

GR

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες 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)

- A. Οπή για τον έλεγχο του φίλτρου
- B. Λαβή καλαθιού
- C. Κέρσορας λαβής
- D. Καπάκι
- E. Παραθυράκι (σε μερικά μοντέλα)
- F. Καπάκι φίλτρου
- G. Καλάθι
- H. Γάντζος καπακιού φίλτρου
- I. Χώρος καλωδίου
- J. Λαβή για την ανύψωση της συσκευής
- K. Πώμα σωλήνα αδειάσματος
- L. Ποδαράκι
- M. Οθόνη χρονομέτρου (σε μερικά μοντέλα)
- N. Πλήκτρο χρονομέτρου (σε μερικά μοντέλα)
- O. Σωλήνας αδειάσματος λαδιού
- P. Φωτεινή λυχνία
- Q. Διακόπτης θερμοστάτη και σθησίματος
- R. Κομπί ανοίγματος
- S. Πορτάκι για τη θέση του σωλήνα

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

- Πριν τη χρήση βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί με αυτή που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών της συσκευής.
- Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε πρίζες ρεύματος με ελάχιστη παροχή 10 A που διαθέτουν αποτελεσματική γείωση. (Σε περίπτωση ασυμβατότητας ανάμεσα στην πρίζα και στο φις της συσκευής, απευθυνθείτε σε ειδικευμένο προσωπικό για την αντικατάσταση του καλωδίου).
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο της συσκευής δεν πρέπει να αντικαθίσταται από το χρήστη, εφόσον η αντικατάστασή του απαιτεί τη χρήση ειδικών εργαλείων. Σε περίπτωση φθοράς, απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο σέρβις του κατασκευαστή.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας η συσκευή είναι ζεστή. ΜΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΕ ΣΗΜΕΙΑ ΠΡΟΣΙΤΑ ΣΤΑ ΠΑΙΔΙΑ.
- Μην μετακινείτε τη φριτέζα όταν το λάδι είναι καυτό. Κίνδυνος εγκαυμάτων.
- Η φριτέζα πρέπει να τίθεται σε λειτουργία **μόνον** αφού τη γεμίσετε με λάδι ή λίπος. Πράγματι, αν θερμανθεί άδεια, επεμβαίνει μία θερμική διάταξη ασφαλείας που διακόπτει τη λειτουργία. Στην περίπτωση αυτή, για να αποκαταστήσετε τη λειτουργία της συσκευής, πρέπει να απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο σέρβις της εταιρείας.
- Αν η φριτέζα χάνει λάδι, απευθυνθείτε στο σέρβις της εταιρείας ή σε εξουσιοδοτημένο

προσωπικό.

- Το καλάθι μπλοκάρει αυτόματα στην κεντρική θέση του κάδου. **Συνεπώς, για να αποφύγετε θλάδες, μην το γυρίζετε με το χέρι για να ψάξετε τη σωστή θέση.**
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα για πρώτη φορά, πλύνετε προσεκτικά τα εξαρτήματα: το δοχείο, το καλάθι και το καπάκι (αφαιρέστε τα φίλτρα) με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.
- 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 πιτσίλισμα καυτού λαδιού.
- Κατά τη λειτουργία και όταν το λάδι είναι ζεστό, το πορτάκι για τη θέση του σωλήνα, πρέπει να είναι πάντα κλειστό.
- Χωρίς κατάλληλη επιτήρηση, δεν πρέπει να επιτρέπεται η χρήση αυτής της συσκευής σε παιδιά ή ανήμπορα άτομα
- Μην μετακινείτε τη συσκευή όταν το λάδι είναι ακόμα ζεστό.
- Μετακινείτε τη συσκευή χρησιμοποιώντας τις ειδικές λαβές (J). (Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη λαβή του καλαθιού για τη μετακίνηση).
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, ο σωλήνας αδειάσματος πρέπει να είναι πάντοτε κλειστός και τοποθετημένος στη θέση του.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή
- Είναι απόλυτα φυσικό κατά την πρώτη χρήση η συσκευή να κέμπι οσμή καυνούριου. Αρίστ το δωμάτιο.
- Τα υλικά και τα αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, συμμορφούνται με την οδηγία EOK 89/109.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΓΕΜΙΣΜΑ ΜΕ ΛΑΔΙ Ή ΛΙΠΟΣ

- Σηκώστε το καλάθι (G) στην ψηλότερη θέση, τραβώντας προς τα πάνω την ειδική λαβή "B" (εικ. 1).
Το ανέθασμα και το κατέθασμα του καλαθιού πρέπει να γίνεται ΠΑΝΤΑ με το καπάκι κλειστό.
- Ανοίξτε το καπάκι "D" πιέζοντας το πλήκτρο "R" (εικ. 2).
- Βγάλτε το καλάθι τραβώντας το προς τα πάνω (εικ. 3).
- Αδειάστε στο δοχείο 1,2 λίτρα λαδιού (ή 1 kg. λίπος).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η στάθμη πρέπει να βρίσκεται πάντοτε μεταξύ των ενδείξεων μέγιστου και ελάχιστου. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη φριτέζα με τη στάθμη του λαδιού κάτω από το "min". Αυτό μπορεί να προκαλέσει την επέμβαση της θερμικής διάταξης ασφαλείας. Για την αντικατάστασή της απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο σέρβις.

Τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται χρησιμοποιώντας φιστικέλαιο καλής ποιότητας. Αποφύγετε την ανάμιξη διαφορετικών λαδιών. Αν χρησιμοποιείτε σβόλους στερεού λίπους, κόψτε τους σε μικρά κομμάτια ώστε η φριτέζα να μη θερμαίνεται στεγνή τα πρώτα λεπτά. Η θερμοκρασία πρέπει να ρυθμιστεί στους 150°C μέχρι να λιώσει το λίπος και στη μόνο συνέχεια επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία.

ΑΡΧΗ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

1. Βάλτε τα φαγητά που θα τηγανίσετε στο καλάθι χωρίς να το γεμίσετε υπερβολικά (max. 1 kg. φρέσκιες πατάτες).
Για να πετύχετε πιο ομοιόμορφο τηγάνισμα, συνιστάται να συγκεντρώσετε τα φαγητά στην περίμετρο κυρίως του καλάθιού, αφήνοντας λιγότερο φορτωμένο το κεντρικό μέρος. Για να αποφύγετε τα πιτσιλίσματα ζεστού λαδιού, να κλείνετε πάντα το καπάκι της φριτέζας πριν κατεβάσετε το καλάθι.
2. Τοποθετήστε το καλάθι στο δοχείο, σε ανυψωμένη θέση (εικ. 3) και κλείστε το καπάκι πιέζοντας το ελαφρά έως ότου μπλοκάρουν οι γάντζοι.
3. Βάλτε το διακόπτη του θερμοστάτη "Q" στην επιθυμητή θερμοκρασία (εικ. 4). Όταν επιτευχθεί η προγραμματισμένη θερμοκρασία, η φωτεινή λυχνία "P" σβήνει.
4. Μόλις σβήσει η λυχνία, βυθίστε αμέσως το καλάθι στο λάδι, κατεβάζοντας αργά τη λαβή αφού τραβήξετε τον κέρσορα "C" προς τα πίσω.
 - Είναι απόλυτο φυσιολογικό, μετά από αυτή την ενέργεια, να παρατηρήσετε σημαντική έξοδο καυτού ατμού από το καπάκι του φίλτρου "F".
 - Στην αρχή του τηγανίσματος, αμέσως μετά το βύθισμα των φαγητών στο λάδι, το εσωτερικό τμήμα του παράθυρου "E" (αν προβλέπεται) θα καλυφθεί από ατμό, που εξαφανίζεται σταδιακά.
 - Είναι φυσιολογικό κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, να σχηματίζονται σταγονίδια υγρασίας κοντά στη λαβή του καλάθιού.

ΣΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΠΟΥ ΔΙΑΘΕΤΟΥΝ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ

- 1 Προγραμματίστε το χρόνο τηγανίσματος πιέζοντας το πλήκτρο "N", η οθόνη "M" εμφανίζει το ρυθμισμένο χρόνο σε λεπτά.
- 2 Αμέσως μετά τα ψηφία αρχίζουν να αναβοσβήνουν. Αυτό σημαίνει ότι ο χρόνος τηγανίσματος ξεκίνησε. Το τελευταίο λεπτό εμφανίζεται σε δευτερόλεπτα.
- 3 Σε περίπτωση σφάλματος, μπορείτε να προγραμματίσετε νέο χρόνο τηγανίσματος κρατώντας πατημένο το πλήκτρο πατημένο για περισσότερο από 2 δευτερόλεπτα. Η οθόνη μηδενίζεται και στη συνέχεια επαναλάβετε τις κινήσεις από το σημείο 1.
- 4 Το χρονόμετρο θα υποδείξει το τέλος του χρόνου τηγανίσματος με δύο συνεχόμενα μπιπ-μπιπ σε διάστημα 20 δευτερόλεπτων. Για να διακόψετε το ακουστικό σήμα, αρκεί να πιέσετε το πλήκτρο του χρονομέτρου "N".

ΠΡΟΣΟΧΗ: το χρονόμετρο δεν σβήνει τη συσκευή

Αντικατάσταση μπαταρίας χρονομέτρου (εικ. 5)

- Βγάλτε το χρονόμετρο από τη θέση του πιέζοντας με ένα μοχλό από τη δεξιά πλευρά (βλέπε εικ. 5A).
- Στρέψτε αριστερόστροφα το καπάκι της μπαταρίας (εικ. 5B) που βρίσκεται από πίσω, έως ότου απελευθερωθεί.
- Αντικαταστήστε την μπαταρία με άλλη του ίδιου

τύπου.

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 τηγανίσματος, σηκώστε το καλάθι και ελέγξτε αν το φαγητό έφτασε τον επιθυμητό βαθμό ροδίσματος. Στα μοντέλα που διαθέτουν παραθυράκι, ο έλεγχος αυτός μπορεί να γίνει κοιτώντας μέσα από αυτό, χωρίς να ανοίξετε το καπάκι.

Αν πιστεύετε ότι το τηγάνισμα τελείωσε, σβήστε τη συσκευή γυρίζοντας το διακόπτη του θερμοστάτη στη θέση "●" έως ότου ακούσετε το κλικ του εσωτερικού διακόπτη. Αφήστε το λάδι που πλεονάζει να στραγγίξει με το καλάθι στο εσωτερικό της φριτέζας και σε σηκωμένη θέση.

ΣΗΜ.: Αν το τηγάνισμα πρέπει να γίνει σε δύο φάσεις (π.χ. πατάτες), σηκώστε το καλάθι στο τέλος της πρώτης φάσης και περιμένετε να σβήσει πάλι η λυχνία. Στη συνέχεια βυθίστε πάλι το καλάθι στο λάδι για δεύτερη φορά (βλέπε πίνακες).

ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑ ΤΟΥ ΛΑΔΙΟΥ Ή ΤΟΥ ΛΙΠΟΥΣ

Συνιστούμε να κάνετε αυτή τη διαδικασία καθαρισμού μετά από κάθε τηγάνισμα γιατί τα κομματάκια των τροφίμων, 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.

Βεβαιωθείτε ότι το λάδι έχει κρυώσει επαρκώς (περιμένετε περίπου 2 ώρες).

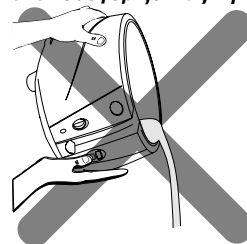
Μοντέλα με σωλήνα αδειάσματος λαδιού

Πλησιάστε το εμπρός μέρος της φριτέζας στην άκρη της επιφάνειας στήης. Προσέχετε ώστε τα ποδαράκια "L" να βρίσκονται πάντοτε πάνω στην επιφάνεια στήριξης (εικ. 6).

1. Ανοίξτε το καπάκι της φριτέζας και βγάλτε το καλάθι.
2. Ανοίξτε το ποτάκι "Z" όπως φαίνεται στην εικ.7.
3. Βγάλτε το σωλήνα αδειάσματος "S".
4. Βγάλτε το πώμα "L" 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.
5. Αφήστε το λάδι ή το μαγειρικό λίπος να τρέξει

ΠΡΟΣΟΧΗ

Μην αδειάζετε ποτέ τη φριτέζα γέροντάς την ή αναποδογυρίζοντάς την.



- μέσα στο δοχείο (εικ.9).
- Απομακρύνετε τυχόν κατακάθια από το δοχείο της συσκευής χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι ή απορροφητικό χαρτί.
 - Τοποθετήστε το σωλήνα αδειάσματος λαδιού στη θέση του, αφού προηγουμένως τον σφραγίσετε με το πώμα του.
 - Ξανατοποθετήστε το καλάθι στην ψηλότερη θέση και επίσης τοποθετήστε στον πάτο του καλαθιού ένα από τα φίλτρα που συνοδεύουν τη συσκευή (εικ.14). Τα φίλτρα αυτά μπορείτε να τα προμηθευτείτε από το κατάστημα αγοράς ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο μας σέρβις.
 - Αδειάστε αργά-αργά το λάδι ή το μαγειρικό λίπος μέσα στη φριτέζα έτσι ώστε να μην υπερχειλίζει από το φίλτρο (εικ.15).
 - 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 χωρίς σωλήνα αδειάσματος λαδιού

- Αφαιρέστε το καπάκι (εικ. 10) και αδειάστε το δοχείο από την πλευρά που δείχνει το βέλος (εικ. 11 - εμπρός δεξιά χείλος του δοχείου).
 - Απομακρύνετε τυχόν κατακάθια από το δοχείο της συσκευής χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι ή απορροφητικό χαρτί.
 - 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.
 - Αδειάστε αργά-αργά το λάδι ή το μαγειρικό λίπος μέσα στη φριτέζα έτσι ώστε να μην υπερχειλίζει από το φίλτρο (εικ.13).
 - 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.**

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΑΝΤΙΟΣΜΗΤΙΚΟΥ ΦΙΛΤΡΟΥ

Με το χρόνο, τα αντιοσμητικά φίλτρα στο εσωτερικό του καπακιού, χάνουν την αποτελεσματικότητά τους. Η αλλαγή χρόνου του φίλτρου, ορατή από την οπή "Α" (εικ. 10) στο εσωτερικό του καπακιού, δείχνει ότι το φίλτρο πρέπει να αντικατασταθεί. Για την αντικατάσταση, βγάλτε το πλαστικό καπάκι του

φίλτρου "F" (εικ. 14) πιέζοντας το γάντζο "H" 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. 15) και η χρωματισμένη ζώνη πρέπει να είναι στραμμένη προς τα πάνω (δηλαδή προς το μαύρο φίλτρο).

Τοποθετήστε στη συνέχεια το καπάκι του φίλτρου, προσέχοντας ώστε οι μπροστινοί γάντζοι να εφαρμόσουν σωστά όπως στην εικ. 15.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Πριν από οποιαδήποτε επέμβαση καθαρισμού, αποσυνδέστε το φισ από την πρίζα του ρεύματος.

Μη βυθίζετε ποτέ τη φριτέζα σε νερό ή κάτω από τρεχούμενο νερό της θρύσης. Η επαφή με το νερό μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

Βεβαιωθείτε ότι το λάδι έχει κρυώσει επαρκώς (περιμένετε περίπου 2 ώρες), αδειάστε το λάδι ή το λίπος σύμφωνα με τις οδηγίες της παραγράφου "φιλτράρισμα του λαδιού ή του λίπους".

ΒΓΑΛΤΕ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ ΟΠΩΣ ΦΑΙΝΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΕΙΚ. 10. 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).

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

Για τον καθαρισμό του δοχείου, ενεργήστε ως εξής:

- Πλύνετε το δοχείο της φριτέζας με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων. Για να αδειάσετε το νερό χρησιμοποιείτε πάντα το σωλήνα αδειάσματος λαδιού, όπως υποδεικνύεται στην εικ.15. Μόλις τελειώσετε τη διαδικασία καθαρισμού, σκουπίστε και στεγνώστε καλά και τέλος απομακρύνετε το υπόλοιπο νερό που τυχόν απέμεινε μέσα στο σωλήνα αδειάσματος λαδιού. Μην αδειάζετε ποτέ τη φριτέζα γέροντάς την ή αναποδογυρίζοντάς την (εικ.16).
- Για να καθαρίσετε το εσωτερικό του σωλήνα αδειάσματος λαδιού, χρησιμοποιήστε το ειδικό βουρτσάκι (εικ. 16).
- Συνιστάται ο περιοδικός καθαρισμός του καλαθιού, αφαιρώντας όλα τα κατακάθια που μπορεί να συσσωρευτούν στον οδηγό του.
- Σκουπίστε το εξωτερικό της φριτέζας με ένα απαλό και υγρό πανί, αφαιρώντας τυχόν πιτσιλιές και μικρά σταξίματα λαδιού ή συμπτυνώματος.
- Καθαρίστε και στεγνώστε το λάστιχο, ώστε να μην κολλήσει στο δοχείο όσο η συσκευή παραμένει εκτός λειτουργίας. (Σε περίπτωση που το λάστιχο κολλήσει, για να ανοίξετε το καπάκι αρκεί να το σηκώσετε με το χέρι κρατώντας ταυτόχρονα πατημένο το κουμπί ανοίγματος).

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

Το λάδι ή το λίπος δεν πρέπει ποτέ να κατεβαίνει κάτω από την ελάχιστη στάθμη. Κάθε τόσο, είναι αναγκαίο να το αντικαθιστάτε εξ ολοκλήρου. Η διάρκεια του λαδιού ή του λίπους, εξαρτάται από τα τρόφιμα που τηγανίζονται.

Τα πανέ φαγητά, για παράδειγμα, λερώνουν το λάδι περισσότερο από το απλό τηγάνισμα.

Όπως σε όλες οι φριτέζες, το λάδι, αν ζεσταθεί περισσότερες φορές, καταστρέφεται! Συνεπώς, ακόμη κι αν χρησιμοποιηθεί και φιλτραριστεί σωστά, συνιστάται η πλήρης αντικατάστασή του με κάποια σχετική συχνότητα.

Επειδή η φριτέζα αυτή λειτουργεί με λίγο λάδι, χάρη στο περιστρεφόμενο καλάθι, παρέχει το μεγάλο πλεονέκτημα της εξάλειψης του μισού σχεδόν λαδιού σε σχέση με τις άλλες φριτέζες της αγοράς.

ΠΩΣ ΝΑ ΤΗΓΑΝΙΣΕΤΕ ΣΩΣΤΑ

- Είναι σκόπιμο να ακολουθήσετε για κάθε συνταγή τη συνιστώμενη θερμοκρασία. Με πολύ χαμηλή θερμοκρασία τα τρόφιμα απορροφούν λάδι. Με πολύ υψηλή θερμοκρασία σχηματίζεται αμέσως η κρούστα και το εσωτερικό παραμένει ωμό.

- Τα τρόφιμα για τηγάνισμα πρέπει να **βυθίζονται μόνο όταν το λάδι φτάσει τη σωστή θερμοκρασία, όταν δηλαδή η φωτεινή λυχνία σβήσει.**
- 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.
- Μη φορτώνετε υπερβολικά το καλάθι. Αυτό προκαλεί την απότομη πτώση της θερμοκρασίας του λαδιού και συνεπώς ένα υπερβολικά λαδερό και ανομοιόμορφο τηγάνισμα.
- Ελέγξτε αν τα τρόφιμα είναι λεπτά και με το ίδιο πάχος, γιατί τα τρόφιμα με υπερβολικό πάχος τηγανίζονται άσχημα στο εσωτερικό παρά την ωραία όψη, ενώ εκείνα με ομοιόμορφο πάχος φτάνουν ταυτόχρονα στο ιδανικό τηγάνισμα.
- Στεγνώστε καλά τα τρόφιμα πριν τα βυθίσετε στο λάδι ή το λίπος,** γιατί τα υγρά τρόφιμα παραμένουν μαλακά μετά το τηγάνισμα (ειδικά οι πατάτες). Είναι σκόπιμο να καλύπτετε με τριμμένο ψωμί ή να αλευρώνετε τα πολύ πλούσια σε νερό τρόφιμα (ψάρια, κρέατα, λαχανικά), φροντίζοντας να εξαλείψετε το ψωμί ή το αλεύρι που πλεονάζει πριν τα ρίξετε στο λάδι.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΜΗ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Φαγητά		Max. Ποσότητα γραμ.	Θερμοκρασία °C	Χρόνος σε λεπτά	
ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	Ιδανική ποσότητα για καλό τηγάνισμα	500	190	1η φάση	6-7
				2η φάση	1-2
	Max. ποσότητα (όριο ασφαλείας)	1000	190	1η φάση	10-12
				2η φάση	2-3
ΨΑΡΙΑ	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 (αρ. 3)	500-600	160		6-7
ΚΡΕΑΤΙΚΑ	Κοτολέτες μοσχ. (αρ. 2)	250	170		5-6
	Κοτολέτες κοτόπ. (αρ. 3)	300	170		6-7
	Κεφτεδάκια (αρ. 8 - 10)	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

Έχετε υπόψιν ότι οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες τηγανίσματος είναι ενδεικτικοί και πρέπει να ρυθμίζονται ανάλογα με την ποσότητα των τροφίμων για τηγάνισμα και τα προσωπικά γούστα.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Τα κατεψυγμένα έχουν πολύ χαμηλές θερμοκρασίες. Συνεπώς προκαλούν αναπόφευκτα σημαντική πτώση της θερμοκρασίας του λαδιού ή του λίπους. Για να έχετε καλά αποτελέσματα, είναι σκόπιμο να μην ξεπερνάτε τις συνιστώμενες ποσότητες του ακόλουθου πίνακα.
- Τα κατεψυγμένα τρόφιμα καλύπτονται συχνά από πολυάριθμους κρυστάλλους πάγου που πρέπει να αφαιρούνται πριν το τηγάνισμα, ανακινώντας το καλάθι. Βυθίστε στη συνέχεια το καλάθι στο λάδι πολύ αργά για να αποφύγετε τον αναβρασμό του λαδιού.

Οι χρόνοι τηγανίσματος είναι ενδεικτικοί και πρέπει να ρυθμίζονται ανάλογα με την αρχική θερμοκρασία των τροφίμων που θα τηγανιστούν και τη συνιστώμενη θερμοκρασία από τον παραγωγό των κατεψυγμένων προϊόντων.

Φαγητά		Max. Ποσότητα γραμ.	Θερμοκρασία °C	Χρόνος σε λεπτά	
ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	Ιδανική ποσότητα για καλό τηγάνισμα	180 (*)	190	1η φάση	3-4
				2η φάση	1-2
	Max. ποσότητα (όριο ασφαλείας)	500	190	1η φάση	6-7
				2η φάση	1-2
ΠΑΤΑΤΟΚΡΟΚΕΤΕΣ		500	190	7-8	
ΨΑΡΙΑ	Κροκέτες ψαριού	300	190	4-6	
	Γαρίδες	300	190	4-6	
ΚΡΕΑΤΙΚΑ		200	180	6-8	

ΠΡΟΣΟΧΗ: Πριν βυθίσετε το καλάθι στο λάδι, βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι καλά κλειστό.

(*) Η δόση αυτή συνιστάται για την επίτευξη ενός άριστου τηγανίσματος. Φυσικά μπορείτε να τηγανίσετε μεγαλύτερη ποσότητα από κατεψυγμένες πατάτες έχοντας όμως υπόψη ότι στην περίπτωση αυτή θα είναι περισσότερο λαδερές λόγω της απότομης πτώσης της θερμοκρασίας του λαδιού τη στιγμή που θα βυθιστούν στο λάδι.

ΑΝΩΜΑΛΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

ΑΝΩΜΑΛΙΑ	ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Δυσάρεστες οσμές	Το αντλιομητικό φίλτρο έχει κορεσθεί Το λάδι έχει αλλοιωθεί Ακατάλληλο λάδι τηγανίσματος	Αντικαταστήστε το φίλτρο Αντικαταστήστε το λάδι ή το λίπος Χρησιμοποιήστε φιστικέλαιο καλής ποιότητας
Υπερχείλιση λαδιού	Το λάδι έχει αλλοιωθεί και προκαλεί υπερβολικό αφρό Βυθίσατε στο καυτό λάδι τρόφιμα που δεν στέγνωσαν καλά Γρήγορο βύθισμα του καλάθιου Η στάθμη του λαδιού στη φριτέζα ξεπερνά το μέγιστο όριο	Αντικαταστήστε το λάδι ή το λίπος Στεγνώστε καλά τα τρόφιμα Βυθίστε αργά το καλάθι Μειώστε την ποσότητα του λαδιού στο δοχείο
Το λάδι δεν ζεσταίνεται	Η φριτέζα τέθηκε σε λειτουργία χωρίς λάδι στο δοχείο, προκαλώντας την επέμβαση της διάταξης θερμικής ασφαλείας	Απευθυνθείτε στο σέρβις (η διάταξη πρέπει να αντικατασταθεί)
Το τηγάνισμα γίνεται σωστά μόνο στο μισό καλάθι	Το καλάθι δεν περιστρέφεται κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος	Καθαρίστε τον πάτο του δοχείου Καθαρίστε το δακτύλιο περιστροφής του καλάθιου