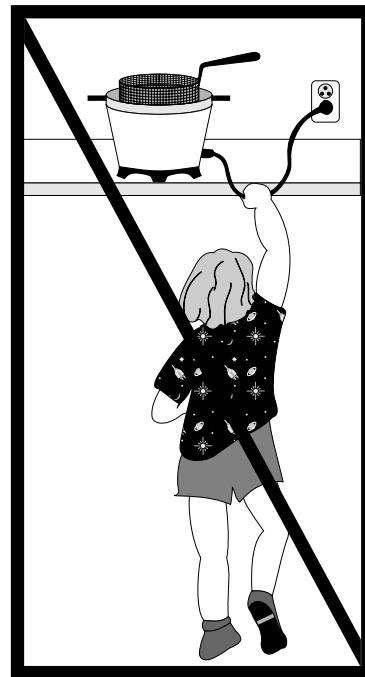


ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Αυτή η συσκευή είναι κατασκευασμένη για το τηγάνισμα τροφών και για χρήση αποκλειστικά οικιακή. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς και δεν πρέπει να τροποποιείται ή να παραβιάζεται σε καμιά περίπτωση.
- Μην ανάβετε τη συσκευή εάν είναι χαλασμένη (π.χ. εξαιτίας πτώσεως).
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη φρυτέζα για πρώτη φορά πλύνετε τον κάδο και το καλάθι με καυτό νερό & σαπουνάδα, και μετά σκουπίστε καλά τον κάδο για να παραμείνει η καλαιοσησία του αλουμινίου.
- Η φρυτέζα πρέπει να μπαίνει σε λειτουργία (τοποθετώντας το καλώδιο παροχής ρεύματος στην πρίζα) μόνο όταν έχει γεμιστεί με λάδι ή βούτυρο. Εάν θερμανθεί ενώ είναι κενή, ο θερμικός διακόπτης ασφαλείας θα διακόψει την λειτουργία της. Σ αυτήν την περίπτωση, για να ξαναθέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, είναι απαραίτητο να απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο μας.
- Πριν την χρησιμοποιήσετε ελέγξτε εάν η ισχύς που παρέχεται είναι ίδια με αυτήν που αναγράφεται στη συσκευή.
- Ενώστε τη συσκευή μόνο σε μπρίζα σούκο με δυνατότητα μεταφοράς ρεύματος όχι μικρότερη των 10Α.
- Όταν λειτουργεί αγγίζετε μόνο τα πλαστικά χερούλια ή τουλ διακόπτε, καθώς η συσκευή είναι ζεστή. ΜΗΝ

ΑΦΗΝΕΤΕ ΤΗΝ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΕ ΜΕΡΗ ΠΡΟΣΙΤΑ ΣΤΑ ΜΑΙΔΑ.

- Μην μετακινείτε την φρυτέζα όταν το λάδι είναι ζεστό ακόμα, για να ποφείγετε τον κίνδυνο σοβαρών καψιμάτων.
- Σε περίπτωση διαρροής της φρυτέζας επικοινωνείτε με το κοντινότερο σέρβις ή τον νόμιμο αντιπρόσωπο.
- Για να σβήσετε τη συσκευή, βγάλτε το καλώδιο παροχής ρεύματος από την πρίζα. Μην σβήσετε τη συσκευή τραβώντας το καλώδιο παροχής ρεύματος τραβήξτε πάντα το φιν της συσκευής.
- Σοθαρά εγκαύματα από καυτό λάδι μπο



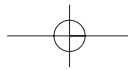
καλωδίων.

ρεί να προκληθούν εάν η φρυτέζα πέσει από την κορυφή ενός πάγκου, όπου μπορεί να τραθηχτεί από παιδιά, ή μπορεί να μπερδευτεί με αυτόν που χρησιμοποιεί τη συσκευή. Μην χρησιμοποιείται προεκτάσεις

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Βόλτ: · βλέπε χαρακτηριστικό πίνακα
 Ισχύς: · βλέπε χαρακτηριστικό πίνακα
 Χωρητικότητα μαξ: 2,2 λτ. λαδιού
 ή 2 κγλό λίπος
 Χωρητικότητα φανητού 1 κγλό πατάτες

Το υλικό και τα αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα είναι σύμφωνα με τα όσα ορίζει η οδηγία ΕΟΚ 89-109. Επι πλέον αυτή η συσκευή τηρεί τις επιβαλλόμενες προδιαγραφές της **CE**, συμπεριλαμβανομένων ραδιοφωνικών παρασίτων.



ΟΔΗΓΙΕΣ

ΓΕΜΙΣΜΑ

- Πιέστε το διακόπτη (εικ. 1) και ανοίξτε το καπάκι.
- Σηκώστε το καλάθι στην υψηλότερη θέση περιστρέφοντας τον διακόπτη ανύψωσης δεξιόστροφα μέχρι τα βέλη να δείχνουν προς τα πάνω (εικ. 2). Μετακινείτε το καλάθι χρησιμοποιώντας τα χερούλια όπως δείχνει η εικ. 3-4.
- Βάλτε 2,2 λίτρα λαδιού μέσα στο δοχείο (ή 2 κιλά βούτυρο) και μετά επανατοποθετείτε το καλάθι.

Το ύψος του λαδιού θα πρέπει να είναι ανάμεσα στα σημεία μίνιμουμ και μάξιμουμ. Το ύψος του μάξιμουμ δεν θα πρέπει να το χρησιμοποιείτε.

Τα καλλίτερα ποτελέσματα τα έχετε χρησιμοποιώντας ένα καλό λάδι απο στο-
ρο αράκινθου. Το ελαιόλαδο είναι κατάλ-
ηλο, για πολλά τηγανίσματα και τονίζει
τις γεύσεις σε παρατεταμένη χρήση.
Πάνω από όλα αποφεύγετε να ανακατεύ-
στε διαφορετικά λάδια.

Εάν χρησιμοποιείτε τεμάχια στερεού λί-
πους κόψτε τα σε μικρά κομμάτια για να
αποφύγετε να μείνει στεγνή ή φρυτέζα
τα πρώτα λεπτά ζεστάματος. Είναι φρόνι-
μο να τοποθετείτε το θερμοστάτη στους
140° κατά την αρχική φάση ζεστάματος.
Λιώστε το συμπαγές λίπος στο δοχείο.
Μόνο όταν λιώσει τελείως κατεθάστε το
καλάθι.

ΠΡΟΖΕΣΤΑΜΑ

1. Τεμίστε μα φαγητό το καλάθι, χωρίς
όμως να το παραγεμίστε (μαξ. 1 κιλό
φρέσκες πατάτες).
2. Κλείστε το καπάκι με απαλό σπρώξι-
μο μέχρι να ασφαλίσει (εικ. 2).
3. Βάλτε το καλώδιο στην πρίζα το
προειδοποιητικό λαμπάκι θα ανάψει.
4. Βάλτε τον θερμοστάτη στην θερμοκ-
ρασία που θέλετε (εικ. 4) (βλέπε πί-
νακα). Μόλις φτάσει στη θερμοκρασία
που θέλετε, το αναμμένο φωτάκι θα
σβήσει.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ

1. Μόλις σβήσει το προειδοποιητικό
λαμπάκι, χαμηλώστε το καλάθι μέσα
στο λάδι περιστρέφοντας σιγά-σιγά,
δεξιόστροφα, τον διακόπτη του καλα-
θιού ώσπου το βέλος να δείχνει
προς τα κάτω.

- Είναι εντελώς φυσιολογικό, αμέ-
σως μετά από αυτήν την ενέρ-
γεια, να βγει από το κάλυμμα
του φίλτρου μιά σημαντική
ποσότητα πολύ ζεστού ατμού.
- Είναι επίσης φυσιολογικό κατά
την διάρκεια της λειτουργίας να
κυλίσουν μερικές σταγόνες υγρο-
ποιημένου ατμού από το καπάκι
κατά μήκος των μεταλικών ή πλα-
στικών τοιχωμάτων της συσκευής.
- Στην αρχή του τηγανίσματος, και
αφού βυθίστε τα φαγητά στο λάδι το
εσωτερικό μέρος από το γυαλί (όπου
προβλέπετε) θα γεμίσει από ατμό,
που σιγά σιγά θα εξαφανιστεί.

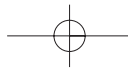
2. Στα μοντέλα που έχουν χρονοδιακόπτη
ο επιθυμητός χρόνος τηγανίσματος
μπορεί να ρυθμιστεί περιστρέφοντας
προς τα αριστερά τον διακόπτη μέχρι
την μέγιστη ένδειξη και κατόπιν
γυρίζοντας προς τα πίσω στον χρόνο
της επιλογής σας (συμβουλευθείτε
τους ενημερωτικούς πίνακες).
Εφόσον περάσει ο καθορισμένος χρό-
νος, θα εκπεμφεί ένας ήχος.

Προσοχή: Το χρονόμετρο υποδεικνύει
το τέλος του μαγειρέματος αλλά δεν
σβήνει την συσκευή.

ΤΕΛΟΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

Στο τέλος του χρόνου που έχετε προ-
γραμματίσει σηκώστε το καλάθι και
ελέγξτε εάν το φαγητό είναι χρυσαφή
όπως το θέλετε. Στα μοντέλα με παρα-
θυράκι αυτή η κίνηση μπορεί να γίνει
κοιτάζοντας από το παραθυράκι, χωρίς να
ανοίγετε το καπάκι.

Όταν νομίζετε ότι η διαδικασία τηγανί-
σματος τελείωσε, σβήστε την συσκευή
βγάζοντας το φιν από την πρίζα, εφό-
σον πρώτα βάλετε τον διακόπτη στο 0,
αφήστε να στραγγίσει για λίγο και
έπειτα ανοίξτε το καπάκι και βγάλτε
το καλάθι χωρίς να απότομες κινήσεις.



Αν θέλετε το τηγάνισμα να γίνει σε δυο φάσεις (για παράδειγμα, στις πατάτες), μην ανοίξετε το καπάκι. Περιμένετε αν σβήσει το προειδοποιητικό φωτάκι και χαμηλώστε το καλάθι όπως αναφέρθηκε παραπάνω.

ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑ ΤΟΥ ΛΑΔΙΟΥ Ή ΤΟΥ ΒΟΥΤΥΡΟΥ
Σας συμβουλεύουμε να κάνετε αυτή την πράξη μετά απο κάθε τηγάνισμα. Γιατί τα μόρια των φανητών, ειδικά όταν είναι καλυμένα με ψίχουλα ή αλευρωμένα, μένουν στο υγρό και αυτά τείνουν να καούν, εστι προκαλούν μια αλείωση πολύ πιο γρήγορη στο υγρό του τηγανίσματος. Για να φιλτράρετε κάντε τα εξής:

1. Ανοίξετε το καπάκι της φρυτέζας και βυάλετε το καλάθι. Προσέξτε εάν το λάδι είναι ακόμη κρύο.
2. Επειτα μετακινείτε τη μικρή θήκη που μαζεύει τα κατάλοιπα του τηγανίσματος ξεσφραγίζοντας το σημείο που μαγγώνει και αδιάζοντας (εικ. 5). Μετακινείτε το καπάκι.
3. Προσεκτικά χύστε το λάδι ή το λίπος σε ένα δοχείο (εικ. 6) και καθαρίστε προσεκτικά τη φρυτέζα. Βγάλτε τυχόν κατακάθια του δοχείου με την βοήθεια ενός σφουγγαριού ή με απορροφητικό χαρτί.
4. Ξανατοποθετείστε το καλάθι στην ψηλότερη θέση και θάλτε ένα από τα φίλτρα που προμηθεύονται στη θάση του καλάθου. Χύστε το λάδι πίσω στη φρυτέζα αργά για να μην υπερχυλίσει το φίλτρο (εικ. 7). (Τα φίλτρα μπορείτε να τα βρείτε στους αντιπροσώπους μας ή σε εξουσιοδοτημένα κέντρα).
5. Ξαναθάλτε το καπάκι στη θέση του ασφαλίζοντας τη μικρή θήκη που μαζεύει τη συμπύκνωση.
 - Το φιλτραρισμένο λάδι μπορεί να διατηρηθεί στο εσωτερικό της φρυτέζας. Εντούτοις, εάν περάσει πολύς καιρός μέχρι το επόμενο μαγείρεμα, είναι καλύτερα να διατηρήσετε το λάδι, στο σκοτάδι, σε ένα σκεύος κλειστό για να αποφευχθεί η αλλοίωσή του.

ΑΛΛΑΓΗ ΑΝΤΙΟΣΜΗΤΙΚΟΥ ΦΙΛΤΡΟΥ

Με την χρήση το αντιοσμικό φίλτρο που υπάρχει μέσα στο καπάκι χάνει την αποτελεσματικότητά του. Το φίλτρο της φρετέζας θα πρέπει όμως να αντικατασταθεί μετά από 20 περίπου τηγανίσματα. Για να αλλάξετε το φίλτρο, μετακινήστε το πλαστικό κάλυμμα φίλτρου αποσυνδέοντας τα δόντια στο εσωτερικό του καλύμματος και αλλάξτε τα φίλτρα αφού πρώτα σιγουρευτείτε ότι το άσπρο φίλτρο είναι τοποθετημένο έτσι ώστε να ακουμπά στο μέταλλο (εικόνα 9). Το φίλτρο πρέπει να είναι τοποθετημένο στο κέντρο των σχετικών πτερυγίων Β (εικόνα 9) τα οποία βρίσκονται στα πλευρά της θήκης φίλτρου.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΜΕ ΤΙΣ ΧΡΩΜΑΤΙΣΤΕΣ ΚΑΡΤΕΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΣΤΡΑΦΕΙ ΠΡΟΣ ΤΟ ΜΑΥΡΟ ΦΙΛΤΡΟ (ΔΗΛΑΔΗ ΠΡΟΣ ΤΑ ΠΑΝΩ)

ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ

Πριν από οποιαδήποτε καθαριότητα σιγουρευτείτε ότι το καλώδιο παροχής ηλεκτρικού ρεύματος είναι βγαλμένο από την πρίζα (συσκευή σβησμένη) ή ότι το λάδι είναι αρκετά κρύο (περιμένετε περίπου 2 ώρες).

Μην βυθίζετε ποτέ την φρυτέζα στο νερό ή κάτω απο τρεχούμενο νερό η επαφή με νερό μπορεί να φέρει ηλεκτροπληξία.

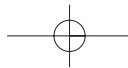
Μετά απο καθε χρήση, καθαρίζετε το εσωτερικό της φρυτέζας με ένα μαλακό και υγρό πανι, για να φεύγουν τα πιτσιλίσματα λαδιού και οι κηλίδες.

Για τέλειο καθαρίσμα του δοχείου χρησιμοποιείτε ζεστό σαπουνόνερο. Ωεπλύνετε και στεγνώστε καλά.

Καθαρίστε το επάνω μέρος του καπακιού και της θήκης φίλτρου με ζεστό νερό και απορρυπαντικό για πιάτα, έπειτα ξεπλένετε και σκουπίζετε με προσοχή.

Το καλάθι μπορεί να τοποθετηθεί στο πλυντήριο πιάτων για το καθαρισμό.

Για να καθαρίσετε το τηγάκι μην χρησιμοποιείτε άγρια σφουγγάρια ή αλκοόλ.



ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΛΑΔΙΟΥ Η ΒΟΥΤΥΡΟΥ

Όταν το λάδι βρίσκεται κάτω από το μικρότερο σημείο επιπέδου, προσθέστε καινούργιο. Είναι σκόπιμο να ανανεώνετε όλο το λάδι συχνά, για να διατηρείτε όχι μόνο την ποιότητα της γεύσης, αλλά και την εύκολη χώνεψη των τηγανισμένων τροφών.

Το πόσες φορές μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το λάδι εξαρτάται από το τι έχετε τηγανίσει. Για παράδειγμα το λάδι πρέπει να αλλάζετε συχνότερα όταν τηγανίζετε κομμάτια ψωμιού.

Συμβουλευόμαστε να αλλάζετε όλο το λάδι κάθε 5-8 τηγανίσματα, και οπωσδήποτε όταν:

- δυσάρεστη οσμή
- Όταν καπνίζει ενώ τηγανίζετε
- Όταν το χρώμα του γίνεται σκούρο.

ΓΙΑ ΣΩΣΤΟ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ

- Είναι σπουδαίο να υπάρχει η προτεινόμενη θερμοκρασία για κάθε συνταγή. Σε χαμηλές θερμοκρασίες τηγανίζετε φαγητά που απορροφούν λάδι. Σε ψηλές θερμοκρασίες μια κρούστα δημιουργείται αμέσως ενώ το εσωτερικό παραμένει μισοψημένο.
- Το φαγητό για να τηγανιστεί πρέπει να βουτηχθεί στο λάδι μόνο όταν αυτό έχει ζεσταθεί όπως πρέπει δηλ αφού σβήσει το φωτάκι.
- Μην υπερφορτώνετε το καλάθι γιατί αυτό δημιουργεί μια απότομη πτώση της θερμοκρασίας έτσι δημιουργούνται υγρά λίπη και κακοτηγανισμένα φαγητά.
- Ελεγχτε εάν το φαγητό είναι κομμένο σε λεπτά και ομοιόμορφα κομμάτια. Πολλές φορές το κοντροκομένο φαγητό γίνεται ανεπιθύμητο γιατί έχει καλή εμφάνιση εξωτερική αλλά δεν είναι σωστά ψημένο.

- Σιγουρευτείτε ότι τα φαγητά είναι εντελώς στεγνά. Εάν είναι υγρά παραμένουν μαλακά και κακοτηγανισμένα (ειδικά οι πατάτες). Συμβουλευόμαστε να βουτάτε τα φαγητά με μεγάλη περιεκτικότητα νερού σε αλεύρι και να τα στραγγίζετε καλά.

Όταν τελειώσει το τηγάνισμα, αποφύγετε να αφήσετε το φαγητό μέσα στο καλάθι της φρυτέζας για πολύ ώρα. Ατμοί από το λάδι δικαιολογούν την απορρόφηση λαδιού από το φαγητό έτσι το τηγανισμένο φαγητό γίνεται μαλακό και χάνει την ωραία εμφάνιση και το τραγανό του τηγανιού.

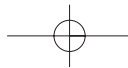
ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ

Για να πετύχετε να τηγανιστούν οι πατάτες και να είναι αφράτες και τραγανές, είναι σκόπιμο να:

1. Εάν οι πατάτες δεν είναι κατεψυγμένες, διαλέξτε κατά προτίμηση τις παλιές. Είναι προτιμότερο να διαλέγετε παλαιές (ξηρές) πατάτες γιατί έχουν λιγότερη περιεκτικότητα σε νερό από τις φρέσκιες. Όταν αφορά το σχήμα τους, πρέπει να κόβονται σε ίσα κομμάτια ίδιου πάχους. Έτσι θα μετύχετε τέλειο τηγάνισμα και χρώμα.

Οποιαδήποτε εξαρτήματα κοπής μπορούν να χρησιμοποιηθούν. Για να φύγετε να κολλήσουν οι πατάτες μεταξύ τους κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος, βάλτε τις αμέσως στο νερό όταν τις κόβετε, μετά ξεπλύνετε τις τελείως με κρύο νερό. Αφήστε τις να στεγνώσουν, και σκουπίστε τις με ένα στεγνό πανί.

2. Μαγειρέψτε τις πατάτες (φρέσκες ή κατεψυγμένες) σε δύο φάσεις βυθίσεως. Ενδιάμεσα από την πρώτη και



δεύτερη δόση, σηκώστε το καλάθι στην πιο υψηλή θέση χωρίς να ανοίξετε το καπάκι. Περιμένετε να σβήσει το προειδοποιητικό φωτάκι και έπειτα βυθίστε ξανά το καλάθι για τον ενδεδειγμένο χρόνο της δεύτερης φάσης βυθίσεως

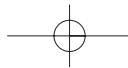
3. Μετά το τηγάνισμα, ανοίξετε το καπάκι, σηκώστε το καλάθι και κουνήστε το ελαφρά επάνω από την φρυτέζα ώστε να στραγγίξουν οι πατάτες από το λάδι. Βγάλτε τις τηγανιτές πατάτες σε πιάτο προσθέστε αλάτι και σερβίρετε.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΙ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΤΡΟΦΩΝ ΜΗ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ

Συμβουλευτείτε τον παρακάτω πίνακα έχοντας υπόψη πως οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες τηγανίσματος είναι σχετικοί και πρέπει να ρυθμίζονται σε σχέση με την προσωπική ποσότητα και την γεύση.

Φαγητά	Ποσότητα μαξ. γρ	Θερμοκρασία °C	Χρόνος λεπτά
ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ Μισή μερίδα	500	190	1 ^α φάσι 6 - 7 2 ^α φάσι 3 - 4
ολόκληρη μερίδα	1000	190	1 ^α φάσι 5 - 7 2 ^α φάσι 9 - 11
ΨΑΡΙΑ Καλαμαράκια	500	160	11 - 12
Κανεστρέλλι	500	160	11 - 12
Γαρίδες	500	160	9 - 10
Σαρδέλες	500	170	11 - 12
Σουπιές	500	160	12 - 13
Γλώσσες (2)	400	160	7 - 8
ΚΡΕΑΣ Χοιρινή μπιριζόλα (2)	300	170	7 - 8
Στήθος από κοτόπουλο (2)	300	170	6 - 7
Κυφτέδες (13)	550	160	6 - 7
ΧΟΡΤΑ Αγκινάρες	250	140	10 - 12
Κουνουπίδι	400	160	8 - 9
Μανιτάρια	400	150	8 - 9
Μελιτζάνες (4 φέτες)	100	170	6 - 7
Κολοκυθάκια	300	160	10 - 11



ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΦΑΓΗΤΑ

1. Τα κατεψυγμένα φαγητά πρέπει να τηγανίζονται σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία. Για καλύτερα αποτελέσματα είναι σκόπιμο να δρατάτε τις μικρότερες ποσότητες. Παρακαλούμε κοιτάξτε τον ακόλουθο πίνακα.

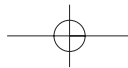
2. Τα κατεψυγμένα φαγητά συχνά καλύπτονται από ένα στρώμα πάγου το οποίο πρέπει ν' αφαιρεθεί προτού το τηγάνισμα. Για ν' αποφύγετε την υπερχέλιση του λαδιού τοποθετείστε το καλάθι πολύ σιγά.

Προτού βάλετε το καλάθι, σιγουρευτείτε πως το καπάκι είναι καλά κλεισμένο.

Οι χρόνοι τηγανίσματος είναι σχετικοί και αλλάζουν ανάλογα με την αρχική θερμοκρασία των τροφών για ψήσιμο και από την θερμοκρασία που συμβουλεύει ο κατασκευαστής των κατεψυγμένων τροφών.

Φαγητά	Ποσότητα μαξ. γρ	Θερμοκρασία °C	Χρόνος λεπτά
ΠΑΤΑΤΕΣ	330(*)	190	1 ^α φάσι 5 - 6 2 ^α φάσι 2 - 3
ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	500	190	7 - 8
ΨΑΡΙΑ Βακαλάος	300	190	5 - 6
Γαρίδες	300	190	5 - 6
ΚΡΕΑΣ ν. 2 κομμάτια κοτόπουλο	300	190	6 - 7

- (*) Αυτή είναι η δόση που συμβουλεύεται για να επιτευχθεί ένα επιτυχημένο τηγάνισμα. Φυσικά είναι δυνατόν να τηγανίσετε μια μεγαλύτερη ποσότητα κατεψυγμένες πατάτες έχοντας όμως υπόψη πως σ' αυτήν την περίπτωση θα είναι λίγο πιο λιπαρές, εξαιτίας της απότομης ελάττωσης της θερμοκρασίας του λαδιού την στιγμή της βυθίσεως.



ΚΑΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙΑ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Δισάρεστες οσμές	Αντιοσμητικό φίλτρο που έχει βραχεί Λάδι πολύ χρησιμοποιημένο Ακατάλληλο λάδι ή βούτυρο	Αλλαγή φίλτρου Αλλαγή λαδιού Χρήση σωστού λαδιού ή αραβοσιτέλαιου
Ψπερχείλιση λαδιού	Αν έχετε βάλει το καλάθι απότομα μέσα στη φριτέζα Υπερχείλιση λαδιού Φαγητά τοποθετημένα στο λάδι όχι στεγνά Σύιστώμενη ποσότητα φαγητού	Βάζετε το σιγά - σιγά Ελαττώστε την ποσότητα λαδιού στο δοχείο Στεγνώνετε καλά τα φαγητά 1000 γρ (φρέσκες πατάτες)
Όταν δεν ζεσταίνεται το λάδι	Αν έχει λειτουργήσει η φριτέζα προηγουμένως χωρίς να υπάρχει λάδι στο δοχείο, δικαιολογεί τη διακοπή λειτουργίας του διακόπτη ασφαλείας	Επικοινωνήστε με το Service (απαραίτητη αλλαγή του διακόπτη ασφαλείας)