

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
A fritadeira não funciona	O aparelho não está conectado	Ligue o plugue de energia em uma tomada corretamente aterrada.
	O temporizador não foi configurado	Gire o botão do temporizador para o tempo de preparo requerido para ligar o aparelho.
	A bandeja não foi colocada corretamente dentro do aparelho	Coloque a bandeja corretamente dentro do aparelho.
Os ingredientes fritos com a fritadeira não estão prontos	A quantidade de ingredientes no cesto é muito grande	Coloque porções menores de ingredientes no cesto. Pequenas porções são fritas mais uniformemente.
	A temperatura definida é muito baixa	Gire o botão de controle de temperatura para a configuração requerida.
	O tempo de preparo é muito curto	Gire o botão do temporizador para o tempo de preparo requerido.
Os ingredientes são fritos de forma irregular na fritadeira	Certos tipos de ingredientes precisam ser agitados durante o tempo de preparo	Ingredientes situados na parte superior ou atravessados (como por exemplo fritas) precisam ser agitados durante o preparo.
Lanches fritos não estão crocantes quando saem da fritadeira	Tipo de lanche indicado para preparo em uma fritadeira de imersão tradicional	Use lanches de forno ou acrescente um pouco de óleo (1/2 colher de sopa) nos lanches para um resultado crocante.
Problemas ao encaixar a	Há excesso de ingredientes no cesto	Não encha o cesto além do limite.

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
Emissão de fumaça branca do aparelho	Ingredientes muito gordurosos estão sendo preparados	Ao fritar ingredientes gordurosos na fritadeira, uma grande quantidade de óleo é liberada na bandeja. O óleo produz uma fumaça branca e a bandeja pode aquecer mais que o habitual. Isso não afeta o aparelho nem o resultado final.
	A bandeja ainda contém resíduos de gordura de seu uso anterior	A fumaça branca é causada pelo aquecimento de gordura existente na bandeja. Certifique-se de limpar a bandeja corretamente após cada uso.
Batatas frescas são fritas de forma irregular na fritadeira	Tipo incorreto de batata	Use batatas frescas e certifique-se de que permaneçam firmes durante a fritura.
	Os palitos de batata não foram corretamente lavados	Lave os palitos de batata adequadamente para remover o amido da parte externa.
As fritas não estão crocantes quando retiradas da fritadeira	A crocância das batatas fritas depende da quantidade de óleo e da água presente nas batatas	Certifique-se de secar adequadamente os palitos de batata antes de adicionar o óleo.
		Corte as batatas em palitos menores para um resultado mais crocante.
		Acrescente um pouco mais de óleo para um resultado mais crocante.