

Διαβάστε με προσοχή αυτό το βιβλιário οδηγιών πριν εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε την συσκευή. Μόνο έτσι θα μπορέσετε να πετύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- | | |
|---|---|
| A Καλαθιού | I Προειδοποιητικό λαμπάκι |
| B Λαβή καλαθιού με ασφάλεια | L Θήκη σωλήνα ποστραγγίσεως "Easy clean system" (αν προβλέπεται) |
| C Εσωτερικό μέρος καπακιού | M Σωλήνας αποσταγίσεως "Easy Clean System" |
| D Χερούλι ανοίγματος καπακιού | N Κομπι θερμοστάτη και κλεισίματος |
| E Ηλεκτρονικός χρονοδιακόπτης (αν προβλέπεται) | O Οήκη καλωδίου |
| F Κομπι χρόνου τηγανίσματος | P Λαβή ανοίγματος καπακιού |
| G Κομπι έναρξης λειτουργίας | |
| H προστατευτικό μπαταρίας (αν προβλέπεται) | |

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Βόλτ: βλέπε χαρακτηριστικό πίνακα

Ισχύς: βλέπε χαρακτηριστικό πίνακα

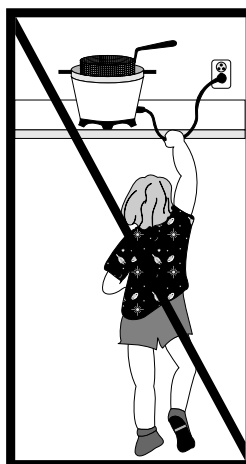
Χωρητικότητα μαξ: 1,3 λτ. λαδιου
ή 1,2 κγλό λίπος

Χωρητικότητα φανητού: 700 gr. πατάτες

Το υλικά και τα αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα είναι σύμφωνα με τα όσα ορίζει η οδηγία EOK 89-109. Επι πλέον αυτή η συσκευή τηρεί τις επιβαλλόμενες προδιαγραφές της **CE**, συμπεριλαμβανομένων ραδιοφωνικών παρασίτων.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Αυτή η συσκευή είναι κατασκευασμένη για το τηγάνισμα τροφών και για χρήση αποκλειστικά οικιακή. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς και δεν πρέπει να τροποποιείται ή να παραβιάζεται σε καμιά περίπτωση.
- Μην ανάβετε τη συσκευή εάν είναι χαλασμένη (π.χ. εξαιτίας πτώσεως).
- Πριν χρησιμοποιήσετε την φρυτέζα για πρώτη φορά, βγάλτε το χαρτί (εαν προβλέπεται) που βρίσκετε στην τρύπα του κάδου, πλύνετε τον κάδο και το καλάθι με καυτό νερό και σαπουνάδα, και με λίγο απορυπαντικό πιάτων.
- Η φρυτέζα πρέπει να μπαίνει σε λειτουργία μόνο όταν έχει γεμιστεί με λάδι ή βούτυρο. Εάν θερμανθεί ενώ είναι κενή, ο θερμικός διακόπτης ασφαλείας θα διακόψει την λειτουργία της. Σ αυτήν την περίπτωση, για να ξαναθέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, είναι απαραίτητο να απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο μας.
- Πριν την χρησιμοποιήσετε ελέγξτε εάν η ισχύς που παρέχεται είναι ίδια με αυτήν που αναγράφεται στη συσκευή.
- Ενώστε τη συσκευή μόνο σε μπρίζα σούκο με δυνατότητα μεταφοράς ρεύματος όχι μικρότερη των 10Α.
- Όταν λειτουργεί η συσκευή είναι ζεστή. ΜΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΤΗΝ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΕ ΜΕΡΗ ΠΡΟΣΙΤΑ ΣΤΑ ΠΑΙΔΙΑ.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, ο σωλήνας αποβολής πρέπει να είναι πάντα κλειστός και στη θέση του.
- Μην μετακινείτε την φρυτέζα όταν το λάδι είναι ζεστό ακόμα, για να ποφεύγετε τον κίνδυνο σοβαρών καψιμάτων.
- Σε περίπτωση διαρροής της φρυτέζας επικοινωνήστε με το κοντινότερο σέρβις ή τον νόμιμο αντιπρόσωπο.
- Μην σβήνετε τη συσκευή τραβώντας το καλώδιο παροχής ρεύματος τραβήξτε πάντα το φις της συσκευής.
- Σοβαρά εγκαύματα από καυτό λάδι μπορεί να προκληθούν εάν η φρυτέζα πέσει από την κορυφή ενός πάγκου, όπου μπορεί να τραθηχτεί από παιδιά, ή μπορεί να μπερδευτεί με αυτών που χρησιμοποιεί τη συσκευή. Μην χρησιμοποιείται προεκτάσεις καλωδίων.



ΟΔΗΓΙΕΣ

ΓΕΜΙΣΜΑ

- Αφού βγάλετε τη συσκευή από τη συσκευασία, ανοίξτε το καπάκι τραβώντας προς τα επάνω το κατάλληλο χερούλι (εικ. 1) και αφαιρέστε τα εξαρτήματα.
- Βάλτε 1,3 λίτρα λαδιού μέσα στο δοχείο (ή 1,2 κιλά βούτυρο) και μετά επανατοποθετείστε το καλάθι.

Το ύψος του λαδιού θα πρέπει να είναι ανάμεσα στα σημεία μίνιμουμ και μάξιμουμ. Το ύψος του μάξιμουμ δεν θα πρέπει να το χρησιμοποιείτε.

Τα καλλίτερα ποτελέσματα τα έχετε χρησιμοποιώντας ένα καλό λάδι από στόρο αράκινθου. Το ελαιόλαδο είναι κατάλληλο, για πολλά τηγανίσματα και τονίζει τις γεύσεις σε παρατεταμένη χρήση. Πάνω από όλα αποφεύγετε να ανακατεύετε διαφορετικά λάδια.

Εάν χρησιμοποιείτε τεμάχια στερεού λίπους κόψτε τα σε μικρά κομμάτια για να αποφύγετε να μείνει στεγνή ή φριτέζα τα πρώτα λεπτά ζεστάματος. Είναι φρόνιμο να τοποθετείτε το θερμοστάτη στους 150° κατά την αρχική φάση ζεστάματος. Λιώστε το συμπαγές λίπος στο δοχείο. Μόνο όταν λιώσει τελείως κατεβάστε το καλάθι.

ΠΡΟΖΕΣΤΑΜΑ

Βάλτε τον θερμοστάτη στην θερμοκρασία που θέλετε (εικ. 4) (βλέπε πίνακα). Μόλις φτάσει στη θερμοκρασία που θέλετε, το αναμμένο φωτάκι θα σβήσει.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ

1. Μόλις σβήσει το λαμπάκι, κατεβάστε το καλάθι αργά μέσα στο λάδι.

Για να κάνετε αυτό

- Βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια είναι τραβηγμένη προς τα πίσω (εικ. 2)
- Βάλτε τη λαβή (B) στο καλάθι όπως δείχνει η εικ. 2 και σπρώξτε την ασφάλεια προς τα μπροστά.

Πριν κατεβάσετε ή ανεβάσετε το καλάθι, ελέγχετε πάντα αν η ασφάλεια είναι σπρωγμένη.

- Μετά κλείστε το καπάκι αφού πρώτα βγάλετε τη λαβή από το καλάθι.
- Είναι εντελώς φυσιολογικό, αμέσως μετά από αυτήν την ενέργεια, να βγει από το κάλυμμα του φίλτρου μιά σημαντική ποσότητα πολύ ζεστού ατμού.
- Είναι απολύτως φυσικό αν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μερικές σταγόνες υγρασίας στάξουν από το καπάκι κατά μήκος των πλαστικών τοιχωμάτων της συσκευής κοντά στη λαβή του καλαθιού.

2. Στα μοντέλα με ηλεκτρονικό χρονόμετρο (E) είναι δυνατόν να ορίσετε τον επιθυμητό χρόνο ψησίματος. Αν το χρονόμετρο είναι εφοδιασμένο με προστατευτικό μπαταρίας (H), αφαιρέστε το τραβώντας το ελαφρά για να επιτρέψετε τη λειτουργία, και ακολούθως κάντε τα εξής:

- Πατήστε το κουμπί "ON/START" (G): ο χρονοδιακόπτης ανάθει και τα ψηφία αρχίζουν να αναβοσβήνουν;
- Πατήστε το πλήκτρο "+min" (F) μέχρι να πυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο.
- Πατώντας το "ON/START" (G) ο χρονοδιακόπτης θα αρχίσει τη μέτρηση του χρόνου που εμφανίζεται. Τα ψηφία πλέον δεν αναβοσβήνουν, αναβοσβήνει όμως η τελεία.
- Σε περίπτωση λάβους, ή για να ακυρώσετε τη μέτρηση του χρόνου, πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα F και G: έτσι ο χρονοδιακόπτης θα μηδενιστεί.
- Στο τέλος του χρόνου τηγανίσματος, θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα (για να το σταματήσετε αρκεί να πατήσετε ένα από τα δύο κουμπιά).

Προσοχή: ο χρονοδιακόπτης δείχνει τη λήξη του χρόνου τηγανίσματος, αλλά δεν σβήνει τη συσκευή.

- Μετά 20 δευτερόλεπτα περίπου από τη λήξη του ακουστικού σήματος, ο χρονοδιακόπτης θα σβήσει από μόνος του. Το ηλεκτρονικό χρονόμετρο μπορεί να αποσπαστεί από τη συσκευή για τη δικιά σας ευκολία στην χρήση (βλέπε εικόνα 5).

ΑΛΑΓΗ ΜΠΑΤΑΡΙΑΣ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ (σε όποια μοντέλα προβλέπεται)

- Αποσπάστε το χρονόμετρο από τη θέση (εικ. 5).
- Στρέψτε με φορά αντίθετη αυτής των δεικτών του ρολογιού το καπάκι της μπαταρίας που βρίσκεται στο πίσω μέρος του χρονομέτρου μέχρις ότου απελευθερωθεί (εικ. 15).
- Αλλάξτε την μπαταρία.

Τόσο σε περίπτωση αντικατάστασης όσο και σε περίπτωση καταστροφής της συσκευής, η μπαταρία πρέπει να αφαιρεθεί και να διατεθεί σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία λόγω του ότι είναι βλαβερή για το περιβάλλον.

ΤΕΛΟΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

Όταν είναι ώρα να αφαιρέσετε το φαγητό από τη φριτέζα (εικ. 3), αγκιστρώστε το δικτυωτό καλάθι στην άκρη του δοχείου της φριτέζας και ελέγξτε εάν το φαγητό είναι Εαν νομίζετε ότι το τηγάνισμα τελείωσε, σβήστε την συσκευή

γυρίζοντας τον διακόπτη του θερμοστάτη στην θέση OFF, μέχρι να ακούσετε το κλικ του εσωτερικού διακόπτη. Στραγγίστε το επι πλέον λάδι αφήνοντας για λίγο το καλάθι στο εσωτερικό της φρυτέζας στην ψηλότερη θέση.

Εάν το τηγάνισμα είναι απαραίτητο να γίνει σε δύο χρόνους, (π.χ. πατάτες τηγανητές), τότε ανοίξτε το καπάκι, αγκιστρώστε το καλάθι στη άκρη του δοχείου της φρυτέζας, ακουμπήστε (χωρίς πίεση) το καπάκι πάνω στο καλάθι, περιμένετε μέχρις ότου το η λυχνία σβήσει και κατόπιν βυθίστε ξανά το καλάθι στο λάδι (βλέπε πίνακα οδηγιών).

ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑ ΤΟΥ ΛΑΔΙΟΥ Ή ΤΟΥ ΒΟΥΤΥΡΟΥ
Σας συμβουλεύουμε να κάνετε αυτή την πράξη μετά απο κάθε τηγάνισμα. Γιατί τα μόρια των φαυτηών, ειδικά όταν είναι καλυμμένα με ψίχουλα ή αλευρωμένα, μένουν στο υγρό και αυτά τείνουν να καούν, εστι προκαλούν μια αλείωση πολύ πιο γρήγορη στο υγρό του τηγανίσματος.

Μοντέλο με σωλήνα αδειάσματος λαδιού.

Προχωρήστε με τον ακόλουθο τρόπο:

1. Ανοίξτε το καπάκι της φρυτέζας και βγάλτε το καλάθι. Προσέξτε εάν το λάδι είναι ακόμη κρύο.
2. Ανοίξτε το πορτάκι (L) όπως δείχνει η εικ.5 και βγάλτε τον σωλήνα αποστραγγίσεως. (M).
3. Βγάλτε την τάπα (εικ. 6) και ταυτόχρονα κλείστε με τα δύο δάχτυλα το σωλήνα, για να αποφύγετε την εξαγωγή του υγρού τη στιγμή που βγάζετε την τάπα.
4. Ρίξτε το υγρό του τηγανίσματος σε ένα δοχείο (εικ. 7).
5. Βγάλτε τυχόν κατακάθια του δοχείου με την βοήθεια ενός σφουγγαριού ή με απορροφητικό χαρτί.
6. Ξαναβάλτε το σωλήνα αποστραγγίσεως στη θέση του εφ' όσον επαναθέστε τη τάπα.
7. Αγκιστρώστε το καλάθι στην άκρη του δοχείου της φρυτέζας και τοποθετήστε στο πάτο του το συμπεριλαμβανόμενο φίλτρο (εικ. 8). Τα φίλτρα μπορείτε να τα βρείτε στους αντιπροσώπους μας ή σε εξουσιοδοτημένα κέντρα.
8. Ρίξτε το υγρό στη φρυτέζα πολύ αργά μέχρι οτου να μη υπερχυλίσει απο το φίλτρο (εικ. 9).

- Το φιλτραρισμένο λάδι μπορεί να διατηρηθεί στο εσωτερικό της φρυτέζας. Εντούτοις, εάν περάσει πολύς καιρός μέχρι το επόμενο μαγείρεμα, είναι καλύτερα

να διατηρήσετε το λάδι, στο σκοτάδι, σε ένα σκεύος κλειστό για να αποφευχθεί η αλλοίωσή του.

Για να γεμίσετε το δοχείο βγάλτε ξανά τον σωλήνα και κάντε οτι δείχνει η (εικ. 10). Σας συμβουλεύουμε να διατηρείτε ξεχωριστά το λάδι που τηγανίζετε ψάρια απο εκείνο που τηγανίζετε άλλα φαγητά.

Εαν τηγανίζετε λίπος, μην το αφήνετε να κρυώσει γιατί το λίπος σκληραίνει.

Μοντέλο χωρίς σωλήνα αδειάσματος λαδιού.

Προχωρήστε με τον ακόλουθο τρόπο:

1. Αφού αφαιρέσετε το καπάκι (εικ 11), όντοτα ρε λά'σχα χομε ινδιχατο ιν φιγ. 12.
2. Αγκιστρώστε το καλάθι στην άκρη του δοχείου της φρυτέζας και τοποθετήστε στο πάτο του το συμπεριλαμβανόμενο φίλτρο (εικ. 8). Τα φίλτρα μπορείτε να τα βρείτε στους αντιπροσώπους μας ή σε εξουσιοδοτημένα κέντρα.
3. Ρίξτε το υγρό στη φρυτέζα πολύ αργά μέχρι οτου να μη υπερχυλίσει απο το φίλτρο (εικ. 9).

- Το φιλτραρισμένο λάδι μπορεί να διατηρηθεί στο εσωτερικό της φρυτέζας. Εντούτοις, εάν περάσει πολύς καιρός μέχρι το επόμενο μαγείρεμα, είναι καλύτερα να διατηρήσετε το λάδι, στο σκοτάδι, σε ένα σκεύος κλειστό για να αποφευχθεί η αλλοίωσή του.

Σας συμβουλεύουμε να διατηρείτε ξεχωριστά το λάδι που τηγανίζετε ψάρια απο εκείνο που τηγανίζετε άλλα φαγητά.

Εαν τηγανίζετε λίπος, μην το αφήνετε να κρυώσει γιατί το λίπος σκληραίνει.

Αντικατάσταση του αντιοσμικού φίλτρου
Με την χρήση το αντιοσμικό φίλτρο που υπάρχει μέσα στο καπάκι χάνει την αποτελεσματικότητά του. Για την αλλαγή, αφαιρέστε τις βίδες που βρίσκονται στο εσωτερικό μέρος του καπακιού (όπως στην εικ. 13).

Αλλαγή φίλτρων.

- Το μαύρο φίλτρο πρέπει να τοποθετηθεί μέσα στο πλαστικό καπάκι (εικ. 13) ενώ το λευκό φίλτρο από πάνω. Στο τέλος, ξαναβιδώστε τις τρεις βίδες του εσωτερικού μέρους του καπακιού.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Πριν απο οποιοδήποτε καθαρισμό αποσυνδέστε την συσκευή απο το ρεύμα.

Μην βυθίζετε ποτέ την φρυτέζα στο νερό η κάτω απο τρεχούμενο νερό. Η επαφή με νερό μπορεί να φέρει ηλεκτοπληξεία.

Μην βυθίζετε το καπάκι στο νερό εάν προηγου μένωσ δεν αφαιρέσετε τα φίλτρα.

Για τον καθαρισμό του δοχείου, ακολουθείστε τα εξής:

- Αφού αφήστε να κρυώσει για 2 ώρες το λάδι, αδειάστε το απο το σωλήνα αποστράγγισης.
- Βγάλτε τα κατακάθια του δοχείου με την βοήθεια ενός σφουγγαριού η με ενα απορροφητικό χαρτί.
- Πλύνετε το δοχείο με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό για πιάτα, ξεβγάλτε και στεγνώστε καλά.

- Για να καθαρίστε το εσωτερικό του σωλήνα αποστραγγίσεωσ χρησιμοποιείτε την σχετική βούρτσα (εικ. 14).
- Σας συμβουλεύουμε να καθαρίζεται συχνά το καλάθι μετακινόντασ προσεκτικά.
- Το καλάθι μπορεί να τοποθετηθεί στο πλυντήριο πιάτων για το καθαρισμό
- Στα μοντέλα όπου προβλέπονται τα ελαστικά μονωτικά στοιχεία, καθαρίστε τα και στεγνώστε τα καλά έτσι ώστε να υπορούν μετά να σκολλήσουνσ στο δοχείο της φριτέζας κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΛΑΔΙΟΥ Η ΒΟΥΤΥΡΟΥ

Όταν το λάδι βρίσκεται κάτω από το μικρότερο σημείο επιπέδου, προσθέστε καινούργιο. Είναι σκόπιμο να ανανεώνετε όλο το λάδι συχνά, για να διατηρείτε όχι μόνο την ποιότητα της γεύσης, αλλά και την εύκολη χώνεψη των τηγανισμένων τροφών.

Το πόσες φορές μπορείτε να χρησιμοποιήστε το λάδι εξαρτάται απο το τι έχετε τηγανίσει. Για παράδειγμα το λάδι πρέπει να αλλάζετε συχνότερα όταν τηγανίζετε κομμάτια ψωμιού.

Συμβουλεύουμε να αλλάζετε όλο το λάδι κάθε 5-8 τηγανίσματα, και οπωσδήποτε όταν:

- δυσάρεστη οσμή
- Όταν καπνίζει ενώ τηγανίζετε
- Όταν το χρωμα του γίνεται σκούρο.

ΓΙΑ ΣΩΣΤΟ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ

- Είναι σπουδαίο να υπάρχει η προτεινόμενη θερμοκρασία για κάθε συνταγή. Σε χαμηλές θερμοκρασίες τηγανίζετε φαγητά που απορροφούν λάδι. Σε ψηλές θερμοκρασίες μια κρούστα δημιουργείται αμέσως ενώ το εσωτερικό παραμένει μισοψημένο.
- Το φαγητό για να τηγανιστεί πρέπει να βουτηχθεί στο λάδι μόνο όταν αυτό έχει ζεσταθεί όπως πρέπει δηλ αφού σβήσει το φωτάκι.
- Μην υπερφορτώνετε το καλάθι γιατί αυτό δημιουργεί μια απότομη πτώση της θερμοκρασίας έτσι δημιουργούνται υγρά λίπη και κακοτηγανισμένα φαγητά.
- Ελεγχτε εαν το φαγητό είναι κομμένο σε λεπτά και ομοιόμοργα κομμάτια. Πολλές φορές το κοντροκομένο φαγητό γίνεται ανεπιθύμητο γιατί έχει καλή εμφάνιση εξωτερική αλλά δεν είναι σωστά ψημένο.
- Σιγουρευτείτε οτι τα φαγητά είναι εντελώς στεγνά. Εαν είναι υγρά παραμένουν μαλακά και κακοτηγανισμένα (ειδικά οι πατάτες). Συμβουλεύουμε να βουτάτε τα φαγητά με μεγάλη περιεκτικότητα νερού σε αλεύρι και να τα στραγγίζετε καλά.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΙ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΤΡΟΦΩΝ ΜΗ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ

Συμβουλευτείτε τον παρακάτω πίνακα έχοντας υπόψη πως οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες τηγανίσματος είναι σχετικοί και πρέπει να ρυθμίζονται σε σχέση με την προσωπική ποσότητα και την γεύση.

Λαγνά	Ποσότητα μαξ. γρ	Θερμοκρασία °C	Χρόνος λεπτά
ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ Μισή μερίδα	350	190	1 ^α φάσι 4 - 5 2 ^α φάσι 1 - 2
ολόκληρη μερίδα	700	190	1 ^α φάσι 6 - 8 2 ^α φάσι 4 - 5
ΨΑΡΙΑ Καλαμαράκια	250	160	6 - 7
Κανεστρέλλι	250	160	6 - 7
Γαρίδες	250	160	5 - 6
Σαρδέλες	250	170	6 - 7
Σουπιές	250	160	6 - 7
Γλώσσες (1)	130	160	5 - 6
ΚΡΕΑΣ Χοιρινή μπριζόλα (2)	120	160	5 - 7
Στήθος απο κοτόπουλο (2)	120	160	4 - 6
Κυφτέδες (6)	250	160	4 - 6
ΧΟΡΤΑ Αγκινάρες	150	150	5 - 6
Κουνουπίδι	200	160	4 - 5
Μανιτάρια	200	150	4 - 5
Μελιτιζάνες (2 φέτες)	50	170	3 - 4
Κολοκυθάκια	150	160	5 - 6

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΦΑΓΗΤΑ

1. Τα κατεψυγμένα φαγητά πρέπει να τηγανίζονται σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία. Για καλύτερα αποτελέσματα είναι σκόπιμο να δρατάτε τις μικρότερες ποσότητες. Παρακαλούμε κοιτάξτε τον ακόλουθο πίνακα.

2. Τα κατεψυγμένα φαγητά συχνά καλύπτονται από ένα στρώμα πάγου το οποίο πρέπει να αφαιρεθεί προτού το τηγάνισμα. Για να αποφύγετε την υπερχέλιση του λαδιού τοποθετείστε το καλάθι πολύ σιγά.

Αφού βυθίσετε το δικτυωτό καλάθι, βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι καλά κλεισμένο.

Οι χρόνοι τηγανίσματος είναι σχετικοί και αλλάζονται ανάλογα με την αρχική θερμοκρασία των τροφών για ψήσιμο και από την θερμοκρασία που συμβουλεύει ο κατασκευαστής των κατεψυγμένων τροφών.

Φαγητά	Ποσότητα μαξ. γρ	Θερμοκρασία °C	Χρόνος λεπτά
ΠΑΤΑΤΕΣ	200(*)	190	1 ^ο φάσι 2 - 4 2 ^ο φάσι 1 - 2
ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	350	190	6 - 7
ΨΑΡΙΑ Βακαλάος	150	190	4 - 5
Γαρίδες	150	190	4 - 5
ΚΡΕΑΣ ν. 1 κομμάτια κοτόπουλο	120	190	3 - 5

(*) Αυτή είναι η δόση που συμβουλεύεται για να επιτευχθεί ένα επιτυχημένο τηγάνισμα. Φυσικά είναι δυνατόν να τηγανίσετε μια μεγαλύτερη ποσότητα κατεψυγμένων πατάτες έχοντας όμως υπόψη πως σ' αυτήν την περίπτωση θα είναι λίγο πιο λιπαρές, εξαιτίας της απότομης ελάττωσης της θερμοκρασίας του λαδιού την στιγμή της βυθίσεως.

ΚΑΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙΑ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Δισάρεστες οσμές	Αντιοσμητικό φίλτρο που έχει βραχεί Λάδι πολύ χρησιμοποιημένο Ακατάλληλο λάδι ή βούτυρο	Αλλαγή φίλτρου Αλλαγή λαδιού Χρήση σωστού λαδιού ή αραβοσιτέλαιου
Ψερχείλιση λαδιού	Αν έχετε βάλει το καλάθι απότομα μέσα στη φριτέζα Υπερχείλιση λαδιού Φαγητά τοποθετημένα στο λάδι όχι στεγνά Σύστώμενη ποσότητα φαγητού	Βάζετε το σιγά - σιγά Ελαττώστε την ποσότητα λαδιού στο δοχείο Στεγνώνετε καλά τα φαγητά 700 γρ (φρέσκες πατάτες)
Όταν δεν ζεσταίνεται το λάδι	Αν έχει λειτουργήσει η φρυτέζα προηγουμένως χωρίς να υπάρχει λάδι στο δοχείο, δικαιολογεί τη διακοπή λειτουργίας του διακόπτη ασφαλείας	Επικοινωνήστε με το Service (απαραίτητη αλλαγή του διακόπτη ασφαλείας)