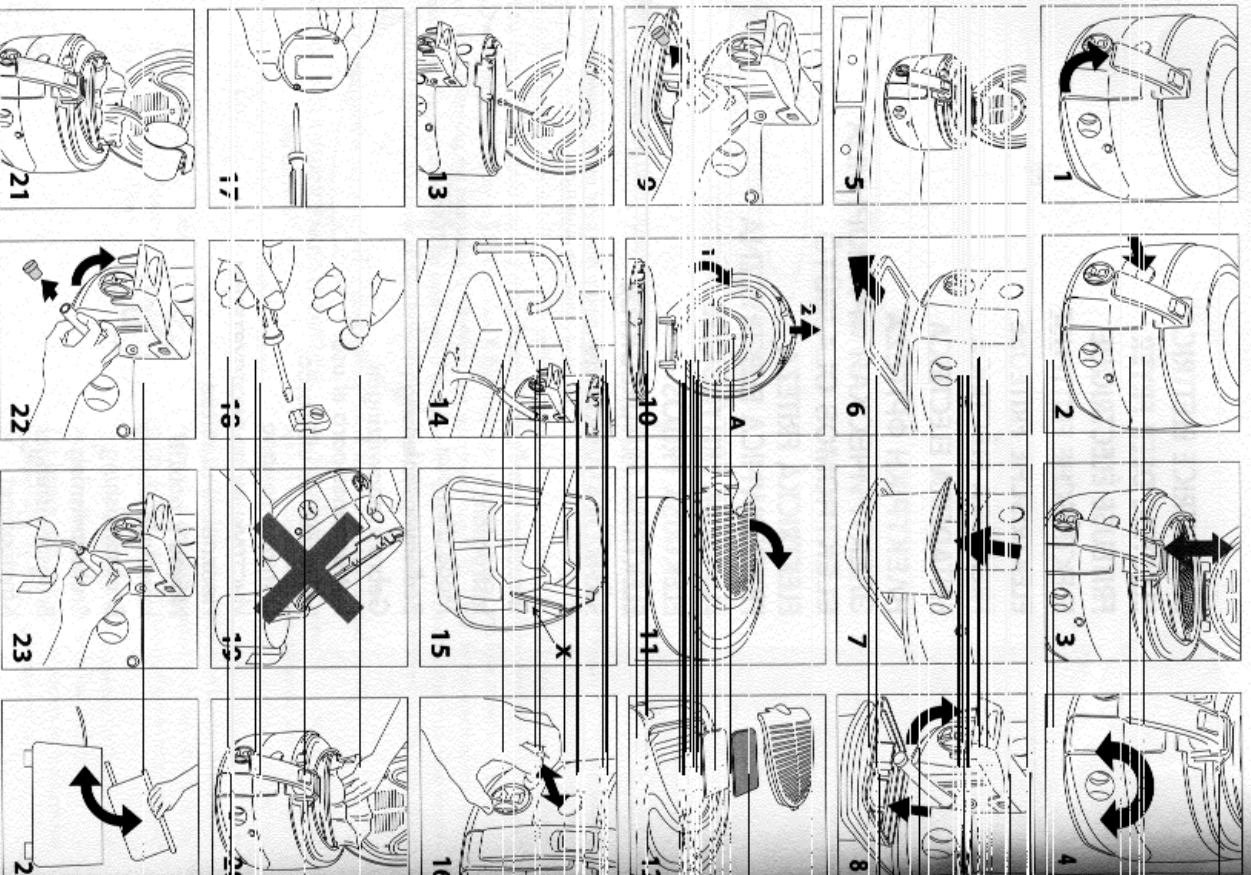
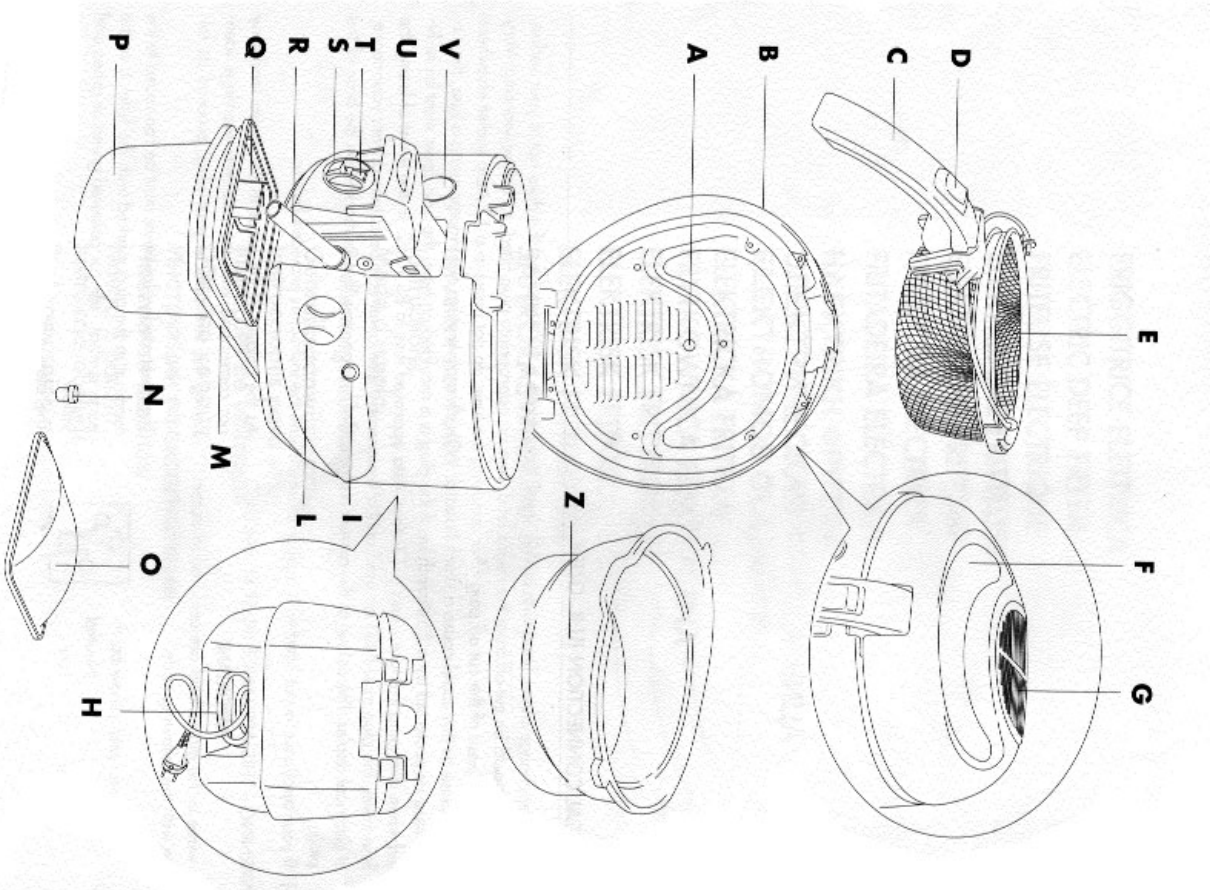


ELEKTRICKÁ FRITÉZA F 18436

NÁVOD NA POUŽITIE



Pred zapojením a používaním elektrospravidla si pozorne preštudujte tento návod na použitie. Iba tak môžete dosiahnuť najlepšie výsledky a maximálnu bezpečnosť pri používaní.

POPIS ELEKTROSPOTRIEBIČA (viď. obrázok)

- A. Otvor na kontrolu filtra
- B. Veko
- C. Rukoväť košíka
- D. Jazdec na rukoväti
- E. Košík
- F. Okienko (len pri niektorých modeloch)
- G. Kryt filtra
- H. Priestor na uloženie privodného kábla
- I. Svetelná kontrolka
- L. Otočné tlačidlo termostatu a vypnutia
- M. Zásuvka na nádobu pre olej (len pri niektorých modeloch)
- N. Zátka na drenážnu hadičku (len pri niektorých modeloch)
- O. Veko nádoby na olej (len pri niektorých modeloch)
- P. Nádobu na olej (len pri niektorých modeloch)
- Q. Filter oleja (len pri niektorých modeloch)
- R. Drenážna hadička oleja (len pri niektorých modeloch)
- S. Tlačidlo minútky (len pri niektorých modeloch)
- T. Display minútky (len pri niektorých modeloch)
- U. Dvierka na hadičku (len pri niektorých modeloch)
- V. Tlačidlo na otváranie
- Z. Odmietateľná vanička

ODPORÚČAME:

- o Pred použitím elektrospravidla skontrolujte, či napätie v sieti zodpovedá napätiu na popise štítku elektrospravidla.
- o Elektrospravidlo zapájajte len do správne uzemnenej zásuvky s minimálnym istením ei napätia 10A. (V prípade, že zásuvka a zástrčka nie sú kompatibilné, nechajte vymeniť zásuvku za inú, vhodný typ kvalifikovaným elektrikárom).
- o Neinštalujte elektrospravidlo v blízkosti tepelných zdrojov. V prípade, že dôjde k poškodeniu privodného kábla, nesmie vykonať jeho výmenu spotrebiteľ, vzhľadom k tomu, že pri výmene je potrebné použiť špeciálne nástroje. Výmenu poškodeného kábla je potrebné zabezpečiť u výrobu alebo u autorizovanom servisnom stredisku alebo u osoby s podobnou kvalifikáciou tak, aby sa predišlo akémukoľvek riziku.
- o Elektrospravidlo je počas prevádzky horúci. NEPONECHÁVAJTE ELEKTROSPOTRIEBIČ V BLÍZKOSTI DETI.
- o Nepremiestňujte fritezu, pokiaľ je v nej horúci olej. Mohlo by dôjsť k vážnemu popáleniu.
- o Nepoužívajte fritezu bez oleja.
- o V prípade, že z fritezy uniká olej, nechajte ju skontrolovať v autorizovanom servisnom stredisku alebo personálom, ktorý je poverený výrobcom.
- o Drôtený košík automaticky zapadne na centrálny čap vaničky. Z toho dôvodu nieje potrebné nim otáčať ním, z dôvodu hľadania správnej polohy. Takto sa predídete rozbitiu.
- o Pred prvým použitím fritezy je potrebné zodpovedne umyť odnímateľnú vaničku (Z), košík (E), veko (B) (pred umývaním je potrebné preventívne odstrániť filtre) a sadu na olej (O, P, Q), teplou vodou a tekutým prostriedkom určeným na umývanie riadu.
- o Na vypustenie vody používajte výhradne drenážnu hadičku na olej (ak je súčasťou výbavy) a to spôsobom znázorneným na obr. 14. Po umytí poriadne osušte všetky časti a odstráňte

prípadne zvyšky vody, ktorá je nahromadená na dne vaničky a najmä v drenážnej hadičke na olej. Tak sa zabráni nebezpečnému prskaniu horúceho oleja počas prevádzky.

- o Vypúšťacia hadička musí byť počas prevádzky vždy zatvorená a uložená na mieste pre ňu určenom.
 - o Používať elektrospravidlo by nemali deti a nesvojprávne osoby, bez dohľadu. Neponechávajújte elektrospravidlo detom na hranie.
 - o Nepremiestňujte elektrospravidlo, pokiaľ je olej horúci.
 - o Na premiestňovanie elektrospravidla používajte rukoväť na to určené. (Nikdy nepoužívajte na premiestňovanie rukoväť košíka)
 - o Je prirodzené, že pri prvom použití bude elektrospravidlo cítiť novotou. Miestnosť vyvetrajte.
 - o Predmetný materiál, ktorý je v styku s potravinami zodpovedajú nariadeniu smernice EHS89/109.
 - o Odnímateľnú vaničku (Z) je potrebné vyberať opatrne, v smere jej sklonu.
- Tento postup je potrebné vykonať až keď je olej a celý elektrospravidlo vychladnutý. Akonáhle bola vanička zasunutá na pôvodné miesto, je potrebné skontrolovať jej správnosť polohy, v opačnom prípade by mohlo dôjsť po zatvorení veka (B) k jej poškodeniu.**

NÁVOD NA POUŽITIE

NAPLNENIE FRITÉZY OLEJOM ALEBO STUŽENÝM TUKOM

- o Zdvihnutím drôteného košíka do najvyššej polohy, zatiahnutím za rukoväť (C) smerom nahor (obr. 1). Pri každom vynáraní alebo ponáraní drôteného košíka musí byť veko fritezy VZDY zatvorené.
- o Sťahovaním tlačidla (V) otvoríte veko (B) (obr. 2).
- o Zatiahnutím v smere nahor vytiahnete košík (obr. 3).
- o Naliať do nádoby olej: maximálna kapacita 1,5 litra (alebo 1,3kg stuženého tuku). Minimálna kapacita 1,1 litra (alebo 1kg stuženého tuku). **POZOR:** Hladina tekutiny musí byť vždy medzi označením maximum a minimum. Nikdy nepoužívajte fritezu s olejom pod úroveň hladiny "min", tento stav môže spôsobiť zásah tepelnej poisťky. Na jeho výmenu je potrebné obrátiť sa na naše autorizované servisné stredisko. Najlepšie výsledky smaženia sa dosiahnu pri používaní arašidového oleja. Nemiešajte spolu rôzne oleje. Pri použití stuženého tuku v kockách je potrebné nakrájať ho na menšie kusky tak, aby sa friteza nezahtievala v priebehu prvých minút naprázdno. Teplotu je potrebné nastaviť na 150°C, až do úplného rozpustenia tuku a až potom nastaviť na požadovanú teplotu.

ZAČIATOK SMAŽENIA

1. Pokrm určený na smaženie vložte do košíka, neprepínajte ho (max 1,2 kg surových zemiakov). Na dosiahnutie rovnomerného smaženia odporúčame rozmiestniť pokrm predovšetkým po obvode košíka a menej zaplniť stred.
 2. Vložte košík do vaničky vo zdvihnutej polohe (obr. 3) a uzavrite veko ľaným zatlačením, až do zaklapnutia háčka. Aby sa zabránilo prskaniu horúceho oleja je potrebné vždy zatvoriť veko ešte predtým, ako sa košík ponorí.
 3. Otočte tlačidlom termostatu (L) na požadovanú teplotu (obr. 4). Po dosiahnutí nastavených teploty svetelná kontrolka (I) zhasne.
 4. Akonáhle svetelná kontrolka zhasne, ponorte košík do oleja, nechajte posunúť jazdec na rukoväti vzad (D) a pomaly znižte rukoväť.
- Je bežné, že ihneď po vykonaní predchádzajúceho postupu vyjde z krytu filtra (G) väčšie množstvo veľmi horúcej pary.

- o Na začiatku smaženia, ihneď po ponorení pokrmu do oleja, sa vnútorná stena okienka (F) (ak je na fritéze) pokryje parou, ktorá postupne mizne.
- o Je obvyklé, že počas smaženia sa v blízkosti rukoväte košíka vytvoria kvapky vyzrážanej pary.

PRI MODELOCH S ELEKTRICKOU MINÚTKOU

1. Stlačením tlačidla (S) nastavíte čas smaženia, displej (T) zobrazí nastavené minúty.
2. Okamžite potom začnú blikať číslice, čo znamená, že začal plynúť čas smaženia. Posledná minúta je zobrazovaná po sekundách.
3. V prípade chybného nastavenia času je možné vykonať nové nastavenie, podržaním stlačeného tlačidla počas 2sekúnd. Displej sa vymuluje a potom je potrebné opakovať postup od bodu 1.
4. Minútka oznámi ukončenie času smaženia, dvoma sériami pipnutia v intervaloch cca 20 sekúnd. Na vypnutie zvukového signálu je potrebné stlačiť tlačidlo minútky (S). Minútku je možné pripnúť na odev pomocou štipcov k tomu určených.

POZOR: minútku elektropotrebič nevypte.

VÝMENA BATERIÍ V MINÚTKE

- o Vytiahnuť minútku (obr. 16)
- o Pomocou skrutkovača odstrániť zadnú časť veka (obr. 17).
- o Otváčať vekom batérie (obr. 18) v protismere hodinových ručičiek, až do jeho odblokovania.
- o Vymeniť starú batériu za novú, rovnakého typu.
- o Opäť zložiť všetky časti minútky.

Pri výmene batérie, v prípade zošrotovania elektropotrebiča, musí byť batéria vytiahnutá a odstránená podľa platných noriem, vzhľadom k tomu, že poškodzuje životné prostredie.

KONIEC SMAŽENIA

Po ukončení času určeného na smaženie, nechajte košík (E) vystúpiť nahor a skontrolujte, či pokrm dostal požadovaný stupeň smaženia. Pri modeloch, ktoré majú okienko (F) je možné vykonať kontrolu smaženia cez okienko, bez otvárania veka. V prípade že smaženie je dostatočne, vypnite elektropotrebič otočením tlačidla termostatu (L) do polohy "0", až pokiaľ sa neozve zvuk zaklapnutia vnútorného spínača. Košík ponechajte chvíľu v hornej polohe vo vnútri fritézy. Takto nechajte odkvapkať prebytočný olej.

FILTROVANIE OLEJA ALEBO TUKU

Tento postup odporúčame po každom smažení, predovšetkým v prípade, že smažené pokrmy boli obalované v múke alebo v strúhanke. Čiastočky pokrmu, ktoré zostali v tekutine majú tendenciu spálienia a tým spôsobujú rýchle opotrebenie oleja či tuku. Overte, či je olej dostatočne vychladený (cca 2 hodiny). Posuňte fritézu smerom ku kraju plochy, na ktorej je fritéza postavená (obr. 5). Aby sa predišlo spadnutiu elektropotrebiča v priebehu filtrovania oleja, je potrebné vždy skontrolovať, či nožičky "U" stoja na ploche, na ktorej je fritéza položená (obr. 5).

MODEL Y BEZ DRENÁŽNEJ TRUBIČKY (R) A BEZ NÁDOBY NA OLEJ (P)

1. Odstráňte veko fritézy (B), uchopte snímateľnú vaničku (Z) (obr. 24) za rukoväť a vyprázdnite ju.
2. Pomocou hubky alebo savého papiera odstráňte z vaničky usadeniny. Odnímateľnú vaničku (Z) nasadte na pôvodné miesto.
3. Umiestnite košík (E) do hornej polohy a na dno košíka položte jeden z filtrov, ktoré sú súčasťou prístroja (obr. 20). Náhradné filtre je možné zakúpiť u predajcov alebo v našich servisných strediskách.

4. Nasledne veľmi pomaly vlievajte olej alebo tuk do fritézy tak, aby nenasťalo pretekánie mimo filter (obr. 21).

POZN: Taktó prefiltrovaný olej možno uschovať vo fritéze na ďalšie použitie. V prípade, že medzi druhým a druhým smažením uplynú dlhší čas, odporúčame umiestniť olej na trnatom mieste v uzavretej nádobe tak, aby sa neznehodnotil. Je vhodné uskladňovať olej oddelene. Zvlášť na smaženie rýb a zvlášť olej použitý na iné potraviny. V prípade, že na smaženie bolo použité sádlo alebo iný stužený tuk, nenechajte ho príliš vychladnúť, aby nesťuhol.

MODEL Y S DRENÁŽNOU HADIČKOU (R) ALEBO TRUBIČKOU PODĽA DRUHOU JEDNOTLIVÝCH MODELOV A BEZ NÁDOBY NA OLEJ (P)

1. Otvorte veko fritézy (B) a vytiahnite košík (E).
2. Otvorte dverka (U) spôsobom znázorneným na obr. 22.
3. Vytiahnite drenážnu trubičku (R).
4. Odstráňte zátku (N) a súčasne dvoma prstami stlačte na chvíľu gumovú hadičku (V) prípadne, že sa to týka modelu s hadičkou) tak, aby sa zabránilo vytekaniu oleja či tuku. Po vložení hadičky do zbernej nádoby uvoľníte stlačením (obr. 22), pri modeloch s trubičkou vytiahnite zátku (N) a nasmerujte trubičku do zbernej nádoby (obr. 22).
5. Nechajte vytečť olej alebo tuk do zbernej nádoby (obr. 23). Pred každým vytiahnutím vaničky je potrebné vyliať olej z fritézy.
6. Pomocou hubky alebo savého papiera odstráňte usadeniny z dna vaničky alebo ju umyte spôsobom opísaným v kapitole "Čistenie"
7. Na opätovné umiestnenie vaničky je potrebné otvoriť dverka (U) na uloženie hadičky a vložiť naklonenú vaničku s hadičkou s horizontálnej polohy s uzavretou zátkou; umiestnite drenážnu hadičku na pôvodné miesto a potom zatvorte dverka (obr. 24).
8. Vložte košík späť do hornej polohy a na dno umiestnite jeden z filtrov, ktoré sú vo výbave (obr. 20). Filtre je možné zakúpiť u vášho predajcu alebo v našich servisných strediskách.
9. Nasledne veľmi pomaly vlievajte olej alebo tuk do fritézy tak, aby nenasťalo pretekánie mimo filter (obr. 21).

POZN: Taktó prefiltrovaný olej je možné uschovať vo fritéze na ďalšie použitie. V prípade, že medzi druhým a druhým smažením uplynú dlhší čas, odporúčame umiestniť olej na trnatom mieste, v uzavretej nádobe tak, aby sa olej neznehodnotil. Je vhodné uskladňovať olej oddelene. Zvlášť na smaženie rýb a zvlášť olej použitý na iné potraviny. V prípade, že na smaženie bolo použité sádlo alebo iný stužený tuk, nenechajte ho veľmi vychladnúť, aby nesťuhol.

MODEL Y S DRENÁŽNOU GUMOVOU HADIČKOU ALEBO TRUBIČKOU (R) A NÁDOBOU NA OLEJ (P)

1. Zásuvku (M) vytiahnite smerom von, ako je znázornené na obr. 6.
2. Nádobu na olej (P) bez veka (O) uložte na miesto k tomu určené (obr. 7).
3. Vytiahnite košík.
4. Otvorte dverka (U) spôsobom znázorneným na obr. 8.
5. Vložte filter na olej (Q) do nádoby (obr. 8).
6. Vytiahnite drenážnu trubičku (R), odstráňte zátku (N) a súčasne ju stlačte dvoma prstami tak, aby ste zabránili vytekaniu tekutiny, pokiaľ nieje umiestnená nad filtrom (Q) (viď. obr. 9); pri modeloch s trubičkou vytiahnite zátku (N) a nasmerujte trubičku nad filter (Q) (obr. 9).
7. Nechajte vytečť olej do nádoby na olej (P) a dbajte na to, aby olej nevyliekal z otvoru "X" (obr. 15); tieto otvory majú zabrániť pretekaniu oleja z filtračnej vaničky v prípade, že olej vyteká veľmi rýchlo alebo, ak je upchatý filter. V takom prípade nieje filtrovanie dokonalé. Pokiaľ je olej nadmerne znečistený, je potrebné skontrolovať, či nedochádza k jeho pretekaniu cez filter; pred vytiahnutím vaničky z fritézy je z nej potrebné vyliať všetok olej.
8. Po filtrovaní uzavrite zátku, umiestnite hadičku na pôvodné miesto a zatvorte dverka.
9. Pomocou hubky alebo savého papiera odstráňte usadeniny z dna vaničky alebo ju umyte spôsobom opísaným v kapitole "Čistenie"
10. Na opätovné umiestnenie vaničky je potrebné otvoriť dverka (U) na uloženie hadičky a

vložit naklonenú vaničku s hadičkou v horizontálnej polohe s uzavretou zátkou: umiestniť drenažnú hadičku na pôvodné miesto a potom zatvoriť dverka (obr. 24).

11. Vložte nádobu uzatvorenú vekom (O) tak, aby bol olej čo najlepšie uskladnený na ďalšie použitie.

12. Vložte zásuvku späť do pôvodnej polohy.

13. Pomocou hubky alebo savého papiera odstráňte usadeniny z dna vaničky.

V prípade, že na smazanie bolo použité sádlo alebo iný stuzžený tuk, nenechajte ho prliť vychladnúť, aby nesúhol.

VÝMENA PACHOVÉHO FILTRA

Časom filtre na obmedzenie šírenia pachy, umiestené vo vnútri veka stratia svoju účinnosť. Zmena zatábernia filtra, ktorá je viditeľná otvorom (A) (na obr. 10 oproti strane veka) značí, že je potrebná výmena filtra. Na výmenu je potrebné odstrániť plastový kryt filtra (G) na obr. 11. **POZOR:** Biely filter je potrebné umiestniť tak, aby sa opieral o kovovú časť (obr. 12) a jeho farebná strana musí byť otočená smerom nahor (tj. smerom k červenému filtru). Kryt filtra namontujte na pôvodné miesto a umiestnite predné háčky do správnej polohy tak, ako je zobrazené na obr. 12.

ČISTENIE

Pred akýmkoľvek čistením je potrebné vždy vytriahnuť prívodnú šnúru zo zástrčky el. napätia. Nikdy nepoužívajte fritézu do vody a nedávajte ju pod vodovod s tečúcou vodou. Prečistenie vody do vnútra, by spôsobilo spálenie elektrospravidla. Následne potom, ako sa nechal olej dostatočne vychladnúť cca2 hodiny, je možné vyliať olej alebo tuk spôsobom, opísaným v predošlej kapitole "filtrovanie oleja alebo tuku". Odstráňte veko, ako je znázornené na obr. 10. Veko je odstrániteľné. K jeho odstráneniu je potrebné postupovať nasledne: sľadziť veko smerom dozadu (v smere šípky "1", obr. 10) súčasne ho vytriahnuť smerom hore (v smere šípky "2", obr. 10). Nepoužívajte veko do vody v prípade, že filtre neboli vopred odstránené. Pri čistení vaničky postupujte nasledne:

- o Vaničku opatrne podvihnite (obr. 24), vytriahnite ju z fritézy a pomocou hubky ju umyte v teplej vode s prosifredkom na umývanie riadu; nikdy nepoužívajte na čistenie abrazívne saponáty a hubky, ktoré poškodzujú teflónový povrch vaničky. Vaničku a hadičku je možné umývať v umývačke riadu. Pri manipulácii s hadičkou musíte byť opatrní, aby nedošlo k poškodeniu nevhodnými nárazmi. Vnútrajšok drenažnej trubičky je možné umyť kefkou, ktorá je súčasťou elektrospravidla (obr. 13). Kefku používajte len ak je vytriahnutá zátka z trubičky.
- o Odporúčame pravidelnú kontrolu trubičky. V prípade, že došlo k jej poškodeniu, je potrebné zaisťiť výmenu autorizovanou osobou. Adresu miestneho opravára Vám oznámi autorizované servisné stredisko.
- o Odporúčame pravidelné čistenie košíka tak, aby boli odstránené všetky usadeniny. Košík spolu s držadlom môžete umývať v umývačke riadu.
- o Vysušte vnútornú stranu fritézy pomocou mäkkej a vlhkej handričky a odstráňte prípadné nečistoty spôsobené olejom alebo parou. Po umytí vaničku dôkladne osušte. Odstráňte prípadné zvyšky vody na dne vaničky, a to najmä vo vnútri trubičky určenej na olej. Týmto spôsobom sa zabráni nebezpečnému prskaniu horúceho oleja počas prevádzky.
- o Na opätovné umiestnenie vaničky je potrebné otvoriť dverka (U) určené na uloženie hadičky a vložiť naklonenú vaničku s hadičkou v horizontálnej polohe s uzavretou zátkou; umiestnite drenažnú hadičku na pôvodné miesto a následne zatvorte dverka (obr. 24).
- o Olej nesmie byť z fritézy za žiadnych okolností vylietavý preklopením alebo obrátením fritézy (obr. 19).

MODEL S TEFLÓNOVOU VANIČKOU

Pri čistení vaničky nepoužívať abrazívne čistiace prípravky, ale len mäkkú hubku a neutrálne

saponát.

RADY PRI SMAŽENÍ

TRVANLIVOSŤ OLEJA ALEBO TUKU

Hladina oleja alebo tuku nesmie nikdy klesnúť pod úroveň minima. Niekedy je potrebná úplná výmena. Trvanlivosť oleja alebo tuku závisí na type smaženého pokrmu. Napríklad obalované pokrmy znečisťujú olej viac. Rovnako, ako v akejkoľvek inej fritéze stráca olej, ktorý bol viackrát zohriatý svoju kvalitu. Z toho dôvodu, napriek tomu, že sa olej filtruje, odporúčame po určitom čase jeho výmenu. Výmenu odporúčame po 5/8 použitých alebo v nasledujúcich prípadoch:

- o nepríjemný zápach
 - o dym, ktorý sa objavuje počas smaženia
 - o olej stmavne.
- Táto fritéza má otáčavý košík a vďaka tomu má zhrubá polovičnú spotrebu tuku, to znamená, že aj pri výmene je potrebná len polovica množstva oleja alebo tuku, ako u iných fritéz.

RADY PRE SPRÁVNE SMAŽENIE

- o Je dôležité pri každom z receptov dodržiavať doporučenú teplotu. V prípade, že je teplota veľmi nízka, smažený pokrm nasiakne olejom. Ak je teplota veľmi vysoká, na povrchu sa rýchlo vysmaží, ale pokrm zostane vo vnútri surový.
- o Pokrm určený na smaženie musí byť ponorený do tuku len vtedy, keď dosiahne správnu teplotu, to znamená, až keď svetelná kontrolka zhasne.
- o Nepreplňajte košík. Prepĺňaný košík by spôsobil okamžité zníženie teploty oleja a následkom toho by bol pokrm nerovnomerne vysmažený a veľmi mastný.
- o V prípade, že sa smaží menšie množstvo pokrmu, musí byť nastavená nižšia teplota, ako je doporučené, aby sa zabránilo silnému vreiu oleja.
- o Skontrolujte, či pokrm na smaženie je nakrájaný rovnomerne a na tenké plátky. Veľmi hrubé kusy sa vo vnútri nepresmažia, aj keď majú pekný vzhľad. Pokrmy rovnomerne nakrájané dosiahnu ideálny stupeň smaženia.
- o Dobre osušte pokrm pred ponorením do oleja alebo tuku, vzhľadom k tomu, že príliš vlhké potraviny sú po smažení veľmi mäkké (najmä zemiaky). Je vhodné, aby potraviny bohaté na vodu, ako sú ryby, mäso, zelenina, boli pred smažením obalované a aby zvyšok mýky alebo struhanky, bol pred ponorením do oleja odstránený.

SMAŽENIE NEZMRAZENÝCH POKRMOV

Potravina SMAŽENÉ ZEMIAČKY	Max. množstvo gr.	Teplota °C	Čas v minútach
-------------------------------	-------------------	------------	----------------

Doporučené množstvo na optimálne smaženie s 1,5 litrami oleja	600	190	10-12
Maximálne množstvo s 1 litrom oleja	1000	190	18-20
Maximálne množstvo s 1,5 litrami oleja	1200	190	20-22

RYBY

Kalamáre	500	160	9-10
Krevety	600	160	7-10
Sardinky	500-600	170	8-10
Sépie	500	160	8-10
Plateža (3ks)	500-600	160	6-7

MÄSO

Hovädzie rezne (2ks)	250	170	5-6
Kuracie rezne (3ks)	300	170	6-7
Fašičky (8-10ks)	400	160	7-9
ZELENINA			
Artičoky	250	150	10-12
Karfiol	400	160	8-9
Hriby	400	150	9-10
Baklažán	300	170	11-12
Cukina	200	170	8-10

Čas a teploty na smaženie sú len orientačné a dobu smaženia je potrebné prispôsobiť množstvu a osobnej chuti.

SMAŽENIE MRAZENÝCH POKRMŮ

- o Mrazené pokrmy majú veľmi nízku teplotu. Následkom toho spôsobujú značné zníženie teploty oleja alebo tuku. Na dosiahnutie dobrého výsledku doporučujeme neprekráčovať množstvo uvedené v nasledujúcej tabuľke.
 - o Mrazené pokrmy sú väčšinou pokryté ľadovými kryštálkami, ktoré je potrebné pred smažením odstrániť pretresením košíka. Potom je potrebné ponárať košík do oleja veľmi pomaly tak, aby sa zabránilo vreiu oleja.
- Čas a teploty sú orientačné a dobu smaženia je potrebné prispôsobiť dobe smaženia, doporučenéj výrobcom mrazených potravín.

Potravina	Max. množstvo gr.	Teplota °C	Čas v minútach
SMAŽENÉ HRANOLKY			
Doporučené množstvo na optimálne smaženie s 1,5 litrami oleja	200(*)	190	4-6
Maximálne množstvo s 1,1 litrom oleja	600	190	13-15
Maximálne množstvo s 1,5 litrami oleja	1000	190	18-20
ZEMIAKOVÉ KROKETY	500	190	7-8
RYBY			
Rybie prsty	300	190	4-6
Raky	300	190	4-6
MÄSO			
Kuracie rezne (3ks)	200	180	6-8

UPOZORNENIE: Pred ponorením košíka je potrebné presvedčiť sa, či je veko dobre zatvorené.

(*) Toto množstvo je doporučené k optimálnemu smaženiu. Prírodzene je možné smažiť aj väčšie množstvo hranoliek, ale treba brať na vedomie, že v tom prípade budú hranolky viac masité, v dôsledku prudkejšieho zníženia teploty oleja v okamžiku ponorenia.

PROBLÉMY POČAS PREVÄDZKY

PROBLÉM
Šírenie nepríjemného zápachu

PRÍČINA
Filter proti pachu je veľmi nasáknutý.
Olej je dlho používaný.
Tekutina na smaženie nie je vhodná.

RIEŠENIE
Vymeniť filter.
Vymeniť olej alebo tuk.
Používať kvalitný arašidový olej.

Olej preteká

Olej je opotrebovaný a vytvára značné množstvo peny.
Do horúceho oleja bol ponorený nedostatočne osušený pokrm.
Veľmi rýchle ponorenie košíka.
Hladina oleja vo fritéze prevyšuje maximálny limit.

Vymeniť olej alebo tuk.
Osušiť dobre pokrmy.
Ponárať pomaly.
Znížiť množstvo oleja vo vaničke.

Olej sa nezohrieva

Mohlo dôjsť k zásahu tepelnej poisťky.

Obrátiť sa na servisné autorizované stredisko (je potrebné vymeniť zariadenie).

Smaženie je dokončené len v polovici košíka

Košík sa počas smaženia neoláča.

Vyčistiť dno vaničky.
Vyčistiť prstenec na pohyb košíka.