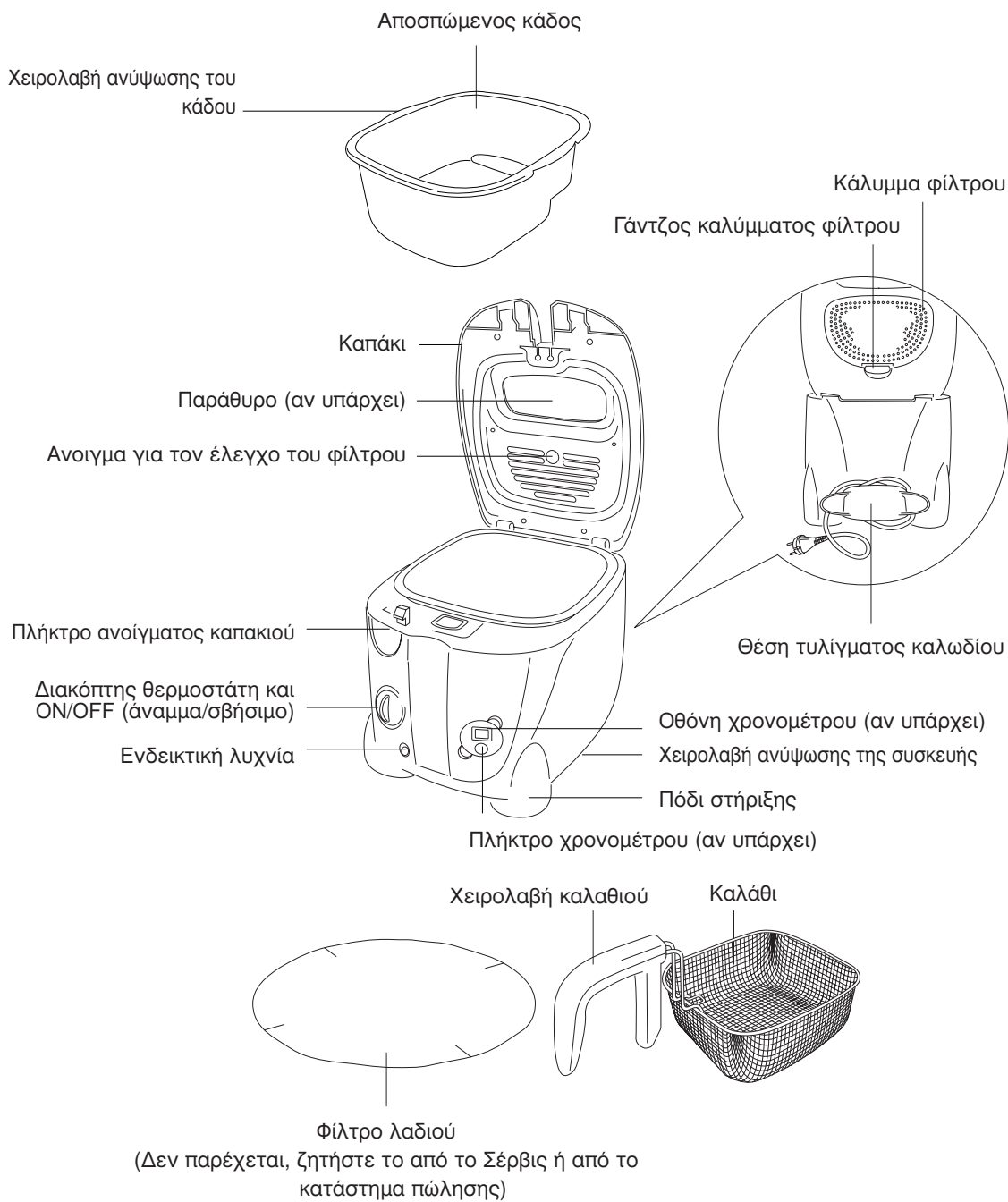


Περιγραφή της συσκευής

Στο εγχειρίδιο οδηγιών χρησιμοποιούνται οι ακόλουθοι όροι:



Σημαντικές προειδοποιήσεις

- 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.
- Μη βυθίζετε τη φριτέζα σε νερό. Η είσοδος του 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. Μη μετακινείτε τη φριτέζα όταν το λάδι είναι ζεστό.
- **Το άδειασμα του κάδου πρέπει να γίνεται μόνο όταν το λάδι και η συσκευή έχουν κρυώσει.**
- Μην αγγίζετε το παράθυρο κατά το τηγάνισμα, γιατί υπερθερμαίνεται.
- Για να μετακινήσετε τη συσκευή, χρησιμοποιήστε την ειδική χειρολαβή. (Μην ανασκώνετε 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 Σέρβις για την αντικατάσταση της ασφάλειας.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα για πρώτη φορά, πλύνετε προσεκτικά τον κάδο, το καλάθι και το καπάκι (βγάλτε τα φίλτρα), με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό για πιάτα.
- Τα υλικά και τα αξεσουάρ που προορίζονται για επαφή με τα τρόφιμα, συμμορφούνται με τις οδηγίες ΕΟΚ.
- 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.
- Αν είναι αναγκαία η αντικατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου, απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις του κατασκευαστή.

Σας ευχαριστούμε που διαλέξατε αυτή τη φριτέζα. Για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα, σας συνιστούμε να διαβάσετε τις παρούσες οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Θα πετύχετε έτσι τα καλύτερα αποτελέσματα με τη μέγιστη ασφάλεια.

Εγκατάσταση

- Πριν τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η τάση τροφοδοσίας αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στη συσκευή.
- Πριν τη χρήση, πλύνετε τον αποσπώμενο κάδο, το καπάκι (βγάλτε τα φίλτρα) και το καλάθι με ζεστό νερό και απορρυπαντικό για πιάτα, στη συνέχεια σκουπίστε καλά τον κάδο.
- Μην ανάβετε 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. Μην ανάβετε τη συσκευή αν ο σωλήνας αποστράγγισης λαδιού δεν είναι τοποθετημένος και με το καπάκι στη θέση του.

Προκαταρκτικές ενέργειες

- Ανοίξτε το καπάκι πιέζοντας το πλήκτρο (εικ. 1).
- Βγάλτε το καλάθι από τη φριτέζα. Ανασηκώστε τη χειρολαβή όπως στην εικ. 2.
- Τραβήξτε τη χειρολαβή προς την εξωτερική πλευρά του καλαθιού έως ότου προσαρμόσει στη σωστή θέση (εικ. 3).
- Για να βάλετε ή να βγάλετε το καλάθι, τραβήξτε το ελαφρά προς τα έξω όπως στην εικ. 4. Το καλάθι διαθέτει δύο θέσεις: μία κάτω θέση για τηγάνισμα και μία πάνω θέση για στράγγισμα των φαγητών στο τέλος του τηγανίσματος. Για να τοποθετήσετε το καλάθι στη σωστή θέση, ανασηκώστε το και στη συνέχεια σπρώξτε το προς τα μέσα (εικ. 5).

Πλήρωση με λάδι ή λίπος

- Βγάλτε το καλάθι τραβώντας το προς τα πάνω.
 - Βάλτε 2 λαδιού στον κάδο (ή 1,8 kg λίπους).
 - Πριν βάλετε το λάδι βεβαιωθείτε ότι ο κάδος είναι τοποθετημένος στη φριτέζα.
- 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 εντελώς το λίπος. Στο σημείο αυτό μπορείτε να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία.

Προειδοποίηση

Η στάθμη του λαδιού πρέπει να θρίσκεται πάντα μεταξύ της μέγιστης και της ελάχιστης ένδειξης στον κάδο.

Μη χρησιμοποιείτε τη φριτέζα όταν το λάδι θρίσκεται κάτω από την ένδειξη "min": μπορεί να επέμβει το σύστημα θερμικής ασφάλειας. Για να το αντικαταστήσετε, απευθυνθείτε στο Σέρβις.

Αρχή τηγανίσματος

1. Τοποθετήστε τα τρόφιμα για τηγάνισμα στο καλάθι χωρίς υπερφόρτωση (μέγιστη ποσότητα 1 kg πατάτες). Βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα είναι ομοιόμορφα κατανεμημένα στο καλάθι. Για κατεψυγμένα τρόφιμα, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει λίγος πάγος (βλέπε: τηγάνισμα κατεψυγμένων).
2. Τοποθετήστε το καλάθι στον κάδο σε ανυψωμένη θέση (εικ. 5) και κλείστε το καπάκι με ελαφρά πίεση προς τα κάτω έως ότου ακουστεί το κλικ της ασφάλισης. Για να αποφύγετε έξοδο ζεστού λαδιού, κλείνετε πάντα το καπάκι πριν κατεβάσετε το καλάθι.
3. Ρυθμίστε το διακόπτη του θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία (εικ. 6). Όταν επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία, η ενδεικτική λυχνία σβήνει.
4. Μόλις σβήσει η ενδεικτική λυχνία, κατεβάστε αργά το καλάθι για να βυθιστεί στο λάδι.
 - Είναι απόλυτα φυσιολογικό, αμέσως μετά από αυτήν την ενέργεια, να ελευθερώνεται σημαντική ποσότητα θερμού ατμού από το κάλυμμα φίλτρου.
 - Στην αρχή του τηγανίσματος, αμέσως μετά το βύθισμα των τροφίμων στο λάδι, το εσωτερικό του παραθύρου (στα μοντέλα που διαθέτουν) καλύπτεται από ατμό, που εξαφανίζεται σταδιακά.
 - Είναι φυσιολογικό να σχηματίζονται σταγόνες υγρασίας γύρω από τη χειρολαβή του καλαθιού όταν η συσκευή λειτουργεί.
 - Μην αγγίζετε το παράθυρο (αν υπάρχει) κατά το τηγάνισμα, γιατί υπερθερμαίνεται

ΣΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ

Ρυθμίστε το χρόνο τηγανίσματος πιέζοντας το πλήκτρο στο χρονοδιακόπτη. Στην οθόνη εμφανίζεται ο προγραμματισμένος χρόνος.

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, πιέστε το πλήκτρο του χρονομέτρου. Μπορείτε να κρεμάσετε το χρονόμετρο στα ρούχα σας με το ειδικό κλιπ. Ένα ηχητικό σήμα σας προειδοποιεί όταν παρέλθει ο προγραμματισμένος χρόνος.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: το χρονόμετρο δεν σβήνει τη συσκευή.

Αντικατάσταση μπαταρίας χρονομέτρου

- Βγάλτε το χρονόμετρο από τη θέση του (εικ. 7).
- Βγάλτε το πίσω καπάκι με ένα κατσαβίδι (εικ. 8).
- Γυρίστε το κάλυμμα της μπαταρίας (εικ. 9) αριστερόστροφα για να ελευθερωθεί.
- Αντικαταστήστε την μπαταρία με άλλη ίδιου τύπου.
- Μοντάρετε πάλι το χρονόμετρο.

Σε περίπτωση αντικατάστασης ή απόσυρσης της συσκευής, η μπαταρία πρέπει να αφαιρεθεί και να διατεθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, γιατί είναι επικίνδυνη για το περιβάλλον.

Μετά το τηγάνισμα

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 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, περιμένετε να σβήσει πάλι η ενδεικτική λυχνία και στη συνέχεια βυθίστε πάλι το καλάθι στο λάδι (βλέπε πίνακες στη συνέχεια).

Φιλτράρισμα λαδιού ή λίπους

Πριν τον καθαρισμό ή τη συντήρηση, σβήστε τη συσκευή, αφήστε την να κρυώσει και αποσυνδέστε το φις από την πρίζα του ρεύματος.

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.

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

Ενεργήστε ως εξής:

1. Ανοίξτε το καπάκι και βγάλτε το καλάθι.
2. Βγάλτε το καπάκι (εικ. 15) και αφαιρέστε τον κάδο πιάνοντάς τον από το πλάι (εικ. 11). Αδειάστε το περιεχόμενο σε ένα δοχείο (εικ. 12).
3. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα από τον κάδο χρησιμοποιώντας σφουγγάρι ή απορροφητικό χαρτί, ή πλύνετε τον κάδο όπως αναφέρεται στο κεφάλαιο "Καθαρισμός". Ξαναβάλτε τον κάδο στη θέση του.
4. Τοποθετήστε το καλάθι στην πάνω θέση και τοποθετήστε στο κάτω μέρος του ένα φίλτρο λαδιού (εικ. 13). Μπορείτε να ζητήσετε τα φίλτρα λαδιού από το κατάστημα πώλησης ή από το Σέρβις.

5. Αδειάστε στη συνέχεια πολύ αργά το λάδι ή το λίπος στη φριτέζα έτσι ώστε να μην ξεχειλίζει από το φίλτρο. Μετά τη χρήση πετάξτε το φίλτρο (εικ. 14).

ΣΗΜ.: Το λάδι που φιλτράρεται με αυτόν τον τρόπο, μπορεί να διατηρηθεί στο εσωτερικό της φριτέζας. Παρόλα αυτά, αν μεταξύ δύο τηγανισμάτων παρεμβάλλεται μεγάλο χρονικό διάστημα, συνιστάται να διατηρείτε το λάδι σε κλειστό δοχείο για να αποφύγετε αλλοιώσεις.

Είναι σκόπιμο να διατηρείτε χωριστά το λάδι που χρησιμοποιείτε για τηγάνισμα ψαριών από το λάδι που χρησιμοποιείτε για άλλα φαγητά. Σε περίπτωση χρήσης λίπους, μην το αφήνετε να κρυώσει για να μη στερεοποιηθεί.

Αντικατάσταση των φίλτρων για τις οσμές

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. 15 στην εσωτερική πλευρά του καπακιού, δείχνει ότι το φίλτρο πρέπει να αντικατασταθεί.

Για την αντικατάσταση, βγάλτε το πλαστικό καπάκι φίλτρου (εικ. 16) πιέζοντας το γάντζο προς την κατεύθυνση του βέλους 1 και στη συνέχεια ανασηκώστε προς την κατεύθυνση του βέλους 2. Αντικαταστήστε τα φίλτρα.

ΣΗΜ.: το λευκό φίλτρο πρέπει να βρίσκεται προς το μεταλλικό τμήμα με τη χρωματιστή επιφάνεια προς τα πάνω (προς το μαύρο φίλτρο).

Τοποθετήστε το καπάκι φίλτρου, έτσι ώστε να ασφαλίσουν σωστά οι εμπρός γάντζοι (όπως στην εικόνα 17).

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

Καθαρισμός

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

- **Μη βυθίζετε ποτέ τη φριτέζα σε νερό και μην την καθαρίζετε κάτω από τη θρύση. Η είσοδος του νερού μπορεί να προκαλέσει θραχυκύκλωμα 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 πάνω (εικ. 15).

Μη βυθίζετε το καπάκι σε νερό πριν βγάλετε τα φίλτρα.

Για τον καθαρισμό του κάδου, ενεργήστε ως εξής:

- Βγάλτε τον κάδο από τη φριτέζα σηκώνοντάς τον απαλά (βλέπε εικ. 11) και πλύντε τον με ζεστό νερό και απορρυπαντικό για πιάτα χρησιμοποιώντας ένα μαλακό σφουγγάρι. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε σκόνες καθαρισμού ή συρματάκια κουζίνας γιατί θα καταστρέψουν την αντικολλητική επένδυση του κάδου.
Ο κάδος μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.
- Συνιστάται να καθαρίζετε τακτικά τον κάδο, έτσι ώστε να απομακρύνονται τυχόν κατακάθια. Το καλάθι και η χειρολαβή μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων.
- Σκουπίστε το εξωτερικό της φριτέζας με ένα μαλακό και υγρό πανί για να καθαρίσετε πιτσιλιές και σταγόνες λαδιού ή υγρασίας.
- **Μετά το πλύσιμο, σκουπίστε προσεκτικά. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα νερού στον πάτο του κάδου. Αποφεύγονται έτσι επικίνδυνα πιτσιλίσματα καυτού λαδιού κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.**

Συμβουλές για το τηγάνισμα

Διάρκεια λαδιού ή λίπους

Το λάδι, ή το λίπος, δεν πρέπει ποτέ να πέφτουν κάτω από την ελάχιστη στάθμη. Εάν συμβεί αυτό προσθέστε νέο λάδι. Κάθε τόσο θα πρέπει να αλλάζετε όλο το λάδι για να διατηρήσετε τη γεύση, αλλά και για να είναι εύπεπτα τα τηγανισμένα φαγητά.. 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.

Το λάδι αλλοιώνεται όταν θερμανθεί πολλές φορές. Συνιστάται να αντικαθιστάτε όλο το λάδι κάθε 5-8 χρήσεις και οπωσδήποτε όταν:

- αρχίζει να έχει δυσάρεστη οσμή
- καπνίζει κατά το τηγάνισμα
- γίνει σκούρο

Για να τηγανίζετε σωστά

- 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 σβήσει η ενδεικτική λυχνία.
- Όταν τηγανίζετε μικρές ποσότητες τροφίμων, η θερμοκρασία πρέπει να είναι μικρότερη από τη συνιστώμενη για να αποφύγετε την υπερθέρμανση του λαδιού.
- Μην υπερφορτώνετε το καλάθι. Αυτό προκαλεί απότομη πτώση της θερμοκρασίας του λαδιού και συνεπώς υπερβολικά λαδερό και ανομοιόμορφο τηγάνισμα.
- 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, ενώ 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.

Τηγάνισμα μη κατεψυγμένων τροφίμων

Τύπος φαγητού		Μέγ. ποσότητα gr.	Θερμοκρασία °C	Χρόνος (λεπτά)
ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ	μισή μερίδα	500	190	1η φάση 6-7 2η φάση 1-2
	μέγιστη ποσότητα	1000	190	1η φάση 9-11 2η φάση 1-2
ΨΑΡΙΑ	Καλαμάρια	500	160	12-13
	Καραβίδες	500	160	9-10
	Σαρδέλες	500	170	12-13
	Γλώσσες (2)	400	160	7-8
ΚΡΕΑΣ	Κοτολέτες μοσχάρι (2)	300	170	8-9
	Κοτολέτες κοτόπουλου (2)	300	180	7-8
	Κεφτέδες (13)	500	170	7-8
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Αγκινάρες	250	150	11-12
	Κουνουπίδι	300	160	7-8
	Μανιτάρια	300	160	6-7
	Μελιτζάνες	100	170	7-8
	Κολοκυθάκια	300	160	11-12

Χρησιμοποιείτε τον πίνακα έχοντας υπόψη ότι ο χρόνος και η θερμοκρασία τηγανίσματος είναι κατά προσέγγιση και πρέπει να ρυθμίζονται ανάλογα με την ποσότητα και τις προσωπικές σας προτιμήσεις.

Τηγάνισμα κατεψυγμένων τροφίμων

- Τα κατεψυγμένα έχουν πολύ χαμηλή θερμοκρασία. Κατά συνέπεια προκαλούν αναπόφευκτα σημαντική μείωση της θερμοκρασίας του λαδιού τηγανίσματος. Για να έχετε καλά αποτελέσματα, είναι σκόπιμο να μην υπερβαίνετε σε κάθε τηγάνισμα τις μέγιστες συνιστώμενες ποσότητες τροφίμων του πίνακα.
- Τα κατεψυγμένα τρόφιμα 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 στο λάδι τηγανίσματος για να αποφύγετε τον αναβρασμό του λαδιού. Αφού βυθίσετε το καλάθι στη φριτέζα, κλείστε καλά το καπάκι.

Οι χρόνοι τηγανίσματος είναι κατά προσέγγιση και πρέπει να ρυθμίζονται ανάλογα με την αρχική θερμοκρασία των τροφίμων για τηγάνισμα και ανάλογα με τη συνιστώμενη θερμοκρασία από τον παραγωγό των κατεψυγμένων.

Τύπος φαγητού		Μέγ. ποσότητα gr.	Θερμοκρασία °C	Χρόνος (λεπτά)
ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ (*)		300	190	1η φάση 5-6 2η φάση 1-2
ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ		500	190	10-11
ΨΑΡΙΑ	Κροκέτες ψαριού	300	190	5-6
	Γαρίδες	300	190	5-6
ΚΡΕΑΣ	Κοτολέτες κοτόπουλου (2)	200	190	7-8

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Πριν βυθίσετε το καλάθι, βεβαιωθείτε ότι το καπάκι έκλεισε καλά.

(*) Η ποσότητα αυτή συνιστάται για το σωστό τηγάνισμα. Φυσικά μπορείτε νασηγανίσετε μεγαλύτερη ποσότητα από κατεψυγμένες πατάτες, 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 το βύθισμα.

Ανωμαλίες λειτουργίας

Ανωμαλία	Αιτία	Λύση
Δυσάρεστες οσμές	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 φυσικόλαιο ή φυτικό λάδι καλής ποιότητας
Το λάδι ξεχειλίζει	Το λάδι έχει αλλοιωθεί και σχηματίζεται πολύς αφρός. Βυθίσατε στο ζεστό λάδι τρόφιμα που δεν στέγνωσαν καλά. Πολύ γρήγορο βύθισμα του καλαθιού. Η στάθμη του λαδιού στη φριτέζα υπερβαίνει το μέγιστο όριο.	Αντικαταστήστε το λάδι ή το λίπος. Στεγνώστε καλά τα τρόφιμα. Βυθίστε τα αργά. Μειώστε την ποσότητα λαδιού στον κάδο. Μειώστε την ποσότητα των τροφίμων.
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 βλάβη στο σύστημα θερμικής ασφάλειας. Ο κάδος δεν τοποθετήθηκε σωστά.	Απευθυνθείτε στο Σέρβις (το σύστημα πρέπει να αντικατασταθεί) Ελέγξτε τη φορά εισαγωγής του κάδου και αν έχει τοποθετηθεί σωστά.