

TEFAL®

Návod k obsluze

Fritéza VERSALIO

model 6151

tento model není vybaven časovačem



Popis přístroje (obr. viz orig. návod)

1. Víko komory filtru
2. Pachový filtr
3. Časový nebo ruční vypínač (podle modelu)
4. Rukojeť víka
5. Víko
6. Koš s rukojetí
7. Vylévací hrdlo
8. Vyjímátná nádoba (s nepřilnavou vrstvou)
9. Maximální hladina tuku
10. Odnímatelná rukojeť misky
11. Odpojitelný kabel (podle modelu)
12. Kontrolní světlo
13. Nastavitelný termostat
14. Přenášeč rukojeť
15. Zapínání / Vypínání

Před použitím:

- Přístroj vyjměte z obalu a vybalte všechno příslušenství.
- Rukojeť koše vyklopte, až zapadne – obr. 1.
- Koš vyjměte z vyjímátné nádoby.
- Vyjměte dokumentaci a ochrannou fólii.
- Vyjměte vyjímátnou nádobu.
- Překontrolujte, zda není nic (obal, papír atd.) mezi vyjímátnou nádobou a tělesem přístroje.
- Vnitřek vyjímátné nádoby a košíku očistěte pomocí houbičky a čistícího prostředku.

Namontování časovače (podle modelu)

- Před vsunutím časovače do rukojeti tak, aby bylo možno ho vyjmout, ulomte plastové výstupky uvnitř rukojeti – obr. 2.
- Pokud časovač zasunete bez předchozího ulomení výstupků, rukojeť odpojte, ulomte výstupky a rukojeť znovu připojte – obr. 3.

Způsob vaření	Vaření a dušení	Smažení	Fritování 1 l	Fritování 2 l
Množství oleje	1 nebo více lžic (maximálně 0,5 l)	1 nebo více lžic (nutno vyzkoušet)	1 až 1,5 l	max. 2 l
Ztužený tuk*	Množství odpovídající několika lžicím	Množství odpovídající několika lžicím	1 až 3 balení	4 balení

Rostlinný tuk rozkrájejte na kostky, aby se dříve roztavil.

Nastavení časovače (podle modelu)

- Časovač je možno vyjmout z rukojeti – obr. 5.
- Tlačítko můžete stisknout buďto trvale nebo jednotlivými stisky nastavit čas minutu po minutě.
- Uvolněte tlačítko. Zvolený čas se objeví na displeji a časování začíná.

Návod k obsluze

Nasaďte vyjímátnou nádobu – obr. 4

Vyjímátnou nádobu nasaďte tak, aby její 4 patky zapadly do 4 otvorů v kovové desce na dně Versalia. Pokud k tomu nedojde, otočte vyjímátnou nádobu o polovinu otáčky (vylévací hrdlo vyjímátné nádoby musí být vzadu).

Do misky fritovacího hrnce nalijte olej / tuk

- Značka 0,5 l na vyjímátné nádobě odpovídá objemu 0,5 litru.
- Značka 1 na vyjímátné nádobě odpovídá objemu 1 litru.
- Po 1,5 litru se musí hladina tuku nacházet mezi značkami 1 a 2.
- Hladina tuku nesmí přesáhnout značku 2.
- Vyjímátnou nádobu naplňte potřebným množstvím oleje dle zvoleného receptu podle následující tabulky.
- Ztužený tuk vždy vložte přímo do vyjímátné nádoby, nikdy ne do fritovacího koše.
- Používejte rostlinný olej nebo tuhý rostlinný tuk (slunečnicový olej, podzemnicový olej, nebo jádrový olej).
- Pokud používáte ztužený rostlinný tuk, nakrájejte ho před vložením do nádoby na malé kusy. Pak přístroj zapojte do sítě a termostat nastavte na 1 (vaření), aby se tuk roztavil.
- Nemíchejte ztužené tuky a tekuté oleje nebo různé značky (může nastat emulgace).
- Nemíchejte starý a nový olej, neboť se tím rychleji snižuje kvalita nového oleje.
- Před každým použitím překontrolujte hladinu oleje.

Vypnutí pípavého signálu časovače

- Po ukončení vaření se ozve výstražný signál, tvořený 2 sériemi 10 trojitých pípnutí, po dobu 20 sekund.
- Tento signál je možno vypnout jednoduchým stiskem tlačítka.

Pozor: časovač indikuje konec vaření, ale nevypíná přístroj.

Výměna baterie – obr. 6

- Pokud zobrazení na displeji zcela nebo částečně zmizí, je nutno vyměnit baterii.
- Použitou baterii nevyhazujte. Odevzdejte ji ve speciální sběrně.

Doporučení

- Vyjímátnou nádobu nikdy nevyjímejte za provozu přístroje.
- Pro ochranu nepřilnavé vrstvy nádoby použijte pro vyjímání pokrmů dřevěné nebo plastové lžíce.
- Vaření s vodou je možné, neplňte však více vody než po značku 2, aby se zabránilo přetečení při varu.
- **Nikdy nepoužívejte kovové přístroje.**
- **Pokrmu nikdy nekrájejte přímo ve vyjímátné nádobě.**

FRITOVÁNÍ VE VĚTŠÍM A MENŠÍM MNOŽSTVÍ OLEJE

Příprava fritovací nádoby

- Po nalití oleje do vyjímátné nádoby zcela rozviňte přírodní šňůru a zapojte ji do zásuvky.
- Pro modely s odnímatelnou přírodní šňůrou:

Tabulka časů vaření pro hranolky				
Potravina		Množství	Poloha termostatu	Čas
Čerstvé hranolky	Bezpečnostní limit množství	1000 g	4	15–16 minut
	Doporučená maximální kapacita pro nejlepší fritování	550 g	4	10–11 minut
Mražené hranolky	Bezpečnostní limit množství	750 g	4	13–14 minut
	Doporučená maximální kapacita pro nejlepší fritování	400 g	4	7–8 minut

Příprava hlubokozmrazených potravin

- Neobalované rybí filety, celé ryby, mozeček atd: nechte rozmrazit a potom připravujte stejně jako čerstvé pokrmy.
- Předvažené hranolky, obalovanou rybu atd. fritujte přímo, bez rozmrazování.

- Přírodní šňůru připojte do přístroje a pak do sítě.
- Spínač nastavte na „1“ (zapnuto). Kontrolka se rozsvítí.
- Sejměte víko.
- Termostat nastavte podle pokrmu, který chcete připravit – obr. 7.
- Nastavení proveďte podle následující tabulky.
- Nasaďte víko.
- Předehřejte olej. Během předehřívání může kontrolka několikrát zhasnout a zase se rozsvítit. Asi po 15 minutách dosáhne fritovací olej správné teploty pro dosažení optimálních výsledků.

	Fritování (1 až 1,5 l)	Fritování (2 l)
Poloha termostatu na Versaliu	3	4

Naplňte fritovací košík

- Chcete-li, aby pokrm byl křehký a křupavý, nedoporučujeme dávat do koše mnoho potravin.
- Pozor: koš nikdy nenaplňujte přes maximální úroveň vyznačenou na koši.**

Volba správného času vaření

- Při vaření se kontrolka rozsvítí a zhasíná. Trvale svítí, jen když Versalio ohřívá olej pro dosažení nebo udržení správné teploty.
- Časy a teploty vaření jsou uvedeny v následující tabulce. Zde uvedené údaje jsou samozřejmě jen informativní; můžete si je upravit podle vlastní chuti.

Pozor: ne všechny hlubokozmrazené pokrmy jsou vhodné k vaření.

- Mražené potraviny dobře osušte a protřeste, aby se z nich před vložením do koše odstranily kousky ledu.
- Termostat nastavte do žádané polohy dle tabulky.

Tabulka časů vaření pro čerstvé potraviny			
Potravina	Množství	Poloha termostatu	Čas
Bramborové chipsy	300 g	4	4–6 minut
Bramborové kuličky (10–12 kusů)	300/350 g	4	9–12 minut
Kuřecí krokety (8–10 kusů)	250/400 g	4	8–10 minut
Bramborové krokety (8–10 kusů)	350/400 g	4	8–10 minut
Obalovaný telecí řízek (2–3 kusy)	300 g	3	8–10 minut
Vídeňské pečené kuře (8–10 kusů)	1,2 kg	3	13–15 minut
Sekané vepřové	400/500 g	3	5–7 minut
Jablka v županu (7–8 kusů)	200/250 g	3	7–9 minut
Zelenina v těstíčku (10–12 kusů)	250/300 g	3	11–13 minut
Lívance (12–15 kusů)	200/250 g	3	8–9 minut
Mořská pražma, losos, mořský jazyk, rejnok (2 kusy)	250/300 g	3	8–9 minut
Baklažány po neapolsku (8 kusů)	200 g	3	6–8 minut
Čokoládové/vanilkové sušenky	600 g	4	10–12 minut

Tabulka doby přípravy pro čerstvé potraviny			
Potravina	Množství	Poloha termostatu	Čas
Bramborové kuličky (40 kusů)	300 g	4	8–10 minut
Bramborové krokety (10–12 kusů)	350/400 g	4	6–8 minut
Obalovaná treska (10–12 kusů)	350/400 g	4	6–8 minut
Rybí filé v těstíčku (3 kusy)	380/300 g	4	7–9 minut
Obalované rybí filé (8–10 kusů)	250/300 g	4	6–8 minut
Krevety v těstíčku (12 kusů)	300/350 g	4	5–6 minut
Sepiové kroužky (10–12 kusů)	220/250 g	4	6–8 minut
Jablka v županu (7–8 kusů)	220/250 g	4	5–6 minut
Obalovaný telecí řízek (10 kusů)	300/350 g	4	8–10 minut
Obalovaný vepřový řízek (12–12 kusů)	300/350 g	4	8–10 minut
Hovězí karbanátky (15–18 kusů)	450/500 g	4	8–10 minut

- Používejte menší množství než u čerstvých potravin. Košík neplňte více, než do 3/4 maximální naplně.

NASTAVENÍ ČASOVAČE A VYPNUTÍ PÍPAVÉHO SIGNÁLU ČASOVAČE

Vložení potravin do nádoby

- Před ponořením fritovacího koše s potravinami počkejte, až uplyne 15minutový předehřívací čas.
- Sejměte víko.
- Potraviny připravené k fritování vložte do koše.
- Fritovací koš pomalu ponořte do oleje, přitom udělejte dvakrát nebo třikrát krátkou přestávku.
- Nasadte víko.

Vyjmutí potravin z oleje

- Po uplynutí nastaveného času vaření:
- Sejměte víko, aby si pokrm uchoval křupavost.
- Fritovací koš zdvihněte a zavěste na okraj vyjímatelné nádoby – obr. 8.
- Před vložení na talíř nechte potraviny okapat.

Konec vaření

- Po ukončení posledního fritování nastavte přepínač do polohy „0“ (vypnuto), vypojte přístroj ze sítě a nechte tuk vychladnout.
- Fritézu vypněte.

Doporučení

Nezapomeňte na to, že předehřátí nádoby s tukem (asi 15 minut) je důležité pro dosažení dobrých výsledků.

- Vyžaduje-li některý pokrm opakované fritování, doporučujeme po druhém fritování teplotu lehce zvýšit.
- Mezi jednotlivými vařeními překontrolujte, zda je hladina tuku mezi značkou minima a maxima.
- Potraviny, určené k fritování, nakrájejte na malé, stejně velké kusy, aby se uvařily stejně.
- Potraviny okeňte až po přípravě mimo fritézu, abyste neznečistili tuk.
- Nevařte kusy, které jsou příliš silné a špatně se provaří.
- Potraviny, zvláště čerstvé brambory, pro dosažení křehkého výsledku pečlivě osušte.

Čištění fritovací nádoby

- Lehkost, nutriční hodnota a chuť vašich fritovaných pokrmů závisí na dobré kvalitě fritovacího oleje.
- Fritovací tuk po každém vaření vyčistěte, aby se uchovala jeho kvalita, důležitá pro vaše zdraví.

Odstraňte usazeniny

- Po každém vaření odstraňte z fritovacího tuku pomocí ploché sběračky zbytky fritovaného pokrmu.

Filtrování tuku

- Fritovací tuk nechte před filtrováním vychladnout, pak z přístroje vyjměte vyjímatelnou nádobu. Nakloňte ji tak, aby tuk vytekl vylévacím hrdlem do připravené nádoby.
- Na dno fritovacího koše vložte list filtračního papíru.
- Koš zahákněte za okraj vyjímatelné nádoby a tuk opatrně přelijte přes filtrační papír.

Uložení tuku

- V nádobě bez přístupu světla.
- Přímě ve Versaliu.

Výměna tuku

- Výrobci fritovacích tuků doporučují jeho výměnu po každých 8 až 12 použitích. Dodržujte jejich pokyny.
- Tuk nevylévejte do výlevky.
- Nechte ho vychladnout a vyhoďte ho s domácím odpadem nebo do speciálně k tomu určených kontejnerů.

VAŘENÍ, DUŠENÍ A PEČENÍ

- Kromě fritování je možno Versalio použít i pro jiné způsoby vaření. Při změně nastavení termostatu můžete přístroj využít jako pánev nebo pekáč.

- Pamatujte na to, že když snížíte nastavení termostatu, musíte počítat s malým časovým zpožděním při snižování teploty způsobeným tloušťkou dna a vyjímatelné nádoby.
- Vařit můžete podle potřeby s víkem nebo bez víka.
- Časy vaření se bez víka poněkud prodlouží.

	Ohřívání	Vaření	Smažení
Poloha termostatu na Versaliu	Zcela vlevo Ohřívání	1	2

Příprava

- Po vložení tuku nebo nalití vody do vyjímatelné misky zcela rozviňte přírodní šňůru a zapojte ji do zásuvky.
- Sejměte víko.
- Termostat nastavte na odpovídající hodnotu, podle pokrmu, který chcete připravit.
- Pokud používáte tuk, předehřejte ho podle pokynů v kuchaře.

Důležité upozornění:

- Při použití menšího množství tuku než po hodnotu 0,5 nechte termostat minimálně 3 minuty v poloze 2, pak teplotu zvýšte.
- Fritovací koš nepoužívejte při množství tuku pod úrovní značky 1, neboť může dojít k jeho poškození.

NASTAVENÍ ČASOVAČE A VYPNUTÍ PÍPAVÉHO SIGNÁLU ČASOVAČE

Nastavení správného času vaření

- Během vaření se kontrolka rozsvěcuje a zhasíná. Trvale svítí jen při ohřevu fritovacího tuku. Časy a teploty vaření jsou uvedeny v následující tabulce. Ty jsou samozřejmě jen informativní; můžete je změnit podle vlastní chuti.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Čištění vyjímatelné nádoby

- Pro čištění vyjímatelné nádoby použijte teplou vodu, tekutý mycí prostředek a houbu. Nikdy nepoužívejte písek na nádobí nebo kartáč. Pokud jsou potraviny připečené, nechte je před mytím odmočit ve vodě.
- Versalio je vybaveno vyjímatelnou nádobou s nepřilnavou vrstvou, kterou je možno mýt v myčce na nádobí. V takovém případě pečlivě dodržujte následující doporučení.

- Dejte pozor, ať při vkládání nádoby do myčky nepoškodíte nepřilnavý povrch nádoby.
- Po několika mytích v myčce na nádobí doporučujeme regenerovat vrstvu vytřením lehce naolejovanou utěrkou.

Tabulka doby přípravy čerstvých potravin

Potravina	Množství	Poloha termostatu	Čas
Cibulová polévka	1,5 l	1	20 minut
Hustá zel. polévka s nudlemi	2 l	1	1 hodina
Rizoto	300 g	2 pak 1*	20 minut
Zapékané brambory	800 g	2	20 minut
Zelenina	800 g	2 pak 1*	40 minut
Losos	800 g	3	4–6 minut
Španělská rýže - paella	–	2 pak 1*	40 minut
Obalované rybí filé	500 g	2	9–10 minut
Burgundská hovězí pečeně	1 kg	2 pak 1*	90 minut
Chilli con carne	800 g	2 pak 1*	60 minut
Obalovaný řízek	4 kusy	2	5–7 minut
Vepřové žebírko	4 kusy	2	10 minut
Čokoládové/vanilkové sušenky	–	2	35 minut

* maso v poloze 2 opečte

Tabulka časů vaření pro hlubokozmrazené potraviny

Potravina	Množství	Poloha termostatu	Čas
Rybí prsty (10-12 kusů)	300/350 g	2	10 minut
Pečené brambory	800 g	3 a 2	18 minut

Konec vaření

- Přepínač nastavte do polohy „0“ (vypnuto).
- Přístroj odpojte ze zásuvky.

Důležité poznámky:

Po pravidelném dlouhodobém používání přístroje může být vnitřek zahnědlý a poškrábaný. To je celkem normální a nemá to žádné nepříjemné následky. SEB zaručuje, že nepřilnavá vrstva tohoto přístroje splňuje předpisy, týkající se všech materiálů přicházejících do styku s potravinami.

Základní rady

- Po několikanásobném mytí v myčce na nádobí se na vnějších plochách vyjímatelné misky mohou objevit bílé skvrny. Tyto skvrny nenaruší normální funkci přístroje. Odstraní je oteřením vnější plochy vyjímatelné misky a jejím vytřením dosucha po každém mytí.
- Pro co nejdelší zachování nepřilnavých vlastností vrstvy nikdy pokrmy nakrájejte přímo ve vyjímatelné nádobě.
- Vyjímatelnou nádobu vložte zpět do přístroje.

Upozornění

- Po čištění je nutno pečlivě vysušit zakončení topné spirály pod vyjímatelnou nádobou – obr. 9.
- Nečistěte silikonová těsnění na topné spirále: jsou citlivá na pořezání a poškrábání a mohlo by tak dojít k poškození elektrické izolace přístroje – obr. 10.
- Nepokoušejte se odstranit skvrny na těchto těsněních. Jejich účinnost jimi není snížena.
- Na kovové konce prvků nepoužívejte kartáč. Osušte je měkkou utěrkou.
- S vyjímatelnou nádobou zacházejte při čištění opatrně. Při nárazu může dojít k poškození přípojek topných prvků nebo patek. Pokud k tomu dojde, doporučujeme provést výměnu poškozeného dílu. Obráťte se na nejbližší servisní středisko (viz záruční list).

Čištění ostatních částí přístroje

Důležité upozornění: před ručním mytím víka nebo jeho mytím v myčce nezapomeňte vyjmout časovač a filtr.

- Vnější části a přívodní kabel vyčistěte oteřením navlhčenou utěrkou a pak je osušte. Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Vnitřek přístroje nečistěte vodou.
- Vyjměte košík a omyjte ho teplou vodou a tekutým mycím prostředkem.
- Před uložením přístroje naviňte na jeho zadní stranu přívodní šňůru.

Poznámka: po delší době může vnitřek víka poněkud zažloutnout. Tím není ovlivněna správná funkce přístroje.

- Přístroj nikdy neponořujte do vody ani nevkládejte do myčky na nádobí. Do vody je možno ponořit jen vyjímatelnou nádobu.

Výměna pachového filtru – obr. 11

(podle modelu)

- Účinnost filtru s aktivním uhlím postupně klesá v závislosti na druhu připravovaných potravin a na četnosti použití. Doporučujeme tento filtr měnit po 20 až 30 použitích.
- Sejměte víko Versalia.
- Sejměte víčko filtru.
- Filtr vyjměte a vyčistěte vnitřek víčka a deflektor.
- Nasaďte nový filtr, zaoblenou stranou ven.
- Nasaďte víčko filtru.

Upozornění: při nesprávném nasazení filtru může dojít k překypění tuku.

- Pachový filtr, číslo výrobku 794427, je k dostání u autorizovaných servisních středisek a v obchodech.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Bezpečnost tohoto přístroje je v souladu s platnými nařízeními a předpisy.
- Nemíchejte různé druhy u tuků.
- Překontrolujte, zda elektrické napětí v síti souhlasí s napětím uvedeným na přístroji (jen střídavý proud).
- Při použití přístroje v jiné zemi, než ve které byl zakoupen, pamatujte na rozdíly v platných normách a nechte ho překontrolovat pracovníkem autorizovaného servisu.
- Přístroj používejte na stabilní pracovní ploše, na kterou nestříká voda.
- Přístroj neumísťujte do blízkosti tepelných zdrojů (mohlo by dojít k vážnému poškození plastového izolačního pouzdra).
- Zapnutý přístroj nenechávejte bez dozoru.
- Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí.
- Přívodní šňůru nenechávejte volně viset.
- Přístroj vždy připojujte do uzemněné zásuvky.
- Přístroj neodpojujte tahem za přívodní šňůru.
- Hladina tuku nesmí být nad úroveň značky maxima.
- Nepřepíňujte fritovací koš, zvláště při přípravě mražených potravin, aby nedošlo k přetečení.
- Při provozu elektrických přístrojů dochází ke vzniku vysokých teplot, které mohou způsobit popálení. Navzdory vysoké tepelné izolační schopnosti pouzdra přístroje se nedotýkejte žádných viditelných kovových dílů na nádobě.
- Kovových rukojetí nádoby se smíte dotýkat jen po úplném vychladnutí přístroje.
- Při zapnutém přístroji se nepřibližujte rukama přímo nad víko prostoru pro filtr, unikající pára je velmi horká.
- Přístroj odpojte od elektrické sítě při jakýchkoli známkách nesprávné funkce, po použití a před čištěním nebo údržbou.
- Tuk je nutno pravidelně filtrovat. Odlamující se kousky potravin mají sklon k připalování, které vede ke snížení životnosti tuku. Při dlouhém nevyčištění hrozí nebezpečí požáru.
- Tuk měňte podle pokynů jeho výrobce.
- Pokud tuk vzplane, uhasťte ho přiklopením víka.
- Plameny se nikdy nepokoušejte hasit vodou!
- Přístroj nikdy nepotápějte do vody: do vody se smí potopit jen vyjímatelná nádoba.
- Přístroj nikdy nepoužívejte pokud:
 - jsou přístroj nebo elektrická přívodní šňůra poškozené
 - přístroj spadl a je viditelně poškozený nebo nepracuje správně.
- V těchto případech je nutno přístroj zaslat do nejbližšího autorizovaného servisního střediska, neboť k opravám je zapotřebí speciální vybavení.
- Tento přístroj je navržen jen pro domácí použití. V případě profesionálního použití, nesprávného použití nebo nedodržování návodu k použití nenese výrobce žádnou odpovědnost a záruka zaniká.
- Přístroj odpojte od sítě před vyjmutím nádoby a nepřipojujte ho k síti, dokud nádobu nevložíte zpět.

- Přístroj nepřenášejte, je-li v něm velké množství horkého tuku (úroveň 1 nebo 2).
- Pokud přístroj přenášíte a je v něm malé množství horkého tuku, dotýkejte se jen plastové izolace a ne kovových dílů misky.
- Nikdy se nepokoušejte vytahovat poškozené úchytky topného prvku. Přístroj je nutno zaslat do servisního střediska.
- Horkou vyjímatelnou nádobu je možno stavět jen na plochy odolné proti vysokým teplotám. Nejlepší je vložit ji zpět do přístroje.
- Přístroj před jakýmkoli čištěním vždy odpojte od sítě.
- Při připojování přístroje k síti musejí být kovová deska a díly upevněné na dně přístroje vždy suché.
- Nikdy nenechávejte žádný předmět mezi miskou a dnem přístroje.
- Nikdy nemíchejte vřelý tuk s vodou.
- V případě poškození napájecí přírodní šňůry, musí být nahrazena servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak zabránilo vzniku nebezpečné situace.

Upozornění!

Veškeré opravy musí provádět výhradně odborníci za použití náhradních dílů doporučených výrobcem. Svépomocné opravy přístroje mohou být nebezpečné. Máte-li jakékoli problémy, zašlete přístroj do nejbližšího autorizovaného servisního střediska.

PROBLÉM	PŘÍČINA	ODSTRANĚNÍ
Z přístroje vychází zápach.	• Pachový filtr je nasycený. • Tuk je spotřebovaný. • Je použit nevhodný druh tuku.	• Vyměňte. • Vyměňte. • Vyměňte za rostlinný tuk, určený pro fritování.
Z víka uniká pára.	• Víko není správně uzavřené.	• Víko nasadte správným způsobem.
Fritovací olej překypěl.	• Pachový filtr je nasycen tukem • Bylo překročeno maximální naplnění přístroje. • Došlo k deformaci koše, dno se dotýká tuku, je-li košík v horní poloze. • Olej náhle emulgoval. • Došlo ke smísení oleje a tuku.	• Vyměňte. • Překontrolujte naplnění a přebytek odstraňte. • V servisním středisku nebo u svého prodejce si opatřete nový koš. • Překontrolujte, zda koš není přeplněný a zda nebyla překročena značka maxima. • Koš vkládejte velmi pomalu a jednou nebo dvakrát udělejte malou přestávku. • Nádobu vyprázdněte a vyčistěte a naplňte ji rostlinným tukem (směsi tuků jsou velmi nebezpečné).
Pokrm není křupavý.	• Kusy potravin jsou silné a obsahují příliš vody. • Vaříte příliš mnoho potravin najednou a fritovací lázeň nemá správnou teplotu. • Teplota fritovací lázně je nedostatečná.	• Prodlužte čas vaření. • Potraviny fritujte po menších dávkách (zvláště mražené potraviny). • Zašlete fritézu do nejbližšího autorizovaného servisního střediska