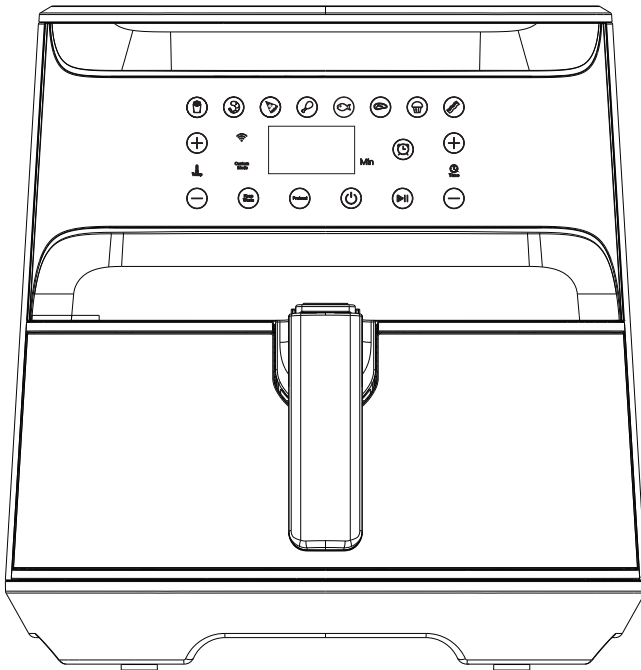
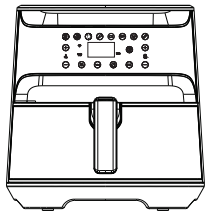


T21



Contenuto Della Confezione&Specifiche	1
Misure Di Sicurezza.....	2-3
Leggere Attenzione Sulretro.....	4
Conoscere La Friggitrice Ad Aria.....	5
Display Messaggi	6-8
Utilizzo Della Friggitrice Ad Aria.....	9
Istruzioni Per Uso	10-12
Manutenzione E Pulizia	13
Risoluzioni Dei Problemi	14

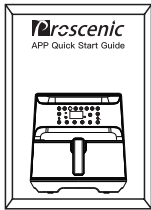
Contenuto Della Confezione



Friggitrice ad Aria Calda – Modello T21*1



Ricettario*1



Guida di Riferimento*1



Manuale dell'Utente*1

Specifiche

Alimentazione	AC 220V–240V, 50Hz
Potenza Nominale	1700W
Capacità	5.8 Quarts / 5.5 Litri (per 3–5 persone)
Intervallo di temperatura	77°C–204°C (77°C–204°C)

Misure Di Sicurezza

Quando si utilizzano degli elettrodomestici è bene prendere delle precauzioni, incluse quelle che seguono:

1. LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONE PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO!
2. Controllare che la tensione elettrica della casa corrisponda a quella dell'apparecchio.
3. Non toccare le superfici calde; utilizzare dei manici o delle impugnature.
4. Per evitare scosse elettriche, incendi o lesioni personali, non immergere in acqua o in altri liquidi il cavo elettrico, la spina o l'elettrodomestico.
5. Fare massima attenzione se l'elettrodomestico viene usato da un bambino o nelle sue vicinanze; tuttavia, questo elettrodomestico non è adatto ai bambini.
6. Scollegare la friggitrice quando non è in uso e prima di procedere con la pulizia. Prima di inserire o togliere delle parti, lasciare che l'elettrodomestico si raffreddi.
7. Non azionare alcun apparecchio con cavo elettrico o spina danneggiati, o dopo un malfunzionamento della friggitrice o se l'elettrodomestico è stato danneggiato. Riportare dunque l'apparecchio al più vicino negozio di assistenza per riparazioni o regolazioni.
8. L'utilizzo di accessori non consigliati dai produttori potrebbe causare dei danni.
9. Non usare all'aperto.
10. Non lasciare che il cavo elettrico sporga dal bancone o da tavolo, o che tocchi superfici calde.
11. Non mettere la friggitrice ad aria su fornelli, vicino a fornelli a gas o elettrici oppure nel forno riscaldato.
12. Prestare la massima attenzione quando si sposta un elettrodomestico che contiene olio bollente o altri liquidi caldi.
13. Per spegnere l'elettrodomestico basta posizionare tutti i comandi su "off" o "0", e poi scollegare la spina.
14. Usare la friggitrice ad aria calda solo come indicato in questo manuale.
15. Non inserire nella friggitrice prodotti alimentari di grandi dimensioni o utensili in metallo; questi potrebbero causare incendi o shock elettrici.
16. Può verificarsi un incendio se l'elettrodomestico (in funzione) è coperto o è a contatto con materiali infiammabili come tende, tessuti, pareti, etc. Non appoggiare nessun oggetto sopra alla friggitrice quando è in funzione.
17. Non pulire la friggitrice con panni di metallo. Dei frammenti di metallo possono rompere il pad e toccare le parti elettriche, generando pericolo di una scossa elettrica.
18. Fare attenzione quando si utilizzano contenitori che non sono in metallo o in vetro.
19. Non conservare nulla all'interno di questo elettrodomestico quando non è in funzione.
20. Non conservare all'interno dell'apparecchio oggetti di carta, cartone, plastica, etc.
21. Non coprire il cestello della cottura o altre parti della friggitrice con la carta stagnola. Può provocare un surriscaldamento della friggitrice.
22. Non lasciare la friggitrice incustodita quando è in funzione.

Misure Di Sicurezza

23. Fare molta attenzione quando si sfila il cestello della cottura o il cestello esterno, e quando si elimina l'olio bollente.
24. La friggitrice può essere spenta mentre è in funzione semplicemente premendo il pulsante on/off.
25. Durante la frittura ad aria calda, potrebbe fuoriuscire del vapore dalla ventola. Tenere viso e mani ad una distanza di sicurezza. Fare attenzione al vapore quando si sfila la vaschetta.
26. Se vedi del fumo nero, scollega immediatamente l'elettrodomestico. Prima di rimuovere la vaschetta, aspettare che il fumo sia svanito.
27. Non posizionare l'elettrodomestico vicino ad una parete o accanto ad altri elettrodomestici.
28. Lasciare almeno 15 cm di spazio libero dietro, ai lati e al di sopra dell'apparecchio.

Attenzione!!

- * Questo elettrodomestico è per uso domestico soltanto.
- * Dopo l'uso, scollegare l'apparecchio.
- * Prima di pulire l'unità o prima di spostarla, lasciarla raffreddare per almeno 30 minuti.
- * L'elettrodomestico è provvisto di un interruttore di sicurezza che spegnerà l'unità automaticamente se il cestello viene rimosso durante la cottura.
- * Non premere mai il pulsante di sblocco a meno che il cestello esterno non sia su una superficie piana, stabile e resistente al calore!

Attenzione!!

- * Non riempire il cestino per alimenti o il supporto del cestino con olio o altri liquidi, in quanto ciò potrebbe causare un rischio d'incendio.
- * Conservare tutti gli ingredienti nel cestello per evitare qualsiasi contatto con gli elementi riscaldanti dell'apparecchio. Non riempire eccessivamente il cestino degli alimenti.
- * Non coprire l'ingresso dell'aria sulla parte superiore o l'uscita dell'aria sul retro dell'apparecchio mentre l'apparecchio è in funzione.
- * Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- * Non immergere mai l'alloggiamento dell'apparecchio in acqua o sciacquarlo sotto il rubinetto.

Leggere Attenzione Sulretro

La friggitrice ad aria può essere utilizzata per preparare una grande varietà di cibi. Per i tempi di cottura di base, consultare la tabella nella sezione "Impostazioni", oppure consultare il ricettario in dotazione.

1. Tirare la maniglia per rimuovere con cautela il cestello porta vivande dalla friggitrice.
2. Mettete gli ingredienti che friggerete all'aria nel cestino e mettete il cestino nel portacestello.
3. Far scorrere il cestello nella friggitrice ad aria.

Nota:

on riempire mai il cestello fino alla capacità o superare le quantità consigliate (vedi capitolo "Impostazioni" in questo capitolo), in quanto ciò potrebbe influire sulla qualità della cottura.

Attenzione!!

- * Non utilizzare mai la friggitrice ad aria senza il cestello per alimenti e il portacestello per alimenti!
- * Non toccare il cestello portaoggetti, il cestello o l'interno della friggitrice ad aria durante e subito dopo l'uso, perché si surriscaldano molto. Tenere il cestino solo per la maniglia. Utilizzare sempre guanti da forno. L'unità è calda!

Read Caution on Back



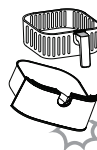
HOT to touch.
Heiß, bitte nicht anfassen.
Ne pas toucher quand il fait chaud



DO NOT try to open top. This is not a lid.
Bitte nicht öffnen, dies ist kein Deckel.
Ne pas ouvrir, ce n'est pas un couvercle.



DO NOT fill with oil. This is not a deep fryer.
Fügen Sie kein Öl hinzu.
Ne pas ajouter d'huile.



DANGER: DO NOT press button while moving or shaking basket. See manual.

ACHTUNG: Berühren Sie nicht die Verriegelungstaste, während Sie die Maschine bewegen.

DANGER: Ne pas toucher le bouton de verrouillage lorsque vous vous le déplacez.

Questions?

Service Email: service@proscenic.tw
Online service: www.proscenic.com

Conoscera La Friggitrice Ad Aria

SPINA POLARIZZATA

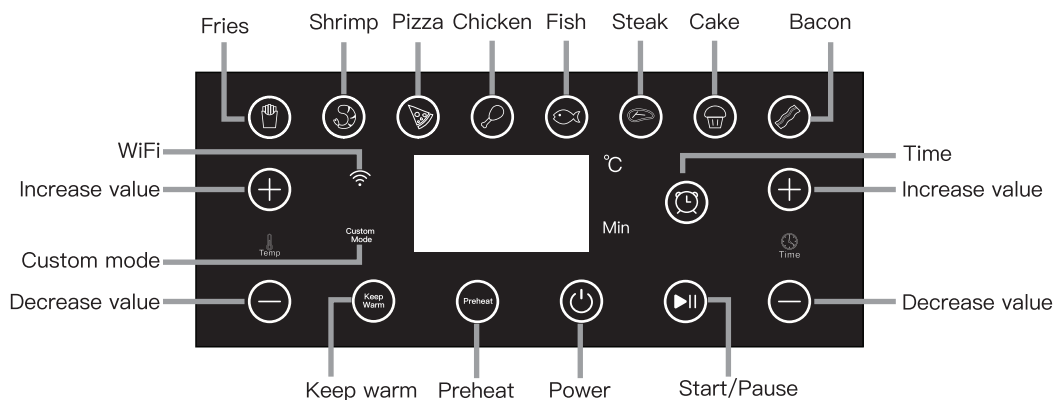
Questo elettrodomestico è provvisto di una spina polarizzata (una lama è più ampia dell'altra). Come funzionalità di sicurezza per ridurre il rischio di scosse elettriche, questa spina è destinata ad essere inserita in una presa polarizzata solo in un modo. Se la spina non si inserisce completamente nella presa, togliere la spina. Se ancora non funziona, contatta un tecnico qualificato (elettricista). Non tentare di modificare in alcun modo la spina.

CAVO ELETTRICO CORTO

Questa friggitrice utilizza un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di impigliarsi o di inciampare. Utilizzare una prolunga facendo attenzione.

1. Le caratteristiche elettriche della prolunga devono corrispondere a quelle dell'elettrodomestico.
Se la potenza elettrica della prolunga è troppo bassa, questa potrebbe surriscaldarsi e bruciare.
2. Assicurarsi che la prolunga non sia sospesa oltre il bancone o il tavolo, e che sia fuori dalla portata dei bambini.

Display Messaggi



Descrizione dello Stato

1. Spegnimento: non c'è corrente oppure non è stato premuto il pulsante di accensione
2. In funzione: dopo aver premuto il pulsante di accensione tutte le icone sono illuminate
3. Pausa: premi il pulsante di pausa quando l'elettrodomestico è in funzione, l'operazione sarà sospesa ma l'apparecchio resterà acceso

“” **Pulsante Accensione: Collegare e accendere, il display è in luce blu fissa.**

1. Quando si accende la corrente, si illuminano tutte le icone; dopo un bip le altre spie si spengono e resta accesa soltanto la spia del pulsante di accensione.
2. Premere il pulsante di accensione per accendere l'unità; tutte le icone si illuminano e il display riporta le impostazioni predefinite, 188°C per 15 minuti. La temperatura e il timer vengono mostrati, alternati, ogni cinque secondi.

“” **Pulsante Display Avvio / Pausa (luce blu):**

1. Funzione singola: selezionare il menu, premere il tasto di avvio, la luce bianca del menu selezionata lampeggerà, altre icone di menu senza pertinenti verranno nascoste;
2. Funzione combinazione: dopo aver selezionato il menu, la luce bianca del menu lampeggia. Dopo aver selezionato le altre icone per la funzione combinata – fintanto che la spia del menu è attiva e dopo che l'apparecchio è in funzione, le altre icone si spengono.

Display Messaggi

Modalità Singola:

“” Preriscaldamento:

In modalità standby, premere , l'impostazione predefinita è 187°C, 5 min.

“” Tienere al caldo:

La macchina si mantiene calda per 5 minuti a 77°C(170°F) per impostazione predefinita. La temperatura non è opzionale, ma il tempo è opzionale. Premere brevemente, il tempo di isolamento aumenta/diminuisce di 1 minuto. Premere a lungo, il tempo di isolamento aumenta/diminuisce di 5 minuti.

“” Cronometraggio:

La temporizzazione è terminata, la macchina entra nella modalità di lavoro predefinita.

Funzione Combinata:

1. Menu + Tienere al caldo
2. Menu + Cronometraggio
3. Tempistica + Tienere al caldo
4. Menu + Temporizzazione + Tienere al caldo

Tips:

Al termine del lavoro, la macchina passa allo stato di isolamento predefinito. Il tempo e la temperatura di isolamento di default è: 5 minuti, 77°C. L'isolamento è l'ultima procedura.

Nota:

In qualsiasi modalità, dopo la selezione, la luce blu lampeggia; dopo la conferma, la luce blu è sempre accesa. Durante il lavoro, il pulsante della modalità scelta lampeggia il che indica che la relativa modalità è in funzione. Se si desidera annullare la modalità scelta, premere nuovamente il tasto mode e il tasto mode diventa bianco, indicando che la funzione è stata annullata.

Aprire e chiudere il cestello di frittura

Quando è in funzione.:

1. Sfilando il cestello di frittura, si sentirà un bip; l'elemento riscaldante e la ventola smetteranno di funzionare, il timer nel display si fermerà. Inserendo di nuovo il cestello – si sentirà un altro bip – e l'unità riprende la cottura con la modalità impostata in precedenza.

In altre modalità (inclusa la modalità standby):

1. sfilare e reinserire il cestello della frittura non avrà alcun effetto sull'unità.

Spegnimento Automatico

1. Modalità standby: lo spegnimento automatico avviene dopo 6 minuti di inattività.
2. Modalità pausa: lo spegnimento automatico avviene dopo 30 minuti di inattività.

Display Messaggi

Nota :

1. Quando l'apparecchio è in funzione (tranne quando è stata selezionata una modalità), il pulsante del timer, della temperatura e gli altri pulsanti non rispondono.
Durante la modalità "tenere al caldo" puoi soltanto modificare il timer. La temperatura è predefinita e non può essere modificata.
Nella modalità "preriscaldamento", puoi modificare soltanto la temperatura, mentre il timer è predefinito.
2. Con la modalità combinata, la luce lampeggiante indica la fase in corso.

Luce Indicatore di WiFi :

È spenta quando l'apparecchio viene acceso. Premere il pulsante di accensione per 5 secondi; la luce di WiFi lampeggia leggermente, mentre quando il dispositivo è connesso ad una rete WiFi, la luce resta fissa. Se l'unità resta sconnessa per più di 10 minuti, la luce si spegnerà automaticamente. Dopo aver premuto per 5 secondi la luce indicatore, se viene riscontrato un problema con il WiFi, questa lampeggia per tre volte al secondo, poi resta fissa per un minuto e dunque si spegne.

Impostazioni Preimpostate

Impostazioni Ricette del Pannello di Controllo:

Ricetta	Temperatura predefinita (°C)	Intervallo	Timer predefinito	Intervallo
Predefinita	188	77–204°C/ 170–400°F	15	1–60min
Patatine fritte	204		18	
Gamberetti	182		8	
Pizza	165		7	
Pollo	182		20	
Pesce	204		10	
Bistecca	182		8	
Torta	182		12	
Bacon	182		12	

Utilizzo Della Friggitrice Ad Aria

Preriscaldamento:

1. In modalità standby: premere il pulsante “preriscalda”, e avviare il preriscaldamento a 188°C per 5 minuti.
2. Dopo aver scelto la ricetta, premere “preriscalda”; il preriscaldamento inizierà in base alla temperatura predefinita della ricetta.
3. In modalità standby: premere il pulsante “preriscalda”, poi modificare la temperatura; l'unità si preriscalda in base alla temperatura impostata.

Con la funzione “preriscalda” si può modificare soltanto la temperatura e non il timer (per il timer corrispondente vedere la tabella che segue). 5 minuti è il valore massimo. Dopo aver raggiunto la temperatura desiderata, dopo i tre bip, si possono inserire gli ingredienti nell'unità.

Impostazione della Temperature (°C)	Tempo di preriscaldamento correlato (min)
204	5min
199	5min
193	5min
188	4min
182	4min
177	4min
171	4min
166	3min
160	3min
154	3min
149	3min

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere l'imballaggio e gli accessori (cestello della frittura, cestello esterno). Lavare gli accessori con acqua calda e sapone e asciugare con un panno. Pulire l'interno della friggitrice con un panno umido o una spugna, e asciugare con della carta assorbente. Assicurati che l'interno sia asciutto prima di mettere in funzione la friggitrice.
2. Durante questa fase, ventilare la stanza. Quando si utilizza la friggitrice per la prima volta, potrebbe fuoriuscire del fumo o emettere uno strano odore. Tutto questo è normale, succede a molti elettrodomestici. Non ha effetti sulla sicurezza dell'elettrodomestico.

Attenzione:

quando si sposta la friggitrice, assicurarsi di farla in modo sicuro, sostenendo la base – non fare affidamento sul manico del cestello esterno!

Istruzioni Per Uso

Altre funzioni

1. Durante la frittura, un clic avviserà che la temperatura impostata è stata raggiunta e l'elemento riscaldante si spegne. Se il suono viene ripetuto più volte, significa che l'unità sta mantenendo la temperatura impostata.
2. Durante la cottura, l'olio in eccesso o i liquidi di cottura degli ingredienti si accumuleranno sul fondo del cestello esterno. È normale.
3. Alcune ricette richiedono di dover scuotere gli ingredienti a metà cottura. Per scuotere gli ingredienti, sfilare il cestello di frittura dal cestello esterno utilizzando il manico. Poi, con delicatezza ma decisione, scuoterlo. Infilare di nuovo il cestello nel contenitore esterno e continuare la cottura.

Nota:

Grazie alla tecnologia Rapid Hot Air, che riscalda subito l'aria all'interno dell'elettrodomestico, sfilare momentaneamente il cestello di frittura durante la frittura non andrà a rovinare la cottura.

Consiglio:

A volta è più semplice dividere il tempo di cottura in due fasi per quelle ricette che prevedono lo scuotimento degli ingredienti a metà cottura. Se si imposta il timer a metà del tempo di cottura richiesto, un suono acustico del timer avviserà quando si dovranno scuotere gli ingredienti.

Consiglio:

Se si imposta il timer al tempo di cottura necessario, il timer suonerà soltanto alla fine della cottura. Si può sfilare il cestello in ogni momento per controllare la cottura. L'apparecchio si fermerà automaticamente e ripartirà appena verrà inserito di nuovo il cestello nella friggitrice. Il timer, in questo caso, si fermerà automaticamente.

1. Quando il timer suona (la bip), il tempo di cottura è terminato. Usando delle presine e il manico del cestello, sfilare il cestello esterno e posizionarlo in una superficie resistente al calore.

Istruzioni Per Uso

Nota:

si può, inoltre, spegnere l'elettrodomestico in qualsiasi momento. Per farlo basta premere il pulsante on/off. Il pulsante diventa rosso, la ventola poi continua a funzionare per 20 secondi, raffreddando l'unità e poi questa si spegnerà.

1. Controllare se gli ingredienti sono pronti. Se non lo sono, semplicemente inserire ancora il cestello nell'unità e impostare il timer per alcuni minuti extra.
2. Tenendo il cestello per il manico, mettere il cibo ormai pronto su un piatto o vassoio.
3. Quando una partita di cibo è pronta, la friggitrice è pronta per un altro carico.

IMPORTANTE:

Se iniziare cottura, la ventola non funziona, (non fa rumore o non c'è flusso d'aria), interrompere immediatamente l'uso e contattare il servizio clienti.

Menu predefiniti:

1. Vengono forniti otto funzioni predefinite: PATATINE FRITTE, BISTECCA, POLLO, CUPCAKE, GAMBERETTO, PIZZA, PESCE E BACON.
2. Per selezionare un programma, premere direttamente il pulsante corrispondente alla ricetta. Premere il pulsante accensione per avviare la friggitrice. Oppure, la temperatura o il programma selezionato si attiverà automaticamente dopo cinque secondi se non viene premuto nessun altro pulsante.
3. Il cronometraccio e la temperatura possono essere modificati quando si utilizzano i menu predefiniti.
4. Per passare ad un programma dopo aver acceso l'unità: premere il pulsante accensione, poi il pulsante della ricetta che si desidera. Premere il pulsante accensione per avviare l'unità con il programma selezionato.

IMPOSTAZIONI

La tabella che segue ti aiuterà a selezionare le impostazioni base per gli ingredienti che vuoi preparare (sono dei suggerimenti).

Istruzioni Per Uso

	Quantità min-max (gr)	Cronome traggio	Temperatura (°C)	Scuotere	Informazioni in più
Patate e patatine fritte					
Patatine fritte sottili surgelate	270gr-680gr	9-16	204	sì	
Patatine fritte spesse surgelate	270gr-680gr	11-20	204	sì	
Patatine fritte fatte in casa	270gr-771gr	18-25	204	sì	Aggiungere 7,40 ml di olio
Potato wedges (spicchi)	270gr-771gr	18-22	182	sì	Aggiungere 7,40 ml di olio
Patate al forno (cubi)	270gr-725gr	12-18	182	sì	Aggiungere 7,40 ml di olio
Patate Hash Brown	226gr	15-18	182	sì	
Patate gratinate	498gr	15-18	182	sì	
Carne e pollo					
Bistecca	90gr-498gr	8-12	204		
Braciola di maiale	90gr-498gr	10-14	182		
Hamburger	90gr-498gr	7-14	204		
Involentino	90gr-498gr	13-15	204		
Coscia di pollo	90gr-498gr	18-22	182		
Petto di pollo	90gr-498gr	10-15	182		
Snacks					
Involentino primavera	90gr-453gr	8-10	204	sì	Usare la friggitrice preriscaldata
Bocconcini di pollo surgelati	90gr-498gr	6-10	204	sì	Usare la friggitrice preriscaldata
Bastoncini di pesce surgelati	90gr-453gr	6-10	204		Usare la friggitrice preriscaldata
Snack al formaggio	90gr-453gr	8-10	182		Usare la friggitrice preriscaldata
Verdure surgelate	90gr-453gr	10	160	sì	Usare la friggitrice preriscaldata
Torte					
Torta	317gr	20-25	182		
Quiche	408gr	20-22	204		
Muffin	317gr	20-25	182		
Snack dolci	408gr	20	182		

Consigli

1. Qualsiasi alimento che può essere preparato in un forno tradizionale, può anche essere cotto con la friggitrice ad aria calda .
2. Scuotere gli ingredienti a metà cottura ottimizza il risultato finale e garantisce una cottura uniforme.
3. Una gran quantità di ingredienti richiede un tempo di cottura leggermente più lungo; una piccola quantità di ingredienti richiede invece poco tempo.
4. Se alcuni ingredienti tendono ad attaccarsi al fondo, aggiungere un po' di olio da cucina spray e poi gli ingredienti da cucinare.

Manutenzione E Pulizia

5. Non cucinare alimenti troppo unti come le salsicce: l'olio potrebbe bruciare.
6. Aggiungere dell'olio alle patate per un risultato più croccante. Friggere gli ingredienti per alcuni minuti dopo aver aggiunto l'olio.
7. La quantità di patatine fritte è di 500 gr
8. Per preparare delle merendine ripiene, utilizzare l'impasto già pronto (richiede un processo di preparazione più breve, diversamente da quello fatto in casa).
9. Posizionare una tortiera o una pirofila nella friggitrice ad aria se si vuole preparare una torta o una quiche o se si vogliono friggere alimenti delicati o ripieni
10. Puoi usare la friggitrice per scaldare gli alimenti. Selezionare la temperatura a 143°C per 10 minuti.

Manutenzione E Pulizia

1. Assicurati di pulire l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo!
2. Spegnerne l'elettrodomestico. Prima di pulirlo, staccare la spina e lasciarlo raffreddare.
3. Il cestello e il cestello esterno possono essere puliti con dell'acqua calda e del sapone per piatti, o possono essere lavati in lavastoviglie. Non usare panni in metallo o materiali abrasivi, potrebbe rovinare il rivestimento antiaderente.
4. Sciacquare e asciugare. Per rimuovere i residui di cibo, riempire il cestello esterno con dell'acqua calda e del sapone. Immergere in acqua il cestello e la pentola per 10 minuti prima di pulirli.

Pulizia dell'interno della friggitrice:

1. Pulire l'interno con un panno umido o una spugna. Asciugare con della carta assorbente.
2. Non utilizzare mai prodotti abrasivi.
3. Non immergere mai l'elettrodomestico in acqua e assicurarsi che non penetri l'umidità nelle parti superiori della friggitrice ad aria calda.
4. Pulire l'elemento riscaldante all'interno della friggitrice con una spazzola per eliminare i residui di cibo.

Pulire l'esterno della friggitrice:

1. Pulire con un panno umido o una spugna. Asciugare con della carta assorbente
2. Non far entrare nessun tipo di liquido nella ventola dell'aria posizionata nella parte anteriore della friggitrice. Per qualsiasi altro tipo di manutenzione contattare l'assistenza.

NON POSIZIONARE LA FRIGGITRICE SOPRA AI FORNELLI!

Risoluzioni Dei Problemi

Problemi	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice non funziona.	L'elettrodomestico non è collegato alla corrente in modo corretto.	Collegare il cavo elettrico alla presa della corrente.
	Non è stato impostato il timer.	Modificare il tempo di cottura necessario alla preparazione.
	Il cestello esterno non è chiuso correttamente.	Inserire il cestello esterno in modo corretto nell'unità.
Gli ingredienti non sono completamente cotti.	Sono stati inseriti troppi alimenti all'interno del cestello.	Inserire nel cestello meno ingredienti. Una quantità più piccola di ingredienti si cuoce in modo più uniforme.
	La temperatura è troppo bassa.	Modificare la temperatura. (vedi la sezione "Impostazioni")
	Il tempo di cottura non è sufficiente.	Modificare il tempo di cottura (vedi la sezione "Impostazioni")
Gli snack non sono abbastanza croccanti.	Il tipo di snack potrebbe non essere adatto per questo tipo di friggitrice, ma per una friggitrice tradizionale.	Utilizzare snack che possono essere cotti in forno, o spazzola un po' di olio sugli snack per un risultato più croccante.
Il cestello non scivola nella friggitrice in modo corretto.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello.	Non riempire il cestello oltre il limite; leggi la tabella qui sopra.
	Il cestello non è inserito in modo corretto nel contenitore.	Spingere il cestello verso il basso all'interno del contenitore finché non si sente un click.
Esce del fumo dall'unità.	Si cuociono degli ingredienti grassi.	Quando si friggono degli ingredienti grassi, una gran quantità di olio andrà a finire nella pentola. L'olio produce del fumo bianco e la pentola potrebbe riscaldarsi ancora di più. Questo, tuttavia, non ha alcun effetto sull'elettrodomestico o sulla cottura.
	Nella pentola sono ancora presenti dei residui dall'ultimo utilizzo.	Il fumo bianco è dovuto dal riscaldamento del grasso; assicurati di pulire con la massima cura il cestello di frittura e il cestello esterno dopo ogni utilizzo.
Le patatine non presentano una frittura uniforme.	È sbagliato il tipo giusto di patata.	Utilizzare delle patate fresche e assicurarsi che stiano ferme durante la cottura.
	Le patate non sono state sciacquate in modo corretto prima di friggerle.	Sciacquare le patate per eliminare l'amido.
Le patatine non sono croccanti.	La croccantezza dipende dalla quantità di olio e di acqua nelle patatine.	Assicurarsi di asciugare con cura le patate prima di aggiungere l'olio
		Tagliare le patate in pezzetti più sottili per una maggior croccantezza. Per un risultato più croccante, aggiungere un po' di olio.