

GR

Διαβάστε με προσοχή αυτό το βιβλιάριο οδηγιών πριν εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε την συσκευή.

Μόνο έτσι θα μπορέσετε να πετύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα.

Περιγραφή της συσκευής

(βλέπε σχέδιο στο εσωτερικό του εξωφύλλου)

- A.** Καπάκι
- B.** Μικρό παράθυρο (εαν προβλέπεται)
- C.** Τρύπα για κοντρόλ φίλτρου
- D.** Κουμπί διαδρομής
- E.** Λαβή καλαθιού
- F.** Προειδοποιητικό λαμπάκι
- G.** Σωλήνας αποσταγγίσεως (εαν προβλέπεται)
- H.** Θήκη σωλήνα αποσταγγίσεως
- I.** Κουμπί θερμοστάτη και κλεισίματος
- J.** Κουμπί χρονοδιακόπτη (εαν προβλέπεται)
- K.** Κουμπί ανοίγματος καπακιού
- L.** Λαβή ανοίγματος καπακιού
- M.** STOP
- N.** Θήκη καλωδίου
- O.** Τρύπα αποβολής συμπύκνωσις
- P.** Παραθυράκι συγυριάζ εσωτερικό
- Q.** Δοχείο περισυλλογής συμπύκνωσις

τεχνικά χαρακτηριστικά

Βόλτ βλέπε χαρακτηριστικό πίνακα
Ισχύς βλέπε χαρακτηριστικό πίνακα

Χωρητικότητα μαξ 1.2 λιτ λαδιού
ή 1 κιλό λίπος
Χωρητικότητα φαγητού 1 κιλό πατάτες

σημαντικό

- Πριν την χρησιμοποιήσετε ελέγξτε εάν η ισχύς που παρέχεται είναι η ίδια με αυτήν που αναγράφεται στη συσκευή.
- Ενώστε την συσκευή μόνο σε μπρίζα με δυνατότητα μεταφοράς ρεύματος όχι μικρότερη των 10 A, και εφοδιασμένη με επαρκή γείωση. Σε περίπτωση που ο ρευματολήπτης είναι διαφορετικός από την μπρίζα αντικαταστήστε τον ρευματολήπτη με άλλον κατάλληλο, από ένα ειδικά ειδικευμένο πρόσωπο.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας αυτής της συσκευής δεν πρέπει να αντικατασταθεί από τον καταναλωτή γιατί η αντικατάσταση θέλει ειδικά κλειδιά. Σε περίπτωση βλάβης του καλωδίου, απευθυνθείτε αποκλειστικά σε ένα Κέντρο Τεχνικών Επισκευών, εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή.
- Όταν λειτουργεί η συσκευή είναι ζεστή. ΜΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΤΗΝ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΕ ΜΕΡΗ ΠΡΟΣΙΤΑ ΣΤΑ ΠΑΙΔΙΑ.

- Μην μετακινείτε την φρυτέζα όταν το λάδι είναι ακόμα ζεστό, για να αποφεύγετε τον κίνδυνο σοβαρών καψιμάτων.
- Η φρυτέζα πρέπει να δουλεύει μόνο εφόσον πριν έχει γεμίσει με λάδι ή λίπος. Διαφορετικά εάν ζεσταθεί άδεια, επεμβαίνει η διαθέσιμη θερμική συγυριάζ που διακόπτει την λειτουργία. Για να ξαναχρησιμοποιήσετε την συσκευή πρέπει να απευθυνθείτε σε ένα δικό μας εξουσιοδοτημένο κατάστημα.
- Σε περίπτωση διαρροής της φρυτέζας επικοινωνήστε με το κοντινότερο σέρβις ή τον νόμιμο αντιπρόσωπο.
- Το καλάθι μπαίνει αυτόματα στην κεντρική θέση του δοχείου και για αυτό μην το γυρίζετε για να πάρει την σωστή θέση.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη φρυτέζα για πρώτη φορά πλύνετε τον κάδο και το καλάθι με καυτό νερό σαπουνάδα, και μετά σκουπίστε καλά τον κάδο για να παραμείνει η καλαισθησία του αλουμινίου.
- Η συσκευή είναι κατασκευασμένη για να πληρεί τους όρους της Ε.Ο.Κ. (απόφαση 87.308 της 13.4.1989 για την εξάλειψη των ραδιοπαρεμβολών).
Μοντέλο με σωλήνα αδειάσματος λαδιού
- 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 σαπουνάδα, και με λίγο απορυπαντικό πιάτων.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, ο σωλήνας αποβολής πρέπει να είναι πάντα κλειστός και στη θέση του.

οδηγίες χρήσεως

Γέμισμα με λάδι ή λίπος

- Πιέστε τον διακόπτη και ανοίξτε το καπάκι (εικ. 1).
- Σηκώστε το καλάθι στην ψηλότερη θέση σπρώχνοντας επάνω το χερούλι. Βγάλτε το καλάθι τραβώντας το ταυτόχρονα προς τα επάνω και προς τα πίσω (εικ. 2).
- Βάλτε στον κάδο 1,2 λιτ. λάδι ή 1 κιλό λίπος. Το ύψος του λαδιού θα πρέπει να είναι ανάμεσα στα σημεία μίνιμουμ και μάξιμουμ.

Τα καλύτερα αποτελέσματα τα έχετε χρησιμοποιώντας ένα καλό λάδι από σπόρο αράκινθου.

Αποφεύγετε να ανακατεύετε διαφορετικά λάδια.

Εάν χρησιμοποιείτε τεμάχια λίπους κόψτε τα σε μικρά κομμάτια για να αποφεύγετε να ζεσταίνεται στεγνή η φρυτέζα τα πρώτα λεπτά. Η θερμοκρασία πρέπει να ρυθμιστεί στους 150°C μέχρι να λιώσει το λίπος και στη μόνο συνέχεια επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία.

Αρχή τηγανίσματος

1. Γεμίστε με φαγητό το καλάθι, χωρίς όμως να το παραγεμίστε (μαξ. 1 κιλό φρέσκες πατάτες). Για να έχετε ένα ομοιογενή τηγάνισμα σας συμβουλευόμαστε να τοποθετείτε το φαγητό επι της περιμέτρου του καλαθιού και λιγότερο στο κεντρικό μέρος.
Κλείστε το καπάκι με απαλό σπρώξιμο μέχρι να ασφαλίσει ο γάντζος.
2. Βάλτε το καλάθι στο δοχείο σε υψωμένη θέση (εικ. 2) και κλείστε το καπάκι πιέζοντας ελαφρά μέχρι να ασφαλίσει ο γάντζος.
3. Βάλτε τον θερμοστάτη στην θερμοκρασία που θέλετε (εικ. 4) (βλέπε πίνακα). Μόλις φτάσει στη θερμοκρασία που θέλετε, το αναμμένο φωτάκι θα σβήσει.
4. Μόλις σβήσει το φωτάκι βυθίστε το καλάθι στο λάδι αμέσως χαμηλώνοντας αργά την λαβή, και σπρώχνοντας το διακόπτη προς τα πίσω.
 - Είναι φυσικό από τις γρίλλιες να βγαίνει μια σημαντική ποσότητα ατμού.
 - Είναι κανονικό εάν το καπάκι με τις γρίλλιες δημιουργήσει μια παραμόρφωση.
 - Στην αρχή του τηγανίσματος, και αφού βυθίστε τα φαγητά στο λάδι το εσωτερικό μέρος από το γυαλί (όπου προβλέπεται) θα γεμίσει από ατμό, που σιγά σιγά θα εξαφανιστεί.
 - Είναι φυσικό κατά την διάρκεια της λειτουργίας να δημιουργείτε συμπύκνωση κοντά στην λαβή.
5. Στα μοντέλλα με χρονοδιακόπτη ο χρόνος που θέλετε μπορεί να προγραμματισθεί πιέζοντας τον διακόπτη (που πρέπει να πιεσθεί μέχρι να βγει από την θέση του). Για να έχετε πιο πολύ κουδούνισμα του χρονοδιακόπτη, σας συμβουλευόμαστε να γυρίστε τον διακόπτη μέχρι το τέρμα και γυρίζοντάς τον πίσω βάζετε τον χρόνο που θέλετε.

τέλος τηγανίσματος

Στο τέλος του χρόνου που έχετε προγραμματίσει (στους τύπους με χρονοδιακόπτη ένα κουδούνισμα σας δείχνει το τέλος του τηγανίσματος). 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 (0), μέχρι να ακούσετε το κλικ του εσωτερικού διακόπτη.

Στραγγίστε το επι πλέον λάδι αφήνοντας για λίγο το καλάθι στο εσωτερικό της φρυτέζας στην ψηλότερη θέση.

Εάν το τηγάνισμα γίνει σε δύο φάσεις (π.χ. πατάτες), περιμένετε να σβήσει το

προειδοποιητικό φωτάκι, επομένως, βυθίστε το καλάθι ξανά στο λάδι για δεύτερη φορά (βλέπε συνταγές).

φιλτράρισμα του λάδι ή λίπος

Σας συμβουλευόμαστε να κάνετε αυτή την πράξη μετά από κάθε τηγάνισμα. Γιατί τα μύρια των φαγητών, ειδικά όταν είναι καλυμμένα με ψίχουλα ή αλευρωμένα, μένουν στο υγρό και αυτά τείνουν να καούν, έτσι προκαλούν μια αλειώση πολύ πιο γρήγορη στο υγρό του τηγανίσματος.

Για να φιλτράρετε κάντε τα εξής:

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.
 3. Γυρίστε όπως δείχνει η εικ. 6 το παραθυράκι συγγουριάς και βγάλτε τον σωλήνα αποστραγγίσεως.
 4. Βγάλτε την τάπα (εικ. 7) και ταυτόχρονα κλείστε με τα δύο δάχτυλα το σωλήνα, για να αποφύγετε την εξαγωγή του υγρού τη στιγμή που βγάζετε την τάπα.
 5. Ρίξτε το υγρό του τηγανίσματος σε ένα δοχείο (εικ. 8).
 6. Βγάλτε τυχόν κατακάθια του δοχείου με την βοήθεια ενός σφουγγαριού ή με απορροφητικό χαρτί.
 7. Ξαναβάλτε το σωλήνα αποστραγγίσεως στη θέση του εφ' όσον επαναθέστε τη τάπα.
 8. Μοντέλο χωρίς σωλήνα αδειάσματος λαδιού: αφού αφαιρέσετε το καπάκι (εικ. 12-13), σύστερε λα΄ασχα χομε ινδιχατο ιν φιγ. 9.
 9. Βγάλτε στο πάτο από το καλάθι ένα από τα φίλτρα που προμηθεύονται (εικ. 10). Τα φίλτρα μπορείτε να τα βρείτε στους αντιπροσώπους μας ή σε εξουσιοδοτημένα κέντρα.
 10. Ρίξτε το υγρό στη φρυτέζα πολύ αργά μέχρι οτου να μη υπερχυλίσει από το φίλτρο (εικ. 11).
 11. Το φιλτραρισμένο λάδι μπορεί να διατηρηθεί στο εσωτερικό της φρυτέζας. Εάν μεταξύ του ενός και του άλλου τηγανίσματος διατρέχει πολύς χρόνος σας συμβουλευόμαστε να διατηρείτε το λάδι σε ένα κλειστό δοχείο για να μην αλειώνετε. Σας συμβουλευόμαστε 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 από την τρύπα του καπακιού δείχνει ότι το φίλτρο πρέπει να αλλαχθεί.

Για την αντικατάσταση κάνετε το εξής:

1. Βγάλτε το καπάκι τραβώντας το όπως δείχνει το βέλος (εικ. 12).
2. Βγάλτε το καπάκι τραβώντας το προς τα εμπρός και προς τα επάνω και με τα δύο χέρια όπως δείχνει η εικ. 13.
3. Ξεβιδώστε τις βίδες και βγάλτε το μεταλλικό αντικαπάκι (εικ. 14).
4. Αντικαταστήστε τα μεταχειρισμένα φίλτρα με τα καινούργια όπως δείχνει η εικ. 15 και επιβεβαιωθείτε ότι οι τρύπες του φίλτρου (διαυγές) αντιστοιχούν με τις αντίστοιχες υποδοχές του πλαστικού κατακτιού.
Η επιφάνεια με τα δύο χρωματιστά σημάδια πρέπει να τοποθετηθεί προς το μέρος του μαν'ρου φίλτρου.
5. Ξανατοποθετήστε το αντικαπάκι κλείνοντάς το σφιχτά με τις βίδες.

Καθαρισμός

Πριν από οποιοδήποτε καθαρισμό αποσυνδέστε την συσκευή από το ρεύμα.

Μην βυθίζετε ποτέ την φρυτέζα στο νερό ή κάτω από τρεχούμενο νερό. Η επαφή με νερό μπορεί να φέρει ηλεκτροπληξία.

Μην βυθίζετε το καπάκι στο νερό εάν προηγουμένως δεν αφαιρέσετε τα φίλτρα.

Για τον καθαρισμό του δοχείου, ακολουθείστε τα εξής:

- Αφού αφήσετε να κρυώσει για 2 ώρες το λάδι, αδειάστε το από το σωλήνα αποστράγγισης.
- Βγάλτε τα κατακτιά του δοχείου με την βοήθεια ενός σφουγγαριού ή με ένα απορροφητικό χαρτί.
- Πλύνετε το δοχείο με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό για πιάτα, ξεβγάλτε και στεγνώστε καλά.
- Για να καθαρίσετε το εσωτερικό του σωλήνα αποστράγγισης χρησιμοποιείτε την σχετική βούρτσα (εικ. 16).
- Σας συμβουλευόμαστε να καθαρίζεται συχνά το καλάθι μετακινώντας προσεκτικά ότι έχει παραμείνει και συσσωρευτεί στους οδηγούς από τις ρόδες.
- Το καλάθι μπορεί να τοποθετηθεί στο πλυντήριο πιάτων για το καθαρισμό.
- Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε το εσωτερικό της φρυτέζας με ένα μαλακό και υγρό πανί, για να φεύγουν τα πιτσιλίσματα λαδιού και οι κηλίδες. Καθαρίζετε και στεγνώνετε 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).
- Βεβαιωθείτε ότι η τρύπα εξαγωγής ατμού (O) δεν είναι βουλωμένη.
- Μετά από κάθε τηγάνισμα αδειάστε το δοχείο

περισυλογής ατμού (Θ) που βρίσκεται στο πίσω μέρος της φρυτέζας.

Μοντέλο με δοχείο μη συνδεδεμένο

Για τον καθαρισμό του δοχείου μην χρησιμοποιείτε ούτε σφουγγάρια ούτε διαλυτικά απορρυπαντικά, μόνο ένα μαλακό πανί με ουδέτερο απορρυπαντικό.

συμβουλές μαγειρέματος

διάρκεια του υγρού τηγανίσματος

Το λάδι ή το λίπος δεν πρέπει ποτέ να κατέβει κάτω από τη μικρότερη στάθμη. Κάθε τόσο είναι καλό να αλλάζετε εντελώς το λάδι. Το πόσες φορές μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το λάδι εξαρτάται από το τι έχετε τηγανίσει.

Για παράδειγμα το λάδι πρέπει να αλλάζετε συχνότερα όταν τηγανίζετε κομμάτια ψωμιού.

Όπως σε κάθε φρυτέζα, το λάδι, εάν ζεσταίνεται πολλές φορές, αλλιώνεται. Γι' αυτό αν και το φίλτράρετε, σας συμβουλευόμαστε να το αντικαταστήτε κάθε 5-8 το πολύ 10 τηγανίσματα. Επειδή η φρυτέζα μας λειτουργεί με λίγο λάδι, χάρις στο περιστρεφόμενο καλάθι, μπορείτε να αφαιρέσετε (μετά από 5-8 τηγανίσματα) το μισό λάδι που οι άλλες φρυτέζες του εμπορίου δεν προβλέπουν κάνοντας οικονομία κατά 50%.

Για σωστό τηγάνισμα

- Είναι σπουδαίο να υπάρχει η προτεινόμενη θερμοκρασία για κάθε συνταγή.
- Σε χαμηλές θερμοκρασίες τηγανίζετε φαγητά που απορροφούν λάδι. Σε ψηλές θερμοκρασίες μια κρούστα δημιουργείται αμέσως ενώ το εσωτερικό παραμένει μισοψημένο.
- Το φαγητό 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.
- 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 εάν το φαγητό είναι κομμένο σε λεπτά και ομοιόμορφα κομμάτια. Πολλές φορές το χοντροκομμένο 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.

Ενδεικτική πινακίδα για φρέσκες τροφές

Φαγητά		Ποσότητα μαξ. γρ	Θερμοκρασία °C	Χρόνος Λεπτά	
ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ	Μισή μερίδα	500	190	1α φάσι	6-7
				2α φάσι	1-2
	ολόκληρη μερίδα	1000	190	1α φάσι	10-12
				2α φάσι	2-3
ΨΑΡΙΑ	Καλαμαράκια	500	160		9-10
	Κανεστρέλλι	500	160		9-10
	Γαρίδες	600	160		7-10
	Σαρδέλες	500-600	170		8-10
	Σουπιές	500	160		8-10
	Γλώσσες (ν. 3)	500-600	160		6-7
ΚΡΕΑΣ	Χοιρινή μπριζόλα (ν. 2)	250	170		5-6
	Στήθος απο κοτόπουλο (ν. 3)	300	170		6-7
	Κυφτέδες (ν. 8 - 10)	400	160		7-9
ΧΟΡΤΑ	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

Πρέπει να ξέρετε ότι οι τροφές που αναφέρονται στον πίνακα έχουν τηγανιστεί όπως θα αναφερθούν στις συνταγές που θα ακολουθήσουν, και οι χρόνοι και θερμοκρασίες τηγανίσματος είναι ενδεικτικές και πρέπει να κανονίζονται ανάλογα με την ποσότητα και το προσωπικό γούστο.

Ενδεικτική πινακίδα για κατεψυγμένες τροφές

- Τα καταψυγμένα φαγητά έχουν χαμηλή θερμοκρασία. Επομένως δημιουργούν μια σημαντική μείωση της θερμοκρασίας του υγρού. Για να έχετε ένα καλό αποτέλεσμα, σας συμβουλεύουν με να μην ξεπερνάτε τις ποσότητες που δείχνει ο ακόλουθος πίνακας.
- Τα καταψυγμένα φαγητά είναι καλυμμένα με πάγο γιαυτό πρέπει να καθαρίζονται πριν το τηγάνισμα. Βυθίστε μετά το καλάθι στο λάδι αργά για να αποφύγετε το βράσιμο του λαδιού.

Οι χρόνοι τηγανίσματος είναι σχετικοί και αλλάζονται ανάλογα με την αρχική θερμοκρασία των τροφών για ψήσιμο και απο την θερμοκρασία που συμβουλεύει ο κατασκευαστής των κατεψυγμένων τροφών.

Φαγητά		Ποσότητα μαξ. γρ	Θερμοκρασία °C	Χρόνος Λεπτά	
ΠΑΤΑΤΕΣ		180 (*)	190	1α φάσι	3-4
				2α φάσι	1-2
ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ		500	190		7-8
ΨΑΡΙΑ	Βακαλός	300	190		4-6
	Γαρίδες	300	190		4-6
ΚΡΕΑΣ ν.3 κομμάτια κοτόπουλο		200	180		6-8

Προσοχή: Πριν βυθίσετε το καλάθι, επιβεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι καλά κλειστό.

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

Κακή λειτουργία

<i>Πρόβλημα</i>	<i>Αιτία</i>	<i>Λύση</i>
<i>Δυσάρεστες όσμές</i>	<i>Το φίλτρο είναι γεμάτο. Αλλειωμένο λάδι. Το λάδι τηγανίσματος δεν είναι σωστό.</i>	<i>Αλλάξτε το φίλτρο. Αλλάξτε το λάδι ή το λίπος. Χρησιμοποιείστε ένα καλό λάδι από αράκινθο.</i>
<i>Υπερχύλιση λαδιού</i>	<i>Βυθίσατε το καλάθι γρήγορα. Το λάδι έχει αλειωθεί και κάνει αφρό. Η ποσότητα λαδιού είναι μεγάλη. Βρεγμένο φαγητό.</i>	<i>Χαμηλώστε το αργά. Αλλάξτε το λάδι ή το λίπος. Αφαιρέστε λάδι. Στραγγίστε καλά το φαγητό.</i>
<i>Δέν ζεσταίνεται το λάδι</i>	<i>Εχει ζεσταθεί προηγουμένως η φρυτέζα χωρίς λάδι και κήκε η ασφάλεια.</i>	<i>Επικοινωνήστε με το σέρβις (η αντίσταση πρέπει να αλλάχθει).</i>
<i>Τηγανίζει μόνο το μισό καλάθι</i>	<i>Το καλάθι δεν περιστρέφεται κατά το τηγάνισμα.</i>	<i>Καθαρίστε τον πάτο από το δοχείο. Καθαρίστε το χείλος που οδηγεί τις ρόδες του καλαθιού.</i>
<i>Αρκετά πιτσιλίσματα λαδιού με το καπάκι ανοιχτό</i>	<i>Η τρύπα εξαγωγής του ατμού (Ο) είναι κλειστή.</i>	<i>Βγάλετε τις ακαθαρσίες από την τρύπα.</i>

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ**Δόσι για 4-5 άτομα****Υλικά:** Κγ 1 πατάτες, αλάτι**Θερμοκρασία θερμοστάτη****190 °C****Χρόνος τηγανίσματος 1 φάσι****10-12 λεπτά****2 φάσι****2-3 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 κολλάνε οι πατάτες κατά το τηγάνισμα, τοποθετήστε τις για μερικά λεπτά σε ένα δοχείο με κρύο νερό κατά τρόπο που να ελλοιωθεί το άμυλο. Μετά βγάλτε τις και στεγνώστε τις. Γεμίστε το καλάθι με τις πατάτες και βάλτε το μέσα στο δοχείο σε υψηλή θέση. Ζεστάνετε το λάδι στους 190 °C. Όταν το αναμμένο λαμπάκι σβήσει, βουτήξτε το καλάθι στο λάδι και αφήστε να τηγανιστούν για 10-12 λεπτά. Σηκώστε το καλάθι και περιμένετε να ξανασβήσει το λαμπάκι, οπότε το σημείο ξαναβυθίστε τις πατάτες για άλλα 2-3 λεπτά. Κατόπιν τις βγάξετε και τις βάζετε σε ένα πιάτο με απορροφητικό χαρτί για να απορροφηθεί το λάδι, αλατίζουνται και σερβίρονται ζεστές.

ΓΑΡΙΔΕΣ**Δόσι για 2-3 άτομα****Συνταγή ν. 1.****Υλικά:** γρ. 600 απο γαρίδες, άσπρο αλεύρι, αλάτι, λεμόνι.**Θερμοκρασία θερμοστάτη****160 °C****Χρόνος τηγανίσματος****7-10 λεπτά**

Αλευρώστε τις γαρίδες αφού προηγουμένως καθαρίστε τις ουρές. Κρατώντας το καλάθι σηκωμένο, βάλτε την φρυτέζα στους 160 °C και, μόλις σβήσει το αναμμένο λαμπάκι, χαμηλώστε το καλάθι και αφήστε να τηγανιστούν για 7-10 λεπτά. Μην ξεχάσετε να τα γυρίζετε κάθε τόσο. Σερβίρουντε ζεστοί.

Συνταγή ν. 2**Υλικά:** Τα ίδια με την προηγούμενη συνταγή, βάλτε μόνο ένα φλυντζάνι γάλα και δύο αυγά.**Θερμοκρασία θερμοστάτη****160 °C****Χρόνος τηγανίσματος****7-10 λεπτά**

Βάλτε 3 κουταλιές αλεύρι μέσα στο γάλα κατόπιν βάλτε τα χτυπημένα αυγά και λίγο αλάτι. Αφού καθαρίστε τις ουρές από τις γαρίδες, τις βάζετε στο μίγμα και τις αφήνετε τουλάχιστον για μία ώρα. Η θερμοκρασία της φρυτέζας θα είναι και σε αυτή την περίπτωση στους 160 °C, αλλά το καλάθι σαντήν την περίπτωση θα πρέπει να είναι βυθισμένο στο λάδι. Αφού το λαμπάκι σβήσει βάλτε

το καλάθι στο λάδι και αφήστε το για περίπου 7-10 λεπτά, μην ξεχάσετε να τα γυρίζετε κάθε 4-5 λεπτά.

ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ**Δόσι για δύο άτομα****Υλικά:** γρ. 500 καλαμαράκια, άσπρο αλεύρι, δύο λεμόνια, αλάτι.**Θερμοκρασία θερμοστάτη****190 °C****Χρόνος τηγανίσματος****9-10 λεπτά**

Πλύνετε καλά τα καλαμαράκια και κόψτε τα στρογγυλά, τα πιο μικρά μπορείτε να τα αφήσετε όπως είναι. Αφού τα στεγνώστε βάλτε τα στο αλεύρι. Ανάψτε την φρυτέζα στους 190 °C, κρατώντας το καλάθι σηκωμένο. Αφού σβήσει το λαμπάκι, βάλτε τα καλαμαράκια στο καλάθι και αφήστε τα να τηγανιστούν για 9-10 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.

ΚΑΝΕΣΤΡΕΛΛΙ**Δόσι για 2-3 άτομα****Υλικά:** γρ. 500 κανεστρέλλι, άσπρο αλεύρι, ένα λεμόνι αλάτι**Θερμοκρασία θερμοστάτη****160 °C****Χρόνος τηγανίσματος****9-10 λεπτά**

Πλύνετε καλά τα κανεστρέλλι, προσέχοντας να μην μήνι μέσα άμμος. Στεγνώστε τα καλά και βάλτε τα στο αλεύρι. Όταν η φρυτέζα με το καλάθι σηκωμένο, έχει θερμοκρασία 160 °C και το αναμμένο λαμπάκι σβήσει βάλτε τα κανεστρέλλι να τηγανιστούν για 9-10 λεπτά. Στην μέση του τηγανίσματος σηκώστε το καλάθι και κουνίστε το δυνατά μέχρις οτου γυρίσουν τα κανεστρέλλι. Στεγνώστε τα, και όταν είναι έτοιμα τα σερβίρετε με λίγο λεμόνι.

ΣΑΡΔΕΛΕΣ**Δόσι για 2-3 άτομα****Υλικά:** γρ. 500-600 σαρδέλες, άσπρο αλεύρι, ένα λεμόνι αλάτι**Θερμοκρασία θερμοστάτη****170 °C****Χρόνος τηγανίσματος****8-10 λεπτά**

Ανάψτε την φρυτέζα στους 170 °C με σηκωμένο το καλάθι. Ταυτόχρονα καθαρίστε τις σαρδέλες, πλύνοντας τις καλά και αφαιρέστε τα κεφάλια. Στεγνώστε τις και βάλτε τις στο αλεύρι. Όταν το λαμπάκι σβήσει, βάλτε στο καλάθι τις σαρδέλες και τηγανίστε τις για 8-10 λεπτά. Όταν είναι έτοιμες, στεγνώστε τις και τις σερβίρετε με λίγο αλάτι.

ΜΙΚΡΕΣ ΣΟΥΠΙΕΣ**Δόσι για 2 άτομα**

Υλικά: 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****8-11 λεπτά**

Αφού καθαρίσετε και στεγνώστε τις μικρές σουπιές αλευρώστε τις, εν το μεταξύ ανάψτε την φρυτέζα στους 160 °C με ανεβασμένο το καλάθι. Όταν σβήσει το λαμπάκι, τοποθετήστε τις σουπιές στο καλάθι, και τηγανίστε τις για 8-11 λεπτά, ανακατεύοντας έπειτα από 5-6 λεπτά. Στο τέλος αφού τις στεγνώσετε καλά, τις βάζετε στο πιάτο, βάλετε αλάτι, και σερβίρονται ζεστές και με λίγο λεμόνι.

ΓΛΩΣΣΕΣ**Δόσι για 2-3 άτομα**

Υλικά: 3 γλώσσες 200 γρ. περίπου την μια, άσπρο αλεύρι, ένα ποτήρι γάλα, ένα λεμόνι, μαιντανός, αλάτι.

Θερμοκρασία θερμοστάτη**160 °C****Χρόνος τηγανίσματος****6-7 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 καλάθι. Μόλις σβήσει το λαμπάκι τοποθετήστε τις γλώσσες και τηγανίστε για 6-7 λεπτά ανακατεύοντας κάθε 3-4 λεπτά. Έπειτα αφού τις στεγνώσετε καλά, βάλετε αλάτι, και σερβίρονται στο πιάτο με λεμόνι και μαιντανό. Προσφέρονται πολύ ζεστές.

ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΒΟΔΙΝΕΣ**Δόσι για 2-3 άτομα**

Υλικά: 2 μπριζόλες βοδινές περίπου 150 γρ. η κάθε μία, 2 αυγά, ψωμί τριμμένο, αλάτι πιπέρι.

Θερμοκρασία θερμοστάτη**170 °C****Χρόνος τηγανίσματος****5-6 λεπτά**

Κτυπήστε λίγο τις μπριζόλες με το γουδοχέρι. Κτυπήστε σε ένα πιάτο 2 αυγά με λίγο αλάτι και πιπέρι και περάστε τις μπριζόλες έπειτα από ψωμί τριμμένο, προσέχοντας να κολλήσει καλά. Ανάψτε την φρυτέζα στους 170 °C με ανεβασμένο το καλάθι, και μόλις σβήσει το λαμπάκι, τοποθετήστε τις μπριζόλες και τηγανίστε τις για 5-6 λεπτά, γυρίζοντας τις στον μισό χρόνο. Σερβίρονται πολύ ζεστές, με λίγο αλάτι.

ΣΤΗΘΟΣ ΑΠΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ**Δόσι για 2 άτομα**

Υλικά: 2 φέτες απο κοτόπουλο περίπου 150 γρ. η μια, 2 αυγά, τριμμένο ψωμί, αλάτι, πιπέρι.

Θερμοκρασία θερμοστάτη**170 °C****Χρόνος τηγανίσματος****6-7 λεπτά**

Κτυπήστε ελαφρά τις φέτες με το γουδοχέρι, και περάστε τις με κτυπημένο αυγό, με λίγο αλάτι και πιπέρι. Έπειτα 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 6-7 λεπτά γυρίζοντας τις έπειτα απο 4-5 λεπτά.

ΚΥΦΤΕΔΕΣ**Δόσι για 2 άτομα**

Υλικά: 400 γρ. τριμμένο κρέας, 30 γρ. μορταδέλλα, 2 αυγά, τριμμένο ψωμί, ένα λεμόνι και λίγα φύλλα σαλάτας για στόλισμα, αλάτι, πιπέρι.

Θερμοκρασία θερμοστάτη**160 °C****Χρόνος τηγανίσματος****7-9 λεπτά**

Δουλέψτε το τριμμένο κρέας με την μορταδέλλα, και με δύο αυγά, αλάτι, πιπέρι. Σχηματίστε μικρές κυφτέδες και περάστε τις ελαφρά στο τριμμένο ψωμί να αλευρωθούν καλά. Ταυτόχρονα ανάψτε την φρυτέζα στους 160 °C με ανεβασμένο το καλάθι. Όταν σβήσει το λαμπάκι τοποθετήστε τις κυφτέδες στο καλάθι και τηγανίστε για 7-9 λεπτά, γυρίζοντας τις κάθε λίγο. Στεγνώστε τις καλά, χρησιμοποιώντας απορροφητικό χαρτί, και τοποθετήστε τις σε ένα πιάτο. Στολίστε με φέτες λεμονιού και με φύλλα σαλάτας.

ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙ**Δόσι για 2-3 άτομα**

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

Θερμοκρασία θερμοστάτη**160 °C****Χρόνος τηγανίσματος****8-9 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. Πέραστε τις φέτες πρώτα στο αυγό και έπειτα στο τριμμένο ψωμί. Ταυτόχρονα ανάψτε την φρυτέζα στους 160 °C με ανεβασμένο το καλάθι. Όταν σβήσει το λαμπάκι τοποθετήστε τις φέτες στο καλάθι και τηγανίστε για 8-9 λεπτά γυρίζοντας έπειτα απο 4 λεπτά. Μόλις είναι έτοιμο το σερβίρετε αμέσως για να είναι ζεστό.

ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ**Δόσι για 2 άτομα**

Υλικά: 200 γρ. κολοκυθάκια, άσπρο αλεύρι, ένα κουτάλι ελαιόλαδο, αλάτι.

Θερμοκρασία θερμοστάτη**170 °C****Χρόνος τηγανίσματος****8-10 λεπτά**

Ετοιμάστε ένα μίγμα με δύο κουταλιές αλεύρι, διαλυμένο σε ένα κουτάλι λάδι ελιάς και ένα νερό. Προσέχοντας να μην γίνει πικνό το αφήνετε ακίνητο για μισή ώρα περίπου. Ταυτόχρονα κόψτε τα κολοκυθάκια σε στογγυλές φέτες 5 χιλιοστών περίπου, και βουτήξτε τις στο μίγμα. Ανάψτε την φρυτέζα στους 170 °C κρατώντας το καλάθι μέσα στο λάδι. Όταν σβήσει το λαμπάκι τοποθετήστε τα κολοκυθάκια στο καλάθι και τηγανίστε για 8-10 λεπτά. Μην ξεχάσετε να τα γυρίσετε στο μισό ψήσιμο, χρησιμοποιώντας δύο πειρούνια. Στο τέλος τοποθετήστε τα σε πηλίνο πιάτο αφού προηγουμένως τοποθετήστε απορροφητικό χαρτί. Αφήστε να

στεγνώνουν, αλατίστε, και σερβίρεται όταν είναι ακόμη ζεστά.

ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ

Δόσι για 2 άτομα

Υλικά: 250 γρ. αγκινάρες φρέσκες, άσπρο αλεύρι, ένα αυγό, αλάτι

Θερμοκρασία θερμοστάτη

150 °C

Χρόνος τηγανίσματος

10-12 λεπτά

Ζεστάνετε το λάδι στους

190 °C

Κόβετε τις αγκινάρες σε κομμάτια μικρά. Τις πλένετε και τις αφήνετε σε ένα δοχείο με νερό και λεμόνι για να μην μαυρίσουν. Ανάβετε την φρυτέζα στους 150 °C και με βυθισμένο το καλάθι. Ταν τόχρονα βγάλτε και στεγνώστε τις αγκινάρες, περάστε τις με αλεύρι και μετα στο κτυπημένο και αλατισμένο αυγό. Μόλις σβήσει το λαμπάκι, βάλτε τις στο καλάθι και αφήστε τις να τηγανιστούν για 10-12 λεπτά μέχρι να κοκινήσουν. Όταν είναι έτοιμες βάλτε τις στο δοχείο καλυμένο από απορροφητικό χαρτί. Αλατίστε τις και σερβίρονται ζεστές.

ΚΡΑΦΤΕΝ

Υλικά για 10 κράφτεν

30 γραμ. ζάχαρι, 150 γραμ. αλεύρι, 1 αυγό ~ 1 κρόκο, 15 γραμ. ζύμη μπίρας, Μαρμελάδα, 30 γραμ. βούτυρο, Ζάχαρι σε σκόνη, Αλάτι

Λιώστε τη ζύμη σε ένα φλυντζάνι με χλιαρό νερό, ενώστε το σε ένα δοχείο με περίπου 40 γραμ. αλεύρι, δουλέψτε το μέχρι να γίνει μια μαλακιά 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, καθώ 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 10 λεπτά, γυρίζοντας στη μέση του ψησίματος. Κάνετε τη συνταγή χωρί καλάθι γιατί τα κράφτεν παραμένουν στην επιφάνεια.

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

Δόσι για 2 άτομα

Υλικά: 400 γρ. μανιτάρια, ένα αυγό, μισό ποτήρι γάλα, τριμμένο ψωμί, δύο κουταλιές παρμιτζάνα τριμμένη, αλάτι.

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 από ένα κτυπημένο αυγό με λίγο γάλα και λίγο αλάτι. Περάστε τα επείτα σε μίγμα από τριμμένο ψωμί και παρμιτζάνα, τοποθετήστε την φρυτέζα στους 150 °C με ανεβασμένο το καλάθι. Μόλις σβήσει το λαμπάκι, τοποθετήστε τα μανιτάρια στο καλάθι και τυγαίνετε για 9-10 λεπτά, μέχρι να επιτύχουν ωραίο χρυσό χρώμα. Μόλις είναι έτοιμα τοποθετήστε τα σε πήλινο πιάτο, αφού στραγγιστούν προηγουμένως και τοποθετηθούν σε απορροφητικό χαρτί. Στεγνώστε τα, αλατίστε και σερβίρετε αμέσως, ζεστά.

ΜΕΛΙΝΤΑΝΕΣ

Δόσι για 2 άτομα

Υλικά: 300 γρ. μελιντάνες, άσπρο αλεύρι, αλάτι.

Θερμοκρασία θερμοστάτη

170 °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 170 °C με αναβασμένο το καλάθι. Μόλις σβήσει το λαμπάκι τοποθετήστε τις μελιντζάνες στο καλάθι, προσέχοντας να μένουν οι φέτες χωρισμένες και τηγανίστε για 11-12 λεπτά. Στην μέση του τηγανίσματος, ανοίξτε το καπάκι και με την βοήθεια δύο περουνιών γυρίστε από την άλλη πλευρά, προσέχοντας να μείνουν ολόκληρες. Στο τέλος τοποθετήστε τις σε ένα πιάτο. Αλατίστε και σερβίρετε αμέσως.

ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ

Υλικά για 6 άτομα

14 λίτρο νερό, 50 γραμ. φρουμίνα, 50 γραμ. βούτυρο, 50 γραμ. ζάχαρι, λίγο αλάτι, 1 φακελάκι ζάχαρι με βανίλια, 150 γραμ. άσπρο αλεύρι, λίγο λεμόνι ή ρούμι, 4 αυγά, 1 κουταλιά ζύμη, 100 γραμ. σταφίδα ξερή, 40 γραμ. ζάχαρι σκόνη

Ζυγήστε και μετρήστε καλά τα υλικά. Περάστε από σίτα τη φρουμίνα. Βράστε το νερό, βούτυρο και αλάτι, σε ένα δοχείο με μακρύ χερούλι, και ρίξτε το μίγμα αλεύρι-φρουμίνα. 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 από το κουτάλι σταματήστε να ρίχνεται το αυγό. Στο τέλος ρίχνεται τη ζύμη τη σταφίδα όταν το μίγμα έχει κρυσώσει. Ανάβετε τη φρυτέζα στους 160 βαθμούς και όταν σβήσει το λαμπάκι, με δύο κουτάλια κάνετε μπάλες και τις βουτάτε στο λάδι, (χρειάζονται 18 κάθε τηγάνισμα). Μαγειρεύετε για 16 λεπτά γυρίζοντας τις στη μέση του ψησίματος. Κάνετε τη συνταγή χωρίς καλάθι γιατί οι τηγανίτες παραμένουν στην επιφάνεια.