

COSORI

Návod k použití

Horkovzdušná fritéza Premium 5.5-Litre

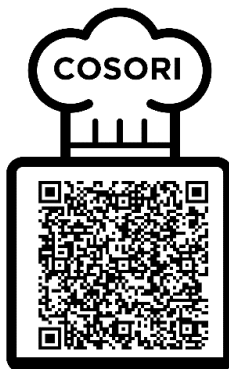
Modely: CP158-AF-RXB, CP158-AF-RXW, CP158-AF-RXR, CP158-AF-RXL



Obsah balení

1x Horkovzdušná fritéza
1x Kniha receptů v angličtině
1x Stojan na špejle
5x Špejle
1x Návod k použití

Recepty v českém jazyce ke stažení v odkazu níže:
<http://shorturl.at/bghxA>



Obsah

Obsah balení

Technické parametry

Důležitá bezpečnostní opatření

- Klíčové bezpečnostní body
- Obecné bezpečnostní pokyny
- Během fritování
- Zástrčka a kabel

Seznamte se s horkovzdušnou fritézou

Popis displeje

Oznámení na displeji

Před prvním použitím

- Nastavení
- Zkušební provoz
- Fritovací koše – tipy

Použití horkovzdušné fritézy

- Předehřátí
- Fritování
- Protřepávání jídla
- Průvodce vařením
- Další funkce

Péče a údržba

Odstraňování problémů

Zákaznická podpora

Technické parametry

Zdroj napájení	AC 220-240 V, 50/60 Hz
Výkon	1700 W
Kapacita	5.5 l (porce pro 3-5 osob)
Rozmezí teplot	75° - 205°C
Rozmezí času	1-60 minut
Rozměry	36.4 x 29.9 x 32.1 cm
Hmotnost	5.4 kg
Rozměry stojanu na špejle	20 x 20 x 9.1 cm
Délka špejle	21 cm

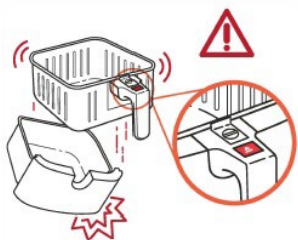
DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Při používání fritézy dodržujte základní bezpečnostní opatření. Přečtěte si všechny pokyny v tomto návodu.

Klíčové bezpečnostní body



Nedotýkejte se horkých povrchů.
Použijte rukojeť



Tlačítko pro uvolnění koše stiskněte **pouze** pokud je fritovací koš položený na kuchyňské lince nebo jakémkoli jiném rovném povrchu odolnému vůči teple.

Rukojeť je připevněna k vnitřnímu koši, nikoli k vnějšímu. Když stisknete tlačítko pro uvolnění koše, vnější koš se odpojí a může spadnout.



Nezakrývejte žádné větrací otvory. Horká pára se uvolňuje skrze otvory. Ruce a obličej nepřikládejte k otvorům, jinak se můžete opařit.

Obecné bezpečnostní pokyny

- Neponořujte kryt fritézy ani zástrčku do vody nebo jiné kapaliny.
- Pečlivě dohlížejte na děti, pokud se nachází v blízkosti fritézy.
- Pokud fritézu nepoužíváte nebo ji čistíte, vypojte ji ze zásuvky. Před vyjímáním a nasazováním dílů nechte fritézu vychladnout.
- Nepoužívejte fritézu, pokud je poškozená, nefunguje nebo je poškozený kabel či zástrčka. V tomto případě kontaktujte zákaznickou podporu.
- Nepoužívejte náhradní díly ani příslušenství jiných výrobců. Mohlo by dojít k poškození fritézy nebo ke zranění.
- Fritézu nepoužívejte venku.

- Neumísťujte fritézu ani její části na sporák, do blízkosti plynových nebo elektrických hořáků nebo do vyhřáté trouby.
- Při přesouvání fritézy (nebo vyjímání košů) buďte velmi opatrní, hlavně pokud obsahuje horký olej nebo jiné horké tekutiny.
- Fritézu nečistěte kovovými drátěnkami. Kovové úlomky se mohou odlomit od podložky a dostat se do kontaktu s elektrickými částmi, což představuje riziko úrazu elektrickým proudem.
- Na fritézu nic nepokládejte. Ve fritéze nic neskladujte.
- Používejte fritézu pouze podle pokynů v tomto návodu.
- Fritéza není určena pro komerční použití. Pouze pro použití v domácnosti.

Během fritování

- Fritéza pracuje pouze s horkým vzduchem. Koše nikdy neplňte olejem nebo tukem.
- Nikdy nepoužívejte fritézu, pokud nejsou koše na svém místě.
- Do fritézy nevkládejte příliš velké potraviny nebo kovové nádoby.
- Do fritézy nevkládejte papír, lepenku, plasty, které nejsou odolné vůči vysokým teplotám, nebo podobné materiály. Můžete použít pečicí papír nebo fólii.
- Nikdy nedávejte pečicí nebo pergamenový papír do fritézy bez jídla. Cirkulace vzduchu může způsobit, že se papír nadzvedne a dotkne se topných spirál.
- Vždy používejte nádoby odolné vůči vysokým teplotám. Při používání nádob, které nejsou kovové nebo skleněné, buďte velmi opatrní.
- Fritézu chraňte před hořlavými materiály (závěsy, ubrusy atd.). Používejte na rovném, stabilním povrchu odolnému vůči teple a mimo zdroje tepla nebo vody a jiných kapalin.
- Při používání nenechávejte fritézu bez dozoru.
- Pokud uvidíte, že vychází tmavý kouř, okamžitě fritézu vypněte a odpojte. Bílý kouř je normální, způsobený zahříváním tuku, ale tmavý kouř znamená, že se jídlo pálí nebo je problém v obvodu. Před vytažením košů počkejte, až kouř zmizí. Pokud příčinou nebylo spálené jídlo, obraťte se na naši zákaznickou podporu.

Zástrčka a kabel

- Nenechávejte napájecí kabel (ani prodlužovací kabel) viset přes okraj stolu nebo kuchyňské linky, ani v blízkosti horkých povrchů.

Poznámka: Tato fritéza je vybavena krátkým napájecím kabelem, aby se snížilo riziko zamotání nebo zakopnutí o kabel. Prodlužovací kabely používejte opatrně. Elektrický výkon prodlužovacího kabelu musí být stejný, jako výkon fritézy (viz sekce Technické parametry).

Elektromagnetická pole (EMF)

Horkovzdušná fritéza Cosori splňuje všechny standardy týkající se elektromagnetických polí (EMF). Při správném zacházení a v souladu s pokyny v tomto návodu k použití je používání fritézy na základě aktuálně dostupných vědeckých důkazů bezpečné.

**USCHOVEJTE SI TYTO POKYNY
PRO DALŠÍ POUŽITÍ**

SEZNAMTE SE S HORKOVZDUŠNOU FRITÉZOU

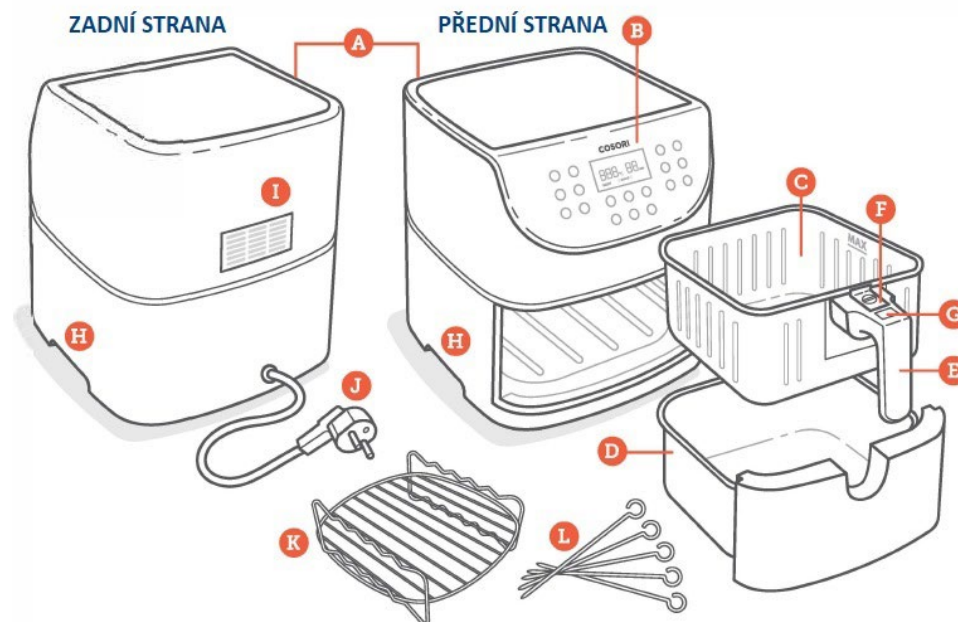
Horkovzdušná fritéza využívá technologii 360° cirkulace vzduchu k vaření za použití malého množství oleje nebo vůbec žádného. Jídlo z této fritézy je rychle uvařené, křupavé a velice chutné s až o 85% méně kalorií než při použití běžné fritézy. Díky uživatelsky přívětivému ovládání na jeden dotek, nepřilnavým košům a intuitivnímu a bezpečnému designu bude tato horkovzdušná fritéza hvězdou vaší kuchyně.

Popis fritézy



Poznámka:

- Nepokoušejte se otevřít horní část fritézy. Není to víko.**
- Košé jsou vyrobeny z hliníkového kovu s nepřilnavým povrchem (PFOA a BPA free).



A. Přívod vzduchu
B. Ovládací panel
C. Vnitřní koš
D. Vnější koš

E. Rukojeť koše
F. Posuvný kryt tlačítka
G. Tlačítko pro uvolnění koše
H. Držadla krytu fritézy

I. Vývod vzduchu
J. Napájecí kabel
K. Stojan na špejle
L. Špejle

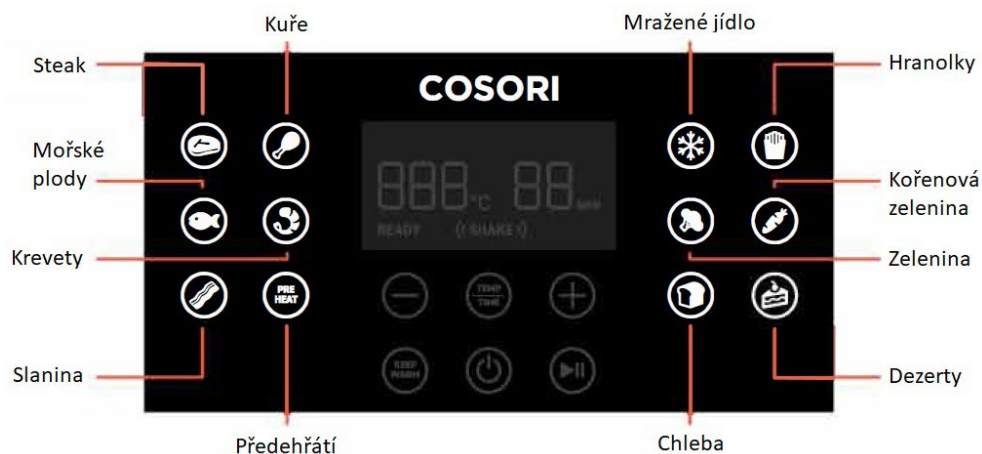
POPIS DISPLEJE

Poznámka: Když stisknete tlačítko pro použití funkce nebo programu, zabliká modře, což znamená, že je aktivní.
[Obrázek 1.1]



Obrázek 1.1

Předvolby

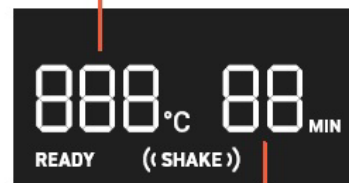


Ovládací panel



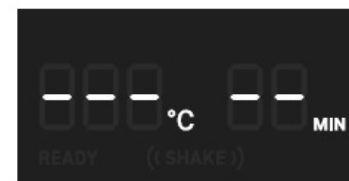
Displej

Zobrazení teploty



Zobrazení času

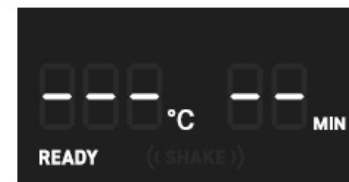
OZNÁMENÍ NA DISPLEJI



Program vaření skončil.



Připomenutí protřepat
nebo otočit jídlo.



Fritéza je předehřátá.
Můžete vložit jídlo.

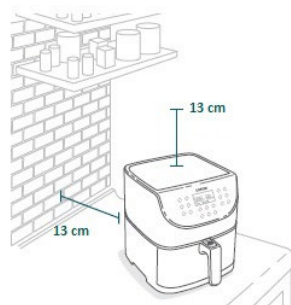
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Nastavení

1. Odstraňte z fritézy všechny obaly, včetně dočasných nálepek.
2. Umístěte fritézu na stabilní, rovný povrch odolný vůči teplotě. Uchovávejte mimo dosah oblastí, které mohou být poškozeny párou (jako jsou stěny nebo skříně).

Poznámka: Za fritézou a nad ní ponechte alespoň 13 cm volného prostoru. [Obrázek 2.1] Ponechte dostatek prostoru k vyjmutí košů.

3. Zatáhnutím za držadlo vyjměte koše. Odstraňte všechny plasty z košů.
4. Stisknutím tlačítka pro uvolnění koše oddělte vnitřní koš od vnějšího.
5. Oba koše důkladně umyjte buď v myčce nádobí nebo neabrazivní houbičkou.
6. Vnitřek i vnějšek fritézy omyjte mírně vlhkým hadříkem a poté vysušte ručníkem nebo utěrkou.
7. Vložte koše zpět do fritézy.



Obrázek 2.1

Zkušební provoz

Zkušební provoz vám pomůže seznámit se s vaší fritézou, ujistit se, že funguje správně, a vyčistit ji v tomto procesu od případných zbytků.

1. Zkontrolujte, zda jsou fritovací koše prázdné. Poté zapojte fritézu do zásuvky.
2. Stiskněte tlačítko **Předehtátí**. Na displeji se zobrazí „205°C“ a „5 MIN“.
3. Stisknutím ►► zahájíte předehtání fritézy. Jakmile je fritéza předehtává, tak zapípá.
4. Vytáhněte koše ven a nechte je 5 minut vychladnout. Poté vložte prázdné koše zpět do fritézy.
5. Stisknutím  vyberte předvolbu Steak. Na displeji se zobrazí „205°C“ a „6 MIN“.

6. Stiskněte dvakrát tlačítko **Temp/Time**. Na displeji bude blikat čas. Jedním stisknutím tlačítka - změníte čas na 5 minut.
7. Začněte fritovat stisknutím ►►. Jakmile je fritování dokončeno, fritéza zapípá.
8. Vytáhněte koše. Tentokrát nechte koše 10-30 minut úplně vychladnout.

Fritovací koše – tipy

- Koše odděluje **pouze** k čištění nebo po vaření.
- Kryt tlačítka chrání tlačítko pro uvolnění koše před nechtěným stisknutím. Posuňte kryt tlačítka dopředu a stiskněte tlačítko. [Obrázek 2.2]
- Při přenášení košů **nikdy** nemačkejte tlačítko pro uvolnění.
- Tlačítko pro uvolnění koše stiskněte **pouze tehdy**, jsou-li koše položeny na kuchyňské lince nebo na jakémkoli jiném rovném povrchu odolném vůči teplotě.
- Rukojeť je připevněna k vnitřnímu koši, nikoli k vnějšímu koši. [Obrázek 2.3] Když stisknete tlačítko pro uvolnění, vnější koš se uvolní a **může spadnout**.



Obrázek 2.2



Obrázek 2.3

Poznámka:

- Neodšroubovávejte rukojeť z koše.
- Chcete-li objednat příslušenství, kontaktujte zákaznickou podporu.

POUŽITÍ HORKOVZDUŠNÉ FRITÉZY

Předehtání

Před vložením jídla do fritézy doporučujeme fritézu předehtat, pokud vaše fritéza již není horká. Jídlo se bez předehtání důkladně neuvaří a nebude tak lahodné a křupavé.

1. Zapojte fritézu do zásuvky. Stiskněte  pro zapnutí fritézy.
2. Stiskněte tlačítko **Předeheřtí**. Na displeji se zobrazí „205°C“ a „5 MIN“.
3. Volitelně můžete stisknutím tlačítek **+** nebo **-** změnit teplotu. Čas se nastaví automaticky.

Teplota	Čas
205°C	5 minut
200°C	5 minut
195°C	5 minut
190°C	4 minuty
185°C	4 minuty
180°C	4 minuty
170°C	4 minuty
165°C a méně	3 minuty

4. Stisknutím  zahájíte přehřívání.
5. Když je přehřívání hotové, fritéza 3krát zapípá. Na displeji se zobrazí:



Poznámka: Pokud po dobu 3 minut nestisknete žádné tlačítko, fritéza vymaže všechna nastavení a přejde do pohotovostního režimu.

Fritování

Poznámka:

- Na fritézu **nic nepokládáte**. Narušilo by to proudění vzduchu a způsobilo špatné osmažení jídlo. [\[Obrázek 3.1\]](#)
- Horkovzdušná fritéza není běžná fritéza. Do košů **nelijte** olej, tuk na smažení ani žádnou jinou tekutinu.



Obrázek 3.1

- Při vytahování košů z fritézy dávejte pozor na horkou páru a na to, abyste omylem nestiskli tlačítko pro uvolnění koše.
- Pokud není uvedeno jinak, můžete přizpůsobit čas (1-60 minut) a teplotu (75° - 205 °C).

Předvolba	Symbol	Výchozí teplota	Výchozí čas	Upozornění protřepání?*
Steak		205°C	6 minut	-
Kuře		195°C	25 minut	-
Mořské plody		175°C	8 minut	-
Krevety		190°C	6 minut	((PROTŘEPAT))
Slanina		160°C	8 minut	-
Mražené jídlo		175°C	10 minut	((PROTŘEPAT))
Hranolky**		195°C	25 minut	((PROTŘEPAT))
Zelenina		150°C	10 minut	((PROTŘEPAT))
Kořenová zelenina		205°C	12 minut	((PROTŘEPAT))
Chleba		160°C	8 minut	-
Dezerty		150°C	30 minut	-
Přehřívání		205°C	5 minut	-
Udržet v teple		75°C	5 minut	-

*Viz sekce **Protřepávání jídla**.

Tipy, jak smažit hranolky pomocí horkého vzduchu najdete v sekci **Průvodce vařením.

Přednastavené programy

Nejjednodušší způsob smažení pomocí horkého vzduchu je použití předvolby. Předvolby jsou naprogramovány s ideálním časem a teplotou pro vaření konkrétních jídel.

1. **Předehejte si fritézu.**
2. Když se na displeji fritézy zobrazí „**PŘIPRAVENO**“, můžete vložit jídlo do fritovacího koše.
3. Vyberte si jeden z přednastavených programů.
4. Volitelně můžete přizpůsobit teplotu a čas. Toto můžete udělat kdykoli během vaření.
 - a) Stiskněte jednou tlačítko **Temp/Time**. Na displeji začne blikat teplota. Stisknutím tlačítek **+** nebo **-** změňte teplotu (75° - 205°C).
 - b) Stiskněte jednou tlačítko **Temp/Time**. Na displeji začne blikat čas. Stisknutím tlačítek **+** nebo **-** změňte čas (1 – 60 minut).

Poznámka: Chcete-li rychle zvýšit nebo snížit čas nebo teplotu, stiskněte a podržte tlačítka **+** nebo **-**.
5. Stisknutím **▶||** spustíte smažení.
6. Při použití určitých předvoleb se upozornění protřepat jídlo zobrazí v polovině doby vaření. Fritéza 5krát zapípá a na displeji bude blikat „**((PROTŘEPAT))**“.
 - a) Vyjměte koše z fritézy a dávejte pozor na horkou páru. Fritéza automaticky pozastaví vaření a displej se vypne, dokud nevrátíte koše zpět do fritézy.
 - b) Jídlo protřepejte nebo otočte. Dávejte pozor, abyste nestiskli tlačítko pro uvolnění koše.
 - c) Vložte koše zpět do fritézy.

Poznámka: Více informací viz sekce **Protřepávání jídla**.
7. Po dokončení vaření fritéza 3krát zapípá. Na displeji se zobrazí:



8. V případě potřeby můžete stisknout tlačítko **Udržet v teple**. Stisknutím tlačítek **+** nebo **-** změňte čas (1-60 minut).
9. Vyjměte koše z fritézy a dávejte pozor na horkou páru.
10. Chcete-li podávat jídlo, vyjměte vnitřní koš z vnějšího koše. Při oddělování košů:
 - a) Ujistěte se, že jsou koše umístěné na rovném povrchu.
 - b) Dávejte pozor na horký olej nebo tuk shromážděný ve vnějším koši.

- Abyste zabránili stříkání, před vyjmutím vnitřního koše vypusťte olej. [Obrázek 3.2]
11. Před čištěním nechte koše vychladnout.



Obrázek 3.2

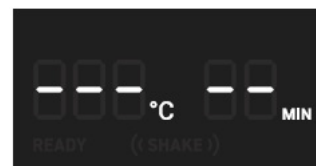
Manuální nastavení programu fritování

1. **Předehejte si fritézu.**
2. Když se na displeji fritézy zobrazí „**PŘIPRAVENO**“, můžete vložit jídlo do fritovacího koše.
3. Nastavte požadovanou teplotu a čas. Nastavení můžete změnit kdykoli během vaření.
 - a) Stiskněte jednou tlačítko **Temp/Time**. Na displeji začne blikat teplota. Stisknutím tlačítek **+** nebo **-** změňte teplotu (75° - 205°C).
 - b) Stiskněte jednou tlačítko **Temp/Time**. Na displeji začne blikat čas. Stisknutím tlačítek **+** nebo **-** změňte čas (1 – 60 minut).

Poznámka: Chcete-li rychle zvýšit nebo snížit čas nebo teplotu, stiskněte a podržte tlačítka **+** nebo **-**.
4. Stisknutím **▶||** spustíte smažení.

Poznámka:

 - Při manuálním nastavení programu fritování nebude k dispozici funkce upozornění protřepat jídlo. I bez upozornění byste měli určitá jídla během vaření protřepat nebo otočit.
 - Pokud chcete využít funkci upozornění protřepat jídlo, vyberte předvolený program s tímto upozorněním a podle potřeby změňte čas a teplotu.
5. Po dokončení vaření fritéza 3krát zapípá. Na displeji se zobrazí:



6. V případě potřeby můžete stisknout tlačítko **Udržet v teple**. Stisknutím tlačítek **+** nebo **-** změňte čas (1-60 minut).
7. Vyjměte koše z fritézy a dávejte pozor na horkou páru.
8. Chcete-li podávat jídlo, vyjměte vnitřní koš z vnějšího koše. Při oddělování košů:
 - a) Ujistěte se, že jsou koše umístěné na rovném povrchu.

b) Dávejte pozor na horký olej nebo tuk shromážděný ve vnějším koši. Abyste zabránili stříkání, před vyjmutím vnitřního koše vypustte olej.

[Obrázek 3.2]

9. Před čištěním nechte koše vychladnout.

Protřepávání jídla

Jak protřepat jídlo

- Během vaření vyjměte koše ze fritézy a jídlo protřepejte, promíchejte nebo překlopte.

A. K protřepání jídla:

1. Z bezpečnostních důvodů držte koše těsně nad povrchem odolným vůči teple. Dejte pozor, ať nestisknete tlačítko pro uvolnění koše.

2. Opatrně protřepejte koše s jídlem.

B. Pokud jsou koše příliš těžké na protřepání:

1. Umístěte koše na povrch odolný vůči teple.

2. Oddělte koše. Zajistěte, aby z vnitřního koše nekapala žádná tekutina.

3. Opatrně protřepejte vnitřní koš s jídlem.

Poznámka: *Nepoužívejte tuto metodu, pokud existuje riziko stříkání horkých kapalin.*

C. Pokud jsou koše příliš těžké na protřepání a jsou v nich horké tekutiny:

1. Umístěte koše na povrch odolný vůči teple.

2. Pomocí kleští jídlo promíchejte nebo otočte.

- Vyjměte koše z fritézy a dávejte pozor na horkou páru. Fritéza automaticky pozastaví vaření a displej se vypne, dokud nevrátíte koše zpět do fritézy.

- Jakmile vrátíte koše zpět do fritézy, vaření se automaticky obnoví.

- Vyvarujte se protřepání delšímu než 30 sekund, protože by fritéza mezitím mohla začít chladnout.

Jaké jídlo protřepávat

- Malé potraviny, které jsou naskládány na sebe, obvykle potřebují protřepat (např. hranolky nebo nugety).

- Bez protřepání nemusí být pokrmy křupavé nebo rovnoměrně uvařené.

- Můžete protřepat nebo otočit i jiná jídla, například steak, abyste zajistili rovnoměrné zhnědnutí.

Kdy protřepat jídlo

- V polovině vaření jídlo jednou protřepejte nebo otočte, dle potřeby můžete jídlo otočit nebo protřepat i vícekrát.

- Některé přednastavené programy využívají upozornění protřepat jídlo (viz sekce **Fritování**).

Upozornění protřepat jídlo

- Upozornění protřepat jídlo vás upozorní 5 pípnutími a na displeji začne blikat „((PROTŘEPAT))“.

- Pokud koše nevyjměte, upozornění protřepat jídlo po 1 minutě znovu zapípá a na displeji se zobrazí „((PROTŘEPAT))“ a zůstane svítit.

- Jakmile vyjměte koše, upozornění protřepat jídlo zmizí.

Průvodce vařením

Přeplnění

- Pokud je koš přeplněný, jídlo se bude vařit nerovnoměrně.

- Jídlo by se nemělo vkládat do vnitřního koše nad čáru „MAX“. [Obrázek 3.3]

Použití oleje

- Pokud do jídla přidáte malé množství oleje, bude křupavější. Použijte maximálně 30 ml oleje.

- Olejové spreje jsou vynikající pro rovnoměrné nanášení malého množství oleje na všechny potraviny.

Užitečné tipy

- Můžete smažit jakákoli mražená jídla nebo pokrmy, které lze péct v troubě.



Obrázek 3.3

- Chcete-li péct koláče, dorty nebo jakékoli jídlo s náplní nebo těstem, umístěte jídlo před vložením do košů do nádoby odolné vůči teplotě.

- Smažení potravin s vysokým obsahem tuku způsobí, že tuk bude odkapávat na dno košů. Abyste se při vaření vyhnuli přebytečnému kouři, po uvaření vylijte odkapaný tuk.

- Namarinované potraviny mohou způsobit stříkání a přebytečný kouř během fritování. Tyto potraviny před smažením osušte.

Hranolky

- Přidejte 8-15 ml polévkové lžíce oleje pro usmažení dokřupava.

- Při přípravě hranolků ze syrových brambor namočte tepelně neupravené hranolky na 15 minut do vody, abyste před smažením odstranili škrob. Před přidáním oleje hranolky osušte utěrkou.

- Nevařené hranolky ze syrových brambor nakrájejte na menší kusy, aby byly křupavější. Zkuste hranolky nakrájet na proužky v rozmezí 0,6 - 7,6 cm.

Další funkce

Pauza

- Stisknutím  pozastavíte vaření. Fritéza se přestane ohřívat a  bude blikat, dokud znovu nestisknete  pro pokračování ve vaření.

- Po 30 minutách nečinnosti se fritéza vypne.

- Tato funkce vám umožňuje pozastavit program vaření bez potřeby vyjmutí košů z fritézy.

Automatické obnovení vaření

- Pokud vytáhnete koše, fritéza automaticky přeruší vaření. Displej se dočasně vypne v rámci bezpečnostní funkce.

- Jakmile vrátíte koše zpět, fritéza automaticky obnoví vaření na základě vašeho předchozího nastavení.

Automatické vypnutí

- Pokud fritéza nemá aktivní žádný program vaření, vymaže všechna nastavení a automaticky se vypne po 3 minutách nečinnosti.

Ochrana proti přehřátí

- Pokud se fritéza přehřeje, automaticky se vypne v rámci bezpečnostní funkce.
- Před dalším použitím nechte fritézu úplně vychladnout.

Péče a údržba

Poznámka:

- Po každém použití **vždy** vyčistěte koše a vnitřek fritézy.
- Pokud před smažením vložíte do vnitřního koše pečicí papír, usnadní vám to následné čištění fritézy.

1. Vypněte fritézu a vypojte ji ze zásuvky. Před čištěním ji nechte zcela vychladnout. Pro rychlejší chlazení vytáhněte koše.
2. V případě potřeby otřete vnější stranu fritézy vlhkým hadříkem.
3. Koše jsou vhodné do myčky. Koše můžete také umýt horkou mýdlovou vodou a neabrazivní houbičkou.

Poznámka: Koše mají nepřilnavou vrstvu. Vyvarujte se používání kovového nádobí a abrazivních čisticích materiálů.

4. Pro odolnou mastnotu:
 - a) V malé misce smíchejte 30 ml jedlé sody a 15 ml vody, abyste vytvořili roztíratelnou pastu.
 - b) Pomocí houbičky naneste pastu na košíky a vydrhněte je. Před opláchnutím nechte koše 15 minut odležet.
 - c) Před použitím umyjte koše mýdlem a vodou.
5. Vyčistěte vnitřek fritézy mírně vlhkou neabrazivní houbičkou nebo hadříkem.
Neponořujte fritézu do vody. [Obrázek 4.1]



Obrázek 4.1

V případě potřeby vyčistěte topnou spirálu, abyste odstranili zbytky jídla.

6. Před použitím fritézu vysušte.

Poznámka: Před zapnutím fritézy se ujistěte, že je topná spirála zcela suchá.

Odstraňování problémů

Porucha	Možné řešení
Fritéza se nezapne.	Zkontrolujte, zda je fritéza zapojena do zásuvky.
	Opatrně zasuňte koše do fritézy.
Jídlo není úplně uvařené.	Vložte menší dávky potravin do vnitřního koše. Pokud je koš přeplněný, potraviny budou nedovařené.
	Zvyšte teplotu nebo čas vaření.
Jídlo je uvařené nerovnoměrně.	Potraviny, které jsou naskládány na sebe nebo blízko sebe, je třeba při vaření protřepat nebo otočit (viz sekce Protřepávání jídla).
Jídlo není křupavé po usmažení.	Přidání malého množství oleje na potraviny může zvýšit křupavost (viz sekce Průvodce vařením).
Hranolky nejsou dobře usmažené.	Viz sekce Hranolky pro více informací.
Koše nejdou lehce vložit do fritézy.	Ujistěte se, že vnitřní koš není přeplněn jídlem.
	Zkontrolujte, zda je vnitřní koš správně vložen uvnitř vnějšího koše.
Z fritézy vychází bílý kouř.	Při prvním použití může fritéza produkovat bílý kouř. To je normální.
	Ujistěte se, že koše a vnitřek fritézy jsou řádně vyčištěny a nejsou mastné.
	Vaření tučných jídel způsobí únik oleje do vnějšího koše. Tento olej produkuje bílý kouř a koše mohou být teplejší než obvykle. To je normální a nemělo by to mít vliv na vaření. S koši zacházejte opatrně.

Porucha	Možné řešení
Z fritézy vychází černý kouř.	Fritézu okamžitě odpojte ze zásuvky. Tmavý kouř znamená, že se jídlo pálí nebo je problém v obvodu. Před vytažením košů počkejte, až kouř zmizí. Pokud příčinou nebyly spálené potraviny, kontaktujte zákaznickou podporu .
Fritéza zapáchá po plastu.	Jakákoli fritéza může z výrobního procesu zapáchat po plastu. To je normální. Postupujte podle pokynů v sekci Zkušební provoz , abyste se zbavili zápachu po plastu. Pokud je i nadále cítit zápach, kontaktujte zákaznickou podporu .
Na displeji se zobrazí chybový kód "E1".	V monitoru teploty je otevřený obvod. Kontaktujte zákaznickou podporu.
Na displeji se zobrazí chybový kód "E2".	V monitoru teploty je zkrat. Kontaktujte zákaznickou podporu.

Pokud váš problém není uveden výše, kontaktujte naši **zákaznickou podporu**.

Zákaznická podpora

Email: info@tygotec.eu

*Než kontaktujete naši zákaznickou podporu, připravte si prosím číslo faktury nebo číslo objednávky.