

Leggere con attenzione questo libretto istruzioni prima di installare e di usare l'apparecchio. Solo così potrete ottenere i migliori risultati e la massima sicurezza d'uso.

## DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

---

(vedi disegno a pagina 3)

- A. Foro per controllo filtro
- B. Coperchio
- C. Impugnatura cestello
- D. Corsore impugnatura
- E. Cestello
- F. Oblò (solo in alcuni modelli)
- G. Copri filtro
- H. Vano portacavo
- I. Spia luminosa
- L. Manopola termostato e spegnimento
- M. Cassetto per contenitore olio (solo in alcuni modelli)
- N. Tappo tubetto drenaggio (solo in alcuni modelli)
- O. Coperchio contenitore olio (solo in alcuni modelli)
- P. Contenitore olio (solo in alcuni modelli)
- Q. Filtro olio (solo in alcuni modelli)
- R. Tubetto drenaggio olio (solo in alcuni modelli)
- S. Tasto contaminuti (solo in alcuni modelli)
- T. Display contaminuti (solo in alcuni modelli)
- U. Sportellino per sede tubetto (solo in alcuni modelli)
- V. Pulsante apertura
- Z. Vasca estraibile

## RACCOMANDAZIONI

---

- Prima dell'utilizzo verificare che la tensione della rete corrisponda a quella indicata nella targa dati dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio solo a prese di corrente aventi portata minima di 10 A e dotate di una efficiente messa a terra. (In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, far sostituire la presa con altra di tipo adatto, da personale professionalmente qualificato).
- Non posizionare l'apparecchio vicino a sorgenti di calore.
- Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente, in quanto la sua sostituzione richiede l'impiego di utensili speciali. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
- Durante il funzionamento l'apparecchio è caldo. **NON LASCIARE L'APPARECCHIO A PORTATA DI MANO DEI BAMBINI.**
- Non trasportare la friggitrice quando l'olio è caldo, perchè si rischiano gravi scottature.
- **Non usare la friggitrice senza olio.**
- Se la friggitrice dovesse perdere olio, rivolgersi al centro assistenza tecnica o al personale autorizzato dall'azienda.
- Il cestino si innesta automaticamente nel perno centrale della vasca. **Pertanto, per evitare rotture, non ruotarlo manualmente per cercare la giusta posizione.**
- Prima di usare la friggitrice per la prima volta, lavare accuratamente: la vasca estraibile (Z), il cestello

(E), il coperchio (B) (dopo aver preventivamente tolto i filtri) ed il set salva olio (O, P e Q) con acqua calda e detersivo liquido per piatti. Per svuotare l'acqua usare sempre il tubetto di drenaggio (se previsto) olio come indicato in fig. 14. A fine operazione, asciugare tutto con cura e togliere l'eventuale residuo di acqua che si raccoglie sul fondo della vasca e soprattutto all'interno del tubetto di drenaggio olio. Questo per evitare che durante il funzionamento, fuoriescano pericolosi spruzzi di olio caldo.

- Durante il funzionamento, il tubetto di scarico deve essere sempre chiuso e riposto nella sua sede.
- Senza opportuna sorveglianza, l'uso di questo apparecchio non dovrebbe essere consentito a bambini o persone incapaci  
Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non spostare l'apparecchio quando l'olio è ancora caldo.
- Spostare l'apparecchio utilizzando le apposite impugnature. (Non utilizzare mai l'impugnatura del cesto per compiere questa operazione).
- È del tutto normale che al primo utilizzo l'apparecchio emetta odore di nuovo. Aerare la stanza.
- I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alla direttiva CEE 89/109.
- La vasca estraibile (Z) deve essere tolta e inserita con attenzione, seguendo l'inclinazione dell'alloggiamento. **Eeguire questa operazione solo quando l'olio e l'apparecchio sono freddi.** Una volta che la vasca è inserita nell'alloggiamento, accertarsi che sia posizionata correttamente, altrimenti potrebbe essere danneggiata quando il coperchio (B) viene chiuso.

## ISTRUZIONI PER L'USO

---

### RIEMPIMENTO DELL'OLIO O GRASSO

- Sollevare il cestello nella posizione più alta tirando verso l'alto l'apposita impugnatura (C) (fig. 1).  
**L'operazione di sollevamento ed abbassamento cesto va SEMPRE effettuata a coperchio chiuso.**
- Aprire il coperchio (B) premendo il pulsante (V) (fig. 2).
- Estrarre il cestello tirandolo verso l'alto (fig. 3).
- Versare nel contenitore l'olio: 1,5 litri capacità massima (oppure 1,3 kg. di grasso) oppure 1,1 litri capacità minima (oppure 1 kg. di grasso).

**ATTENZIONE: Il livello deve sempre trovarsi tra i riferimenti massimo e minimo.**

**Non usare mai la friggitrice con l'olio sotto il livello "min", ciò può causare l'intervento del dispositivo di sicurezza termico, per la sua sostituzione bisogna rivolgersi ad un nostro centro autorizzato.**

I migliori risultati si ottengono utilizzando un buon olio di semi di arachide. Evitare di mescolare olii differenti. Se utilizzate dei pani di grasso solido, tagliateli in piccoli pezzi in modo che la friggitrice non scaldi a secco nei primi minuti. La temperatura deve essere impostata a 150°C fino a completa liquefazione del grasso, solo successivamente passare alla temperatura desiderata.

### INIZIO FRITTURA

---

1. Mettere il cibo da friggere nel cestello, senza mai sovraccaricarlo (max 1,2 kg. di patate fresche).  
Per ottenere una frittura più omogenea, consigliamo di concentrare gli alimenti soprattutto sul perimetro del cestello, lasciando meno carica la parte centrale.
2. Inserire il cestello nella vasca in posizione sollevata (fig. 3) e chiudere il coperchio facendo una leggera pressione sullo stesso fino a far scattare i ganci. Per evitare che fuoriescano spruzzi di olio caldo, chiudere sempre il coperchio prima di abbassare il cestello.
3. Posizionare la manopola del termostato (L) sulla temperatura desiderata (fig. 4). Al raggiungimento della temperatura impostata, la spia luminosa (I) si spegne.
4. Appena spenta la spia, immergere immediatamente il cestello nell'olio, abbassando lentamente l'impu-

gnatura dopo aver fatto scorrere il cursore (D) della stessa all'indietro.

- E' del tutto normale che subito dopo questa operazione, dal coprifiltro (G) fuoriesca una notevole quantità di vapore molto caldo.
- Ad inizio cottura, subito dopo aver immerso gli alimenti nell'olio, la parete interna dell'oblò (F) (se previsto) si ricoprirà di vapore, che sparirà progressivamente.
- E' normale che durante il funzionamento si formino delle gocce di condensa in prossimità dell'impugnatura cestello.

## NEI MODELLI PROVVISI DI CONTAMINUTI ELETTRONICO

1. Impostare il tempo di cottura premendo il tasto (S), il display (T) visualizzerà i minuti impostati.
2. Subito dopo le cifre inizieranno a lampeggiare, ciò significa che il tempo di cottura è iniziato. L'ultimo minuto viene visualizzato in secondi.
3. In caso d'errore si può impostare il nuovo tempo di cottura mantenendo premuto il tasto per più di 2 secondi. Il display si azzererà, quindi ripetere dal punto 1.
4. Il contaminuti indicherà la fine del tempo di cottura con due serie di bip-bip intervallate da circa 20 secondi. Per spegnere il segnale acustico basta premere il tasto contaminuti (S).

È possibile applicare il contaminuti agli abiti utilizzando l'apposita clip.

**ATTENZIONE: il contaminuti non spegne l'apparecchio**

## SOSTITUZIONE DELLA BATTERIE DEL CONTAMINUTI

- Rimuovere il contaminuti dalla sua sede (fig. 16).
- Rimuovere il coperchio posteriore con un cacciavite (fig. 17).
- Ruotare la copertura della batteria (fig. 18) in senso antiorario fino al suo sblocco.
- Sostituire la batteria con un'altra dello stesso tipo.
- Riassemblare il contaminuti.

**Sia in caso di sostituzione che di eliminazione dell'apparecchio, la batteria deve essere rimossa ed eliminata secondo le leggi vigenti, in quanto dannosa per l'ambiente.**

## FINE FRITTURA

Allo scadere del tempo di cottura far risalire il cestello (E) e controllare se il cibo ha raggiunto il grado di doratura desiderato. Nei modelli provvisti di oblò (F) questo controllo si può fare guardando attraverso lo stesso, senza aprire il coperchio. Se ritenete che la cottura sia ultimata, spegnere l'apparecchio portando la manopola del termostato (L) nella posizione "0" fino a sentire il "click" dell'interruttore interno.

Fate sgocciolare l'olio in eccesso lasciando per un po' il cestello nell'interno della friggitrice in posizione alta.

## FILTRAGGIO DELL'OLIO O GRASSO

Si raccomanda di eseguire questa operazione dopo ogni frittura, specialmente quando gli alimenti sono stati impanati o infarinati. Le particelle di cibo, rimanendo nel liquido, tendono a bruciarsi e causano un deterioramento più rapido dell'olio o del grasso.

**Verificare che l'olio sia sufficientemente freddo, (attendere circa due ore).**

Spostare la friggitrice verso il bordo del piano di appoggio (fig. 5). **Onde evitare che l'apparecchio possa cadere mentre viene filtrato l'olio, controllare che i piedini stiano sempre sulla superficie del piano di appoggio (fig. 5).**

## MODELLI SPROVVISTI DI TUBETTO DRENAGGIO (R) E CONTENITORE OLIO (P)

1. Aprire il coperchio della friggitrice (B) e togliere la vasca estraibile (Z) (fig. 24), tenendola per i manici. Svuotare la vasca.

2. Rimuovere eventuali depositi dalla vasca con l'aiuto di una spugna o con della carta assorbente. **Rimettere la vasca estraibile (Z) nell'alloggiamento.**
3. Rimettere il cestello (E) nella posizione alta e disporre nel fondo del cestello uno dei filtri in dotazione (fig. 20). I filtri sono reperibili presso il vostro rivenditore oppure presso un nostro centro assistenza.
4. Riversare quindi l'olio o il grasso nella friggitrice molto lentamente affinché non trabocchi dal filtro (fig. 21).

**N.B.:** L'olio così filtrato può essere conservato all'interno della friggitrice. Tuttavia, se tra una cottura e l'altra dovesse intercorrere molto tempo, è consigliabile conservare l'olio al buio in un recipiente chiuso onde evitare il suo deterioramento. E' buona norma conservare separatamente l'olio usato per friggere pesce da quello usato per friggere altri cibi.

Se si usa strutto o lardo, non lasciarlo raffreddare troppo, per evitare che si solidifichi.

### **MODELLI PROVVISI DI TUBETTO DRENAGGIO (R) (FLESSIBILE O RIGIDO A SECONDA DEL MODELLO) E SENZA CONTENITORE OLIO (P)**

1. Aprire il coperchio (B) della friggitrice e togliere il cestello (E).
2. Aprire lo sportellino (U) come indicato in fig. 22.
3. Estrarre il tubetto di drenaggio (R).
4. Togliere il tappo (N) e contemporaneamente strozzare con due dita il tubetto flessibile (ove previsto) per evitare che l'olio o il grasso fuoriesca fino a quando quest'ultimo non è stato indirizzato in un recipiente (fig. 22); nel caso del tubetto rigido (ove previsto) togliere il tappo (N) e indirizzarlo in un recipiente (fig. 22).
5. Far defluire l'olio o il grasso in un recipiente (fig. 23). Estrarre sempre l'olio prima di togliere la vasca dalla friggitrice.
6. Rimuovere eventuali depositi dalla vasca con l'aiuto di una spugna o con della carta assorbente, oppure lavate la vasca come indicato nel capitolo "Pulizia".
7. Per reinserire la vasca, aprire lo sportellino (U) del vano porta tubetto, quindi inserire la vasca inclinandola e con il tubo in posizione orizzontale e con il tappo inserito; riposizionare il tubetto di drenaggio nella sua sede; infine richiudere lo sportellino (fig. 24).
8. Rimettere il cestello nella posizione alta e disporre nel fondo del cestello uno dei filtri in dotazione (fig. 20). I filtri sono reperibili presso il vostro rivenditore oppure presso un nostro centro assistenza.
9. Riversare quindi l'olio o il grasso nella friggitrice molto lentamente affinché non trabocchi dal filtro (fig. 21).

**N.B.** L'olio così filtrato può essere conservato all'interno della friggitrice. Tuttavia, se tra una cottura e l'altra dovesse intercorrere molto tempo, è consigliabile conservare l'olio in un recipiente chiuso onde evitare il suo deterioramento. É buona norma conservare separatamente l'olio usato per friggere pesce da quello usato per friggere altri cibi.

**In caso di utilizzo di grasso, fare attenzione a non lasciarlo raffreddare troppo, altrimenti solidifica.**

### **MODELLI PROVVISI DI TUBETTO DRENAGGIO (R) (FLESSIBILE O RIGIDO A SECONDA DEL MODELLO) E CONTENITORE OLIO (P)**

1. Tirare verso l'esterno il cassetto (M) come da fig. 6.
2. Posizionare il contenitore olio (P) senza il coperchio (O) nell'apposita sede (fig. 7).
3. Togliere il cesto.
4. Aprire lo sportellino (U) come da fig. 8.
5. Inserire il filtro olio (Q) sul contenitore (fig. 8).
6. Estrarre il tubetto di drenaggio (R), togliere il tappo (N) e contemporaneamente stringere il tubetto flessibile (ove previsto) con due dita per evitare che il liquido fuoriesca fino a quando non è stato posizionato sopra il filtro (Q) (vedi fig. 9); nel caso del tubetto rigido (ove previsto) togliere il tappo (N) e indiriz-

zarlo sopra il filtro (Q) (fig. 9).

7. Far defluire l'olio nel contenitore olio (P) facendo attenzione che l'olio non fuoriesca dalle aperture "X" (fig. 15); queste aperture servono per evitare la tracimazione dell'olio dalla vaschetta filtro se questo scende troppo velocemente o se il filtro risulta ostruito. In questo caso il filtraggio non sarà ottimale. Se l'olio è particolarmente "sporco", fate attenzione che non trabocchi dal filtro; estrarre sempre l'olio prima di estrarre la vasca dalla friggitrice.
8. A fine operazione, riposizionare il tubetto nella sua sede dopo aver rimesso il tappo e chiudere lo sportellino.
9. Rimuovere eventuali depositi dalla vasca con l'aiuto di una spugna o con della carta assorbente, oppure lavate la vasca come indicato nel capitolo "Pulizia".
10. Per reinserire la vasca, aprire lo sportellino (U) del vano porta tubetto, quindi inserire la vasca inclinandola e con il tubo in posizione orizzontale e con il tappo inserito; riposizionare il tubetto di drenaggio nella sua sede dopo aver rimesso il tappo; infine richiudere lo sportello (fig. 24).
11. Riporre il contenitore tappato con il coperchio (O), in modo da conservare meglio l'olio per un prossimo utilizzo.
12. Riposizionare il cassetto come all'origine.
13. Rimuovere eventuali depositi dalla vasca con l'aiuto di una spugna o con della carta assorbente.

**In caso di utilizzo di grasso, fare attenzione a non lasciarlo raffreddare troppo, altrimenti solidifica.**

## SOSTITUZIONE DEL FILTRO ANTIODORE

---

Col tempo i filtri antidodore situati all'interno del coperchio perdono la loro efficacia. Il cambiamento di colore del filtro, visibile attraverso il foro (A) di fig. 10 del controcoperchio, indica che il filtro deve essere sostituito. Per la sostituzione togliere il copri filtro (G) in plastica (fig. 11).

**ATTENZIONE:** Il filtro bianco deve andare in appoggio sulla parte metallica (fig. 12) e la zona colorata deve essere rivolta verso l'alto (ovvero verso il filtro nero). Rimontare poi il coprifiltro facendo attenzione ad inserire correttamente i ganci anteriori come indicato in fig. 12.

## PULIZIA

---

Prima di qualsiasi pulizia togliere sempre la spina dalla presa di corrente.

**Non immergere mai la friggitrice nell'acqua e non metterla sotto il getto del rubinetto. Infiltrandosi, l'acqua provocherebbe folgorazioni.**

**Dopo aver lasciato opportunamente raffreddare l'olio per circa 2 ore**, svuotare l'olio o grasso come precedentemente descritto nel paragrafo "filtraggio dell'olio o grasso".

**Togliere il coperchio come indicato in fig. 10.**

Il coperchio é amovibile, per toglierlo operare come segue: spingerlo all'indietro (vedi freccia "1", fig.10) e contemporaneamente tirarlo verso l'alto (vedi freccia "2", fig.10).

Non immergere il coperchio in acqua senza aver preventivamente rimosso i filtri.

Per la pulizia della vasca, procedere nel seguente modo:

- Estrarre la vasca dalla friggitrice sollevandola dolcemente (vedi figura 24) e lavatela con acqua calda e sapone per piatti utilizzando una spugna morbida; non utilizzare mai detersivi o spugne abrasive perché danneggiano il rivestimento antiaderente della vasca. La vasca con il tubo può essere lavata in lavastoviglie. Porre attenzione affinché il tubo non subisca urti tali da compromettere il corretto funzionamento.
- Per pulire la parte interna del tubetto di drenaggio olio, usare lo spazzolino fornito in dotazione (fig. 13). Non usare lo spazzolino prima di aver estratto il tubetto.
- Consigliamo di controllare regolarmente il tubetto. Se il tubetto appare danneggiato deve essere sostituito da personale autorizzato. Contattare il centro assistenza autorizzato per avere l'indirizzo del Vostro

agente locale.

- Consigliamo di pulire regolarmente il cestello, avendo cura di eliminare eventuali depositi. Il cestello e la relativa impugnatura possono essere lavati in lavastoviglie.
- Asciugare l'esterno della friggitrice con un panno morbido e umido per eliminare eventuali schizzi e gocce di olio o condensa.
- **Dopo il lavaggio, asciugare accuratamente. Eliminare gli eventuali ristagni d'acqua sul fondo della vasca e, in particolar modo, all'interno del tubetto di drenaggio dell'olio. Si evitano in tal modo pericolosi schizzi di olio caldo durante il funzionamento.**
- Per reinserire la vasca, aprire lo sportellino (U) del vano porta tubetto, quindi inserire la vasca inclinandola e con il tubo in posizione orizzontale e con il tappo inserito; riposizionare il tubetto di drenaggio nella sua sede dopo aver rimesso il tappo; infine richiudere lo sportellino (fig. 24).
- Non svuotare mai la friggitrice inclinandola o capovolgendola (fig. 19).

## MODELLO CON VASCA ANTI-ADERENTE

Per la pulizia della vasca non utilizzare nè oggetti nè detersivi abrasivi, ma solamente un panno morbido con detergente neutro.

## CONSIGLI PER LA COTTURA

---

### DURATA DELL'OLIO O GRASSO

**L'olio o il grasso non deve mai scendere sotto il livello minimo.** Di tanto in tanto, è necessario rinnovarlo completamente. La durata dell'olio o grasso dipende da cosa si frigge.

L'impanatura, per esempio, sporca l'olio più della semplice frittura.

Come in qualsiasi friggitrice, l'olio, se riscaldato più volte, si deteriora! Pertanto, anche se utilizzato e filtrato correttamente, consigliamo di sostituirlo completamente con una certa frequenza.

Consigliamo di cambiare l'olio completamente dopo 5/8 usi o nei seguenti casi:

- cattivi odori
- fumo durante la frittura
- l'olio diventa scuro

Poiché questa friggitrice funziona con poco olio, grazie al cestello girevole, si ha il grande vantaggio di dover eliminare circa la metà dell'olio rispetto alle altre friggitrici in commercio.

### PER FRIGGERE NEL MODO GIUSTO

- È importante, per ogni ricetta, attenersi alla temperatura consigliata. Se la temperatura è troppo bassa, la frittura assorbe olio. Se la temperatura è troppo elevata, si forma subito la crosta esterna e l'interno rimane crudo.
- **Gli alimenti da friggere devono essere immersi solo quando l'olio ha raggiunto la giusta temperatura, cioè quando la spia luminosa si spegne.**
- Non sovraccaricare il cestello. Ciò provocherebbe un abbassamento repentino della temperatura dell'olio e quindi una frittura troppo unta e non uniforme.
- Se si frigge una quantità contenuta di cibo la temperatura dell'olio deve essere impostata più bassa di quella indicata per evitare forti ribollimenti dell'olio.
- Controllare che gli alimenti siano tagliati sottili e di spessore regolare, in quanto gli alimenti tagliati troppo spessi cuociono male all'interno, malgrado il bell'aspetto, mentre quelli di spessore uniforme raggiungono contemporaneamente il punto di cottura ideale.
- **Asciugare bene gli alimenti prima di immergerli nell'olio o grasso, in quanto gli alimenti troppo umidi**

risultano molli dopo la cottura (specialmente le patate). E' consigliabile impanare o infarinare gli alimenti ricchi di acqua (pesce, carne, verdure), avendo cura di eliminare il pane o la farina in eccesso prima di immergerli nell'olio.

## FRITTURA DI ALIMENTI NON SURGELATI

Alimento		Quantità max. g.	Temperatura °C	Tempo minuti
PATATINE FRITTE	Quantità raccomandata per un'ottima frittura con 1,5 litri di olio	600	190	10-12
	Quantità massima con 1,1 litro d'olio	1000	190	18-20
	Quantità massima con 1,5 litro d'olio	1200	190	20-22
PESCE	Calamari	500	160	9-10
	Canestrelli	500	160	9-10
	Code di scampi	600	160	7-10
	Sardine	500-600	170	8-10
	Seppioline	500	160	8-10
	Sogliole (n. 3)	500-600	160	6-7
CARNE	Cotolette di manzo (n. 2)	250	170	5-6
	Cotolette di pollo (n. 3)	300	170	6-7
	Polpette (n. 8 - 10)	400	160	7-9
VERDURE	Carciofi	250	150	10-12
	Cavolfiore	400	160	8-9
	Funghi	400	150	9-10
	Melanzane	300	170	11-12
	Zucchine	200	170	8-10

I tempi e le temperature di cottura sono approssimativi e devono essere regolati in funzione della quantità e del gusto personale.

## FRITTURA DI ALIMENTI SURGELATI

- I surgelati hanno temperature molto basse. Di conseguenza provocano inevitabilmente un notevole abbassamento della temperatura dell'olio o grasso. Per ottenere un buon risultato, vi consigliamo di non superare le quantità raccomandate nella seguente tabella.
- **Gli alimenti surgelati sono sovente ricoperti da numerosi cristalli di ghiaccio che bisogna eliminare prima della cottura agitando il cestello.** Immergere poi il cestello nell'olio di frittura molto lentamente per evitare il ribollimento dell'olio stesso.

I tempi di cottura sono approssimativi e devono essere variati in funzione della temperatura iniziale degli alimenti da friggere ed in funzione della temperatura consigliata dal produttore dei surgelati.

Alimento		Quantità max. g.	Temperatura °C	Tempo minuti
PATATINE FRITTE	Quantità raccomandata per un'ottima frittura con 1,5 litri di olio	200 (*)	190	4-6
	Quantità massima con 1,1 litro d'olio	600	190	13-15
	Quantità massima con 1,5 litro d'olio	1000	190	18-20
CROCHETTE DI PATATE		500	190	7-8
PESCE	Bastoncini di merluzzo	300	190	4-6
	Gamberetti	300	190	4-6
CARNE	Cotolette di pollo (n. 3)	200	180	6-8

**AVVERTENZA: Prima di immergere il cesto, assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso.**

(\*) Questa è la dose consigliata per ottenere un'ottima frittura. Naturalmente è possibile friggere una quantità maggiore di patatine surgelate tenendo però presente che in questo caso risulteranno un po' più unte a causa del repentino abbassamento della temperatura dell'olio all'atto dell'immersione.

## ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

---

<b>ANOMALIA</b>	<b>CAUSA</b>	<b>RIMEDIO</b>
Emanazione di cattivi odori	Il filtro anti-odore è saturo. L'olio è deteriorato. Il liquido di cottura non è appropriato.	Sostituire il filtro. Sostituire l'olio o il grasso. Utilizzare un buon olio di semi di arachide.
L'olio trabocca	L'olio è deteriorato e provoca troppa schiuma. Avete immerso nell'olio caldo alimenti non sufficientemente asciutti. Immersione troppo rapida del cestello. Il livello dell'olio nella friggitrice supera il limite massimo.	Sostituire l'olio o il grasso. Asciugare bene gli alimenti. Immergere lentamente. Diminuire la quantità di olio all'interno della vasca.
L'olio non si scalda	Può essere intervenuto il dispositivo di sicurezza termica.	Rivolgersi al Servizio Assistenza (il dispositivo deve essere sostituito).
La frittura è riuscita solo su metà cesto	Il cestello non gira durante la cottura.	Pulire il fondo della vasca. Pulire l'anello guidaruote del cestello.