

Σας ευχαριστούμε που διαλέξατε αυτή την ηλεκτρική φριτέζα. Συνιστούμε να διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Μόνον έτσι θα μπορέσετε να πετύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα και τη μέγιστη ασφάλεια χρήσης.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

A Καπάκι	H Χρονόμετρο
B Παράθυρο (σε ορισμένα μοντέλα)	I Διακόπτης θερμοστάτη
C Φίλτρο	L Πλήκτρο ανοίγματος καπακιού
D Αντικολλητικός κάδος	M Ενδεικτική λυχνία
E Καλάθι	N Θέση τυλίγματος καλωδίου
F Πλήκτρο χειρολαβής καλαθιού	O Δοχείο συγκέντρωσης υγρασίας
G Χειρολαβή καλαθιού	

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- 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, κυρίως όταν γίνεται μπροστά σε μικρά 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 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.
- Μη βυθίζετε τη φριτέζα στο νερό. Η είσοδος νερού μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.
- 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.
- Μην αγγίζετε ποτέ το παράθυρο κατά το τηγάνισμα, γιατί υπερθερμαίνεται.
- Για να μετακινήσετε τη συσκευή, χρησιμοποιήστε μόνο τις ειδικές χειρολαβές. (Ποτέ μην την ανασηκώνετε από τη χειρολαβή του καλαθιού).
- Η φριτέζα πρέπει να τίθεται σε λειτουργία μόνον αφού γεμίσει 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 του κατασκευαστή.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα για πρώτη φορά, πλύνετε προσεκτικά τον κάδο, το καπάκι και το καλάθι (αφαιρέστε τα φίλτρα) με ζεστό νερό και απορρυπαντικό για πιάτα.
- Η συσκευή συμμορφούται στην Κοινοτική Οδηγία 2004/108/CE Ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας και στον Ευρωπαϊκό Κανονισμό αρ. 1935/2004 της 27/10/2004 για τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται για να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.
- Είναι απόλυτα φυσιολογικό να ελευθερώνεται καπνός για μερικά λεπτά όταν χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά τη συσκευή. Αερίζετε το δωμάτιο.
- 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.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη της επιφάνειας στήριξης της φριτέζας. όπου θα μπορούσε να το φτάσει εύκολα ένα παιδί ή να μπερδευτεί στο χρήστη. Μη χρησιμοποιείτε προεκτάσεις.
- Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο παρουσιάζει φθορές, πρέπει να αντικαθίσταται από τον κατασκευαστή ή από το Σέρβις του, έτσι ώστε να αποφεύγεται κάθε κίνδυνος.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

- Διαβάστε προσεκτικά όλες τις παρούσες οδηγίες χρήσης.
- Βγάλτε τη φριτέζα από τη συσκευασία της.
- Ανοίξτε το καπάκι πιέζοντας το πλήκτρο αυτόματου ανοίγματος (εικ. 1).
- Σηκώστε τη χειρολαβή του καπακιού μέχρι να ασφαλίσει σε οριζόντια θέση (εικ. 2).
- Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα έντυπα από τον κάδο.
- Πλύνετε τον κάδο (και το καλάθι) με ζεστό νερό και μερικές σταγόνες υγρό απορρυπαντικό για πιάτα, χρησιμοποιώντας ένα μαλακό σφουγγαράκι. Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό. Στεγνώστε καλά.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΧΕΙΡΟΛΑΒΗΣ ΚΑΛΑΘΙΟΥ

Μπορείτε να ελέγξετε το καλάθι από το εξωτερικό με το καπάκι κλειστό. Για να σηκώσετε το καλάθι, τραβήξτε τη χειρολαβή προς τα πάνω μέχρι να ασφαλίσει σε οριζόντια θέση. Αφού ασφαλίσει η χειρολαβή (εικ. 3), βγάλτε το καλάθι τραβώντας το προς τα πάνω. Τοποθετήστε στο καλάθι τα τρόφιμα που θέλετε να τηγανίσετε, κλείστε το καπάκι, κατεβάστε το καλάθι πιέζοντας το πλήκτρο πάνω στη χειρολαβή και γέρονντάς την προς τα κάτω.

ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

ΠΡΟΣΟΧΗ: για λόγους ασφαλείας, μη χρησιμοποιείτε τη φριτέζα κάτω από τα έπιπλα της κουζίνας και τοποθετήστε την μακριά από κουρτίνες. Ποτέ μην αφήνετε αφύλακτη τη συσκευή όταν είναι αναμμένη. Μην επιτρέπετε στα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή.

1. Η στάθμη του λαδιού πρέπει να βρίσκεται πάντα μεταξύ της μέγιστης και της ελάχιστης ένδειξης, που υπάρχει στο εσωτερικό του αντικολλητικού κάδου. Η στάθμη αυτή αντιστοιχεί σε περίπου 2,2 λίτρα λαδιού. Ελέγχετε κάθε φορά τη στάθμη του λαδιού και, αν είναι απαραίτητο, συμπληρώστε.
2. Μη χρησιμοποιείτε τη φριτέζα χωρίς ή με μικρή ποσότητα (κάτω από την ελάχιστη στάθμη) λαδιού ή λίπους. Αποσυνδέετε πάντα το φισ όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
3. Τοποθετήστε το διακόπτη του θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία (εικ. 4) Οι ενδείξεις πάνω στη φριτέζα και ο πίνακας με τους χρόνους τηγανίσματος θα σας βοηθήσουν να επιλέξετε την ιδανική θερμοκρασία.
4. Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα. Ανάβει η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας. Η φριτέζα θα αρχίσει να ζεσταίνεται μόνο αφού ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη (εικ. 5).
5. Ζεστάνετε για 15 λεπτά.
6. Σηκώστε το καλάθι στην υψηλότερη θέση.
7. Ανοίξτε το καπάκι.
8. Τοποθετήστε τα τρόφιμα για τηγάνισμα στο καλάθι, τα οποία πρέπει να είναι στεγνά και χωρίς πάγο. ΜΗ ΓΕΜΙΖΕΤΕ ΥΠΕΡΒΟΛΙΚΑ ΤΗ ΦΡΙΤΕΖΑ.
9. Κλείστε το καπάκι.
10. Ρυθμίστε το χρόνο τηγανίσματος με το χρονοδιακόπτη.
11. Βυθίστε αργά το καλάθι στο καυτό λάδι κατεβάζοντας απαλά τη χειρολαβή. Αν κατεβάσετε πολύ γρήγορα το καλάθι, μπορεί να προκαλέσετε την έξοδο του καυτού λαδιού.

ΑΡΧΗ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

1. Αποφεύγετε την επαφή με τα μεταλλικά μέρη της φριτέζας γιατί γίνονται πολύ ζεστά.
2. Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, βυθίστε αργά το καλάθι στο καυτό λάδι κατεβάζοντας απαλά τη χειρολαβή. Αν κατεβάσετε πολύ γρήγορα το καλάθι, μπορεί να προκαλέσετε την έξοδο του καυτού λαδιού.
3. Για το τηγάνισμα χρησιμοποιείτε πάντα το ειδικό καλάθι. Κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος το καπάκι πρέπει πάντα να είναι κλειστό.
4. Το παράθυρο σας επιτρέπει να ελέγξετε το τηγάνισμα χωρίς να ανοίξετε το καπάκι.
5. Είναι απολύτως φυσιολογικό, κατά τη διάρκεια των πρώτων λεπτών τηγανίσματος, η εσωτερική επιφάνεια του παραθύρου να καλύπτεται από ατμό, που στη συνέχεια εξαφανίζεται σταδιακά.
6. Είναι επίσης φυσιολογικό από τα φίλτρα του καλαθιού να βγαίνει πολύ ζεστός ατμός.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ (εικ. 6)

Είναι απαραίτητο να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη για να ανάψετε και να ζεστάνετε τη φριτέζα.

Στη συνέχεια θα πρέπει να ρυθμίσετε και πάλι το χρονοδιακόπτη στον επιθυμητό χρόνο τηγανίσματος πριν βυθίσετε το καλάθι και τα τρόφιμα στο καυτό λάδι. Το χρονόμετρο επισημαίνει τον τερματισμό του τηγανίσματος με ένα ηχητικό σήμα. Οι συνιστώμενοι χρόνοι τηγανίσματος είναι ενδεικτικοί και θα πρέπει να προσαρμόζονται στην ποσότητα και στο πάχος των τροφίμων.
Σημείωση: η συσκευή δεν θα ανάψει αν πρώτα δεν ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΩΝ ΧΡΟΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

Οι συνιστώμενοι χρόνοι τηγανίσματος είναι μόνο ενδεικτικοί: θα πρέπει να τους προσαρμόσετε στην ποσότητα και στο πάχος των τροφίμων καθώς και στις προσωπικές σας προτιμήσεις.

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία °C	Χρόνος (σε λεπτά)
Φρέσκες πατάτες 1 kg Κατεψυγμένες πατάτες 500 g	190	10-15
Ψάρια	170	9-12
Ασπρόψαρο, σε επαρκή ποσότητα ώστε να καλύπτουν τον πάτο του καλαθιού	190	5-8
Γάδος και γάδος καπνιστός (φρέσκος) με κουρκούτι	190	10-8
Γάδος και γάδος καπνιστός (κατεψυγμένος) με κουρκούτι	170	18-25
Γλώσσα κατεψυγμένη	190	10-6
Χάμπουργκερ κατεψυγμένα	150	5-8
Κοτολέτες κοτόπουλο μικρές και μεσαίες	170	5-20
Κοτολέτες κοτόπουλο μεγάλες	170	20-30
Σκαλοπίνια μοσχαρίσια κατεψυγμένα	170	5-8
Μπούτια κοτόπουλου πανέ κατεψυγμένα	170	15

Το χρονόμετρο δεν σβήνει τη συσκευή και δεν επιδρά στη θερμοκρασία τηγανίσματος.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Τα κατεψυγμένα έχουν πολύ χαμηλή θερμοκρασία. Κατά συνέπεια προκαλούν αναπόφευκτα σημαντική μείωση της θερμοκρασίας του λαδιού. Για να έχετε καλά αποτελέσματα, είναι σκόπιμο να μην υπερβαίνετε σε κάθε τηγάνισμα τις μέγιστες συνιστώμενες ποσότητες τροφίμων του πίνακα.
- Τα κατεψυγμένα τρόφιμα καλύπτονται συχνά από κρυστάλλους πάγου που πρέπει να αφαιρούνται πριν το τηγάνισμα. Για το σκοπό αυτό αρκεί να ανακινήσετε το καλάθι. Βυθίστε το καλάθι πολύ αργά στο λάδι τηγανίσματος για να αποφύγετε τον αναβρασμό του λαδιού. Βεβαιωθείτε ότι έχετε κλείσει το καπάκι μετά την εισαγωγή του καλαθιού στη φριτέζα. Οι χρόνοι τηγανίσματος είναι κατά προσέγγιση και πρέπει να ρυθμίζονται ανάλογα με την αρχική θερμοκρασία των τροφίμων για τηγάνισμα και ανάλογα με τη συνιστώμενη θερμοκρασία από τον παραγωγό των κατεψυγμένων.

Τύπος φαγητού	Μέγ. ποσότητα gr.	Θερμοκρασία °C	Χρόνος (σε λεπτά)
ΠΑΤΑΤΕΣ (*)	500	190	8-11
ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΠΑΤΑΤΑΣ	500	190	10-11
ΨΑΡΙΑ	Κροκέτες ψαριού Γαρίδες	190 190	6-8 6-8
ΚΡΕΑΣ	2 κοτολέτες κοτόπουλου	190	7-9

ΠΡΟΣΟΧΗ: 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.

ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΟΥ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

Με τη λήξη του χρόνου τηγανίσματος:

1. Σηκώστε τη χειρολαβή σε οριζόντια θέση και ανοίξτε το καπάκι.
2. Αφήστε το λάδι να στραγγίξει για ένα λεπτό και βγάλτε το καλάθι, χωρίς να πιέσετε το πλήκτρο πάνω στη χειρολαβή.
3. Μετά το τέλος του τηγανίσματος, αποσυνδέετε πάντα τη φριτέζα από το ρεύμα.
4. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς (1 ή 2 ώρες) πριν τη φυλάξετε ή την καθαρίσετε.
5. Μη μετακινείτε ή μεταφέρετε τη φριτέζα όταν το λάδι ή το λίπος είναι ακόμα καυτό.
6. Στο πίσω μέρος της συσκευής υπάρχει ένα δοχείο συγκέντρωσης υγρασίας, το οποίο πρέπει να ελέγχετε περιοδικά και, αν χρειαστεί, να το αδειάζετε.

ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΛΑΔΙΟΥ

1. Πριν φυλάξετε ή καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι έχετε αποσυνδέσει το φιν και ότι το λάδι είναι αρκετά κρύο.
2. Δεν είναι απαραίτητο να αντικαθιστάτε το λάδι μετά από κάθε τηγάνισμα. Κατά μέσο όρο, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το λάδι 8-12 φορές. Συνιστάται η συχνή αντικατάσταση μόνο αν έχει χρησιμοποιηθεί για να τηγανίσετε ψάρι ή τρόφιμα αλευρωμένα ή πανέ.
3. Συνιστάται να φιλτράρετε το λάδι σε περίπτωση που υπάρχουν υπολείμματα τροφίμων στο λάδι ή στον πάτο του αντικολλητικού κάδου. Ενεργήστε ως εξής:
4. Βγάλτε το καλάθι. Αδειάστε με προσοχή το λάδι σε ένα μεγάλο δοχείο ή σε μια κατσαρόλα.
5. Πλύνετε το καλάθι και τον αντικολλητικό κάδο με ζεστό νερό και μερικές σταγόνες υγρό απορρυπαντικό για πιάτα, χρησιμοποιώντας ένα μαλακό σφουγγαράκι.
6. Με την πάροδο του χρόνου είναι φυσικό η αντικολλητική επένδυση του κάδου να σκουρύνει και να χαραχθεί.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΟΥ ΚΑΔΟΥ

1. Η αντικολλητική επένδυση σας επιτρέπει να καθαρίσετε εύκολα τον κάδο, χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και ένα μαλακό σφουγγαράκι ή ένα βετέξ.
2. Μη βυθίζετε ΠΟΤΕ τη φριτέζα σε νερό ή κάτω από τρεχούμενο νερό της βρύσης.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΑΝΥΨΩΣΗΣ ΤΟΥ ΚΑΛΑΘΙΟΥ

Στο τέλος του τηγανίσματος, τρίψτε αμέσως τα μεταλλικά μέρη του συστήματος ανύψωσης με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό για πιάτα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΣΩΜΑΤΟΣ ΤΗΣ ΦΡΙΤΕΖΑΣ

Καθαρίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα μαλακό και υγρό πανί.

Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό, μπορείτε να αφαιρέσετε το καπάκι:

ανοίξτε το καπάκι και τραβήξτε το προς τα πάνω μέχρι να το αφαιρέσετε.

Αφαιρέστε τα φίλτρα και καθαρίστε το καπάκι με νερό και σαπούνι.

Σκουπίστε καλά και ξαναβάλτε τα φίλτρα στην ειδική υποδοχή.

Για να τοποθετήσετε το καπάκι, κρατήστε το με ελαφρά κλίση προς τα πίσω και πιέστε το δυνατά μέσα στην υποδοχή μέχρι να ασφαλίσει, και βεβαιωθείτε ότι το ελατήριο έχει μπει σωστά στο αντίστοιχο αυλάκι.

Καθαρίστε το παράθυρο με λίγο υγρό απορρυπαντικό για πιάτα.

Να το καθαρίζετε τακτικά για να εξασφαλίσετε τη μέγιστη ορατότητα κατά το τηγάνισμα.

(ΣΥΜΒΟΥΛΗ: για να αποφύγετε το σχηματισμό υγρασίας, αλείψτε την εσωτερική επιφάνεια του παραθύρου με χυμό λεμονιού ή ξύδι)

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: μη βυθίζετε ποτέ τη φριτέζα, το καλώδιο ή το φιν σε νερό ή άλλα υγρά.

Μην πλένετε το καπάκι στο πλυντήριο πιάτων.

Μη χρησιμοποιείτε σκόνες καθαρισμού ή μεταλλικά σύρματα για να καθαρίσετε τη συσκευή.

Συνιστάται να καθαρίζετε τη φριτέζα μετά από κάθε χρήση.

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΛΑΔΙΟΥ

Το λάδι μπορεί να διατηρηθεί στο εσωτερικό της συσκευής χάρη στο ερμητικό κλείσιμο του καπακιού. Φυλάσσετε τη φριτέζα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΦΙΛΤΡΩΝ

Η διάρκεια ζωής των φίλτρων εξαρτάται από τον τύπο των τροφίμων που τηγανίζετε.

Τα φίλτρα πλέγματος απορροφούν τις δυσάρεστες οσμές του τηγανίσματος για περίπου 15 χρήσεις. Κλείστε το καπάκι της συσκευής και σηκώστε το κάλυμμα φίλτρου.

Τοποθετήστε τα καινούρια φίλτρα στη θήκη τους, έτσι ώστε η άσπρη στρώση να βλέπει προς τα κάτω. Κλείστε το κάλυμμα φίλτρου πιέζοντάς το απαλά μέχρι να ασφαλίσει.

Προσοχή: μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχουν εξαντληθεί τα φίλτρα για να αποφύγετε τις δυσάρεστες οσμές και για να μη βουλώσουν την έξοδο του ατμού.

ΑΝΩΜΑΛΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Ανωμαλία	Αιτία	Λύση
Δυσάρεστες οσμές	Τα φίλτρα είναι κορεσμένα. Το λάδι έχει αλλοιωθεί. Το υγρό τηγανίσματος είναι ακατάλληλο.	Αντικαταστήστε τα φίλτρα. Αντικαταστήστε το λάδι ή το λίπος. Χρησιμοποιήστε φυτικό λάδι ή σπορέλαιο καλής ποιότητας.
Το λάδι ξεχειλίζει	Το λάδι έχει αλλοιωθεί και σχηματίζει πολύ αφρό. Βυθίσατε στο λάδι τρόφιμα που δεν στέγνωσαν καλά. Πολύ γρήγορο βύθισμα του καλαθιού. Έχετε ξεπεράσει τη μέγιστη συνιστώμενη ποσότητα λαδιού. Υπερφόρτωση καλαθιού.	Αντικαταστήστε το λάδι ή το λίπος. Στεγνώστε καλά τα τρόφιμα. Βυθίστε τα αργά το καλάθι. Μειώστε την ποσότητα λαδιού στον κάδο. Μειώστε την ποσότητα των τροφίμων.
Η τροφή δεν ροδίζει κατά το τηγάνισμα	Πολύ χαμηλή θερμοκρασία λαδιού. Υπερφόρτωση καλαθιού.	Επιλέξτε μια υψηλότερη θερμοκρασία. Μειώστε την ποσότητα των τροφίμων.
Το λάδι δεν ζεσταίνεται	Η φριτέζα χρησιμοποιήθηκε προηγουμένως χωρίς λάδι στον κάδο, ενεργοποιώντας το σύστημα θερμικής ασφάλειας.	Απευθυνθείτε στο Σέρβις (το σύστημα θερμικής ασφάλειας πρέπει να αντικατασταθεί).

Προειδοποιήσεις για τη σωστή διάθεση της συσκευής σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/CE.

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να διατίθεται με τα αστικά απορρίμματα. Πρέπει 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 επισημάνση της υποχρεωτικής χωριστής διάθεσης, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων

