

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

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (βλέπε σχέδιο στη σελ. 3)

A. Οπή ελέγχου φίλτρου	M. Συρτάρι για δοχείο λαδιού (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)
B. Καπάκι	N. Τάπα σωλήνα αποστράγγισης (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)
C. Χειρολαβή καλαθιού	O. Καπάκι δοχείου λαδιού (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)
D. Διακόπτης χειρολαβής	P. Δοχείο λαδιού (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)
E. Καλάθι	Q. Φίλτρο λαδιού (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)
F. Παράθυρο (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)	R. Σωλήνας αποστράγγισης λαδιού (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)
G. Κάλυμμα φίλτρου	S. Πλήκτρο χρονόμετρου (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)
H. Θήκη καλωδίου	T. Οθόνη χρονόμετρου (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)
I. Ενδεικτική λυχνία	U. Πορτάκι υποδοχής σωλήνα (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)
L. Διακόπτης θερμοστάτη και ON/OFF	V. Πλήκτρο ανοίγματος
	Z. Αποσπώμενος κάδος

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

- 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.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο της συσκευής δεν πρέπει να αντικαθίσταται από το χρήστη, εφόσον η αντικατάστασή του απαιτεί τη χρήση ειδικών εργαλείων. Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο παρουσιάζει φθορές, πρέπει να αντικαθίσταται από τον κατασκευαστή, από το Σέρβις του ή από τεχνικό με κατάλληλη εξειδίκευση, 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.
- **Μη χρησιμοποιείτε τη φριτέζα χωρίς λάδι.**
- Σε περίπτωση διαρροής λαδιού από τη φριτέζα, απευθυνθείτε στο Σέρβις ή σε εξουσιοδοτημένο προσωπικό της εταιρίας.
- Το καλάθι ασφαλίζει αυτόματα στον κεντρικό πείρο του κάδου. **Κατά συνέπεια, για να αποφύγετε θλάδες, μην το περιστρέψετε με το χέρι αναζητώντας τη σωστή θέση.**
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα για πρώτη φορά, πλύνετε προσεκτικά: τον αποσπώμενο κάδο (Z), το καλάθι (E), το καπάκι (B) (αφού αφαιρέσετε πρώτα τα φίλτρα) και το σύστημα συγκέντρωσης λαδιού (O, P και Q) με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό για πιάτα. Για να αδειάζετε το νερό χρησιμοποιείτε πάντα το σωλήνα αποστράγγισης λαδιού (αν υπάρχει) όπως στην εικ. 14. 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 πισπιλίσματα ζεστού λαδιού κατά τη λειτουργία.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, ο σωλήνας αποστράγγισης πρέπει να είναι πάντα κλειστός και τοποθετημένος στην υποδοχή του.
- Μην επιτρέπετε τη χρήση της συσκευής σε παιδιά και ανήμπορα άτομα, χωρίς κατάλληλη επιτήρηση. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Μη μετακινείτε τη συσκευή όταν το λάδι είναι ακόμα ζεστό.
- Μετακινείτε τη συσκευή χρησιμοποιώντας τις ειδικές χειρολαβές. (Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη χειρολαβή του καλαθιού για τη μετακίνηση της συσκευής).
- Είναι απόλυτα φυσιολογικό να ελευθερώνεται οσμή καινούργιου όταν χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά τη συσκευή. Αερίζετε το δωμάτιο.
- Τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται για επαφή με τα τρόφιμα, συμμορφούνται με την

οδηγία 89/109/ΕΟΚ.

- Ο αποσπώμενος κάδος (Ζ) πρέπει να αφαιρείται και να τοποθετείται με προσοχή, ακολουθώντας την κλήση της υποδοχής. **Η ενέργεια αυτή πρέπει να εκτελείται μόνον όταν η συσκευή και το λάδι είναι κρύα.** Μετά την εισαγωγή του κάδου στην υποδοχή του, βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί σωστά, διαφορετικά μπορεί να υποστεί βλάβη όταν κλείσει το καπάκι (Β).

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Αδειάστε το λάδι στον κάδο: μέγιστη χωρητικότητα 1,5 λίτρα (1,3 kg. λίπους) ή ελάχιστη χωρητικότητα 1,1 λίτρο (1 kg. λίπους).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η στάθμη πρέπει να βρίσκεται πάντα μεταξύ της μέγιστης και της ελάχιστης ένδειξης. Μην 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.

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

ΑΡΧΗ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

Ανάψτε τη συσκευή βάζοντας το διακόπτη στην επιθυμητή θερμοκρασία. Αφού σβήσει η ενδεικτική λυχνία του θερμοστάτη, τοποθετήστε το καλάθι (αφού το έχετε γεμίσει) στον κάδο στην πάνω θέση και κλείστε το καπάκι. Κατεβάστε το καλάθι. Μην το γεμίζετε υπερβολικά (μέγ. 1,2 kg. φρέσκιες πατάτες). Είναι απόλυτα φυσιολογικό, αμέσως μετά από αυτήν την ενέργεια, να ελευθερώνεται από το κάλυμμα φίλτρου (G) σημαντική ποσότητα ατμού και να σχηματίζονται σταγόνες υγρασίας γύρω από τη χειρολαβή του καλάθιού. Μετά την πάροδο του χρόνου τηγανίσματος, ανασηκώστε το καλάθι και ελέγξτε αν το φαγητό τηγανίστηκε σωστά.

ΣΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ

1. Ρυθμίστε το χρόνο τηγανίσματος πιέζοντας το πλήκτρο (S). Στην οθόνη (T) εμφανίζεται ο προγραμματισμένος χρόνος.
2. Αμέσως μετά οι αριθμοί αρχίζουν να αναβοσβήνουν, υποδηλώνοντας ότι ο χρόνος τηγανίσματος άρχισε. Το τελευταίο λεπτό εμφανίζεται σε δευτερόλεπτα.
3. 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 τη διαδικασία.
4. 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 χρονόμετρου (S).

ΠΡΟΣΟΧΗ: το χρονόμετρο δεν σβήνει τη συσκευή

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΦΡΕΣΚΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Τα φαγητά για τηγάνισμα πρέπει να **θυθίζονται 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 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 ενδεικτικής λυχνίας), να ρίξετε το φαγητό μέσα στο ζεστό λάδι έτσι ώστε αυτό να μην κολλήσει στο καλάθι.
- **Στεγνώστε καλά τα τρόφιμα πριν τα θυθίσετε 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 θυθίσετε στο λάδι.

Τύπος φαγητού		Μέγ. ποσότητα gr.	Θερμοκρασία °C	Χρόνος 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. 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 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
ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ		500	190	7-8
ΨΑΡΙΑ	Κροκέτες ψαριού	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.

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

(*) 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 Ή ΛΙΠΟΥΣ

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).**

ΜΟΝΤΕΛΑ ΧΩΡΙΣ ΣΩΛΗΝΑ ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗΣ (R) ΚΑΙ ΔΟΧΕΙΟ ΛΑΔΙΟΥ (P)

1. Ανοίξτε το καπάκι της φριτέζας (B) και βγάλτε τον αποσπώμενο κάδο (Z) (εικ. 24) κρατώντας τον από τις χειρολαβές. Αδειάστε τον κάδο σε ένα δοχείο.
2. Τοποθετήστε τον αποσπώμενο κάδο (Z) στην υποδοχή.
3. Στερεώστε το καλάθι στο χείλος του κάδου και τοποθετήστε στον πάτο του καλαθιού το διατιθέμενο φίλτρο (εικ. 20). Τα φίλτρα διατίθενται 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. 21).

ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΣΩΛΗΝΑ ΑΠΟΣΤΡΑΓΓΙΣΗΣ (R) ΚΑΙ ΔΟΧΕΙΟ ΛΑΔΙΟΥ (P)

1. Τραβήξτε έξω το συρτάρι (M) όπως στην εικ. 6.
2. Τοποθετήστε το δοχείο λαδιού (P) χωρίς το καπάκι (O) στην ειδική υποδοχή (εικ. 7) και βάλτε το φίλτρο λαδιού (Q).
3. Ανοίξτε το πορτάκι (U) όπως στην εικ. 8, βγάλτε το σωλήνα αποστράγγισης (R), αφαιρέστε την τάπα (N) (στα μοντέλα χωρίς δοχείο λαδιού χρησιμοποιήστε ένα οποιοδήποτε δοχείο).
4. Στο τέλος τοποθετήστε το σωλήνα αποστράγγισης στην υποδοχή του αφού τοποθετήσετε πρώτα την τάπα και κλείστε το πορτάκι.

Για τα μοντέλα που δεν διαθέτουν δοχείο λαδιού, επαναλάβετε τις ενέργειες 3-4 που περιγράφονται στην προηγούμενη παράγραφο.

ΠΟΣΟ ΔΙΑΡΚΕΙ ΤΟ ΛΑΔΙ Ή 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, τα φίλτρα για τις οσμές στο εσωτερικό του καπακιού, χάνουν την αποτελεσματικότητά τους. Η αλλαγή χρώματος του φίλτρου, ορατή από την οπή (A) της εικ. 10 στην εσωτερική πλευρά του καπακιού, δείχνει ότι το φίλτρο πρέπει να αντικατασταθεί.

Για την αντικατάσταση βγάλτε το πλαστικό καπάκι φίλτρου (G) (εικ. 11).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Το λευκό φίλτρο πρέπει να εφάπτεται στο μεταλλικό τμήμα (εικ.12) και η χρωματιστή επιφάνεια πρέπει να βρίσκεται προς τα πάνω (προς το μαύρο φίλτρο).

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Πριν τον καθαρισμό αποσυνδέετε πάντα το φιν από την πρίζα του ρεύματος. **Μη βυθίζετε ποτέ τη φριτέζα σε νερό ή κάτω από τρεχούμενο νερό της δρύσης. Η είσοδος νερού μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.** Το καπάκι είναι αποσπώμενο. Για να το αφαιρέσετε ενεργήστε ως εξής: πιέστε το προς τα πίσω και τραβήξτε ταυτόχρονα προς τα πάνω (βέλη "1" και "2", εικ. 10). Μη βυθίζετε το καπάκι σε νερό εάν δεν έχετε βγάλει τα φίλτρα. **Αφού αφήσετε το λάδι να κρυώσει για 2 περίπου ώρες**, αδειάστε το λάδι ή το λίπος όπως περιγράφεται στην παράγραφο "φιλτράρισμα λαδιού ή

λίπους".

Για τον καθαρισμό του κάδου, ενεργήστε ως εξής:

- Βγάλτε τον κάδο από τη φριτέζα σηκώνοντάς τον απαλά (βλέπε εικ. 24) 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 καθαρίσετε το εσωτερικό του σωλήνα αποστράγγισης λαδιού, χρησιμοποιήστε τη βούρτσα του εξοπλισμού (εικ. 13).
- Για να ξαναβάλετε τον κάδο, ανοίξτε το καπάκι (U) της θήκης του σωλήνα, στη συνέχεια βάλτε τον κάδο γέρνοντας τον και με το σωλήνα σε οριζόντια θέση και με την τάπα τοποθετημένη. Τέλος ξανακλείστε το καπάκι (εικ. 24).
- Μη γέρνετε και μην αναποδογυρίζετε ποτέ τη φριτέζα για να την αδειάσετε (εικ. 19).

Για τα μοντέλα με αντικολλητικό κάδο, μη χρησιμοποιείτε σκληρά αντικείμενα ή απορρυπαντικά σε σκόνη, αλλά μόνο μαλακό πανί με ουδέτερο απορρυπαντικό.

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.



ΑΝΩΜΑΛΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

ΑΝΩΜΑΛΙΑ	ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Δυσάρεστες οσμές	Το φίλτρο για τις οσμές έχει βουλώσει. Το λάδι έχει αλλοιωθεί. Το υγρό τηγανίσματος είναι ακατάλληλο.	Αντικαταστήστε το φίλτρο. Αντικαταστήστε το λάδι ή το λίπος. Χρησιμοποιήστε φυσικόλαιο 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.
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 το δακτύλιο του οδηγού των τροχών.