

# COSORI

## Návod k použití

Horkovzdušná fritéza Pro LE 4.7 Litre

Model: CAF-L501



Recepty v českém jazyce ke stažení v odkazu níže:

<http://shorturl.at/mrEW4>



### Obsah balení

- 1x Horkovzdušná fritéza
- 1x Kniha receptů v angličtině
- 1x Návod k použití

### Obsah

- Obsah balení
- Technické parametry
- Důležitá bezpečnostní opatření
- Seznamte se s horkovzdušnou fritézou
- Popis fritézy
- Oznám
- ení na displeji
- Před prvním použitím
- Použití horkovzdušné fritézy
- Péče a údržba
- Odstraňování problémů
- Zákaznická podpora

### Technické parametry

<b>Zdroj napájení</b>	AC 220-240 V, 50/60 Hz
<b>Výkon</b>	1500 W
<b>Kapacita</b>	4.7 l (porce pro 3-5 osob)
<b>Rozmezí teplot</b>	75° - 230°C
<b>Rozmezí času</b>	1-60 minut
<b>Rozměry</b>	27.2 x 27.5 x 30.3 cm
<b>Hmotnost</b>	4.54 kg
<b>Napájení v pohotovostním režimu</b>	< 0.5W

# 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.
- Při převracení koše po vaření buďte opatrní, protože rošt může vypadnout a způsobit bezpečnostní riziko.
- Nezakrývejte žádné větrací otvory. Horká pára se uvolňuje skrze otvory. Ruce a obličeje 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 koše) 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.
- Nezasahujte tvrdými předměty do horní části fritézy, protože by to mohlo způsobit prasknutí tvrzeného skla displeje. Pokud uvidíte prasklinu, kontaktujte zákaznickou podporu.
- Tuto fritézu mohou používat děti ve věku 8 let a starší, stejně jako osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo

nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud byly pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání fritézy a pochopily související rizika.

- Děti by si s fritézou neměly hrát.
- Čištění a údržbu by neměly provádět děti bez dozoru.
- Tato fritéza není určena k ovládní pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládní.
- 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 není koš na svém místě.
- Do fritézy nevkládejte příliš velké potraviny nebo kovové nádoby.
- Nepřeplňujte koš fritézy. Nahromaděné množství jídla se může dotknout topných spirál, čímž hrozí nebezpečí požáru.
- Během smažení nebo bezprostředně po něm se nedotýkejte žádného příslušenství.
- 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 teplu 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.
- Odstraňte a zlikvidujte ochranný kryt na zástrčce fritézy.
- Při zapojování fritézy nikdy nepoužívejte zásuvku pod kuchyňskou linkou.
- Udržujte fritézu a její kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.

## 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.



Tento symbol znamená, že výrobek nesmí být likvidován jako domovní odpad a měl by být předán do příslušného sběrného místa k recyklaci. Správná likvidace a recyklace pomáhá chránit přírodní zdroje, lidské zdraví a životní prostředí.

■ Další informace o likvidaci a recyklaci tohoto produktu vám poskytne místní obec, likvidační společnost nebo obchod, kde jste tento výrobek zakoupili.

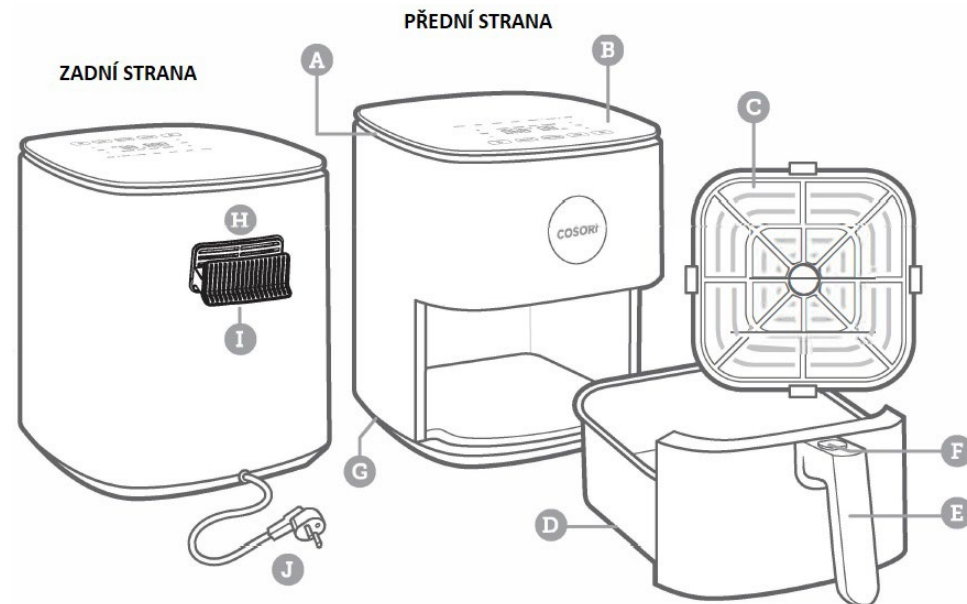
## SEZNAMTE SE S HORKOVZDUŠNOU FRITÉZOU

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.

### Poznámka:

- **Nepokoušejte se otevřít horní část fritézy. Toto není víko.**
- Fritovací koš a rošt jsou vyrobeny z hliníku s nepřilnavým povrchem (PFOA a BPA free).

## Popis fritézy



A. Vstup vzduchu

B. Ovládací panel

C. Rošt

D. Fritovací koš

E. Rukojeť koše

F. Tlačítko pro uvolnění koše

G. Rukojeti fritézy

H. Výstup vzduchu

I. Distačnická vložka pro výstup vzduchu

J. Napájecí kabel

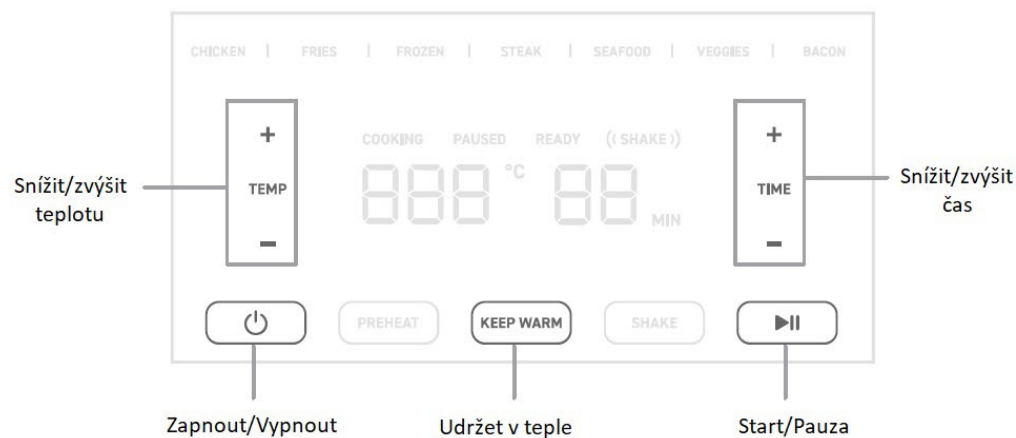
## POPIS DISPLEJE

*Poznámka: Když stisknete tlačítko pro použití funkce nebo programu, rozsvítí se bíle, což znamená, že je aktivní.*



*Poznámka: Tímto tlačítkem zapnete/vypnete upozornění protřepat jídlo.*

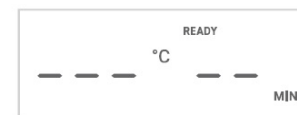
## OVLÁDACÍ PANEL



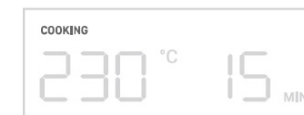
## OZNÁMENÍ NA DISPLEJI



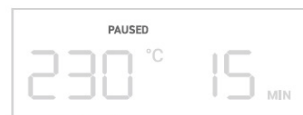
Upozornění protřepat/otočit jídlo.



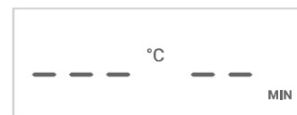
Horkovzdušná fritéza je přehřátá. Můžete vložit jídlo a začít vařit.



Horkovzdušná fritéza vaří.



Vaření je pozastaveno.



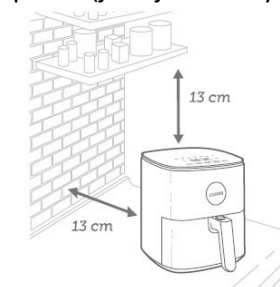
Program vaření skončil.

## 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 1.1] Ponechte dostatek prostoru k vyjmutí koše.*



Obrázek 1.1

3. Podržte tlačítko pro uvolnění koše a zatažením za rukojeť koš vyjměte. Odstraňte veškerý plast z koše.
4. Důkladně umyjte fritovací koš i rošt buď v myčce na nádobí nebo neabrazivní houbičkou.
5. Vnitřek i vnějšek fritézy omyjte mírně vlhkým hadříkem a poté vysušte ručníkem nebo utěrkou.
6. Vložte rošt zpět do koše. Poté vložte koš zpět do fritézy.

## 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.

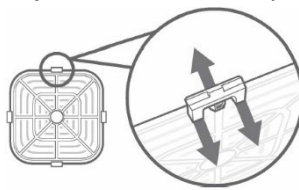
1. Zkontrolujte, zda je fritovací koš prázdný. Poté zapojte fritézu do zásuvky.
2. Stiskněte tlačítko **Předehtátí**. Na displeji se zobrazí „205°C“ a „4 MIN“.
3. Stisknutím **▶||** zahájíte předehtátí fritézy. Jakmile je fritéza předehtátá, tak zapípá.
4. Vytáhněte koš ven a nechte jej 4 minuty vychladnout. Poté vložte prázdný koš zpět do fritézy.
5. Stisknutím tlačítka **STEAK** vyberte předvolbu Steak. Na displeji se zobrazí „230°C“ a „6 MIN“.
6. Stiskněte jednou tlačítko **TIME**. Čas se změní na 5 minut.
7. Začněte fritovat stisknutím **▶||**. Jakmile je fritování dokončeno, fritéza zapípá.
8. Vytáhněte koš. Tentokrát nechte koš 10-30 minut úplně vychladnout.

### Poznámka:

- Při otáčení fritovacího koše po vaření buďte opatrní, protože rošt může vypadnout.
- Neodšroubovávejte rukojeť koše.

## Gumové zarážky

- Rošt obsahuje 4 gumové zarážky vyrobené z bezpečného materiálu schváleného FDA. Tyto zarážky udržují rošt připevněný na dně fritovacího koše, zabraňují přímému kontaktu roštu s košem a ve vzácných případech zabraňují poškození nepřilnavé vrstvy na koši.
- Gumové zarážky odstraňte pouze za účelem čištění. Pro snadné vyjmutí začněte ze spodní části roštu a vytáhněte současně jednu stranu zarážky. [\[Obrázek 1.2\]](#)
- Chcete-li umístit gumové zarážky zpět na rošt, nejprve je namočte do vody. Potom zatlačte každou zarážku zpět skrz spodní část roštu. Zatlačte současně na jednu stranu zarážky.




Obrázek 1.2

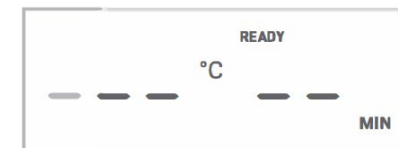
## POUŽITÍ HORKOVZDUŠNÉ FRITÉZY

### Předehtátí

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

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

1. Zapojte fritézu do zásuvky. Stiskněte  pro zapnutí fritézy.
2. Stiskněte tlačítko **Předehtátí**. Na displeji se zobrazí „205°C“ a „4 MIN“.
3. Volitelně můžete stisknutím tlačítek **+** nebo **-** změnit teplotu. Čas se nastaví automaticky.
4. Stisknutím **▶||** zahájíte předehtávání.
5. Když je předehtátí hotové, fritéza 3krát zapípá. Na displeji se zobrazí nastavená teplota předehtávání. [\[Obrázek 2.1\]](#)



Obrázek 2.1

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

### Fritování

#### Poznámka:

- Na fritézu **nic nepokládejte**. Mohlo by to narušit váš program vaření nebo způsobit praskliny ve skle na displeji. [\[Obrázek 2.2\]](#)
- Horkovzdušná fritéza není běžná fritéza. Do košů **nelijte olej, tuk na smažení ani žádnou jinou tekutinu**.
- Při vytahování koše z fritézy **dávejte pozor na horkou páru**.



Obrázek 2.2

Předvolba	Výchozí teplota	Výchozí čas	Upozornění protřepání?*
Kuře	190°C	20 minut	-
Hranolky**	195°C	25 minut	((PROTŘEPAT))
Mražené jídlo	175°C	10 minut	-
Steak	230°C	6 minut	-
Mořské plody	175°C	8 minut	((PROTŘEPAT))
Zelenina	170°C	10 minut	((PROTŘEPAT))
Slanina	160°C	8 minut	-
Předehřátí	205°C	4 minuty	-
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. Stisknutím tlačítka vyberte konkrétní program vaření. Fritéza se automaticky nastaví na výchozí nastavení programu.
2. Můžete změnit čas programu (1-60 minut), teplotu (75° -230°C) a nastavit upozornění protřepat jídlo.
3. Stiskněte a podržte tlačítko + nebo - pro rychlou změnu nastavení času nebo teploty.
4. Stisknutím tlačítka **PROTŘEPAT** zapnete nebo vypnete funkci upozornění protřepat jídlo.
5. Chcete-li se vrátit k výchozímu nastavení programu, stiskněte znovu tlačítko vybraného programu.

**Poznámka:** Pro přesnější tipy a jak používat konkrétní programy vaření, a dokonale uvažené jídlo se podívejte do knihy receptů.

## Postup fritování

1. **Předehřejte si fritézu.**
2. Když se na displeji fritézy zobrazí „**PŘIPRAVENO**“, můžete vložit jídlo do fritovacího koše.
  - Nejlepších výsledků dosáhnete, když do koše přidáte rošť, aby přebytečný olej mohl odkapat na dno koše.
3. Vyberte si jeden z přednastavených programů.

**Poznámka:** Programy vaření jsou naprogramovány s ideálním časem a teplotou pro vaření určitých potravin. Můžete také nastavit vlastní čas a teplotu, aniž byste museli zvolit konkrétní program vaření.
4. Volitelně můžete přizpůsobit teplotu a čas a nastavit upomínku protřepat jídlo. Toto můžete udělat kdykoli během vaření.
  - Stisknutím tlačítka + nebo - změňte teplotu (75° - 230°C) nebo čas (1 – 60 minut).

**Poznámka:**

  - Chcete-li rychle zvýšit nebo snížit čas nebo teplotu, stiskněte a podržte tlačítko + nebo -.
  - Stisknutím tlačítka **PROTŘEPAT** zapnete nebo vypnete funkci upozornění protřepat jídlo.
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) Stisknutím tlačítka pro uvolnění koše vyjměte koš z fritézy. Dávejte pozor na horkou páru. Fritéza automaticky pozastaví vaření a displej zhasne, dokud nevrátíte koš zpět do fritézy.
  - b) Jídlo protřepejte nebo otočte.
  - c) Vložte koš 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 tlačítka **+** nebo **-** změňte čas (1-60 minut).
9. Stisknutím tlačítka pro uvolnění koše vyjměte koš z fritézy. Dávejte pozor na horkou páru.
10. Před čištěním nechte koš i fritézu vychladnout.

## Protřepávání jídla

### Jak protřepat jídlo

- Během vaření stiskněte a podržte tlačítko pro uvolnění koše, vyjměte koš z fritézy a jídlo protřepejte, promíchejte nebo překlopte.

#### A. K protřepání jídla:

1. Z bezpečnostních důvodů držte koš těsně nad povrchem odolným vůči teple.
2. Opatrně zatřeste košem s jídlem.

***Poznámka:** Tuto metodu nepoužívejte, pokud hrozí nebezpečí vystříknutí horkých kapalin.*

#### B. Pokud je koš příliš těžký na protřepání nebo jsou v něm horké tekutiny:

1. Umístěte koš na povrch odolný vůči teple.
2. K promíchání nebo převrácení jídla použijte kleště.

- Když vyjmete koš, fritéza automaticky pozastaví vaření. Jako bezpečnostní funkce se displej vypne, dokud není koš vrácen zpět do fritézy.
- Jakmile vrátíte koš 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.

- Upozornění protřepat jídlo je navrženo tak, aby vám připomnělo, že máte zkontrolovat jídlo. Klepnutím na tlačítko **PROTŘEPAT** zapnete funkci upozornění protřepat jídlo. Některé programy vaření automaticky používají tuto funkci (viz sekce „Přednastavené programy“).

### Upozornění protřepat jídlo

- Upozornění protřepat jídlo vás upozorní 5 pípnutími a na displeji začne blikat „**((PROTŘEPAT))**“.
- Pokud koš nevyjmete, upozornění protřepat jídlo po 1 minutě znovu zapípá a na displeji se zobrazí „**((PROTŘEPAT))**“ a zůstane svítit.
- Jakmile vyjmete koš, upozornění protřepat jídlo zmizí.

## Průvodce vařením

### Přeplnění

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

### 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.

- 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 lžice 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 přestane hřát a  bude svítit modře, dokud znovu nestisknete  pro pokračování ve vaření.

- Po 30 minutách nečinnosti se fritéza vypne.

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

### Automatické obnovení vaření

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

- Jakmile vrátíte koš 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

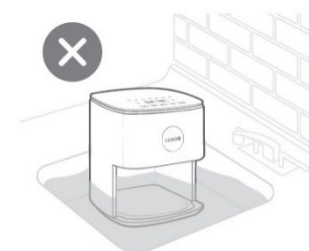
### Poznámka:

- Po každém použití **vždy** vyčistěte koš a vnitřek fritézy.
- Pokud vyložíte fritovací koš pečícím papírem nebo fólií (kromě roštu), může vám to usnadnit čištění.

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

**Poznámka:** Koš i rošt mají nepřilnavou vrstvu. Vyvarujte se používání kovového nádobí a abrazivních čisticích prostředků.

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 košík a rošt a vydrhněte je. Před opláchnutím nechte koš a rošt 15 minut odležet.
  - c) Před použitím umyjte koš a rošt mýdlem a vodou.
5. Vyčistěte vnitřek fritézy mírně vlhkou neabrazivní houbičkou nebo hadříkem.  
**Neponořujte** fritézu do vody. [Obrázek 3.1]



Obrázek 3.1

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 koš do fritézy.
Jídlo není úplně uvařené.	Vložte menší dávky potravin do koše. Pokud je koš přeplněný, potraviny budou nedopečené. 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 <b>Protřepávání jídla</b> ).
Jídlo není křupavé po usmažení.	Přidání malého množství oleje na potraviny může zvýšit křupavost (viz sekce <b>Průvodce vařením</b> ).
Hranolky nejsou dobře usmažené.	Viz sekce <b>Hranolky</b> pro více informací.
Koš nejde lehce vložit do fritézy.	Ujistěte se, že fritovací koš není přeplněn jídlem.
Z fritézy vychází bílý kouř.	Při prvním použití nebo během vaření může fritéza produkovat jemný bílý kouř nebo páru. To je normální. Ujistěte se, že koš a vnitřek fritézy jsou řádně vyčištěny a nejsou mastné. Vaření tučných jídel způsobí, že se pod roštem bude hromadit odkapaný olej. Tento olej produkuje bílý kouř a koš může být teplejší než obvykle. To je normální a nemělo by to mít vliv na vaření. S košem 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 koše počkejte, až kouř zmizí. Pokud příčinou nebyly spálené potraviny, kontaktujte <b>zákaznickou podporu</b> .
Fritéza zapáchá po plastu.	Jakákoli horkovzdušná fritéza může z výrobního procesu zapáchat po plastu. To je normální. Postupujte podle pokynů v sekci <b>Zkušební provoz</b> , abyste se zbavili zápachu po plastu. Pokud je i nadále cítit zápach, kontaktujte <b>zákaznickou podporu</b> .
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.
Na displeji se zobrazí chybový kód "E3".	Vypněte fritézu, odpojte ji ze zásuvky a nechte ji úplně vychladnout. Pokud se na displeji stále zobrazuje chybový kód „E3“, kontaktujte <b>zákaznickou podporu</b> .

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

## Zákaznická podpora

Email: [info@tygotec.eu](mailto:info@tygotec.eu)

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