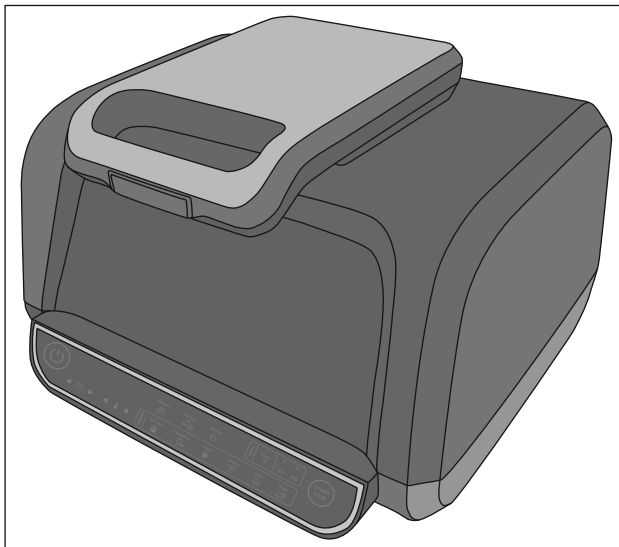


Ariete



Friggitrice ad aria

Air fryer

Friteuse sans huile

Luffriteuse

Freidora de aire

Fritadeira sem óleo

Heteluchtfriteuse

Φριτέζα αέρα

Фритюрница

مقلالة هوائية

Повітряна фритюрниця

Frytkownica beztłuszczowa

Varmluftfrituregryde

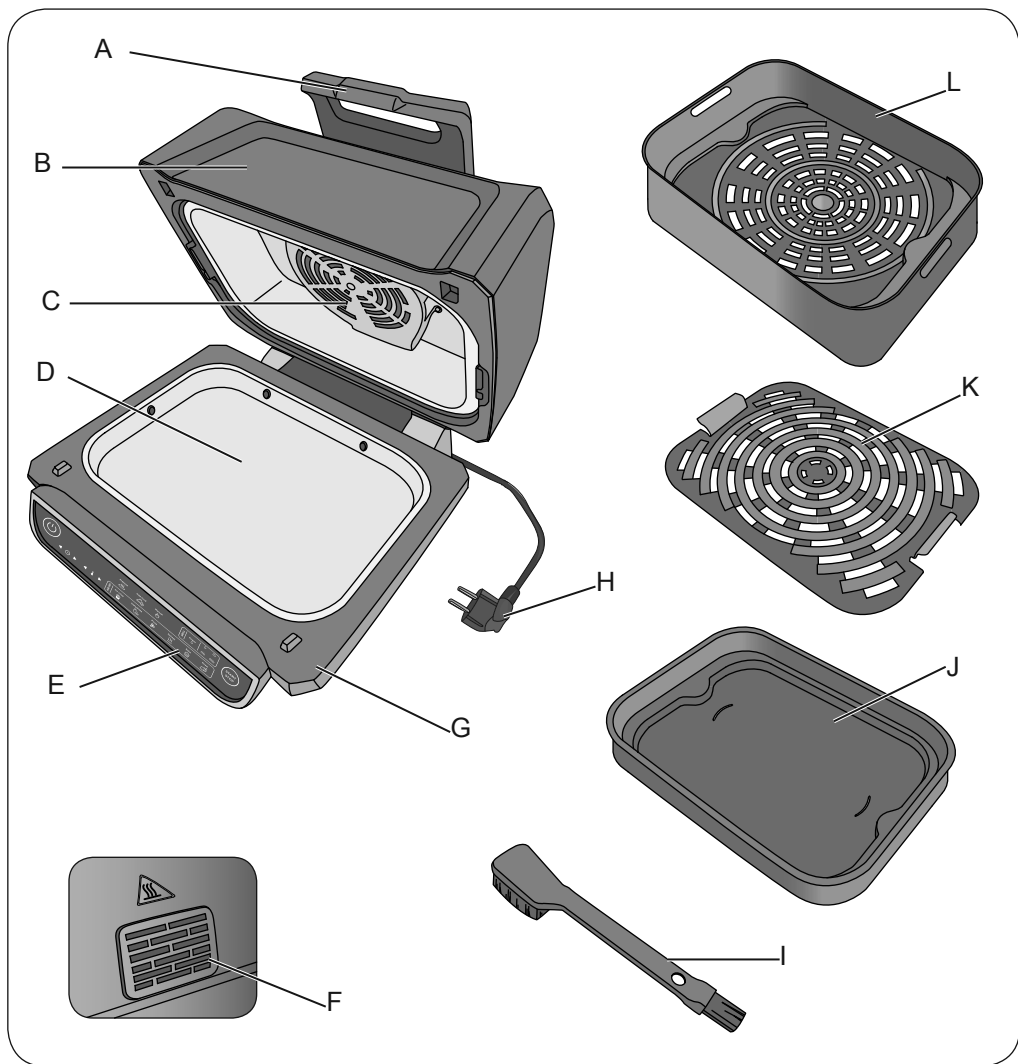


Fig. 1

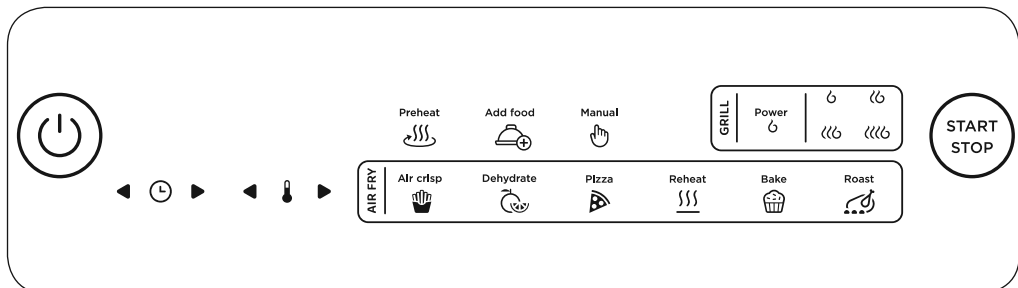


Fig. 2



Operazioni preliminari | Preliminary operations | Opérations préliminaires | Erste Schritte | Operaciones preliminares | Operações preliminares | Voorbereidende werkzaamheden | Προκαταρκτικές ενέργειες | Предварительные операции | العمليات الأولية | Підготовчі дії | Czynności wstępne | Forberedelser

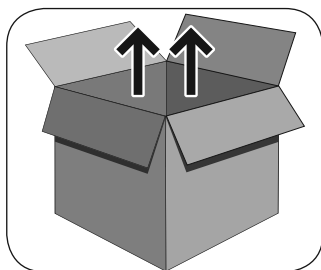


Fig. 3

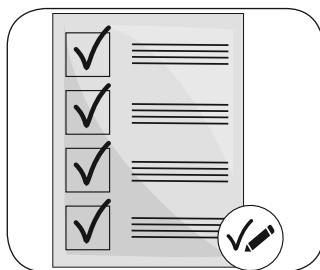


Fig. 4

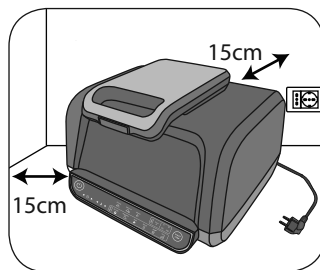


Fig. 5

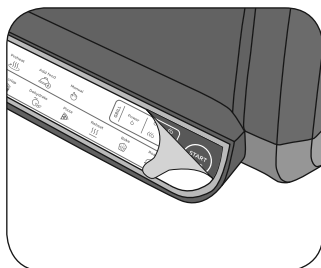


Fig. 6

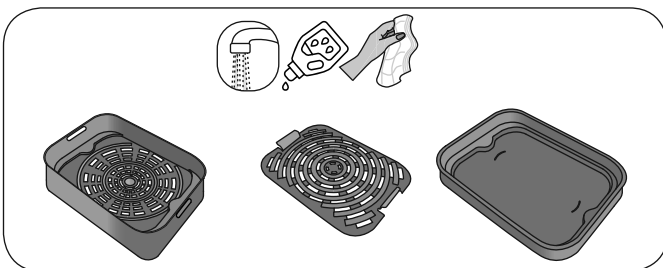


Fig. 7



Modalità AIR FRY/Friggitrice ad aria | AIR FRY mode | Mode AIR FRY | AIR FRY-Funktion | Modo AIR FRY |
Modalidade AIR FRY | Airfrymodus | Λειτουργία AIR FRY | Режим AIR FRY | وضع AIR FRY | Режим AIR
FRY | Режим GRILL | Tryb AIR FRY | Funktionen AIR FRY

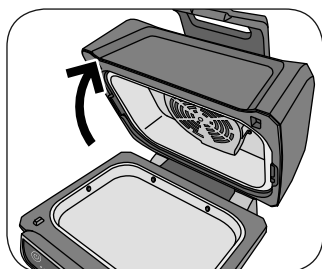


Fig. 8

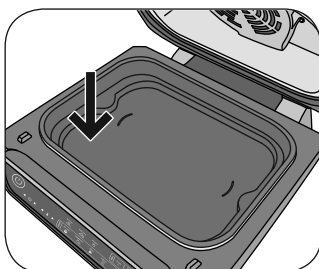


Fig. 9

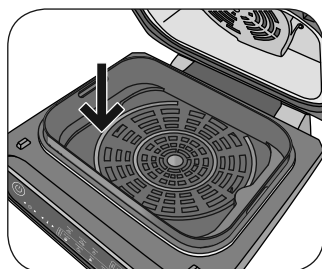


Fig. 10

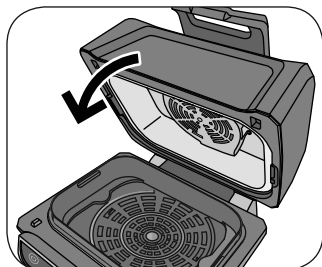


Fig. 11

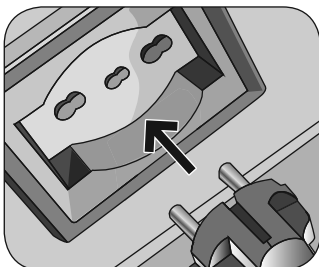


Fig. 12



Fig. 13



Fig. 14

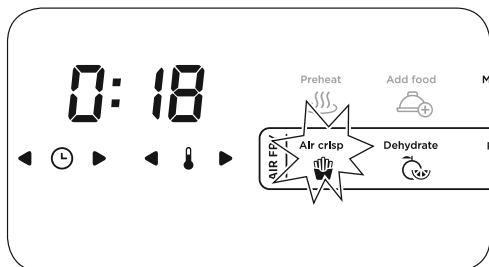


Fig. 15

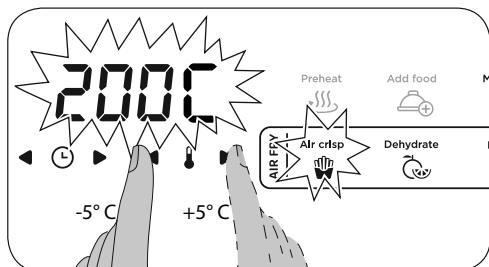


Fig. 16

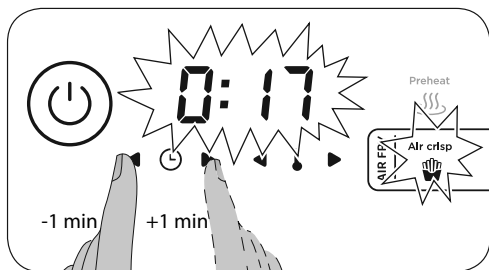


Fig. 17

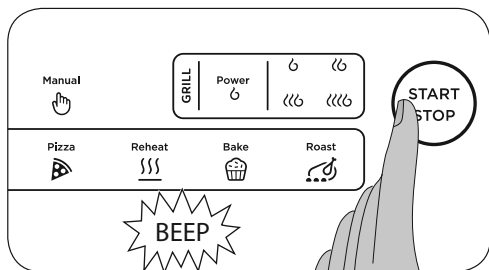


Fig. 18

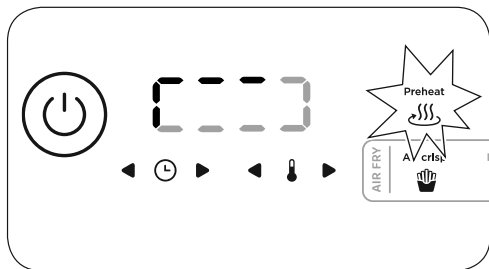


Fig. 19

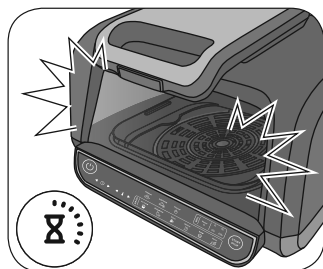


Fig. 20

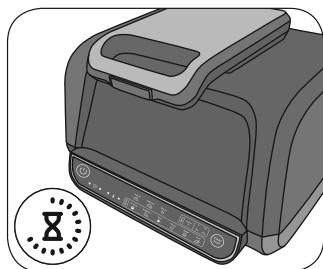


Fig. 21



Fig. 22

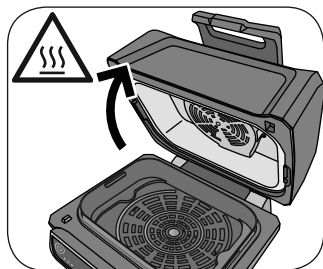


Fig. 23

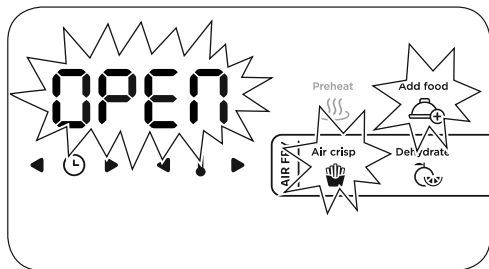


Fig. 24



Fig. 25

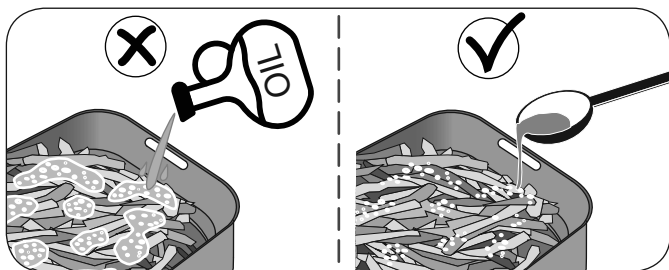


Fig. 26



Fig. 27

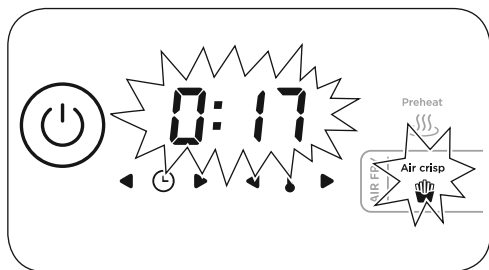


Fig. 28

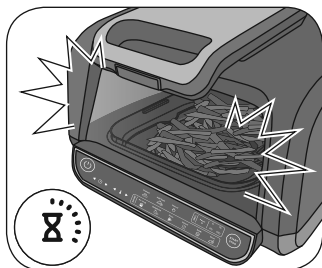


Fig. 29



Fig. 30



Fig. 31

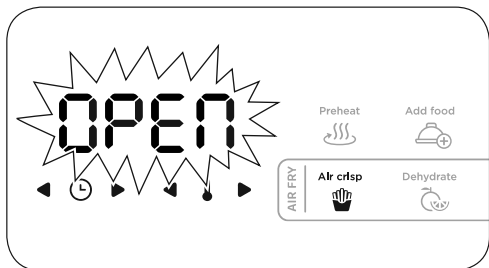


Fig. 32

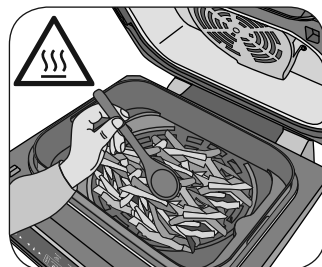


Fig. 33



Fig. 34

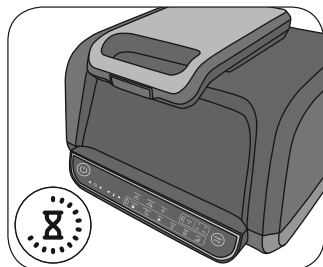


Fig. 35

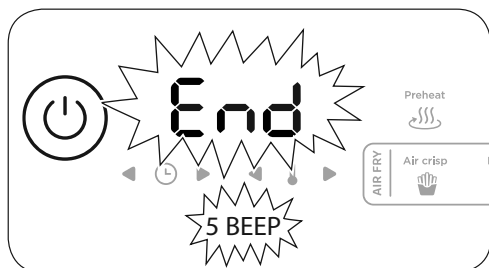


Fig. 36

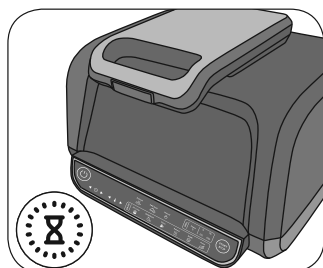


Fig. 37



Fig. 38

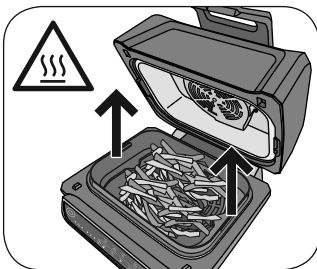


Fig. 39

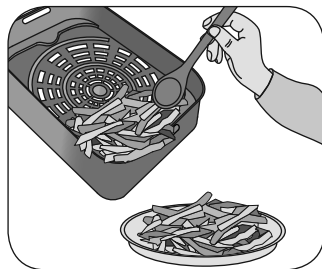


Fig. 40

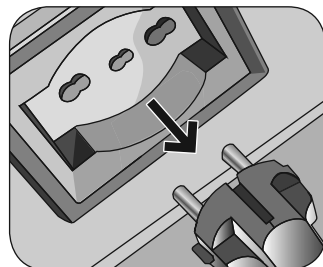


Fig. 41

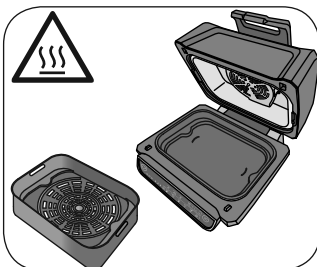


Fig. 42



Modalità GRILL/Griglia | GRILL mode | Mode GRILL | Grillrostfunktion | Modo parrilla | Modalidade grill | Grillmodus | Λειτουργία GRILL | Режим GRILL | GRILL وضع | Tryb GRILL | Funktionen GRILL

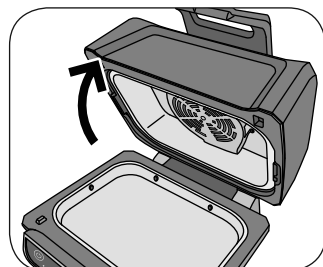


Fig. 43

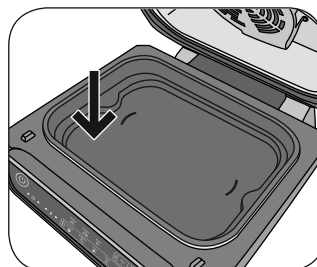


Fig. 44

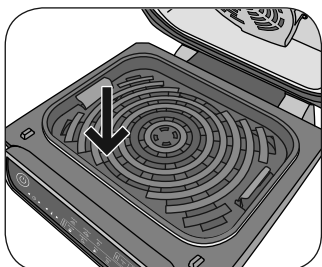


Fig. 45

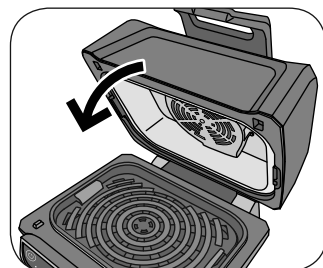


Fig. 46

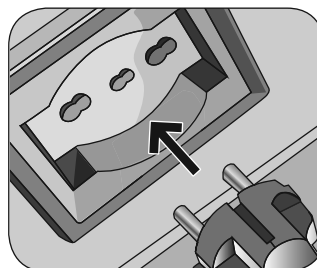


Fig. 47



Fig. 48

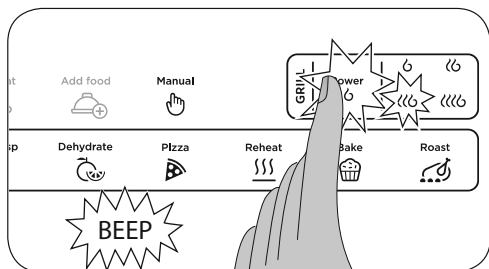


Fig. 49

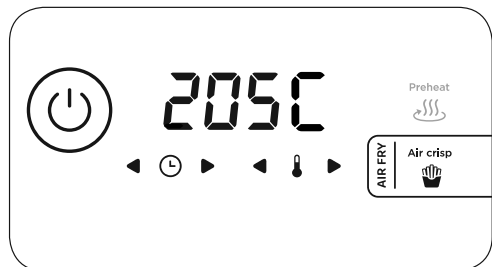


Fig. 50

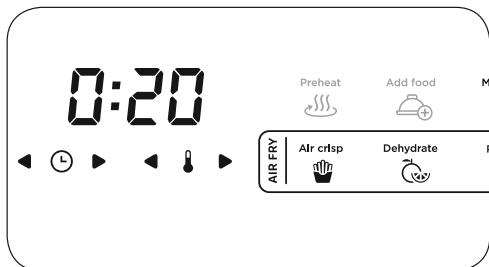


Fig. 51

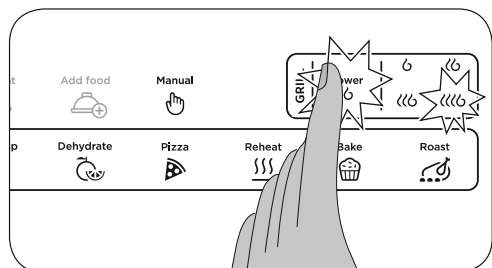


Fig. 52

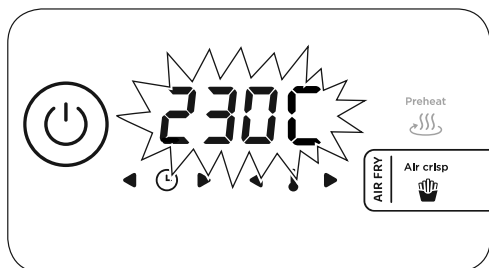


Fig. 53

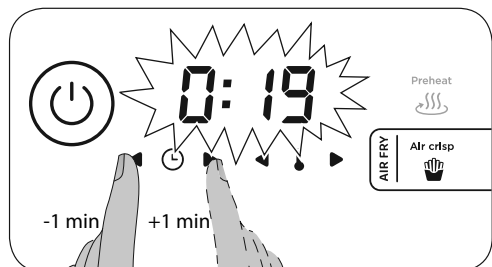


Fig. 54

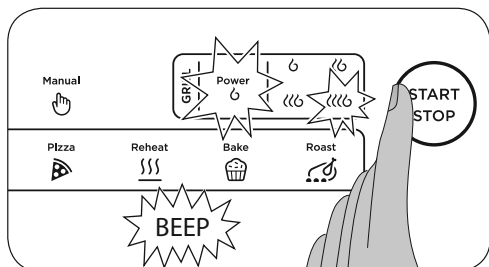


Fig. 55

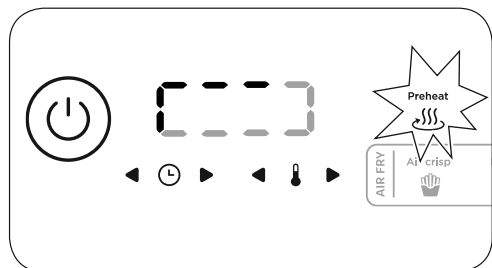


Fig. 56

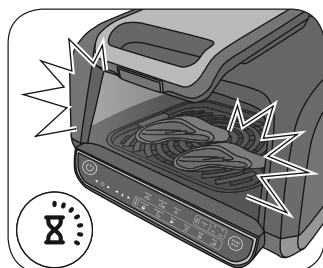


Fig. 57

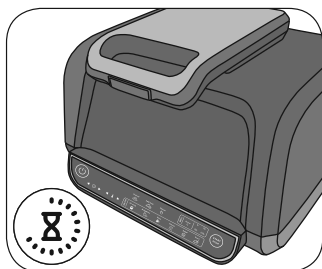


Fig. 58



Fig. 59



Fig. 60

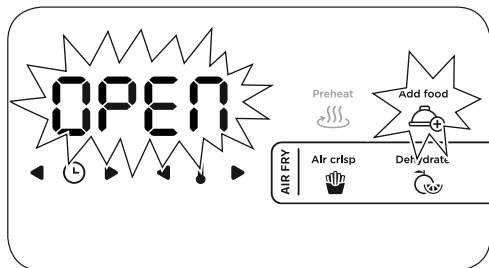


Fig. 61

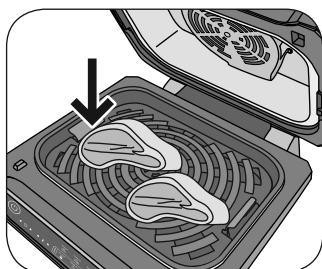


Fig. 62

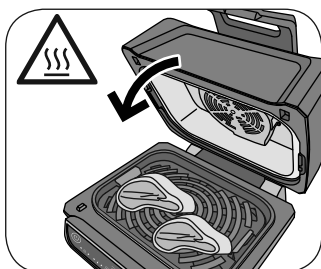


Fig. 63



Fig. 64

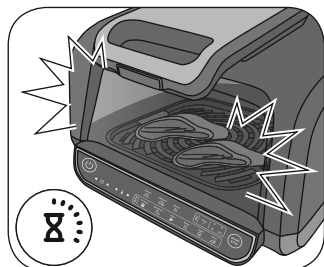


Fig. 65



Fig. 66

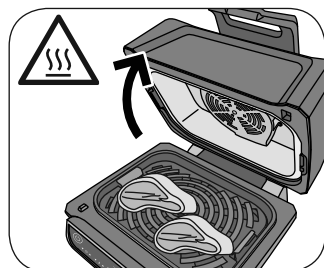


Fig. 67

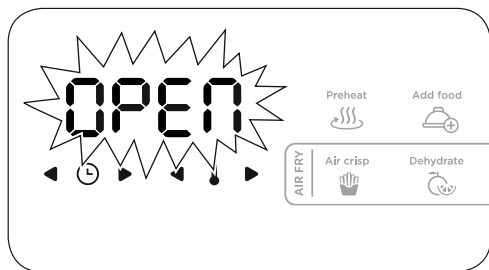


Fig. 68

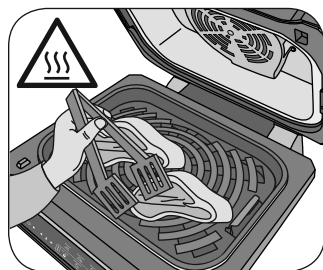


Fig. 69

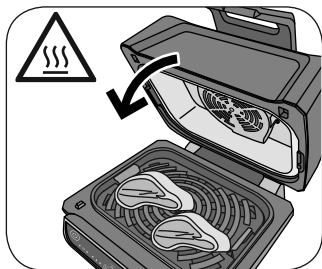


Fig. 70

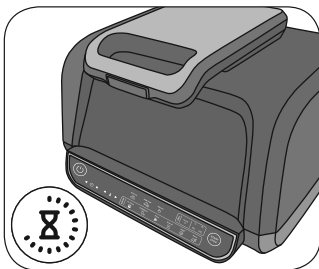


Fig. 71

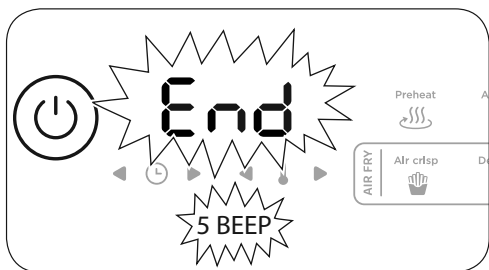


Fig. 72

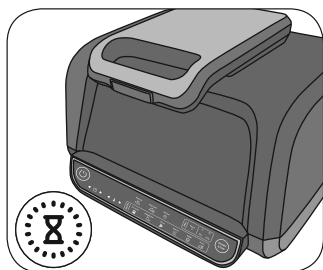


Fig. 73

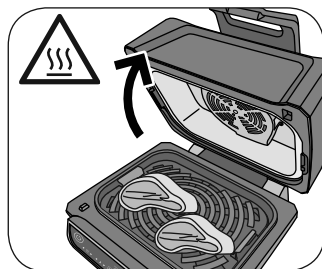


Fig. 74



Fig. 75

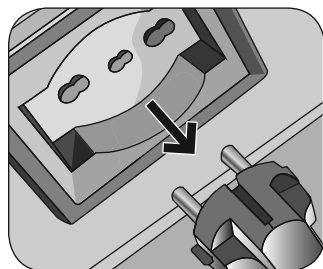


Fig. 76

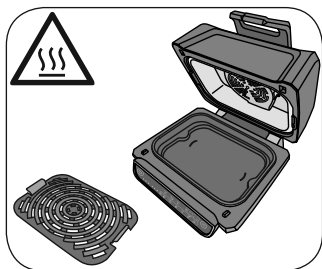


Fig. 77



Accessori | Accessories | Accessoires | Zubehör | Accesorios | Acessórios | Accessoires | Αξεσουάρ |
Принадлежности | الملحقات | Приладдя | Akcesoria | Tilbehøret

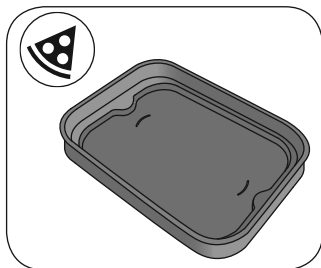


Fig. 78



Fig. 79

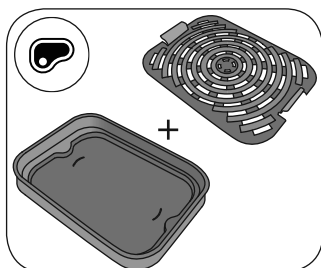


Fig. 80



Pulizia e manutenzione | Cleaning and maintenance | Nettoyage et entretien | Reinigung und Wartung |
Limpeza y mantenimiento | Limpeza e manutenção | Reiniging en onderhoud | Καθαρισμός και συντήρηση |
Чистка и уход | التنظيف والصيانة | Чистка і догляд | Czyszczenie i konserwacja | Rengøring og vedligeholdelse

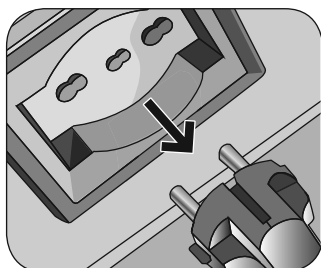


Fig. 81

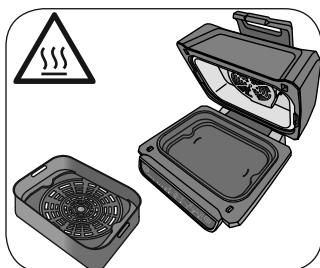


Fig. 82

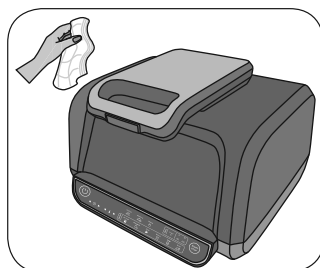


Fig. 83



Fig. 84

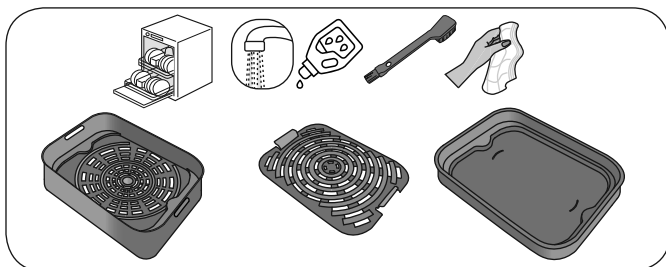


Fig. 85



OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Urządzenie może być używane do smażenia potraw stałych. Nie używać urządzenia do smażenia potraw płynnych. Jeśli dodana zostanie zbyt duża ilość płynu, może on się wylać i uszkodzić urządzenie.
- Urządzenie nie może być wykorzystywane do celów handlowych lub przemysłowych.
- Wszelkie inne zastosowanie nie zostało przewidziane. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za wszelkiego rodzaju szkody spowodowane nieprawidłowym wykorzystaniem urządzenia.
- Nieprawidłowe zastosowanie powoduje ponadto utratę gwarancji.
- Urządzenie ustawić w odległości co najmniej 15 cm od ścian, mebli lub innych urządzeń.
- Nigdy nie używać urządzenia bez tacy włożonej do komory do smażenia.
- Produkty umieszczać tylko i wyłącznie w dołączonych akcesoriach, aby zapobiec stykaniu się potraw z grzałkami elektrycznymi.
- Nie wkładać nadmiernej ilości produktów do gotowania. Ryzyko pożaru i/lub porażenia prądem.
- Nie napełniać tacę olejem. Zagrożenie pożarem.
- Jeśli jest to konieczne do celów kulinarnych, dodawać małe porcje płynu. Zawsze przed dodaniem większej ilości sprawdzić, czy płyn został wchłonięty przez składniki stałe.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy zawsze sprawdzić, czy akcesoria są prawidłowo włożone do komory pieczenia.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić, czy w akcesoriach i w komorze pieczenia nie znajdują się ciała obce.
-  Uwaga: gorąca powierzchnia.
- Podczas gotowania, z wlotu powietrza lub komory smażenia urządzenia może wydostawać się gorąca para. Dłonie i twarz trzymać z dala od wlotu powietrza i komory smażenia.
- Nigdy nie zasłaniać wlotu powietrza podczas pracy urządzenia, aby uniknąć szkód materialnych i/lub przegrzania urządzenia.
- Po otwarciu drzwiczek lub podczas wyjmowania akcesoriów z komory pieczenia, wydobywa się z niej również powietrze i gorące opary. Dłonie i twarz trzymać z dala od komory pieczenia.
- Nie dotykać komory pieczenia, akcesoriów ani metalowych części wewnątrz urządzenia podczas jego pracy oraz w ciągu kilku minut po wyłączeniu. Zaczekać na całkowite schłodzenie gorących części.
- Aby otworzyć drzwiczki urządzenia, należy zawsze chwycić za uchwyt.
- Aby usunąć akcesoria, użyć uchwytów lub szmatek.

- Podczas wyjmowania produktów spożywczych nie należy odwracać tacy dnem do góry; z tacy mogłyby wydostać się pozostałości gorącego oleju. Niebezpieczeństwo poparzenia.
- Do wyjmowania produktów z akcesoriów nie używać metalowych narzędzi.
- Sprawdzić, czy przygotowane w urządzeniu potrawy mają kolor złocisty, a nie brązowy albo czarny. Usunąć z potraw ewentualne oznaki przypalenia.

Opis urządzenia

A - Uchwyt	E - Ekran dotykowy
B - Drzwiczki	F - Wlot powietrza
C - Oslona przeciwbryzgowa	G - Korpus urządzenia
D - Komora pieczenia	H - Przewód zasilania

Opis akcesoriów

I - Szczotka do czyszczenia	K - Nieprzywierająca płyta
J - Taca	L - Kosz ażurowy

Opis ekranu dotykowego

ZDEFINIOWANE PROGRAMY SMAŻENIA		
Air crisp 	Smażenie powietrzem do chrupkości	
Dehydrate 	Suszenie żywności	
Pizza 	Pizza	
Reheat 	Podgrzewanie	
Bake 	Wyroby cukiernicze/piekarnik	
Roast 	Pieczenie	
Manual 	Obsługa ręczna	
PRZYCISKI FUNKCYJNE		
	Przycisk	Opis
	Przycisk włączania/ wyłączania	Umożliwia włączanie i wyłączanie urządzenia.
	Przyciski ustawienia czasu smażenia	Umożliwia ręczne ustawienie czasu smażenia. Naciskać strzałki, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas smażenia.

	Przyciski ustawienia temperatury smażenia	Umożliwia ręczne ustawienie temperatury smażenia. Naciskać strzałki, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę smażenia.
	Przycisk START/STOP	Umożliwia rozpoczęcie/wstrzymanie procesu smażenia.
	Przycisk POWER	Umożliwia wybór 4 poziomów temperatury w trybie GRILL.

Opis kontrolki na wyświetlaczu

Kontrolka	Nazwa	Państwo	Znaczenie
	Kontrolka podgrzewania wstępnego	Włączona	Trwa podgrzewanie wstępne urządzenia.
	Kontrolka Dodać produkt	Włączona	Dodawanie produktu do akcesorium.
	Kontrolka poziomu temperatury GRILL	Włączona	Wskazuje wybrany poziom temperatury trybu GRILL, od 1 do 4.

OBSŁUGA URZĄDZENIA

Podczas pierwszego użycia urządzenie może wydzielać lekki zapach i niewielką ilość dymu. Jest to całkowicie normalne zjawisko, ponieważ niektóre części zostały lekko nasmarowane, i po krótkim czasie zanika. Nie wywiera to żadnego skutku dla działania urządzenia.

Każdy zdefiniowany program smażenia ma domyślny czas wykonania, ale temperatura i czas smażenia mogą być ustawione ręcznie.

Aby zwiększyć szybkość wyboru, przytrzymać naciśnięte strzałki przycisków ustawiania czasu (◀▶) i temperatury gotowania (◀▶).

- Aby ręcznie przerwać proces smażenia, nacisnąć przycisk włączania/wyłączania (⏻). Po kilku sekundach urządzenie wyłączy się.

Po zakończeniu procesu smażenia, urządzenie może zostać niezwłocznie ponownie użyte do przygotowania kolejnych potraw.

Ustawienie jednostki miary

Urządzenie umożliwia wybór jednostki miary temperatury pomiędzy °F i °C. Jednostka miary w °C jest ustawiona domyślnie.

W trybie gotowości lub podczas gotowania produktów:

- 1 Nacisnąć jednocześnie strzałkę w prawo przycisków ustawiania temperatury smażenia (▶) i przycisku podgrzewania (⏻). ^{Reheat}
- 2 Wybrać jednostkę miary temperatury pomiędzy °F i °C. Wybór zostanie potwierdzony w ciągu 3 sekund.

Powtórzyć procedurę, aby zmienić ustawienie.

Funkcja podgrzewania wstępnego

Urządzenie posiada funkcję podgrzewania wstępnego.

- 1 Wybrać zdefiniowany program smażenia.
- W razie potrzeby zmienić temperaturę ręcznie.

2 Nacisnąć przycisk START STOP (). Kontrolka podgrzewania wstępnego () zaświeci się i rozpocznie się faza podgrzewania wstępnego urządzenia.

Funkcja podgrzewania wstępnego trwa około 5 minut, w zależności od wybranej temperatury. Czas i temperatura funkcji podgrzewania są ustawione i nie można ich regulować.

Jeśli funkcja podgrzewania wstępnego nie jest potrzebna, należy ponownie nacisnąć przycisk zdefiniowanego programu smażenia. Funkcja podgrzewania wstępnego zostanie anulowana, a kontrolka Dodać produkt () zaświeci się.

Program		Podgrzewanie wstępne
Air crlsp 	Smażenie powietrzem do chrupkości	TAK
Dehydrate 	Suszenie	NIE
Pizza 	Pizza	TAK
Reheat 	Podgrzewanie	NIE
Bake 	Wyroby cukiernicze/ piekarnik	TAK
Roast 	Pieczenie	TAK
Power 	GRILL	TAK
Manual 	Obsługa ręczna	TAK

Tryb gotowości

Urządzenie posiada tryb gotowości.

Urządzenie przechodzi w tryb gotowości:

- W przypadku braku interakcji z wyświetlaczem dotykowym (E) przez ponad 1 minutę.
- W przypadku przerwania zdefiniowanego programu gotowania i braku interakcji z wyświetlaczem dotykowym przez ponad 5 minut.

Tryb GRILL

Tryb GRILL przeznaczony jest do grillowania mięsa, ryb i warzyw.

W trybie GRILLA należy używać nieprzywierającej płyty (K).

- Nacisnąć przycisk POWER ()^{Power}, aby wybrać jeden z 4 poziomów temperatury trybu GRILL (niska, średnia, wysoka, maksymalna).
- Nacisnąć przycisk START/STOP ()^{START STOP}, aby uruchomić tryb GRILL.

Alternatywnie, naciskać przyciski ustawiania temperatury smażenia, aby ustawić ręcznie temperaturę smażenia w trybie GRILL (niska, średnia, wysoka, maksymalna).

Podczas gotowania w trybie GRILL, dym pozostaje wewnątrz urządzenia.

Tryb AIR FRY

Tryb AIR FRY jest idealny do zdrowszego gotowania bez utraty smaku i chrupkości smażonych potraw. Cykulacja gorącego powietrza umożliwia równomierne smażenie produktów.

Tryb AIR FRY urządzenia obejmuje 6 zdefiniowanych programów gotowania: smażenie na chrupko, suszenie, pizza, odgrzewanie, wyroby cukiernicze/piekarnik, pieczenie.

W trybie AIR FRY używać ażurowego kosza (L).

Zdefiniowane programy gotowania

W poniższej tabeli zostały podane na ekranie dotykowym zdefiniowane programy smażenia.

Każdy z symboli odpowiada zdefiniowanemu programowi smażenia. Temperatura i czas programu odpowiadają wartościom zalecanym dla danego rodzaju żywności. Czas smażenia jest orientacyjny; zależy od grubości i ilości przygotowanej potrawy.

Program		Czas		Temperatura (°C)		Akcesoria
		Domyślny	Przedział czasowy	Domyślny	Przedział czasowy	
	Smażenie powietrzem do chrupkości	18 min.	1-60 min.	205	50-230	Kosz ażurowy
	Suszenie	6 h	30 min.-24 godz.	50	50-90	Kosz ażurowy
	Pizza	25 min.	1-90 min.	195	50-205	Kosz ażurowy Nieprzywierająca płyta
	Podgrzewanie	10 min.	1-60 min.	205	50-230	Kosz ażurowy Nieprzywierająca płyta
	Wyroby cukiernicze/ piekarnik	25 min.	1 min.-2 godz.	175	50-205	Kosz ażurowy
	Pieczenie	25 min.	1 min.-4 godz.	205	50-220	Kosz ażurowy
	GRILL	20 min.	1-60 min.	205 (wysoka)	150 (niska) 175 (średnia) 205 (wysoka) 230 (maksymalna)	Nieprzywierająca płyta
	Obsługa ręczna	1	1 min.-6 godz.	50	50-230	Kosz ażurowy Nieprzywierająca płyta

Przed włożeniem nieprzywierającej płyty (K) lub ażurowego kosza (L), włożyć tacę (J) do komory do smażenia.

MOŻLIWE jest smażenie bezpośrednio na tacy, zwłaszcza bardziej płynnych produktów.

Orientacyjna tabela dla produktów w trybie AIR FRY

Poniższa tabela przedstawia przybliżone czasy i temperatury dla różnych rodzajów żywności:

Produkt	Program	Czas	Temperatura (°C)
Frytki (mrożone)	Air crisp 	15 – 20 minut	205°
Frytki (świeże)	Air crisp 	20 – 30 minut, w zależności od rozmiaru ziemniaka	180° 205°
Potrawy smażone (warzywa)	Air crisp 	10 – 15 minut	205°
Nuggetsy	Air crisp 	12 – 15 minut	190°
Nuggetsy z kurczaka	Air crisp 	10 minut	205°
Smażona ryba	Air crisp 	18 minut	205°
Udka z kurczaka	Roast 	25 – 30 minut	190°
Roladki wiosenne	Air crisp 	10 – 15 minut	200°
Pulpety	Roast 	8 – 10 minut	180°
Pizza	Pizza 	15 – 18 minut	195°
Homarce	Air crisp 	10 – 12 minut	160°
Muffiny	Bake 	10 minut	160 – 170°C
Ciasto	Bake 	20 – 30 minut	160°
Warzywa	Air crisp 	15 – 18 minut	180°

Funkcja suszenia

Funkcja suszenia () umożliwia skuteczne suszenie żywności w celu jej optymalnego przechowywania. Gorące powietrze swobodnie krąży wewnątrz urządzenia, dzięki czemu żywność schnie równomiernie i z minimalną utratą korzystnie działających witamin.

Funkcja ta może być używana do delektowania się owocami, warzywami i grzybami lub do suszenia kwiatów i roślin.

Poniższa tabela przedstawia przybliżone czasy i temperatury suszenia dla różnych rodzajów żywności:

Produkt	Temperatura	Czas
Zioła	50 °C	Od 5 do 15 – 20 godz.
Warzywa	50-55 °C	
Owoce	55-60 °C	
Ryby/mięso	65-70 °C	Od 2 do 8 godz.

Timer może być ustawiony na maks. 24 godziny. Jeśli suszenie trwa dłużej, urządzenie przeprogramować po upływie ustawionego czasu.

Orientacyjna tabela dla potraw w trybie GRILL

Poniższa tabela przedstawia przybliżone czasy i temperatury dla różnych rodzajów żywności:

Poziom NISKA (150°C)	Poziom ŚREDNIA (175°C)	Poziom WYSOKA (205°C)	Poziom MAKSYMALNA (230°C)
Drobne kielbaski	Mrożone mięso	Steki	Warzywa
Bekon	Mięso marynowane	Skrzydółka z kurczaka	Mrożone ryby
	Świeże ryby	Kurczak w całości	Hamburgery
		Parówki	Szaszłyki

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA PODCZAS CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

- Regularne, codzienne czyszczenie pozwoli utrzymać urządzenie w dobrym stanie i wydłużyć jego żywotność.
- Wszystkie poniższe czynności czyszczenia i konserwacji należy wykonywać po wyłączeniu urządzenia i po wysunięciu wtyczki z gniazda elektrycznego.
- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności czyszczenia i konserwacji, odłączyć urządzenie od gniazda elektrycznego. Odczekać na schłodzenie rozgrzanych części.
- Po wysunięciu wtyczki zasilającej i po schłodzeniu rozgrzanych części, urządzenie należy czyścić wyłącznie miękką, lekko wilgotną ściereczką z dodatkiem kilku kropel neutralnego i łagodnego detergentu.
- Nie używać ściernych detergentów ani metalowych przedmiotów, aby nie zarysować ani nie uszkodzić obudowy. Nigdy nie stosować rozpuszczalników, które mogą zniszczyć części z tworzywa sztucznego.

Czyszczenie urządzenia

- Stałe elementy urządzenia czyścić wilgotną miękką ściereczką, aby nie uszkodzić obudowy. Osuszyć suchą szmatką.
- Komorę smażenia (D) urządzenia wyczyścić za pomocą miękkiej ściereczki, zwilżonej letnią wodą. Osuszyć suchą szmatką.
- Wyczyścić grzałki suchą ściereczką, aby usunąć pozostałości potrawy.

Czyszczenie komponentów

Nieprzywierająca płyta i kosz ażurowy wykonane są z materiału nieprzywierającego. Zmatowienie i zmiany, które mogą pojawić się po dłuższym używaniu, są normalnym zjawiskiem i nie mają wpływu na smażenie i smak potraw.

- Nieprzywierająca płyta oraz kosz ażurowy można myć w zmywarce. Aby przedłużyć trwałość powłoki nieprzywierającej, płytę nieprzywierającą (K) i kosz ażurowy (L) należy myć ręcznie. Można użyć zwykłego płynu do mycia naczyń i miękkiej, nie szorstkiej gąbki. Użyć dołączonej szczotki do czyszczenia, aby usunąć wszelkie pozostałości żywności.

WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA

W przypadku zakończenia korzystania z urządzenia, wysunąć wtyczkę zasilania z gniazda elektrycznego. W przypadku złomowania posegregować różne materiały użyte do produkcji urządzenia. Przekazać do utylizacji w zależności od ich składu oraz zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju użytkowania.

PRZEWODNIK: ROZWIĄZYWANIE NIEKTÓRYCH PROBLEMÓW

Problemy	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Urządzenie nie działa.	Wtyczka nie jest podłączona do gniazda elektrycznego.	Wtyczkę wsuwać do gniazda elektrycznego, które posiada uziemienie.
	Czasomierz nie został ustawiony.	Naciskać przyciski ustawiania czasu smażenia (◀⊙▶), aby ustawić ręcznie czas smażenia. Naciskać strzałki przycisków ustawiania czasu smażenia (◀⊙▶) i ustawić żądany czas smażenia.
Produkty nie są gotowe.	Ilość składników jest zbyt duża.	Włożyć mniejszą ilość składników. Mniejsza ilość smażona jest bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Naciskać przyciski ustawiania temperatury smażenia (◀⌚▶), aby ustawić ręcznie temperaturę smażenia. Nacisnąć strzałkę prawą przycisków ustawienia temperatury smażenia (◀⌚▶) i ustawić wyższą temperaturę smażenia.
	Ustawiony czas smażenia jest zbyt krótki.	Naciskać przyciski ustawiania czasu smażenia (◀⊙▶), aby ustawić ręcznie czas smażenia. Naciskać strzałki przycisków ustawiania czasu smażenia (◀⊙▶) i ustawić żądany czas smażenia.
Produkty nie zostały usmażone równomiernie.	Niektóre składniki należy kilkakrotnie wymieszać podczas smażenia.	Produkty znajdujące się u góry lub które są przykryte innymi należy kilkakrotnie wymieszać podczas smażenia.
Usmażone przekąski nie są chrupkie.	Używane są przekąski przeznaczone do przygotowania tradycyjnego.	Użyć przekąsek do pieczenia w piekarniku lub przed umieszczeniem przekąsek w koszu ażurowym posmarować je olejem.
		Włożyć do komory smażenia kosz ażurowy, aby zwiększyć chrupkość potraw.
Akcesorium nie mieści się całkowicie w komorze smażenia.	Ilość składników jest zbyt duża.	Włożyć mniejszą ilość składników. Mniejsza ilość smażona jest bardziej równomiernie.
	Akcesorium nie zostało poprawnie wsunięte do komory smażenia.	Włożyć prawidłowo akcesorium do komory do smażenia.

Problemy	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowywane są bardziej tłuste produkty.	Podczas smażenia bardziej tłustych produktów, na tacy gromadzi się więcej oleju. Olej wytwarza podczas smażenia więcej białego dymu, niż ma to zwykle miejsce. Nie ma to żadnego wpływu na przygotowanie produktów lub na urządzenie.
	Na akcesoriach pozostały resztki tłuszczu z poprzedniego smażenia.	Biały dym spowodowany jest ogrzewaniem tłuszczu lub oleju znajdującego się w akcesoriach. Akcesoria po użyciu dokładnie wyczyścić.
Świeże ziemniaki, pokrojone w słupki, nie zostały usmażone równomiernie.	Użyty gatunek ziemniaka nie jest przeznaczony do smażenia.	Użyć odpowiednich świeżych ziemniaków i regularnie je mieszać podczas smażenia.
	Przed smażeniem ziemniaków należy je opłukać i osuszyć.	Opłukać ziemniaki i usunąć całość skrobi, jak odłożyła się na powierzchni ziemniaków.
Świeże, pokrojone w słupki ziemniaki tuż po wyjęciu z frytkownicy nie są chrupkie.	Chrupkość frytek zależy od ilości zawartej w nich wody oraz od ilości oleju wlanego do frytkownicy.	Przed dodaniem oleju sprawdzić, czy powierzchnia ziemniaków została dokładnie osuszona z wody.
		Aby uzyskać większą chrupkość, ziemniaki pokroić na cieńsze słupki.
		Aby uzyskać większą chrupkość, dodać większą ilość oleju.
		Włożyć do komory smażenia kosz ażurowy, aby zwiększyć chrupkość potraw.
E1	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktować się z upoważnionym Centrum serwisowym.
E2		
E3		