

GR

Διαβάστε προσεκτικά αυτό το διβλιαράκι οδηγιών χρήσης πριν εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Μόνον έτσι θα πετύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα και τη μέγιστη ασφάλεια κατά τη χρήση.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

(βλέπε σχέδιο στην πίσω πλευρά του εξώφυλλου)

- A. Αποσπώμενος κάδος
- B. Λαβές για την αφαίρεση του κάδου
- C. Λαβή
- D. Κέρσορας λαβής
- E. Καλάθι
- F. Καπάκι φίλτρου
- G. Γάντζος καπακιού φίλτρου
- H. Χώρος καλωδίου
- I. Λαβή ανύψωσης συσκευής
- L. Ποδαράκι στήριξης
- M. Οθόνη χρονομέτρου (όχι σε όλα τα μοντέλα)
- N. Πλήκτρο χρονομέτρου (όχι σε όλα τα μοντέλα)
- O. Φωτεινή λυχνία
- P. Διακόπτης θερμοστάτη και σθήςματος
- Q. Πλήκτρο ανοίγματος συσκευής
- R. Υποδοχή αποσπώμενου κάδου
- S. Οπή για τον έλεγχο του φίλτρου
- T. Καπάκι
- U. Παραθυράκι (όχι σε όλα τα μοντέλα)

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

- Πριν από τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών της συσκευής.
- Συνδέστε τη συσκευή μόνον σε πρίζες ρεύματος με ελάχιστη παροχή 10A και αποτελεσματική γείωση. (Σε περίπτωση ασυμβατότητας μεταξύ πρίζας και φης της συσκευής, ζητήστε από εξειδικευμένο προσωπικό την αντικατάσταση της πρίζας με κάποια άλλη του κατάλληλου τύπου.)
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο της συσκευής αυτής δεν πρέπει να αντικαθίσταται από τον χρήστη, δεδομένου ότι η αντικατάστασή του απαιτεί τη χρήση ειδικών εργαλείων. Σε περίπτωση βλάβης, απευθυνθείτε αποκλειστικά και μόνον σε ένα εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της, η συσκευή είναι ζεστή. ΜΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΕ ΣΗΜΕΙΑ ΠΟΥ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΠΡΟΣΙΤΑ ΣΕ ΠΑΙΔΙΑ.
- Χωρίς κατάλληλη επιτήρηση, δεν πρέπει να επιτρέπεται η χρήση αυτής της συσκευής σε παιδιά ή ανήμπορα άτομα
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή
- Μη μετακινείτε τη φριτέζα όταν το λάδι είναι ακόμη ζεστό, γιατί υπάρχει κίνδυνος σοβαρών εγκαυμάτων.
- Η φριτέζα πρέπει να τίθεται σε λειτουργία μόνον αφού τη γεμίσετε με λάδι ή μαγειρικό λίπος. Και μάλιστα σε περίπτωση που θερμανθεί άδεια, ενεργοποιείται ένας θερμικός μηχανισμός ασφαλείας που διακόπτει τη λειτουργία. Αν συμβεί κάτι τέτοιο, για να αποκαταστήσετε τη λειτουργία της συσκευής, χρειάζεται να απευθυνθείτε σε

εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της εταιρίας μας.

- Σε περίπτωση που η φριτέζα χάνει λάδι, απευθυνθείτε στο κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης ή σε εξουσιοδοτημένο από την εταιρία προσωπικό.
- Το καλάθι συνδέεται αυτόματα στον κεντρικό στροφέα του κάδου. Για το λόγο αυτό και για να αποφύγετε την πιθανότητα σπασίματος, μην το περιστρέψετε χειροκίνητα προκειμένου να βρείτε τη σωστή θέση του.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα για πρώτη φορά, πλύνετε προσεκτικά: τον αποσπώμενο κάδο, το καλάθι, το καπάκι (αφού προηγουμένως αφαιρέσετε προληπτικά τα φίλτρα) με ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων. Μόλις ολοκληρώσετε το πλύσιμο σκουπίστε με προσοχή όλα τα εξαρτήματα.
- Η εισαγωγή και η εξαγωγή του αποσπώμενου κάδου "A" πρέπει να γίνονται πάντοτε με προσοχή, ακολουθώντας την κλίση της υποδοχής του. Εκτελέστε την ενέργεια αυτή μόνον όταν το λάδι και η συσκευή δεν είναι πλέον ζεστά. Μόλις γίνει η εισαγωγή του κάδου "A" στην υποδοχή "R", βεβαιωθείτε ότι ο κάδος έφτασε μέχρι τον πάτο της υποδοχής, διαφορετικά όταν θα προσπαθήσετε να κλείσετε το καπάκι "T" υπάρχει πιθανότητα ζημίας.
- Είναι απόλυτα φυσικό κατά την πρώτη χρήση η συσκευή να εκπέμπει οσμή καινούριου. Αερίστε το δωμάτιο.
- Τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται για επαφή με προϊόντα διατροφής συμμορφώνονται με την Οδηγία ΕΟΚ 89/109.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΓΕΜΙΣΜΑ ΜΕ ΛΑΔΙ Ή ΜΑΓΕΙΡΙΚΟ ΛΙΠΟΣ

- Ανασηκώστε το καλάθι στην υψηλότερη θέση, τραβώντας την ειδική λαβή "C" προς τα επάνω (εικ. 1).
- Το ανέδασμα και κατέδασμα του καλάθιού πρέπει να γίνονται ΠΑΝΤΑ με το καπάκι κλειστό.
- Ανοίξτε το καπάκι "T", πιέζοντας τον διακόπτη "Q" (εικ. 2).
- Βγάλτε το καλάθι, τραβώντας το προς τα επάνω (εικ. 3).
- Αδειάστε στο δοχείο 1,3 λίτρα λάδι (ή 1,1 κιλά μαγειρικού λίπους).

ΠΡΟΣΟΧΗ

Η στάθμη του λαδιού πρέπει πάντα να βρίσκεται ανάμεσα στις ενδείξεις μεγίστου και ελαχίστου. Ο έλεγχος πρέπει να γίνεται πάντα ενώ ο αποσπώμενος κάδος "A" βρίσκεται στην υποδοχή.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη φριτέζα όταν η στάθμη του λαδιού βρίσκεται κάτω από την ένδειξη "min", γιατί κάτι τέτοιο μπορεί να ενεργοποιήσει τον θερμικό μηχανισμό ασφαλείας. Για την αντικατάσταση του μηχανισμού, πρέπει να απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της εταιρίας μας.

Τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται χρησιμοποιώντας κάποιο φυτικό έλαιο καλής ποιότητας. Αποφύγετε την ανάμιξη διαφορετικών λαδιών. Εάν χρησιμοποιείτε σβόλους στερεού μαγειρικού λίπους, κόψτε τους σε μικρά κομματάκια έτσι ώστε η φριτέζα να μην θερμαίνεται στεγνή τα πρώτα λεπτά. Η θερμοκρασία πρέπει να ρυθμιστεί στους 150°C μέχρι να λιώσει το λίπος και στη μόνο συνέχεια επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία.

ΑΡΧΗ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

1. Βάλτε τα φαγητά που θέλετε να τηγανίσετε μέσα στο καλάθι, φροντίζοντας να μην το γεμίσετε υπερβολικά (το πολύ 1 kg φρέσκιες πατάτες).
Για να επιτύχετε ένα ομοιόμορφο τηγάνισμα, συνιστούμε να κατανέμετε τα φαγητά κυρίως στην περίμετρο του καλαθιού, φροντίζοντας να αφήνετε στο κέντρο του καλαθιού μικρότερη ποσότητα φαγητών.
2. Βάλτε το καλάθι μέσα στον κάδο σε ανυψωμένη θέση (εικ. 3) και κλείστε το καπάκι, πιέζοντάς το ελαφρά έως ότου μπλοκάρουν οι γάντζοι. Για να αποφύγετε πισπιλίσματα ζεστού λαδιού, να κλείνετε πάντα το καπάκι πριν κατεβάσετε το καλάθι.
3. Βάλτε το διακόπτη του θερμοστάτη "P" στη θέση της επιθυμητής θερμοκρασίας (εικ. 4). Όταν η επιλεγμένη θερμοκρασία επιτευχθεί, η φωτεινή λυχνία "O" θα σβήσει.
4. Μόλις σβήσει η φωτεινή λυχνία, βυθίστε αμέσως το καλάθι στο λάδι, κατεβάζοντας αργά τη λαβή αφού προηγουμένως τραβήξετε τον κέρσορα "D" προς τα πίσω.
 - Μετά την ενέργεια αυτή, σημαντική ποσότητα πολύ ζεστού ατμού θα βγει από το καπάκι φίλτρου "F". Αυτό είναι απολύτως φυσιολογικό.
 - Στην αρχή του τηγανίσματος, αμέσως αφού βυθίσετε τα φαγητά μέσα στο λάδι, τα εσωτερικά τοιχώματα του παράθυρου "U" (εάν υπάρχει) θα καλυφθούν από ατμό, ο οποίος εξαφανίζεται σταδιακά.
 - Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, είναι επίσης φυσιολογικό κάποια σταγονίδια υγρασίας να σχηματίζονται στην περιοχή της λαβής του καλαθιού.

ΣΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΠΟΥ ΔΙΑΘΕΤΟΥΝ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ

1. Επιλέξτε τον χρόνο τηγανίσματος πιέζοντας το πλήκτρο "N", στην οθόνη "M" του χρονομέτρου θα εμφανιστεί ο ρυθμισμένος χρόνος σε λεπτά.
2. Αμέσως μετά τα ψηφία θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν, πράγμα που σημαίνει ότι ο χρόνος τηγανίσματος ξεκίνησε να μετρά. Το τελευταίο λεπτό θα απεικονίζεται στην οθόνη σε δευτερόλεπτα.
3. Σε περίπτωση λάθους, μπορείτε να ρυθμίσετε το νέο χρόνο τηγανίσματος διατηρώντας πατημένο το πλήκτρο για περισσότερο από 2 δευτερόλεπτα. Η οθόνη θα μηδενιστεί και μπορείτε να επαναλάβετε τη διαδικασία από το βήμα 1.
4. Το χρονόμετρο θα υποδείξει το τέλος του χρόνου τηγανίσματος με δύο συνεχόμενα μπιπ-μπιπ σε διάστημα 20 δευτερολέπτων. Για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα αρκεί να πατήσετε το πλήκτρο "N" του χρονομέτρου.

ΠΡΟΣΟΧΗ: το χρονόμετρο δεν σβήνει και τη συσκευή.

Αντικατάσταση της μπαταρίας του χρονομέτρου (εικ. 5)

- Βγάλτε το χρονόμετρο από τη θέση του πιέζοντας με ένα μοχλό από τη δεξιά πλευρά του, βλέπε εικ. 5A.
 - Στρέψτε αριστερόστροφα το καπάκι της μπαταρίας - βλέπε εικ. 5B - που βρίσκεται στο πίσω μέρος του, έως ότου απασφαλίσει από τη θέση του.
 - Αντικαταστήστε τη μπαταρία με άλλη του ίδιου τύπου.
- Σε περίπτωση είτε αντικατάστασης της μπαταρίας είτε αχρήστευσης της συσκευής, η μπαταρία θα πρέπει πάντα να αφαιρείται και να απορρίπτεται σύμφωνα με τους ισχύοντες νόμους γιατί βλάπτουν το περιβάλλον.

ΤΕΛΟΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

Στο τέλος του χρόνου τηγανίσματος, σηκώστε το καλάθι και ελέγξτε εάν τα φαγητά έχουν ροδίσει στον επιθυμητό βαθμό. Στα μοντέλα που διαθέτουν παραθυράκι, ο έλεγχος αυτός μπορεί να γίνει κοιτώντας μέσα από αυτό, χωρίς να χρειάζεται να ανοίξετε το καπάκι.

Εάν κρίνετε ότι το τηγάνισμα τελείωσε, σβήστε τη συσκευή γυρίζοντας το διακόπτη του θερμοστάτη στη θέση "O" μέχρι να ακουστεί το χαρακτηριστικό κλικ του εσωτερικού διακόπτη.

Στραγγίστε το επιπλέον λάδι, αφήνοντας για λίγη ώρα το καλάθι μέσα στη φριτέζα σε ανυψωμένη θέση.

ΣΗΜ.: Εάν το τηγάνισμα πρέπει να γίνει σε δύο φάσεις (π.χ. πατάτες), στο τέλος της πρώτης φάσης σηκώστε το καλάθι και περιμένετε έως ότου η φωτεινή λυχνία σβήσει και πάλι. Τέλος, ξαναθυθείτε το καλάθι στο λάδι για δεύτερη φορά (βλέπε πίνακες στη συνέχεια).

ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑ ΤΟΥ ΛΑΔΙΟΥ Ή ΤΟΥ ΛΙΠΟΥΣ

Συνιστούμε να κάνετε αυτή τη διαδικασία καθαρισμού μετά από κάθε τηγάνισμα γιατί τα κομματάκια των φαγητών, κυρίως όταν είναι πανέ ή αλευρωμένα, παραμένοντας μέσα στο υγρό, έχουν την τάση να καίγονται και συνεπώς να προκαλούν αλλοίωση του λαδιού ή του μαγειρικού λίπους πολύ γρηγορότερα από ότι συνήθως.

Ελέγξτε εάν το λάδι έχει κρυσώσει επαρκώς (περιμένετε περίπου 2 ώρες).

1. Βγάλτε το καπάκι της φριτέζας (εικ. 11) και τον αποσπώμενο κάδο "A" πιάνοντάς τον από τις λαβές "B" (εικ. 7) και αδειάστε τον κάδο (εικ. 8).
2. Απομακρύνετε τυχόν κατακάθια από τον κάδο της συσκευής χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι ή απορροφητικό χαρτί. **Ξανατοποθετήστε τον αποσπώμενο κάδο "A" στο εσωτερικό της υποδοχής "R".**
3. Ξανατοποθετήστε το καλάθι στην υψηλότερη θέση και επίσης τοποθετήστε στον πάτο του καλαθιού ένα από τα φίλτρα που συνοδεύουν τη συσκευή (εικ. 9). Τα φίλτρα αυτά μπορείτε να τα προμηθευτείτε από το κατάστημα αγοράς ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
4. Αδειάστε αργά-αργά το λάδι ή το μαγειρικό λίπος μέσα στη φριτέζα έτσι ώστε να μην υπερχειλίζει από το φίλτρο (εικ. 10).

ΣΗΜ.: Το λάδι, αφού φιλτραριστεί με τη διαδικασία αυτή, μπορεί να διατηρηθεί μέσα στη φριτέζα. Παρόλα αυτά, αν μεσολαβήσει πολύς χρόνος μεταξύ των τηγανισμάτων, συνιστάται να διατηρείτε το λάδι μέσα σε καλά κλεισμένο δοχείο για να αποφύγετε την αλλοίωσή του. Ένας καλός κανόνας είναι να διατηρείτε το λάδι που χρησιμοποιείτε για το τηγάνισμα ψαριών ξεχωριστά από το λάδι που χρησιμοποιείτε για άλλα φαγητά.

➤ **Σε περίπτωση που χρησιμοποιείτε μαγειρικό λίπος, φροντίστε να μην το αφήσετε να κρυσώσει πολύ γιατί θα στερεοποιηθεί.**

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΑΝΤΙΟΣΜΗΤΙΚΟΥ ΦΙΛΤΡΟΥ

Με το χρόνο, τα αντισμμητικά φίλτρα που υπάρχουν στο εσωτερικό του καπακιού χάνουν την αποτελεσματικότητά τους. Η αλλαγή χρώματος του φίλτρου, που φαίνεται μέσα από την οπή "S" στο εσωτερικό του καπακιού, εικ. 11, υποδηλώνει ότι το φίλτρο πρέπει να αντικατασταθεί. Για την αντικατάσταση, βγάλτε το πλαστικό καπάκι φίλτρου "F" (εικ. 12), πιέζοντας το γάντζο "G" προς την κατεύθυνση του βέλους 1, και στη συνέχεια σηκώστε το προς την κατεύθυνση του βέλους 2. Αντικαταστήστε τα φίλτρα.

ΣΗΜ.: Το λευκό φίλτρο πρέπει να εφάπτεται στο μεταλλικό μέρος (εικ. 13) και η χρωματιστή ζώνη πρέπει να έχει κατεύθυνση προς τα επάνω από πάνω (ή προς την πλευρά του μαύρου φίλτρου).

Τέλος ξανατοποθετήστε προσεκτικά το καπάκι του φίλτρου φροντίζοντας να εισάγετε σωστά τους γάντζους, όπως υποδεικνύεται στην εικ. 13.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Πριν από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού, αποσυνδέστε το φιν της συσκευής από την πρίζα του ρεύματος.

❖ **Μη βυθίζετε ποτέ τη φριτέζα σε νερό και μην την τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό θρύσης. Εάν το νερό διεισδύσει στη συσκευή μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.**

Αφού αφήσετε το λάδι να κρυώσει επαρκώς για περίπου 2 ώρες, αδειάστε το λάδι ή το λίπος σύμφωνα με τις οδηγίες που περιγράφονται στην παράγραφο "φιλτράρισμα του λαδιού ή του λίπους".

ΒΓΑΛΤΕ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ ΟΠΩΣ ΥΠΟΔΕΙΚΝΥΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΕΙΚ. 11.

Μη βυθίζετε το καπάκι σε νερό εάν προηγουμένως δεν αφαιρέσετε προληπτικά τα φίλτρα.

Για τον καθαρισμό του αποσπώμενου κάδου "A", ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία:

- Βγάλτε τον κάδο από την ειδική υποδοχή "R". Πλύνετε τον κάδο με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων ή σε πλυντήριο πιάτων.
- Στη συνέχεια ξεπλύνετε και σκουπίστε τον προσεκτικά: εάν πλύνετε τον κάδο στο πλυντήριο πιάτων, τοποθετήστε τον με τέτοιο τρόπο ώστε να προστατεύεται η εσωτερική αντικολητική επένδυση.
- ❖ **Μην αδειάζετε ποτέ τη φριτέζα αναποδογυρίζοντάς την ή γέρνοντάς την στο πλάι (εικ. 14).**
- Συνιστάται ο τακτικός καθαρισμός του καλαθιού, φροντίζοντας να απομακρύνονται όλα τα τυχόν κατακάθια που μπορούν να συσσωρευτούν στο δακτύλιο του οδηγού περιστροφής.
- Μετά την αφαίρεση του αποσπώμενου κάδου "A", σκουπίστε το εσωτερικό της υποδοχής του κάδου "R" και το εξωτερικό της φριτέζας χρησιμοποιώντας ένα μαλακό και υγρό πανί, έτσι ώστε να σκουπίσετε τα πιτσιλίσματα και τυχόν σταξίματα λαδιού και υγρασίας.
- Επίσης, καθαρίστε και σκουπίστε το λάστιχο στεγανοποίησης για να αποφευχθεί η πιθανότητα να κολλήσει στον κάδο κατά τη διάρκεια περιόδων μη χρήσης της συσκευής. (Εάν παρόλα αυτά το λάστιχο κολλήσει στον κάδο, για να ανοίξετε το καπάκι αρκεί να το σηκώσετε με το χέρι κρατώντας ταυτόχρονα πατημένο το πλήκτρο ανοίγματος της συσκευής).

ΑΠΟΣΠΩΜΕΝΟΣ ΑΝΤΙ-ΚΟΛΛΗΤΙΚΟΣ ΚΑΔΟΣ

Για τον καθαρισμό του κάδου, μη χρησιμοποιείτε αντικείμενα ή απορρυπαντικά σε σκόνη, αλλά μόνο ένα μαλακό πανί με ουδέτερο και ήπιο απορρυπαντικό.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΟΥ ΛΑΔΙΟΥ Ή ΤΟΥ ΛΙΠΟΥΣ

Η στάθμη του λαδιού ή του μαγειρικού λίπους δεν πρέπει ποτέ να κατέβει κάτω από την ένδειξη ΕΛΑΧΙΣΤΟΥ. Περιοδικά θα πρέπει να αντικαθίσταται τελείως. Η διάρκεια του υγρού τηγανίσματος εξαρτάται από το είδος των τροφίμων που τηγανίζονται.

Για παράδειγμα, τα πανέ φαγητά λερώνουν το λάδι περισσότερο από το απλό τηγάνισμα.

Όπως συμβαίνει σε κάθε φριτέζα, εάν το λάδι θερμανθεί πολλές φορές υποβιβάζεται η ποιότητά του! Για το λόγο αυτό, ακόμη και όταν το λάδι χρησιμοποιείται και φιλτράρεται σωστά, σας συνιστούμε να το αλλάζετε τελείως ανά τακτά χρονικά διαστήματα.

Επειδή η φριτέζα αυτή λειτουργεί με μικρή ποσότητα λαδιού χάρη στο περιστρεφόμενο καλάθι της, παρέχει το πλεονέκτημα ότι χρειάζεται περίπου τη μισή ποσότητα λαδιού από αυτήν που χρησιμοποιούν οι άλλες φριτέζες που κυκλοφορούν στο εμπόριο.

ΓΙΑ ΝΑ ΤΗΓΑΝΙΖΕΤΕ ΣΩΣΤΑ

- Είναι σημαντικό να ακολουθείτε για κάθε συνταγή τη συνιστώμενη θερμοκρασία. Σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία, τα φαγητά κατά το τηγάνισμα απορροφούν λάδι. Σε πολύ υψηλή θερμοκρασία δημιουργείται αμέσως μια κρούστα γύρω από τα φαγητά χωρίς να προλάβουν να ψηθούν και στο εσωτερικό τους.
- 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.
- **Τα τρόφιμα για τηγάνισμα πρέπει να βυθίζονται στο λάδι μόνον όταν αυτό φτάσει στη σωστή θερμοκρασία, δηλαδή μόνον αφού σβήσει η φωτεινή λυχνία.**
- Μην παραγεμίζετε το καλάθι. Αυτό προκαλεί απότομη πτώση της θερμοκρασίας του λαδιού, με αποτέλεσμα να έχετε ένα πολύ λαδερό και ανομοιόμορφο τηγάνισμα.
- Ελέγξτε εάν τα τρόφιμα είναι λεπτά και έχουν ομοιόμορφο πάχος, γιατί τα τρόφιμα με μεγάλο πάχος, παρά την ικανοποιητική όψη τους, δεν ψήνονται καλά στο εσωτερικό τους ενώ τα τρόφιμα με ομοιόμορφο πάχος φτάνουν ταυτόχρονα στον ιδανικό βαθμό τηγανίσματος.
- **Φροντίστε τα τρόφιμα να είναι τελείως στεγνά πριν τα βυθίσετε στο λάδι ή το μαγειρικό λίπος**, για να αποφύγετε πιτσιλίσματα λαδιού. Επιπλέον, τα τρόφιμα που είναι υγρά καταλήγουν να είναι πολύ μαλακά μετά το τηγάνισμα (ιδίως οι πατάτες). Για τα τρόφιμα που είναι πλούσια σε υγρά (ψάρια, κρέας, λαχανικά) συνιστούμε να τα περνάτε πρώτα από αλεύρι ή τριμμένη φρυγανιά, φροντίζοντας όμως να απομακρύνετε τα υπολείμματα του αλευριού ή φρυγανιάς πριν τα βυθίσετε στο λάδι.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΜΗ-ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τρόφιμα		Μέγιστη ποσότητα (gr)	Θερμοκρασία °C	Χρόνος (λεπτά)	
ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	Συνιστώμενη ποσότητα για τέλειο τηγάνισμα	500	190	1η φάση	6-7
				2η φάση	1-2
	Μέγιστη ποσότητα (όριο ασφαλείας)	1000	190	1η φάση	10-12
				2η φάση	2-3
ΨΑΡΙ	Καλαμάρια	500	160		9-10
	Ροδέλες	500	160		9-10
	Γαρίδες	600	160		7-10
	Σαρδέλες	500-600	170		8-10
	Σουπιές	500	160		8-10
	Γλώσσες (3 τεμ.)	500-600	160		6-7
ΚΡΕΑΣ	Κοτολέτες μοσχάρ. (2 τεμ.)	250	170		5-6
	Κοτολέτες κοτοπ. (3 τεμ.)	300	170		6-7
	Κεφτεδάκια (8-10 τεμ.)	400	160		7-9
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Αγκινάρες	250	150		10-12
	Κουνουπίδι	400	160		8-9
	Μανιτάρια	400	150		9-10
	Μελιτζάνες	300	170		11-12
	Κολοκυθάκια	200	170		8-10

Οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες τηγανίσματος δίνονται ενδεικτικά και πρέπει γι' αυτό να ρυθμίζονται ανάλογα με την ποσότητα και τα προσωπικά γούστα.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Τα κατεψυγμένα τρόφιμα έχουν πολύ χαμηλές θερμοκρασίες. Κατά συνέπεια, προκαλούν αναπόφευκτα μια σημαντική πτώση της θερμοκρασίας του λαδιού ή του λίπους τηγανίσματος. Για να έχετε καλά αποτελέσματα, σας συμβουλεύουμε να μην ξεπερνάτε τις μέγιστες συνιστώμενες ποσότητες όπως υποδεικνύονται στον παρακάτω πίνακα.
- Τα κατεψυγμένα τρόφιμα είναι συχνά καλυμμένα από πολλούς κρυστάλλους πάγου οι οποίοι θα πρέπει να απομακρυνθούν πριν από το τηγάνισμα, ανακινώντας το καλάθι. Στη συνέχεια βυθίστε το καλάθι πολύ αργά μέσα στο λάδι τηγανίσματος για να αποφύγετε τον αναβρασμό του λαδιού.

Οι χρόνοι τηγανίσματος που δίνονται στη συνέχεια είναι μόνον ενδεικτικοί και πρέπει να αλλάζουν ανάλογα με την αρχική θερμοκρασία των τροφίμων που θέλετε να τηγανίσετε και τη θερμοκρασία που συνιστά ο παραγωγός των κατεψυγμένων προϊόντων.

Τρόφιμα		Μέγιστη ποσότητα (gr)	Θερμοκρασία °C	Χρόνος (λεπτά)	
ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	Συνιστώμενη ποσότητα για τέλειο τηγάνισμα	180 (*)	190	1η φάση	3-4
				2η φάση	1-2
	Μέγιστη ποσότητα) (όριο ασφαλείας	500	190	1η φάση	6-7
				2η φάση	1-2
ΠΑΤΑΤΟΚΡΟΚΕΤΕΣ		500	190		7-8
ΨΑΡΙ	Στικς ψαριού	300	190		4-6
	Γαρίδες	300	190		4-6
ΚΡΕΑΣ	Κοτολέτες κοτόπ. (3 τεμ.)	200	180		6-8

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Πριν βυθίσετε το καλάθι, βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι καλά κλεισμένο.

(*) Η δόση αυτή είναι η συνιστώμενη για άριστα αποτελέσματα στο τηγάνισμα. Φυσικά, μπορείτε να τηγανίσετε μεγαλύτερη ποσότητα κατεψυγμένης πατάτας, έχοντας όμως υπόψη σας ότι στην περίπτωση αυτή οι πατάτες θα βγουν πιο λαδερές λόγω της απότομης πτώσης της θερμοκρασίας του λαδιού τη στιγμή που θα βυθιστούν στο λάδι.

ΑΝΩΜΑΛΙΕΣ ΣΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

ΑΝΩΜΑΛΙΑ	ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Δυσάρεστες οσμές	Το αντιοσμητικό φίλτρο είναι κορεσμένο Το λάδι έχει αλλοιωθεί Ακατάλληλο λάδι ή λίπος τηγανίσματος	Αντικαταστήστε το φίλτρο Αντικαταστήστε το λάδι ή το λίπος Χρησιμοποιήστε καλής ποιότητας φιστικέλαιο
Υπερχείλιση λαδιού	Η ποιότητα του λαδιού υποβιβάστηκε και "αφρίζει" υπερβολικά Βυθίσατε στο καυτό λάδι τρόφιμα που δεν ήταν καλά στεγνωμένα Βυθίσατε το καλάθι πολύ γρήγορα Η στάθμη του λαδιού στη φριτέζα υπερβαίνει το μέγιστο όριο	Αντικαταστήστε το λάδι ή το λίπος Στεγνώστε καλά τα τρόφιμα Βυθίστε το καλάθι αργά Μειώστε την ποσότητα του λαδιού στο εσωτερικό του κάδου
Το λάδι δεν ζεσταίνεται	Η φριτέζα τέθηκε σε λειτουργία χωρίς να έχει λάδι στον κάδο, και κήκε η ασφάλεια	Απευθυνθείτε στο Κέντρο Σέρβις (η ασφάλεια πρέπει να αντικατασταθεί)
Το τηγάνισμα γίνεται ικανοποιητικά μόνον στο μισό καλάθι	Το καλάθι δεν περιστρέφεται κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος	Καθαρίστε τον πάτο του κάδου Καθαρίστε τον δακτύλιο του οδηγού περιστροφής του καλαθιού