

COSORI

CZ Uživatelská příručka

Horkovzdušná fritéza Cosori P651 Premium II (CAF-P651-KEUR)
(strana 2–18)

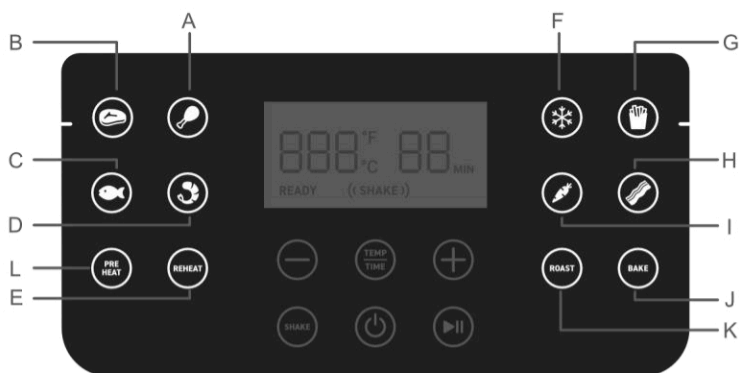
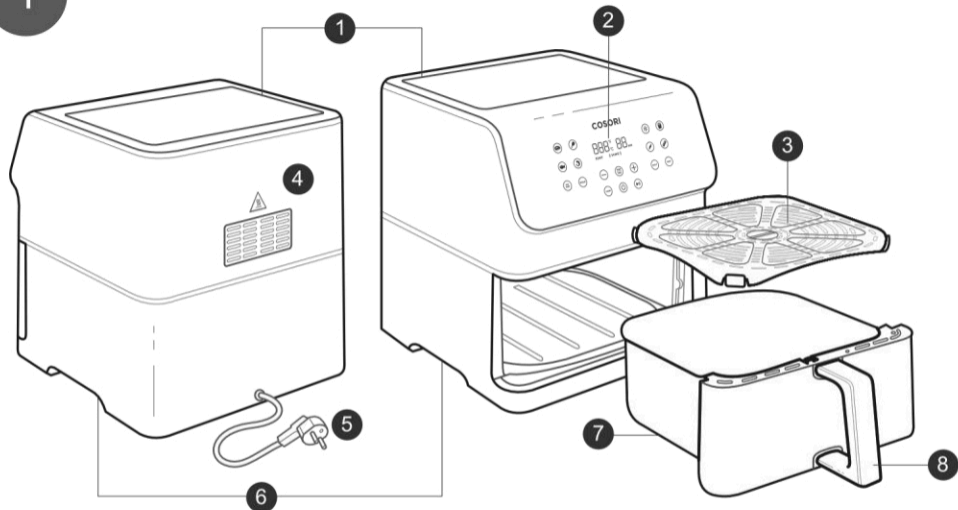
SK Používateľská príručka

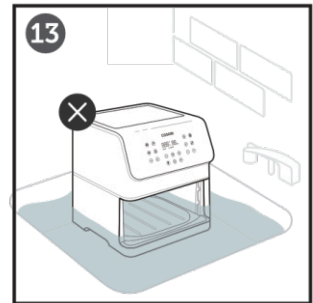
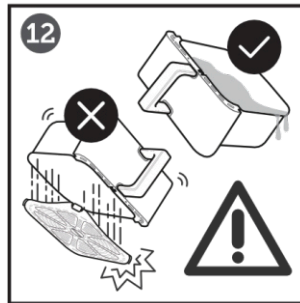
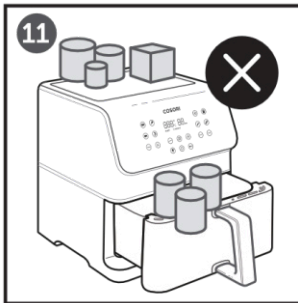
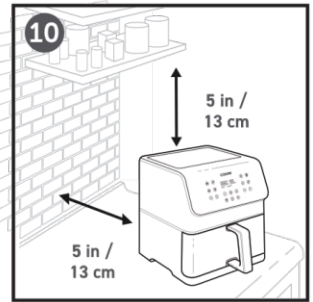
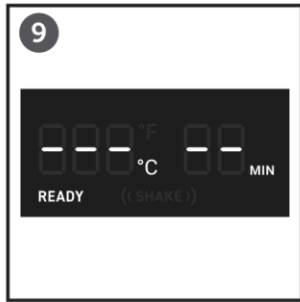
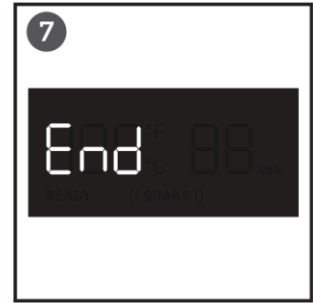
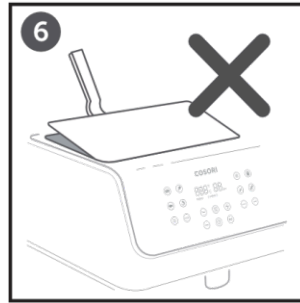
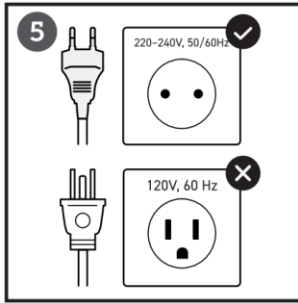
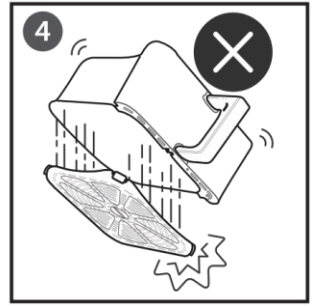
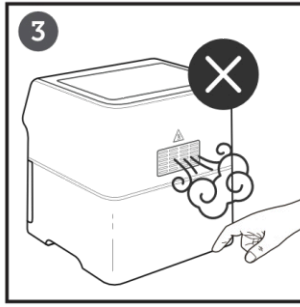
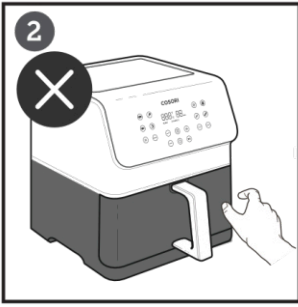
Teplovzdušná fritéza Cosori P651 Premium II (CAF-P651-KEUR)
(strana 2-3 a 19-36)



Tygotec s.r.o.

1





Obsah

Obsah balení ...	4
Specifikace ...	4
Důležitá ochranná opatření ...	5
Fritéza ...	8
Seznámení se s displejem fritézy ...	9
Zprávy na displeji ...	9
Před prvním použitím ...	10
Péče a údržba ...	15
Řešení problémů ...	17
Zákaznická podpora ...	20

Obsah balení

1 × Horkovzdušná fritéza
1 × Crisper talíř
1 × Uživatelská příručka
1 × Stručná referenční příručka

Specifikace

Model	CAF-P651-KEUR
Napájení	AC 220-240 V, 50/60 Hz
Jmenovitý výkon	1725 W
Kapacita	6,2 l
Teplota	75–205 °C
Časový rozsah	1-60 min
Rozměry (včetně rukojeti)	37,2 x 30 x 32,1 cm
Rozměry (bez rukojeti)	30,5 x 30 x 32,1 cm
Hmotnost	5,7 kg

PŘEČTĚTE SI A ULOŽTE TYTO POKYNY DŮLEŽITÁ OCHRANNÁ OPATŘENÍ

Při používání fritézy dodržujte základní bezpečnostní opatření. Přečtěte si všechny pokyny.

Klíčové bezpečnostní body

- Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte rukojeť. [Obrázek 2]
- Neblokujte žádné větrací otvory. Horká pára se uvolňuje otvory. Udržujte ruce a obličej mimo otvory [Obrázek 3].
- UPOZORNĚNÍ: Horký crisper talíř může při otočení koše vypadnout. [Obrázek 4]

Poznámka:

- Pevně vložte crisper talíř do koše, abyste snížili možnost jeho vypadnutí.
- Horké pokrmu vždy opatrně odstraňujte kleštěmi.

Obecná bezpečnost

- Kochraně před úrazem elektrickým proudem, neponořujte kabel, zástrčku ani kryt fritézy do vody nebo jiných tekutin.
- Při používání fritézy dětmi nebo v jejich blízkosti je nutný přísný dohled.
- Pokud přístroj nepoužíváte a před čištěním jej odpojte ze zásuvky. Před nasazením nebo sejmutím dílů nechte vychladnout.
- Nepoužívejte fritézu, pokud má poškozený kabel nebo zástrčku, pokud je nefunkční nebo pokud byla jakkoli poškozena. Kontaktujte zákaznickou podporu (strana 18).
- Použití příslušenství, které není doporučeno společností COSOR, může způsobit zranění.
- Nepoužívejte ve venkovním prostředí.
- Fritézu ani její části nestavte na sporák, do blízkosti plynových nebo elektrických hořáků ani do vyhřívané trouby.
- Při přemísťování fritézy (nebo vyjmutí koše) buďte velmi opatrní, pokud obsahuje horký olej nebo jiné horké tekutiny.
- Po vyjmutí z koše vždy položte crisper talíř na tepelně odolný povrch.
- Nečistěte kovovými drátěnkami. Kovové úlomky se mohou odlomit z podložky a

dotknout se elektrických částí, čímž hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Tuto fritézu mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání fritézy a rozumí souvisejícím nebezpečím.
- Nedovolte dětem, aby čistily nebo prováděly údržbu fritézy, pokud nejsou starší než 8 let a nejsou pod dohledem.
- Děti by měly být pod dohledem, aby si s fritézou nehrály.
- Tato fritéza není určena k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Nepoužívejte fritézu k jiným účelům, než pro které je určena.
- Není určeno pro komerční použití. Pouze pro použití v domácnosti.

Poznámka: Pokyny k čištění příslušenství naleznete v části Péče a údržba (strana 15).

Horkovzdušné vaření

- Používejte na rovném, stabilním, tepelně odolném povrchu mimo dosah zdrojů tepla nebo kapalin.
- Fritéza pracuje pouze s horkým vzduchem. Nikdy nenapíňujte koš olejem nebo tukem.
- **UPOZORNĚNÍ:** Abyste předešli nebezpečí úrazu elektrickým proudem, vařte pouze ve vyjímatelném koši.
- Abyste předešli riziku požáru nebo úrazu elektrickým proudem, nevkládejte do fritézy nadměrně velké potraviny ani kovové nádoby.
- Nepřepíňujte koš fritézy. Hromady potravin se mohou dotknout topných spirál a způsobit nebezpečí požáru.
- Během fritování na vzduchu nebo bezprostředně po něm se nedotýkejte koše ani talíře crispér.
- Žádoucí část fritézy nezakrývejte kovovou fólií, s výjimkou koše podle pokynů.
- Do fritézy nevkládejte papír, lepenku, žáruvzdorný plast ani podobné materiály.
- Nikdy nevkládejte do fritézy papír na pečení nebo pergamenový papír bez potravin na povrchu. Cirkulace vzduchu může způsobit, že se papír zvedne a dotkne se topných spirál.
- Vždy používejte tepelně bezpečné nádoby. Buďte velmi opatrní, pokud používáte nádoby, které nejsou kovové nebo skleněné.
- Abyste předešli riziku požáru, nezakrývejte zapnutou fritézu hořlavými materiály (záclony, závěsy, stěny apod.) ani nedovolte, aby se fritéza dotýkala hořlavých materiálů.
- Když je fritéza zapnutá, nepokládejte na ni žádné předměty.
- Pokud fritézu nepoužíváte, neskladujte v ní žádné jiné materiály než příslušenství doporučené společností COSORI.
- Chcete-li fritézu vypnout, stiskněte jednou tlačítko . Fritéza zapípa,  se zbarví oranžově a ostatní tlačítka se vypnou.

- Pokud uvidíte, že z fritézy vychází tmavý kouř, okamžitě ji vypněte a odpojte od sítě. Bílý kouř je normální a je způsoben ohřívajícím se tukem nebo rozstříkáváním jídla, ale tmavý kouř znamená, že se jídlo připaluje nebo je problém s obvodem. Před vytažením koše počkejte, až se kouř rozptýlí. Pokud příčinou nebylo spálené jídlo, obraťte se na zákaznickou podporu (strana 18).
- Během používání nenechávejte fritézu bez dozoru.

Napájení a kabel

- Před vytažením zástrčky ze zásuvky fritézu vypněte.
- Nenechávejte napájecí kabel (ani žádnou prodlužovací šňůru) viset přes okraj stolu nebo pultu, ani se nedotýkejte horkých povrchů.
- Odstraňte a vyhoďte ochranný kryt nasazený na síťovou zástrčku fritézy, abyste zabránili nebezpečí udušení.
- Při zapojování fritézy nikdy nepoužívejte zásuvku pod pultem.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn v autorizovaném servisu nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo nebezpečí úrazu elektrickým proudem nebo požáru. Obráťte se na zákaznickou podporu (strana 18).
- Fritézu a její kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Fritéza by se měla používat pouze s elektrickými systémy 220-240 V, 50/60 Hz. Nezapojujte ji do jiného typu zásuvky. [Obrázek 5]

Prodlužovací šňůry

- Krátká napájecí šňůra je k dispozici proto, aby se snížilo riziko zamotání do delší šňůry nebo zakopnutí o ni.
- K dispozici jsou delší prodlužovací kabely, které lze při opatrném použití použít. V případě použití delší prodlužovací šňůry:
- Označený elektrický výkon sady šňůr nebo

prodlužovací kabelu by měl být alespoň tak velký, jako je elektrický výkon fritézy.

- Šňůra by měla být umístěna tak, aby nepřechývala přes pracovní desku nebo desku stolu, kde by za ni mohly děti zatáhnout nebo o ni nechtěně zakopnout.
- Pokud je spotřebič uzemněný, měla by být sada šňůr nebo prodlužovací šňůra tří vodičová s uzemněním.

Elektromagnetická pole (EMP)

Fritéza COSORI splňuje všechny normy týkající se elektromagnetických polí (EMF). Při správné manipulaci a v souladu s pokyny v tomto návodu k použití je spotřebič bezpečný. používat na základě dnes dostupných vědeckých poznatků.



Poznámka: Položky označené následujícím symbolem mohou dosahovat vysokých teplot a mělo by se s nimi zacházet opatrně.

Tento výrobek je v souladu s RoHS. Tento výrobek je v souladu se směnicí 2011/65/EU a jejími ustanoveními. o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních.



Tento symbol znamená, že výrobek nesmí být vyhozen jako domovní odpad a měl by být odevzdán do příslušného sběrného zařízení pro recyklaci. Správná likvidace a recyklace pomáhá chránit přírodní zdroje, lidské zdraví a životní prostředí.

Další informace o likvidaci a recyklaci tohoto výrobku získáte na místním obecním úřadě, u likvidační služby nebo v obchodě, kde jste tento výrobek zakoupili.

SEZNÁMENÍ S HORKOVZDUŠNOU FRITÉZOU

Fritéza COSORI využívá technologii rychlé 360° cirkulace vzduchu, která umožňuje vařit s malým množstvím oleje nebo bez něj a připravit tak rychlé, křupavé a chutné jídlo s až o 85 % menším množstvím oleje než ve fritézách. Suživatelsky přívětivým, jednodotýkovým ovládáním, nepřilnavým košem a intuitivním, bezpečným designem se fritéza COSORI stane hvězdou vaší kuchyně.

Schéma horkovzdušné fritézy (obrázek 1)

Poznámka:

- Nepokoušejte se otevřít horní část fritézy. Nejedná se o víko. [Obrázek 6].
- Koša crispér talíř jsou vyrobeny s nepřilnavým povrchem. Neobsahuje PFOA a BPA.

- | | |
|-----------------------|-------------------------|
| 1. Přívod vzduchu | 6. Úchyty pro přenášení |
| 2. Ovládací obrazovka | 7. Koš |
| 3. Crispér talíř | 8. Rukojeť koše |
| 4. Výstup vzduchu | |
| 5. Napájecí kabel | |

SCHÉMA ZOBRAZENÍ

Poznámka:

- Když stisknete tlačítko pro použití funkce vaření, změní se barva tlačítka na modrou, aby se ukázalo, že je aktivní. Dalším stisknutím se výběr funkce zruší a vrátíte se k ručnímu smažení na vzduchu.
- Uložení nebo obnovení funkcí vaření viz Nastavení funkcí vaření (strana 14).

Funkce vaření (obrázek 1)

- | | |
|----------------------|------------------|
| A. Kuře | G. Hranolky |
| B. Steak | H. Slanina |
| C. Mořské plody | I. Zelenina |
| D. Krevety | J. Sladké pečeni |
| E. Ohřívání | K. Restování |
| F. Mražené potraviny | L. Předehřátí* |

*Poznámka: Zapne/vypne předehřívání (při funkci vaření nebo při ručním vaření).

Ovládací panel (obrázek 1)

- | | |
|--|-------------------------|
| M. Snížení času/ teploty | P. Zapnout/vypnout |
| N. Zapnutí/vypnutí funkce Shake | Q. Spuštění/pauza |
| O. Přepínání mezi řízením času a teploty | R. Zvýšení času/teploty |

Displej (obrázek 1)

- | |
|----------------------|
| S. Zobrazení teploty |
| T. Zobrazení času |

ZOBRAZENÍ ZPRÁV

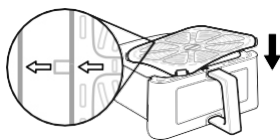
- Funkce vaření byla ukončena. [Obrázek 7]
- Připomínka k protřepání nebo obracení potravin. [Obrázek 8]
- Fritéza je předehřátá. Po vložení koše do fritézy se spustí vaření. [Obrázek 9]

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Nastavení

1. Odstraňte z fritézy všechny obaly včetně dočasných nálepek.
 2. Umístěte fritézu na stabilní, rovný a žáruvzdorný povrch. Nepřibližujte se k místům, která mohou být poškozena parou (např. stěny nebo skříně).
- Poznámka: Za fritézou a nad ní ponechte 13 cm volného prostoru. [Obrázek 10] Před fritézou ponechte dostatek místa pro vyjmutí koše.
3. Důkladně umyjte koš a crisper talíř v myčce nádobí nebo neabrazivní houbou.
 4. Vnitřek a vnějšek fritézy otřete mírně navlhčeným hadříkem. Osušteji utěrkou.
 5. Zarovnejte šipky na desce crisper se šípkami na koši a pevněji zatlačte dolů. Umístěte koš dovnitř fritézy.

[Obrázek 1.2]



Obrázek 1.2

Zkušební provoz

Zkušební provoz vám pomůže seznámit se s fritézou, ujistit se, že správně funguje, a vyčistit ji od případných zbytků.

1. Ujistěte se, že je koš fritézy prázdný, a zapojte fritézu do zásuvky.
2. Stiskněte tlačítko PREHEAT. Na displeji se zobrazí 205 °C a 5 MIN.
3. Stisknutím tlačítka ►|| zahájíte předehřívání. Po dokončení předehřívání fritéza zapípá.
4. Vytáhněte koš a nechte ho 5 minut vychladnout. Poté vložte prázdný koš zpět do fritézy.
5. Stisknutím tlačítka  vyberte funkci Steak. Na displeji se zobrazí 205 °C a 10 MIN.
6. Dvakrát stiskněte tlačítko TEMP/TIME. Na displeji začne blikat čas. Jedním stisknutím tlačítka změníte čas na 5 minut.

Poznámka: Volitelně můžete stisknutím tlačítka SHAKE vypnout upozornění na protřepávání a stisknutím tlačítka PREHEAT zrušit předehřívání.

7. Stiskněte tlačítko ►|| pro zahájení. Po dokončení fritéza zapípá.
8. Vytáhněte koš. Tentokrát nechte koš zcela vychladnout po dobu 10-30 minut.

Poznámka:

- Každá fritéza může být z výrobního procesu citit plastem. To je normální. Pokud se plastový zápach po zkušebním spuštění nezmění, kontaktujte zákaznickou podporu (strana 20).
- Při otáčení koše po vaření buďte opatrní, protože horký crisper talíř může vypadnout a ohrozit bezpečnost.

POUŽÍVÁNÍ HORKOVZDUŠNÉ FRITÉZY

Přehřev

Před vložením potravin do fritézy doporučujeme přehřát, pokud není fritéza již zahřátá. Bez přehřátí se jídlo důkladně nepropeče.

1. Zapojení. Stisknutím tlačítka  zapnete displej fritézy.
2. Stiskněte tlačítko PREHEAT. Na displeji se zobrazí 205 °C a 5 MIN.
3. Stisknutím tlačítek + nebo - můžete změnit teplotu. Čas se upraví automaticky.

Teplota	Čas
205 °C	5 minut
200 °C	5 minut
195 °C	5 minut
190 °C	5 minut
180 °C	4 minuty
175 °C	4 minuty
170 °C	4 minuty
165 °C a méně	3 minuty

4. Stisknutím tlačítka  zahájíte přehřívání.
5. Po dokončení přehřívání fritéza třikrát pípne. Na displeji se zobrazí nastavená teplota přehřevu. [Obrázek 9]

Poznámka:

- Pokud během pohotovostního režimu nestisknete po dobu 3 minut žádné tlačítko, fritéza vymaže všechna nastavení.
- Všechny funkce vaření (kromě slaniny) zahrnují funkci Přehřátí. Chcete-li přeskočit fázi přehřívání, stiskněte tlačítko PREHEAT a zrušte funkci přehřátí.

Horkovzdušné fritování

Poznámka:

- Na horní část fritézy nic nepokládejte. Narušilo by to proudění vzduchu a způsobilo by to špatné výsledky fritování. [Obrázek 14]
- Vzduchová fritéza není klasická fritéza. Nenaplňujte koš olejem, fritovacím tukem ani žádnou tekutinou.
- Při vyjímání koše z fritézy dávejte pozor na horkou páru.

Nastavení funkce vaření

Nejjednodušší způsob smažení na vzduchu je použitím přednastavených režimů. Ty jsou naprogramovány s ideálním časem a teplotou pro přípravu určitých potravin.

- Pokud není uvedeno jinak, můžete si přizpůsobit čas funkce (1-60 minut), teplotu (75-205 °C), nastavení předehřevu a nastavení připomenutí protřepání.
- Přizpůsobení funkce:
 1. Vyberte funkci a nastavte čas a teplotu. Volitelně přidejte/odstraňte připomínku protřepání stisknutím tlačítka SHAKE a přidejte/odstraňte předehřev stisknutím tlačítka PREHEAT.
 2. Stiskněte a podržte ikonu funkce, dokud fritéza 1krát nezapípá.
- Funkce reset:
 - Aniž byste prováděli změny, stiskněte a podržte ikonu funkce a ikonu Temp/Time po dobu 3 sekund, dokud fritéza jednou nezapípá.
- Resetování všech funkcí:
 - Stiskněte a podržte tlačítka + a - po dobu 3 sekund, dokud fritéza 1krát nezapípá.

Výsledky se mohou lišit. Podívejte se do našeho Stručného průvodce a Knihy receptů, kde najdete návod na přizpůsobení funkcí pro dosažení dokonalých výsledků.

Poznámka: Při příštím zapnutí fritézy si fritéza zapamatuje poslední nastavení funkcí.

Funkce	Symbol	Výchozí teplota	Výchozí čas (minuty)	Předehřátí	Připomenutí protřepání? *
Steak		205 °C	10		
Kuře		200 °C	20		
Mořské plody		190 °C	10		
Krevety		190 °C	6		
Slanina		160 °C	8		
Mražené potraviny		195 °C	12		
Hranolky**		195 °C	18		
Zelenina		205 °C	10		
Restování		195 °C	15		
Sladké pečení		165 °C	20		
Předehřátí		205 °C	5 (automatické nastavení)		
Ohřívání		200 °C	5		

* Viz část Třepání potravin (strana 14). ** Tipy pro smažení hranolků na vzduchu najdete v části Průvodce vařením (strana 14).

Horkovzdušné fritování

1. Crispertalíř vložte do koše. Crispertalíř umožňuje odkapávání přebytečného tuku na dno koše.

Poznámka:

- Crispertalíř nelze použít pro všechny recepty, například promuffiny a chléb.
- Při vkládání vyrovnejte šipky na crispertalíři a na dně koše.

2. Zvolte funkci vaření (strana 12).

Poznámka: Funkce vaření jsou naprogramovány s ideálním časem a teplotou pro vaření některých potravin. Můžete také nastavit vlastní čas a teplotu bez výběru funkce.

3. Volitelně můžete přizpůsobit teplotu a čas, zapnout/vypnout předehřívání a přidat/odebrat připomínku otřesů. To můžete provést kdykoli během vaření.
 - a. Stisknutím tlačítka TEMP/TIME změňte teplotu nebo čas. Teplota nebo čas budou na displeji blikat.
 - b. Stisknutím tlačítek + nebo - změňte teplotu (75°-205 °C) nebo čas (1-60 minut).

Poznámka:

- Chcete-li rychle zvýšit nebo snížit čas nebo teplotu, stiskněte a podržte tlačítka + nebo -.
- Pokud nestisknete tlačítko TEMP/TIME, stisknutím tlačítka + nebo - se teplota automaticky změní.

- c. Stisknutím tlačítka SHAKE přidáte/odstraníte připomenutí protřesení.
 - d. Stisknutím tlačítka PREHEAT přidáte/odebíráte předehřev.
4. Stisknutím tlačítka ►II zahájíte smažení na vzduchu.
 5. Po dokončení předehřívání vložte potraviny do koše, když se na displeji zobrazí fritéza. Obr. 9

6. Pokud je funkce Shake Reminder zapnutá, zobrazí se v polovině doby vaření. Fritéza pětikrát pípne a na displeji začne blikat (SHAKE).

- a. Vyjměte koš z fritézy a dávejte pozor na horké potraviny. Fritéza automaticky přeruší vaření a displej se vypne, dokud koš nevyměníte.
- b. Potraviny protřepejte nebo obraťte.
- c. Vložte zpětný koš do fritézy.

Poznámka: Viz část Protřesení potravin (strana 14).

7. Po dokončení fritéza třikrát pípne. Na displeji se zobrazí: [Obrázek 7].
8. Vyjměte koš z fritézy a dávejte pozor na horkou páru.
9. Vyjměte potraviny z koše.
 - a. Ujistěte se, že koš leží na rovném povrchu.

UPOZORNĚNÍ: Horký crispertalíř může při otočení koše vypadnout.

- b. Dávejte pozor, aby se v koši nenahromadil horký olej nebo tuk. Abyste zabránili rozstříku, vylijte olej před výměnou koše. [Obrázek 12]

10. Před čištěním nechte vychladnout.

Protřesení potravin

Jak potraviny protřást

- Během vaření vyjměte koš z fritézy a jídlo protřepejte, promíchejte nebo otočte.
 - a. K protřepání jídla:
 - Z bezpečnostních důvodů držte rukojeť koše těsně nad žáruvzdorným povrchem. Košem zatřeste.
 - b. Pokud je koš příliš těžký na to, aby se dal protřepat:
 1. Umístěte koš na žáruvzdorný držák nebo povrch.
 2. Pečlivě koš protřepejte.

Poznámka: Tuto metodu nepoužívejte, pokud hrozí nebezpečí vystříknutí horkých tekutin.
 - c. Pokud je koš příliš těžký na protřepání a jsou v něm horké tekutiny:
 1. Umístěte koš na žáruvzdorný držák nebo povrch.
 2. K míchání nebo obrácení pokrmů používejte kleště.

Připomenutí protřesení

- ShakeReminder vás upozorní 5 pípnutími a na displeji začne blikat (SHAKE).
- Pokud koše nevyjměte, po 1 minutě se ozve opětovný zvukový signál a na displeji se zobrazí stále (SHAKE).
- Po vyjmutí košíku se funkce Shake Reminder zruší.

Průvodce vařením

Přeplnění

- Pokud je koš přeplněný, jídlo se uvaří nerovnoměrně.
- Koš nepřepĺnujte.

Hranolky

- Pro křupavost přidejte 0,5 – 1 polévkovou lžici oleje.
- Pokud připravujete hranolky ze syrových

- Když koš vyjměte, fritéza automaticky pozastaví vaření. Jako bezpečnostní funkce se displej vypne, dokud koš nevyměníte.
- Po výměně koše se vaření automaticky obnoví.
- Netřepejte déle než 30 sekund, protože by se fritéza mohla začít ochlazovat.

Co se má protřást

- Malé potraviny, které jsou naskládány sebe, jako jsou hranolky nebo nugety, je obvykle třeba protřepat.
- Bez protřepání nemusí být potraviny křupavé nebo rovnoměrně propečené.
- Ostatní potraviny, například steak, můžete obracet, abyste zajistili rovnoměrné propečení.

Kdy protřást

- V polovině vaření pokrm jednou protřepejte nebo otočte, v případě potřeby i vícekrát.
- ShakeReminder je navržen tak, aby vám připomínal kontrolu jídla. Klepnutím na položku SHAKE zapnete funkci ShakeReminder. Některé funkce používají ShakeReminder automaticky (viz. Nastavení funkce vaření, strana 9).
brambor, namočte je před smažením na 15 minut do vody, abyste odstranili škrob. Před přidáním oleje je osušte utěrkou.
- Pro křupavější výsledek nakrájejte nevařené hranolky na menší kousky. Zkuste nakrájet hranolky na rozměr 0,6 x 7 cm.

Obecné tipy

- Horkovzduchem můžete smažit všechny mražené potraviny nebo zboží, které lze péct v troubě.
- Chcete-li připravit koláče, dorty nebo jiné potraviny s náplní nebo těstem, vložte potraviny do formy.
- Při smažení potravin s vysokým obsahem tuku na vzduchu dochází k odkapávání tuku na dno koše. Abyste zabránili nadměrnému zakouření při vaření, vylijte po vaření odkapaný tuk.
- Potraviny marinované v tekutině vytvářejí stříkance a nadměrný kouř. Před smažením na vzduch tyto potraviny osušte.

Použití oleje

- Přidáním malého množství oleje do pokrmu

získáte větší křupavost. Nepoužívejte více než 2 polévkové lžíce / 30 ml oleje.

- Olejové spreje jsou vynikající pro rovnoměrné nanášení malého množství oleje na všechny potraviny.

Poznámka: Další informace z kuchyně COSOR najdete v naší knize receptů a v Tipch šéfkuchaře.

Další funkce

Automatické obnovení vaření

- Pokud koš vytáhnete, fritéza automaticky pozastaví vaření. Displej se dočasně vypne jako předchozího nastavení.

bezpečnostní funkce.

- Když koš vrátíte zpět, fritéza bude automaticky pokračovat ve vaření podle

Přepínání jednotek teploty

- Stiskněte a podržte tlačítko TEMP/TIME po dobu 3 sekund.
- Fritéza jednou pípne a jednotka teploty se změní z Fahrenheita na Celsia.
- Opakováním přepnete zpět na Fahrenheita.

Ochrana proti přehřátí

- Pokud se fritéza přehřeje, automaticky se vypne jako bezpečnostní funkce.
- Před dalším použitím nechte fritézu zcela vychladnout.

Zapnutí/vypnutí zvuku

- Stiskněte a podržte současně tlačítka BAKE a SHAKE po dobu 3 sekund, dokud fritéza jednou nezapípá, aby se zvuk vypnul. Zopakujte, abyste zvuk opět zapnuli.

Pozastavení

- Stisknutím tlačítka ►|| pozastavíte vaření. Fritéza přestane ohřívat a ►|| bude blikat, dokud stisknutím ►|| neobnovíte vaření.
- Po 30 minutách nečinnosti se fritéza vypne.
- To umožňuje pozastavit funkci vaření, aniž byste museli koš z fritézy vyjmout.

Automatické vypnutí

- Pokud fritéza nemá aktivní funkci vaření, vymaže všechna nastavení a po 3 minutách nečinnosti se vypne.

PÉČE A ÚDRŽBA

Poznámka:

- Po každém použití vždy vyčistěte koš fritézy a její vnitřní prostor.
- Vyložení koše fólií (kromě crisper talíře) může usnadnit čištění.

1. Fritézu vypněte a odpojte od sítě. Před čištěním ji nechte zcela vychladnout. Pro rychlejší ochlazení vytáhněte koš.
2. V případě potřeby otřete vnější část fritézy vlhkým hadříkem.
3. Koša crisper talíř lze mýt v myčce nádobí. Můžete je také mýt horkou mýdlovou vodou a houbičkou, která není abrazivní. V případě potřeby je namočte.

Poznámka:

- Koša crisper talíř mají nepřilnavý povrch. Nepoužívejte kovové nádoby a abrazivní čisticí materiály.

4. Pro odolnou mastnotu:

- a. V malé misce smíchejte 2 lžice jedlé sody a 1 lžici vody, abyste vytvořili rozíratelnou pastu.
- b. Pomocí houby naneste pastu na koše a vydrhněte je. Před opláchnutím nechte koše 15 minut působit.
- c. Před použitím umyjte koš

vodou a mýdlem.

5. Vnitřek fritézy čistěte mírně navlhčenou neabrazivní houbou nebo hadříkem. Neponořujte je do vody. [Obrázek 13] V případě potřeby vyčistěte topnou spirálu, abyste odstranili zbytky potravin.
6. Před použitím vysušte.

Poznámka: Před zapnutím fritézy se ujistěte, že je topná spirála zcela suchá.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné řešení
Fritéza se nezapne.	Ujistěte se, že je fritéza zapojena do sítě.
	Košík pevně zasuněte do fritézy.
Jídlo není zcela uvařené.	Do koše vkládejte menší dávky potravin. Pokud je koš přeplněný, potraviny se nedovaří.
	Zvýšte teplotu nebo dobu vaření.
Jídlo je připraveno nerovnoměrně.	Potraviny, které jsou naskládány na sobě nebo blízko sebe, je třeba během vaření protřepat nebo obrátit (viz Třepání potravin, strana 14).
Potraviny nejsou po fritování na vzduchu křupavé.	Křupavost potravin zvýšíte, když je postříkáte nebo potřete malým množstvím oleje (viz Průvodce vařením, strana 14).
Hranolky nejsou správně uvařené.	Viz Hranolky, strana 14.
Koš se do fritézy bezpečně nezasune.	Ujistěte se, že koš není přeplněný potravinami.
	Ujistěte se, že je crisper talíř pevně umístěn v koši.
Zfritézy vychází tmavý kouř.	Fritézu ihned odpojte ze sítě. Tmavý kouř znamená, že se jídlo připaluje nebo je problém s obvodem. Před vytažením košů počkejte, až se kouř rozptýlí. Pokud příčinou nebylo spálené jídlo, obraťte se na zákaznickou podporu (viz strana 18).
Z ventilátoru vychází bílý kouř nebo pára.	Při prvním použití nebo během vaření může fritéza vytvářet bílý kouř nebo páru. To je normální.
	Ujistěte se, že koš a vnitřek fritézy jsou řádně vyčištěné a nejsou mastné.
	Při vaření mastných potravin se pod crisper talířem shromažďuje olej. Tento olej bude vytvářet bílý kouř a koš může být teplejší než obvykle. To je normální a nemělo by to mít vliv na vaření. Skošem zacházejte opatrně.
Na displeji se zobrazí chybový kód "E1".	V monitoru teploty je otevřený obvod. Kontaktujte zákaznickou podporu (strana 18).
Na displeji se zobrazí chybový kód "E2".	V monitoru teploty je zkrat. Kontaktujte zákaznickou podporu (strana 18).
Na displeji se zobrazí chybový kód "E3".	Aktivovala se ochrana proti přehřátí fritézy. Vypněte a odpojte fritézu ze sítě a nechte ji zcela vychladnout. Pokud se na displeji nadále zobrazuje "E3", obraťte se na zákaznickou podporu (viz strana 18).

ZÁKAZNICKÁ PODPORA

Máte-li jakékoli dotazy nebo obavy ohledně nového produktu, obraťte se prosím na náš tým zákaznické podpory.

info@tygotec.eu

UKAŽTE NÁM, CO VAŘÍTE

Doufáme, že vám to pomohlo. Nemůžeme se dočkat, až uvidíme vaše krásné výsledky, a myslíme si, že se budete chtít podělit o glam snímky! Naše komunita čeká na vaša nahrávky - stačí si níže vybrat platformu, kterou chcete použít. Cvakejte, označujte a hashtagujte, Cosori kuchaři!



Informace o souladu s předpisy

Prohlášení o souladu s předpisy EU:

Arovast Corporation tímto prohlašuje, že toto zařízení je v souladu se základními požadavky a dalšími příslušnými ustanoveními směrnice 2014/53/EU.

Kopie EU prohlášení o shodě je k dispozici online na adrese www.cosori.com/.

Kontaktní adresa pro EU:

Tygotec s.r.o.
Studeněves 138
Studeněves 273 79

Obsah

Obsah balenia ...	19
Špecifikácie ...	19
Dôležité ochranné opatrenia ...	20
Fritéza ...	23
Zoznámenie sa s displejom fritézy ...	24
Správna displeji ...	24
Pred prvým použitím ...	25
Starostlivosť a údržba ...	30
Riešenie problémov ...	32
Zákaznícka podpora ...	36

Obsah balenia

1 × teplovzdušná fritéza
1 × Crisper tanier
1 × používateľská príručka
1 × stručná referenčná príručka

Špecifikácie

Model	CAF-P651-KEUR
Napájanie	AC 220-240 V, 50/60 Hz
Menovitý výkon	1725 W
Kapacita	6,2 l
Teplota	75-205 °C
Časový rozsah	1-60 min
Rozmery (vrátane rukoväte)	37,2 x 30 x 32,1 cm
Rozmery (bez rukoväte)	30,5 x 30 x 32,1 cm
Hmotnosť	5,7 kg

PREČÍTAJTE SI A ULOŽTE TIETOPOKYNY DÔLEŽITÉ OCHRANNÉ OPATRENIA

Pri používaní fritézy dodržiavajte základné bezpečnostné opatrenia. Prečítajte si všetkypokyny.

Kľúčové bezpečnostné body

- Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte rukoväť. [Obrázok 2]
- Neblokujte žiadne vetracie otvory. Horúca para sa uvoľňuje cez vetracie otvory. Rukya tvár držte mimo priechodov [obrázok 3].
- VAROVANIE: Pri otáčaní koša môže horúci tanier Crisper vypadnúť. [Obrázok 4]

Poznámka:

- Pevne vložte tanier crisper do koša, aby ste znížili možnosť jeho vypadnutia.
- Horúce jedlo vždy opatrne vyberajte kliešťami.

Všeobecná bezpečnosť

- Na ochranu pred úrazom elektrickým prúdom, Neponárajte kábel, zástrčku ani kryt fritézy do vody alebo iných kvapalín.
- Ak fritézu používajú deti alebo sa nachádzajú v ich blízkosti, je potrebný prísny dohľad.
- Keď sa zariadenie nepoužíva a pred čistením ho odpojte od elektrickej siete. Pred montážou alebo demontážou dielov nechajte zariadenie vychladnúť.
- Nepoužívajte fritézu, ak je poškodený kábel alebo zástrčka, ak nefunguje alebo ak bola akokoľvek poškodená. Kontaktujte zákaznícku podporu (strana 17).
- Používanie príslušenstva, ktoré spoločnosť COSOR neodporúča, môže spôsobiť zranenie.
- Nepoužívajte vo vonkajšom prostredí.
- Fritézu ani jej časti neumiestňujte na sporák, do blízkosti plynových alebo elektrických horákov ani do vyhrievanej rúry.
- Pri premiestňovaní fritézy (alebo vyberaní koša) buďte veľmi opatrní, ak obsahuje horúci olej alebo iné horúce kvapaliny.
- Povybrať taniera Crisper ho vždy položte na teplovzdorný povrch.

- Nečistite kovovým drôtom. Kovové úlomky sa môžu odlomiť z podložky a dotknúť sa elektrických častí, čo predstavuje riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Túto fritézu môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí za predpokladu, že sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní fritézy a rozumejú príslušným nebezpečenstvám.
- Nedovoľte deťom čistiť alebo udržiavať fritézu, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a nie sú pod dozorom.
- Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa fritézou nehrali.
- Táto fritéza nie je určená na prevádzku s externým časovačom alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.
- Nepoužívajte fritézu na iné účely, než na ktoré je určená.
- Nie na komerčné použitie. Len na použitie v domácnosti.

Poznámka: Pokyny na čistenie príslušenstva nájdete v časti Starostlivosť a údržba (strana 30).

Varenie horúcim vzduchom

- Používajte na rovnom, stabilnom, tepelne odolnom povrchu mimo zdrojov tepla alebo kvapalín.
- Fritéza pracuje len s horúcim vzduchom. Nikdy nenapĺňajte kôš olejom alebo tukom.
- VAROVANIE: Aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom, varte len vo vyberateľnom koši.
- Aby ste predišli riziku požiaru alebo úrazu elektrickým prúdom, nevkladajte do fritézy príliš veľké potraviny alebo kovové náčinie.
- Kôš fritézy nepreplňujte. Hromady potravín sa môžu dotknúť ohrievacích špirál a spôsobiť nebezpečenstvo požiaru.
- Nedotýkajte sa koša ani taniera Crisper počas fritovania na vzduchu alebo bezprostredne po ňom.
- Žiadnu časť fritézy nezakrývajte kovovou fóliou, okrem koša podľa pokynov.
- Do fritézy nevkladajte papier, kartón, žiaruvzdorný plast alebo podobné materiály.
- Do fritézy nikdy nevkladajte papier na pečenie alebo pergamenový papier bez potravín na povrchu. Cirkulácia vzduchu môže spôsobiť, že sa papier zdvihne a dotkne sa ohrievacích špirál.
- Vždy používajte tepelne bezpečné nádoby. Ak používate nádoby, ktoré nie sú kovové alebo sklenené, buďte veľmi opatrní.
- Aby ste predišli riziku požiaru, nezakrývajte zapnutú fritézu horľavými materiálmi (záclony, závesy, steny atď.) ani nedovoľte, aby sa fritéza dotýkala horľavých materiálov.
- Keď je fritéza zapnutá, nekladte na ňu žiadne predmety.
- Ak sa fritéza nepoužíva, neukladajte do nej žiadne iné materiály ako príslušenstvo odporúčané spoločnosťou COSORI.
- Ak chcete vypnúť fritézu, stlačte tlačidlo  jedenkrát. Fritéza vydá zvukový signál, zmení

farbu na oranžovú a ostatné tlačidlá sa vypnú.

- Ak z fritézy vychádza tmavý dym, okamžite ju vypnite a odpojte zo zásuvky. Biely dym je normálny a je spôsobený zahrievaním tuku alebo rozstrekovaním jedla, ale tmavý dym znamená, že sa jedlo spaľuje alebo je problém s obvodom. Pred vybratím koša počkajte, kým sa dym rozptýli. Ak príčinou nebolo spálené jedlo, obráťte sa na zákaznickú podporu (strana 36).
- Počas používania nenechávajte fritézu bez dozoru.

Napájací zdroj a kábel

- Pred vytiahnutím zástrčky zo zásuvky vypnite fritézu.
- Nenechávajte napájací kábel (ani predlžovací kábel) visieť cez okraj stola alebo pultu, ani sa nedotýkajte horúcich povrchov.
- Odstráňte a zlikvidujte ochranný kryt nasadený na zástrčku fritézy, aby ste zabránili nebezpečenstvu udusenía.
- Pri zapájaní fritézy nikdy nepoužívajte zásuvku pod kuchynskou linkou.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť autorizované servisné stredisko alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo riziku úrazu elektrickým prúdom alebo požiaru. Obráťte sa na zákaznickú podporu (strana 36).
- Fritézu a jej kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Fritéza by samala používať len v elektrických systémoch s napätím 220-240 V, 50/60 Hz. Nezapájajte ju do žiadneho iného typu zásuvky. [Obrázok 5]

Predlžovacie káble

- Krátky napájací kábel je k dispozícii, aby sa znížilo riziko zamotania alebo zakopnutia o dlhší kábel.
- K dispozícii sú dlhšie predlžovacie káble, ktoré sa môžu používať opatrne. Ak sa používajú dlhšie predlžovacie káble:

- Označený elektrický výkon súpravy káblov alebo predlžovacej šnúry by mal byť aspoň taký veľký ako elektrický výkon fritézy.
- Šnúrabý mala byť umiestnená tak, aby nevyčnievala nad pracovnú dosku alebo dosku stola, kde by za ňu mohli deti zatiahnuť alebo o ňu náhodne zakopnúť.
- Ak je spotrebič uzemnený, súprava káblov alebo predlžovací kábel by mali byť trojvodičové uzemnené.



Tento symbol znamená, že výrobok sa nesmie likvidovať ako domový odpad a mal by sa odovzdať do príslušného zberného zariadenia na recykláciu. Správna likvidácia a recyklácia pomáha chrániť prírodné zdroje, ľudské zdravie a životné prostredie.

Elektromagnetické polia (EMP)

Fritéza COSORI spĺňa všetky normy týkajúce sa elektromagnetických polí (EMF). Spotrebič je bezpečný, ak sa s ním zaobchádza správne a v súlade s pokynmi uvedenými v tomto návode. Používať na základe súčasných vedeckých poznatkov.



Poznámka: Predmety označené nasledujúcim symbolom môžu dosahovať vysoké teploty a malo by sa s nimi zaobchádzať opatrne.

Tento výrobok je v súlade s RoHS. Tento výrobok je v súlade so smernicou 2011/65/EÚ a jej ustanoveniami. o obmedzení používania určitých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach.

Ďalšie informácie o likvidácii a recyklácii tohto výrobku získate na miestnom obecnom úrade, v službe na likvidáciu odpadu alebo v obchode, kde ste tento výrobok zakúpili.

ÚVOD DO TEPILOVZDUŠNEJ FRITÉZY

Fritéza COSORI využíva technológiu rýchlej 360° cirkulácie vzduchu na prípravu jedál s malým množstvom oleja alebo bez neho, čím sa dosiahne rýchle, chrumkavé a chutné jedlo s až o 85 % menším množstvom oleja ako vo fritézach. Vďaka užívateľsky prívetivému ovládaniu jedným dotykom, nepríľhavému košu a intuitívnemu, bezpečnému dizajnu bude fritéza COSORI hviezdou vašej kuchyne.

Schéma teplovzdušnej fritézy (obrázok 1)

Poznámka:

- Nepokúšajte sa otvoriť hornú časť fritézy. Nie je to veko. [Obrázok 6].
- Kôša tanier crispier sú vyrobené s nepríľhavým povrchom. Neobsahuje PFOA a BPA.

- | | |
|------------------------|--------------------------|
| 1. Prívod vzduchu | 6. Držadlá na prenášanie |
| 2. Ovládacia obrazovka | 7. Košík |
| 3. Crispier tanier | 8. Rukoväť koša |
| 4. Výstup vzduchu | |
| 5. Napájací kábel | |

SCHÉMA ZOBRAZENIA

Poznámka:

- Keď stlačíte tlačidlo na použitie funkcie varenia, farba tlačidla sa zmení na modrú, aby sa ukázalo, že je aktívne. Opätovným stlačením zrušíte výber funkcie a vrátite sa k manuálnemu fritovaniu na vzduchu.
- Ak chcete uložiť alebo resetovať funkcie varenia, pozrite si časť Nastavenie funkcií varenia (strana 27).

Funkcia varenia (obrázok 1)

- | | |
|----------------------|-------------------|
| A. Kuracie mäso | G. Hranolky |
| B. Steak | H. Slanina |
| C. Morské plody | I. Zelenina |
| D. Krevety | J. Sladké pečenie |
| E. Ohrievanie | K. Restovanie |
| F. Mrazené potraviny | L. Predhrievanie* |

*Poznámka: Zapína/vypína predohrev (počas funkcie varenia alebo ručného varenia).

Ovládací panel (obrázok 1)

- | | |
|--|---------------------------|
| M. Zníženie času/teploty | P. Zapnuté/vypnuté |
| N. Zapnutie/vypnutie funkcie Shake | Q. Spustenie/pozastavenie |
| O. Prepínanie medzi časovou a teplotnou reguláciou | R. Zvýšenie času/teploty |

Displej (obrázok 1)

- | |
|-----------------------|
| S. Zobrazenie teploty |
| T. Zobrazenie času |

SPRÁVY NA DISPLEJI

- Funkcia varenia bola ukončená. [Obrázok 7]
- Pripomienka, aby ste jedlo pretrepali alebo otočili. [Obrázok 8]
- Fritéza je predhriata. Povloženie koša do fritézy sa začne varenie. [Obrázok 9]

PRED PRVÝM POUŽITÍM

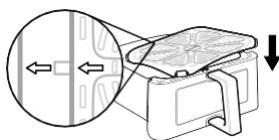
Nastavenia

1. Odstráňte z fritézy všetky obaly vrátane dočasných štítikov.
2. Fritézu umiestnite na stabilný, rovný a žiaruvzdorný povrch. Nepribližujte sa k miestam, ktoré môžu byť poškodené parou (napr. steny alebo skrinky).

Poznámka: Za fritézou a nad ňou nechajte 13 cm voľného priestoru. [Obrázok 10] Pred fritézou nechajte dostatok priestoru na vybratie koša.

3. Kôša tanier Crisper dôkladne umyte v umývačke riadu alebo neabrazívnou špongiou.
4. Vnútro a vonkajšok fritézy utrite mierne vlhkou handričkou. Osušte ju uterákom.
5. Zarovnajte šípky na tanieri Crisper so šípkami na koši a pevne ho zatlačte nadol. Umiestnite kôš do fritézy.

[Obrázok 1.2]



Obrázok 1.2

Testovacia prevádzka

Skúšobná prevádzka vám pomôže oboznámiť sa s fritézou, uistiť sa, že funguje správne, a vyčistiť ju od zvyškov.

1. Uistite sa, že je kôš fritézy prázdny a zapojte fritézu do zásuvky.
2. Stlačte tlačidlo PREHEAT. Na displeji sa zobrazí 205 °C a 5 MIN.
3. Stlačením tlačidla ►|| spustíte predhrievanie. Po dokončení predhrievania fritéza zapája.
4. Vyberte košík a nechajte ho 5 minút vychladnúť. Potom vložte prázdny kôš späť do fritézy.
5. Stlačením tlačidla  vyberte funkciu Steak. Na displeji sa zobrazí 205 °C a 10 MIN.
6. Stlačte dvakrát tlačidlo TEMP/TIME. Na displeji bude blikať čas. Stlačením tlačidla jedenkrát zmeníte čas na 5 minút.

Poznámka: Voliteľne môžete stlačením tlačidla SHAKE vypnúť upozornenie na otrasy a stlačením tlačidla PREHEAT zrušiť predhrievanie.

7. Stlačte tlačidlo ►|| na spustenie. Po dokončení fritéza vydá zvukový signál.
8. Vytiahnite kôš. Tentoraz nechajte košík úplne vychladnúť 10-30 minút.

Poznámka:

- Každá fritéza môže byť citlivá na plastom z výrobného procesu. Je to normálne. Ak sa plastový zápach po skúšobnom spustení neznižuje, kontaktujte zákaznícku podporu (strana 36).
- Pri otáčaní koša po varení buďte opatrní, pretože horúca doska crisper môže vypadnúť a predstavovať bezpečnostné riziko.

POUŽÍVANIE TEPL OVZDUŠNEJ FRITÉZY

Predhrievanie

Pred vložením potravín do fritézy odporúčame predhriať, pokiaľ už nie je fritéza teplá. Bezpredhriatia sa jedlo dôkladne nepripraví.

1. Zapojenie. Stlačením tlačidla  zapnete displej fritézy.
2. Stlačte tlačidlo PREHEAT. Na displeji sa zobrazí 205 °C a 5 MIN.
3. Stláčaním tlačidiel + alebo - zmeníte teplotu. Čas sa upraví automaticky.

Teplota	Čas
205 °C	5 minút
200 °C	5 minút
195 °C	5 minút
190 °C	5 minút
180 °C	4 minúty
175 °C	4 minúty
170 °C	4 minúty
165 °C alebo menej	3 minúty

4. Stlačením tlačidla  spustíte predhrievanie.
5. Po dokončení predhrievania fritéza trikrát pípne. Na displeji sa zobrazí nastavená teplota predhrievania. [Obrázok 9]

Poznámka:

- Ak počas pohotovostného režimu nestlačíte 3 minúty žiadne tlačidlo, fritéza vymaže všetky nastavenia.
- Všetky funkcie varenia (okrem slaniny) obsahujú funkciu predhrievania. Ak chcete vynechať fázu predhrievania, stlačením tlačidla PREHEAT zrušíte funkciu predhrievania.

Smaženie horúcim vzduchom

Poznámka:

- Na hornú časť fritézy nič nekladte. Bránilo by to prúdeniu vzduchu a spôsobilo by to zlé výsledky fritovania. [Obrázok 11]
- Vzduchová fritéza nie je klasická fritéza. Kôš nenapĺňajte olejom, fritovacím tukom ani žiadnou tekutinou.
- Pri vyberaní koša z fritézy dávajte pozor na horúcu paru.

Nastavenie funkcie varenia

Najjednoduchší spôsob fritovania na vzduchu je použitie prednastavených režimov. Tie sú naprogramované s ideálnym časom a teplotou na prípravu určitých potravín.

- Ak nie je uvedené inak, môžete si prispôsobiť čas funkcie (1-60 minút), teplotu (75-205 °C), nastavenie predhrievania a nastavenie pripomienok pretrepania.
- Prispôsobenie funkcie:
 1. Vyberte funkciu a nastavte čas a teplotu. Voliteľne pridajte/odstráňte pripomienku pretrepať stlačením tlačidla SHAKE a pridajte/odstráňte predohrev stlačením tlačidla PREHEAT.
 2. Stlačte a podržte ikonu funkcie, kým fritéza 1-krát nepípne.
- Funkcia resetovania:
 - Bez toho, aby ste vykonali akékoľvek zmeny, stlačte a podržte ikonu funkcie a ikonu Temp/Time na 3 sekundy, kým fritéza raz nepípne.
- Obnovenie všetkých funkcií:
 - Stlačte a podržte tlačidlá + a - na 3 sekundy, kým fritéza 1-krát nepípne.

Výsledky sa môžu líšiť. Pozrite si nášho Stručného sprievodcu a Knihu receptov, kde nájdete pokyny na prispôsobenie funkcií pre dosiahnutie dokonalých výsledkov.

Poznámka: Pri ďalšom zapnutí fritézy si fritéza zapamätá posledné nastavenia funkcií.

Funkcie	Symbol	Predvolená teplota	Predvolený čas (minúty)	Predhrievanie	Pripomienka na otrasy? *
Steak		205 °C	10	✓	✓
Kuracie mäso		200 °C	20	✓	✓
Morské plody		190 °C	10	✓	
Krevety		190 °C	6	✓	✓
Slanina		160 °C	8		
Mrazené potraviny		195 °C	12	✓	✓
Hranolky**		195 °C	18	✓	✓
Zelenina		205 °C	10	✓	✓
Restovanie		195 °C	15	✓	✓
Sladké pečenie		165 °C	20	✓	
Predhrievanie		205 °C	5 (automatické nastavenie)		
Ohrievanie		200 °C	5		

* Pozrite si časť Potrepať potraviny (strana 29). ** Typy na vyprážania hranolčiek nájdete v časti Sprievodca varením (strana 29).

Smaženie horúcim vzduchom

1. Do koša vložte tanier Crisper. Crispertanier umožňuje odkvapkávanie prebytočného tuku na dno koša.

Poznámka:

- Crispertanier sa nedá použiť na všetky recepty, napríklad namuffiny a chlieb.
- Pri vkladaní zarovnajtie šípky na tanieroch crisper a na dne koša.

2. Vyberte funkciu varenia (strana 24).

Poznámka: Funkcie varenia sú naprogramované s ideálnym časoma teplotou na varenie určitých potravín. Môžete si tiež nastaviť vlastný čas a teplotu bez výberu funkcie.

3. Voliteľne môžete nastaviť teplotu a čas, zapnúť/vypnúť predhrievanie a pridať/odobrať pripomienku šoku. Môžete to urobiť kedykoľvek počas varenia.
 - c. Stlačením tlačidla TEMP/TIME môžete zmeniť teplotu alebo čas. Teplota alebo čas budú na displeji blikať.
 - d. Stlačením tlačidiel + alebo - zmeníte teplotu (75°-205 °C) alebo čas (1-60 minút).

Poznámka:

- Ak chcete rýchlo zvýšiť alebo znížiť čas alebo teplotu, stlačte a podržte tlačidlá + alebo -.
- Ak nestlačíte tlačidlo TEMP/TIME, stlačením tlačidla + alebo - sa teplota automaticky zmení.

- g. Stlačením tlačidla SHAKE pridáte / odstránite pripomienku pretrepania.
 - h. Stlačením tlačidla PREDHREV pridáte/odoberiete predhrev.
4. Stlačením tlačidla ►II spustíte fritovanie.
 5. Po dokončení predhrievania vložte potraviny do koša, keď sa na displeji zobrazí fritéza. [Obrázok 9]

6. Ak je zapnutá funkcia ShakeReminder, zobrazí sa v polovici času varenia. Fritéza pät'krát pípne a na displeji začne blikať (SHAKE).
 - d. Vyberte kôš z fritézy a dávajte pozor na horúce potraviny. Fritéza automaticky prestane variť a displej sa vypne, kým sa nevymení kôš.
 - e. Potraviny pretrepte alebo otočte.
 - f. Vložte vratný kôš do fritézy.

Poznámka: Pozrite si časť Potrepať potraviny (strana 29).

7. Keď je fritéza hotová, trikrát pípne. Na displeji sa zobrazí: [Obrázok 7].
 8. Vyberte kôš z fritézy a dávajte pozor na horúcu paru.
 9. Vyberte potraviny z koša.
 - e. Uistite sa, že kôš stojí na rovnom povrchu.
- VAROVANIE: Pri otáčaní koša môže horúci tanier Crisper vypadnúť.
- f. Dávajte pozor, aby sa v koši nehromadil horúci olej alebo tuk. Aby ste zabránili postriekaniu, pred výmenou koša olej vylejte. [Obrázok 12]
10. Pred čistením nechajte vychladnúť.

Potrepať potraviny

Ako pretrepať jedlo

- Počasvarenia vyberte kôš z fritézy a jedlo pretrepte, premiešajte alebo otočte.
- a. Potrepať jedlo:
 - Z bezpečnostných dôvodov držte rukoväť koša tesne nad žiaruvzdorným povrchom. Kôš pretrepte.
- b. Ak je kôš príliš ťažký na to, aby ste ním zatrasli:
 - Umiestnite kôš na ohňovzdorný držiak alebo povrch.
 - Kôšopatrne pretrepte.

Poznámka:Túto metódu nepoužívajte, ak hrozí riziko postriekania horúcimi kvapalinami.
- c. Ak je kôš príliš ťažký na pretrepanie a sú v ňom horúce tekutiny:
 - Umiestnite kôš na ohňovzdorný držiak alebo povrch.
 - Na miešanie alebo otáčanie potravín používajte kliešte.
- Povybrať koša sa fritéza automaticky zastaví.

Pripomienka o trasení

- Pripomienka na otrasy vás upozorní 5 pípnutiami a na displeji začne blikat' (SHAKE).
- Ak koše nevyberiete, po 1 minúte sa opäť ozve pípnutie a na displeji sa zobrazí stály signál (SHAKE).
- Po vybratí koša sa funkcia pripomenutia trasenia zruší.

Sprievodca varením

Preplnenosť

- Ak je kôš preplnený, jedlo sa bude variť nerovnomerne.
- Kôšnepreplňte.

Ako bezpečnostný prvok sa displej vypne, kým sa kôš nevymerí.

- Po výmene koša sa varenie automaticky obnoví.
- Netrepte dlhšie ako 30 sekúnd, pretože fritéza sa môže začať ochladzovať.

Aké potraviny pretrepávať

- Malé potraviny, ktoré sa ukladajú na seba, ako napríklad čipsy alebo nugetky, je zvyčajne potrebné pretrepať.
- Bezpretrepávania nemusia byť potraviny chrumkavé alebo rovnomerne uvarené.
- Ostatné potraviny, napríklad steaky, môžete otáčať, aby ste zabezpečili rovnomerné prepečenie.

Kedy zatrasť

- V polovici varenia pokrmom raz zatraste alebo ho otočte, v prípade potreby aj viackrát.
- Funkcia ShakeReminder je navrhnutá tak, aby vám pripomínala kontrolu potravín. Ťuknutím na položku SHAKE zapnete funkciu ShakeReminder. Niektoré funkcie používajú ShakeReminder automaticky (pozrite si časť Nastavenie funkcie varenia, strana 27).

Hranolky

- Pre chrumkavosť pridajte 0,5 - 1 polievkovú lyžicu oleja.
- Ak pripravujete hranolky zo surových zemiakov, pred vyprážaním ich na 15 minút namočte do vody, aby ste odstránili škrob. Pred pridaním oleja ich osušte utierkou.
- Ak chcete dosiahnuť chrumkavejší výsledok, nakrájajte neuvarené hranolky na menšie kúsky. Skúste hranolčeky nakrájať na veľkosť 0,6 x 7 cm.

Všeobecné tipy

- Horúci vzduch môžete použiť na vyprážanie všetkých mrazených potravín alebo tovaru, ktorý sa dá piecť v rúre.
- Ak chcete pripraviť koláče, torty alebo iné potraviny s náplňou alebo cestom, vložte ich do formy.

- Pri vyprážaní potravín s vysokým obsahom tuku na vzduchu tuk odkvapkáva na dno koša. Aby ste zabránili nadmernému zadymeniu počas varenia, po varení odkvapkávajúci olej vylejte.
- Potraviny marinované v tekutine vytvárajú škvrny a nadmerné množstvo dymu. Pred vyprážaním na vzduchutieto potraviny osušte.

- Ak do pokrmu pridáte malé množstvo oleja, pokrm bude chrumkavejší. Nepoužívajte viac ako 2 polievkové lyžice / 30 ml oleja.
- Olejové spreje sú vynikajúce na rovnomerné nanášanie malých množstiev oleja na všetky potraviny.

Poznámka: Ďalšie informácie z kuchyne COSORInájdete v našej knihe receptov a v Tipoch šéfkuchára.

Používanie oleja

Ďalšie funkcie

Automatické obnovenie varenia

- Ak vyberiete kôš, fritéza automaticky prestane variť. Displej sa dočasne vypne ako

bezpečnostná funkcia.

- Keď vložíte kôš späť, fritéza bude automaticky pokračovať vo varení podľa predchádzajúceho nastavenia.

Prepínanie jednotiek teploty

- Stlačte a podržte tlačidlo TEMP/TIME na 3 sekundy.
- Fritéza raz pípne a jednotka teploty sa zmení z Fahrenheita na Celzia.
- Opakovaním prepnete späť na Fahrenheita.

Automatické vypnutie

- Ak fritéza nemá aktívne žiadne funkcie varenia, po 3 minútach nečinnosti vymaže všetky nastavenia a vypne sa.

Ochrana proti prehriatiu

- Ak sa fritéza prehreje, automaticky sa vypne ako bezpečnostný prvok.
- Pred ďalším použitím nechajte fritézu úplne vychladnúť.

Zapnutie/vypnutie zvuku

- Stlačte a podržte súčasne tlačidlá BAKE a SHAKE na 3 sekundy, kým fritéza raz nepípne, aby sa vypol zvuk. Zopakujte, ak chcete zvuk opäť zapnúť.

Pozastavenie

- Stlačením tlačidla ►|| varenie pozastavíte. Fritéza prestane ohrievať a ►|| bude blikať, kým nestlačíte tlačidlo ►|| na obnovenie varenia.
- Po 30 minútach nečinnosti sa fritéza vypne.
- To vám umožní pozastaviť funkciu varenia bez toho, aby ste museli vybrať kôš z fritézy.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

Poznámka:

- Kôš fritézy a jeho vnútro vždy po každom použití vyčistite.
 - Vyloženie koša fóliou (okrem taniera Crisper) môže uľahčiť čistenie.
1. Vypnite fritézu a odpojte ju od elektrickej siete. Pred čistením ju nechajte úplne vychladnúť. Na rýchlejšie ochladenie vytiahnite kôš.
 2. V prípade potreby utrite vonkajšiu časť fritézy vlhkou handričkou.

3. Kôša tanier crisper sú vhodné do umývačky riadu. Môžete ich tiež umývať horúcou mydlovou vodou a neabrazívnou hubkou. V prípade potreby ich namočte.

4. Pre odolné mazivo:

- d. V malej miske zmiešajte 2 polievkové lyžice jedlej sódy a 1 polievkovú lyžicu vody, aby ste vytvorili roztierateľnú pastu.
- e. Pomocou špongie naneste pastu na koše a vydrhnite ich. Pred opláchnutím nechajte koše 15 minút pôsobiť.

Poznámka:

- Kôša tanier Crisper majú neprilhavý povrch. Nepoužívajte kovové náradie a abrazívne čistiace materiály.

- f. Pred použitím umyte kôš vodou a mydlom.

5. Vnútro fritézy vyčistite mierne vlhkou neabrazívnou špongiou alebo handričkou. Neponárajte ich do vody. [Obrázok 13] V prípade potreby vyčistite vykurovaciu špirálu, aby ste odstránili zvyšky jedla.
6. Pred použitím vysušte.

Poznámka: Pred zapnutím fritézy sa uistite, že je vykurovacia špirála úplne suchá.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možné riešenia
Fritéza sa nezapne.	Uistite sa, že je fritéza zapojená do elektrickej siete.
	Pevne vložte kôš do fritézy.
Jedlo nie je úplne uvarené.	Do koša vložte menšie dávky potravín. Ak je kôš preplnený, jedlo sa neuvarí.
	Zvýšte teplotu alebo čas varenia.
Jedlo sa pripravuje nerovnomerne.	Potraviny, ktoré sú uložené na sebe alebo blízko seba, by sa mali počas varenia pretriasat alebo otáčať (pozri časť Pretriasanie potravín, strana 29).
Jedlo po vyprážaní na vzduchu nie je chrumkavé.	Ak chcete zvýšiť chrumkavosť potravín, postriekajte ich alebo potrite trochou oleja (pozri Sprievodca varením, strana 29).
Hranolky nie sú správne uvarené.	Pozri Hranolky, strana 29.
Kôš sa nedá bezpečne zasunúť do fritézy.	Uistite sa, že kôš nie je preplnený potravinami.
	Uistite sa, že je tanier Crisper pevne umiestnený v koši.
Z fritézy vychádza tmavý dym.	Fritézu okamžite odpojte od elektrickej siete. Tmavý dym znamená, že sa jedlo spaľuje alebo je problém s obvodom. Pred vybratím košov počkajte, kým sadym rozptýli. Ak príčinou nie je spálené jedlo, kontaktujte zákaznickú podporu (pozri stranu 36).
Z ventilátora vychádza biely dym alebo para.	Fritéza môže pri prvom použití alebo počas varenia produkovať biely dym alebo paru. Je to normálne.
	Uistite sa, že kôš a vnútro fritézy sú riadne vyčistené a nie sú mastné.
Na displeji sa zobrazí kód chyby "E3".	Aktivuje sa ochrana proti prehriatiu fritézy. Vypnite a odpojte fritézu od elektrickej siete a nechajte ju úplne vychladnúť. Ak sa na displeji stále zobrazuje "E3", kontaktujte zákaznickú podporu (pozri stranu 36).
Fritéza smrdí plastom. Na displeji sa zobrazí kód chyby "E1". Na displeji sa zobrazí kód chyby "E2".	Každá fritéza môže byť cítiť plastom z výrobného procesu. Je to normálne. Aby ste sa zápch zbavili, postupujte podľa pokynov pre skúšobnú prevádzku (strana 25).
	plastový zápach. Ak je plastový zápach stále prítomný, kontaktujte zákaznickú podporu (strana 36).
	V monitore teploty je otvorený obvod. Kontaktujte zákaznickú podporu (strana 36).
	Na monitore teploty je skrat. Kontaktujte zákaznickú podporu (strana 36).

ZÁKAZNÍCKA PODPORA

Ak máte akékoľvek otázky alebo obavy týkajúce sa nášho produktu, kontaktujte náš tím zákazníckej podpory.

info@tygotec.eu

UKÁŽTE NÁM, ČO VARÍTE

Dúfame, že vám to pomohlo. Nemôžeme sa dočkať, až uvidíme vaše krásne výsledky, a myslíme si, že sa budete chcieť podeliť o nádherné zábery! Naša komunita čaká na vaše nahrávky - stačí si nižšie vybrať platformu, ktorú chcete použiť. Kliknite, označte a označte hashtagom, šéfkuchári Cosori!



Informácie o dodržiavaní predpisov

Vyhlasenie o súlade s predpismi EÚ:

Spoločnosť Arovast Corporation týmto vyhlasuje, že toto zariadenie spĺňa základné požiadavky a ďalšie príslušné ustanovenia smernice 2014/53/EÚ.

Kópia vyhlásenia o zhode EÚ je k dispozícii na webovej stránke www.cosori.com/.

Kontaktná adresa pre EÚ:

Tygotec s.r.o.

Studeněves 138

Studeněves 273 79