

Διαβάστε προσεκτικά αυτό το θύβλιαράκι οδηγιών χρήσης πριν εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Μόνον έτσι θα πετύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα και τη μέγιστη ασφάλεια κατά τη χρήση.

- 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 10Α 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.
- Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο παρουσιάζει φθορές, πρέπει να αντικαθίσταται από τον κατασκευαστή ή από το Σέρβις του, έτσι ώστε να αποφεύγεται κάθε κίνδυνος.
- Η συσκευή είναι ζεστή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
ΜΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΕ ΣΗΜΕΙΑ ΠΡΟΣΙΤΑ ΣΤΑ ΠΑΙΔΙΑ.
- Μη μεταφέρετε τη φριτέζα όταν το λάδι είναι ζεστό, για να αποφύγετε σοβαρά εγκαύματα.
- Η φριτέζα πρέπει να τίθεται σε λειτουργία μόνον αφού τη γεμίσετε με λάδι ή λίπος.
- Εάν θερμανθεί χωρίς λάδι, επεμβαίνει σύστημα θερμικής ασφάλειας που διακόπτει τη λειτουργία της.
- Στην περίπτωση αυτή, για να ξαναλειτουργήσετε τη συσκευή πρέπει να απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο σέρβις.
- Σε περίπτωση διαρροής λαδιού από τη φριτέζα, απευθυνθείτε στο Σέρβις ή σε εξουσιοδοτημένο προσωπικό της εταιρίας.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα για πρώτη φορά, πλύνετε προσεκτικά: τον κάδο, το καλάθι και το καπάκι (αφαιρέστε το φίλτρο) με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό για πιάτα.
- Στο τέλος σκουπίστε καλά και αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα νερού που συγκεντρώνεται στον πάτο του κάδου.
- Με τον τρόπο αυτό θα αποφύγετε επικίνδυνα πιτσιλίσματα ζεστού λαδιού κατά τη λειτουργία.
- Μην επιτρέπετε τη χρήση της συσκευής σε άτομα (ακόμα και παιδιά) με μειωμένες ψυχοφυσικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία, εκτός εάν επιβλέπονται με προσοχή και εκπαιδεύονται από έναν υπεύθυνο για τη σωματική ακεραιότητά τους.
- Παρακολουθείτε τα παιδιά και βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Μετακινείτε τη συσκευή χρησιμοποιώντας τις ειδικές χειρολαβές.
(Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη χειρολαβή του καλαθιού για τη μετακίνηση της συσκευής).
Βεβαιωθείτε ότι το λάδι είναι αρκετά κρύο

περιμένοντας περίπου 2 ώρες.

- Είναι απόλυτα φυσιολογικό να ελευθερώνεται οσμή καινούργιου όταν χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά τη συσκευή. Αερίζετε το δωμάτιο.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται από την άκρη της επιφάνειας στήριξης της φριτέζας, όπου θα μπορούσε να το πιάσει εύκολα ένα παιδί ή να μπερδευτεί στο χρήστη.
- Προσοχή στον καυτό ατμό και στις ενδεχόμενες πιτσιλιές λαδιού που μπορεί να προκληθούν ανοίγοντας το καπάκι.
Απαγορεύεται η χρήση λαδιού βιοτεχνικής παραγωγής ή υψηλής οξύτητας.
- Η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί μέσω ενός εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή μέσω ενός ξεχωριστού συστήματος ελέγχου εξ' αποστάσεως.
- Η συσκευή αυτή συμμορφούται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2004/108/EK Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας και στον Ευρωπαϊκό Κανονισμό 1935/2004 της 27/10/2004 για τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν προβλέπεται η χρήση σε: χώρους εστίασης για το προσωπικό καταστημάτων, γραφείων και άλλους χώρους εργασίας, αγροτουριστικές μονάδες ξενοδοχεία, πανσιόν και άλλες παρόμοιες υποδομές, ενοικιαζόμενα δωμάτια.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον αποσπώμενο πίνακα ελέγχου που παρέχεται με F13235.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

(βλ. σχέδιο στο εξώφυλλο)

- A. Καπάκι
- B. Παράθυρο (σε ορισμένα μοντέλα)
- C. Φίλτρο
- D. Πλήκτρο ανοίγματος
- E. Αποσπώμενος κάδος
- F. Καλάθι
- G. Διακόπτης χειρολαβής
- H. Χειρολαβή καλαθιού
- I. Αποσπώμενος πίνακας ελέγχου
- L Διακόπτης θερμοστάτη
- M. Ενδεικτική λυχνία
- N. Ηλεκτρικών συνδετήρων

Πριν συνδέσετε το φιν στην πρίζα του ρεύματος βεβαιωθείτε πρώτα ότι υπάρχει λάδι στον κάδο.

Αδειάστε το λάδι στον κάδο: Μέγιστη χωρητικότητα 1,3 λίτρα (1,2 kg. λίπος).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η στάθμη του λαδιού πρέπει πάντα να βρίσκεται ανάμεσα στις ενδείξεις μέγιστου και ελαχίστου. Ο έλεγχος πρέπει να γίνεται πάντα ενώ ο αποσπώμενος κάδος "Α" βρίσκεται στην υποδοχή.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη φριτέζα όταν η στάθμη του λαδιού βρίσκεται κάτω από την ένδειξη "min", γιατί κάτι τέτοιο μπορεί να ενεργοποιήσει τον θερμικό μηχανισμό ασφαλείας. Για την αντικατάσταση του μηχανισμού, πρέπει να απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της εταιρίας μας. Τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται χρησιμοποιώντας κάποιο φιστικέλαιο καλής ποιότητας. Αποφύγετε την ανάμιξη διαφορετικών λαδιών. Εάν χρησιμοποιείτε σβόλους στερεού μαγειρικού λίπους, κόψτε τους σε μικρά κομματάκια έτσι ώστε η φριτέζα να μην 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. Τοποθετήστε τα τρόφιμα για τηγάνισμα στο καλάθι χωρίς να το υπερφορτώσετε (έως 0,7 kg φρέσκες πατάτες).
Για πιο ομοιογενές τηγάνισμα, συνιστάται να συγκεντρώνετε τα τρόφιμα κυρίως στην περίμετρο του καλαθιού, αφήνοντας το κεντρικό τμήμα με λιγότερο φορτίο.
2. Τοποθετήστε το διακόπτη του θερμοστάτη "L" στην επιθυμητή θερμοκρασία (εικ. 1). Όταν επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία, η ενδεικτική λυχνία "M" σβήνει.
3. Μόλις σβήσει η λυχνία, βυθίστε αργά το καλάθι στο λάδι, κατεβάστε αργά τη χειρολαβή αφού μετακινήσετε το διακόπτη "G" προς τα πίσω, στη συνέχεια κλείστε το καπάκι.
- Είναι απόλυτα φυσιολογικό, αμέσως μετά από αυτήν την ενέργεια, να ελευθερώνεται σημαντική ποσότητα πολύ θερμού ατμού από το κάλυμμα φίλτρου.
- Στην αρχή του τηγανίσματος, αμέσως μετά το βύθισμα των τροφίμων στο λάδι, η εσωτερική επιφάνεια του παραθύρου "B" καλύπτεται από ατμό που εξαφανίζεται σταδιακά.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας είναι φυσιολογικό να σχηματίζονται σταγόνες υγρασίας κοντά στη χειρολαβή του καλαθιού.

ΤΕΛΟΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

Μετά την πάροδο του χρόνου τηγανίσματος, ανασηκώστε το καλάθι και ελέγξτε αν το φαγητό τηγανίστηκε σωστά. Στα μοντέλα με παράθυρο, αυτός ο έλεγχος μπορεί να γίνει κοιτάζοντας μέσα από αυτό, χωρίς να ανοίξετε το καπάκι.

Εάν το τηγάνισμα είναι ικανοποιητικό, σβήστε τη συσκευή

βάζοντας το διακόπτη του θερμοστάτη "L" στη θέση "0" έως ότου ακούσετε το κλικ του εσωτερικού διακόπτη.

Στραγγίστε το λάδι αφήνοντας για λίγο το καλάθι στην πάνω θέση της φριτέζας (Εικ. 2).

ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑ ΛΑΔΙΟΥ Ή ΛΙΠΟΥΣ

Συνιστάται να φιλτράρετε το λάδι ή το λίπος μετά από κάθε τηγάνισμα γιατί τα σωματίδια των φαγητών, κυρίως όταν είναι πανέ ή αλευρωμένα, παραμένοντας μέσα στο λάδι, καίγονται και επομένως μπορεί να αλλοιώσουν πολύ γρήγορα το λάδι ή το λίπος.

Βεβαιωθείτε ότι το λάδι είναι αρκετά κρύο περιμένοντας περίπου 2 ώρες. Σε περίπτωση χρήσης λίπους, προσοχή να μην κρυσώσει, γιατί στερεοποιείται.

1. Ανοίξτε το καπάκι της φριτέζας, αφαιρέστε τον πίνακα ελέγχου "I" όπως φαίνεται στην εικόνα 3 και στη συνέχεια βγάλτε τον αποσπώμενο κάδο "E", κρατώντας τον από τις χειρολαβές (εικ. 4). Βγάλτε το καπάκι όπως στην εικ. 5. Αδειάστε τον κάδο (εικ. 6).
2. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα από τον κάδο χρησιμοποιώντας σφουγγάρι ή απορροφητικό χαρτί.
3. Τοποθετήστε το δοχείο έτσι ώστε οι συνδετήρες (N) να έχουν τοποθετηθεί αντίκυρ.
4. Τοποθετήστε και πάλι τον πίνακα ελέγχου "I" στην ειδική υποδοχή.
5. Τοποθετήστε το καλάθι στην πάνω θέση και τοποθετήστε στο κάτω μέρος του ένα φίλτρο (εικ. 7). Τα φίλτρα μπορείτε να τα προμηθευτείτε από το κατάστημα πώλησης ή από το Σέρβις.
6. Αδειάστε στη συνέχεια πολύ αργά το λάδι ή το λίπος στη φριτέζα έτσι ώστε να μην ξεχειλίσει από το φίλτρο (εικ. 7). Στο τέλος της διαδικασίας επανατοποθετήστε το καπάκι.

ΠΡΟΣΟΧΗ: 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.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΦΙΛΤΡΟΥ ΓΙΑ ΤΙΣ ΟΣΜΕΣ

Με το χρόνο, το φίλτρο για τις οσμές στο εσωτερικό του καπακιού, χάνει την αποτελεσματικότητά του.

Για την αντικατάσταση, βγάλτε το πλαστικό καπάκι φίλτρου πιέζοντας το γάντζο προς την κατεύθυνση του βέλους 1 και στη συνέχεια ανασηκώστε προς την κατεύθυνση του βέλους 2 (εικ. 8). Αντικαταστήστε τα φίλτρα.

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

Μην βυθίζετε ποτέ το πάνελ ελέγχου σε νερό ή κάτω από τρεχούμενο νερό της βρύσης. Η είσοδος νερού μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία. Βεβαιωθείτε ότι το λάδι είναι αρκετά κρύο (περιμένετε περίπου 2 ώρες). Αδειάστε το λάδι ή το λίπος όπως περιγράφεται παραπάνω στην παράγραφο “Φιλτράρισμα λαδιού ή λίπους”.

Βγάλτε το καπάκι όπως στην εικ. 5.

Μην βυθίζετε το καπάκι σε νερό εάν δεν έχετε βγάλει το φίλτρο.

Για τον καθαρισμό του κάδου “Ε”, ενεργήστε ως εξής:

- αφαιρέστε το πάνελ ελέγχου “I” όπως φαίνεται στην εικόνα 3, έπειτα αφαιρέστε το φορητό δοχείο “Ε”, κρατώντας το από τις λαβές (εικ. 4) και στη συνέχεια πλύντε το στο πλυντήριο πιάτων ή στο χέρι με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.
- Ξεβγάλετε και σκουπίστε όλα καλά. Αν πλύνετε τον κάδο σε πλυντήριο πιάτων, τοποθετήστε τον έτσι ώστε να μην χαράξει την αντικολητική επένδυση.
Σημείωση: αφού αφαιρέσετε το πάνελ ελέγχου, όλα τα υπόλοιπα εξαρτήματα της συσκευής τηγανίσματος μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων
Μην γέρνετε και μην αναποδογυρίζετε τη φριτέζα για να την αδειάσετε (εικ. 9).
- Συνιστάται να καθαρίζετε τακτικά το καλάθι, αφαιρώντας τα τυχόν υπολείμματα που μπορεί να έχουν συσσωρευτεί.

ΑΠΟΣΩΠΜΕΝΟΣ ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΟΣ ΚΑΔΟΣ

Για τον καθαρισμό του κάδου μη χρησιμοποιείτε σκληρά αντικείμενα ή απορρυπαντικά σε σκόνη, αλλά μόνο μαλακό πανί με ουδέτερο απορρυπαντικό.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΟΥ ΛΑΔΙΟΥ Ή ΤΟΥ ΛΙΠΟΥΣ

Η στάθμη του λαδιού ή του μαγειρικού λίπους δεν πρέπει ποτέ να κατέβει κάτω από την ένδειξη ΕΛΑΧΙΣΤΟΥ. Περιοδικά θα πρέπει να αντικαθίσταται τελείως. Η διάρκεια του υγρού τηγανίσματος εξαρτάται από το είδος των τροφίμων που τηγανίζονται.

Για παράδειγμα, τα πανέ φαγητά λερώνουν το λάδι περισσότερο από το απλό τηγάνισμα.

Όπως συμβαίνει σε κάθε φριτέζα, εάν το λάδι θερμανθεί πολλές φορές υποβιβάζεται η ποιότητά του! Για το λόγο αυτό, ακόμη και όταν το λάδι χρησιμοποιείται και φιλτράρεται σωστά, σας συνιστούμε να το αλλάζετε τελείως ανά τακτά χρονικά διαστήματα.

ΓΙΑ ΝΑ ΤΗΓΑΝΙΖΕΤΕ ΣΩΣΤΑ

- Είναι σημαντικό να ακολουθείτε για κάθε συνταγή τη συνιστώμενη θερμοκρασία. Σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία, τα φαγητά κατά το τηγάνισμα απορροφούν λάδι. Σε πολύ υψηλή θερμοκρασία

δημιουργείται αμέσως μια κρούστα γύρω από τα φαγητά χωρίς να προλάβουν να ψηθούν και στο εσωτερικό τους.

- 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.
- Τα τρόφιμα για τηγάνισμα πρέπει να βυθίζονται στο λάδι μόνον όταν αυτό φτάσει στη σωστή θερμοκρασία, δηλαδή μόνον αφού σβήσει η φωτεινή λυχνία.
- Μην παραγεμίζετε το καλάθι. Αυτό προκαλεί απότομη πτώση της θερμοκρασίας του λαδιού, με αποτέλεσμα να έχετε ένα πολύ λαδερό και ανομοιόμορφο τηγάνισμα.
- Ελέγξτε εάν τα τρόφιμα είναι λεπτά και έχουν ομοιόμορφο πάχος, γιατί τα τρόφιμα με μεγάλο πάχος, παρά την ικανοποιητική όψη τους, δεν ψήνονται καλά στο εσωτερικό τους ενώ τα τρόφιμα με ομοιόμορφο πάχος φτάνουν ταυτόχρονα στον ιδανικό βαθμό τηγανίσματος.
- Φροντίστε τα τρόφιμα να είναι τελείως στεγνά πριν τα βυθίσετε στο λάδι ή το μαγειρικό λίπος, για να αποφύγετε πιτσιλίσματα λαδιού. Επιπλέον, τα τρόφιμα που είναι υγρά καταλήγουν να είναι πολύ μαλακά μετά το τηγάνισμα (ιδίως οι πατάτες). Για τα τρόφιμα που είναι πλούσια σε υγρά (ψάρια, κρέας, λαχανικά) συνιστούμε να τα περνάτε πρώτα από αλεύρι ή τριμμένη φρυγανιά, φροντίζοντας όμως να απομακρύνετε τα υπολείμματα του αλευριού ή φρυγανιάς πριν τα βυθίσετε στο λάδι.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΜΗ-ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τύπος φαγητού	Μέγιστη ποσότητα	Θερμοκρασία °C	Χρόνος σε λεπτά
ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ μισή μερίδα μέγιστη ποσότητα	350 700	190° 190°	5-7 10-14
ΨΑΡΙΑ Καλαμάρια Ροδέλες καλαμαριών Καραβίδες Σαρδέλες Σουπιές Γλώσσες (1)	250 250 250 250 250 130	160° 160° 160° 170° 160° 160°	6-7 6-7 5-6 6-7 6-7 5-6
ΚΡΕΑΣ Κοτολέτες μοσχαρίσιες (1) Κοτολέτες κοτόπουλου (2) μπούτι κοτόπουλο (2) Κεφτέδες (6)	120 240 300 250	160° 180° 180° 160°	5-7 4-6 20-25 4-6
ΛΑΧΑΝΙΚΑ Αγκινάρες Κουνουπίδι Μανιτάρια Μελιτζάνες (2 φέτες) Κολοκυθάκια	150 200 200 50 150	150° 160° 150° 170° 160°	5-6 4-5 4-5 3-4 5-6

Οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες τηγανίσματος δίνονται ενδεικτικά και πρέπει γι'αυτό να ρυθμίζονται ανάλογα με

την ποσότητα και τα προσωπικά γούστα.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Τα κατεψυγμένα τρόφιμα έχουν πολύ χαμηλές θερμοκρασίες. Κατά συνέπεια, προκαλούν αναπόφευκτα μια σημαντική πτώση της θερμοκρασίας του λαδιού ή του λίπους τηγανίσματος. Για να έχετε καλά αποτελέσματα, σας συμβουλεύουμε να μην ξεπερνάτε τις μέγιστες συνιστώμενες ποσότητες

- όπως υποδεικνύονται στον παρακάτω πίνακα.
- Τα κατεψυγμένα τρόφιμα είναι συχνά καλυμμένα από πολλούς κρυστάλλους πάγου οι οποίοι θα πρέπει να απομακρυνθούν πριν από το τηγάνισμα, ανακινώντας το καλάθι. Στη συνέχεια βυθίστε το καλάθι πολύ αργά μέσα στο λάδι τηγανίσματος για να αποφύγετε τον αναβρασμό του λαδιού.

Τύπος φαγητού	Μέγιστη ποσότητα	Θερμοκρασία °C	Χρόνος σε λεπτά
ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ	200 (*)	190	3-6
ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ	350	190	6-7
ΨΑΡΙΑ Κροκέτες ψαριού (6) Γαρίδες	150 150	190 190	4-5 4-5
ΚΡΕΑΣ Κοτολέτες κοτόπουλου (1)	120	190	3-5

Οι χρόνοι τηγανίσματος που δίνονται στη συνέχεια είναι μόνον ενδεικτικοί και πρέπει να αλλάζουν ανάλογα με την αρχική θερμοκρασία των τροφίμων που θέλετε να τηγανίσετε και τη θερμοκρασία που συνιστά ο παραγωγός των κατεψυγμένων προϊόντων.

(*) Η δόση αυτή είναι η συνιστώμενη για άριστα αποτελέσματα στο τηγάνισμα. Φυσικά, μπορείτε να

τηγανίσετε μεγαλύτερη ποσότητα κατεψυγμένης πατάτας, έχοντας όμως υπόψη σας ότι στην περίπτωση αυτή οι πατάτες θα βγουν πιο λαδερές λόγω της απότομης πτώσης της θερμοκρασίας του λαδιού τη στιγμή που θα βυθιστούν στο λάδι.

ΑΝΩΜΑΛΙΑ	ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Δυσάρεστες οσμές	Το αντισομητικό φίλτρο είναι κορεσμένο Το λάδι έχει αλλοιωθεί Ακατάλληλο λάδι ή λίπος τηγανίσματος	Αντικαταστήστε το φίλτρο Αντικαταστήστε το λάδι ή το λίπος Χρησιμοποιήστε καλής ποιότητας φιστικέλαιο
Υπερχείλιση λαδιού	Η ποιότητα του λαδιού υποβιβάστηκε και "αφρίζει" υπερβολικά Βυλίσσατε στο καυτό λάδι τρόφιμα που δεν ήταν καλά στεγνωμένα Βυλίσσατε το καλάι πολύ γρήγορα Η στάλμη του λαδιού στη φριτέζα υπερβαίνει το μέγιστο όριο	Αντικαταστήστε το λάδι ή το λίπος Στεγνώστε καλά τα τρόφιμα Βυίστε το καλάι αργά Μειώστε την ποσότητα του λαδιού στο εσωτερικό του κάδου
Το λάδι δεν ζεσταίνεται	Η φριτέζα τέθηκε σε λειτουργία χωρίς να έχει λάδι στον κάδο, και κήκε η ασφάλεια	Απευθυνθείτε στο Κέντρο Σέρβις (η ασφάλεια πρέπει να αντικατασταθεί)

Προειδοποιήσεις για τη σωστή διάθεση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/ΕΚ



Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να διατίθεται με τα αστικά απορρίμματα. Μπορεί να διατεθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής που ορίζουν οι δημοτικές αρχές, ή στις αντιπροσωπείες που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η διαφοροποιημένη διάθεση μιας ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη διάθεση καθώς και την ανακύκλωση υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής διάθεσης, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.