

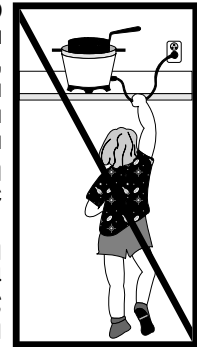
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- | | |
|---|---|
| A Γάντζος καπακιού φίλτρου | M Χρονομέτρο (εάν υπάρχει) |
| B Καπάκι φίλτρου κατά των οσμών | N Πλήκτρο χρονομέτρου (εάν υπάρχει) |
| C Καπάκι | O Φωτεινή λυχνία |
| D Παραθυράκι (εάν υπάρχει) | P Κέρσορας θερμοστάτη και σβήσιματος |
| E Οπή για τον έλεγχο του φίλτρου | Q Πορτάκι θέσης σωλήνα αδειάσματος λαδιού (εάν υπάρχει) |
| F Καλάθι | R Σωλήνας αδειάσματος λαδιού "easy clean system" (εάν υπάρχει) |
| G Κέρσορας λαβής | S Χώρος καλωδίου |
| H Λαβή καλαθιού | |
| I Διακόπτης ανοίγματος καπακιού συσκευής | |
| L Λαβή ανύψωσης συσκευής | |

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

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

- Η συσκευή αυτή σχεδιάστηκε για το τηγάνισμα τροφίμων και προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς ούτε να τροποποιείται ή να δέχεται επεμβάσεις με οποιονδήποτε τρόπο.
- Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία εάν έχει υποστεί κάποια βλάβη (όπως π.χ. λόγω πτώσης της).
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα για πρώτη φορά, πλύνετε προσεκτικά τον κάδο και το καλάθι με ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων. Μόλις ολοκληρώσετε το πλύσιμο σκουπίστε με προσοχή το νερό που τυχόν παρέμεινε μέσα στον κάδο.
- **Η φριτέζα πρέπει να τίθεται σε λειτουργία μόνον αφού τη γεμίσετε με λάδι ή μαγειρικό λίπος. Σε περίπτωση μάλιστα 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.
- 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.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της, η συσκευή είναι ζεστή. **ΜΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΕ ΣΗΜΕΙΑ ΠΟΥ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΠΡΟΣΒΕΣΤΑ ΣΕ ΠΑΙΔΙΑ.**
- Κατά τη διάρκεια λειτουργίας, ο σωλήνας αδειάσματος (εάν υπάρχει) πρέπει να παραμένει κλειστός και τοποθετημένος στη θέση του.
- Μη μετακινείτε τη φριτέζα όταν το λάδι είναι ακόμη ζεστό, γιατί υπάρχει κίνδυνος σοβαρών εγκαυμάτων.
- Σε περίπτωση που η φριτέζα χάνει λάδι, απευθυνθείτε στο κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης ή σε εξουσιοδοτημένο από την εταιρία προσωπικό.
- Μην αποσυνδέετε το φις από την πρίζα τραβώντας το ηλεκτρικό καλώδιο: να βγάζετε το ίδιο το φις.
- **Μια φριτέζα που πέφτει από ψηλά μπορεί να προκαλέσει σοβαρότατα εγκαύματα. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη της επιφάνειας επάνω στην οποία είναι τοποθετημένη η φριτέζα, γιατί είναι σημείο όπου θα μπορούσε εύκολα να φτάσει ένα παιδί ή να εμποδίζει τον χρήστη. Μην χρησιμοποιείτε προεκτάσεις καλωδίου.**
- 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
- Μετακινείτε τη συσκευή χρησιμοποιώντας τις ειδικές λαβές (L). (Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη λαβή του καλαθιού για τη μετακίνηση).
- Είναι απόλυτα φυσικό κατά την πρώτη χρήση η συσκευή να κπέμει οσμή καινούριου. Αρίστ το δωμάτιο.
- Τα υλικά και τα αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, συμμορφούνται με την οδηγία ΕΟΚ 89/109



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΓΕΜΙΣΜΑ ΜΕ ΛΑΔΙ ή ΜΑΓΕΙΡΙΚΟ ΛΙΠΟΣ

- Ανασηκώστε το καλάθι στην υψηλότερη θέση, τραβώντας την ειδική λαβή προς τα επάνω (Εικ.1).
- Ανοίξτε το καπάκι, πιέζοντας τον διακόπτη I (Εικ.1).
- Βγάλτε το καλάθι, τραβώντας το προς τα επάνω (Εικ.2).

Το ανέθασμα και κατέθασμα του καλαθιού πρέπει να γίνεται ΠΑΝΤΑ με το καπάκι κλειστό.

- Αδειάστε στο δοχείο 2 λίτρα λάδι (ή 1,8 κιλά μαγειρικού λίπους).

Η στάθμη του λαδιού πρέπει να βρίσκεται πάντα ανάμεσα στις ενδείξεις μεγίστου και ελαχίστου.

Η στάθμη δεν πρέπει να υπερβαίνει ποτέ την ένδειξη του μεγίστου.

Τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται χρησιμοποιώντας κάποιο φιστικέλαιο καλής ποιότητας. Αποφύγετε την ανάμιξη διαφορετικών λαδιών. Εάν χρησιμοποιείτε σβόλους στερεού μαγειρικού λίπους, κόψτε τους σε μικρά κομματάκια έτσι ώστε η φριτζά να μην θερμαίνεται στεγνή τα πρώτα λεπτά. Επίσης, κατά τη διάρκεια της πρώτης φάσης προθέρμανσης, συνιστάται να τοποθετείτε το θερμοστάτη στη θέση 150°C. Λιώστε τα κομματάκια μαγειρικού λίπους κατευθείαν μέσα στον κάδο και όχι στο καλάθι. Προχωρήστε στο τηγάνισμα μόνον αφού προηγουμένως λιώσουν τελείως.

ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

1. Βάλτε τα φαγητά που θέλετε να τηγανίσετε μέσα στο καλάθι, φροντίζοντας να μην το γεμίσετε υπερβολικά (το πολύ 1 kg φρέσκιες πατάτες).
2. Βάλτε το καλάθι μέσα στον κάδο σε ανυψωμένη θέση και κλείστε το καπάκι, πιέζοντάς το ελαφρά έως ότου μπλοκάρουν οι γάντζοι.
3. Τοποθετήστε το διακόπτη του θερμοστάτη "P" στη θέση της επιθυμητής θερμοκρασίας (εικ.3). Όταν η επιλεγμένη θερμοκρασία επιτευχθεί, η φωτεινή λυχνία θα σβήσει.

ΑΡΧΗ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

1. Μόλις σβήσει η φωτεινή λυχνία, βυθίστε αμέσως το καλάθι στο λάδι, κατεβάζοντας αργά τη λαβή αφού προηγουμένως τραβήξετε τον κέρσορα "G" προς τα πίσω.
 - Μετά την ενέργεια αυτή, σημαντική ποσότητα πολύ ζεστού ατμού θα θγει από τις σχισμές του καπακιού. Είναι απολύτως φυσιολογικό.
 - Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, είναι επίσης φυσιολογικό κάποια σταγονίδια υγρασίας να κυλούν από το καπάκι προς τα πλαστικά τοιχώματα της συσκευής.
 - Στην αρχή του τηγανίσματος, αμέσως αφού βυθίσετε τα φαγητά μέσα στο λάδι, τα εσωτερικά τοιχώματα του παράθυρου (εάν υπάρχει) θα καλυφθούν από ατμό ο οποίος εξαφανίζεται σταδιακά.
- Εάν περάσετε το παραθυράκι με λίγο λάδι, πριν αρχίσετε το τηγάνισμα, η υγρασία δεν θα συγκεντρώνεται εκεί και θα έχετε καλύτερη ορατότητα.

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 σημείο 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.4)

- Βγάλτε το χρονόμετρο από τη θέση του πιέζοντας με ένα μοχλό από τη δεξιά πλευρά του - βλέπε εικ.4A.
- Στρέψτε αριστερόστροφα το καπάκι της μπαταρίας - βλέπε εικ.4B - που βρίσκεται στο πίσω μέρος, έως ότου απασφαλίσει από τη θέση του.
- Αντικαταστήστε την μπαταρία με άλλη του ίδιου τύπου.

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 "Off" μέχρι να ακουστεί το χαρακτηριστικό κλικ του εσωτερικού διακόπτη. Στραγγίξτε το επιπλέον λάδι, αφήνοντας για λίγη ώρα το καλάθι μέσα στη φριτζά σε ανυψωμένη θέση.

ΣΗΜ.: Αν το τηγάνισμα προβλέπεται να γίνει σε δύο φάσεις (π.χ. πατάτες), σηκώστε το καλάθι στο τέλος της πρώτης φάσης, περιμένετε να σβήσει η φωτεινή λυχνία και μετά κατεβάστε το καλάθι μέσα στο λάδι για δεύτερη φορά (βλέπε πίνακες παρακάτω).

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.

Μοντέλα χωρίς σωλήνα αδειάσματος λαδιού

1. Βγάλτε το καπάκι και αδειάστε τον κάδο από την μία πλευρά (αριστερό ή δεξιό χείλος του κάδου).
2. Βγάλτε τυχόν κατακάθια του δοχείου με την βοήθεια ενός σφουγγαριού ή με απορροφητικό χαρτί.
3. Αγκιστρώστε το καλάθι στην άκρη του δοχείου της φριτέζας και τοποθετήστε στο πάτο του το συμπεριλαμβανόμενο φίλτρο. Τα φίλτρα μπορείτε να τα βρείτε στους αντιπροσώπους μας ή σε εξουσιοδοτημένα κέντρα.
4. Ρίξτε το υγρό στη φριτέζα πολύ αργά μέχρι που να μη υπερχειλίσει από το φίλτρο.

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. Μια καλή συνιστώμενη πρακτική είναι να διατηρείτε το λάδι για το τηγάνισμα ψαριών ξεχωριστά από το λάδι για το τηγάνισμα άλλων τροφίμων.

☛ Σε περίπτωση που χρησιμοποιείτε μαγειρικό λίπος, φροντίστε να μην το αφήσετε να κρυώσει πολύ γιατί θα στερεοποιηθεί.

Μοντέλα με σωλήνα αδειάσματος λαδιού

Ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία:

1. Ανοίξτε το καπάκι της φριτέζας και βγάλτε το καλάθι. **Ελέγξτε εάν το λάδι έχει κρυώσει επαρκώς. Περιμένετε περίπου 2 ώρες.**
2. Ανοίξτε το πορτάκι (Q) όπως φαίνεται στην εικ.5 και βγάλτε το σωλήνα αδειάσματος "R".
3. Βγάλτε το πώμα (εικ.6) και ταυτόχρονα κλείστε με τα δύο σας δάχτυλα το σωλήνα για να εμποδίσετε το λάδι ή το λίπος να τρέξει προς τα έξω μέχρι να προλάβετε να το τοποθετήσετε το σωλήνα μέσα σε κατάλληλο δοχείο. Αφήστε το λάδι ή το μαγειρικό λίπος να τρέξει μέσα στο δοχείο (εικ.6).
5. Απομακρύνετε τυχόν κατακάθια από τον κάδο της συσκευής χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι ή απορροφητικό χαρτί.
6. Μόλις τελειώσετε τη διαδικασία, τοποθετήστε το σωλήνα αδειάσματος λαδιού στη θέση του, **αφού προηγουμένως τον σφραγίσετε με το πώμα του.**
7. Ξανατοποθετήστε το καλάθι στην υψηλότερη θέση και επίσης τοποθετήστε στον πάτο του καλαθιού ένα από τα φίλτρα που συνοδεύουν τη συσκευή (εικ.7). Τα φίλτρα αυτά μπορείτε να τα προμηθευτείτε από το κατάστημα αγοράς ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο μας σέρβις.
8. Αδειάστε αργά-αργά το λάδι ή το μαγειρικό λίπος μέσα στη φριτέζα έτσι ώστε να μην υπερχειλίσει από το φίλτρο (εικ.8).

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. Για να στραγγίσετε το λάδι σε κάποιο δοχείο, βγάλτε το σωλήνα αδειάσματος και συνεχίστε όπως σας υποδεικνύεται στην εικ.9. Συνιστάται να διατηρείτε το λάδι σε κλειστό δοχείο για να αποφευχθεί η αλλοίωσή του.

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

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΦΙΛΤΡΟΥ ΚΑΤΑ ΤΩΝ ΟΣΜΩΝ

Με το χρόνο, τα φίλτρα κατά των οσμών που υπάρχουν στο εσωτερικό του καπακιού χάνουν την αποτελεσματικότητά τους. Η αλλαγή χρώματος του φίλτρου, που φαίνεται μέσα από την οπή στο εσωτερικό του καπακιού, εικ.10, υποδηλώνει ότι το φίλτρο πρέπει να αντικατασταθεί. Για την αντικατάσταση, βγάλτε το πλαστικό καπάκι του φίλτρου (εικ.11), πιέζοντας το γάντζο 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 και το μαύρο φίλτρο πρέπει να τοποθετείται από πάνω. Τέλος ξανατοποθετήστε σωστά το καπάκι του φίλτρου (εικ.12).

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 περάσει μέσα στη συσκευή μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.**

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

Για τον καθαρισμό του κάδου, ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία:

- **Ελέγξτε εάν το λάδι έχει κρυώσει επαρκώς (περιμένετε περίπου 2 ώρες).** Αδειάστε το λάδι ή το λίπος σύμφωνα με τις οδηγίες που περιγράφονται στην παράγραφο "φιλτράρισμα του λαδιού ή του λίπους".
- Βγάλτε τα κατακάθια από τον κάδο με τη βοήθεια ενός σφουγγαριού ή απορροφητικού χαρτιού.
- Πλύνετε τον κάδο με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων, στη συνέχεια ξεπλύνετε και στεγνώστε τον προσεκτικά.
- Συνιστάται ο τακτικός καθαρισμός του καλαθιού, φροντίζοντας να απομακρύνονται όλα τα τυχόν κατακάθια που συσσωρεύονται στον πάτο του.
- Το καλάθι μπορεί να πλυθεί και σε πλυντήριο πιάτων.
- Μετά από κάθε τηγάνισμα, σκουπίστε το εξωτερικό της φριτέζας με ένα μαλακό και υγρό πανί, απομακρύνοντας τυχόν πιτσιλίσματα και μικρά σταξίματα από λάδι ή υγρασία.
- Το καπάκι είναι αποσπώμενο. Για να το αφαιρέσετε πρέπει να το σπρώξετε προς τα πίσω (βλ. βέλος "1", εικ. 10) και ταυτόχρονα να το τραβήξετε προς τα πάνω (βλ. βέλος "2", εικ. 10).
- Στη συνέχεια στεγνώστε τα προσεκτικά και αφαιρέστε τα τυχόν υπολείμματα νερού που περισυλλέγονται στον πάτο του κάδου και κυρίως μέσα στο σωλήνα αδειάσματος λαδιού, ώστε να αποφύγετε, κατά τη λειτουργία, το επικίνδυνο πιτσιλίσμα καυτού λαδιού.

ΜΟΝΤΕΛΟ ΜΕ ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΟ ΔΟΧΕΙΟ

Για τον καθαρισμό του δοχείου μη χρησιμοποιείτε σκληρά αντικείμενα και απορρυπαντικά σε σκόνη, αλλά μόνον ένα απαλό πανί με ουδέτερο απορρυπαντικό.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΟΥ ΛΑΔΙΟΥ Ή ΤΟΥ ΛΙΠΟΥΣ

Όταν η στάθμη του λαδιού κατέβει κάτω από την ένδειξη MIN, προσθέστε καινούριο λάδι. Καλό είναι κατά καιρούς να αδειάζετε το λάδι της φριτέζας τελείως, έτσι ώστε να διασφαλίζεται όχι μόνον η υψηλή ποιότητα της γεύσης αλλά και το "ελαφρύ" τηγάνισμα που κάνει τα τηγανητά φαγητά εύπεπτα.

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.

Συνιστούμε να αλλάζετε τελείως το λάδι κάθε 5-8 τηγανίσματα, και οπωσδήποτε στις παρακάτω περιπτώσεις:

- όταν αρχίσει να έχει άσχημη μυρωδιά
- καπνίζει κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος
- όταν το χρώμα του γίνει σκούρο.

ΓΙΑ ΝΑ ΤΗΓΑΝΙΖΕΤΕ ΣΩΣΤΑ

- Τα τρόφιμα για τηγάνισμα πρέπει να **θυθίζονται στο λάδι μόνον όταν αυτό φτάσει στη σωστή θερμοκρασία, δηλαδή μόνον αφού σθήσει 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 θυθίσετε στο λάδι ή το μαγειρικό λίπος,** γιατί τα τρόφιμα που είναι υγρά καταλήγουν να είναι πολύ μαλακά μετά το τηγάνισμα (ιδίως οι πατάτες). Τα τρόφιμα που είναι πλούσια σε υγρά (ψάρια, κρέας, λαχανικά) καλό είναι να τα περνάτε πρώτα από αλεύρι ή τριμμένη φρυγανιά, φροντίζοντας όμως να απομακρύνετε τα υπολείμματα του αλευριού ή του ψωμιού πριν τα θυθίσετε στο λάδι.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΜΗ-ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Συμβουλευτείτε τον παρακάτω πίνακα, λαμβάνοντας υπόψη ότι οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες τηγανίσματος δίνονται ενδεικτικά και πρέπει γι'αυτό να ρυθμίζονται ανάλογα με την ποσότητα και τις προσωπικά γούστα.

Τρόφιμα		Μέγιστη ποσότητα (γραμ.)	Θερμοκρασία °C	Χρόνος (λεπτά)
Φρέσκιες πατάτες μισή μερίδα		500	190	1η φάση 5 - 6 2η φάση 2 - 3
	ολόκληρη μερίδα	1000	190	1η φάση 7 - 9 2η φάση 6 - 8
Ψάρι	Καλαμάρια	500	160	12 - 13
	Ροδέλες	500	160	12 - 13
	Καραβίδες (καθαρισμένες)	500	160	10 - 11
	Σαρδέλες	500	170	12 - 13
	Σουπιές	500	170	12 - 13
	Γλώσσες (1)	400	160	8 - 9
Κρέας	Κοτολέτες μοσχάρι (1)	300	170	8 - 9
	Κοτολέτες κοτόπουλο (1)	300	170	7 - 8
	Κεφτεδάκια (13)	550	160	7 - 8
Λαχανικά	Αγκινάρες	250	150	11 - 12
	Κουνουπίδι	400	160	9 - 10
	Μανιτάρια	400	150	9 - 10
	Μελιτζάνες (4 φέτες)	100	170	7 - 8
	Κολοκυθάκια	300	160	11 - 12

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. 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 τροφίμων για κάθε τηγάνισμα που φαίνονται στον παρακάτω πίνακα.
2. **Τα κατεψυγμένα τρόφιμα είναι συχνά καλυμμένα από πολλούς κρυστάλλους πάγου οι οποίοι θα**

πρέπει να απομακρυνθούν πριν από το τηγάνισμα. Στη συνέχεια βυθίστε το καλάθι πολύ αργά μέσα στο λάδι τηγανίσματος για να αποφύγετε τον αναβρασμό του λαδιού.

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

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

Τρόφιμα	Μέγιστη ποσότητα (γραμ.)	Θερμοκρασία °C	Χρόνος (λεπτά)
Προτηγανισμένες πατάτες κατεψυγμένες	300(*)	190	1η φάση 5 - 6 2η φάση 2 - 3
Πατατοκροκέτες	500	190	7 - 8
Ψάρι Στικ μπακαλιάρου	300	190	6 - 7
Γαρίδες	300	190	6 - 7
Κρέας Ν.2 Κοτολέτες	200	190	7 - 8

(*) 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

Ανωμαλία	Αιτία	Λύση
Δυσάρεστες οσμές	Το φίλτρο κατά των οσμών έχει κορεσθεί Το λάδι έχει αλλοιωθεί Ακατάλληλο λάδι ή λίπος τηγανίσματος	Αντικαταστήστε το φίλτρο Αντικαταστήστε το λάδι ή το λίπος Χρησιμοποιήστε καλής ποιότητας φιστικέλαιο
Υπερχείλιση λαδιού	Βυθίσατε το καλάθι πολύ γρήγορα Η στάθμη του λαδιού στη φριτέζα υπερβαίνει το μέγιστο όριο Βυθίσατε στο καυτό λάδι τρόφιμα που δεν ήταν καλά στεγνωμένα Έχετε υπερβεί τη μέγιστη συνιστώμενη ποσότητα	Βυθίστε το καλάθι αργά Μειώστε την ποσότητα του λαδιού στο εσωτερικό του κάδου Στεγνώστε καλά τα τρόφιμα 1 kg (πατάτες φρέσκιες)
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)