

COSORI

Návod na použitie

Teplovzdušná fritéza Pro LE 4.7 Litre

Model: CAF-L501



Obsah balenia

1x Teplovzdušná fritéza
1x Kniha s receptami
1x Návod na použitie

Obsah

Obsah balenia
Technické parametre
Dôležité bezpečnostné opatrenia
Zoznámte sa s teplovzdušnou fritézou
Popis fritézy
Oznámenia na displeji
Pred prvým použitím
Použitie teplovzdušnej fritézy
Starostlivosť a údržba
Riešenie problémov
Zákaznícka podpora

Technické parametre

Zdroj napájania	AC 220-240 V, 50/60 Hz
Výkon	1500 W
Kapacita	4.7 l (porcia pro 3-5 osôb)
Rozmedzie teplôt	75° - 230°C
Rozmedzie času	1-60 minút
Rozmery	27.2 x 27.5 x 30.3 cm
Hmotnosť	4.54 kg
Napájanie v pohotovostnom režime	< 0.5W

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Pri používaní fritézy dodržujte základné bezpečnostné opatrenia. Prečítajte si všetky pokyny v tomto návode.

Kľúčové bezpečnostné body

- **Nedotýkajte** sa horúcich povrchov. Použite rukoväť.
- Pri prevracaní koša po varení buďte opatrní, pretože rošt môže vypadnúť a spôsobiť bezpečnostné riziko.
- Nezakrývajte žiadne vetracie otvory. Horúca para sa uvoľňuje cez otvory. Ruky a tvár neprikladajte k otvorom, inak sa môžete opariť.

Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Neponárajte kryt fritézy ani zástrčku do vody alebo inej kvapaliny.
- Starostlivo dohliadajte na deti, ak sa nachádza v blízkosti fritézy.
- Ak fritézu nepoužívate alebo ju čistíte, vypojte ju zo zásuvky. Pred vyberaním a nasadzovaním dielov nechajte fritézu vychladnúť.
- Nepoužívajte fritézu, ak je poškodená, nefunguje alebo je poškodený kábel či zástrčka. V tomto prípade kontaktujte zákaznícku podporu.
- Nepoužívajte náhradné diely ani príslušenstvo iných výrobcov. Mohlo by dôjsť k poškodeniu fritézy alebo k zraneniu.
- Fritézu nepoužívajte vonku.
- Neumiestňujte fritézu ani jej časti na sporák, do blízkosti plynových alebo elektrických horákov alebo do vyhriatej rúry.
- Pri presúvaní fritézy (alebo vyberaní košov) buďte veľmi opatrní, hlavne ak obsahuje horúci olej alebo iné horúce tekutiny.
- Fritézu nečistite kovovými drôtenkami. Kovové úlomky sa môžu odlomiť od podložky a dostať sa do kontaktu s elektrickými časťami, čo predstavuje riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Na fritézu nič nekladte. Vo fritéze nič neskladujte.
- Nezasahujte tvrdými predmetmi do hornej časti fritézy, pretože by to mohlo spôsobiť prasknutie tvrdeného skla displeja. Pokiaľ uvidíte prasklinu, kontaktujte zákaznícku podporu.
- Túto fritézu môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie, rovnako ako osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak boli pod

dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní fritézy a pochopili súvisiace riziká.

- Deti by sa s fritézou nemali hrať.
- Čistenie a údržbu by nemali vykonávať deti bez dozoru.
- Táto fritéza nie je určená na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Používajte fritézu len podľa pokynov v tomto návode.
- Fritéza nie je určená pre komerčné použitie. Len na použitie v domácnosti.

Počas fritovania

- Fritéza pracuje iba s horúcim vzduchom. Kôš nikdy neplňte olejom alebo tukom.
- Nikdy nepoužívajte fritézu, pokiaľ nie je kôš na svojom mieste.
- Do fritézy nevkladajte príliš veľké potraviny alebo kovové nádoby.
- Nepreplňujte kôš fritézy. Nahromadené množstvo jedla sa môže dotknúť vykurovacích špirál, čím hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Počas vyprážania alebo bezprostredne po ňom sa nedotýkajte žiadneho príslušenstva.
- Do fritézy nevkladajte papier, lepenku, plasty, ktoré nie sú odolné voči vysokým teplotám, alebo podobné materiály. Môžete použiť papier na pečenie alebo fóliu.
- Nikdy nedávajte papier na pečenie alebo pergamenový papier do fritézy bez jedla. Cirkulácia vzduchu môže spôsobiť, že sa papier nadvihne a dotkne sa vykurovacích špirál.
- Vždy používajte nádoby odolné voči vysokým teplotám. Pri používaní nádob, ktoré nie sú kovové alebo sklenené, buďte veľmi opatrní.
- Fritézu chráňte pred horľavinami (závesy, obrusy atď.). Používajte na rovnom, stabilnom povrchu odolnému voči teplu a mimo zdroja tepla alebo vody a iných tekutín.
- Pri používaní nenechávajte fritézu bez dozoru.
- Ak uvidíte, že vychádza tmavý dym, okamžite fritézu vypnite a odpojte. Biely dym je normálny, spôsobený zahrievaním tuku, ale tmavý dym znamená, že sa jedlo páli alebo je problém v obvode. Pred vytiahnutím košov počkajte, až dym zmizne. Ak príčinou nebolo spálené jedlo, obráťte sa na našu zákaznícku podporu.

Zástrčka a kábel

- Nenechávajte napájací kábel (ani predlžovací kábel) visieť cez okraj stola alebo kuchynskej linky, ani v blízkosti horúcich povrchov.
- Odstráňte a zlikvidujte ochranný kryt na zástrčke fritézy.
- Pri zapájaní fritézy nikdy nepoužívajte zásuvku pod kuchynskou linkou.
- Udržujte fritézu a jej kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Elektromagnetické polia (EMF)

Teplovzdušná fritéza Cosori spĺňa všetky štandardy týkajúce sa elektromagnetických polí (EMF). Pri správnom zaobchádzaní a v súlade s pokynmi v tomto návode na použitie je používanie fritézy na základe aktuálne dostupných vedeckých dôkazov bezpečné.

Tento symbol znamená, že výrobok nesmie byť likvidovaný ako domový odpad a mal by byť odovzdaný do príslušného zberného miesta na recykláciu. Správna likvidácia a recyklácia pomáha chrániť prírodné zdroje, ľudské zdravie a životné prostredie.



Ďalšie informácie o likvidácii a recyklácii tohto produktu vám poskytne miestna obec, likvidačná spoločnosť alebo obchod, kde ste tento výrobok zakúpili.

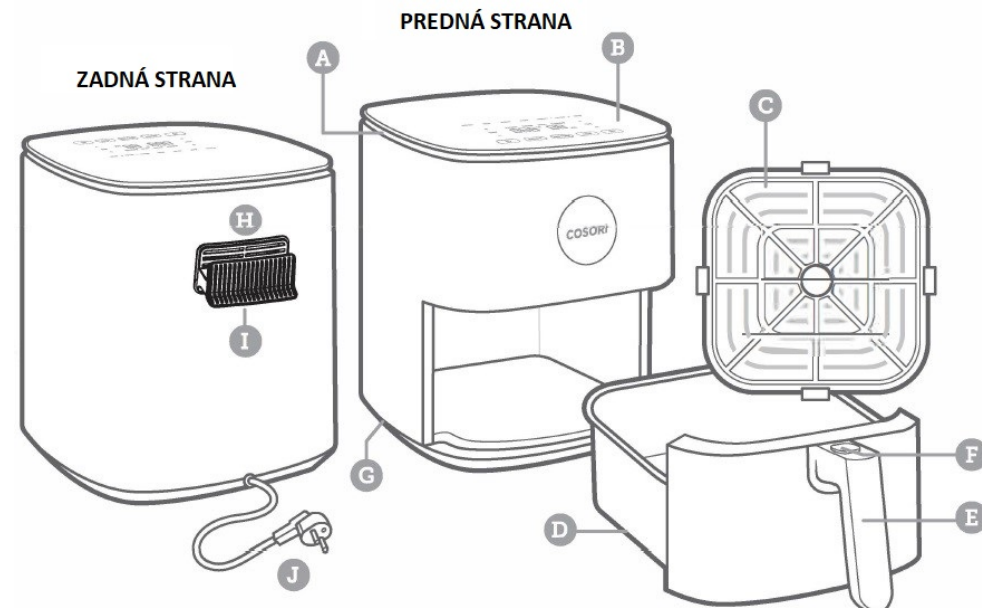
ZOZNÁMTE SA S TEPLOVZDUŠNOU FRITÉZOU

Teplovzdušná fritéza využíva technológiu 360° cirkulácie vzduchu na varenie za použitia malého množstva oleja alebo vôbec žiadneho. Jedlo z tejto fritézy je rýchlo uvarené, chrumkavé a veľmi chutné s až o 85% menej kalórií ako pri použití bežnej fritézy. Vďaka užívateľsky prívetivému ovládaniu na jeden dotyk, nepriľnavým košom a intuitívnemu a bezpečnému dizajnu bude táto teplovzdušná fritéza hviezdou vašej kuchyne.

Poznámka:

- **Nepokúšajte sa otvoriť hornú časť fritézy. Toto nie je veko.**
- Fritovací kôš a rošt sú vyrobené z hliníka s nepriľnavým povrchom (PFOA a BPA free).

Popis fritézy



A. Vstup vzduchu

B. Ovládací panel

C. Rošt

D. Fritovací kôš

E. Rukoväť koša

F. Tlačidlo na uvoľnenie koša

G. Rukoväť fritézy

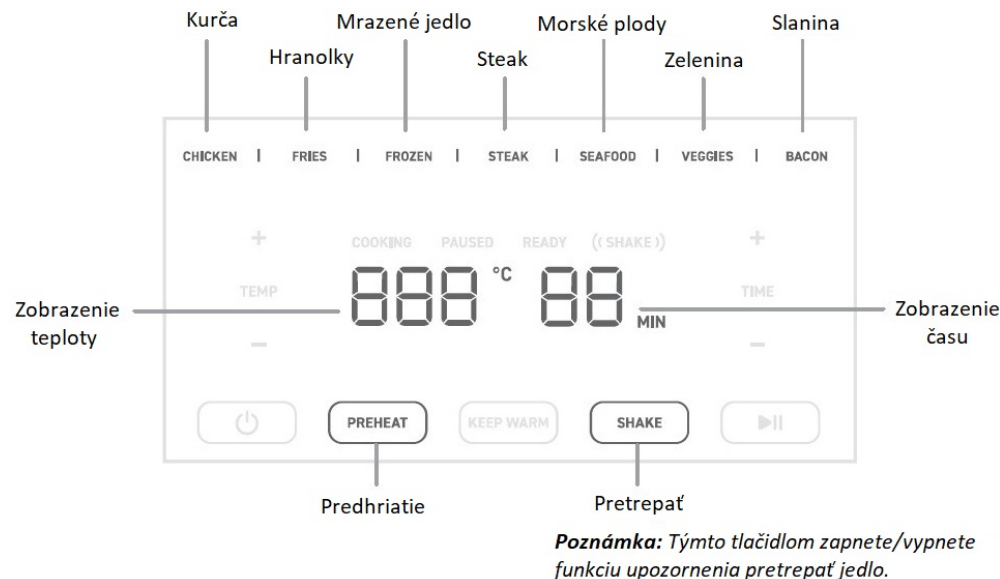
H. Výstup vzduchu

I. Dištančná vložka pre výstup vzduchu

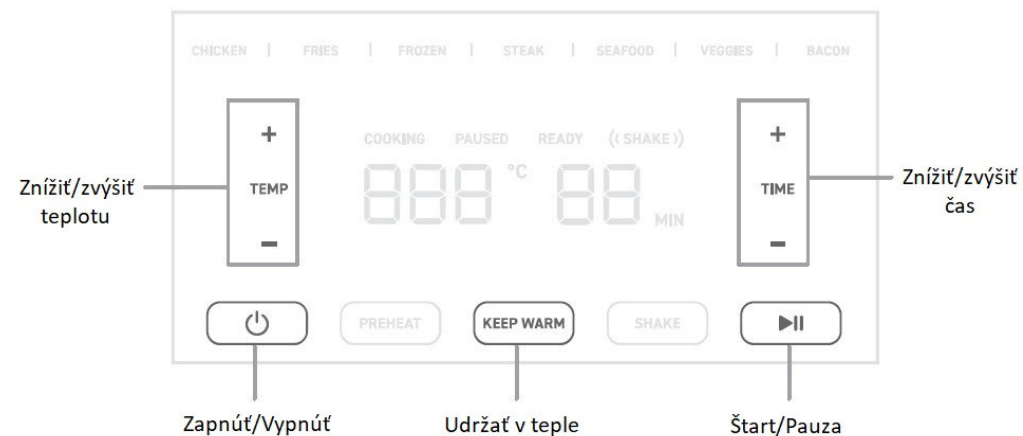
J. Napájací kábel

POPIS DISPLEJA

Poznámka: Keď stlačíte tlačidlo pre použitie funkcie alebo programu, rozsvieti sa bielo, čo znamená, že je aktívne.



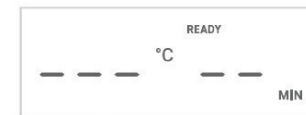
OVLÁDACÍ PANEL



OZNÁMENIA NA DISPLEJI



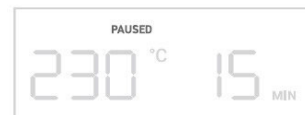
Upozornenie pretrepať/otočiť jedlo.



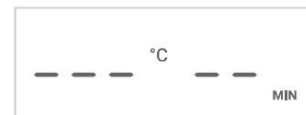
Teplovzdušná fritéza je predhriata. Môžete vložiť jedlo a začať variť.



Teplovzdušná fritéza varí.



Varenie je pozastavené.



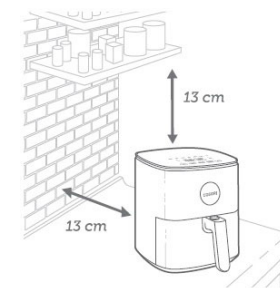
Program varenia skončil.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Nastavenie

1. Odstráňte z fritézy všetky obaly, vrátane dočasných nálepiek.
2. Umiestnite fritézu na stabilný, rovný povrch odolný voči teplu. Uchovávajte mimo dosahu oblastí, ktoré môžu byť poškodené parou (ako sú steny alebo skrine).

Poznámka: Za fritézou a nad ňou ponechajte aspoň 13 cm voľného priestoru. [Obrázok 1.1]
Ponechajte dostatok priestoru na vybratie koša.



Obrázok 1.1

3. Podržte tlačidlo na uvoľnenie koša a zatiahnutím za rukoväť koš vyberte. Odstráňte všetok plast z koša.
4. Dôkladne umyte fritovací koš aj rošt buď v umývačke riadu alebo neabrazívnou hubkou.
5. Vnútro aj vonkajšok fritézy umyte mierne vlhkou handričkou a potom vysušte uterákom alebo utierkou.
6. Vložte rošt späť do koša. Potom vložte koš späť do fritézy.

Skúšobná prevádzka

Skúšobná prevádzka vám pomôže oboznámiť sa s vašou fritézou, uistiť sa, že funguje správne, a vyčistiť ju v tomto procese od prípadných zvyškov.

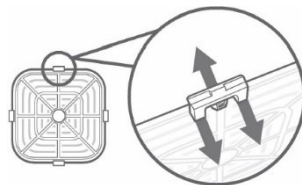
1. Skontrolujte, či je fritovací kôš prázdny. Potom zapojte fritézu do zásuvky.
2. Stlačte tlačidlo **Predhriatie**. Na displeji sa zobrazí „205°C“ a „4 MIN“.
3. Stlačením ► zahájite predhriatie fritézy. Akonáhle je fritéza predhriata, tak zapípa.
4. Vytiahnite kôš von a nechajte ho 4 minúty vychladnúť. Potom vložte prázdny kôš späť do fritézy.
5. Stlačením tlačidla **STEAK** vyberte predvoľbu Steak. Na displeji sa zobrazí „230°C“ a „6 MIN“.
6. Stlačte raz tlačidlo **TIME**. Čas sa zmení na 5 minút.
7. Začnite fritovať stlačením ►. Akonáhle je fritovanie dokončené, fritéza zapípa.
8. Vytiahnite kôš. Tentokrát nechajte kôš 10-30 minút úplne vychladnúť.

Poznámka:

- Pri otáčaní fritovacieho koša po varení buďte opatrní, pretože rošt môže vypadnúť.
- Neodskrutkujte rukoväť koša.

Gumené zarážky

- Rošt obsahuje 4 gumené zarážky vyrobené z bezpečného materiálu schváleného FDA. Tieto zarážky udržiavajú rošt pripevnený na dne fritovacieho koša, zabraňujú priamemu kontaktu roštu s košom a vo vzácnych prípadoch zabraňujú poškodeniu nepriľnavej vrstvy na koši.
- Gumené zarážky odstráňte iba za účelom čistenia. Pre ľahké vybratie začnite zo spodnej časti roštu a vytiahnite súčasne jednu stranu zarážky. [Obrázok 1.2]
- Ak chcete umiestniť gumené zarážky späť na rošt, najprv ich namočte do vody. Potom zatlačte každú zarážku späť cez spodnú časť roštu. Zatlačte súčasne na jednu stranu zarážky.



Obrázok 1.2

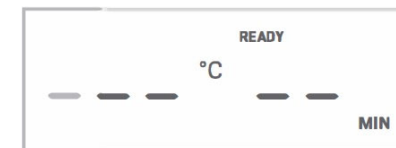
POUŽITIE TEPLOVZDUŠNEJ FRITÉZY

Predhriatie

Pred vložením jedla do fritézy odporúčame fritézu predhriať, ak vaše fritéza už nie je horúca. Jedlo sa bez predhriatia dôkladne neuvaria a nebude tak lahodné a chrumkavé.

Teplota	Čas
205°-230°C	4 minúty
145°-200°C	3 minúty
75°-140°C	2 minúty

1. Zapojte fritézu do zásuvky. Stlačte  pre zapnutie fritézy.
2. Stlačte tlačidlo **Predhriatie**. Na displeji sa zobrazí „205°C“ a „4 MIN“.
3. Voliteľne môžete stlačením tlačidiel + alebo - zmeniť teplotu. Čas sa nastaví automaticky.
4. Stlačením ► zahájite predhriatie.
5. Keď je predhriatie hotové, fritéza 3krát zapípa. Na displeji sa zobrazí nastavená teplota predhrievania. [Obrázok 2.1]



Obrázok 2.1

Poznámka: Pokiaľ po dobu 3 minút nestlačíte žiadne tlačidlo, fritéza vymaže všetky nastavenia a prejde do pohotovostného režimu.

Fritovanie

Poznámka:

- Na fritézu **nič nekladte**. Mohlo by to narušiť váš program varenia alebo spôsobiť praskliny v skle na displeji. [Obrázok 2.2]
- Teplovzdušná fritéza nie je bežná fritéza. Do košov **nelejte olej**, tuk na vyprážanie ani žiadnu inú tekutinu.
- Pri vyťahovaní koša z fritézy dávajte pozor na horúcu paru.



Obrázok 2.2

Predvoľba	Predvolená teplota	Predvolený čas	Upozornenie pretrepaní?*
Kurča	190°C	20 minút	-
Hranolky**	195°C	25 minút	((PRETREPAŤ))
Mrazené jedlo	175°C	10 minút	-
Steak	230°C	6 minút	-
Morské plody	175°C	8 minút	((PRETREPAŤ))
Zelenina	170°C	10 minút	((PRETREPAŤ))
Slanina	160°C	8 minút	-
Predhriatie	205°C	4 minúty	-
Udržať v teple	75°C	5 minút	-

* Pozri sekciu **Pretrepávanie jedla**.

** Tipy, ako smažiť hranolky pomocou horúceho vzduchu nájdete v sekcii **Sprievodca varením**.

Prednastavené programy

Najjednoduchší spôsob vyprážanie pomocou horúceho vzduchu je použitie predvoľby. Predvoľby sú naprogramované s ideálnym časom a teplotou pre varenie konkrétnych jedál.

1. Stlačením tlačidla vyberte konkrétny program varenia. Fritéza sa automaticky nastaví na východiskové nastavenie programu.
2. Môžete zmeniť čas programu (1-60 minút), teplotu (75° -230°C) a nastaviť funkciu upozornenia pretrepať jedlo.
3. Stlačte a podržte tlačidlo + alebo - pre rýchlu zmenu nastavenia času alebo teploty.
4. Stlačením tlačidla **PRETREPAŤ** zapnete alebo vypnete funkciu upozornenia pretrepať jedlo.
5. Ak sa chcete vrátiť k východiskovému nastaveniu programu, stlačte znovu tlačidlo vybraného programu.

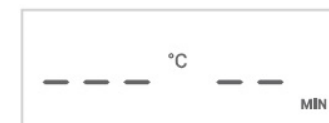
Poznámka: Pre presnejšie tipy a ako používať konkrétne programy varenia, a dokonale uvarené jedlo sa pozrite do knihy receptov.

Postup fritovania

1. **Predhrejte si fritézu.**
2. Keď sa na displeji fritézy zobrazí „**PRIPRAVENÉ**“, môžete vložiť jedlo do fritovacieho koša.
 - Najlepších výsledkov dosiahnete, keď do koša pridáte rošt, aby prebytočný olej mohol odkvapkať na dno koša.
3. Vyberte si jeden z prednastavených programov.

Poznámka: Programy varenia sú naprogramované s ideálnym časom a teplotou na varenie určitých potravín. Môžete tiež nastaviť vlastný čas a teplotu bez toho, aby ste museli zvoliť konkrétny program varenia.
4. Voliteľne môžete prispôbiť teplotu a čas a nastaviť upomienku pretrepať jedlo. Toto môžete urobiť kedykoľvek počas varenia.
 - Stlačením tlačidla + alebo - zmeníte teplotu (75° - 230°C) alebo čas (1 – 60 minút).
 - Poznámka:**
 - Ak chcete rýchlo zvýšiť alebo znížiť čas alebo teplotu, stlačte a podržte tlačidlo + alebo -.
 - Stlačením tlačidla **PROTŘEPAT** zapnete alebo vypnete funkciu upozornenia pretrepať jedlo.
5. Stlačením ► spustíte vyprážanie.
6. Pri použití určitých predvoľieb sa upozornenie pretrepať jedlo zobrazí v polovici doby varenia. Fritéza 5krát zapípa a na displeji bude blikať „((PRETREPAŤ))“.
 - a) Stlačením tlačidla na uvoľnenie koša vyberte kôš z fritézy. Dávajte pozor na horúcu paru. Fritéza automaticky pozastaví varenie a displej zhasne, kým nevrátite kôš späť do fritézy.
 - b) Jedlo pretrepte alebo otočte.
 - c) Vložte kôš späť do fritézy.

Poznámka: Viac informácií vid' sekcia **Pretrepávanie jedla**.
7. Po dokončení varenia fritéza 3krát zapípa. Na displeji sa zobrazí:



8. V prípade potreby môžete stlačiť tlačidlo **Udržať v teple**. Stlačením tlačidla **+** alebo **-** zmeňte čas (1-60 minút).
9. Stlačením tlačidla na uvoľnenie koša vyberte kôš z fritézy. Dávajte pozor na horúcu paru.
10. Pred čistením nechajte kôš aj fritézu vychladnúť.

Pretrepávanie jedla

Ako pretrepať jedlo

- Počas varenia stlačte a podržte tlačidlo na uvoľnenie koša, vyberte kôš z fritézy a jedlo pretrepte, premiešajte alebo preklopte.

A. K pretrepaní jedla:

1. Z bezpečnostných dôvodov držte kôš tesne nad povrchom odolným voči teplu.
2. Opatrne zatraste košom s jedlom.

***Poznámka:** Túto metódu nepoužívajte, ak hrozí nebezpečenstvo vystreknutia horúcich kvapalín.*

B. Ak je kôš príliš ťažký na pretrepanie alebo sú v ňom horúce tekutiny:

1. Umiestnite kôš na povrch odolný voči teplu.
2. Na premiešanie alebo prevrátenie jedla použite kliešte.

- Keď vyberiete kôš, fritéza automaticky pozastaví varenia. Ako bezpečnostná funkcia sa displej vypne, kým nie je kôš vrátený späť do fritézy.
- Akonáhle vrátite kôš späť do fritézy, varenie sa automaticky obnoví.
- Vyvarujte sa pretrepaniu dlhšiemu ako 30 sekúnd, pretože by fritéza medzitým mohla začať chladnúť.

Aké jedlo pretrepávať

- Malé potraviny, ktoré sú naskladané na seba, zvyčajne potrebujú pretrepať (napr. hranolky alebo nugety).
- Bez pretrepaní nemusí byť pokrmy chrumkavé alebo rovnomerne uvarené.

- Môžete pretrepať alebo otočiť aj iné jedlá, napríklad steak, aby ste zaistili rovnomerné zhnednutie.

Kedy pretrepať jedlo

- V polovici varenia jedlo raz pretrepte alebo otočte, podľa potreby môžete jedlo otočiť alebo pretrepať aj viackrát.
- Upozornenie pretrepať jedlo je navrhnuté tak, aby vám pripomenulo, že máte skontrolovať jedlo. Kliknutím na tlačidlo **PRETREPAŤ** zapnete funkciu upozornenia pretrepať jedlo. Niektoré programy varenia automaticky používajú túto funkciu (viď sekcia „Prednastavené programy“).

Upozornenie pretrepať jedlo

- Upozornenie pretrepať jedlo vás upozorní 5 pípnutiami a na displeji začne blikať „**((PRETREPAŤ))**“.
- Ak kôš nevyberiete, upozornenie pretrepať jedlo po 1 minúte znovu zapípa a na displeji sa zobrazí „**((PRETREPAŤ))**“ a zostane svietiť.
- Akonáhle vyberiete kôš, upozornenie pretrepať jedlo zmizne.

Sprievodca varením

Preplnenie

- Ak je kôš preplnený, jedlo sa bude variť nerovnomerne.

Použitie oleja

- Pokiaľ do jedla pridáte malé množstvo oleja, bude chrumkavejšie. Použite maximálne 30 ml oleja.
- Olejové spreje sú vynikajúce pre rovnomerné nanášanie malého množstva oleja na všetky potraviny.

Užitočné tipy

- Môžete vyprážať akákoľvek mrazené jedlá alebo pokrmy, ktoré možno piecť v rúre.

- Ak chcete piecť koláče, torty alebo akékoľvek jedlo s náplňou alebo cestom, umiestnite jedlo pred vložením do košov do nádoby odolné voči teplu.

- Vyprážanie potravín s vysokým obsahom tuku spôsobí, že tuk bude odkvapkávať na dno košov. Aby ste sa pri varení vyhli nadbytočnému dymu, po uvarení vylejte odkvapkaný tuk.

- Namarinované potraviny môžu spôsobiť striekanie a prebytočný dym počas fritovania. Tieto potraviny pred vyprážením osušte.

Hranolky

- Pridajte 8-15 ml polievkové lyžice oleja pre usmaženie do chrumkava.

- Pri príprave hranolčiek zo surových zemiakov namočte tepelne neupravené hranolky na 15 minút do vody, aby ste pred vyprážením odstránili škrob. Pred pridaním oleja hranolky osušte utierkou.

- Nevarené hranolky zo surových zemiakov nakrájajte na menšie kusy, aby boli chrumkavejšie. Skúste hranolky nakrájať na prúžky v rozmedzí 0,6 - 7,6 cm.

Ďalšie funkcie

Pauza

- Stlačením ►|| pozastavíte varenie. Fritéza sa prestane ohrievať a ►|| bude svietiť modro, kým znovu nestlačíte ►|| pre pokračovanie vo varení.

- Po 30 minútach nečinnosti sa fritéza vypne.

- Táto funkcia umožňuje pozastaviť program varenia bez potreby vybratia koša z fritézy.

Automatické obnovenie varenia

- Pokiaľ vytiahnete kôš, fritéza automaticky preruší varenie. Displej sa dočasne vypne v rámci bezpečnostnej funkcie.

- Akonáhle vrátite kôš späť, fritéza automaticky obnoví varenia na základe vášho predchádzajúceho nastavenia.

Automatické vypnutie

- Ak fritéza nemá aktívny žiadny program varenia, vymaže všetky nastavenia a automaticky sa vypne po 3 minútach nečinnosti.

Ochrana proti prehriatiu

- Ak sa fritéza prehreje, automaticky sa vypne v rámci bezpečnostnej funkcie.

- Pred ďalším použitím nechajte fritézu úplne vychladnúť.

Starostlivosť a údržba

Poznámka:

- Po každom použití **vždy** vyčistite koše a vnútro fritézy.
- Ak vyložíte fritovací kôš papierom na pečenie alebo fóliou (okrem roštu), môže vám to uľahčiť čistenie.

1. Vypnite fritézu a vypojte ju zo zásuvky. Pred čistením ju nechajte úplne vychladnúť. Pre rýchlejšie chladenie vytiahnite kôš z fritézy.
2. V prípade potreby utrite vonkajšiu stranu fritézy vlhkou handričkou.
3. Kôš aj rošt sú vhodné do umývačky. Kôš aj rošt môžete tiež umyť horúcou mydlovou vodou a neabrazívnou hubkou. V prípade potreby namočte.

Poznámka: Kôš aj rošt majú neprilnavú vrstvu. Vyvarujte sa používania kovového riadu a abrazívnych čistiacich prostriedkov.

4. Pre odolnú masťotu:
 - a) V malej miske zmiešajte 30 ml jedlej sódy a 15 ml vody, aby ste vytvorili roztierateľnú pastu.
 - b) Pomocou hubky naneste pastu na košík a rošt a vydrhnite ich. Pred opláchnutím nechajte kôš a rošt 15 minút odležať.
 - c) Pred použitím umyte kôš a rošt mydlom a vodou.
5. Vyčistite vnútro fritézy mierne vlhkou neabrazívnou hubkou alebo handričkou.



Obrázek 3.1

Neponárajte fritézu do vody. [Obrázok 3.1]

V prípade potreby vyčistite vykurovaciu špirálu, aby ste odstránili zvyšky jedla.

6. Pred použitím fritézu vysušte.

Poznámka: Pred zapnutím fritézy sa uistite, že je vykurovacia špirála úplne suchá.

Riešenie problémov

Porucha	Možné riešenie
Fritéza sa nezapne.	Skontrolujte, či je fritéza zapojená do zásuvky.
	Opatrne zasunúť kôš do fritézy.
Jedlo nie je úplne uvarené.	Vložte menšie dávky potravín do koša. Ak je kôš preplnený, potraviny budú nedovarené.
	Zvýšte teplotu alebo čas varenia.
Jedlo je uvarené nerovnomerne.	Potraviny, ktoré sú naskladané na seba alebo blízko seba, je potrebné pri varení pretrepať alebo otočiť (viď sekcia Pretrepávanie jedla).
Jedlo nie je chrumkavé po vypražení.	Pridanie malého množstva oleja na potraviny môže zvýšiť chrumkavosť (viď sekcia Sprievodca varením).
Hranolky nie sú dobre usmažené.	Vid' sekcia Hranolky pre viac informácií.
Kôš sa nedá ľahko vložiť do fritézy.	Uistite sa, že fritovací kôš nie je preplnený jedlom.
Z fritézy vychádza biely dym.	Pri prvom použití alebo počas varenia môže fritéza produkovať jemný biely dym alebo paru. To je normálne.
	Uistite sa, že kôš a vnútro fritézy sú riadne vyčistené a nie sú mastné.
	Varenie tučných jedál spôsobí únik oleja do vonkajšieho koša. Tento olej produkuje biely dym a koše môžu byť teplejšia ako zvyčajne. To je normálne a nemalo by to mať vplyv na varenie. S koši zaobchádzajte opatrne.

Porucha	Možné riešenie
Z fritézy vychádza čierny dym.	Fritézu okamžite odpojte zo zásuvky. Tmavý dym znamená, že sa jedlo páli alebo je problém v obvode. Pred vytiahnutím košov počkajte, až dym zmizne. Ak príčinou neboli spálené potraviny, kontaktujte zákaznícku podporu .
Fritéza zapácha po plastu.	Akokoľvek fritéza môže z výrobného procesu zapáchať po plastu. To je normálne. Postupujte podľa pokynov v sekcii Skúšobná prevádzka , aby ste sa zbavili zápachu po plastu. Ak je aj naďalej cítiť zápach, kontaktujte zákaznícku podporu .
Na displeji sa zobrazí chybový kód "E1".	V monitore teploty je otvorený obvod. Kontaktujte zákaznícku podporu.
Na displeji sa zobrazí chybový kód "E2".	V monitore teploty je skrat. Kontaktujte zákaznícku podporu.
Na displeji sa zobrazí chybový kód "E3".	Vypnite fritézu, odpojte ju zo zásuvky a nechajte ju úplne vychladnúť. Ak sa na displeji stále zobrazuje chybový kód „E3“, kontaktujte zákaznícku podporu .

Ak váš problém nie je uvedený vyššie, kontaktujte našu **zákaznícku podporu**.

Zákaznícka podpora

Email: info@tygotec.eu

* Než kontaktujete našu zákaznícku podporu, pripravte si prosím číslo faktúry alebo číslo objednávky.