

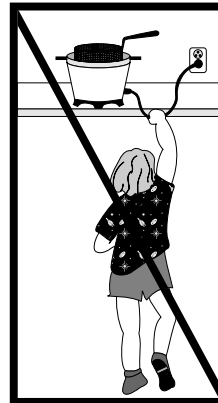
Σ Η Μ Α Ν Τ Ι Κ Ο

GR

- 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 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.
- Μη βυθίζετε τη φριτέζα σε νερό. Η είσοδος 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.
- Μην αγγίζετε ποτέ το παράθυρο κατά το τηγάνισμα, γιατί υπερθερμαίνεται.
- **Για να μετακινήσετε τη συσκευή, χρησιμοποιήστε τις ειδικές χειρολαβές (Ο).**
- **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 πλησιέστερο Σέρβις για την αντικατάσταση της ασφάλειας.**
- Εάν παρατηρηθούν διαρροές λαδιού, απευθυνθείτε στο Σέρβις ή σε

εξουσιοδοτημένο προσωπικό του κατασκευαστή.

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα για πρώτη φορά, πλύνετε προσεκτικά τα ακόλουθα μέρη: Τον κάδο της φριτέζας, το καλάθι, το καπάκι (βγάλτε τα φίλτρα) και με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό για πιάτα.
- Τα υλικά και τα αντικείμενα 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 φ τ ά σ ο υ ν παιδιά ή να παρεμποδίζει το χρήστη. Μη χρησιμοποιείτε προεκτάσεις.
- Εάν είναι αναγκαία η αντικατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου, βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο είναι τύπου H05VVf με διατομή αγωγών 1 mm². Το καλώδιο αντικατάστασης πρέπει να συμμορφούται με τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας και να έχει την ίδια διάμετρο με το αρχικό καλώδιο.



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- | | |
|---------------------------------------|---|
| A. Ανοίγμα για τον έλεγχο του φίλτρου | I. Πλήκτρο ανοίγματος καπακιού |
| B. Χειρολαβή καλαθιού | L. Ενδεικτική λυχνία |
| C. Καλάθι | M. Διακόπτης θερμοστάτη και ON/OFF (άναμμα/σβήσιμο) |
| D. Καπάκι | N. Ποδαράκι |
| E. Παράθυρο (σε ορισμένα μοντέλα) | O. Χειρολαβή ανύψωσης της συσκευής |
| F. Κάλυμμα φίλτρου | |
| G. Γάντζος καλύμματος φίλτρου | |
| H. Θέση καλωδίου | |

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Πριν τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η τάση τροφοδοσίας αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στη συσκευή.
- Πριν τη χρήση, πλύνετε τον κάδο, το καπάκι (βγάλτε τα φίλτρα) και το καλάθι με ζεστό νερό και στη συνέχεια σκουπίστε καλά τον κάδο.
- Μην ανάβετε ποτέ 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.

ΠΛΗΡΩΣΗ ΜΕ ΛΑΔΙ Ή ΓΡΑΣΟ

- Ανοίξτε το καπάκι πιέζοντας το πλήκτρο (I) (εικ. 1) και βγάλτε τα αξεσουάρ.
- Βάλτε στον κάδο 2,2 λίτρα λαδιού (ή 2 kg. λίπους).

Τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται χρησιμοποιώντας φυσικέλαιο 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.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Η στάθμη πρέπει να βρίσκεται πάντα μεταξύ της μέγιστης και της ελάχιστης ένδειξης. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη φριτέζα όταν το λάδι βρίσκεται κάτω από την ένδειξη "min": μπορεί να ενεργοποιηθεί το σύστημα θερμικής ασφάλειας. Για να το αντικαταστήσετε, απευθυνθείτε στο Σέρβις.

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.

ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

1. Ρυθμίστε το διακόπτη του θερμοστάτη (**M**) στην επιθυμητή θερμοκρασία (εικ. 2). Όταν επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία, η ενδεικτική λυχνία (**L**) σβήνει.
2. Τοποθετήστε τα τρόφιμα για τηγάνισμα στο καλάθι χωρίς υπερφόρτωση (μέγιστη ποσότητα 1,25 kg. πατάτες).

Για κατεψυγμένα τρόφιμα, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει λίγος πάγος και αφαιρέστε τον κουνώντας ελαφρά το καλάθι.

ΑΡΧΗ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

- **Μόλις σβήσει η λυχνία (L)**, βυθίστε αργά μέσα στο λάδι το καλάθι με το φαγητό που θέλετε τα τηγανίσετε, αφού πρώτα βάλετε τη χειρολαβή (**B**) στο καλάθι (**C**) όπως δείχνει η εικ. 3.
Στη συνέχεια κλείστε το καπάκι, αφού αφαιρέσετε τη χειρολαβή από το καλάθι.
- Μην αγγίζετε το παράθυρο (αν υπάρχει) κατά το τηγάνισμα, γιατί υπερθερμαίνεται
- **Είναι απόλυτα φυσιολογικό, αμέσως μετά από αυτήν την ενέργεια, να ελευθερώνεται μια σημαντική ποσότητα θερμού ατμού από τις σχισμές του καπακιού.**
- **Είναι επίσης φυσιολογικό κατά τη λειτουργία, μερικές σταγόνες υγρασίας να τρέχουν από το καπάκι κατά μήκος των πλαστικών τοιχωμάτων της συσκευής.**

ΤΕΛΟΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

Όταν λήξει ο χρόνος τηγανίσματος, στερεώστε το καλάθι στο χείλος του κάδου (εικ. 4) 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 γυρνώντας το διακόπτη του θερμοστάτη στη θέση "Ο" έως ότου ακούσετε το κλικ του διακόπτη.

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

ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑ ΛΑΔΙΟΥ Ή ΛΙΠΟΥΣ

Συνιστάται να κάνετε το φιλτράρισμα 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.

1. Βγάλτε το καπάκι (εικ. 5) και αδειάστε τον κάδο από τη μία πλευρά (εικ. 6 - πίσω αριστερή ή δεξιά πλευρά του κάδου), σε ένα δοχείο.
2. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα από τον κάδο χρησιμοποιώντας σφουγγάρι ή απορροφητικό χαρτί.
3. Τοποθετήστε το καλάθι στην πάνω θέση και τοποθετήστε στο κάτω μέρος του ένα από τα φίλτρα του εξοπλισμού (εικ. 7). Τα φίλτρα μπορείτε να τα προμηθευτείτε από το κατάστημα πώλησης ή από το Σέρβις.
4. Αδειάστε στη συνέχεια πολύ αργά το λάδι ή το λίπος στη φριτέζα έτσι ώστε να μην ξεχειλίζει από το φίλτρο (εικ. 8).

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, προσοχή να μην κρωώσει, γιατί στερεοποιείται.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΦΙΛΤΡΩΝ ΓΙΑ ΤΙΣ ΟΣΜΕΣ

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) στην εσωτερική πλευρά του καπακιού, δείχνει ότι το φίλτρο πρέπει να αντικατασταθεί. Για την αντικατάσταση, βγάλτε το πλαστικό καπάκι φίλτρου (εικ. 9) 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 τοποθετηθεί πρώτο και πάνω του το μαύρο φίλτρο. Το καπάκι φίλτρου πρέπει να τοποθετηθεί πάνω στο μαύρο φίλτρο.

Τοποθετήστε το καπάκι φίλτρου, έτσι ώστε να ασφαλίσουν σωστά οι εμπρός γάντζοι (όπως στην εικόνα 10).

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

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Πριν τον καθαρισμό αποσυνδέετε πάντα το φιν 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 κρωώσει 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 εμπρός (βλέπε βέλος "1" εικ. 5) και στη συνέχεια προς τα πάνω (βλέπε βέλος "2" εικ. 5).

Μη βυθίζετε το καπάκι σε νερό πριν βγάλετε τα φίλτρα.

Για τον καθαρισμό του κάδου, ενεργήστε ως εξής:

- Πλύνετε τον κάδο με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό για πιάτα και στη συνέχεια σκουπίστε και στεγνώστε καλά.
- Συνιστάται να καθαρίζετε τακτικά τον κάδο, έτσι ώστε να απομακρύνονται τυχόν κατακάθια.
- Σκουπίστε το εξωτερικό της φριτέζας με ένα μαλακό και υγρό πανί για να καθαρίσετε πιτσιλιές και σταγόνες λαδιού ή υγρασίας.
- **Μετά το πλύσιμο, σκουπίστε κάθε μέρος προσεκτικά. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα νερού στον πάτο του κάδου.**
- Το καλάθι (C) μπορεί να πλυθεί σε πλυντήριο πιάτων.

ΜΟΝΤΕΛΟ ΜΕ ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΟ ΚΑΔΟ

Για να καθαρίσετε τον αντικολλητικό κάδο, χρησιμοποιήστε μαλακό πανί με ουδέτερο απορρυπαντικό. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ απορρυπαντικά σε σκόνη.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ

ΠΟΣΟ ΔΙΑΡΚΕΙ ΤΟ ΛΑΔΙ Ή ΤΟ ΛΙΠΟΣ

Το λάδι ή το λίπος δεν πρέπει ποτέ να πέφτουν κάτω από την ελάχιστη στάθμη. Περιοδικά είναι αναγκαίο να αντικαθιστάτε όλο το λάδι. 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.

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

ΓΙΑ ΝΑ ΤΗΓΑΝΙΖΕΤΕ ΣΩΣΤΑ

- 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 σθήσει 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 χοντρά τηγανίζονται άσχημα στο εσωτερικό, αν και φαίνονται καλά τηγανισμένα. Τα τρόφιμα με μοιόμορφο 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.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΦΡΕΣΚΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τύπος φαγητού		Μέγιστη ποσότητα	Θερμοκρασία °C	Χρόνος σε λεπτά	
ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ	μισή μερίδα	600	170	1η φάση 2η φάση	7-9 3-5
	ΜΕΓΙΣΤΗ ποσότητα (όριο ασφαλείας) πλήρης ποσότητας	1250	190	1η φάση 2η φάση	11-13 3-4
ΨΑΡΙΑ	Καλαμάρια	550	160	9-10	
	Καραβίδες	600	160	8-11	
	Σαρδέλες	450	160	10-12	
	Γλώσσα (2 τεμάχια)	400	160	7-9	
ΚΡΕΑΣ	Κοτολέτ. χοιρινού (3-4 τεμ.)	350	170	7-9	
	Κοτολέτ. κοτόπ. (3-4 τεμ.)	350	180	6-8	
	Κεφτέδες (15 τεμάχια)	600	170	7-9	
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Δαχτυλίδια κρεμμυδιού	400	170	6-8	
	Κουνουπίδι	450	150	7-9	
	Μανιτάρια	450	150	7-9	
	Μελιτζάνες	350	150	8-10	
	Κολοκυθάκια	400	150	9-11	

Μην ξεχνάτε ότι ο χρόνος και η θερμοκρασία τηγανίσματος είναι κατά προσέγγιση και πρέπει να ρυθμίζονται ανάλογα με τις προσωπικές σας προτιμήσεις

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Τα κατεψυγμένα τρόφιμα έχουν πολύ χαμηλή θερμοκρασία. Κατά συνέπεια προκαλούν σημαντική μείωση της θερμοκρασίας του λαδιού ή του λίπους. Για να έχετε καλά αποτελέσματα, είναι σκόπιμο να μην υπερβαίνετε τις μέγιστες συνιστώμενες ποσότητες του πίνακα.
- Τα κατεψυγμένα 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 στον κάδο τηγανίσματος για να αποφύγετε τον αναβρασμό του λαδιού.

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

Τύπος φαγητού		Μέγιστη ποσότητα	Θερμοκρασία °C	Χρόνος σε λεπτά
ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	Συνιστώμενη ποσότητα για σωστό τηγάνισμα	330 (*)	190	5-6
ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ		600	190	6-7
ΨΑΡΙΑ	Κροκέτες ψαριού Γαρίδες	400 400	190 190	5-6 4-5
ΚΡΕΑΣ	Κοτολέτες κοτόπουλου (3)	300	190	4-5

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

ΑΝΩΜΑΛΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

ΑΝΩΜΑΛΙΑ	ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Ασχημή οσμή	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 σπορέλαιο ή φυτικό λάδι καλής ποιότητας.
Το λάδι ξεχειλίζει	Το λάδι έχει αλλοιωθεί και γι' αυτό σχηματίζεται πολύς αφρός. Βυθίσατε στο ζεστό λάδι τρόφιμα που δεν στέγνωσαν καλά. Βυθίσατε πολύ γρήγορα το καλάθι. Η στάθμη του λαδιού υπερβαίνει το μέγιστο όριο.	Αντικαταστήστε το λάδι ή το λίπος. Στεγνώστε καλά τα τρόφιμα. Βυθίστε τα αργά. Μειώστε την ποσότητα λαδιού στον κάδο.
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 την επέμβαση του συστήματος θερμικής ασφάλειας.	Απευθυνθείτε στο Σέρβις (το σύστημα πρέπει να αντικατασταθεί).