνεται στο εσωτερικό της συσκευής. Για καλύτερα αποτελέσματα σας συστήνουμε να μην αναμιγνύετε διάφορα είδη μαγειρικών λαδιών.
5. Επιλέξτε τη θερμοκρασία που είναι η κατάλληλη για το φαγητό που θέλετε να τηγανίσετε. Συμβουλευτείτε τον Πίνακα Θερμοκρασιών Μαγειρέματος.
6. Χρησιμοποιήστε τη χειρολαβή για στερεώσετε το καλάθι στην πάνω θέση του στον κάδο (μη το βυθίσετε μέσα στο λάδι).
7. Τοποθετήστε το φαγητό που θέλετε να τηγανίσετε μέσα στο καλάθι τηγανίσματος. Για καλύτερα αποτελέσματα, βάζετε

πάντοτε στεγνό φαγητό μέσα στο καλάθι σας. Κατεβάστε το καλάθι μέσα στο λάδι αργά ώστε να αποφύγετε την υπερβολική παραγωγή φυσαλίδων από το λάδι καθώς και τυχόν πιτσιλίσματα. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν το κάνετε αυτό ώστε να αποφύγετε τυχόν πιτσιλίσματα καυτού λαδιού που μπορεί να οδηγήσουν σε πιθανά εγκαύματα.

8. Η φωτεινή ένδειξη θερμοστάτη θα σβήσει όταν η θερμοκρασία που έχετε επιλέξει έχει επιτευχθεί. Πάντοτε περιμένετε ώστε να επιτυγχάνεται πρώτα η θερμοκρασία που έχετε επιλέξει.
9. Για να κρατηθεί η θερμοκρασία του λαδιού στο επιλεγμένο επίπεδο, ο θερμοστάτης θα ανάβει και θα σβήνει συνεχώς, το ίδιο και η φωτεινή του ένδειξη.
10. Σηκώστε και πάλι το καλάθι τηγανίσματος όταν ολοκληρωθεί το τηγάνισμα του φαγητού σας.
11. Γυρίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στην κατώτατη θέση του (θέση κλεισίματος) και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
12. Καθαρίστε το καλάθι τηγανίσματος και τη χειρολαβή του μετά από κάθε τηγάνισμα, ακολουθώντας τις σχετικές οδηγίες στην ενότητα ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ.
13. Μόλις η φριτέζα και το λάδι έχουν κρυώσει, μπορείτε να τοποθετήσετε ξανά το καλάθι με τη χειρολαβή του μέσα στον κάδο λαδιού, κατόπιν να τοποθετήσετε το καπάκι στην φριτέζα και να τα αποθηκεύσετε σε ένα σκοτεινό και στεγνό μέρος. Με αυτόν τον τρόπο μπορείτε να αφήσετε το λάδι μέσα στη φριτέζα όταν την αποθηκεύετε.

ΓΙΑ ΝΑ ΑΛΛΑΞΕΤΕ ΤΟ ΛΑΔΙ

Βεβαιωθείτε ότι έχετε αποσυνδέσει τη συσκευή από το ρεύμα και ότι και η συσκευή και το λάδι έχουν κρυώσει τελείως πριν απομακρύνετε το χρησιμοποιημένο λάδι.

Αλλάζετε το μαγειρικό λάδι τακτικά (όταν το χρώμα του λαδιού γίνεται σκούρο ή όταν αποκτά διαφορετική οσμή) – μη χρησιμοποιείτε το ίδιο λάδι για περισσότερες από 10 φορές.

Να αλλάζετε το λάδι εγκαίρως – μην αναμιγνύετε χρησιμοποιημένο και νέο λάδι μαζί.

Μην πετάτε το παλιό χρησιμοποιημένο λάδι στα σκουπίδια ή στο νεροχύτη σας. Ακολουθήστε τους κανόνες της δημοτικής αρχής, υπεύθυνης για τη συλλογή απορριμμάτων της περιοχής σας.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΕΙΔΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ (°C)
Προτηγανισμένες πατάτες	170
Φρέσκες πατάτες	190
Φοντύ παρμεζάνας	170
Τυροκροκέτες	170
Κροκέτες κρέατος/ψαριού/πατάτας	190
Ψάρι	150
Κατεψυγμένες κροκέτες ψαριού	180
Ντόνατς	190
Κοτόπουλο	170
Καραβίδες	170

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Η ιδανική ποσότητα για να φτιάξετε τηγανιτές πατάτες είναι 0.8Kg πατάτας ανά 3 λίτρα λαδιού.
- Όταν τηγανίζετε κατεψυγμένα φαγητά: Χωρίστε την ποσότητα σε δύο δόσεις για να αποφύγετε το ξαφνικό πάγωμα του λαδιού. Τινάζετε τα κατεψυγμένα φαγητά πάνω από το νεροχύτη ώστε να απομακρύνετε τυχόν κομμάτια πάγου, πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμά τους.
- Όταν φτιάχνετε φρέσκες τηγανιτές πατάτες, σκουπίστε τις πατάτες σας ώστε να είναι στεγνές, αποφεύγοντας έτσι να ρίξετε νερό μέσα στο λάδι σας.
- Τηγανίστε τις πατάτες σε δύο στάδια:
Πρώτο στάδιο (προ-τηγάνισμα): τηγανίστε για 5 με 10 λεπτά στους 170°C.
Δεύτερο στάδιο (τελικό τηγάνισμα): τηγανίστε για 2 με 4 λεπτά στους 190°C.
Μετά αφήστε τις πατάτες να στραγγίξουν καλά πριν τις σερβίρετε.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΚΑΤΑ ΤΗΣ ΥΠΕΡΘΕΡΜΑΝΣΗΣ:

- Αν κατά λάθος λειτουργήσετε τη φριτέζα σας χωρίς λάδι στον κάδο της, το σύστημα προστασίας της κατά της υπερθέρμανσης θα τεθεί άμεσα σε λειτουργία. Η συσκευή δεν μπορεί πλέον να χρησιμοποιηθεί. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
- Μόνο αφού η συσκευή έχει κρυώσει τελείως, μπορείτε να πατήσετε το κουμπί επανεκκίνησης RESET το οποίο βρίσκεται στο πίσω μέρος του πίνακα ελέγχου της συσκευής, ώστε να μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε πάλι τη φριτέζα σας. Για να πατήσετε το κουμπί επανεκκίνησης θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε ένα λεπτό πλαστικό ή ξύλινο αντικείμενο μήκους τουλάχιστον 4 εκατοστών ώστε να μπορείτε να φτάσετε το κουμπί.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Μετά από κάθε χρήση και πριν τον καθαρισμό, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και αφήστε την να κρυώσει τελείως. Βεβαιωθείτε ότι έχει κρυώσει τελείως και το λάδι μέσα στον κάδο της συσκευής.
2. Η χειρολαβή και το καλάθι τηγανίσματος της συσκευής θα πρέπει να πλένονται μετά από κάθε χρήση:

Βγάλτε το καλάθι τηγανίσματος με τη χειρολαβή από τη συσκευή, αποσυνδέστε το ένα από το άλλο και πλύντε τα με χλιαρό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων. Κατόπιν ξεβγάλετε τα διεξοδικά και αφήστε τα να στεγνώσουν τελείως πριν τα επανατοποθετήσετε στη συσκευή. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε εργαλεία κουζίνας ή διαβρωτικά καθαριστικά για τον καθαρισμό τους ώστε να αποφύγετε οποιαδήποτε πιθανή φθορά τους.

Συμβουλή: Αν υπολείμματα φαγητού έχουν κολλήσει στο καλάθι τηγανίσματος, βυθίστε το μέσα σε χλιαρό νερό με απορρυπαντικό πιάτων και αφήστε το για 5 λεπτά ώστε να μαλακώσουν τα υπολείμματα φαγητού και να μπορούν να βγουν εύκολα. Κατόπιν ξεβγάλετε και στεγνώστε τα διεξοδικά
Μην πλένετε το καλάθι τηγανίσματος και τη χειρολαβή του στο πλυντήριο πιάτων.

3. Όταν αλλάζετε το παλιό λάδι, μπορείτε να καθαρίσετε και το

σώμα της συσκευής: Αφού αφαιρέσετε τον κάδο λαδιού, σκουπίστε το εσωτερικό μέρος της συσκευής πρώτα με απορροφητικό χαρτί κουζίνας και κατόπιν με ένα μαλακό πανί ελαφρώς νοτισμένο με νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων. Κατόπιν καθαρίστε το με ένα μαλακό πανί νοτισμένο μόνο με νερό ώστε να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα απορρυπαντικού και κατόπιν στεγνώστε χρησιμοποιώντας ένα μαλακό στεγνό πανί. Βεβαιωθείτε ότι νερό ή υγρασία ή υπολείμματα του πανιού δεν έχουν μείνει στο εσωτερικό της συσκευής μετά τον καθαρισμό της.

Πλύνετε τον κάδο λαδιού με χλιαρό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων. Κατόπιν ξεβγάλετέ τον διεξοδικά κάτω από τρεχούμενο νερό και στεγνώστε τον τελείως με ένα μαλακό στεγνό πανί πριν τον επανατοποθετήσετε στη συσκευή. Μην τον πλένετε σε πλυντήριο πιάτων και μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά ή μεταλλικά σφουγγάρια για τον καθαρισμό του.

4. Σκουπίστε την εξωτερική επιφάνεια του πίνακα ελέγχου της συσκευής με ένα ελαφρώς νοτισμένο πανί βεβαιώνοντας ότι δεν θα εισέλθουν στις σχισμές του υγρασία ή λάδι ή υπολείμματα τροφών.
5. Μην καθαρίζετε τις επιφάνειες της συσκευής (εσωτερικές ή εξωτερικές) χρησιμοποιώντας σκληρά εργαλεία καθαρισμού ή μεταλλικά σφουγγάρια ή διαβρωτικά ή διαλυτικά καθαριστικά καθώς θα προκαλούσαν βλάβη στο φινίρισμα των επιφανειών της συσκευής σας.
6. Μην καθαρίζετε το καλάθι με τη χειρολαβή του, τον κάδο και το εσωτερικό της συσκευής χρησιμοποιώντας μεταλλικά εργαλεία κουζίνας ή διαβρωτικά υλικά καθαρισμού.
7. **Προς αποφυγή πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας και πιθανού τραυματισμού του χρήστη, ΜΗΝ βυθίζετε ποτέ κανένα μέρος της συσκευής ή το καλώδιο ή το φις της μέσα σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό και ποτέ μην τα βάζετε κάτω από τρεχούμενο νερό. Τα μόνα μέρη της συσκευής που μπορούν να πλυθούν είναι το καλάθι με τη χειρολαβή του και ο κάδος της.**
8. **Απαγορεύεται η χρήση πλυντηρίου πιάτων.**



Το προϊόν αυτό είναι κατασκευασμένο σε πλήρη συμμόρφωση με τις ισχύουσες οδηγίες της Ευρωπαϊκής Ένωσης που διέπουν ηλεκτρικές συσκευές αυτού του τύπου.



Προστασία του περιβάλλοντος

Εάν κάποια μέρα διαπιστώσετε ότι η συσκευή σας χρειάζεται αντικατάσταση ή δεν σας χρησιμεύει πλέον, σκεφτείτε την προστασία του περιβάλλοντος:

- 1) Μην πετάξετε τη συσκευή σας μαζί με τα υπόλοιπα αστικά απόβλητα (αυτή είναι και η σημασία του αναγραφόμενου συμβόλου ανακύκλωσης).
- 2) Απευθυνθείτε στην Δημοτική Αρχή σας για να σας υποδείξει τα σημεία διάθεσης της συσκευής σας για ανακύκλωση.
- 3) Διαθέτοντας την άχρηστη πλέον συσκευή σας στα σωστά σημεία ανακύκλωσης βοηθάτε στην προστασία του περιβάλλοντος καθώς και στην εκμετάλλευση εκ νέου των υλικών της συσκευής σας.
- 4) Οι ηλεκτρικές συσκευές λόγω των υλικών κατασκευής τους εάν δεν διατεθούν σωστά μπορεί να έχουν άσχημες επιπτώσεις στο περιβάλλον και κατ' επέκταση στην υγεία μας.

Με την εγγύηση της:

Buy Way

BUY WAY Α.Ε.
Λεωφόρος Τυρταίου,
31° χλμ Αθηνών-Λαμίας,
19014 Αφίδνες, Ελλάδα
Τηλ.: +30 210-2464214
www.buyway.gr

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

1. Read all instructions carefully before using your appliance and keep the manual for future reference. In the case you give this appliance to another user, please provide this manual along with the appliance.
2. Before connecting the appliance to the power supply, check that the voltage indicated on the rating label of the appliance corresponds to the voltage in your home. If this is not the case, contact your dealer and do not use the appliance. Any error when connecting the appliance can cause irreparable harm, not covered by the guarantee.
3. Plug in the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
4. **CAUTION!: The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch hot surfaces of the product. Use handles only.**
5. **During deep frying, hot steam is released through the air outlet opening on its lid. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and the air outlet opening. Also be careful of hot steam when you remove the lid from the appliance.**
6. **Never touch the basket and oil tank of the appliance during operation or if they have not completely cooled down after use. There is danger of burns!**
7. **Do not touch the body of the appliance while it is operating, or if it has not completely cooled down after use.**
8. **To protect against fire, electric shock or personal injury, NEVER immerse cord, plug, or any part of your appliance in water or any other liquid and never put them under running water. The only parts of the appliance that can be washed are the basket with its handle and the oil tank.**
9. **Never put the appliance in a dishwasher.**
10. **In the case that your appliance gets wet, unplug it instantly from the mains.**
11. **Never leave the appliance operate unsupervised.**
12. Always unplug unit from outlet when not in use and before cleaning.

13. Allow the unit to cool down completely before:
 - putting on or taking off parts.
 - cleaning or storing.
14. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children or infirm persons.
15. Unwind completely the power cord of the appliance before use, to avoid overheating.
16. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or immersed in water or damaged in any manner. Take the appliance to an authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
17. **Never attempt to repair the appliance yourself – this could constitute a great danger for the user.**
18. For your own safety, check cord and plug of the device regularly for possible damages. If the supply cord is damaged, it must only be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person, to avoid hazard.
19. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch a hot surface.
20. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven, or near or on or in an electric kitchenette or microwave oven.
21. Do not use the appliance for any other than its intended use which is described in this leaflet.
22. Always follow installation, handling, cleaning, servicing and disposal instructions of the product described in this manual.
23. Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
24. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire or electric shock or personal injuries.
25. Use the appliance on a horizontal, level, stable and heat resistant work surface.
26. Be sure to take the basket and the food out carefully after frying to avoid injuries.
27. It is absolutely necessary to keep your device clean at all times, as it comes in direct contact with food.

28. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
29. To disconnect, remove plug from wall outlet. Always hold the plug - never pull the cord.
30. **This appliance must not be used by children aged less than 8 years. It can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, ONLY IF THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE IN A SAFE WAY AND UNDERSTAND THE HAZARDS INVOLVED. CHILDREN SHALL NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.** Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
31. **Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**
32. **Keep the appliance and its cord out of reach of children.**
33. Never touch the appliance or its cord or plug with wet hands.
34. Do not cover the openings of the appliance during operation.
35. Don't use the appliance outdoors and do not expose it to moisture or direct sunlight.
36. This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY** and not for commercial or professional use. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments.
37. The guarantee is invalid if the appliance is used for professional or semi-professional purposes, or it is not used according to instructions.
38. Never use your appliance without having first added the appropriate amount of oil in its oil tank. Oil level in your fryer must always be between MIN and MAX levels as shown on its oil tank.
39. Never put any liquid fat or any other liquid in your deep fryer other than cooking oil.
40. Do not overload the frying basket of your appliance – i.e. the

ideal quantity of making French fries is 0.8Kg of potatoes.

41. A fire may occur if your appliance is covered or touching flammable materials including curtains, draperies, walls, and similar materials, when in operation.
42. In order to prevent heat from building up, do not put the unit directly underneath a cupboard. Ensure that there is enough space all around. Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 20cm free space on the back and sides and 40cm free space above the appliance.
43. Do not place anything on top of the appliance.
44. Never move your appliance during operation.
45. **Save these instructions for possible future reference.**

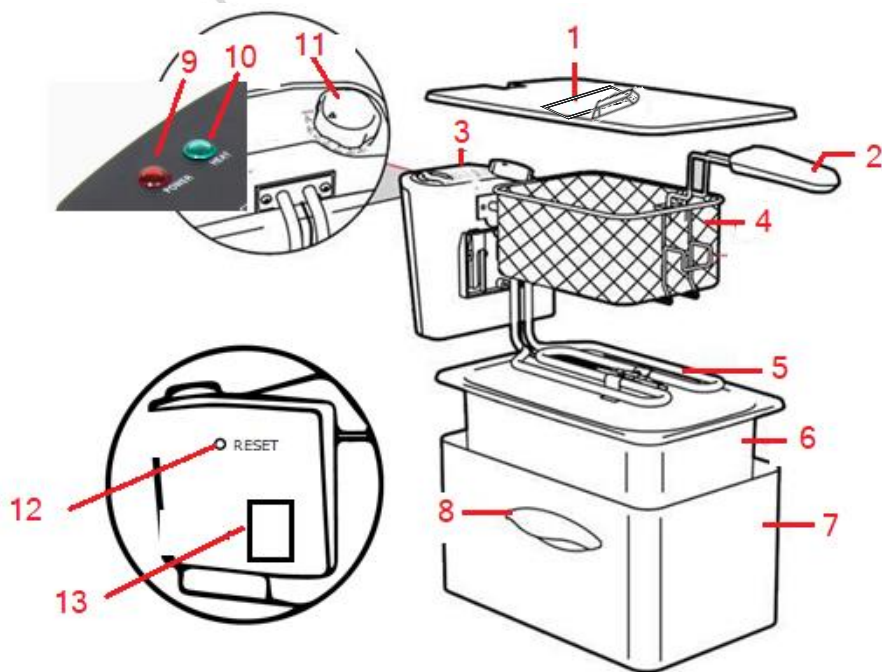
SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS



Warning:
Hot surface!
SURFACES ARE
LIABLE TO GET
HOT DURING USE

- This type of fryer may only be used with liquid cooking oil (olive oil, sunflower oil etc.) and is not suitable for use with solid butter or fat. Solid fat may contain water, which can cause hot fat to be sprayed out when heated.
- Never switch on the deep fryer without cooking oil in its oil tank, as this could damage the machine. Also, do not place any other liquids such as water or other liquid substances in the pan.

PARTS IDENTIFICATION



- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Lid with monitoring window | 8. Housing handle |
| 2. Basket handle | 9. Power pilot light |
| 3. Control panel | 10. Thermostat pilot light |
| 4. Frying basket | 11. Round temperature control knob |
| 5. Heating elements | 12. RESET button |
| 6. Oil tank | 13. Cord and plug storage compartment |
| 7. Housing | |

BEFORE USE

1. Remove all packaging materials and stickers or labels. Plastic bags can be proven dangerous. To avoid danger of suffocation, keep plastic bags away from babies and children.
2. Check that the appliance and its accessories are in good condition.
3. Then, wash the accessories (frying basket and its handle)

and the oil tank with a mild dish detergent and lukewarm water, using a soft sponge. Rinse them under running water and dry them thoroughly. Do not put them in a dishwasher to clean them.

4. Make sure that the electrical parts remain dry.
5. Wipe the inside and outside of the appliance with a clean soft cloth.

USE

The deep fryer is equipped with an adjustable thermostat and indicator lamps. The "open" frying system ensures excellent "professional" results and easy cleaning.

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
Do not place the appliance on a surface that is not heat-resistant.
2. Remove the lid from the appliance and remove the accessories.
3. Add the handle on the frying basket to have it ready for use.
4. Fill the deep fryer with the desired amount of cooking oil. Make sure that it is filled not less than minimum level and not higher than the maximum level as indicated on the oil tank. For best results, we recommend that you do not mix different kinds of oil together.
5. Choose the temperature, which is suitable for the food to be fried. Consult the Cooking Temperature Table.
6. Use the handle to place the basket in the deep fryer on its top position (do not immerse it in the oil).
7. Place the food to be deep-fried into the basket. For best results, put dry food into the basket. Lower the basket into the oil slowly to prevent excessive bubbling and splashes. Be extra careful when doing this, in order to avoid splashes of hot oil that could lead to possible scalding.
8. The indicator light will go out when the temperature you have selected has been reached. Always wait until the selected temperature has been reached.
9. To keep the oil at the selected temperature, the thermostat repeatedly goes on and off, and so does the indicator light.
10. Raise the basket again when your frying is completed.

11. Turn the temperature control knob to its closing position and remove the plug from the outlet.
12. Clean the handle and the basket after each use following the instructions in the CLEANING AND MAINTENANCE section.
13. Once the deep fryer and the cooking oil in it have completely cooled down, you can replace the basket with its handle in the appliance and store it. Store the deep fryer, with the lid closed, in a dark, dry place. In this way, you can leave the oil and the basket in the deep fryer when storing.

TO REPLACE THE OIL

Make sure that you have disconnected the deep fryer from the mains and that both the appliance and the oil have completely cooled down before replacing the oil.

Replace the oil regularly (if the oil becomes dark or takes on a different odor) – at least once after every 10 times usage.

Replace the oil in time; do not mix old and new oil.

Do not throw the old used oil in the normal rubbish bin or in your sink - follow the guidelines of the municipal waste collector in your area.

COOKING TEMPERATURE TABLE

TYPE OF FOOD	FRYING TEMPERATURE (°C)
Pre-fried chips	170
Fresh chips	190
Fondue parmesan	170
Cheese croquettes	170
Meat/fish/potato croquettes	190
Fish	150
Frozen fish sticks	180
Doughnuts	190
Chicken	170
Scampi	170

TIPS

- Use a maximum of 0.8kg of potatoes to make French fries per 3 liters of oil;

- When frying deep-freeze products: Divide the quantity of frozen foods by 2 to avoid cooling the oil too quickly. Shake deep-freeze products above the sink to remove excess ice.
- When making French fries from fresh potatoes: dry the fries after washing so that no water will go into the oil.
- Deep-fry the fries in 2 stages:
First stage (pre-frying): 5 to 10 minutes at 170°C.
Second stage (final frying): 2 to 4 minutes at 190°C.
Let them drain well before serving them.

OVERHEATING PROTECTION:

- If you should accidentally switch on your deep fat fryer when there is no oil in it, the overheating protection is automatically turned on. The appliance can no longer be used. Disconnect the deep fryer from the mains.
- Only after the appliance has been left to cool down completely should the RESET button on the rear of the control element be operated in order to use the deep fat fryer again. For this you should use a plastic or wooden object that is the least 4cm long so you can reach the button.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. After each use and before cleaning, unplug the appliance from the mains and let it cool down completely. Make sure that the oil in the pan has also cooled down.
2. The handle and frying basket of your appliance must be cleaned after every use:
Take out the frying basket with its handle, separate one from the other and wash them in lukewarm soapy water. Afterwards rinse them thoroughly and let them dry completely before you put them back in your appliance. Never use kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage the accessories.
Tip: If food residue is stuck to the basket, immerse it in the lukewarm soapy water and let it stand for 5 minutes. Afterwards rinse and dry thoroughly.
Do not put the frying basket and its handle in the dishwasher.
3. When you are replacing the oil, you can also clean the housing. After removing the oil tank, wipe the inside of the

appliance first with kitchen paper towel and then with a soft cloth slightly damp with soapy water. Then clean it by using a soft cloth damp only with water to remove any soap residue, and then dry it completely by using a dry soft cloth. Make sure that no water or moist or cloth residue remains on the inside of the appliance after cleaning.

Wash the oil tank with lukewarm soapy water. Then rinse it thoroughly under running water and dry it completely using a soft dry cloth before replacing it on the device. Do not clean the oil tank in the dishwasher and do not use corrosive cleansers or metallic sponges to clean it.

4. Wipe the outside of the control panel with a slightly damp cloth ensuring that no moisture, oil or food residue enters the openings of the control panel.
5. Do not clean the inside or outside surfaces with any abrasive scouring pad or steel wool, or abrasive or deteriorating cleansers as this will damage the finishing of your appliance.
6. Do not clean the basket and pan and the inside of the appliance using metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials.
7. **To protect against fire, electric shock or personal injury, NEVER immerse cord, plug, or any part of your appliance in water or any other liquid or put them under running water. The only parts of your appliance that can be washed are the basket with its handle and the oil tank.**
8. **Dishwasher is forbidden.**



This product is in strict conformity with all the valid directives of European Union applying on this type of electrical appliances.



Protecting the environment

Should you find one day that your appliance needs to be replaced or if it is of no further use to you, think of the protection of the environment:

- 1) Do not dispose your appliance along with the rest of the public waste (this is also the meaning of the shown recycling sign).
- 2) Contact your Public Authorities and they will instruct you of the recycling centers to which your appliances must be disposed.
- 3) Correct disposal of your appliance helps the protection of the environment as well as the recycling of the appliance components.
- 4) The electrical appliances due to their construction materials, if not correctly disposed, may lead to environmental and furthermore health hazards.

With the warranty of:



BUY WAY S.A.
Tyrtaïou Avenue,
31st km Athinon-Lamias,
19014 Afidnes, Greece
Tel.: +30 210-2464214
www.buyway.gr