

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

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- | | |
|---|---|
| A Γάντζος για καπάκι φίλτρου | N Προειδοποιητικό λαμπάκι |
| B Καπάκι φίλτρου άσχημων σομών | O Θήκη σωλήνα ποστραγγίσεως "Easy clean system" (αν προβλέπεται) |
| C Καπάκι | P Σωλήνας αποσταγγίσεως "Easy Clean System" |
| D Μικρό παράθυρο (εαν προβλέπεται) | Q Κουμπί θερμοστάτη και κλεισίματος |
| E Τρύπα για κεντρώο φίλτρου | R Κουμπί ανοίγματος καπακιού |
| F Ηλεκτρονικός χρονοδιακόπτης (αν προβλέπεται) | S Λαβή ανοίγματος καπακιού |
| G Κουμπί χρόνου τηγανίσματος | T Σφουγγαράκι για απορρόφηση της υγρασίας |
| H Κουμπί έναρξης λειτουργίας | U Οήκη καλωδίου |
| I προστατευτικό μπαταρίας (αν προβλέπεται) | |
| L Κουμπί διαδρομής | |
| M Λαβή καθαριού | |

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Βόλτ: βλέπε χαρακτηριστικό πίνακα
 Ισχύς: βλέπε χαρακτηριστικό πίνακα
 Χωρητικότητα μαξ: 2 λτ. λαδιού
 ή 1,8 κγλό λίπος
 Χωρητικότητα φανητού 1 κγλό πατάτες

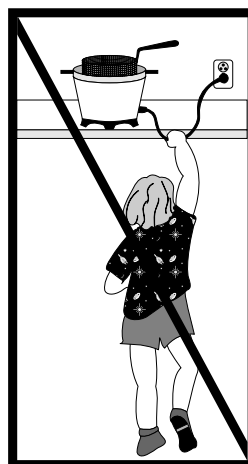
Το υλικό και τα αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα είναι σύμφωνα με τα όσα ορίζει η οδηγία EOK 89-109. Επι πλέον αυτή η συσκευή τηρεί τις επιβαλλόμενες προδιαγραφές της **CE**, συμπεριλαμβανομένων ραδιοφωνικών παρασίτων.

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 βρίσκεται στην τρύπα του κάδου, πλύνετε τον κάδο και το καλάθι με καυτό νερό και σαπούνι, και με λίγο απορρυπαντικό 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 αυτόν που χρησιμοποιεί τη συσκευή. Μην χρησιμοποιείται προεκτάσεις καλωδίων.
- Χωρίς κατάλληλη πιτήρηση, δεν πρέπει να πιτρέπεται η χρήση αυτής της συσκευής σε παιδιά ή ανήμπορα άτομα
- Μην αφήντ τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή
- Κατά τη λειτουργία και όταν το λάδι είναι ζεστό, το πορτάκι για τη θέση του σωλήνα, πρέπει να είναι πάντα κλειστό.
- Μτακινίτ τη συσκευή χρησιμοποιώντας τις ιδικές λαβές (S). (Ποτέ μη χρησιμοποιείτ τη λαβή του καθαριού για τη μετακίνηση).



ΟΔΗΓΙΕΣ

ΓΕΜΙΣΜΑ

- Σηκώστε το δικτυωτό καλαθάκι μέχρι το ανώτατο σημείο, τραβώντας προ τα επάνω το σχετικό χερούλι. (εικ.1).
- Πιέστε το κουμπί **R** (εικ.2) και ανόξτε το καπάκι.
- Αφαιρέστε το δικτυωτό καλάθι τραβώντας ταυτόχρονα προ τα επάνω και προ εσά (εικ.3)

Η διαδικασία τηλ ανόδου και τηλ καθόδου του δικτυωτού καλαθιού πρέπει να γίνεται ΠΑΝΤΑ με το καπάκι κλειστό.

- Βάλτε 2 λίτρα λαδιού μέσα στο δοχείο (ή 1,8 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 απο σόρο αράκιυθου. Το ελαιόλαδο είναι κατάλληλο, γιαπολλά τηγανίσματα και τονίζει τις γεύσεις σε παρατε ταμένη 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 φρυτέζα 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 κατεθάστε το καλάθι.

ΠΡΟΖΕΣΤΑΜΑ

1. Τεμίστε μα φανητό το καλάθι, χωρίς όμως να το παραγεμίστε (μαξ. 1 κιλό φρέσκες πατάτες).
2. Κλείστε το καπάκι με απαλό σπρώξιμο μέχρι να ασφαλίσει (εικ. 2).
3. 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 φωτάκι βυθίστε το καλάθι στο λάδι αμέσως χαμηλώνοντας αργά την λαβή, και σπρώχνοντας το διακόπτη προς τα πίσω.
 - 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 στάζουν από το καπάκι κατά μήκος των πλαστικών τοιχωμάτων της συσκευής κοντά στη λαβή του καλαθιού.
- Στην αρχή του τηγανίσματος, και αφού βυθίστε τα φανητά στο λάδι το εσωτερικό μέρος απο το γυαλί (οπου προβλέπετε) θα γεμίσει απο ατμό, που σιγά σιγά θα εξαφανιστεί. Αν αλείψετε την οπή ελέγχου με λάδι, πριν από το τηγάνισμα, η υγρασία δεν θα την καλύψει και η ορατότητα θα είναι καλύτερη.

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

- Πατήστε το κουμπί "ON/START" (**H**): ο χρονοδιακόπτης ανάθει και τα ψηφία αρχίζουν να αναβοσβήνουν;
- Πατήστε το πλήκτρο "+min" (**G**) μέχρι να πυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο.
- Πατώντας το "ON/START" (**H**) 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 τανυτόχρονα τα πλήκτρα **G** και **H**. 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 16/1)

ΑΛΑΓΗ ΜΠΑΤΑΡΙΑΣ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ

(εικ. 16) (σε όποια μοντέλα προβλέπεται)

- Αποσπάστε το χρονόμετρο από τη θέση του ασκώντας πίεση στο αριστερό του μέρος (1).

- Στρέψτε (2) με φορά αντίθετη αυτής των δεικτών του ρολογιού το καπάκι της μπαταρίας που βρίσκεται στο πίσω μέρος του χρονόμετρου μέχρις ότου απελευθερωθεί.
- 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

Στο τέλος του χρόνου που έχετε προγραμματίσει σηκώστε το καλάθι και ελέγξτε εάν το φαγητό είναι χρυσάφι όπως το θέλετε. Στα μοντέλλα με παραθυράκι αυτή η κίνηση μπορεί να γίνει κοιτάζοντας από το παραθυράκι, χωρίς να ανοίγετε το καπάκι.

Εάν νομίζετε ότι το τηγάνισμα τελείωσε, σβήστε την συσκευή γυρίζοντας τον διακόπτη του θερμοστάτη στην θέση **OFF**, μέχρι να ακούσετε το κλίκ του εσωτερικού διακόπτη. Στραγγίστε το επι πλέον λάδι αφήνοντας για λίγο το καλάθι στο εσωτερικό τηγανιζέας στην ψηλότερη θέση. Αν θέλετε το τηγάνισμα να γίνει σε δύο φάσεις (για παράδειγμα, στις πατάτες), μην ανοίξετε το καπάκι. Περιμένετε αν σβήσει το προειδοποιητικό φωτάκι και χαμηλώστε το καλάθι όπως αναφέρθηκε παραπάνω.

ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑ ΤΟΥ ΛΑΔΙΟΥ Ή ΤΟΥ ΒΟΥΤΥΡΟΥ
Σας συμβουλεύουμε να κάνετε αυτή την πράξη μετά από κάθε τηγάνισμα. Γιατί τα μόρια των φαγητών, 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 όπως δείχνει η εικ.5 και βγάλτε τον σωλήνα αποστραγγίσεως.
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 βγάξετε 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. Βγάλτε στο πάτο από το καλάθι ένα από τα φίλτρα που προμηθεύονται (εικ. 8). Τα φίλτρα μπορείτε να τα βρείτε στους αντιπροσώπους μας ή σε εξουσιοδοτημένα κέντρα.

9. Ρίξτε το υγρό στη φρυτέζα πολύ αργά μέχρι οτου να μη υπερχειλίσει από 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 ότι δείχνει η (εικ. 10). Σας συμβουλεύουμε να διατηρείτε ξεχωριστά το λάδι που τηγανίζετε ψάρια από εκείνο που τηγανίζετε άλλα φαγητά. Εάν 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 (εικόνα 12), αδειάστε τον κάδο όπως επιδεικνύεται στην εικόνα 11.
2. Βγάλτε στο πάτο από το καλάθι ένα από τα φίλτρα που προμηθεύονται (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 υπερχειλίσει από 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 από εκείνο που τηγανίζετε άλλα φαγητά.

Εάν 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. Η αλλαγή χρώματος του φίλτρου, που φαίνεται ανάμεσα απο την τρύπα του καπακιού δείχνει ότι το φίλτρο πρέπει να αλλαχθεί. Για να αλλάξετε το φίλτρο, μετακινήστε το πλαστικό κάλυμμα φίλτρου Β (εικόνα 13) μετακινώντας το γάντζο Α προς την κατεύθυνση που δείχνει το τόξο 1 και ακολουθήστε το προς την κατεύθυνση το τόξο 2. Αλλάξτε τα φίλτρα.

- Το άσπο φίλτρο πρέπει να ακουμπά στο μεταλλικό τμήμα (εικ. 14) και η επιφάνειά του με το χρωματιστό μέρος πρέπει να βλέπει προς τα πάνω (δηλαδή προς το μαύρο φίλτρο).

Ξαναβάλτε το καπάκι Β προσέχοντας να βάλετε σωστά τους πίσω γάντζους όπως δείχνει η εικ. 14.

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 προηγουμένως δεν αφαιρέσετε τα φίλτρα.

Το καπάκι ίναι αποσπώμνο. Για να το αφαιρέστ πρέπει να το σπρώξτ προς τα πίσω (βλ. βέλος "1", ικ. 12) και ταυτόχρονα να το τραβήξτ προς τα πάνω (βλ. βέλος "2", ικ. 12).

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 απορυπαντικό για πιάτα, ξεβγάλτε και στεγνώστε καλά.
- Για να καθαρίστε το εσωτερικό του σωλήνα αποστραγγίσεως χρησιμοποιείστε την σχετική βούρτσα (εικ. 15).
- Σας συμβουλεύουμε να καθαρίζεται συχνά το καλάθι μετακινώντας προσεκτικά.
- Το καλάθι μπορεί να τοποθετηθεί στο πλυντήριο πιάτων για το καθαρισμό.
- Μετα απο καθε χρήση, καθαρίζετε το εσωτερικό της φρυτέζας με ενα μαλακό και υγρό πανί, για να φεύγουν τα πιτσιλίσματα λαδιού και οι κηλίδες. Καθαρίστε και στεγνώστε την φλάντζα για να αποφύγετε να κολλήσει με το δοχείο κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής. (Σε περίπτωση που κολλήσει για να ανοίξετε το καπάκι αρκεί να το σηκώσετε με το χέρι κρατώντας πατημένο το κουμπί ανοίγματος).
- Για να καθαρίσετε το θαμάκι μην χρησιμοποιείτε άγρια σφουγγάρια ή αλκοόλ.
- Καθαρίστε το σφουγγαράκι που απορροφά την υγρασία (T), το πολύ μετά από 2 - 3 τηγανίσματα, σε ζεστό νερό.
- Αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε τη φρυτέζα για μεγάλο χρονικό διάστημα, μην την φυλάζετε με το σφουγγαράκι βρώμικο για να ποφύγετε άσχημες οσμές.
- Στη συνέχεια σπγνώνστ τα προσκτικά και αφαιρέστ τα τυχόν υπολίμματα νρού που πριουλλέγονται στον πάτο του κάδου και κυρίως μέσα στο σωλήνα αδιάσματος λαδιού, ώστ να αποφύγτ, κατά τη λειτουργία, το πικίνδυνο πιτσιλίσμα καυτού λαδιού.

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 58 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 φανητά που απορροφούν λάδι. Σε ψηλές θερμοκρασίες μια κρούστα δημιουργείται αμέσως ενώ το εσωτερικό παραμένει μισοψημένο.
- Το φανητό 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 ότι τα φαγητά είναι εντελώς στεγνά. Εάν είναι υγρά παραμένουν μαλακά και κακοτηγανισμένα (ειδικά οι πατάτες). Συμβουλευόμαστε 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.

Φαγητά	Ποσότητα μαξ. γρ	Θερμοκρασία °C	Χρόνος λεπτά
ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ Μισή μερίδα	500	190	1 ^α φάσι 5 - 6 2 ^α φάσι 2 - 3
ολόκληρη μερίδα	1000	190	1 ^α φάσι 8-10 2 ^α φάσι 4 - 6
ΨΑΡΙΑ Καλαμαράκια	500	160	12 - 13
Κανεστρέλλι	500	160	12 - 13
Γαρίδες	500	160	10 - 11
Σαρδέλες	500	170	12 - 13
Σουπιές	500	160	13 - 14
Γλώσσες (2)	400	160	8 - 9
ΚΡΕΑΣ Χοιρινή μπριζόλα (2)	300	170	8 - 9
Στήθος από κοτόπουλο (2)	300	170	7 - 8
Κυφτέδες (13)	550	160	7 - 8
ΧΟΡΤΑ 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

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.

Προτού βάλετε το καλάθι, σιγουρευτείτε πως το καπάκι είναι καλά κλεισμένο.

Οι χρόνοι τηγανίσματος είναι σχετικοί και αλλάζουν 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	300(*)	190	1 ^η φάση 5 - 6 2 ^η φάση 2 - 3
ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	500	190	8 - 9
ΨΑΡΙΑ Βακαλάος	300	190	6 - 7
Γαρίδες	300	190	6 - 7
ΚΡΕΑΣ ν. 2 κομμάτια κοτόπουλο	200	190	7 - 8

(*) Αυτή είναι η δόση που συμβουλεύεται για να επιτευχθεί ένα επιτυχημένο τηγάνισμα. Φυσικά είναι δυνατόν να τηγανίσετε μια μεγαλύτερη ποσότητα κατεψυγμένων πατάτες (το ανώτερο 500 γρ.) έχοντας όμως υπόψη πως σ' αυτήν την περίπτωση θα είναι λίγο πιο λιπαρές, εξαιτίας της απότομης ελάττωσης της θερμοκρασίας του λαδιού την στιγμή της βυθίσσεως.

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 1000 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)

Σ Υ Ν Τ Α Γ Ε Σ

ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

Δόσι για 4-5 άτομα

- Κγ 1 πατάτες
- αλάτι

Θερμοκρασία θερμοστάτη: 190°C

Χρόνος τηγανίσματος 1^ο φάσι 8 - 10 λεπτά
2^ο φάσι 4 - 6 λεπτά

Καθαρίστε τις πατάτες και τεμαχίστε τις σε φέτες με πάχος περίπου ένα εκατοστό (για να τις κόψετε ομοιόμορφα χρησιμοποιήστε τους ειδικούς κόφτες που υπάρχουν στο εμπόριο, και διαλέξτε παλιές πατάτες γιατί περιέχουν λιγότερο νερό από τις φρέσκες). Για να αποφύγετε να κολάνε οι πατάτες κατά το τηγάνισμα, τοποθετήστε τις για μερικά λεπτά σε ένα δοχείο με κρύο νερό κατά τρόπο που να ελλατωθεί το άμυλο. Μετά βγάλτε τις και στεγνώστε τις. Γεμίστε το καλάνι με τις πατάτες και βάλτε το μέσα στο δοχείο σε υψωμένη θέση. Ζεστάνετε το λάδι στους 190°C. Όταν το αναμμένο λαμπάκι σβήσει, βουτήξτε το καλάνι στο λάδι και αφήστε να τηγανιστούν για 8 - 10 λεπτά. Σηκώστε το καλάνι και περιμένετε να ξανασβήσει το λαμπάκι, σ' αυτό το σημείο ξαναβυθίστε τις πατάτες για άλλα 4 - 6 λεπτά. Κατόπιν τις βγάξετε και τις βάζετε σε ένα πιάτο με απορροφητικό χαρτί για να απορροφωθεί το λάδι, αλατίζονται και σερβίρονται ζεστές.

ΓΛΩΣΣΕΣ

Δόσι για 2 άτομα

- 2 γλώσσες 200 γρ. περίπου την μια
- άσπρο αλεύρι
- ένα ποτήρι γάλα
- ένα λεμόνι
- μαιντανός, αλάτι

Θερμοκρασία θερμοστάτη: 160°C
Χρόνος τηγανίσματος 8 - 9 λεπτά

Αφού καθαρίσετε τις γλώσσες, βουτήξτε τις στο γάλα για 10 λεπτά περίπου. Αλευρώστε τις, και ταυτόχρονα ανάψτε την φρυτέζα στους 160°C βαθμούς με ανεβασμένο καλάνι. Μόλις σβήσει το λαμπάκι τοποθετήστε τις γλώσσες και τηγανίστε για 8 - 9 λεπτά ανακατεύοντας κάθε 4 - 5 λεπτά. Έπειτα αφού τις στεγνώσετε καλά, βάλτε αλάτι, και σερβίρουντε στο πιάτο με λεμόνι και μαιντανό. Προσφέρονται πολύ ζεστές.

ΜΙΚΡΕΣ ΣΟΥΠΙΕΣ

Δόσι για 2 άτομα

- 500 γρ. μικρές σουπιές (χρησιμοποιήστε τις μικρές σουπιές γιατί μαγειρεύονται καλλίτερα και είναι πιο τρυφερές)

- άσπρο αλεύρι
- ένα λεμόνι, αλάτι

Θερμοκρασία θερμοστάτη: 160°C
Χρόνος τηγανίσματος 13 - 14 λεπτά

Αφού καθαρίσετε και στεγνώσετε τις μικρές σουπιές αλευρώστε τις, εν τω μεταξύ ανάψτε την φρυτέζα στους 160°C με ανεβασμένο το καλάνι. Όταν σβήσει το λαμπάκι, τοποθετήστε τις σουπιές στο καλάνι, και τηγανίστε τις για 12 - 13 λεπτά, ανακατεύοντας έπειτα από 6 - 7 λεπτά. Στο τέλος αφού τις στεγνώσετε καλά, τις βάζετε στο πιάτο, βάλτε αλάτι, και σερβίρονται ζεστές και με λίγο λεμόνι.

ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ (ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ)

Δόσι για 2 - 3 άτομα

- 300 γρ πατάτες
- αλάτι

Θερμοκρασία θερμοστάτη: 190 °C

Χρόνος τηγανίσματος 1^ο φάσι 5 - 6 λεπτά
2^ο φάσι 2 - 3 λεπτά

Ζεστάνετε το λάδι στους 190°C. Όταν το αναμμένο λαμπάκι σβήσει, βουτήξτε το καλάνι στο λάδι και αφήστε να τηγανιστούν για 5 - 6 λεπτά. Σηκώστε το καλάνι και περιμένετε να ξανασβήσει το λαμπάκι, σ' αυτό το σημείο ξαναβυθίστε τις πατάτες για άλλα 2 - 3 λεπτά. Κατόπιν τις βγάξετε και τις βάζετε σε ένα πιάτο με απορροφητικό χαρτί για να απορροφωθεί το λάδι, αλατίζονται και σερβίρονται ζεστές.

ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ

Δόσι για 2 άτομα

- γρ. 500 καλαμαράκια
- άσπρο αλεύρι
- δύο λεμόνια
- αλάτι

Θερμοκρασία θερμοστάτη: 160°C
Χρόνος τηγανίσματος 12 - 13 λεπτά

Πλύνετε καλά τα καλαμαράκια και κόψτε τα στρογγυλά, τα πιο μικρά μπορείτε να τα αφήσετε όπως είναι. Αφού τα στεγνώσετε βάλτε τα στο αλεύρι. Ανάψτε την φρυτέζα στους 160°C, κρατώντας το καλάνι σηκωμένο. Αφού σβήσει το λαμπάκι, βάλτε τα καλαμαράκια στο καλάνι και αφήστε τα να τηγανιστούν για 12 - 13 λεπτά. Γυρίστε τα μετά από μερικά λεπτά. Όταν είναι έτοιμα στραγγίστε τα καλά και βάλτε τα σε ένα πιάτο καλυμμένο από απορροφητικό χαρτί. Τα σερβίρετε αμέσως μαζί με λεμόνι και τελευταία βάζετε αλάτι.

ΚΥΦΤΕΔΕΣ

Δόσι για 2 άτομα

- 400 γρ. τριμμένο κρέας
- 30 γρ. μορταδέλλα
- 2 αυγα
- τριμμένο ψωμι
- ένα λεμόνι και λίγα φύλλα σαλάτας για στόλισμα
- αλάτι, πιπέρι

Θερμοκρασία θερμοστάτη: 160°C
Χρόνος τηγανίσματος 7 - 8 λεπτά

Δουλέψτε το τριμμένο κρέας με την μορταδέλλα, και με δύο αυγά, αλάτι, πιπέρι. Σχηματίστε μικρές κυψέδες και περάστε τις ελαφρά στο τριμμένο ψωμί να αλευρωθούν καλά. Ταυτόχρονα ανάψτε την φρυτέζα στους 160°C με ανεβασμένο το καλάνι. Όταν σβήσει το λαμπάκι τοποθετήστε τις κυψέδες στο καλάνι και τηγανίστε για 7-8 λεπτά, γυρίζοντας τις κάθε λίγο. Στεγνώστε τις καλά, χρησιμοποιώντας απορροφητικό χαρτί, και τοποθετήστε τις σε ένα πιάτο. Στόλιστε με φέτες λεμονιού και με φύλλα σαλάτας.

ΣΤΗΘΟΣ ΑΠΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Δόσι για 2 άτομα

- 2 φέτες απο κοτόπουλο περίπου 150 γρ. η μια
- 2 αυγα
- τριμμένο ψωμι
- αλάτι, πιπέρι

Θερμοκρασία θερμοστάτη:

170°C

Χρόνος τηγανίσματος

7 - 9 λεπτά

Κτυπήστε ελαφρά τις φέτες με το γουδοχέρι, και και περάστε τις με κτυπημένο αυγό, με λίγο αλάτι και πιπέρι. Επειτα περάστε τις με τριμμένο ψωμί προσέχοντας να κολλήσουν καλά. Τοποθετήστε την φρυτέζα στους 170°C με ανεβασμένο το καλάθι. Όταν σβήσει το λαμπάκι τοποθετήστε προσεκτικά τις φέτες απο κοτόπουλο και τηγανίστε για 7 - 9 λεπτά γυρίζοντας τις έπειτα απο 4 - 5 λεπτά.

ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ

Δόσι για 2 - 3 άτομα

- Ένα κουνουπίδι 400 γρ. περίπου
- 2-3 αυγά
- τριμμένο ψωμί
- αλάτι

Θερμοκρασία θερμοστάτη:

160°C

Χρόνος τηγανίσματος

9 - 10 λεπτά

Βράστε το κουνουπίδι σε νερό αλατισμένο για 15 λεπτά περίπου, και βγάλτε το όταν είναι ακόμη λίγο σκληρό. Στραγγίστε το και μόλις κρυώσει χωρίστε το σε φέτες. Χτυπήστε τα δύο αυγά και ρίξτε λίγο αλάτι. Περάστε τις φέτες πρώτα στο αυγό και έπειτα στο τριμμένο ψωμί. Ταν τόχρονα ανάψτε την φρυτέζα στους 160°C με ανεβασμένο το καλάθι. Όταν σβήσει το λαμπάκι τοποθετήστε τις φέτες στο καλάθι και τηγανίστε για 9 - 10 λεπτά γυρίζοντας έπειτα απο 4 λεπτά. Μόλις είναι έτοιμο το σερβίρετε αμέσως για να είναι ζεστό.

ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ

Δόσι για 6 άτομα

- 1/4 λίτρο νερο
- 50 γραμ. φρουμίνια
- Λίγο αλάτι
- 150 γραμ. άσπρο αλεύρι
- 50 γραμ. ζάχαρι
- 50 γραμ. βούτυρο
- 1 φακελάκι ζάχαρι με βανίλια
- Λίγο λεμόνι ή ρούμι
- 4 αυγα
- 1 κουταλιά ζύμη
- 100 γραμ. σταφίδα ξερη
- 40 γραμ. ζάχαρι σκόνη

Θερμοκρασία θερμοστάτη:

160°C

Χρόνος τηγανίσματος

15 - 16 λεπτά

Ζυγήστε και μετρήστε καλά τα υλικά. Περάστε απο σίτα τη φρουμίνια. Βράστε το νερό, βούτυρο και αλάτι, σε ένα δοχείο με μακρύ χερούλι, και ρίξτε το μίγμα αλεύρι-φρουμίνια. Ανακατέψτε μέχρι να γίνει μια συμπαγής μπάλα και ζεστάνετε για ένα λεπτό, ανακατεύοντας. Τοποθετήστε τη μπάλα που είναι ακόμη ζεστή σε ένα δοχείο και ρίξτε ζάχαρι, ζάχαρι με βανίλια, και τα αυγά ένα κάθε φορά. Όταν η πάστα αρχίσει να γυαλίζει και πέφτει απο το κουτάλι σταματήστε να ρίχνεται το αυγό. Στο τέλος ρίχνεται τη ζύμη τη σταφίδα όταν το μίγμα έχει κρυώσει. Ανάβετε τη φρυτέζα στους 160 βαθμούς και όταν σβήσει το λαμπάκι, με δύο κουτάλια κάνετε μπάλες και τις βουτάτε στο λάδι, (χρειάζονται 18 κάθε τηγανισμα). Μαγειρεύετε για 15 - 16 λεπτά γυρίζοντας τις στη μέση του ψησίματος. Κάνετε τη συνταγή χωρίς καλάθι γιατί οι τηγανίτες παραμένουν στην επιφάνεια.

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

Δόσι για 2 - 3 άτομα

- 400 γρ. μανιτάρια
- ένα αυγο
- μισό ποτήρι γάλα
- τριμμένο ψωμι
- αλάτι
- δύο κουταλιές παρμιτζάνα τριμμένη

Θερμοκρασία θερμοστάτη:

150°C

Χρόνος τηγανίσματος

9 - 10 λεπτά

Καθαρίστε προσεκτικά τα μανιτάρια, προσέχοντας να μην μείνουν χώματα, και τεμαχίστε τα σε φέτες όχι πολύ μικρές. Βουτήξτε τα σε μίγμα απο ένα κτυπημένο αυγό με λίγο γάλα και λίγο αλάτι. Περάστε τα έπειτα σε μίγμα απο τριμμένο ψωμί και παρμιτζάνα, τοποθετήστε την φρυτέζα στους 150°C με ανεβασμένο το καλάθι. Μόλις σβήσει το λαμπάκι, τοποθετήστε τα μανιτάρια στο καλάθι και τηγανίστε για 9-10 λεπτά, μέχρι να επιτύχουν ωραίο χρυσό χρώμα. Μόλις είναι έτοιμα τοποθετήστε τα σε πηλίνο πιάτο, αφού στραγγιστούν προηγουμένως και τοποθετηθούν σε απορροφητικό χαρτί. Στεγνώστε τα, αλατίστε και σερβίρετε αμέσως, ζεστά.

ΜΕΛΙΝΤΑΝΕΣ

Δόσι για 2 άτομα

- 300 γρ. μελιντάνες
- άσπρο αλεύρι
- αλάτι.

Θερμοκρασία θερμοστάτη:

160°C

Χρόνος τηγανίσματος

11 - 12 λεπτά

Τεμαχίστε τις μελιντζάνες σε φέτες, σε πάχος 5 χιλιοστών, αλατίστε τις και στραγγίστε τις τουλάχιστον μία ώρα. Αφού στεγνώσουν καλά, αλευρώστε τις, και ανάψτε την φρυτέζα στους 160°C με ανεβασμένο το καλάθι. Μόλις σβήσει το λαμπάκι τοποθετήστε τις μελιντζάνες στο καλάθι, προσέχοντας να μείνουν οι φέτες χωρισμένες και τηγανίστε για 11-12 λεπτά. Στην μέση του τηγανίσματος, ανοίξτε το καπάκι και με την βοήθεια δύο πειρουινιών γυρίστε απο την άλλη πλευρά, προσέχοντας να μείνουν ολόκληρες. Στο τέλος τοποθετήστε τις σε ένα πιάτο. Αλατίστε και σερβίρετε αμέσως.

ΚΡΑΦΤΕΝ

Δόσι για 10 κράφτεν

- 30 γραμ. ζάχαρι
- 30 γραμ. ζάχαρι
- 50 γραμ. αλεύρι
- 1 αυγό ~ 1 κρόκο
- 15 γραμ. ζύμη μπίρας
- Μαρμελάδα
- 30 γραμ. βούτυρο
- Ζάχαρι σε σκόνη
- Αλάτι

Θερμοκρασία θερμοστάτη:

150°C

Χρόνος τηγανίσματος

11 - 13 λεπτά

Λιώστε τη ζύμη σε ένα φλιντζάν με χλιαρό νερό, ενώστε το σε ένα δοχείο με περίπου 40 γραμ. αλεύρι, δουλέψτε το μέχρι να γίνει μια μαλακή μπάλα. Αφήστε το να φουσκώσει σε ένα χλιαρό χώρο για 15 λεπτά. Πρέπει να διπλασιαστεί σαν όγκος. Τοποθετήστε το αλεύρι και ενώστε το με λίγο αλάτι και τη ζάχαρι. Στη τρύπα ρίξτε το αυγό και τον κρόκο, καθώς και το βούτυρο σε κομματάκια. Δουλέψτε το και ενώστε το με τη ζύμη. Δουλέψτε το σύνολο μέχρι που να μην κολλάει. Δημιουργήστε μια μπάλα και ρίξτε το αλεύρι, σκεπάστε το και αφήστε το να φουσκώσει. Κατόπιν απλώστε το με τον πλάστη σαν φύλλο με πάχος περίπου 1 εκ. και κάνετε δίσκους περίπου 8 εκ. διάμετρο. Ρίξτε λίγο αλεύρι. Στους μισούς δίσκους ρίξτε μια κουταλιά μαρμελάδα, υγραίνετε τη περιφέρεια και σκεπάζετε με τους άλλους δίσκους. Κλείστε καλά τις πλευρές για να μην ανοίγουν. Αφήστε το για 2 ώρες. Ανοίξτε τη φρυτέζα στους 150 βαθμούς. Όταν το λαμπάκι σβήσει, βουτήξτε 4 κράφτεν κάθε φορά και μαγειρέψτε για 11 - 13 λεπτά, γυρίζοντας στη μέση του ψησίματος. Κάνετε τη συνταγή χωρίς καλάθι γιατί τα κράφτεν παραμένουν στην επιφάνεια.