

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ ΠΡΙΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΗΣΕΤΕ ΚΑΙ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ. ΜΟΝΟΝ ΕΤΣΙ ΘΑ ΜΠΟΡΕΣΕΤΕ ΝΑ ΠΕΤΥΧΕΤΕ ΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΚΑΙ ΤΗ ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΧΡΗΣΗΣ.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- | | |
|--|--|
| A. Καπάκι | L. Διακόπτης θερμοστάτη για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας |
| B. Παράθυρο (αν υπάρχει) | M. Σώμα φριτέζας |
| C. Φίλτρο (αν υπάρχει) | N. Θέσεις στερέωσης μονάδας χειριστηρίων |
| D. Καλάθι με χειρολαβή | O. Μικροδιακόπτης ασφαλείας |
| E. Ενδεικτική λυχνία θερμοκρασία λαδιού | P. Κουμπί ανοίγματος καπακιού |
| F. Διακόπτης θερμοστάτη για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας | Q. Οδηγοί για τη στερέωση των χειριστηρίων στη συσκευής |
| G. Κόκκινη ενδεικτική λυχνία on/off | R. Επαναφορά θερμικού συστήματος ασφαλείας |
| H. Πράσινη ενδεικτική λυχνία ιδανικής θερμοκρασίας λαδιού | S. Ηλεκτρική αντίσταση |
| I. Διακόπτης τροφοδοσίας on/off | T. Θήκη καλωδίου |

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- 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) ή προβλήματα λειτουργίας.
Απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις του κατασκευαστή.
- 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.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο της συσκευής δεν πρέπει να αντικαθίσταται από το χρήστη, εφόσον η αντικατάστασή του απαιτεί τη χρήση ειδικών εργαλείων.
Σε περίπτωση βλάβης, απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις του κατασκευαστή.
- Μην αποσυνδέετε το φινιρίσμα τραβώντας το ηλεκτρικό καλώδιο: τραβάτε μόνο το φινιρίσμα.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο δεν πρέπει να βρίσκεται κοντά ή να ακουμπά θερμά μέρη της συσκευής, πηγές θερμότητας ή αιχμηρές γωνίες.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας ή σε σημεία που μπορεί να είναι βρεγμένα.
- Η φριτέζα, αν πέσει από ψηλά, μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.
Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη της επιφάνειας στήριξης της φριτέζας. όπου θα μπορούσε να το φτάσει εύκολα ένα παιδί ή να μεπερδευτεί στο χρήστη. Μη χρησιμοποιείτε προεκτάσεις.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας η συσκευή είναι ζεστή. Χρησιμοποιείτε μόνο τις χειρολαβές και τους διακόπτες. ΜΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΕ ΣΗΜΕΙΑ ΠΡΟΣΙΤΑ ΣΤΑ ΠΑΙΔΙΑ.
- Μη μεταφέρετε τη φριτέζα όταν το λάδι είναι ζεστό, για να αποφύγετε σοβαρά εγκαύματα. Η συσκευή πρέπει να μετακινείται μόνο όταν είναι κρύα χρησιμοποιώντας τις ειδικές χειρολαβές.
- Η φριτέζα πρέπει να τίθεται σε λειτουργία μόνο αφού γεμίσει σωστά με λάδι ή με υγροποιημένο λίπος. Πράγματι, αν θερμανθεί άδεια, επεμβαίνει το θερμικό σύστημα ασφαλείας που διακόπτει τη λειτουργία της.
- Τηρείτε πάντοτε τη Μέγιστη και Ελάχιστη στάθμη που υποδεικνύονται στο εσωτερικό του αποσπώμενου κάδου.
- Ο μικροδιακόπτης ασφαλείας επιτρέπει τη λειτουργία του θερμαντικού στοιχείου μόνον όταν η μονάδα χειριστηρίων τοποθετηθεί σωστά.
- Έχετε πάντοτε τη συσκευή αποσυνδεδεμένη όταν την καθαρίζετε ή δεν την χρησιμοποιείτε.
- Μη βυθίζετε ποτέ τη μονάδα χειριστηρίων, το ηλεκτρικό καλώδιο και το φινιρίσμα σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μην επιτρέπετε τη χρήση της συσκευής σε παιδιά και ανήμπορα άτομα, χωρίς κατάλληλη

επιτήρηση.

- Το λάδι και το λίπος είναι εύφλεκτα. Αν πάρουν φωτιά, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την πρίζα του ρεύματος και σβήστε τη φωτιά με το καπάκι ή με μια κουβέρτα. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ νερό για να σβήσετε τη φωτιά.
- Για να βγάλετε τον αποσπώμενο κάδο, περιμένετε να κρυώσει καλά το λάδι ή το λίπος.
- Φυλάξτε τις παρούσες οδηγίες.

ΘΕΡΜΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Η συσκευή διαθέτει θερμικό σύστημα ασφαλείας που διακόπτει τη θέρμανση σε περίπτωση λανθασμένης χρήσης ή ανώμαλης λειτουργίας. Αφού κρυώσει η συσκευή, με τη βοήθεια μιας οδοντογλυφίδας ή παρόμοιου οργάνου, πιέστε προσεκτικά το κουμπί επαναφοράς του συστήματος ασφαλείας (R), κοντά στην ένδειξη RESET/RESTART (βλ. εικ. 1). Εάν η συσκευή δεν λειτουργεί, απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις του κατασκευαστή.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα για πρώτη φορά, καθαρίστε καλά με ζεστό νερό και απορρυπαντικό για πιάτα το καλάθι, τον κάδο και το καπάκι. Η μονάδα χειριστηρίων (F) και η αντίσταση μπορούν να καθαριστούν με ένα υγρό πανί. Βεβαιωθείτε ότι δεν τρέχει νερό στο εσωτερικό της μονάδας χειριστηρίων και ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα στον πάτο του αποσπώμενου κάδου.

Σκουπίστε καλά όλες τις επιφάνειες. Βεβαιωθείτε ότι η μονάδα χειριστηρίων (F) στερεώθηκε σωστά στο σώμα της φριτέζας (M). Ο μικροδιακόπτης ασφαλείας (O) δεν επιτρέπει τη λειτουργία της συσκευής αν η μονάδα χειριστηρίων (F) δεν τοποθετηθεί σωστά στο σώμα της φριτέζας (M).

Η φριτέζα είναι τώρα έτοιμη για χρήση.

ΓΕΜΙΣΜΑ ΜΕ ΛΑΔΙ Ή ΛΙΠΟΣ

- Ανοίξτε το καπάκι (A) πιέζοντας το κουμπί (P) (βλ. εικ. 2). Ανασηκώστε την πτυσσόμενη χειρολαβή καλαθιού έως ότου ασφαλίσει (θέση 2 εικ. 3). Βγάλτε το καλάθι (D) τραβώντας το προς τα πάνω.
- Βγάλτε από τη θήκη του καλωδίου (T) το αναγκαίο τμήμα για να συνδέσετε τη φριτέζα στην πρίζα (βλ. εικ. 4).
- Εάν χρησιμοποιείτε λάδι, αδειάστε το στον κάδο (E) έως την ένδειξη της μέγιστης στάθμης (βλ. εικ. 5). Μην υπερβαίνετε ποτέ αυτό το όριο, για να αποφύγετε τον κίνδυνο διαρροής λαδιού από το δοχείο. Η στάθμη του λαδιού πρέπει να βρίσκεται πάντα μεταξύ της μέγιστης και της ελάχιστης ένδειξης (μέγ. 3 λίτρα). Τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται χρησιμοποιώντας φυσικό έλαιό καλής ποιότητας.
- Εάν αντίθετα χρησιμοποιείτε στερεό λίπος, κόψτε το σε μικρά κομμάτια, αφήστε το να λειώσει σε άλλος σκεύος και στη συνέχεια αδειάστε το υγροποιημένο λίπος στο δοχείο της φριτέζας. Μη λειώνετε ποτέ το λίπος στον κάδο ή στην αντίσταση της φριτέζας (βλ. εικ. 6).

ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

- Τοποθετήστε το διακόπτη του θερμοστάτη (L) (βλ. εικ. 7) στην επιθυμητή θερμοκρασία (βλ. πίνακα τηγανίσματος).
- Γυρίστε το διακόπτη τροφοδοσίας (I) προς τα πάνω. Ανάβει η κόκκινη ενδεικτική λυχνία τροφοδοσίας (G). Ανάβει επίσης η πράσινη ενδεικτική λυχνία ιδανικής θερμοκρασίας (H) υποδηλώνοντας την κατάσταση προθέρμανσης.

ΑΡΧΗ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

- Τοποθετήστε τα τρόφιμα για τηγάνισμα στον κάδο (E), χωρίς να το υπερφορτώνετε (μέγ. 1 kg.). Βεβαιωθείτε ότι η χειρολαβή του καλαθιού βρίσκεται σε οριζόντια θέση (θέση 2 εικ. 3).
- Τοποθετήστε το καλάθι στη φριτέζα. Βεβαιωθείτε έχει τοποθετηθεί σωστά (εικ. 8).
- Κλείστε το καπάκι.
- Μόλις σβήσει η πράσινη ενδεικτική λυχνία ιδανικής θερμοκρασίας (H), βυθίστε το καλάθι (D) στο λάδι κατεβάζοντας τη χειρολαβή και πιέζοντας ταυτόχρονα το κουμπί στο πάνω μέρος (θέση 1 εικ. 3). Βυθίστε το καλάθι πολύ αργά ώστε να αποφύγετε πιτσιλισματα ή έξοδο καυτού λαδιού.
- Είναι απόλυτα φυσιολογικό να ελευθερώνεται σημαντική ποσότητα θερμού ατμού.

ΤΕΛΟΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

- Μετά την πάροδο του χρόνου τηγανίσματος, ανασηκώστε το καλάθι (D) (θέση 2 εικ. 3) και ελέγξτε αν το φαγητό τηγανίστηκε σωστά.
- Εάν θεωρείτε ότι το τηγάνισμα τελείωσε, σβήστε τη συσκευή γυρνώντας το διακόπτη τροφοδοσίας (I) προς τα κάτω (εικ. 9).
- Αποσυνδέστε το φιν από την πρίζα του ρεύματος.
- Αφήστε να στραγγίσει το λάδι με το καλάθι στην πάνω θέση (θέση 2 εικ. 3).

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 (2,5 λίτρα). 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 σωστά, συνιστάται η πλήρης αντικατάστασή του με κάποια συχνότητα.

ΓΙΑ ΝΑ ΤΗΓΑΝΙΖΕΤΕ ΣΩΣΤΑ

Για κάθε φαγητό, είναι σημαντικό να τηρείτε τη συνιστώμενη θερμοκρασία. Σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία, το φαγητό ρουφάει λάδι. Σε πολύ υψηλή θερμοκρασία, σχηματίζεται αμέσως η 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 σβήσει η πράσινη ενδεικτική λυχνία "ready". Μην υπερφορτώνετε το καλάθι, γιατί αυτό προκαλεί απότομη πτώση της θερμοκρασίας του λαδιού και συνεπώς υπερβολικά λαδερό και ανομοιόμορφο τηγάνισμα.

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 για να αποφύγετε πιτσιλίσματα λαδιού, ενώ τα υγρά τρόφιμα 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

Χρησιμοποιείτε τον πίνακα έχοντας υπόψη ότι ο χρόνος και η θερμοκρασία τηγανίσματος είναι κατά προσέγγιση και πρέπει να ρυθμίζονται ανάλογα με την ποσότητα και τις προσωπικές σας προτιμήσεις.

Τύπος φαγητού		Μέγ. ποσότητα (gr.)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Φρέσκες πατάτες	Μισή μερίδα	500	170	9 - 12
	Ολόκληρη μερίδα	1000	170	13 - 16
Ψάρια	Καλαμάρια	600	140	9 - 11
	Ροδέλες καλαμαριών	600	140	10 - 12
	Σαρδέλες	600	140	10 - 12
	Γαρίδες	600	140	8 - 10
	Γλώσσες	500	140	6 - 8
Κρέας	Κοτολέτες χοιρινού (3-4)	500	160	8 - 9
	Κοτολέτες κοτόπουλου (3-4)	500	160	8 - 10
	Κεφτέδες (15)	700	160	8 - 10
Λαχανικά	Αγκινάρες	400	150	15 - 17
	Κουνουπίδι	600	150	10 - 11
	Μανιτάρια	500	150	8 - 10
	Μελιτζάνες	200	150	9 - 11
	Κολοκυθάκια	500	150	13 - 15

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τα κατεψυγμένα έχουν πολύ χαμηλή θερμοκρασία. Κατά συνέπεια προκαλούν σημαντική μείωση της θερμοκρασίας του υγρού τηγανίσματος. Για να έχετε καλά αποτελέσματα, είναι σκόπιμο να μην υπερβαίνετε σε κάθε τηγάνισμα τις μέγιστες ποσότητες τροφίμων. Τα κατεψυγμένα τρόφιμα καλύπτονται συχνά από κρυστάλλους πάγου που πρέπει να αφαιρούνται πριν το τηγάνισμα. Στη συνέχεια βυθίστε το καλάθι πολύ αργά στο λάδι 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 ανάλογα με τη συνιστώμενη θερμοκρασία από τον παραγωγό των κατεψυγμένων.

Τύπος φαγητού		Μέγ. ποσότητα (gr.)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Προτηγανισμένες κατεψυγμένες πατάτες		500	190	9 - 11
Κροκέτες πατάτας		700	180	9 - 11
Ψάρια	Κροκέτες ψαριού	500	180	7 - 8
	Φιλέτο μπακαλιάρου	500	180	6 - 7
Κρέας	Κοτολέτες κοτόπουλου (3)	300	180	5 – 6

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Πριν από οποιαδήποτε επέμβαση καθαρισμού βεβαιωθείτε ότι αποσυνδέσατε το φιν.

Μη βυθίζετε ποτέ τη φριτέζα σε νερό ή κάτω από τρεχούμενο νερό της βρύσης (βλ. εικ. 10).

Η είσοδος νερού στη μονάδα χειριστηρίων μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

Βεβαιωθείτε ότι το λάδι έχει κρυώσει καλά και στη συνέχεια βγάλτε τη μονάδα χειριστηρίων και αδειάστε το λάδι. Αφαιρέστε τα υπολείμματα από τον κάδο χρησιμοποιώντας σφουγγάρι ή απορροφητικό χαρτί. Με εξαίρεση τη μονάδα χειριστηρίων, το ηλεκτρικό καλώδιο και την αντίσταση, όλα τα άλλα μέρη μπορούν να πλυθούν με ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων (βλ. εικ. 11).

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά σφουγγαράκια για να μην καταστρέψετε την επιφάνεια της φριτέζας. Στο τέλος στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα, έτσι ώστε να αποφύγετε πιτσιλίσματα ζεστού λαδιού κατά τη λειτουργία.

ΑΝΩΜΑΛΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

ΑΝΩΜΑΛΙΑ	ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Άσχημη οσμή	Το λάδι έχει αλλοιωθεί. Το υγρό τηγανίσματος είναι ακατάλληλο.	Αντικαταστήστε το λάδι ή το λίπος. Χρησιμοποιείτε φυστικέλαιο ή φυτικό λάδι καλής ποιότητας.
Το λάδι ξεχειλίζει	Το λάδι έχει αλλοιωθεί και σχηματίζεται πολύς αφρός. Βυθίσατε στο ζεστό λάδι τρόφιμα που δεν στέγνωσαν καλά. Βυθίσατε πολύ γρήγορα το καλάθι. Η στάθμη του λαδιού υπερβαίνει το μέγιστο όριο.	Αντικαταστήστε το λάδι ή το λίπος. Στεγνώστε καλά τα τρόφιμα. Βυθίστε τα αργά. Μειώστε την ποσότητα λαδιού στον κάδο.
Τα φαγητά δεν ροδίζουν στο τηγάνισμα	Πολύ χαμηλή θερμοκρασία λαδιού. Υπερφόρτωση καλάθιού.	Επιλέξτε υψηλότερη θερμοκρασία. 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).