

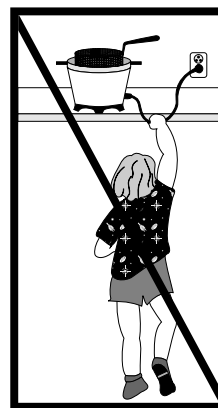
W A Ż N E

PL

- Przed rozpoczęciem instalacji i użytkowania urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi. To jedyny sposób na zapewnienie najlepszych efektów i maksymalnego bezpieczeństwa działania.
- Jak w przypadku innych urządzeń elektrycznych, celem instrukcji obsługi jest przedstawienie jak największej ilości możliwych sytuacji; w trakcie użytkowania frytkownicy należy jednak zawsze zachować ostrożność i zdrowy rozsądek, zwłaszcza jeżeli w pobliżu znajdują się dzieci.
- Urządzenie przeznaczone jest do smażenia produktów żywnościowych wyłącznie na użytek domowy. Nie używać urządzenia w innym celu, jak również nie dokonywać w nim jakichkolwiek zmian czy przeróbek.
- Nie uruchamiać urządzenia, jeżeli jest uszkodzone (np. wskutek upuszczenia na ziemię).
- Przed użyciem sprawdzić czy napięcie sieciowe odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Podłączać urządzenie jedynie do gniazdek o minimalnym obciążeniu 10A i wyposażonych w sprawnie działające uziemienie. (W razie niedopasowania gniazdka i wtyczki urządzenia zwrócić się do wykwalifikowanego pracownika z prośbą o wymianę gniazdka).
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
- Nie zanurzać frytkownicy w wodzie. Po przedostaniu się do wnętrza urządzenia woda spowodowałaby porażenie prądem elektrycznym.
- W trakcie funkcjonowania urządzenie się nagrzewa. **USTAWIĆ URZĄDZENIE POZA ZASIĘGIEM DZIECI.**
- Gorący olej może spowodować poważne oparzenia. Nie przenosić frytkownicy z gorącym olejem.
- **Aby przestawić urządzenie, użyć specjalnych uchwytów "V". (Nie podnosić urządzenia za uchwyty koszyka).**
- **Frytkownicę włączać jedynie po napełnieniu jej olejem lub tłuszczem. W przypadku rozgrzewania na sucho, bezpiecznik termiczny zatrzyma funkcjonowanie frytkownicy. W takim**

wypadku należy zwrócić się do najbliższego autoryzowanego punktu serwisowego w celu wymiany bezpiecznika.

- W razie stwierdzenia wycieków oleju z frytkownicy, zwrócić się do punktu serwisowego lub do pracowników upoważnionych przez producenta.
- Przed pierwszym użyciem frytkownicy starannie umyć pojemnik, koszyk i pokrywę (po wyjęciu filtrów) przy pomocy ciepłej wody i płynu do mycia naczyń. Ponadto wlać ciepłą wodę z płynem do naczyń do przewodu odprowadzającego olej, a następnie dokładnie go wysuszyć.
- Materiały i dodatkowe wyposażenie przeznaczone do kontaktu z żywnością spełniają wymogi dyrektywy CEE.
- W trakcie funkcjonowania urządzenia przewód odprowadzający olej zawsze jest zamknięty i umieszczony w odpowiednim pojemniku.
- Przy pierwszym użytkowaniu urządzenie może trochę dymić. Jest to całkowicie normalne i dym zniknie po kilku minutach. Pomieszczenie należy przewietrzyć.
- Dzieci i osoby niepełnosprawne nie powinny bez nadzoru korzystać z urządzenia.
- Urządzenie nie może stanowić zabawki dla dzieci.
- Kabel zasilający nie powinien zwisać z miejsca pracy urządzenia, ponieważ mógłby dostać się w ręce dzieci lub przeszkadzać użytkownikowi. Nie używać przedłużaczy.
- W razie konieczności wymiany kabla zasilającego, należy użyć wyłącznie kabla H05VV-F 3x1 mm². Kabel użyty do wymiany powinien spełniać obowiązujące normy bezpieczeństwa, a także posiadać taką samą średnicę jak kabel oryginalny.



OPIS URZĄDZENIA

- | | |
|--|---|
| A. Koszyk z metalowym uchwytem (nie we wszystkich modelach) | N. Wyświetlacz licznika (nie we wszystkich modelach) |
| B. Metalowy uchwyt koszyka (nie we wszystkich modelach) | O. Przycisk licznika (nie we wszystkich modelach) |
| C. Blokada uchwyty (nie we wszystkich modelach) | P. Kłapa pojemnika na przewód odprowadzający (nie we wszystkich modelach) |
| D. Koszyk z plastikowym uchwytem (nie we wszystkich modelach) | Q. Przewód odprowadzający olej (nie we wszystkich modelach) |
| E. Składany plastikowy uchwyt koszyka (nie we wszystkich modelach) | R. Zatyczka przewodu odprowadzającego (nie we wszystkich modelach) |
| F. Blokada uchwyty (nie we wszystkich modelach) | S. Lampka kontrolna |
| G. Zaczep otwierający pokrywę filtra | T. Pokrętko termostatu i przyciski ON/OFF (włączony/wyłączony) |
| H. Pokrywa filtra | U. Nóżka |
| I. Uchwyt otwierający pokrywę | V. Uchwyt do podnoszenia urządzenia |
| L. Pokrywa | Z. Schowek na przewód |
| M. Otwór kontrolny filtra | |

INSTRUKCJA OBSŁUGI

- Wyjąć urządzenie z opakowania.
- Przed rozpoczęciem użytkowania sprawdzić czy napięcie sieciowe odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Przed rozpoczęciem użytkowania umyć w w ciepłej wodzie pojemnik, pokrywę (po wyjęciu filtrów) i koszyk, następnie pojemnik dokładnie osuszyć.
- Nie włączać frytkownicy przed napełnieniem jej olejem lub tłuszczem. Jeżeli urządzenie będzie używane bez oleju lub tłuszczu, jego działanie zostanie zablokowane przez bezpiecznik termiczny. W takim wypadku przed przystąpieniem do ponownego użytkowania należy skontaktować się z jednym z naszych autoryzowanych punktów serwisowych.

NAPEŁNIANIE OLEJEM LUB TŁUSZCZEM

- Otworzyć pokrywę "L" przez pociągnięcie uchwyty "I" w kierunku strzałki 1, następnie unieść go w kierunku strzałki 2 (zob. rys. 1) i wyjąć akcesoria.
- Wlać 1,3 litra oleju do pojemnika (lub 1,2 kg tłuszczu).

UWAGA

Poziom oleju powinien zawsze mieścić się między wskaźnikiem maksymalnym i minimalnym umieszczonym na pojemniku. Nie używać frytkownicy, jeżeli poziom oleju nie przekracza wskaźnika "min": w przeciwnym wypadku zadziała bezpiecznik termiczny; aby dokonać jego wymiany należy się zwrócić do jednego z naszych punktów serwisowych.

Najlepsze rezultaty uzyskuje się przy zastosowaniu oleju dobrej jakości. Unikać mieszania różnych gatunków oleju. W przypadku stosowania tłuszczu w kostkach należy pokroić je w niewielkie kawałki, aby frytkownica w pierwszych minutach funkcjonowania nagrzewała się z równomiernym poziomem tłuszczu. Temperatura powinna być ustawiona na 150°C aż do momentu całkowitego roztopienia się tłuszczu, i dopiero wtedy należy przejść do żądanej temperatury.

POCZĄTEK SMAŻENIA

1. Produkty przeznaczone do smażenia włożyć do koszyka nie powodując nigdy jego

- przeciążenia (max. 0,7 kg świeżych ziemniaków). W celu otrzymania bardziej równomiernego przysmażenia, zaleca się umieszczenie produktów zwłaszcza po bokach koszyka pozostawiając więcej miejsca w jego części środkowej. W przypadku produktów zamrożonych upewnić się, że nie zawierają zbyt dużej ilości lodu (zob. smażenie produktów zamrożonych).
2. Zamknąć pokrywę lekko naciskając w dół aż do kliknięcia zacisku.
 3. Ustawić pokrętkę termostatu "T" na żądanej temperaturze (rys. 2). Po osiągnięciu wybranej temperatury lampka kontrolna "S" zgaśnie.
 4. Zaraz po zgaśnięciu lampki zanurzyć koszyk w oleju powoli opuszczając go w dół. Aby wykonać powyższe w modelach wyposażonych w:

Metalowy uchwyt koszyka

- Upewnić się, że blokada uchwytu jest przesunięta do tyłu.
- Wprowadzić uchwyt "B" do koszyka "A" (rys. 3) i przesunąć blokadę możliwie jak najdalej do przodu (rys. 4).
- Przed zanurzeniem lub uniesieniem koszyka zawsze sprawdzić czy blokada uchwytu znajduje się z przodu.
- Następnie po zdjęciu uchwytu koszyka zamknąć pokrywę.

Składany plastikowy uchwyt koszyka

- Obrócić ruchomy uchwyt koszyka "E" aż do jego zablokowania (poz. 2 rys. 5).
 - Obrócić uchwyt koszyka "E" do góry aż do zwolnienia blokady uchwytu "F" (poz. 3 rys. 6).
 - Następnie zamknąć pokrywę. Aby obniżyć uchwyt przesunąć jego blokadę "F" do tyłu i obrócić ją w dół.
- Rzeczą normalną jest gromadzenie się skroplonej pary wokół uchwytu koszyka w trakcie działania urządzenia.
- *Jest rzeczą całkowicie normalną, że natychmiast po wykonaniu powyższych czynności z pokrywy filtra "H" wydostaje się znaczna ilość gorącej pary wodnej.*

W MODELACH WYPOSAŻONYCH W ELEKTRONICZNY LICZNIK

Ustawić czas smażenia za pomocą przycisku "O"; na wyświetlaczu "N" pojawią się ustawione minuty.

Liczby natychmiast zaczną świecić wskazując początek czasu smażenia. Ostatnia minuta smażenia zostanie wyświetlona w sekundach.

W razie popełnienia błędu można ponownie ustawić czas smażenia naciskając na przycisk dłużej niż 2 sekundy. Wyświetlacz zostanie wyzerowany i wtedy można powtórzyć całą procedurę. Licznik zasygnalizuje koniec smażenia za pomocą dwóch serii odgłosów dźwiękowych w 20 sekundowym odstępie.

Aby wyłączyć sygnał akustyczny nacisnąć na przycisk "O" licznika.

UWAGA: licznik nie powoduje wyłączenia urządzenia.

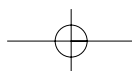
Wymiana baterii licznika

- Wyjąć licznik (rys. 7).
- Obrócić pokrywę baterii (rys. 8) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do jej odblokowania.
- Wymienić baterię na baterię tego samego typu.
- Ponownie założyć licznik.

Zarówno po dokonaniu wymiany baterii jak i jej usunięcia z urządzenia, należy ją zniszczyć zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi, ponieważ jest szkodliwa dla środowiska.

KONIEC SMAŻENIA

Po zakończeniu smażenia unieść koszyk i sprawdzić czy jedzenie uzyskało żądany poziom przysmażenia. W tym celu w modelach wyposażonych w metalowy uchwyt wsunąć go do



koszyka (rys. 3) i blokadę uchwytu "C" przesunąć do przodu.

Jeżeli uznamy smażenie za zakończone, należy wyłączyć urządzenie przekręcając pokrętkę termostatu do pozycji "OFF" aż do kliknięcia przełącznika.

Unieść koszyk nad frytkownicę i poczekać aż odcieknie nadmiar oleju.

Uwaga: Jeśli smażenie ma być wykonywane w dwóch fazach (np. ziemniaki), po zakończeniu pierwszej fazy należy unieść koszyk, poczekać na ponowne zgaśnięcie lampki kontrolnej, a następnie zanurzyć koszyk w oleju (zob. poniższe tabele).

FILTROWANIE OLEJU LUB TŁUSZCZU

Zaleca się przeprowadzanie tej czynności każdorazowo po zakończeniu smażenia, zwłaszcza w przypadku potraw panierowanych w bułce tartej lub w mące. Resztki jedzenia pozostające w tłuszczu łatwo się przypalają i przyspieszają psucie się oleju lub tłuszczu.

Sprawdzić czy olej jest wystarczająco schłodzony (odczekać około dwie godziny).

Przesunąć frytkownicę na brzeg miejsca jej działania (rys. 9). **Aby zapobiec obsunięciu się urządzenia w trakcie filtrowania oleju, sprawdzić czy nóżki "U" cały czas znajdują się na powierzchni pracy urządzenia (rys. 9).**

MODELE WYPOSAŻONE W PRZEWÓD ODPROWADZAJĄCY OLEJ

Postępować w poniższy sposób:

1. Wyjąć koszyk.
2. Otworzyć klapę "P" (jak na rys. 10) i wyjąć przewód odprowadzający olej "Q".
3. Zdjąć zatyczkę "R" (jak na rys. 10) i równocześnie dwoma palcami ścisnąć przewód, by olej nie wypłynął z niego zanim nie zostanie skierowany do odpowiedniego pojemnika.
4. Skierować olej do pojemnika (rys. 11) upewniając się czy nie został rozlany. Nie opróżniać frytkownicy przez jej nachylenie czy odwrócenie (rys. 12).
5. Przy pomocy gąbki lub papierowego ręcznika usunąć z pojemnika ewentualne resztki jedzenia.
6. Po założeniu zatyczki przewód wstawić na miejsce jego przeznaczenia i zamknąć klapę.
7. Umocować koszyk na brzegu pojemnika, a na jego dnie umieścić filtr będący na wyposażeniu urządzenia (rys. 13). Filtry dostępne są w sklepach lub w naszym punkcie serwisowym.
8. Następnie olej lub tłuszcz bardzo powoli wlewać do frytkownicy unikając przelania się z filtra (rys. 14).

NB: Tak przefiltrowany olej można przechowywać we frytkownicy. Jednakże w przypadku dużego odstępu między kolejnymi smażeniami, zaleca się przelanie oleju do zamkniętego pojemnika umieszczonego w zaciemnionym miejscu, aby uniknąć zepsucia.

Olej używany do smażenia ryb i olej do smażenia pozostałych produktów należy przechowywać oddzielnie.

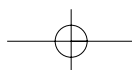
W razie użycia smalcu lub słoniny nie należy dopuścić do nadmiernego schłodzenia, które może spowodować ich skrzepnięcie.

MODELE WYPOSAŻONE W PRZEWÓD ODPROWADZAJĄCY OLEJ

Postępować w poniższy sposób:

1. Po zdjęciu pokrywy (rys. 15) opróżnić pojemnik jak pokazano na rys. 16.
2. Umocować koszyk na brzegu pojemnika i na jego dnie umieścić filtr będący na wyposażeniu urządzenia (rys. 13). Filtry dostępne są w sklepach lub w naszych punktach serwisowych.
3. Następnie olej lub tłuszcz bardzo powoli wlewać do frytkownicy unikając przelania się z filtra (rys. 14).

N.B: Tak przefiltrowany olej można przechowywać we frytkownicy. Jednakże w przypadku dłuższego odstępu między kolejnymi smażeniami, zaleca się przelanie oleju do



zamkniętego pojemnika umieszczonego w zaciemnionym miejscu, aby uniknąć zepsucia. Olej używany do smażenia ryb i olej do smażenia pozostałych produktów należy przechowywać oddzielnie.

W razie użycia smalcu lub słoniny nie należy dopuścić do nadmiernego schłodzenia, które może spowodować ich skrzepnięcie.

WYMIANA FILTRA PRZECIWZAPACHOWEGO

Z czasem filtry przeciwzapachowe umieszczone w pokrywie tracą swoją skuteczność. Zmiana koloru filtra, widoczna przez otwór "A" rys. 17 na wewnętrznej stronie pokrywy, wskazuje na konieczność wymiany filtra. Aby dokonać jego wymiany, należy zdjąć plastikową pokrywę filtra "H" (rys. 18) naciskając zaczep "G" w kierunku strzałki 1, a następnie unieść ją zgodnie ze strzałką 2. Wymienić filtry.

N.B: Biały filtr powinien opierać się na metalowym elemencie (rys. 19) z częścią kolorową skierowaną ku górze (w stronę czarnego filtra).

Zamontować pokrywę filtra zwracając uwagę na prawidłowe wprowadzenie przednich zaczepów (jak pokazano na rys. 19).

Nie uruchamiać urządzenia z zużytymi filtrami; w przeciwnym wypadku pojawi się nieprzyjemny zapach, a wyrzut pary wodnej zostanie zablokowany.

CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka.

*** Nie zanurzać frytkownicy w wodzie i nie umieszczać jej pod strumieniem bieżącej wody. Woda przedostając się do wnętrza urządzenia może spowodować spięcie i porażenie użytkownika prądem.**

Po schłodzeniu oleju (odczekać około 2 godziny) wylać olej lub tłuszcz zgodnie z zaleceniami podanymi w punkcie "filtrowanie oleju i tłuszczu".

Zdjąć pokrywę ostrożnie ją unosząc (rys. 15).

Nie zanurzać pokrywy w wodzie przed wyjęciem filtrów.

Aby oczyścić pojemnik postępować według poniższych zaleceń:

- Umyć pojemnik ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń, następnie wypłukać i dokładnie wytrzeć. W modelach wyposażonych w przewód odprowadzający olej lepiej ustawić frytkownicę na brzegu zlewozmywaka i przewód skierować do jego wnętrza. W takim położeniu można czyścić pojemnik frytkownicy przy użyciu ciepłej wody z mydlinami i miękkiej szczoteczki: brudna woda będzie spływać bezpośrednio do zlewozmywaka (rys. 20).
- Aby oczyścić wnętrze przewodu odprowadzającego olej użyć szczoteczki będącą na wyposażeniu urządzenia (rys. 21). Nie używać szczoteczki przed wyjęciem przewodu.
- Zaleca się regularne czyszczenie koszyka oraz staranne usuwanie ewentualnych resztek jedzenia.
- Wytrzeć obudowę frytkownicy przy użyciu miękkiej i wilgotnej ściereczki w celu usunięcia ewentualnych plam, kropel oleju czy pary.
- Oczyścić i wytrzeć także uszczelkę, aby nie przywarła do pojemnika frytkownicy, kiedy urządzenie nie jest wykorzystywane.
- **Po zakończeniu czyszczenia dokładnie osuszyć wszystkie elementy. Usunąć ewentualne resztki wody na dnie pojemnika i w odpowiedni sposób także wodę we wnętrzu przewodu odprowadzającego olej. W ten sposób można uniknąć niebezpiecznych wyprysków gorącego oleju w trakcie działania urządzenia.**
- Koszyk oraz jego uchwyty można myć w zmywarce.

MODEL Z NIE PRZYLEPIAJĄCYM SIĘ POJEMNIKIEM

Aby oczyścić nie przyklepiający się pojemnik użyć miękkiej ściereczki i neutralnego środka myjącego; nie używać środków ściernych.

ZALECENIA DOTYCZĄCE GOTOWANIA

TRWAŁOŚĆ OLEJU LUB TŁUSZCZU

Poziom oleju lub tłuszczu nie powinien nigdy spaść poniżej wyznaczonego minimum. Od czasu do czasu zaleca się całkowitą wymianę oleju. Trwałość oleju lub tłuszczu zależy od smażonych produktów. Na przykład smażenie potraw panierowanych powoduje szybsze zanieczyszczanie oleju aniżeli zwykłe smażenie. We wszystkich modelach frytkownicy olej psuje się po kilkakrotnym rozgrzaniu! Dlatego nawet jeżeli jest używany i filtrowany prawidłowo, zaleca się jego całkowitą wymianę z określoną częstotliwością.

Zaleca się wymianę oleju co 5/8 smażeń lub w następujących przypadkach:

- nieprzyjemny zapach
- dym w trakcie smażenia
- ciemniejsza barwa oleju

ABY SMAŻYĆ POPRAWNIE

- Ważne jest by w przypadku poszczególnych sposobów przygotowania potraw stosować zalecaną temperaturę. Przy zbyt niskiej temperaturze smażone produkty nasiąkną olejem. Przy zbyt wysokiej temperaturze natychmiast powstaje zewnętrzna chrupiąca powłoka, natomiast środek pozostaje surowy.
- **Potrawy przeznaczone do smażenia należy zanurzyć tylko wtedy, gdy olej osiągnie właściwą temperaturę, to znaczy po zgaśnięciu lampki kontrolnej.**
- Nie przeładowywać koszyka, ponieważ mogłoby to spowodować gwałtowny spadek temperatury oleju, w wyniku czego potrawy będą zbyt tłuste i nierówno wysmażone.
- W przypadku smażenia umiarkowanej ilości pożywienia temperatura oleju powinna być niższa od podanej temperatury w celu uniknięcia silnego wrzenia oleju.
- Sprawdzić czy produkty pokrojono w cienkie kawałki o jednakowej grubości, ponieważ kawałki zbyt grubo krojone nie zostaną wysmażone pomimo ładnego wyglądu zewnętrznego, natomiast jednakowe kawałki smażą się w tym samym tempie.
- **Produkty przed zanurzeniem w oleju lub tłuszczu należy dokładnie osuszyć**, ponieważ zbyt wilgotne potrawy zmiękną po usmażeniu (zwłaszcza ziemniaki). Produkty o dużej zawartości wody (ryby, mięso, warzywa) należy panierować w bułce tartej lub w mące, pamiętając o usunięciu z nich nadmiaru bułki lub mąki przed zanurzeniem w oleju lub tłuszczu.

SMAŻENIE PRODUKTÓW NIE ZAMROŻONYCH

Rodzaj produktu		Maksymalna ilość	Temperatura °C	Czas w minutach	
FRYTKI	pół porcji	350	190	I faza	4-5
	cała porcja	700	190	II faza	1-2
RYBY	Kalmary	250	160	6-7	
	Małże	250	160	6-7	
	Homary	250	160	5-6	
	Sardynki	250	170	6-7	
	Kalamarnice	250	160	6-7	
	Sole (1)	130	160	5-6	
MIĘSO	Kotlety wieprzowe (1)	120	160	5-7	
	Kotlety drobiowe (2)	240	180	4-6	
	Kotlety drobiowe (2)	300	180	20-25	
	Kotlety mielone (6)	250	160	4-6	
WARZYWA	Karczochy	150	150	5-6	
	Kalafior	200	160	4-5	
	Grzyby	200	150	4-5	
	Bakłażany (2 plastry)	50	170	3-4	
	Cukinie	150	160	5-6	

Należy pamiętać o tym, że podane czasy i temperatury smażenia to wartości przybliżone i należy je dostosować do ilości smażonych produktów a także do indywidualnych preferencji

SMAŻENIE PRODUKTÓW ZAMROŻONYCH

- Ze względu na niską temperaturę produkty zamrożone powodują znaczny spadek temperatury oleju lub tłuszczu. Aby osiągnąć dobre wyniki smażenia, zaleca się przestrzeganie limitów podanych w poniższej tabeli.
- Produkty zamrożone są często pokryte kryształkami lodu, które należy usunąć przed rozpoczęciem smażenia. Aby to zrobić wystarczy potrząsnąć koszykiem.** Następnie bardzo powoli zanurzać koszyk w oleju lub tłuszczu, aby uniknąć wrzenia oleju.

Podane czasy smażenia są przybliżone i należy je dostosować do początkowej temperatury produktów przeznaczonych do smażenia oraz do temperatury zalecanej przez producenta mrożonek.

Produkt		Maksymal na ilość	Temperatura °C	Czas w minutach
FRYTKI		200 (*)	190	I faza 2-4 II faza 1-2
KROKIETY Z ZIEMNIAKÓW		350	190	6-7
RYBY	Paluszki z dorsza (6)	150	190	4-5
	Krewetki	150	190	4-5
MIĘSO Kotlety drobiowe (1)		120	190	3-5

(*) Jest to ilość zalecana dla uzyskania najlepszych efektów smażenia. Można oczywiście smażyć większą ilość frytek, ale należy pamiętać, że w takim wypadku bardziej nasiąkną tłuszczem wskutek nagłego obniżenia temperatury oleju w chwili zanurzenia.

NIEPRAWIDŁOWOŚCI FUNKCJONOWANIA

NIEPRAWIDŁOWOŚĆ	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Nieprzyjemny zapach	Filtr przeciwzapachowy jest zużyty. Zepsuty olej. Nieodpowiedni olej lub tłuszcz.	Wymienić filtry. Wymienić olej lub tłuszcz. Użyć oleju słonecznikowego lub oleju roślinnego dobrej jakości.
Olej pryska.	Olej uległ zepsuciu i tworzy się nadmierna ilość piany. W gorącym oleju zanurzono produkty niewystarczająco osuszone. Zbyt szybkie zanurzenie koszyka. Maksymalny poziom oleju został przekroczony.	Wymienić olej lub tłuszcz. Dokładnie osuszyć produkty. Powoli zanurzać koszyk. Zmniejszyć ilość oleju w pojemniku.
Produkty nie uzyskują złotego koloru w fazie smażenia.	Zbyt niska temperatura oleju. Zbyt duża ilość produktów w koszyku.	Ustawić wyższą temperaturę. Zmniejszyć ilość jedzenia.
Olej nie rozgrzewa się.	Frytkownicę włączono przy pustym pojemniku, co spowodowało uszkodzenie bezpiecznika termicznego.	Zwrócić się do punktu serwisowego (wymiana bezpiecznika).