

COSORI

Návod na použitie

Teplovzdušná fritéza Premium 5.5-Litre

Modely: CP158-AF-RXB, CP158-AF-RXW, CP158-AF-RXR



Obsah balenia

- 1x Teplovzdušná fritéza
- 1x Kniha s receptami
- 1x Stojan na špajle
- 5x Špajle
- 1x Návod na použitie

Obsah

Obsah balenia

Technické parametre

Dôležité bezpečnostné opatrenia

- Kľúčové bezpečnostné body
- Všeobecné bezpečnostné pokyny
- Počas fritovania
- Zástrčka a kábel

Zoznámte sa s teplovzdušnou fritézou

Popis displeja

Oznámenia na displeji

Pred prvým použitím

- Nastavenie
- Skúšobná prevádzka
- Fritovací koše – tipy

Použitie teplovzdušnej fritézy

- Predhriatie
- Fritovanie
- Pretrepávanie jedla
- Sprievodca varením
- Ďalšie funkcie

Starostlivosť a údržba

Riešenie problémov

Zákaznícka podpora

Technické parametre

Zdroj napájania	AC 220-240 V, 50/60 Hz
Výkon	1700 W
Kapacita	5.5 l (porcia pre 3-5 osôb)
Rozmedzie teplôt	75° - 205°C
Rozmedzie času	1-60 minút
Rozmery	36.4 x 29.9 x 32.1 cm
Hmotnosť	5.4 kg
Rozmery stojanu na špajle	20 x 20 x 9.1 cm
Dĺžka špajle	21 cm

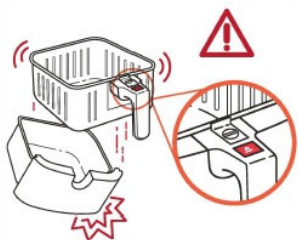
DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

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

Kľúčové bezpečnostné body



Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Použite rukoväť



Tlačidlo pre uvoľnenie koše stlačte iba ak je fritovací kôš položený na kuchynskej linke alebo akomkoľvek inom rovnom povrchu odolnému voči teplu.

Rukoväť je pripevnená k vnútornému košu, nie k vonkajšiemu. Keď stlačíte tlačidlo pre uvoľnenie koše, vonkajšie kôš sa odpojí a môže spadnúť.



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.
- 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. Koše nikdy neplňte olejom alebo tukom.
- Nikdy nepoužívajte fritézu, pokiaľ nie sú koše na svojom mieste.
- Do fritézy nevkladajte príliš veľké potraviny alebo kovové nádoby.
- 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.

Poznámka: Táto fritéza je vybavená krátkym prívodným káblom, aby sa znížilo riziko zamotania alebo zakopnutia o kábel. Predlžovacie káble používajte opatrne. Elektrický výkon predlžovacieho kábla musí byť rovnaký, ako výkon fritézy (pozri sekcie Technické parametre).

Elektromagnetické polia (EMF)

Tepl ovzdušná 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.

**USCHOVAJTE SI TIETO POKYNY
PRE ĎALŠIE POUŽITIE**

ZOZNÁMTE SA S TEPLOVZDUŠNOU FRITÉZOU

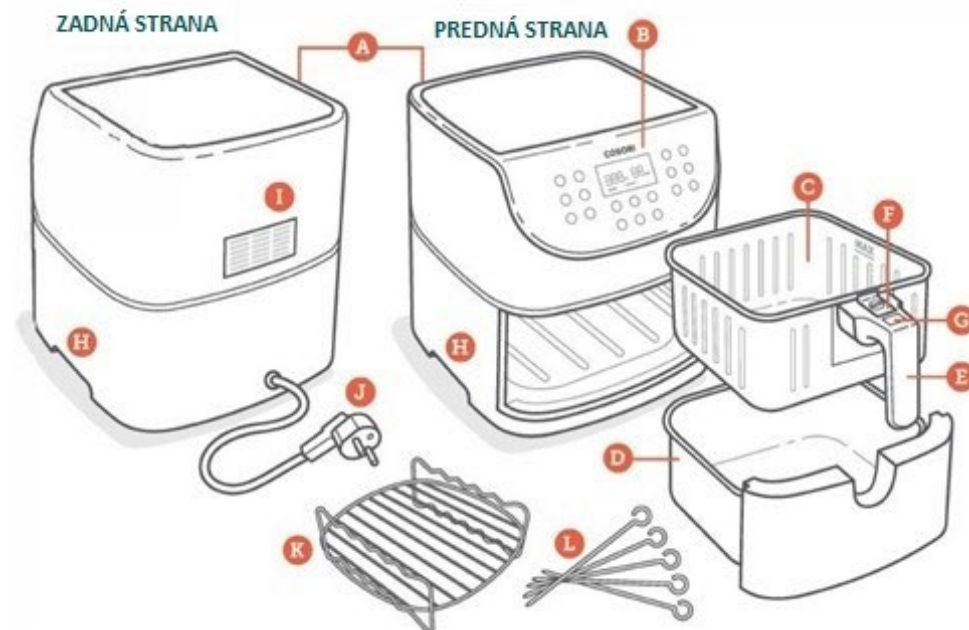
Tepl ovzdušná fritéza využíva technológiu 360° cirkulácie vzduchu na varenie za použitia malého množstva oleja alebo vôbec žiadneho. Jedlo z tejto fritézy je rýchlo uvarené, chrumkavé a veľmi chutné s až o 85% menej kalórií ako pri použití bežnej fritézy. Vďaka užívateľsky prívetivému ovládaniu na jeden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

Popis fritézy



Poznámka:

- Nepokúšajte sa otvoriť hornú časť fritézy. Nie je to veko.**
- Košy sú vyrobené z hliníkového kovu s nepriľnavým povrchom (PFOA a BPA free).



- A. Prívod vzduchu
- B. Ovládací panel
- C. Vnútorný koš
- D. Vonkajší koš

- E. Rukoväť koša
- F. Posuvný kryt tlačidla
- G. Tlačidlo na uvoľnenie koša
- H. Držadlá krytu fritézy

- I. Vývod vzduchu
- J. Napájací kábel
- K. Stojan na špajle
- L. Špajle

POPIS DISPLEJA

Poznámka: Keď stlačíte tlačidlo pre použitie funkcie alebo programu, zabliká na modro, čo znamená, že je aktívne.
[Obrázok 1.1]



Obrázok 1.1

Predvoľby

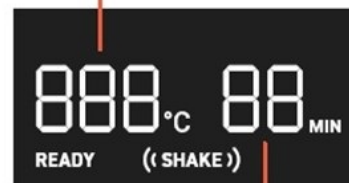


Ovládací panel



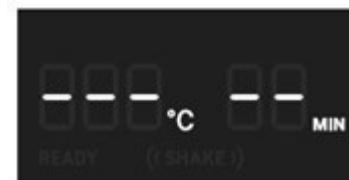
Displej

Zobrazenie teploty



Zobrazenie času

OZNÁMENIA NA DISPLEJI



Program vaření skončil.



Upozornenie pretrepať
alebo otočiť jedlo.



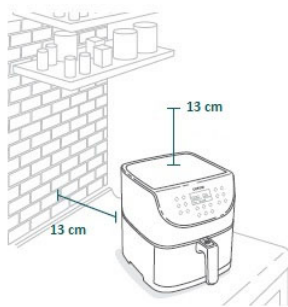
Fritéza je predhriata.
Môžete vložiť jedlo.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Nastavení

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 2.1] Ponechajte dostatok priestoru na vybratie košov.



Obrázok 2.1

3. Potiahnutím za držiadlo vyberte koša. Odstráňte všetky plasty z košov.
4. Stlačením tlačidla pre uvoľnenie koše oddelíte vnútorný kôš od vonkajšieho.
5. Oba koše dôkladne umyte buď v umývačke riadu alebo neabrazívnou hubkou.
6. Vnútro aj vonkajšok fritézy umyte mierne vlhkou handričkou a potom vysušte uterákom alebo utierkou.
7. Vložte koše späť do fritézy.

Skúšobná prevádzka

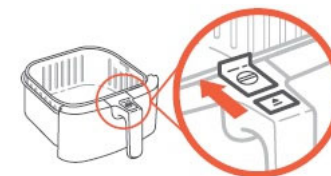
Skúšobná prevádzka vám pomôže oboznámiť sa s vašou fritézou, uistiť sa, že funguje správne, a vyčistiť ju v tomto procese od prípadných zvyškov.

1. Skontrolujte, či sú fritovacie koše prázdne. Potom zapojte fritézu do zásuvky.
2. Stlačte tlačidlo **Predhriatie**. Na displeji sa zobrazí „205°C“ a „5 MIN“.
3. Stlačením ►► zahájite predhriatie fritézy. Akonáhle je fritéza predhriata, tak zapípa.
4. Vytiahnite koša von a nechajte je 5 minút vychladnúť. Potom vložte prázdne koše späť do fritézy.
5. Stlačením  vyberte predvoľbu Steak. Na displeji sa zobrazí „205°C“ a „6 MIN“.

6. Stlačte dvakrát tlačidlo **Temp/Time**. Na displeji bude blikať čas. Jedným stlačením tlačidla - zmeníte čas na 5 minút.
7. Začnite fritovať stlačením ►► . Akonáhle je fritovanie dokončené, fritéza zapípa.
8. Vytiahnite koše. Tentokrát nechajte koše 10-30 minút úplne vychladnúť.

Fritovací koše – tipy

- Koše oddeľujte iba na čistenie alebo po varení.
- Kryt tlačidla chráni tlačidlo pre uvoľnenie koše pred nechceným stlačením. Posuňte kryt tlačidla dopredu a stlačte tlačidlo. [Obrázok 2.2]
- Pri prenášaní košov nikdy nestláčajte tlačidlo na uvoľnenie.
- Tlačidlo pre uvoľnenie koše stlačte **len vtedy**, ak sú koše položené na kuchynskej linke alebo na akomkoľvek inom rovnom povrchu odolnom voči teplu.
- Rukoväť je pripevnená k vnútornému košu, nie k vonkajšiemu koši. [Obrázok 2.3] Keď stlačíte tlačidlo pre uvoľnenie, vonkajšie kôš sa uvoľní a **môže spadnúť**.



Obrázok 2.2



Obrázok 2.3

Poznámka:

- Neodskrutkovávajte rukoväť z koša.
- Ak chcete objednať príslušenstvo, kontaktujte zákaznícku podporu.

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.

1. Zapojte fritézu do zásuvky. Stlačte  pre zapnutie fritézy.
2. Stlačte tlačidlo **Predhriatie**. Na displeji sa zobrazí „205°C“ a „5 MIN“.
3. Voliteľne môžete stlačením tlačidiel **+** alebo **-** zmeniť teplotu. Čas sa nastaví automaticky.

Teplota	Čas
205°C	5 minút
200°C	5 minút
195°C	5 minút
190°C	4 minúty
185°C	4 minúty
180°C	4 minúty
170°C	4 minúty
165°C a menej	3 minúty

4. Stlačením  zahájite predhriatie.
5. Keď je predhriatie hotové, fritéza 3krát zapípa. Na displeji sa zobrazí:

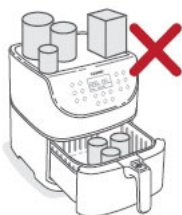


Poznámka: Pokiaľ po dobu 3 minút nestlačíte žiadne tlačidlo, fritéza vymaže všetky nastavenia a prejde do pohotovostného režimu.

Fritovanie

Poznámka:

- Na fritézu **nič nekladte**. Narušilo by to prúdenie vzduchu a spôsobilo zlé osmaženie jedla. [Obrázok 3.1]
- Teplovzdušná fritéza nie je bežná fritéza. Do košov **nelejte olej**, tuk na vyprážanie ani žiadnu inú tekutinu.



Obrázok 3.1

- Pri vyťahovaní košov z fritézy dávajte pozor na horúcu paru a na to, aby ste omylom nestlačili tlačidlo na uvoľnenie koše.
- Ak nie je uvedené inak, môžete prispôsobiť čas (1-60 minút) a teplotu (75° - 205 °C).

Predvoľba	Symbol	Predvolená teplota	Predvolený čas	Upozornenie pretrepaní?*
Steak		205°C	6 minút	-
Kurča		195°C	25 minút	-
Morské plody		175°C	8 minút	-
Krevety		190°C	6 minút	((PRETREPAŤ))
Slanina		160°C	8 minút	-
Mrazené jedlo		175°C	10 minút	((PRETREPAŤ))
Hranolky**		195°C	25 minút	((PRETREPAŤ))
Zelenina		150°C	10 minút	((PRETREPAŤ))
Koreňová zelenina		205°C	12 minút	((PRETREPAŤ))
Chleba		160°C	8 minút	-
Dezerty		150°C	30 minút	-
Predhriatie		205°C	5 minút	-
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 vyprážania pomocou horúceho vzduchu je použitie predvoľby. Predvoľby sú naprogramované s ideálnym časom a teplotou pre varenie konkrétnych jedál.

1. **Predhrejte si fritézu.**
2. Keď sa na displeji fritézy zobrazí „**PRIPRAVENÉ**“, môžete vložiť jedlo do fritovacieho koša.
3. Vyberte si jeden z prednastavených programov.
4. Voliteľne môžete prispôsobiť teplotu a čas. Toto môžete urobiť kedykoľvek počas varenia.
 - a) Stlačte raz tlačidlo **Temp/Time**. Na displeji začne blikať teplota. Stlačením tlačidiel **+** alebo **-** zmeníte teplotu (75° - 205°C).
 - b) Stlačte raz tlačidlo **Temp/Time**. Na displeji začne blikať čas. Stlačením tlačidiel **+** alebo **-** zmeníte čas (1 – 60 minút).

Poznámka: Ak chcete rýchlo zvýšiť alebo znížiť čas alebo teplotu, stlačte a podržte tlačidlá **+** alebo **-**.
5. Stlačením **▶||** spustíte vyprážanie.
6. Pri použití určitých predvolieb sa upozornenie pretrepať jedlo zobrazí v polovici doby varenia. Fritéza 5krát zapípa a na displeji bude blikať „**((PRETREPAŤ))**“.
 - a) Vyberte koše z fritézy a dávajte pozor na horúcu paru. Fritéza automaticky pozastaví varenie a displej sa vypne, kým nevrátite koše späť do fritézy.
 - b) Jedlo pretrepte alebo otočte. Dávajte pozor, aby ste nestlačili tlačidlo na uvoľnenie koše.
 - c) Vložte koše 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 tlačidiel **+** alebo **-** zmeníte čas (1-60 minút).
9. Vyberte koše z fritézy a dávajte pozor na horúcu paru.
10. Ak chcete podávať jedlo, vyberte vnútorný kôš z vonkajšieho koša. Pri oddeľovaní košov:
 - a) Uistite sa, že sú koše umiestnené na rovnom povrchu.
 - b) Dávajte pozor na horúci olej alebo tuk zhromaždený vo vonkajšom

koši. Aby ste zabránili striekaniu, pred vybratím vnútorného koša vypustite olej. [Obrázok 3.2]

11. Pred čistením nechajte koše vychladnúť.



Obrázok 3.2

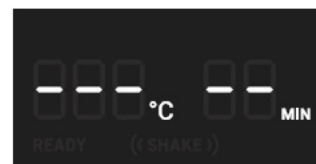
Manuálne nastavenie programu fritovania

1. **Predhrejte si fritézu.**
2. Keď sa na displeji fritézy zobrazí „**PRIPRAVENÉ**“, môžete vložiť jedlo do fritovacieho koša.
3. Nastavte požadovanú teplotu a čas. Nastavenie môžete zmeniť kedykoľvek počas varenia.
 - a) Stlačte raz tlačidlo **Temp/Time**. Na displeji začne blikať teplota. Stlačením tlačidiel **+** alebo **-** zmeníte teplotu (75° - 205°C).
 - b) Stlačte raz tlačidlo **Temp/Time**. Na displeji začne blikať čas. Stlačením tlačidiel **+** alebo **-** zmeníte čas (1 – 60 minút).

Poznámka: Ak chcete rýchlo zvýšiť alebo znížiť čas alebo teplotu, stlačte a podržte tlačidlá **+** alebo **-**.
4. Stlačením **▶||** spustíte vyprážanie.

Poznámka:

 - Pri manuálnom nastavení programu fritovanie nebude k dispozícii funkcia upozornenia pretrepať jedlo. Aj bez upozornenia by ste mali určité jedlá počas varenia pretrepať alebo otočiť.
 - Ak chcete využiť funkciu upozornenia pretrepať jedlo, vyberte predvolený program s týmto upozornením a podľa potreby zmeníte čas a teplotu.
5. Po dokončení varenia fritéza 3krát zapípa. Na displeji sa zobrazí:



6. V prípade potreby môžete stlačiť tlačidlo **Udržať v teple**. Stlačením tlačidiel **+** alebo **-** zmeníte čas (1-60 minút).
7. Vyberte koše z fritézy a dávajte pozor na horúcu paru.
8. Ak chcete podávať jedlo, vyberte vnútorný kôš z vonkajšieho koša. Pri oddeľovaní košov:
 - a) Uistite sa, že sú koše umiestnené na rovnom povrchu.

b) Dávajte pozor na horúci olej alebo tuk zhromaždený vo vonkajšom koši. Aby ste zabránili striekaniu, pred vybratím vnútorného koša vypustite olej. [Obrázok 3.2]

9. Pred čistením nechajte koše vychladnúť.

Pretrepávanie jedla

Ako pretrepať jedlo

- Počas varenia vyberte koše zo fritézy a jedlo pretrepte, premiešajte alebo preklopte.

A. K pretrepaní jedla:

1. Z bezpečnostných dôvodov držte koše tesne nad povrchom odolným voči teplu. Dajte pozor, nech nestlačíte tlačidlo na uvoľnenie koše.
2. Opatrne pretrepte koše s jedlom.

B. Ak sú koše príliš ťažké na pretrepaní:

1. Umiestnite koše na povrch odolný voči teplu.
2. Oddeľte koše. Zaistite, aby z vnútorného koša nekvapkala žiadna tekutina.
3. Opatrne pretrepte vnútorný kôš s jedlom.

Poznámka: Nepoužívajte túto metódu, ak existuje riziko striekanie horúcich kvapalín.

C. Ak sú koše príliš ťažké na pretrepaní a sú v nich horúce tekutiny:

1. Umiestnite koše na povrch odolný voči teplu.
2. Pomocou klieští jedlo premiešajte alebo otočte.

- Vyberte koše z fritézy a dávajte pozor na horúcu paru. Fritéza automaticky pozastaví varenia a displej sa vypne, kým nevrátite koše späť do fritézy.

- Akonáhle vrátite koše späť do fritézy, varenie sa automaticky obnoví.

- Vyvarujte sa pretrepaní 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.

- Niektoré prednastavené programy využívajú upozornenia pretrepať jedlo (pozri sekcia **Fritovanie**).

Upozornenie pretrepať jedlo

- Upozornenie pretrepať jedlo vás upozorní 5 pípnutiami a na displeji začne blikať „((PRETREPAŤ))“.

- Ak koše nevyberiete, upozornenie pretrepať jedlo po 1 minúte znovu zapípa a na displeji sa zobrazí „((PRETREPAŤ))“ a zostane svietiť.

- Akonáhle vyberiete koše, upozornenie pretrepať jedlo zmizne.

Sprievodca varením

Preplnenie

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

- Jedlo by sa nemalo vkladať do vnútorného koša nad čiaru „MAX“. [Obrázok 3.3]



Obrázok 3.3

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 blikať, kým znovu nestlačíte ►|| pre pokračovanie vo varení.

- Po 30 minútach nečinnosti sa fritéza vypne.

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

Automatické obnovenie varenia

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

- Akonáhle vrátite koše späť, fritéza automaticky obnoví varenie 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.
- Pokiaľ pred vyprážením vložíte do vnútorného koša papier na pečenie, uľahčí vám to následné čistenie fritézy.

1. Vypnite fritézu a odpojte ju zo zásuvky. Pred čistením ju nechajte úplne vychladnúť. Pre rýchlejšie chladenie vytiahnite koša.
2. V prípade potreby utrite vonkajšiu stranu fritézy vlhkou handričkou.
3. Koše sú vhodné do umývačky. Koše môžete tiež umyť horúcou mydlovou vodou a neabrazívne hubkou.

Poznámka: Koše majú nepriľnavú vrstvu. Vyvarujte sa používaniu kovového riadu a abrazívnych čistiacich materiálov.

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 košíky a vydrhnite ich. Pred opláchnutím nechajte koše 15 minút odležať.
 - c) Pred použitím umyte koše mydlom a vodou.
 5. Vyčistite vnútro fritézy mierne vlhkú neabrazívnu hubkou alebo handričkou.
- Neponárajte** fritézu do vody. [Obrázok 4.1]



Obrázok 4.1

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

6. Pred použitím fritézu vysušte.

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

Riešenie problémov

Porucha	Možné riešenie
Fritéza sa nezapne.	Skontrolujte, či je fritéza zapojená do zásuvky.
	Opatrne zasunúť koše do fritézy.
Jedlo nie je úplne uvarené.	Vložte menšie dávky potravín do vnútorného 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.	Pozri sekciu Hranolky pre viac informácií.
Koše nejdú ľahko vložiť do fritézy.	Uistite sa, že vnútorný kôš nie je preplnený jedlom.
	Skontrolujte, či je vnútorný kôš správne vložený vnútri vonkajšieho koša.
Z fritézy vychádza biely dym.	Pri prvom použití môže fritéza produkovať biely dym. To je normálne.
	Uistite sa, že koše 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.

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.