

Air Fryer Cobolt - beztłuszczowa frytkownica z funkcją mowy, jednokomorowa

Instrukcja obsługi

Altix Sp. z o.o.

Wersja robocza 1. 18/10/2023

Producent:

Cobolt Systems Ltd
The Old Mill House,
Mill Road, Reedham,
Norwich, Norfolk NR13 3TL
Tel: 01493700172
Email: sales@cobolt.co.uk
<http://www.cobolt.co.uk>

Dystrybutor:

Altix Sp. z o.o.
Ul. Modlińska 246C
03-152 Warszawa
Tel: 22 510 10 90
<https://www.altix.pl/>

Serwis:

Altix Sp. z o.o.
Ul. Robotnicza 1 lok. 908
25-662 Kielce
e-mail: serwis@altix.pl

Spis treści

Wprowadzenie.....	2
Instalacja.....	2
Ostrzeżenia i środki bezpieczeństwa.....	2
Panel sterowania.....	2
Opis przycisków panelu sterowania	2
Obsługa frytkownicy w trybie ręcznym	2
Smażenie przy użyciu zaprogramowanych trybów	3
Czyszczenie i konserwacja.....	7
Specyfikacja techniczna	8

Wprowadzenie

Dziękujemy za zakup frytkownicy Cobolt Speechmaster Talking Air Fryer. Prosimy o poświęcenie kilku chwil na zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi przed podłączeniem frytkownicy do zasilania, w szczególności na zapoznanie się z informacjami dotyczącymi instalacji, ostrzeżeń i środków bezpieczeństwa.

Instalacja

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i akcesoria. Zachowaj je na przyszłość, na wypadek konieczności zwrotu frytkownicy do sprzedawcy.
2. Umieść frytkownicę na równej powierzchni tak, by uchwyt koszyka skierowany był w twoją stronę.
3. By wyjąć koszyk, wciśnij do przodu przycisk znajdujący się na górnej, tylnej krawędzi uchwytu, jednocześnie wyciągając koszyk.
4. Wyciągnij koszyk i włóż płytę do smażenia, upewniając się, że wypukły środek płyty jest skierowany do góry.
5. Podłącz frytkownicę do standardowego, ściennego gniazda elektrycznego 220 - 240 V / 13 A.
6. Nie włączaj jeszcze zasilania - najpierw przeczytaj poniższe ostrzeżenia i środki bezpieczeństwa!

Ostrzeżenia i środki bezpieczeństwa

1. Upewnij się, że na frytkownicy nie pozostało żadne opakowanie.
2. Po zakończeniu przygotowywania potraw obszar wewnątrz komory frytkownicy jest bardzo gorący.
3. Nie zasłaniaj wentylatora z tyłu frytkownicy, ponieważ może to spowodować przegrzanie urządzenia.

Panel sterowania

Panel sterowania znajduje się z przodu frytkownicy i ma wypukłe pierścienie wokół wszystkich przycisków. Należy pamiętać, że przyciski reagują na dotyk palca i nie wymagają wciskania.

Opis przycisków panelu sterowania

Pierwszy rząd:

- Przycisk minus (-),
- przycisk Plus (+).

Drugi rząd:

- Wybierz rodzaj potrawy,
- wybierz ustawianie czasu/temperatury przygotowania potraw.

Trzeci rząd:

- Włącz/Wyłącz/Start.

Obsługa frytkownicy w trybie ręcznym

Temperaturę frytkownicy można ustawić w zakresie od +80°C do +200°C, a czas w zakresie od 1 do 60 minut.

By ręcznie ustawić żądaną temperaturę i czas gotowania wykonaj poniższe kroki:

1. Dotknij przycisk włączania zasilania znajdujący się w trzecim rzędzie, frytkownica oznajmi komunikat "Zasilanie włączone". Ustawienie domyślne to +200°C i 18 minut.
2. Wybierz żądaną temperaturę za pomocą przycisków minus lub plus znajdujących się w pierwszym rzędzie. Frytkownica będzie zmieniać temperaturę w odstępach co 10°C.
3. Dotknij przycisk "Wybierz ustawianie czasu/temperatury" znajdujący się w drugim rzędzie, po prawej stronie.

4. Ustaw wymagany czas w minutach za pomocą przycisków minus i plus znajdujących się w pierwszym rzędzie. Frytkownica będzie zmieniać czas w odstępach co 1 minutę.

Uwaga: Podczas ustawiania temperatury i czasu smażenia frytkownica będzie automatycznie przełączać się między temperaturą i minutami co 6 sekund, jeśli nie zostanie użyty żaden przycisk. (nie jest to oznajmiane komunikatem głosowym).

5. Dotknij przycisk zasilania, by rozpocząć przygotowanie potrawy. Frytkownica poinformuje o wybranej temperaturze i czasie przed rozpoczęciem pracy.

Uwaga: Jeśli frytkownica nie uruchamia się, należy sprawdzić, czy koszyk jest prawidłowo umieszczony w komorze.

6. Frytkownica będzie informować o pozostałym czasie co 10 minut.
7. W ciągu ostatnich 10 minut smażenia frytkownica będzie co minutę informować o pozostałym czasie.
8. W ostatniej minucie frytkownica będzie podawać czas co 10 sekund, następnie co sekundę w czasie końcowych 10 sekund.
9. W połowie czasu wybranej procedury smażenia, z dokładnością do jednej minuty, frytkownica oznajmi "Przemieszaj potrawy w koszyku". Timer zatrzyma się na 15 sekund. Ostrożnie wyciągnij koszyk z potrawami i przemieszaj lub odwróć potrawy w koszyku.

Uwaga: Potrawy i koszyk są bardzo gorące, dlatego zaleca się używanie rękawic żaroodpornych.

10. Włóż koszyk z powrotem do frytkownicy, by kontynuować smażenie.

Uwaga: jeśli nie zdecydujesz się na przemieszanie lub odwrócenie potraw w koszyku, frytkownica uruchomi się ponownie po 15 sekundach.

11. Po zakończeniu smażenia frytkownica wyłączy się. Będzie również informować o wysokiej temperaturze co 20 sekund przez 2 minuty.

12. By wyłączyć frytkownicę bez przygotowania potraw, dotknij i przytrzymaj przycisk zasilania. Frytkownica oznajmi komunikat "Zasilanie wyłączone".

Uwaga: Podczas procesu smażenia możliwe jest dodanie dodatkowego czasu i dostosowanie temperatury za pomocą przycisków plus i minus. Nie będzie to możliwe w ostatniej minucie, wówczas przyciski są zablokowane.

Smażenie przy użyciu zaprogramowanych trybów

Uwaga: Wstępne ustawienia temperatury i czasu można zmieniać przed i w trakcie smażenia.

Domyślne, zaprogramowane czasy i temperatura smażenia poszczególnych potraw prezentuje poniższa tabela.

Żywność	Temperatura	Czas
Ziemniaki	180 °C	30 minut
Ryby	180 °C	20 minut
Warzywa	160 °C	30 minut
Mięso	180 °C	15 minut
Drób	190 °C	20 minut
Domyślne ustawienia (tryb ręczny)	200 °C	18 minut

- Wybierz kategorię żywności za pomocą przycisku znajdującego się w drugim rzędzie, po lewej stronie.
- Dotknij przycisku zasilania, by rozpocząć smażenie. Przed rozpoczęciem frytkownica poinformuje o wybranej temperaturze i czasie.
- W razie potrzeby przemieszaj lub odwróć potrawy w koszyku w połowie czasu smażenia.
- Po zakończeniu smażenia frytkownica wyłączy się i rozpocznie automatyczny 2-minutowy okres chłodzenia. Frytkownica będzie również co 20 sekund informować o wysokiej temperaturze.

Zalecane czasy przygotowania różnych potraw z rozpisaniem na szczegóły

Składniki	Ilość	Sposób przygotowania	Olej	Temperatura	Czas przygotowania
Warzywa					
Szparagi	1 pęczek	Całe łodygi, przycięte zgrubienia	2 łyżki	200 °C	8 - 12 minut
Buraki	4 duże, ok. 1 kg	Całe	Brak	200 °C	45 - 60 minut
Papryka	4 papryki	Całe	Brak	200 °C	25 - 30 minut
Brokuły	1 główka	Pokrojone w 2,5 cm różyczki	1 łyżka	200 °C	10 - 12 minut
Brukselka	500 g	Przekrojone na pół, bez łodyg	1 łyżka	200 °C	15 - 20 minut
Dynia	500 g - 750 g	Pokrojona na 2,5 cm kawałki	1 łyżka	200 °C	20 - 25 minut
Marchew	500 g	Pokrojona na 1,5 cm kawałki	1 łyżka	200 °C	13 - 16 minut
Kalafior	1 główka	Pokrojony w 2,5 cm różyczki	2 łyżki	200 °C	15 - 20 minut
Kukurydza	4 kolby	Całe, bez łusek	1 łyżka	200 °C	12 - 15 minut

Fasolka szparagowa	375 g	Przycięte końcówki	1 łyżka	200 °C	8 - 10 minut
Jarmuż	225 g	Rozdzielony na kawałki, bez łodyg	Brak	150 °C	8 - 10 minut
Ziemniaki	450 g	Ręcznie krojone, jak na cienkie frytki	2 - 3 łyżki,	200 °C	20 - 24 min
Ziemniaki	450 g	Ręcznie krojone, jak na grube frytki	2 - 3 łyżki,	200 °C	23 - 26 minut
Ziemniaki	4 całe (185 - 250 g)	Nakłute widelcem w trzech miejscach	Brak	200 °C	30 - 35 minut
Ziemniaki	750 g	Pokrojone na 2,5 cm kawałki	1 łyżka	200 °C	15 - 20 minut
Ziemniaki słodkie	4 całe (185 - 250 g)	Nakłute widelcem w trzech miejscach	Brak	200 °C	30 - 35 minut
Cukinia	500 g	Pokrojona na 2,5 cm kawałki	1 łyżka	200 °C	15 - 18 minut
Grzyby					
Grzyby	225 g	Opłukane, pokrojone w ćwiartki	1 łyżka	200 °C	7 - 9 minut
Grzyby	750 g	Pokrojone w 2,5 cm kawałki	1 łyżka	200 °C	18 - 20 minut
Drób					
Piersi karczaka	2 piersi z kością	Posmarowane olejem	Olej do smarowania	190 °C	25 - 35 minut
Piersi karczaka	2 piersi bez kości	Posmarowane olejem	Olej do smarowania	190 °C	18 - 22 min
Udka karczaka	4 udka z kością	Posmarowane olejem	Olej do smarowania	200 °C	22 - 28 minut

Udka karczaka	4 udka bez kości	Posmarowane olejem	Olej do smarowania	200 °C	18 - 22 minuty
Skrzydółka karczaka	1 kg	Wyodrębnione mięsiste części	1 łyżka	200 °C	22 - 26 minuty
Ryby i owoce morza					
Placki rybne	2 placki	Posmarowane olejem	Olej do smarowania	180 °C	12 - 15 minut
Ogony homara	4 ogony	Całe	Brak	190 °C	5 - 8 minut
Filety z łososia	2 filety	Posmarowane olejem	Olej do smarowania	200 °C	10 - 13 minut
Krewetki	16 dużych sztuk	Całe, obrane, bez ogonków	1 łyżka	200 °C	7 - 10 minut
Wołowina					
Burgery	4 sztuki (453 g)	Grube na 2,5 cm	Brak	190 °C	8 - 10 minut
Steki	2 sztuki (227 g)	Całe	Brak	200 °C	10 - 20 minut
Wieprzowina					
Boczek	4 paski	Przekrojone na pół	Brak	180 °C	8 - 10 minut
Kotlety wieprzowe	2 sztuki z kością	Posmarowane olejem	Olej do smarowania	190 °C	15 - 17 minut
Kotlety wieprzowe	4 sztuki bez kości	Posmarowane olejem	Olej do smarowania	190 °C	14 - 17 minut
Polędwiczki	2 sztuki	Całe, posmarowane olejem	Olej do smarowania	190 °C	25 - 35 minut
Kiełbaski	4 sztuki	Całe	Brak	200 °C	8 - 10 minut

Mrożonki					
Nuggetsy z kurczaka	1 opakowanie	Brak	Brak	200 °C	10 - 13 minut
Filety rybne	1 opakowanie, 6 filetów	Brak	Brak	200 °C	14 - 16 minut
Paluszki rybne	18 sztuk	Brak	Brak	200 °C	10 - 13 minut
Frytki	450 g	Brak	Brak	180 °C	20 - 25 minut
Frytki	1 kg	Brak	Brak	180 °C	28 - 32 minuty
Mozzarella w paluszkach	1 opakowanie	Brak	Brak	190 °C	8 - 10 minut
Popcorn krewetkowy	1 opakowanie	Brak	Brak	200 °C	9 - 11 minut
Placki ziemniaczane	450 g	Brak	Brak	180 °C	18 - 22 min

Czyszczenie i konserwacja

Przed czyszczeniem należy upewnić się, że frytkownica jest wyłączona i już ostygła. Koszyk można myć w zmywarce, przed myciem należy zdjąć kratkę. Czyszczenie należy wykonywać wilgotną ściereczką z łagodnym środkiem myjącym, następnie osuszyć powierzchnie. Nie można używać ściernych środków czyszczących i nie można lać wody na wierzch lub do środka urządzenia.

Uwaga: Ze względu na fakt, że koszyk ma powłokę nieprzywierającą, zaleca się używanie przyborów kuchennych z silikonowymi końcówkami.

Ostrzeżenie: To urządzenie musi być uziemione.

Przewody w kablu zasilającym są oznaczone kolorami zgodnie z następującymi kodami:

- niebieski - zero,
- brązowy - faza,
- zielony i żółty - uziemienie.

Ponieważ kolory żył w przewodzie zasilającym tego urządzenia mogą nie odpowiadać barwom oznaczeń identyfikujących zaciski we wtyczce, należy postępować w następujący sposób:

- Przewód koloru niebieskiego należy podłączyć do zacisku oznaczonego literą N lub kolorem czarnym.
- Przewód w kolorze brązowym należy podłączyć do zacisku oznaczonego literą L lub kolorem czerwonym.
- Przewód w kolorze zielonym i żółtym należy podłączyć do zacisku oznaczonego literą E.

Uwaga: To urządzenie nie może być używane do celów komercyjnych.

Specyfikacja techniczna

- Frytkownica na gorące powietrze Air Fryer Speechmaster,
- model CKZ-2150BD,
- napięcie 220 - 240 V,
- częstotliwość 50/60 Hz,
- moc 1500 W,
- zgodność z dyrektywą E.E.C. 82/499/E.E.C.,
- wymiary 320 x 370 x 265 mm*,
- waga 3,7 kg.

*Podane wymiary są przybliżone.

Ponieważ nieustannie staramy się ulepszać nasze produkty, możemy zmienić specyfikację bez wcześniejszego powiadomienia.