

Před zapojením a používáním spotřebiče pozorně prostudovat tento návod k použití. Jedině takto můžete dosáhnout nejlepších výsledků a maximální bezpečnost při jeho používání.

POPIS SPOTŘEBIČE

(viz zobrazení na str.3)

- A. Otvor pro kontrolu filtru
- B. Víko
- C. Rukojeť košíku
- D. Jezdec na rukojeti
- E. Košík
- F. Okénko (pouze u některých modelů)
- G. Kryt filtru
- H. Prostor pro uložení šňůry
- I. Světelná kontrolka
- L. Otočný knoflík termostat a vypnutí
- M. Zásuvka pro nádobu na olej (pouze u některých modelů)
- N. Zátka pro drenážní hadičku (pouze u některých modelů)
- O. Víko nádoby na olej (pouze u některých modelů)
- P. Nádoba na olej (pouze u některých modelů)
- Q. Filtr oleje (pouze u některých modelů)
- R. Drenážní hadička oleje (pouze u některých modelů)
- S. Tlačítko minutky (pouze u některých modelů)
- T. Displej minutky (pouze u některých modelů)
- U. Dvířka prostoru pro hadičku (pouze u některých modelů)
- V. Tlačítko pro otevírání
- Z. Snímatelná vanička

DOPORUČENÍ

- Před použitím spotřebiče zkontrolujte, zda napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na popisném štítku spotřebiče.
- Přístroj zapojte pouze do patřičně uzemněné zásuvky s minimálním jištěním 10 A. (V případě, že zásuvka a zástrčka spotřebiče nejsou kompatibilní, nechte vyměnit zásuvku za jiný vhodný typ kvalifikovaným elektrikářem).
- Neinstalujte spotřebič v blízkosti tepelných zdrojů. Dojde-li k poškození přívodního kabelu nesmí provádět jeho výměnu uživatel, vzhledem k tomu, že je zapotřebí použít speciálních nástrojů. Výměnu poškozeného kabelu je třeba zajistit u výrobce nebo v autorizovaném servisním středisku anebo u osoby s podobnou kvalifikací tak, aby se předešlo jakémukoliv riziku.
- Tento spotřebič je během svého provozu horký. **NENECHÁVEJTE SPOTŘEBIČ V DOSAHU DĚTÍ.**
- Nepřemísťujte fritézu, dokud je olej v ní obsažený horký. Hrozí nebezpečí vážného popálení.
- **Nepoužívejte fritézu bez oleje**
- Pokud z fritézy uniká olej, je třeba nechat jej zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku nebo personálem pověřeným výrobcem.
- Drátěný košík automaticky nasedne na centrální čep vaničky. **Proto není třeba otáčet jím pro hledání správné polohy, takto se zabrání rozbití.**
- Před prvním použitím fritézy je třeba pečlivě omýt : snímatelnou vaničku (Z), košík (E), víko (B) (před umýváním je třeba z preventivních důvodů odstranit filtry) a sadu na uchování oleje (O, P a Q) teplou vodou a tekutým mycím prostředkem na nádobí .
Pro vypouštění vody používat výhradně drenážní hadičku na oleje (je-li součástí vybavy) a to způsobem,

znázorněným na obr. 14.

Po ukončení mytí pečlivě osuší všechny části a odstranit případné zbytky vody nahromaděné na dně vaničky a především v drenážní hadičce na olej.

Takto se zabrání nebezpečnému vystřikování horkého oleje během chodu.

- Vypouštěcí hadička musí být během chodu vždy zavřená a uložena na místě pro ni určeném.
- Používání tohoto spotřebiče by nemělo být dovoleno dětem a nesvéprávným osobám, bez patřičného dohledu. Nenechávejte spotřebič dětem ke hraní.
- Nepřemísťujte spotřebič, dokud je olej ještě horký.
- Pro přemísťování spotřebiče používejte rukojeti k tomu určených. (Nikdy nepoužívat pro přemísťování rukojeť košíku).
- Je běžné, že při prvním použití bude přístroj cítit novotou. Místnost vyvětrejte .
- Materiály a předměty, které jsou ve styku s potravinami odpovídají nařízením směrnici EHS 89/109.
- Snímatelnou vaničku (Z) je třeba sundávat opatrně ve směru jejího náklonu.

Tento úkon je třeba provádět pouze až je olej a celý spotřebič vychladlý. Poté, co byla vanička zasunuta na původním místě je třeba zkontrolovat její správnou polohu, v opačném případě by mohlo dojít k jejímu poškození po zavření víka (B).

NÁVOD K POUŽITÍ

NAPLNĚNÍ FRITÉZY OLEJEM NEBO ZTUŽENÝM TUKEM

- Zvednout drátěný košíček do nejvyšší polohy zatažením za rukojeť (C) směrem vzhůru (obr. 1).
Při každém zvedání nebo ponořování drátěného košíčku musí být víko fritézy VŽDY zavřené.
- Stisknutím tlačítka (V) otevřete víko (B) (obr.2).
- Zatažením směrem vzhůru vytáhněte košík (obr. 3).
- Vlití olej do nádoby olej: maximální kapacita 1,5 litrů (anebo 1,3 kg.ztuženého tuku) anebo 1 litr minimální kapacita (anebo 1 kg ztuženého pokrmového tuku) .

POZOR: Hladina tekutiny musí být vždy mezi označením pro maximum a minimum.

Nikdy nepoužívat fritézu s olejem pod úrovní hladiny "min", tento stav může způsobit zásah tepelné pojistky, k jeho výměně je třeba obrátit se na naše autorizované středisko.

Nejlepších výsledků smažení se dosáhne při použití dobrého arašídového oleje.

Nemíchat dohromady různé oleje.

Při použití ztuženého pokrmového tuku v kostkách je třeba nakrájet jej na menší kousky tak, aby se fritéza nezahřívala během prvních minut naprázdno.

Teplotu je třeba nastavit na 150°C, až do úplného rozpuštění tuku , teprve potom provést nastavení na požadovanou teplotu.

ZAČÁTEK SMAŽENÍ

1. Pokrm určený ke smažení vložte do košíku, nepřeplňujte jej (max 1,2 kg. syrových brambor).
K dosažení rovnoměrného prosmažení doporučujeme rozmístit pokrm především po obvodu košíku a méně zaplnit střed.
2. Vložit košík do vaničky ve zvednuté poloze (obr.3) a uzavřít víko lehkým zatlačením na ně, až do zaklapnutí háčků.
Aby se zabránilo vystřikování horkého oleje je třeba vždy zavírat víko předtím, než je košík ponořený.
3. Otočit knoflíkem termostatu (L) na požadovanou teplotu (obr. 4).
Po dosažení nastavené teploty se světelná kontrolka (I) zhasne.
4. Jakmile se zhasne světelná kontrolka okamžitě ponořit košík do oleje nechat posunout jezdec na rukojeti vzad (D) a pomalu snížit rukojeť.
- Je zcela běžné , že ihned po provedení tohoto úkonu vyjde z krytu filtru (G) větší množství velmi horké páry.
- Na začátku smažení , ihned po ponoření pokrmu do oleje se vnitřní stěna okénka (F) (je-li na fritéze) pokryje párou, která postupně zmizí.
- Je obvyklé, že během smažení se v blízkosti rukojeti košík vytvoří kapky sražené páry.

U MODELŮ VYBAVENÝCH ELEKTRONICKOU MINUTKOU

1. Stisknutím tlačítka (S) nastavit čas smažení, displej (T) zobrazí nastavené minuty.
2. Ihned poté začnou číslice blikat, což značí, že začal běžet čas smažení.
Poslední minuta je zobrazována po vteřinách.
3. V případě chybného nastavení času je možné provést nové nastavení času podržením stisknutého tlačítka po dobu 2 vteřin.
Displej se vynuluje a poté je třeba opakovat postup od bodu 1.
4. Minutka oznámí ukončení času pro smažení dvěma sériemi pípnutí v intervalu cca 20 vteřin.

K vypnutí zvukového signálu je třeba stisknout tlačítko minutky (S).

Minutku je možné připnout na oděv pomocí k tomu určené klipsy.

POZOR: minutka nevypne spotřebič

VÝMĚNA BATERIÍ V MINUTCE

- Vyndat minutku z jejího umístění (obr. 16).
- Pomocí šroubováku odstranit zadní část víka (obr. 17).
- Otáčet víkem baterie (obr. 18) proti směru hodin. ručiček, až do jejího odblokování.
- Provést výměnu staré baterie za novou stejného typu.
- Složit opět všechny části minutky.

V případě výměny baterie a v případě sešrotování spotřebiče, musí být baterie vyjmuta a odstraněna podle platných norem, vzhledem k tomu, že poškozují životní prostředí.

KONEC SMAŽENÍ

Po ukončení času určeného ke smažení nechat košík (E) vystoupit vzhůru a zkontrolovat, zda pokrm dosáhl požadovaného stupně prosmážení. U modelů, které jsou opatřeny okénkem (F) je možné provést kontrolu prosmážení přes okénko, bez otevírání víka. Pokud považujete smažení za dostatečné, vypněte spotřebič otočením knoflíku termostatu (L) do polohy "0", až dokud se neozve zvuk klapnutí vnitřního spínače.

Košík nechte chvíli v horní poloze uvnitř fritézy a takto nechte okapat přebytečný olej.

FILTROVÁNÍ OLEJE NEBO TUKU

Doporučujeme provádět tento úkon po každém smažení, především pokud byly smaženy pokrmy obalované v mouce nebo ve strouhance.

Částičky pokrmu, které zůstaly v tekutině mají tendenci ke spálení a tím způsobují rychlé opotřebování oleje či tuku.

Ověřit, zda je olej dostatečně vychladnutý, (vyčkat zhruba 2 hodiny).

Posunout fritézu směrem ke kraji plochy na které je postavená (obr. 5).

Aby se předešlo spadnutí spotřebiče během provádění filtrování oleje, je třeba vždy zkontrolovat, zda nožky "U" stojí na ploše na které je fritéza položená (obr. 5).

MODELÝ BEZ DRENÁŽNÍ TRUBIČKY (R) A BEZ NÁDOBY NA OLEJ (P)

1. Odstranit víko fritézy (B) uchopit snímatelnou vaničku (Z) (obr. 24) za rukojeti a vyprázdnit ji.
2. Pomocí houbičky nebo savého papíru odstranit z vaničky případné usazeniny.
Snímatelnou vaničku (Z) nasadit na původní místo.
3. Umístit košík (E) do horní polohy a umístit na dno košíku jeden z filtrů, které jsou součástí příslušenství (obr. 20). Náhradní filtry jsou k dostání u prodejce anebo v našich servisních střediscích.
4. Nyní velmi pomalu vlévat olej nebo tuk do fritézy tak, aby nedošlo k jeho přetékání mimo filtr (obr. 21).

POZN. Olej takto přefiltrovaný je možno uschovat ve fritéze pro další použití.

Nicméně, pokud mezi jedním a dalším smažením uplyne delší čas, doporučujeme uschovat olej na tmavém místě v uzavřené nádobě, tak, aby nedošlo k jeho znehodnocení.

Je vhodné uschovávat odděleně olej použitý ke smažení ryb a olej použitý pro jiné potraviny.

Pokud bylo ke smažení použito sádla nebo jiného ztuženého tuku, nenechat jej vychladnout příliš, aby neztuhl.

MODELY VYBAVENÉ DRENÁŽNÍ HADIČKOU (R) NEBO TRUBIČKOU PODLE DRUHU JEDNOTLIVÝCH MODELŮ A BEZ NÁDOBY NA OLEJ (P)

1. Otevřete víko fritézy (B) a vyndejte košík (E).
 2. Otevřete dvířka (U) způsobem znázorněným na obr.22.
 3. Vytáhněte drenážní trubičku (R).
 4. Odstraňte zátku (N) a současně dvěma prsty na chvíli stiskněte gumovou hadičku (pokud se jedná o model s hadičkou) tak, aby se zabránilo vytékání oleje či tuku. Po vložení hadičky do sběrné nádoby uvolnit stisknutí (obr. 22); u modelů opatřených trubičkou vytáhnout zátku (N) a nasměrovat trubičku do sběrné nádoby (obr.22).
 5. Nechat vytéct olej či tuk do sběrné nádoby (obr. 23).
Před každým vytažením vaničky je třeba vylít olej z fritézy.
 6. Pomocí houby nebo savého papíru odstranit ze dna vaničky případné usazeniny anebo umýt vaničku způsobem popsáným v kapitole „Čištění“
 7. Pro opětné umístění vanička je třeba otevřít dvířka (U) na prostoru pro uložení hadičky a vložit nakloněnou vaničku s hadičkou v horizontální poloze s uzavřenou zátkou ; umístit drenážní hadičku na původní místo a poté uzavřít dvířka (obr. 24).
 8. Uložit košík zpět do horní polohy a umístit na dno košík jeden z filtrů, které jsou ve výbavě (obr. 20).
Filtry jsou k dostání u vašeho prodejce anebo v našich servisních střediscích.
 9. Nyní velmi pomalu vlévat olej nebo tuk do fritézy tak, aby nedošlo k jeho přetékání mimo filtr (obr. 21).
- N.B. Olej takto přefiltrováný je možno uschovat ve fritéze pro další použití .
Nicméně, pokud mezi jedním a dalším smažením uplyne delší čas, doporučujeme uschovat olej na tmavém místě v uzavřené nádobě, tak, aby nedošlo k jeho znehodnocení.
Je vhodné uschovávat odděleně olej použitý ke smažení ryb a olej použitý pro jiné potraviny.
Pokud byl ke smažení použito sádla nebo jiného ztuženého tuku, nenechat jej vychladnout příliš, aby nez tuhnul.

MODELY VYBAVENÉ DRENÁŽNÍ GUMOVOU HADIČKOU NEBO TRUBIČKOU (R) A NÁDOBOU NA OLEJ (P)

1. Zásuvku (M) vytáhnout směrem ven, jak je znázorněno na obr. 6.
2. Nádobu na olej (P) bez víka (O) uložit do prostoru k tomu určenému (obr. 7).
3. Vytáhnout košík.
4. Otevřít dvířka (U) způsobem znázorněným na obr. 8.
5. Vložit filtr na olej (Q) do nádoby (obr. 8).
6. Vytáhnout drenážní trubičku (R), odstranit zátku (N) a současně ji stisknout dvěma prsty (jedná-li se o hadičku) tak, aby se zabránilo vytékání tekutiny, dokud není umístěna nad filtrem (Q) (viz obr. 9); u modelů opatřených trubičkou vytáhnout zátku (N) a nasměrovat trubičku nad filtr (Q) (obr.9).
7. Nechat vytékat olej do nádoby na olej (P) a dbát přitom aby olej nevytékal z otvorů "X" (obr. 15); tyto otvory mají za úkol zabránit přetékání oleje z filtrovací vaničky v případě, že olej vytéká příliš rychle anebo pokud je filtr ucpaný.
V takovém případě není filtrování dokonalé.
Pokud je olej nadměrně znečištěný je třeba kontrolovat, zda nedochází k jeho přetékání přes filtr; před vytažením vaničky z fritézy je třeba pokaždé vylít z ní olej.
8. Po provedení filtrování uzavřít zátku, umístit hadičku na původní místo a uzavřít dvířka.
9. Pomocí houbičky nebo savého papíru odstranit z vaničky případné usazeniny anebo ji umýt způsobem popsáným v kapitole „Čištění“.
10. Pro opětné umístění vanička je třeba otevřít dvířka (U) na prostoru pro uložení hadičky a vložit nakloněnou vaničku s hadičkou v horizontální poloze s uzavřenou zátkou ; umístit drenážní hadičku na původní místo a poté uzavřít dvířka (obr. 24).
11. Uložit nádobu uzavřenou víkem (O) tak, aby olej byl co nejlépe uschován pro příští použití.
12. Uložit zásuvku zpět do původní polohy.
13. Pomocí houby nebo savého papíru odstranit ze dna vaničky případné usazeniny.
Pokud byl ke smažení použito sádla nebo jiného ztuženého tuku, nenechat jej vychladnout příliš, aby

neztuhnul.

VÝMĚNA PACHOVÉHO FILTRU

Časem tyto filtry k omezení šíření pachu, umístěné uvnitř víka ztratí svoji účinnost.

Změna zabarvení filtru, která viditelná otvorem, (A) na obr. 10 v protistraně víka značí, že je třeba provést výměnu filtru. K provedení výměny je třeba odstranit plastový kryt filtru (G) na (obr. 11).

POZOR: Bílý filtr je třeba umístit tak, aby se opíral o kovovou část (obr. 12) a jeho barevná strana musí být otočena směrem vzhůru (čili směrem k černému filtru).

Namontovat zpět kryt filtru a dbát na umístění předních háčků do správné polohy tak, jak je zobrazeno na obr. 12.

ČIŠTĚNÍ

Před započetím čištění jakýmkoliv způsobem je třeba vždy vytáhnout přírodní šňůru ze zástrčky el. proudu.

Nikdy neponořovat fritézu do vody a nedávat ji pod kohoutek s tekoucí vodou.

Proniknutí vody dovnitř by způsobilo spálení spotřebiče.

Poté co byl olej ponechán dostatečně dlouho vychladnout cca 2 hodiny, je možné vylít olej nebo pokrmový tuk způsobem popsaným v předešlém paragrafu "filtrování oleje nebo tuku".

Odstranit víko jak je znázorněno na obr. 10.

Víko lze odstranit, k jeho odstranění je třeba postupovat následovně: stisknout víko směrem dozadu (ve směru šipky "1", obr. 10) a současně je vytáhnout směrem vzhůru (ve směru šipky "2", obr. 10).

Neponořovat víko do vody, pokud nebyly předem sejmuty filtry.

Při čištění vaničky postupovat následovně:

- Vaničku opatrně nadzdvihnout (obr.24), vytáhnout ji z fritézy a pomocí houbičky ji omýt v teplé vodě s přípravkem na mytí nádobí; nikdy nepoužívat k mytí abrazivní saponáty a houby, které poškozují teflonový povrch vaničky.

Vaničku i s hadičkou je možno mýt v myčce.

Při manipulaci s hadičkou dát na to, aby nedošlo k jejímu poškození nevhodnými nárazy.

Vnitřek drenážní trubičky je možno umýt kartáčkem, který je součástí příslušenství (obr.13). Kartáček používejte pouze tehdy je-li vytažena zátká z trubičky.

- Doporučujeme provádět pravidelnou kontrolu trubičky. Pokud došlo k jejímu poškození je třeba zajistit její výměnu v autorizovanou osobou. Adresu místního opraváře Vám sdělí autorizované servisní středisko.
- Doporučuje se pravidelně provádět čištění košíku a dbát na to, aby byly odstraněny veškeré případné usazeniny, Košík společně s držadly je možno mýt v myčce.
- Vysušit vnější stranu fritézy pomocí měkkého vlhkého hadříku a odstranit případné stříkance a jiná znečištění olejem nebo párou.
Po omytí vaničku pečlivě osušit. Odstranit případné zbytky vody na dně vaničky a především uvnitř drenážní trubičky na olej. Tímto způsobem se předejde nebezpečnému vystřikovávání horkého oleje během provozu.
- Pro opětné umístění vanička je třeba otevřít dvířka (U) na prostoru pro uložení hadičky a vložit nakloněnou vaničku s hadičkou v horizontální poloze s uzavřenou zátkou ; umístit drenážní hadičku na původní místo a poté uzavřít dvířka (obr. 24).
- Olej z fritézy nesmí být v žádném případě vyléván překlápěním anebo obracením fritézy (obr.19).

MODEL S TEFLONOVOU VANIČKOU

Nepoužívat pro čištění vaničky abrazivní čisticí prostředky, ale pouze měkký hadřík a neutrální saponát.

RADY PRO SMAŽENÍ

TRVANLIVOST OLEJE ČI TUKU

Hladina oleje či pokrmového tuku nesmí nikdy klesnout pod úroveň minima. Občas je třeba provést kompletní výměnu. Trvanlivost oleje či pokrmového tuku závisí na typu smaženého pokrmu.

Například obalované pokrmy znečistí olej více než prosté smažení.

Stejně jako v jakékoliv jiné fritéze, ztrácí olej vícekrát zahříváním svoji kvalitu.

Z tohoto důvodu, přesto, že se provádí filtrování oleje doporučujeme po určité době jeho výměnu.

Výměnu oleje doporučujeme po 5/8 použitích anebo v následujících případech:

- nepříjemný zápach
- kouř který se objevuje při smažení
- olej ztmavne.

Tato fritéza je vybavená otáčivým košíkem a díky tomu má zhruba poloviční spotřebu tuku, to znamená, že i při jeho výměně oleje a tuku je potřeba pouze polovina množství, které vyžadují jiné fritézy v prodeji.

RADY PRO SPRÁVNÉ SMAŽENÍ

- Je důležité pro každý z receptů dodržovat doporučenou teplotu.
Pokud je teplota příliš nízká, smaženina nasákne olejem.
Pokud je teplota příliš vysoká, utvoří se kůrka na povrchu příliš brzy a pokrm zůstane uvnitř syrový.
- **Pokrm určený ke smažení musí být ponořen do tuku pouze až olej dosáhl správné teploty, to znamená, až světelná kontrolka zhasne.**
- Nepřeplňovat košík.
Přeplněný košík by způsobil okamžité snížení teploty oleje a následkem toho by pokrm byl nestejně osmažený a příliš mastný
- Pokud se provádí smažení omezeného množství pokrmu, musí být nastavena nižší teplota než je doporučeno tak, aby se zabránilo silného vření oleje.
- Kontrolovat zda je pokrm ke smažení nakrájen stejně a na tenké plátky, příliš tlusté kusy se špatně prosmaží uvnitř, přestože mají pěkný vzhled, pokrmy stejně nakrájené dosáhnou najednou ideálního stupně prosmažení.
- **Osušit dobře pokrm před jeho ponořením do oleje či do tuku**, vzhledem k tomu, že příliš vlhké potraviny jsou po osmažení příliš měkké (především brambory).
Je vhodné, aby potraviny bohaté na vodu, jako jsou ryby, maso, zelenina) byly před smažením obaleny a aby zbytek mouky či strouhanky byl před ponořením do oleje odstraněn.

SMAŽENÍ NEZMRAZENÝCH POKRMŮ

Potravina		Max. množství gr.	Teplota °C	Čas v minutách
SMAŽENÉ BRAMBŮRKY	Doporučené množství pro optimální smažení s 1,5 litru oleje	600	190	10-12
	Maximální množství s 1 litrem oleje	1000	190	18-20
	Maximální množství s 1,5 litry oleje	1200	190	20-22
RYBY	Kalamáry	500	160	9-10
	Olihně	500	160	9-10
	Krevety	600	160	7-10
	Sardinky	500-600	170	8-10
	Sépie	500	160	8-10
	Platýz (3 ks)	500-600	160	6-7
MASO	Hovězí řízký (ks. 2)	250	170	5-6
	Kuřecí řízký (ks. 3)	300	170	6-7
	Karbanátky (ks. 8 - 10)	400	160	7-9
ZELENINA	Artyčoky	250	150	10-12
	Květák	400	160	8-9
	Houby	400	150	9-10
	Lilek	300	170	11-12
	Cukety	200	170	8-10

Čas a teploty pro smažení jsou pouze orientační a je třeba je přizpůsobit v závislosti na množství a osobní chuti.

SMAŽENÍ MRAŽENÝCH POKRMŮ

- Mražené pokrmy mají velmi nízkou teplotu. Následkem toho způsobují nutně značné snížení teploty oleje či tuku. Pro dosažení dobrého výsledku tedy doporučujeme nepřekračovat množství uvedená v následující tabulce.
- Mražené pokrmy bývají většinou pokryty ledovými krystaly, které je třeba před smažením odstranit protřepáním košíku. Poté je třeba ponořovat košík do oleje velmi pomalu tak, aby se zabránilo vření oleje.

Čas a teploty pro smažení jsou pouze orientační a je třeba přizpůsobit dobu smažení podle doporučení výrobce mražené potraviny.

Potravina		Max. množství. gr.	Teplota °C	Čas v minutách
SMAŽENÉ BRAMBŮRKY	Doporučené množství pro optimální smažení s 1,5 litry oleje	200 (*)	190	4-6
	Maximální množství s 1,1 litrem oleje	600	190	13-15
	Maximální množství s 1,5 litry oleje	1000	190	18-20
BRAMBOROVÉ KROKETY		500	190	7-8
RYBY	Rybí prsty	300	190	4-6
	Ráčky	300	190	4-6
MASO	Kuřecí řízký (ks. 3)	200	180	6-8

UPOZORNĚNÍ: Před ponořením košíku je třeba se přesvědčit, zda je viko dobře uzavřeno.

(*) Toto množství je doporučeno k optimálnímu prosmažení.

Samozřejmě je možné smažit i větší množství brambůrek, je ale třeba vzít v úvahu, že v takovém případě budou brambůrky více masné, následkem k prudkému snížení teploty oleje v okamžiku ponoření.

ANOMÁLIE V CHODU

ANOMÁLIE	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Šíření nepříjemného zápachu	Protipachový filtr je hodně nasáknutý. Olej je příliš upotřebený. Tekutina ke smažení není vhodná.	Vyměnit filtr. Vyměnit olej nebo pokrmový tuk. Používat kvalitní arašídový olej.
Olej přetéká	Olej je opotřebený a tvoří značné množství pěny. Do horkého oleje byl ponořen nedostatečně osušený pokrm. Příliš rychlé ponoření košíku. Hladina olej ve fritéze převyšuje maximální limit.	Vyměnit olej nebo pokrmový tuk. Osušit dobře pokrm. Ponořovat pomalu. Snížit množství oleje ve vaničce.
Olej se nezahřívá	Mohlo dojít k zásahu tepelné pojistky.	Obrátit se na servisní autorizované středisko (je třeba vyměnit zařízení).
Smažení je dokončeno pouze v polovině košíku	Košík se během smažení neotáčí.	Vyčistit dno vaničky. Vyčistit prstenec pro pohyb koleček košíku.