

Air Fryer Cobolt - beztłuszczowa frytkownica z funkcją mowy, dwukomorowa

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
Układ przycisków panelu sterowania	2
Obsługa frytkownicy w trybie ręcznym	3
Smażenie przy użyciu zaprogramowanych trybów	4
Zalecane czasy przygotowania różnych potraw z rozpisaniem na szczegóły	5
Czyszczenie i konserwacja.....	8
Specyfikacja techniczna	9

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. Usunąć wszystkie materiały opakowania i akcesoria. Zachować je na wypadek konieczności zwrotu frytkownicy.
2. Umieścić frytkownicę na równym podłożu z uchwytami koszyków skierowanymi w stronę użytkownika.
3. Usunąć naklejki zabezpieczające, przytrzymujące koszyki. Po ich usunięciu wystarczy pociągnąć uchwyty na zewnątrz.
4. Wyciągnąć koszyki i włożyć płytę do smażenia, upewniając się, że jej wypukły środek jest skierowany do góry.
5. Podłączyć frytkownicę do standardowego gniazda elektrycznego 220 - 240 V, 13 A.
6. Nie włączać zasilania. Upřednio przeczytać poniższe ostrzeżenia i środki bezpieczeństwa.

Ostrzeżenia i środki bezpieczeństwa

Należy dokładnie sprawdzić, czy na frytkownicy lub koszykach nie pozostały żadne opakowania. Po zakończeniu smażenia obszar komory jest bardzo gorący. Nie należy zasłaniać wentylatora z tyłu frytkownicy, ponieważ może to spowodować przegrzanie urządzenia.

Panel sterowania

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

Układ przycisków panelu sterowania

Przyciski od lewej do prawej, w rzędach od góry do dołu.

Pierwszy rząd

- Włączanie/wyłączanie diody kontrolnej lewej komory.
- Włączanie/wyłączanie diody kontrolnej prawej komory.

Drugi rząd

- Przycisk lewej komory – przełączania między ustawianiem czasu i temperatury.

- Przycisk prawej komory – przełączania między ustawianiem czasu i temperatury.

Trzeci rząd

- Przycisk plus (+) lewej komory.
- Przycisk minus (–) lewej komory.
- Przycisk lewej komory - zmiany zaprogramowanej kategorii smażenia.
- Przycisk lewej komory – włącz / wyłącz / Start / pauza.
- Przycisk prawej komory - plus (+).
- Przycisk prawej komory - minus (–).
- Przycisk prawej komory - zmiany zaprogramowanej kategorii smażenia.
- Przycisk prawej komory – włącz / wyłącz / Start / pauza.

Niewidomi użytkownicy powinni wiedzieć, że panel przedni jest wyposażony w diodę LED wskazującą wybraną kategorię smażenia.

Podświetlenie włączy się automatycznie po wyjęciu koszyka i zgaśnie po ponownym włożeniu koszyka, nawet jeżeli niczego nie smażymy.

Obsługa frytkownicy w trybie ręcznym

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

By ręcznie ustawić żadaną temperaturę i czas smażenia/pieczenia, wykonaj poniższą procedurę:

- Dotknij przycisku włączania zasilania znajdującego się w trzecim rzędzie, co spowoduje wyświetlenie komunikatu “Zasilanie włączone”. Ustawienie domyślne to 200°C i 18 minut.
- Wybierz żadaną temperaturę za pomocą przycisków plus i minus, znajdujących się w trzecim rzędzie. Frytkownica będzie zmieniać temperaturę w krokach co 10°C.
- Dotknij przycisku “Wybierz ustawianie czasu/temperatury” znajdującego się w drugim rzędzie, po prawej stronie.
- Ustaw wymagany czas smażenia w minutach za pomocą przycisków plus i minus, znajdujących się w trzecim rzędzie. Frytkownica będzie zmieniać czas smażenia co 1 minutę.

Uwaga: Podczas ustawiania temperatury i czasu frytkownica będzie automatycznie przełączać się między ustawianiem temperatury i minut co 6 sekund, jeśli nie zostanie dotknięty żaden przycisk (nie jest to oznajmiane głosem).

- Dotknij przycisku zasilania, by rozpocząć smażenie/pieczenie. Frytkownica poinformuje o wybranej temperaturze i czasie przed rozpoczęciem smażenia.
- Uwaga: Jeśli frytkownica nie uruchamia się, należy sprawdzić czy koszyk jest prawidłowo umieszczony w komorze.
- Frytkownica będzie informować o pozostałym czasie co 10 minut.
- Smażenie można wstrzymać w dowolnym momencie za pomocą przycisku pauza znajdującego się w trzecim rzędzie.
- By wznowić proces smażenia/pieczenia, należy dotknąć przycisku Start znajdującego się w trzecim rzędzie.
- W ciągu ostatnich 10 minut smażenia frytkownica będzie co minutę informować o pozostałym czasie.
- W ostatniej minucie frytkownica będzie podawać czas co 10 sekund, następnie, podczas końcowych 10 sekund, co sekundę.

- W połowie czasu wybranej procedury smażenia, z dokładnością co do minuty, frytkownica oznajmi "Przemieszaj potrawę". Timer zatrzyma się na 15 sekund.
- Ostrożnie wyciągnij koszyk i przemieszaj lub przewróć potrawę.
Uwaga: Potrawy, koszyk i wnętrze komory są bardzo gorące, dlatego zaleca się stosowanie rękawic żaroodpornych.
- Włóż koszyk z powrotem do frytkownicy, by kontynuować smażenie.
Uwaga: Jeśli nie zdecydujesz się na przemieszanie lub przewrócenie potraw w koszyku, frytkownica uruchomi się ponownie po 15 sekundach.
- Po zakończeniu smażenia frytkownica wyłączy się. Będzie również informować o wysokiej temperaturze co 20 sekund, przez 2 minuty.
- By wyłączyć frytkownicę bez smażenia, należy dotknąć i przytrzymać przycisk zasilania znajdujący się w trzecim rzędzie. Frytkownica wyświetli 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, ponieważ przyciski będą 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	200 °C	20 minut
Drób	200 °C	15 minut
Mięso	200 °C	20 minut
Ryby	200 °C	18 minut
Warzywa	160 °C	30 minut
Ciasto	140 °C	15 minut
Pizza	180 °C	15 minut
Suszenie owoców	80 °C	60 minut
Domyślne ustawienia (tryb ręczny)	200 °C	18 minut

- Wybierz kategorię smażenia za pomocą przycisku zmiany ustawień wstępnych, znajdującego się w trzecim rzędzie. Każde dotknięcie przycisku spowoduje wyświetlenie kolejnej kategorii.
- Dotknij przycisku zasilania znajdującego się w trzecim rzędzie, by rozpocząć smażenie. Przed rozpoczęciem smażenia frytkownica poinformuje o wybranej temperaturze i czasie.
- W razie potrzeby przemieszaj lub przewróć potrawy.
- Po zakończeniu smażenia frytkownica wyłączy się i rozpocznie automatyczny, dwuminutowy okres chłodzenia. 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 kurczaka	2 piersi z kością	Posmarowane olejem	Olej do smarowania	190 °C	25 - 35 minut
Piersi kurczaka	2 piersi bez kości	Posmarowane olejem	Olej do smarowania	190 °C	18 - 22 min
Udka kurczaka	4 udka z kością	Posmarowane olejem	Olej do smarowania	200 °C	22 - 28 minut

Udka kurczaka	4 udka bez kości	Posmarowane olejem	Olej do smarowania	200 °C	18 - 22 minuty
Skrzydółka kurczaka	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 się upewnić, że frytkownica jest wyłączona i już ostygła. Koszyki 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 łąć wody na wierzchu lub do środka urządzenia.

Uwaga: Ze względu na fakt, że koszyki mają 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, dwukomorowa,
- model CKZ-211-7BD51,
- pojemność pojedynczej komory 4,5 l, maksymalna pojemność obu komór 9 l,
- napięcie 220 - 240 V,
- częstotliwość 50/60 Hz,
- moc 1800 W,
- zgodność z dyrektywą E.E.C. 82/499/E.E.C.,
- wymiary 350 x 410 x 330 mm*,
- waga 7 kg.

*Podane wymiary są przybliżone.

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