

Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών πριν εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Μόνον έτσι θα μπορούσετε να πετύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα και τη μέγιστη ασφάλεια χρήσης.

Σημείωση:

Αυτό το σύμβολο επισημαίνει σημαντικές συμβουλές και πληροφορίες για το χρήστη.

- Είναι απόλυτα φυσιολογικό να ελευθερώνεται οσμή καινούργιου όταν χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά τη συσκευή. Αερίζετε το δωμάτιο.
- 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 ή άλλες παρόμοιες υποδομές, ενοικιαζόμενα δωμάτια.

Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Η μη τήρηση μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.

- 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.
- 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 και προπαντός στο σωλήνα αποστράγγισης λαδιού. Με τον τρόπο αυτό θα αποφύγετε επικίνδυνα πιτσιλίσματα ζεστού λαδιού κατά τη λειτουργία.
- 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.
- Αν η συσκευή σας διαθέτει σωλήνα αποστράγγισης, βεβαιωθείτε ότι είναι πάντα κλειστός και τοποθετημένος στην υποδοχή του κατά τη λειτουργία.
- 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 μπερδεύει στο χρήστη.

- Προσοχή στον καυτό ατμό και στις ενδεχόμενες πιτσιλιές λαδιού που μπορεί να προκληθούν ανοίγοντας το καπάκι.
- Πριν βυθίσετε το καλάθι, βεβαιωθείτε ότι το καπάκι έκλεισε καλά.

Προσοχή!

Η μη τήρηση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό ή ζημιά στη συσκευή.

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας.
- Η φριτέζα πρέπει να τίθεται σε λειτουργία μόνον αφού τη γεμίσετε με λάδι ή λίπος. Εάν θερμανθεί χωρίς λάδι, επμβαίνει 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.
- Το καλάθι ασφαρίζει αυτόματα στον κεντρικό πείρο του κάδου. Κατά συνέπεια, για να αποφύγετε βλάβες, μην το περιστρέψετε με το χέρι αναζητώντας τη σωστή θέση.
- 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.

Κίνδυνος!

Η μη τήρηση μπορεί να προκαλέσει θανατηφόρο τραυματισμό από ηλεκτροπληξία.

- 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. Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο παρουσιάζει φθορές, πρέπει να αντικαθίσταται από τον κατασκευαστή ή από το Σέρβις του, έτσι ώστε να αποφεύγεται κάθε κίνδυνος.

ΔΙΑΘΕΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



Σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/EK, η συσκευή δεν πρέπει να απορρίπτεται στα οικιακά απορρίμματα αλλά να διατίθεται σε επίσημα κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

(βλ. σχέδιο στο εξώφυλλο)

- A. Κάλυμμα φίλτρου
- B. Φίλτρο για τις οσμές
- C. Φίλτρο λαδιού
- D. Αποσπώμενος κάδος
- E. Θήκη καλωδίου
- F. Διακόπτης θερμοστάτη και λειτουργίας
- G. Πλήκτρο ανοίγματος
- H. Οθόνη χρονομέτρου
- I. Πλήκτρο χρονομέτρου
- L. Ενδεικτική λυχνία
- M. Δοχείο λαδιού (*)
- N. Καπάκι δοχείου λαδιού (*)
- O. Τάπα σωλήνα αποστράγγισης (*)
- P. Συρτάρι για δοχείο λαδιού (*)
- Q. Σωλήνας αποστράγγισης λαδιού (*)
- R. Πορτάκι υποδοχής σωλήνα (*)
- S. Χειρολαβή καλαθιού
- T. Διακόπτης χειρολαβής
- U. Καλάθι
- V. Παράθυρο
- Z. Καπάκι

(*) Μόνο μοντέλο F38436

ΓΕΜΙΣΜΑ ΜΕ ΛΑΔΙ Η ΛΙΠΟΣ

- Ανασηκώστε το καλάθι (U) στην υψηλότερη θέση τραβώντας προς τα πάνω την ειδική χειρολαβή (S) (εικ. 1).

 **Σημείωση:** Το ανέβασμα και το κατέβασμα του καλαθιού πρέπει να γίνεται ΠΑΝΤΑ με το καπάκι κλειστό.

- Ανοίξτε το καπάκι (Z) πιέζοντας το πλήκτρο (G) (εικ. 2).
- Βγάλτε το καλάθι τραβώντας το προς τα πάνω (εικ. 3).
- Αδειάστε το λάδι στον κάδο (D): μέγιστη χωρητικότητα 1,5 λίτρα (1,3 kg. λίπους) ή ελάχιστη χωρητικότητα 1,1 λίτρο (1 kg. λίπους).

 **Προσοχή!** Η στάθμη πρέπει να βρίσκεται πάντα μεταξύ της μέγιστης και της ελάχιστης ένδειξης.

 **Προσοχή!** Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη φριτέζα όταν το λάδι βρίσκεται κάτω από την ένδειξη "min". Στην περίπτωση αυτή μπορεί να προκληθεί η επέμβαση του συστήματος θερμικής ασφάλειας. Για την αντικατάστασή του πρέπει να απευθυνθείτε στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις.

 **Σημείωση:** Τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται χρησιμοποιώντας φυτικόελαίο 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 να

έχει λιώσει το λίπος. Η θερμοκρασία πρέπει να ρυθμιστεί στους 150°C μέχρι να λιώσει το λίπος και στη μόνο συνέχεια επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία.

ΑΡΧΗ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

- Ανάψτε τη συσκευή γυρίζοντας το διακόπτη του θερμοστάτη (F) στην επιθυμητή θερμοκρασία (εικ. 4).
- Αφού σβήσει η ενδεικτική λυχνία του θερμοστάτη (L), τοποθετήστε το καλάθι (U) (αφού το έχετε γεμίσει) στον κάδο (D) στην πάνω θέση (εικ. 3) και κλείστε το καπάκι (Z).
- Βυθίστε αργά το καλάθι μετακινώντας το διακόπτη (T) προς την κατεύθυνση του βέλους και ταυτόχρονα κατεβάζοντας τη χειρολαβή (S) (εικ. 5).

 **Προσοχή!** Μην το γεμίζετε υπερβολικά (μέγ. 1,2 kg. φρέσκιες πατάτες).

 **Σημείωση:** Είναι απόλυτα φυσιολογικό, αμέσως μετά από αυτήν την ενέργεια, να ελευθερώνεται από το κάλυμμα φίλτρου (A) σημαντική ποσότητα ατμού και να σχηματίζονται σταγόνες υγρασίας γύρω από τη χειρολαβή του καλαθιού.

- Μετά την πάροδο του χρόνου τηγανίσματος, ανασηκώστε το καλάθι τραβώντας προς τα πάνω τη χειρολαβή και ελέγξτε αν το φαγητό τηγανίστηκε σωστά.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

- Ρυθμίστε το χρόνο τηγανίσματος πιέζοντας το πλήκτρο (I). Στην οθόνη (H) εμφανίζεται ο προγραμματισμένος χρόνος.
- Αμέσως μετά οι αριθμοί αρχίζουν να αναβοσβήνουν, υποδηλώνοντας 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 2 δευτερόλεπτα. Η οθόνη μηδενίζεται και μπορείτε να επαναλάβετε την αρχική διαδικασία.
- Το χρονόμετρο επισημαίνει τον τερματισμό του τηγανίσματος με δύο σειρές ηχητικών σημάτων σε διάστημα 20 δευτερολέπτων. Για να διακόψετε το ηχητικό σήμα, αρκεί να πιέσετε το πλήκτρο του χρονομέτρου.

 **Σημείωση:** το χρονόμετρο δεν σβήνει τη συσκευή

Αντικατάσταση μπαταρίας χρονομέτρου

- Αφαιρέστε το χρονόμετρο από τη θέση του ανασηκώνοντας το κάτω χείλος (εικ. 6).
- Γυρίστε αριστερόστροφα το καπάκι της μπαταρίας (εικ. 7), που βρίσκεται στην πίσω πλευρά του μέχρι να απελευθερωθεί.
- Αντικαταστήστε την μπαταρία με άλλη ίδιου τύπου (L1131).

 **Σημείωση:** 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.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΦΡΕΣΚΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

i Σημείωση: Τα φαγητά για τηγάνισμα πρέπει να βυθίζονται στη φριτέζα μόνον όταν το λάδι φτάσει στη σωστή θερμοκρασία, όταν δηλαδή σβήσει η ενδεικτική λυχνία.

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 πολύ χοντρά τηγανίζονται άσχημα στο εσωτερικό.

Όταν μαγειρεύετε φαγητά πανέ, συνιστούμε να κατεβάσετε πρώτα το άδειο καλάθι, και στη συνέχεια, όταν το λάδι φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία (σβήσιμο της ενδεικτικής λυχνίας (L)), να ρίξετε το φαγητό μέσα στο ζεστό λάδι έτσι ώστε αυτό να μην κολλήσει στο καλάθι.

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.

Τύπος φαγητού	Μέγ. ποσότητα gr.	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος σε λεπτά
ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ			
Ποσότητα που συνιστάται για σωστό τηγάνισμα με 1,5 λίτρο λαδιού	600	190°	10-12
Μέγιστη ποσότητα με 1,1 λίτρο λαδιού	1000	190°	18-20
Μέγιστη ποσότητα με 1,5 λίτρο λαδιού	1200	190°	20-22
ΨΑΡΙΑ			
Καλαμάρια	500	160°	9-10
Ροδέλες καλαμαριών	500	160°	9-10
Καραβίδες	600	160°	7-10
Σαρδέλες	500-600	170°	8-10
Σουπιές	500	160°	8-10
Γλώσσες (3)	500-600	160°	6-7
ΚΡΕΑΣ			
Μοσχαρίσιες κοτολέτες (2)	250	170°	5-6
Κοτολέτες κοτόπουλου (3)	300	170°	6-7
Κεφτέδες (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

Ο χρόνος και η θερμοκρασία τηγανίσματος είναι κατά προσέγγιση και πρέπει να ρυθμίζονται ανάλογα με την ποσότητα και τις προσωπικές σας προτιμήσεις.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τα κατεψυγμένα τρόφιμα καλύπτονται συχνά από κρυστάλλους πάγου που πρέπει να αφαιρούνται πριν το τηγάνισμα ανακινώντας το καλάθι.



Κίνδυνος εγκαυμάτων! Πριν βυθίσετε το καλάθι, βεβαιωθείτε ότι το καπάκι έκλεισε καλά. Στη συνέχεια βυθίστε το καλάθι πολύ αργά στο λάδι τηγανίσματος για να αποφύγετε τον αναβρασμό του λαδιού.

Τύπος φαγητού	Μέγ. ποσότητα gr.	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος σε λεπτά
ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ			
Ποσότητα που συνιστάται για σωστό τηγάνισμα με 1,5 λίτρο λαδιού.	200 (*)	190°	4-6
Μέγιστη ποσότητα με 1,1 λίτρο λαδιού	600	190°	13-15
Μέγιστη ποσότητα με 1,5 λίτρο λαδιού	1000	190°	18-20
ΨΑΡΙΑ			
Κροκέτες ψαριού (6)	300	190°	4-6
Γαρίδες	300	190°	4-6
ΚΡΕΑΣ			
Κοτολέτες κοτόπουλου (3)	200	180°	6-8

Ο χρόνος και η θερμοκρασία τηγανίσματος είναι κατά προσέγγιση και πρέπει να ρυθμίζονται ανάλογα με την ποσότητα και τις προσωπικές σας προτιμήσεις.

(*) Η ποσότητα αυτή συνιστάται για το σωστό τηγάνισμα. Φυσικά μπορείτε να τηγανίσετε 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.

ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑ ΛΑΔΙΟΥ Η ΛΙΠΟΥΣ

 **Σημείωση:** Η ενέργεια αυτή συνιστάται μετά από κάθε τηγάνισμα, ειδικά όταν τα τρόφιμα είναι παναρισμένα ή αλευρωμένα. Βεβαιωθείτε ότι το λάδι είναι αρκετά κρύο, (περιμένετε περίπου δύο ώρες).

Μοντέλα χωρίς σωλήνα αποστράγγισης (Q) και με δοχείο λαδιού (M)

- Ανοίξτε το καπάκι της φριτέζας (Z) και βγάλτε τον αποσπώμενο κάδο (D) (εικ. 8), κρατώντας τον από τις ειδικές χειρολαβές. Αδειάστε το λάδι του κάδου σε ένα άλλο δοχείο.
- Τοποθετήστε τον αποσπώμενο κάδο στη θέση του.
- Στερεώστε το καλάθι (U) στο χείλος του κάδου και τοποθετήστε στον πάτο του καλαθιού το φίλτρο (εικ. 9). Τα φίλτρα διατίθενται από τα εξουσιοδοτημένα καταστήματα πώλησης ή από το Σέρβις.
- Αδειάστε στη συνέχεια πολύ αργά το λάδι ή το λίπος στη φριτέζα έτσι ώστε να μην ξεχειλίζει από το φίλτρο (εικ. 10).

Μοντέλα με σωλήνα αποστράγγισης (Q) και με δοχείο λαδιού (M)

- Βάλτε τη φριτέζα κοντά στο χείλος της επιφάνειας εργασίας (εικ. 11).

- Τραβήξτε έξω το συρτάρι (P) όπως στην εικόνα 12.
- Τοποθετήστε το δοχείο λαδιού (M) χωρίς το καπάκι (N) στην ειδική υποδοχή (εικ. 13).
- Ανοίξτε το πορτάκι (R) (εικ. 14) και βγάλτε το σωλήνα αποστράγγισης (Q).
- Ανοίξτε την τάπα (O) γυρίζοντας την αριστερόστροφα (εικ. 15)
- Στο τέλος, κλείστε την τάπα γυρίζοντας την δεξιόστροφα, τοποθετήστε το σωλήνα αποστράγγισης στην υποδοχή του και κλείστε το πορτάκι.

ΠΟΣΟ ΔΙΑΡΚΕΙ ΤΟ ΛΑΔΙ Η ΤΟ ΛΙΠΟΣ

Περιοδικά είναι αναγκαίο να αντικαθιστάτε όλο το λάδι.

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

Επειδή η φριτέζα λειτουργεί με λίγο λάδι χάρη στο περιστρεφόμενο καλάθι, σας επιτρέπει να χρησιμοποιείτε το μισό περίπου λάδι σε σχέση με τις άλλες φριτέζες της αγοράς.

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 (Α) (εικ. 11). Τα φίλτρα για τις οσμές διατίθενται από τα εξουσιοδοτημένα καταστήματα πώλησης ή από το Σέρβις.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

 **Κίνδυνος!** Πριν τον καθαρισμό αποσυνδέετε πάντα το φως από την πρίζα του ρεύματος. Μη βυθίζετε ποτέ τη φριτέζα σε νερό ή κάτω από τρεχούμενο νερό της βρύσης. Η είσοδος νερού μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

 **Σημείωση:** Αφού αφήσετε το λάδι να κρυώσει για 2 περίπου ώρες, αδειάστε το λάδι ή το λίπος όπως περιγράφεται στην παράγραφο “φιλτράρισμα λαδιού ή λίπους”. Μη γέρνετε και μην αναποδογυρίζετε τη φριτέζα για να την αδειάσετε (εικ. 17).

Πλύνετε καλά τον κάδο, το καλάθι και το καπάκι (αφαιρέστε το φίλτρο) με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό για πιάτα. Το καπάκι (Ζ) είναι αποσπώμενο. Για να το αφαιρέσετε σπρώξτε το προς τα πίσω και ταυτόχρονα τραβήξτε το προς τα πάνω (βλ. βέλος “Α” και “Β”, εικ. 18).

 **Προσοχή!** Μη βυθίζετε το καπάκι σε νερό εάν δεν έχετε βγάλει το φίλτρο.

Για τον καθαρισμό του κάδου (D), ενεργήστε ως εξής:

- Βγάλτε τον κάδο από τη φριτέζα σηκώνοντάς τον απαλά (βλέπε εικ. 8) και πλύνετε τον με ζεστό νερό και σαπούνι για πιάτα χρησιμοποιώντας ένα μαλακό σφουγγάρι.
- Μπορείτε να πλύνετε τον κάδο και το καλάθι στο πλυντήριο πιάτων. Προσέξτε ώστε να μην χτυπήσετε το σωλήνα γιατί θα επηρεάσει τη σωστή λειτουργία του.
- Για να ξαναβάλετε τον κάδο, ανοίξτε το πορτάκι (R) της θήκης του σωλήνα, στη συνέχεια βάλτε τον κάδο γέρνοντας τον και με το σωλήνα σε οριζόντια θέση και με την τάπα τοποθετημένη. Τέλος κλείστε το πορτάκι.
- Για να καθαρίσετε το φίλτρο λαδιού (C) που βρίσκεται μέσα στον κάδο, σε περίπτωση που είναι πολύ βρώμικο ή βουλωμένο, αφαιρέστε το ξεβιδώνοντας αριστερόστροφα.

 **Προσοχή!** Για να μην καταστρέψετε την αντικολητική επένδυση του κάδου, μη χρησιμοποιείτε σκληρά αντικείμενα ή απορρυπαντικά σε σκόνη, αλλά μόνο ένα μαλακό πανί με ουδέτερο απορρυπαντικό.

ΑΝΩΜΑΛΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Ανωμαλία	Αιτία	Λύση
Δυσάρεστες οσμές	Το φίλτρο για τις οσμές (B) έχει βουλώσει. Το λάδι έχει αλλοιωθεί. Το υγρό τηγανίσματος είναι ακατάλληλο.	Αντικαταστήστε το φίλτρο Αντικαταστήστε το λάδι ή το λίπος. Χρησιμοποιήστε φυσικόελλαιο καλής ποιότητας
Το λάδι ξεχειλίζει	Το λάδι έχει αλλοιωθεί και σχηματίζεται πολός 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.
Το λάδι δεν ζεσταίνεται	Μπορεί να έχει επέμβει το σύστημα θερμικής ασφάλειας.	Απευθυνθείτε στο Σέρβις (το σύστημα πρέπει να αντικατασταθεί)
Το τηγάνισμα ήταν σωστό μόνο στο μισό καλάθι	Το καλάθι δεν περιστρέφεται κατά το τηγάνισμα.	Καθαρίστε τον πάτο του κάδου. Καθαρίστε καλά το δακτύλιο του οδηγού των τροχών (εικ. 19).