

La friteuse coule / ne chauffe plus.

Une friteuse peut déborder si les aliments sont trop humides. N'oubliez pas de sécher les aliments, surtout lorsqu'ils sont surgelés. Il est aussi important de bien respecter les niveaux haut et bas indiqués sur la cuve.

Avertissement : *Un pain de graisse ne doit jamais se placer dans le panier. La résistance ne peut jamais chauffer en l'absence de produit gras. Cela provoque une surchauffe anormale qui peut détériorer l'appareil.*

Dans les deux cas, il est possible que la sécurité de l'élément chauffant se soit déclenchée. Certains modèles sont réarmables, il suffit alors de réenclencher la sécurité (voir mode d'emploi).



La résistance doit toujours être couverte d'un produit gras.

Ceci ne vous aide pas ?

N'hésitez pas à contacter notre service consommateurs, nous sommes à votre entière disposition.