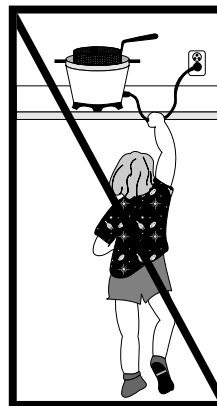


Σ Η Μ Α Ν Τ Ι Κ Ο

GR

- Όπως σε όλες τις ηλεκτρικές συσκευές, οι οδηγίες αποσκοπούν στην κάλυψη του μεγαλύτερου αριθμού καταστάσεων που μπορούν να παρουσιαστούν. Η χρήση της φριτέζας απαιτεί όμως προσοχή και κοινή λογική, ειδικά όταν γίνεται κοντά σε παιδιά.
- 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. (Αν η πρίζα και το φις της συσκευής είναι ασύμβατα, απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο τεχνικό για την αντικατάσταση της πρίζας με άλλη κατάλληλου τύπου).
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας.
- Μην βυθίζετε τη φριτέζα σε νερό. Η είσοδος νερού μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.
- Η συσκευή είναι ζεστή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. ΜΗΝ ΤΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΚΟΝΤΑ ΣΕ ΠΑΙΔΙΑ.
- Το ζεστό λάδι μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα. Μην μετακινείτε τη φριτέζα όταν το λάδι είναι ζεστό.
- Μην αγγίζετε ποτέ το παράθυρο κατά το τηγάνισμα, γιατί υπερθερμαίνεται.
- **Για να μετακινήσετε τη συσκευή, χρησιμοποιήστε τις ειδικές χειρολαβές ανύψωσης "J". (Μη σηκώνετε ποτέ τη συσκευή από τη χειρολαβή του καλαθιού).**
- **Η φριτέζα πρέπει να ανάβει μόνον αφού γεμίσει με λάδι ή λίπος. Εάν θερμανθεί χωρίς λάδι, επεμβαίνει σύστημα θερμικής ασφάλειας που μπλοκάρει τη λειτουργία της. Στην περίπτωση αυτή πρέπει να απευθυνθείτε στο πλησιέστερο Σέρβις για την αντικατάσταση της ασφάλειας.**
- Εάν παρατηρηθούν διαρροές λαδιού, απευθυνθείτε στο Σέρβις ή σε εξουσιοδοτημένο προσωπικό του κατασκευαστή.

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα για πρώτη φορά, πλύνετε προσεκτικά τα ακόλουθα μέρη: Τον κάδο της φριτέζας, το καλάθι, το καπάκι (βγάλτε τα φίλτρα) και με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό για πιάτα. Αφήστε επίσης να τρέξει από το σωλήνα αποστράγγισης λαδιού ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό για πιάτα και στη συνέχεια στεγνώστε καλά.
- Τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται για επαφή με τα τρόφιμα, συμμορφούνται με τις οδηγίες ΕΟΚ.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, ο σωλήνας αποστράγγισης του λαδιού πρέπει να είναι πάντα κλειστός και τοποθετημένος στην ειδική υποδοχή.
- Στην πρώτη χρήση, η συσκευή μπορεί να ελευθερώσει καπνό. Είναι ένα φυσιολογικό φαινόμενο και ο καπνός εξαφανίζεται σε λίγα λεπτά. Το δωμάτιο πρέπει να αερίζεται.
- Μην επιτρέπετε σε παιδιά ή σε μη ικανά άτομα να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς κατάλληλη επιτήρηση.
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την επιφάνεια εργασίας όπου μπορούν να το φτάσουν παιδιά ή να παρεμποδίζει το χρήστη. Μη χρησιμοποιείτε προεκτάσεις.
- Εάν είναι αναγκαία η αντικατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου, βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο είναι τύπου H05VVF με διατομή αγωγών 1 mm². Το καλώδιο αντικατάστασης πρέπει να συμμορφώνεται με τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας και να έχει την ίδια διάμετρο με το αρχικό καλώδιο.



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- | | |
|------------------------------------|---|
| A. Οπή ελέγχου φίλτρου | M. Οθόνη χρονομέτρου (σε ορισμένα μοντέλα) |
| B. Χειρολαβή καλαθιού | N. Πλήκτρο χρονομέτρου (σε ορισμένα μοντέλα) |
| C. Διακόπτης χειρολαβής | O. Σωλήνας αποστράγγισης λαδιού |
| D. Καπάκι | P. Ενδεικτική λυχνία |
| E. Παράθυρο (σε ορισμένα μοντέλα) | Q. Διακόπτης θερμοστάτη και ON/OFF (άναμμα/σβήσιμο) |
| F. Κάλυμμα φίλτρου | R. Πλήκτρο ανοίγματος καπακιού |
| G. Καλάθι | S. Πορτάκι θέσης σωλήνα αποστράγγισης |
| H. Γάντζος καλύμματος φίλτρου | |
| I. Θέση καλωδίου | |
| J. Χειρολαβή ανύψωσης της συσκευής | |
| K. Τάπα σωλήνα αποστράγγισης | |
| L. Ποδαράκι | |

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Πριν τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η τάση τροφοδοσίας αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στη συσκευή.
- Πριν τη χρήση, πλύνετε τον κάδο, το καπάκι (βγάλτε τα φίλτρα) και το καλάθι με ζεστό νερό και στη συνέχεια σκουπίστε καλά τον κάδο.
- Μην ανάβετε ποτέ τη φριτέζα πριν προσθέσετε λάδι ή λίπος. Εάν η φριτέζα χρησιμοποιηθεί χωρίς λάδι ή λίπος, ένα σύστημα θερμικής ασφάλειας μπλοκάρει τη λειτουργία της. Στην περίπτωση αυτή, πρέπει να απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο Σέρβις πριν χρησιμοποιήσετε πάλι τη συσκευή.

ΠΛΗΡΩΣΗ ΜΕ ΛΑΔΙ Ή ΓΡΑΣΟ

- Ανασηκώστε το καλάθι στην υψηλότερη θέση τραβώντας την ειδική χειρολαβή "B" προς τα πάνω (εικ. 1).
Το καπάκι πρέπει να είναι ΠΑΝΤΑ κλειστό όταν ανασηκώνετε ή κατεβάζετε το καλάθι.
- Ανοίξτε το καπάκι "D" πιέζοντας το πλήκτρο "R" (εικ. 2).
- Βγάλτε το καλάθι τραβώντας το προς τα πάνω (εικ. 3).
- Βάλτε 2,2 λαδιού στον κάδο (ή 2 kg λίπους).

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Η στάθμη πρέπει να θρίσκεται πάντα μεταξύ της μέγιστης και της ελάχιστης ένδειξης. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη φριτέζα όταν το λάδι θρίσκεται κάτω από την ένδειξη "min": μπορεί να ενεργοποιηθεί το σύστημα θερμικής ασφάλειας. Για να το αντικαταστήσετε, απευθυνθείτε στο Σέρβις.

Τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται χρησιμοποιώντας λάδι καλής ποιότητας. Αποφύγετε την ανάμιξη διαφορετικών τύπων λαδιού. Εάν χρησιμοποιούνται τεμάχια στερεού λίπους, πρέπει να τα κόψετε σε κομματάκια έτσι ώστε η φριτέζα να μη θερμαίνεται στα πρώτα λεπτά χωρίς ομοιόμορφη κατανομή του λίπους. Η θερμοκρασία πρέπει να ρυθμιστεί στους 150°C μέχρι να λιώσει το λίπος και στη μόνο συνέχεια επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία.

ΑΡΧΗ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

1. Τοποθετήστε τα τρόφιμα για τηγάνισμα στο καλάθι χωρίς υπερφόρτωση (μέγιστη ποσότητα 1,25 kg πατάτες).
Για κατεψυγμένα τρόφιμα, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει λίγος πάγος (βλέπε: τηγάνισμα κατεψυγμένων).
 2. Τοποθετήστε το καλάθι στον κάδο σε ανυψωμένη θέση (εικ. 3) και κλείστε το καπάκι με ελαφρά πίεση προς τα κάτω έως ότου ακουστεί το κλικ της ασφάλισης. Κλείνετε πάντα το καπάκι πριν κατεβάσετε το καλάθι για να αποφύγετε έξοδο ζεστού λαδιού.
 3. Ρυθμίστε το διακόπτη του θερμοστάτη "Q" στην επιθυμητή θερμοκρασία (εικ. 4). Όταν επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία, η ενδεικτική λυχνία "P" σβήνει.
 4. Μην αγγίζετε ποτέ το παράθυρο κατά το τηγάνισμα, γιατί υπερθερμαίνεται.
 5. Μόλις σβήσει η λυχνία, βυθίστε το καλάθι στο λάδι, κατεβάζοντας τη χειρολαβή αργά αφού μετακινήσετε το διακόπτη (C) προς τα πίσω.
- Είναι απόλυτα φυσιολογικό από το κάλυμμα του φίλτρου "F" να βγαίνει σημαντική ποσότητα ζεστού ατμού αμέσως μετά από το κατέβασμα του καλάθιου.
 - Στην αρχή του τηγανίσματος, αμέσως μετά το βύθισμα των τροφίμων στο λάδι, το εσωτερικό του παραθύρου "E" (στα μοντέλα που διαθέτουν) καλύπτεται από ατμό, που εξαφανίζεται σταδιακά.
 - Είναι φυσιολογικό να σχηματίζονται σταγόνες υγρασίας γύρω από τη χειρολαβή του καλάθιου όταν η συσκευή λειτουργεί.

ΣΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ

Ρυθμίστε το χρόνο τηγανίσματος πιέζοντας το πλήκτρο "N". Η οθόνη "M" εμφανίζει τον προγραμματισμένο χρόνο.

Οι αριθμοί αρχίζουν να αναβοσβήνουν αμέσως μετά, υποδεικνύοντας ότι ο χρόνος τηγανίσματος άρχισε. Το τελευταίο λεπτό εμφανίζεται σε δευτερόλεπτα.

Σε περίπτωση λάθους, μπορείτε να προγραμματίσετε πάλι το χρόνο τηγανίσματος κρατώντας το πλήκτρο πατημένο πάνω από δύο δευτερόλεπτα. Η οθόνη μηδενίζεται και μπορείτε να επαναλάβετε τη διαδικασία.

Το χρονόμετρο επισημαίνει τον τερματισμό του τηγανίσματος με δύο σειρές ηχητικών σημάτων σε απόσταση 20 δευτερολέπτων. Για να διακόψετε το ηχητικό σήμα, αρκεί να πιέσετε το πλήκτρο του χρονομέτρου "N". Μπορείτε να κρεμάσετε το χρονόμετρο στα ρούχα σας χρησιμοποιώντας το ειδικό κλιπ.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: το χρονόμετρο δεν σβήνει τη συσκευή.

Αντικατάσταση μπαταριών χρονομέτρου

- Βγάλτε το χρονόμετρο από τη θέση του (εικ. 5).
- Βγάλτε το πίσω καπάκι με ένα κατσαβίδι (εικ. 6).
- Γυρίστε το κάλυμμα της μπαταρίας (εικ. 7) αριστερόστροφα για να ελευθερωθεί.
- Αντικαταστήστε την μπαταρία με άλλη ίδιου τύπου.
- Μοντάρετε πάλι το χρονόμετρο.

Αν η συσκευή αντικατασταθεί ή αποσυρθεί, η μπαταρία πρέπει να αφαιρεθεί και να διατεθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, γιατί είναι επικίνδυνη για το περιβάλλον.

ΜΕΤΑ ΤΟ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ

Όταν λήξει ο χρόνος τηγανίσματος, ανασηκώστε το καλάθι και ελέγξτε αν το φαγητό τηγανίστηκε σωστά. Στα μοντέλα με παράθυρο, ο έλεγχος μπορεί να γίνει χωρίς να ανοίξετε το καπάκι.

Εάν το τηγάνισμα είναι ικανοποιητικό, σβήστε τη συσκευή γυρνώντας το διακόπτη του θερμοστάτη στη θέση "OFF" έως ότου ακούσετε το κλικ του εσωτερικού διακόπτη.

Αφήστε να στραγγίσει το λάδι με το καλάθι της φριτέζας στην πάνω θέση. Σημείωση: αν το τηγάνισμα γίνει σε δύο φάσεις (π.χ.: πατάτες), ανασηκώστε το καλάθι στο τέλος της πρώτης φάσης και περιμένετε να σβήσει πάλι η λυχνία. Στη συνέχεια βυθίστε το καλάθι στο λάδι για δεύτερη φορά (βλέπε πίνακες στη συνέχεια).

ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑ ΛΑΔΙΟΥ Ή ΛΙΠΟΥΣ

Η ενέργεια αυτή συνιστάται μετά από κάθε τηγάνισμα, ειδικά όταν τα τρόφιμα είναι παναρισμένα ή αλευρωμένα. Τα σωματίδια της τροφής που παραμένουν στο υγρό, καίγονται και προκαλούν ταχύτερη αλλοίωση του λαδιού ή του λίπους.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Μην αδειάζετε ποτέ τη φριτέζα γέροντάς την ή αναποδογυρίζοντάς την (εικ. 11).

Βεβαιωθείτε ότι το λάδι είναι αρκετά κρύο, (περιμένετε περίπου δύο ώρες).

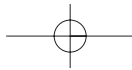
Μετακινήστε τη φριτέζα προς το χείλος της επιφάνειας στήριξης (εικ. 8). **Για να αποφύγετε την πώση της συσκευής ενώ φιλτράρετε το λάδι, αφήστε το καπάκι σε ανοιχτή θέση και ελέγξτε αν τα πόδια "Μ" ακουμπούν πάντα στην επιφάνεια στήριξης (εικ. 8).**

1. Ανοίξτε το καπάκι της φριτέζας και βγάλτε το καλάθι.
2. Ανοίξτε το πορτάκι "S" όπως φαίνεται στην εικ. 9.
3. Βγάλτε το σωλήνα αδειάσματος "Ο".
4. Βγάλτε το πώμα "Κ" και ταυτόχρονα κλείστε με τα δάχτυλα το σωλήνα για να εμποδίσετε το λάδι ή το λίπος να τρέξει προς τα έξω μέχρι να προλάβετε να το τοποθετήσετε μέσα σε κατάλληλο δοχείο (εικ.9)..
5. Αφήστε το λάδι ή το μαγειρικό λίπος να τρέξει μέσα στο δοχείο (εικ. 10).
6. Απομακρύνετε τυχόν κατακάθια από το δοχείο της συσκευής χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι ή απορροφητικό χαρτί.
7. Τοποθετήστε το σωλήνα αδειάσματος λαδιού στη θέση του, αφού προηγουμένως τον σφραγίσετε με το πώμα του.
8. Ξανατοποθετήστε το καλάθι στην ψηλότερη θέση και επίσης τοποθετήστε στον πάτο του καλαθιού ένα από τα φίλτρα που συνοδεύουν τη συσκευή (εικ.12). Τα φίλτρα αυτά μπορείτε να τα προμηθευτείτε από το κατάστημα αγοράς ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο μας σέρβις.
9. Αδειάστε αργά-αργά το λάδι ή το μαγειρικό λίπος μέσα στη φριτέζα έτσι ώστε να μην υπερχειλίζει από το φίλτρο (εικ.13).
10. 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 χρήσης στερεού λίπους ή λαρδιού, μην το αφήσετε να κρυώσει πολύ για να μη στερεοποιηθεί.**

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΦΙΛΤΡΩΝ ΓΙΑ ΤΙΣ ΟΣΜΕΣ

Με το χρόνο, τα φίλτρα για τις οσμές στο εσωτερικό του καπακιού, χάνουν την αποτελεσματικότητά τους. Η αλλαγή χρώματος του φίλτρου, ορατή από την οπή "Α" της εικ. 14 στο εσωτερικό του καπακιού, δείχνει ότι το φίλτρο πρέπει να αντικατασταθεί. Για να το αντικαταστήσετε, βγάλτε το πλαστικό καπάκι φίλτρου "F" (εικ. 15) πιέζοντας το γάντζο "Η" προς την κατεύθυνση του βέλους 1 και στη συνέχεια ανασηκώστε το προς την κατεύθυνση του βέλους 2. Αντικαταστήστε τα φίλτρα.



ΣΗΜ.: το λευκό φίλτρο πρέπει να βρίσκεται προς το μεταλλικό τμήμα (εικ. 16) και η χρωματιστή επιφάνεια προς τα πάνω (προς το μαύρο φίλτρο). Τοποθετήστε το καπάκι φίλτρου, έτσι ώστε να ασφαλίσουν σωστά οι εμπρός γάντζοι (όπως στην εικόνα 16).

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχουν εξαντληθεί τα φίλτρα. Μπορεί να δημιουργήσουν δυσάρεστες οσμές και να βουλώσουν την έξοδο ατμού.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Πριν τον καθαρισμό αποσυνδέετε πάντα το φως από την πρίζα του ρεύματος.

*** Μην βυθίζετε ποτέ τη φριτέζα σε νερό και μην την καθαρίζετε κάτω από τη θρύση. Η είσοδος νερού μπορεί να προκαλέσει θραυκύκλωμα και ηλεκτροπληξία.**

Αφού αφήσετε το λάδι να κρυώσει για δύο περίπου ώρες, αδειάστε το λάδι ή το λίπος όπως περιγράφεται στην παράγραφο "φιλτράρισμα λαδιού ή λίπους".

Βγάλτε το καπάκι τραβώντας το προσεκτικά προς τα εμπρός (βλέπε βέλος "1" εικ. 14) και στη συνέχεια προς τα πάνω (βέλος "2" εικ. 14).

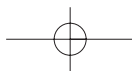
Μη βυθίζετε το καπάκι σε νερό πριν βγάλετε τα φίλτρα.

Για τον καθαρισμό του κάδου της φριτέζας, ενεργήστε ως εξής:

- Πλύνετε τον κάδο με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό για πιάτα και στη συνέχεια σκουπίστε και στεγνώστε καλά. Μπορεί να είναι χρήσιμο να τοποθετήσετε τη φριτέζα στην επιφάνεια αποστράγγισης με το σωλήνα αποστράγγισης λαδιού προς το νεροχύτη. Στη θέση αυτή μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μία καράφα ζεστού νερού με απορρυπαντικό και μία μαλακή βούρτσα για να καθαρίσετε τον κάδο της φριτέζας: το βρώμικο νερό τρέχει κατευθείαν στο νεροχύτη (εικ. 17).
- Για να καθαρίσετε το εσωτερικό του σωλήνα αποστράγγισης λαδιού, χρησιμοποιήστε τη βούρτσα του εξοπλισμού (εικ. 18). Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη βούρτσα πριν βγάλετε το σωλήνα.
- Συνιστάται να καθαρίζετε τακτικά τον κάδο, έτσι ώστε να απομακρύνονται τυχόν κατακάθια.
- Σκουπίστε το εξωτερικό της φριτέζας με ένα μαλακό και υγρό πανί για να καθαρίσετε πιτσιλιές και σταγόνες λαδιού ή υγρασίας.
- Καθαρίζετε και στεγνώνετε το λάστιχο για να μην κολλήσει στον κάδο της φριτέζας όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή. (Για να ανοίξετε το καπάκι σε περίπτωση εμπλοκής, αρκεί να ανασηκώσετε το καπάκι με το χέρι πατώντας ταυτόχρονα το πλήκτρο ανοίγματος).
- **Μετά το πλύσιμο, στεγνώστε καλά. Καθαρίστε τυχόν υπολείμματα νερού από τον πάτο του κάδου και ειδικά από το εσωτερικό του σωλήνα αποστράγγισης λαδιού. Με τον τρόπο αυτό αποφεύγεται ο κίνδυνος πιτσιλισμάτων ζεστού λαδιού κατά τη λειτουργία.**
- Το καλάθι "B" μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων.

ΜΟΝΤΕΛΟ ΜΕ ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΟ ΚΑΔΟ

Για να καθαρίσετε τον αντικολητικό κάδο, χρησιμοποιήστε μαλακό πανί με ουδέτερο απορρυπαντικό. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ απορρυπαντικά σε σκόνη.



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. 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 και φιλτράρεται σωστά, συνιστάται η πλήρης αντικατάστασή του με κάποια συχνότητα. Συνιστάται να αντικαθιστάτε όλο το λάδι μετά από 5/8 χρήσεις ή στις ακόλουθες περιπτώσεις:

- δυσάρεστες οσμές
- καπνός κατά το τηγάνισμα
- το λάδι γίνεται σκούρο

ΓΙΑ ΝΑ ΤΗΓΑΝΙΖΕΤΕ ΣΩΣΤΑ

- Για κάθε φαγητό, είναι σημαντικό να τηρείτε τη συνιστώμενη θερμοκρασία. Αν η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή, το φαγητό ρουφάει λάδι. Αν η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή, σχηματίζεται αμέσως η εξωτερική 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 σθήσει η ενδεικτική λυχνία.
- Μην υπερφορτώνετε το καλάθι. Αυτό προκαλεί απότομη πτώση της θερμοκρασίας του λαδιού και συνεπώς υπερβολικά λαδερό και ανομοιόμορφο τηγάνισμα.
- 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.
- 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. Τα τρόφιμα με ομοιόμορφο πάχος φτάνουν ταυτόχρονα στο ιδανικό τηγάνισμα.
- Στεγνώστε καλά τα τρόφιμα πριν τα βυθίσετε στο λάδι ή στο λίπος, γιατί αν είναι υγρά 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

Τύπος φαγητού		Μέγιστη ποσότητα	Θερμοκρασία °C	Χρόνος σε λεπτά	
ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ	μισή μερίδα	600	170	1η φάση 2η φάση	7-9 3-5
	ΜΕΓΙΣΤΗ ποσότητα (όριο ασφαλείας) πλήρης ποσότητας	1250	190	1η φάση 2η φάση	11-13 3-4
ΨΑΡΙΑ	Καλαμάρια	550	160	9-10	
	Καραβίδες	600	160	8-11	
	Σαρδέλες	450	160	10-12	
	Γλώσσα (2 τεμάχια)	400	160	7-9	
ΚΡΕΑΣ	Κοτολέτ. χοιρινού (3-4 τεμ.)	350	170	7-9	
	Κοτολέτ. κοτόπ. (3-4 τεμ.)	350	180	6-8	
	Κεφτέδες (15 τεμάχια)	600	170	7-9	
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Δαχτυλίδια κρεμμυδιού	400	170	6-8	
	Κουνουπίδι	450	150	7-9	
	Μανιτάρια	450	150	7-9	
	Μελιτζάνες	350	150	8-10	
	Κολοκυθάκια	400	150	9-11	

Μην ξεχνάτε ότι ο χρόνος και η θερμοκρασία τηγανίσματος είναι κατά προσέγγιση και πρέπει να ρυθμίζονται ανάλογα με τις προσωπικές σας προτιμήσεις

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Τα κατεψυγμένα τρόφιμα έχουν πολύ χαμηλή θερμοκρασία. Κατά συνέπεια προκαλούν σημαντική μείωση της θερμοκρασίας του λαδιού ή του λίπους. Για να έχετε καλά αποτελέσματα, είναι σκόπιμο να μην υπερβαίνετε τις μέγιστες συνιστώμενες ποσότητες του πίνακα.
- Τα κατεψυγμένα καλύπτονται συχνά από κρυστάλλους πάγου που πρέπει να αφαιρούνται πριν το τηγάνισμα. Για το σκοπό αυτό αρκεί να ανακινήσετε το καλάθι. Στη συνέχεια βυθίστε το καλάθι πολύ αργά στον κάδο 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 και τη συνιστώμενη θερμοκρασία από τον παραγωγό των κατεψυγμένων.

Τύπος φαγητού		Μέγιστη ποσότητα	Θερμοκρασία °C	Χρόνος σε λεπτά
ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	Συνιστώμενη ποσότητα για σωστό τηγάνισμα	330 (*)	190	5-6
ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ		600	190	6-7
ΨΑΡΙΑ	Κροκέτες ψαριού Γαρίδες	400 400	190 190	5-6 4-5
ΚΡΕΑΣ	Κοτολέτες κοτόπουλου (3)	300	190	4-5

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: πριν βυθίσετε το καλάθι, θεβαιωθείτε ότι το καπάκι έκλεισε καλά.

(*) Η ποσότητα αυτή συνιστάται για το σωστό τηγάνισμα. Φυσικά μπορείτε να τηγανίσετε μεγαλύτερη ποσότητα, αλλά πρέπει να έχετε υπόψη ότι σ' αυτήν την περίπτωση οι πατάτες θα είναι πιο λαδερές λόγω της απότομης πτώσης της θερμοκρασίας του λαδιού κατά τη βύθισμα.

ΑΝΩΜΑΛΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

ΑΝΩΜΑΛΙΑ	ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Ασχημή οσμή	Το φίλτρο για τις οσμές έχει βουλώσει. Το λάδι έχει αλλοιωθεί. Το υγρό τηγανίσματος είναι ακατάλληλο.	Αντικαταστήστε τα φίλτρα. Αντικαταστήστε το λάδι ή το λίπος. Χρησιμοποιήστε σπορέλαιο ή φυτικό λάδι καλής ποιότητας.
Το λάδι ξεχειλίζει	Το λάδι έχει αλλοιωθεί και γι' αυτό σχηματίζεται πολύς αφρός. Βυθίστε στο ζεστό λάδι τρόφιμα που δεν στέγνωσαν καλά. Βυθίστε 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 καλαθιού.	Επιλέξτε υψηλότερη θερμοκρασία. Μειώστε την ποσότητα των τροφίμων.
Το λάδι δεν ζεσταίνεται	Η φριτέζα χρησιμοποιήθηκε χωρίς λάδι στον κάδο και προκάλεσε την επέμβαση του συστήματος θερμικής ασφάλειας.	Απευθυνθείτε στο Σέρβις (το σύστημα πρέπει να αντικατασταθεί).