

COSORI

Podręcznik użytkownika

Frytkownica Premium 5,5 litra

Modele: CP158-AF-RXR, CP158-AF-RXW, CP158-AF-RXB,
CP158-AF-RXL, CP158-AF-RXA



PL

DE

FR

ES

IT

Pytania lub wątpliwości?

support.uk@cosori.com | support.de@cosori.com | support.fr@cosori.com
support.it@cosori.com | support.es@cosori.com | support.eu@cosori.com

Spis treści

Zawartość opakowania	2
Specyfikacja	2
Ważne środki bezpieczeństwa	3
<ul style="list-style-type: none"> Kluczowe punkty bezpieczeństwa 	3
<ul style="list-style-type: none"> Bezpieczeństwo ogólne 	4
<ul style="list-style-type: none"> Podczas smażenia 	4
<ul style="list-style-type: none"> Wtyczka i przewód 	5
Poznaj swoją frytkownicę	6
Schemat wyświetlacza	7
Komunikaty na wyświetlaczu	8
Przed pierwszym użyciem	8
<ul style="list-style-type: none"> Ustawienia 	9
<ul style="list-style-type: none"> Pierwsze uruchomienie 	9
<ul style="list-style-type: none"> Porady dotyczące kosza 	10
Korzystanie z frytkownicy	11
<ul style="list-style-type: none"> Nagrzewanie 	11
<ul style="list-style-type: none"> Smażenie 	12
<ul style="list-style-type: none"> Mieszanie żywności 	15
<ul style="list-style-type: none"> Poradnik 	16
<ul style="list-style-type: none"> Więcej funkcji 	17
Pielęgnacja i konserwacja	18
Rozwiązywanie problemów	19

Zawartość opakowania:

1 x Frytkownica Premium 5,5 l
1 x Książka z przepisami
1 x Skrócona instrukcja obsługi
1 x Instrukcja obsługi
1 x Stojak na szaszłyki
5 x Igła do szaszłyków

Specyfikacje

Zasilanie	AC 220-240V, 50/60Hz
Moc znamionowa	1700W
Pojemność	5,5 L / 5,8 qt (dla 3-5 osób)
Zakres temperatury	75°-205°C / 170°-400°F
Zakres czasu	1-60 min
Wymiary (wraz z uchwytem i przekładką wylotu powietrza)	29,9 x 39,8 x 32,1cm / 11,8 x 15,7 x 12,7 in
Waga	5,4 kg / 11,9 lb
Wymiary stojaka na szaszłyki	20 x 20 x 9,1 cm / 7,9 x 7,9 x 3,6 in.
Wymiary igły do szaszłyków	21 cm / 8,3 in

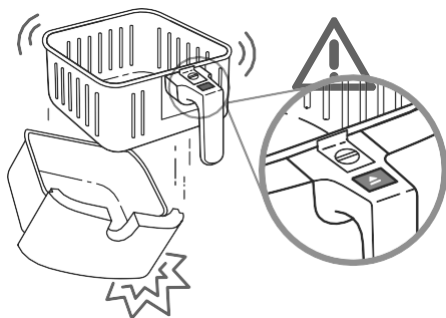
WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z frytkownicy należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa. Przeczytaj wszystkie instrukcje.

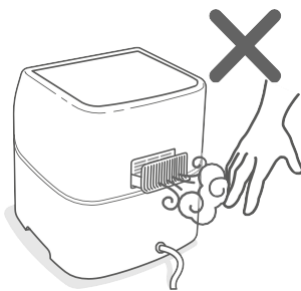
Kluczowe punkty bezpieczeństwa



Nie dotykać gorących powierzchni. Używać uchwyty.



Przycisk zwalniający kosz należy naciskać **tylko wtedy**, gdy kosze spoczywają płasko na blacie lub innej równej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni. Uchwyt jest przymocowany do wewnętrznego kosza, a nie do zewnętrznego. Po naciśnięciu przycisku zwalniającego kosz, kosz zewnętrzny **opadnie**.



Nie należy blokować żadnych otworów wentylacyjnych. Przez otwory uwalniana jest gorąca para. Trzymać ręce i twarz z dala od otworów.

Bezpieczeństwo ogólne

- **Nie należy** zanurzać obudowy frytkownicy lub wtyczki w wodzie lub płynie.
- Należy ściśle nadzorować dzieci w pobliżu frytkownicy.
- Odłączaj wtyczkę, gdy nie jest używana i przed czyszczeniem. Przed założeniem lub zdjęciem części należy pozostawić je do ostygnięcia.
- **Nie** używaj frytkownicy, jeśli jest uszkodzona, nie działa lub jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone. Skontaktuj się z **obsługą klienta** (patrz strona 27).
- **Nie należy** używać części zamiennych ani akcesoriów innych firm, ponieważ może to spowodować obrażenia.
- **Nie** stosować na zewnątrz.
- **Nie** umieszczaj frytkownicy ani żadnej z jej części na kuchence, w pobliżu palników gazowych lub elektrycznych, ani w rozgrzanym piekarniku.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia frytkownicy (lub wyjmowania koszy), jeśli zawiera ona gorący olej lub inne gorące płyny.
- **Nie należy** czyścić za pomocą metalowych padów do szorowania. Fragmenty metalu mogą oderwać się od padu i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.
- **Nie** umieszczaj niczego na wierzchu frytkownicy.
- **Nie należy** przechowywać niczego wewnątrz frytkownicy.
- Używaj frytkownicy **wyłącznie** zgodnie z zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- Nie do użytku komercyjnego. **Tylko do** użytku domowego.
- Czyszczenie i konserwacja przez użytkowników nie mogą być wykonywane przez dzieci.
- Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Z tego sprzętu mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat i starsze, a także osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli został zapewniony nadzór lub instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania oczyszczacza powietrza i zrozumieć związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.

Podczas smażenia/pieczenia

- Frytkownica powietrzna działa **wyłącznie** za pomocą gorącego powietrza. **Nigdy nie** napełniaj koszy olejem lub tłuszczem.
- **Nigdy nie** używaj frytkownicy bez koszy na miejscu.
- **Nie** wkładaj do frytkownicy zbyt dużych produktów ani metalowych przyborów.
- **Nie** wkładaj do frytkownicy papieru, kartonu, plastiku nieodpornego na wysoką temperaturę ani podobnych materiałów. Można użyć papieru pergaminowego lub folii.
- **Nigdy nie** wkładaj papieru do pieczenia lub pergaminu do frytkownicy bez jedzenia na wierzchu. Cyrkulacja powietrza może spowodować uniesienie się papieru i dotknięcie cewek grzewczych.
- **Zawsze** używaj pojemników odpornych na wysokie temperatury. Bądź niezwykle ostrożny, jeśli używasz pojemników, które nie są metalowe lub szklane.
- Trzymaj frytkownicę z dala od materiałów łatwopalnych (zasłon, obrusów itp.).
- Używaj na płaskiej, stabilnej, żaroodpornej powierzchni z dala od źródeł ciepła lub płynów.
- Natychmiast wyłącz i odłącz frytkownicę, jeśli zauważyłś wydobywający się ciemny dym. Biały dym jest normalny, spowodowany przez rozgrzewający się tłuszcz lub rozpryskiwanie żywności, ale ciemny dym oznacza, że żywność się pali lub jest problem z obwodem. Poczekaaj, aż dym się oczyści, zanim wyciągniesz kosze. Jeśli przyczyną nie było przypalone jedzenie, skontaktuj się z **obsługą klienta** (strona 27).
- **Nie należy** pozostawiać frytkownicy bez nadzoru podczas użytkowania.

Wtyczka i przewód

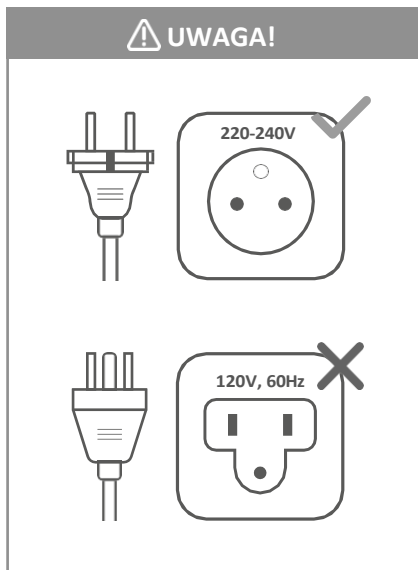
- **Nie wolno** dopuścić, aby przewód zasilający (lub jakikolwiek przedłużacz) zwisał nad krawędzią stołu lub lady, ani dotykał gorących powierzchni.

Uwaga: Ta frytownica wykorzystuje krótki przewód zasilający, aby zmniejszyć ryzyko zaplątania się lub potknięcia. Przedłużaczy należy używać ostrożnie. Oznaczona wartość znamionowa elektryczna przedłużacza musi być tak duża, jak wartość znamionowa frytownicy (patrz strona 2).

- Ta frytownica nie jest przeznaczona do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

Pola elektromagnetyczne (EMF)

Urządzenie Cosori Air Fryer spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych (EMF). Jeśli urządzenie jest obsługiwane prawidłowo i zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi, jest ono bezpieczne w użyciu na podstawie aktualnie dostępnych dowodów naukowych.



ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ



Ten symbol oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać jako odpadu domowego i należy go dostarczyć do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu. Właściwa utylizacja i recykling pomagają chronić zasoby naturalne, zdrowie ludzi i środowisko.

Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji i recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami, służbami zajmującymi się utylizacją lub sklepem, w którym zakupiono ten produkt.

Ten produkt jest zgodny z dyrektywą RoHS.

Ten produkt jest zgodny z dyrektywą 2011/65/UE, wraz z jej zmianami, w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.

POZNAJ SWOJĄ FRYTKOWNICĘ

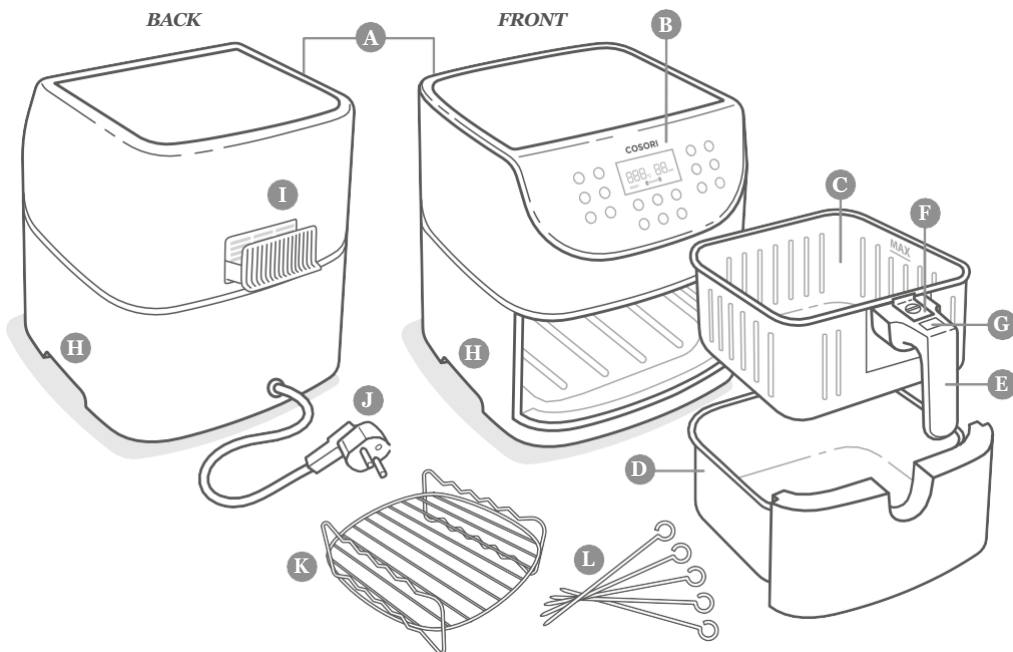
Cosori Air Fryer wykorzystuje szybką technologię cyrkulacji powietrza 360° do gotowania z niewielką ilością oleju dla szybkiego, chrupiącego, pysznego jedzenia z 85% mniejszą ilością kalorii niż frytkownice. Z przyjaznymi dla użytkownika, jedнопрыцкoвymi kontrolkami, nieprzywierającymi koszami i intuicyjną, bezpieczną konstrukcją, Cosori Air Fryer jest gwiazdą Twojej kuchni.

Schemat frytkownicy powietrznej



Uwaga:

- **Nie próbuj otwierać górnej części frytkownicy. To nie jest pokrywa.**
- Kosze wykonane są z metalu aluminiowego z powłoką nieprzywierającą. Są wolne od PFOA i BPA.



- | | | |
|---------------------|--------------------------------|------------------------|
| A. Wlot powietrza | E. Uchwyt kosza | I. Wylot powietrza |
| B. Ekran sterowania | F. Przesuwana osłona przycisku | J. Przewód zasilający |
| C. Kosz wewnętrzny | G. Przycisk zwalniający kosz | K. Stojak na szaszłyki |
| D. Kosz zewnętrzny | H. Uchwyty obudowy | L. Igły do szaszłyków |

SCHEMAT WYŚWIETLACZA

Uwaga: Gdy naciśniesz przycisk, aby użyć funkcji lub programu, zmieni on kolor na niebieski, aby pokazać, że jest aktywny. [Rysunek 1.1]

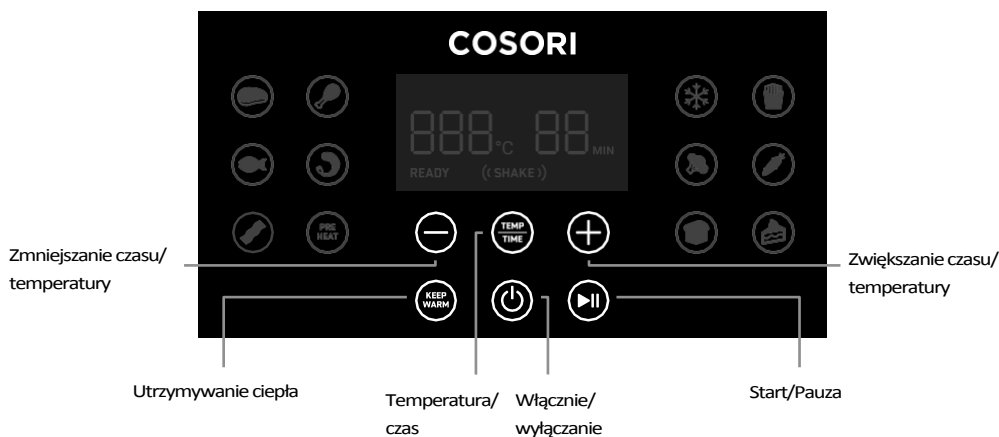


Rysunek 1.1

Przyciski



Panel sterowania

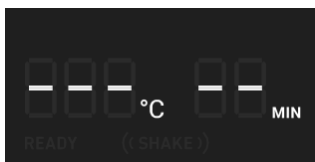


SCHEMAT WYŚWIETLACZA (CD.)

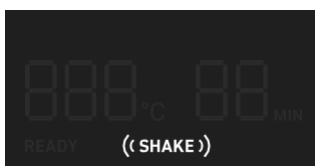
Wyświetlacz



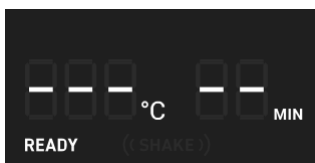
KOMUNIKATY NA WYŚWIETLACZU



Program gotowania został zakończony.



Przypomnienie o konieczności wstrząśnięcia lub przemieszania jedzenia.



Frytownica jest rozgrzana i gotowa do rozpoczęcia gotowania.

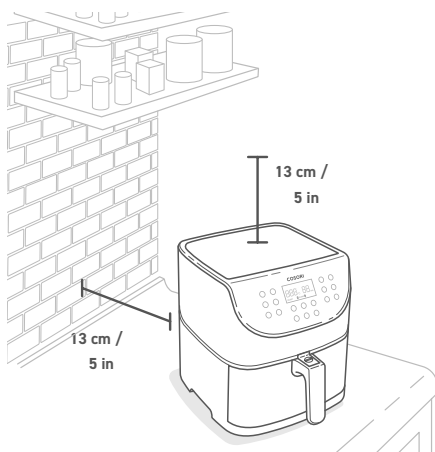
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Ustawienia

1. Usuń wszystkie opakowania z frytkownicy, w tym wszelkie tymczasowe naklejki.
2. Umieść frytkownicę na stabilnej, równej, odpornej na ciepło powierzchni. Trzymać z dala od miejsc, które mogą zostać uszkodzone przez parę (takich jak ściany lub szafki).

Uwaga: Pozostaw 13 cm / 5 in przestrzeni za i nad frytkownicą. [Rysunek 2.1] Pozostaw wystarczająco dużo miejsca, aby wyjąć kosze.


3. Pociągnij za uchwyt, aby wyjąć kosze. Usuń cały plastik z koszy.
4. Naciśnij przycisk zwalniający kosz, aby oddzielić kosz wewnętrzny od zewnętrznego.
5. Umyj dokładnie oba kosze, używając zmywaka lub gąbki.
6. Przetrzyj wewnętrzną i zewnętrzną stronę frytkownicy lekko wilgotną ściereczką. Osusz ręcznikiem.
7. Umieść kosze z powrotem wewnątrz frytkownicy.



Rysunek 2.1

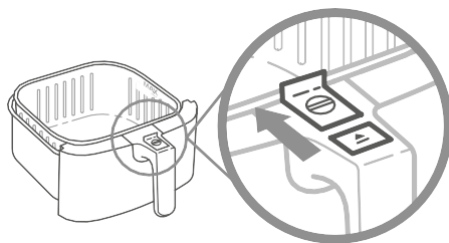
Pierwsze uruchomienie

Jazda próbna pomoże Ci zapoznać się z frytkownicą, upewnić się, że działa prawidłowo i oczyścić ją z ewentualnych pozostałości.

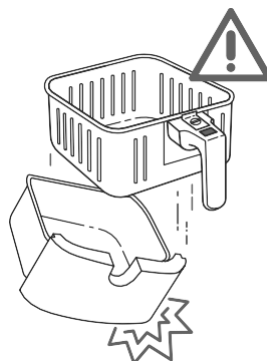
1. Upewnij się, że kosze frytkownicy są puste i podłącz frytkownicę.
2. Naciśnij przycisk **Preheat**. Na wyświetlaczu pojawi się "205°C" i "5 MIN".
3. Naciśnij przycisk **▶||** aby rozpocząć podgrzewanie. Po zakończeniu nagrzewania frytkownica wyda sygnał dźwiękowy.
4. Wyciągnij kosze i pozwól im ostygnąć przez 5 minut. Następnie umieść puste koszyki z powrotem w frytkownicy.
5. Naciśnij przycisk , aby wybrać ustawienie **Stek**. Na wyświetlaczu pojawi się "205°C" i "6 MIN".
6. Naciśnij dwukrotnie przycisk **Temp/Time**. Na wyświetlaczu będzie migać godzina. Naciśnij raz przycisk **-**, aby zmienić czas na 5 minut.
7. Naciśnij **▶||**, aby rozpocząć. Po zakończeniu frytkownica wyda sygnał dźwiękowy.
8. Wyciągnij koszyki na zewnątrz. Tym razem pozwól koszykom całkowicie ostygnąć przez 10-30 minut.

Porady dotyczące kosza

- Kosze rozdzielać **tylko** do czyszczenia lub po ugotowaniu.
- Osłona przycisku chroni przycisk zwalniający przed przypadkowym naciśnięciem. Przesuń osłonę przycisku do przodu, aby nacisnąć przycisk zwalniający. [Rysunek 2.2]
- **Nigdy nie należy** naciskać przycisku zwalniającego podczas przenoszenia koszy.
- Przycisk zwalniający kosze należy naciskać **tylko wtedy**, gdy kosze spoczywają na blacie lub jakiegokolwiek równej, odpornej na temperaturę powierzchni.
- Uchwyt jest przymocowany do wewnętrznego kosza, a nie do zewnętrznego. [Rysunek 2.3]
Gdy naciśniesz przycisk zwalniający, kosz zewnętrzny **opadnie**.



Rysunek 2.2



Rysunek 2.3


Uwaga:

- **Nie należy** odkręcać uchwytów koszy od koszy.
- Aby zamówić akcesoria, należy skontaktować się z działem **obsługi klienta** (patrz strona 27).


KORZYSTANIE Z FRYTKOWNICY

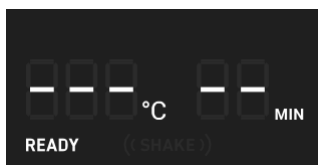
Nagrzewanie

Zalecamy wstępne podgrzanie przed włożeniem żywności do frytkownicy, chyba że frytkownica jest już gorąca. Żywność nie będzie się dokładnie gotować bez wstępnego podgrzania.

1. Podłącz urządzenie. Naciśnij , aby włączyć frytkownicę.
2. Naciśnięcie przycisku **Preheat**. Na wyświetlaczu pojawi się "205°C" i "5 MIN".
3. Opcjonalnie, naciśnij przyciski + lub -, aby zmienić temperaturę. Czas dostosuje się automatycznie.

Temperatura	Czas
205°C	5 minut
200°C	5 minut
195°C	5 minut
190°C	4 minuty
185°C	4 minuty
180°C	4 minuty
170°C	4 minuty
165°C i poniżej	3 minuty

4. Naciśnij przycisk , aby rozpocząć podgrzewanie.
5. Po zakończeniu podgrzewania, frytkownica wyda 3 sygnały dźwiękowe. Na wyświetlaczu pojawi się:

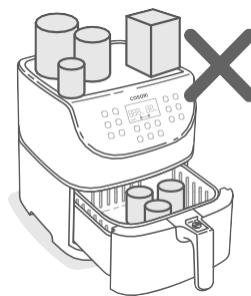


Uwaga: Jeśli przez 3 minuty nie zostaną naciśnięte żadne przyciski, frytkownica wyczyści wszystkie ustawienia i przejdzie w stan gotowości.

Smażenie/pieczenie

Uwaga:

- **Nie** umieszczaj niczego na górze frytkownicy. Zakłóci to przepływ powietrza i spowoduje słabe wyniki smażenia. [Rysunek 3.1]
- Frytkownica Air Fryer nie jest frytkownicą. **Nie należy** napelnić koszy olejem, tłuszczem do smażenia ani żadnym płynem.
- Podczas wyjmowania koszy z frytkownicy należy uważać na gorącą parę i **nie** naciskać przycisku zwalnającego kosz.
- Można dostosować czas (1-60 minut) i temperaturę (75°-205°C / 170°-400°F), chyba że zaznaczono inaczej.
- Wyniki mogą się różnić. Zapoznaj się z naszym Przewodnikiem i Książką Przepisów, w których znajdziesz wskazówki dotyczące dostosowywania ustawień wstępnych w celu uzyskania doskonałych rezultatów.



Rysunek 3.1

Wstępne ustawienia	Symbol	Temperatura domyślna	Czas domyślny	Przypomnienie o potrząśnięciu
Stek		205°C	6 minut	-
Kurczak		195°C	25 minut	-
Owoce morza		175°C	8 minut	-
Krewetki		190°C	6 minut	((SHAKE))
Bekon		160°C	8 minut	-
Mrożonki		175°C	10 minut	((SHAKE))
Frytki**		195°C	25 minut	((SHAKE))
Warzywa		150°C	10 minut	((SHAKE))
Warzywa korzeniowe		205°C	12 minut	((SHAKE))
Chleb		160°C	8 minut	-
Desery		150°C	30 minut	-
Nagrzewanie		205°C	5 minut	-
Utrzymywanie ciepła		75°C	5 minut	-

* Patrz: **Potrząsanie żywnością** (strona 21).

** Wskazówki dotyczące smażenia frytek na powietrzu znajdują się w **Poradniku gotowania** (strona 22).

Wstępnie ustawione programy smażenia/pieczenia

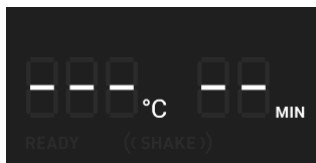
Używanie ustawień wstępnych to najprostszy sposób na smażenie. Ustawienia wstępne są zaprogramowane z idealnym czasem i temperaturą do przygotowania określonych potraw.

1. **Rozgrzej frytkownicę** (patrz strona 17).
2. Gdy frytkownica wyświetli komunikat "READY", dodaj jedzenie do koszyka.
3. Wybierz zaprogramowany program gotowania (patrz strona 18).
4. Opcjonalnie dostosuj temperaturę i czas. Możesz to zrobić w dowolnym momencie podczas gotowania.
 - a. Naciśnij raz przycisk **Temp/Time**. Temperatura będzie migać na wyświetlaczu. Naciśnij przyciski + lub -, aby zmienić temperaturę (75°-205°C / 170°-400°F).
 - b. Naciśnij **Temp/Time** po raz drugi. Na wyświetlaczu będzie migać godzina. Naciśnij przyciski + lub -, aby zmienić czas (1-60 minut).

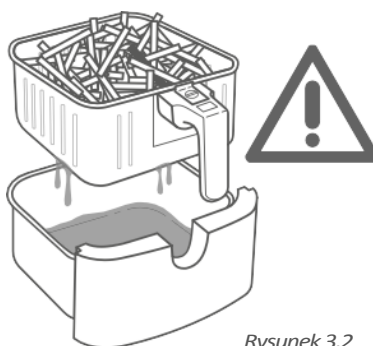
Uwaga: Aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć czas lub temperaturę, naciśnij i przytrzymaj przyciski + lub -.

5. Naciśnij ►||, aby rozpocząć smażenie.
6. Podczas używania niektórych ustawień, w połowie czasu gotowania pojawi się przypomnienie o potrząśnięciu. Frytkownica wyda 5 sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu będzie migać "((SHAKE))".
 - a. Wyjmij koszyki z frytkownicy, uważając na gorącą parę. Frytkownica automatycznie wstrzyma gotowanie, a wyświetlacz wyłączy się do czasu wymiany koszy.
 - b. Potrząśnij lub odwróć jedzenie. Uważaj, aby nie nacisnąć przycisku zwalniającego kosz.
 - c. Włożyć kosze z powrotem do frytkownicy.

7. Frytkownica wyda 3 sygnały dźwiękowe po zakończeniu. Na wyświetlaczu pojawi się:



8. Opcjonalnie, naciśnij przycisk **Keep Warm**. Naciśnij przycisk + lub -, aby zmienić czas (1-60 minut).
9. Wyjmij koszyki z frytkownicy, uważając na gorącą parę.
10. Wyjmij wewnętrzny kosz z zewnętrznego, aby podać jedzenie. Podczas rozdzielania koszy:
 - a. Upewnij się, że kosze spoczywają na płaskiej powierzchni.
 - b. Uważaj, aby w koszyku zewnętrznym nie zebrał się gorący olej lub tłuszcz. Aby uniknąć rozpryskiwania, spuść olej przed wymianą kosza wewnętrznego. [Rysunek 3.2]
11. Przed czyszczeniem pozostawić do ostygnięcia.



Rysunek 3.2

Uwaga: Zobacz rozdział **Potrząśnięcie żywnością** (strona 21).

Ręczne ustawianie frytownicy

1. **Rozgrzej frytkownicę** (patrz strona 17).
2. Gdy frytkownica wyświetli komunikat "READY", dodaj jedzenie do koszyków.
3. Ustawić temperaturę i czas. Możesz to zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania.
 - a. Naciśnij raz przycisk **Temp/Time**. Temperatura będzie migać na wyświetlaczu. Naciśnij przyciski + lub -, aby zmienić temperaturę (75°-205°C / 170°-400°F).
 - b. Naciśnij **Temp/Time** po raz drugi. Na wyświetlaczu będzie migać godzina. Naciśnij przyciski + lub -, aby zmienić czas (1-60 minut).
6. Opcjonalnie, naciśnij przycisk **Keep Warm**. Naciśnij przycisk + lub -, aby zmienić czas (1-60 minut).
7. Wyjmij koszyki z frytkownicy, uważając na gorącą parę.
8. Wyjmij wewnętrzny kosz z zewnętrznego, aby podać jedzenie. Podczas rozdzielania koszy:
 - a. Upewnij się, że kosze spoczywają na płaskiej powierzchni.
 - b. Uważaj, aby w zewnętrznym koszu nie zebrał się gorący olej lub tłuszcz. Aby uniknąć rozpryskiwania, spuść olej przed wymianą kosza wewnętrznego. [Rysunek 3.2]
9. Przed czyszczeniem pozostawić do ostygnięcia.

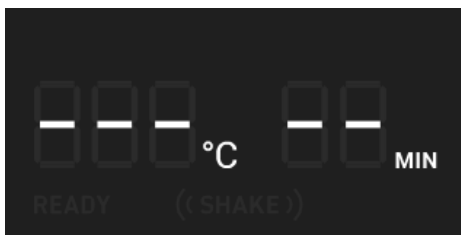
Uwaga: Aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć czas lub temperaturę, naciśnij i przytrzymaj przyciski + lub -.

4. Naciśnij ►||, aby rozpocząć smażenie.

Uwaga:

- Podczas ręcznego ustawienia smażenia nie będzie wyświetlane przypomnienie o potrząsaniu. Nadal należy potrząsać lub odwracać odpowiednio potrawy.
- Jeśli chcesz skorzystać z funkcji przypomnienia o wstrząsie, wybierz zaprogramowany program z przypomnieniem (patrz strona 18) i zmień czas temperaturę zgodnie z życzeniem.

5. Frytownica wyda 3 sygnały dźwiękowe po zakończeniu pracy. Na wyświetlaczu pojawi się:



Mieszanie żywności

Jak wstrząsnąć

- Podczas gotowania wyjmij kosze z frytkownicy i potrząśnij, wymieszaj lub odwróć jedzenie.
 - A. Aby wstrząsnąć jedzeniem:
 1. Trzymaj kosze tuż nad powierzchnią żaroodporną dla bezpieczeństwa cele. **Nie należy** naciskać przycisku zwalnającego kosz.
 2. Potrząśnij koszami.
 - B. Jeśli kosze są zbyt ciężkie, aby je potrząsnąć:
 1. Umieść koszyki na żaroodpornym uchwycie lub powierzchni.
 2. Rozdziel koszyki. Upewnij się, że z wewnętrznego kosza nie kapią żadne płyny.
 3. Ostrożnie potrząśnij wewnętrznym koszem.

Uwaga: *Nie należy stosować tej metody, jeśli istnieje ryzyko rozprysku gorących płynów.*

- C. Jeśli kosze są zbyt ciężkie, aby je potrząsnąć i obecne są w nich gorące płyny:
 1. Umieść koszyki na żaroodpornym uchwycie lub powierzchni.
 2. Użyj szczypców do mieszania lub przerzucania potraw.
- Po wyjęciu koszy, frytkownica automatycznie wstrzyma gotowanie. Jako zabezpieczenie, wyświetlacz wyłączy się do czasu wymiany koszy.
- Gdy wymienisz kosze, gotowanie zostanie automatycznie wznowione.
- Unikaj potrząsania dłużej niż 30 sekund, ponieważ frytkownica może zacząć stygnąć.

Czym potrząsnąć

- Małe potrawy, które są ułożone w stosy, zwykle będą wymagały wstrząsów, np. frytki lub nuggetsy.
- Bez potrząśnięcia, potrawy mogą nie być chrupiące lub równomiernie upieczone.
- Możesz przerzucić inne potrawy, takie jak stek, aby zapewnić równomierne przyrumienienie.

Kiedy wstrząsnąć

- Potrząśnij lub przerzuć jedzenie raz w połowie gotowania, lub więcej, jeśli chcesz.
- Niektóre ustawienia wstępne wykorzystują funkcję przypomnienia o wstrząsie (zob. **Wstępnie ustawione programy** (strona 18)).

Przypomnienie o wstrząśnięciu

- Przypomnienie o wstrząsie zostanie zasygnalizowane 5 sygnałami dźwiękowymi, a na wyświetlaczu będzie migać "**((SHAKE))**".
- Jeśli nie wyjmiesz koszy, po 1 minucie ponownie rozlegnie się sygnał dźwiękowy przypomnienia o wstrząsie, a na wyświetlaczu pojawi się stały napis "**((SHAKE))**".
- Przypomnienie o wstrząsie zniknie po wyjęciu koszy.

Poradnik

Przepełnienie

- Jeśli kosz jest przepełniony, jedzenie będzie się gotować nierównomiernie.
- Żywność nie powinna być układana ponad linię "MAX" wewnętrznego kosza. [Rysunek 3.3]
Nie należy pakować do nich jedzenia.



Rysunek 3.3

Używanie oleju

- Dodanie niewielkiej ilości oleju do potraw sprawi, że będą one bardziej chrupiące. Użyj nie więcej niż 30 ml / 2 łyżki oleju.
- Spray'e olejowe są doskonałe do równomiernego nakładania niewielkich ilości oleju na wszystkie produkty spożywcze.

Porady żywieniowe

- Możesz smażyć wszelkie mrożonki lub produkty, które można upiec w piekarniku.
- Aby przygotować ciasta, placki lub inne potrawy z nadzieniem lub ciastem, umieść jedzenie w pojemniku żaroodporny przed umieszczeniem w koszykach.
- Smażenie na powietrzu wysokotłuszczowych potraw spowoduje, że tłuszcz będzie kapał na dno koszy. Aby uniknąć nadmiaru dymu podczas gotowania, wylej tłuszcz po gotowaniu.
- Żywność marynowana w płynie powoduje rozpryskiwanie się i nadmierne dymienie. Osusz te potrawy przed smażeniem.

Frytki

- Dodaj 8-15 mL / ½-1 łyżki oleju dla chrupkości.
- W przypadku robienia frytek z surowych ziemniaków, przed smażeniem namocz nieugotowane frytki w wodzie przez 15 minut, aby usunąć skrobię. Przed dodaniem oleju, osusz je ręcznikiem.
- Pokrój niegotowe frytki na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt. Spróbuj pokroić frytki na 0,6- na 7,6-cm / ¼- na 3-calowe paski.

Uwaga: Aby uzyskać więcej z kuchni Cosori, sprawdź naszą książkę z przepisami i porady szefa kuchni.

Więcej funkcji

Wstrzymanie

- Naciśnij ►||, aby wstrzymać gotowanie. Frytownica przestanie się nagrzewać, a ►|| będzie migać do momentu naciśnięcia przycisku ►||, aby wznowić gotowanie.
- Po 30 minutach bezczynności frytkownica wyłączy się.
- Funkcja ta umożliwia wstrzymanie programu gotowania bez konieczności wyjmowania koszy z frytkownicy.

Automatyczne wznowianie gotowania

- Jeśli wyciągniesz kosze, frytkownica automatycznie wstrzyma gotowanie. Wyświetlacz wyłączy się tymczasowo jako funkcja bezpieczeństwa.
- Po powrocie koszy, frytkownica automatycznie wznowi gotowanie w oparciu o poprzednie ustawienia.

Automatyczne wyłączenie

- Jeśli frytkownica nie ma aktywnych programów gotowania, wyczyści wszystkie ustawienia i wyłączy się po 3 minutach bezczynności.

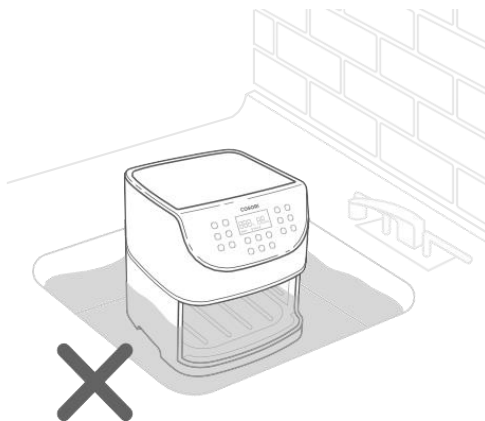
Zabezpieczenie przed przegrzaniem

- Jeśli frytownica się przegrzeje, wyłączy się automatycznie jako zabezpieczenie.
- Pozwól frytownicy całkowicie ostygnąć przed ponownym użyciem.

PIEŁĘGNACJA I KONSERWACJA

Uwaga:

- **Zawsze** po każdym użyciu należy wyczyścić kosze frytkownicy i jej wnętrze.
 - Wyłożenie zewnętrznego kosza folią może ułatwić sprzątanie.
1. Wyłącz i odłącz frytkownicę. Przed czyszczeniem pozostaw ją do całkowitego ostygnięcia. Wyciągnij kosze w celu szybszego schłodzenia.
 2. W razie potrzeby przetrzyj zewnętrzną stronę frytkownicy wilgotną szmatką.
 3. Kosze nadają się do mycia w zmywarce. Możesz również umyć koszyki ciepłą, mydlaną wodą i nieścieralną gąbką. W razie potrzeby namoczyć.



Rysunek 4.1

Uwaga: Kosze posiadają powłokę nieprzywierającą. Unikaj używania metalowych przyborów i ściernych materiałów czyszczących.

4. Na uporczywy tłuszcz:
 - a. W małej misce wymieszaj 30 ml / 2 łyżki stołowe sody oczyszczonej i 15 ml / 1 łyżkę stołową wody, aby uzyskać pastę do smarowania.
 - b. Za pomocą gąbki rozprowadź pastę na koszykach i wyszoruj. Pozostaw kosze na 15 minut przed spłukaniem..
 - c. Przed użyciem umyć kosze wodą z mydłem.
5. Wyczyść wnętrze frytkownicy za pomocą lekko wilgotnej, nieściernej gąbki lub ściereczki. **Nie** zanurzać w wodzie. [Rysunek 4.1]
W razie potrzeby wyczyść spiralę grzejną, aby usunąć resztki jedzenia.

6. Przed użyciem wysuszyć.

Uwaga: Przed włączeniem frytkownicy upewnij się, że spirala grzewcza jest całkowicie sucha.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwe rozwiązanie
Frytownica nie chce się włączyć.	Upewnij się, że frytownica jest podłączona do prądu.
	Wepchnij bezpiecznie kosze do frytownicy.
Potrawy nie są całkowicie ugotowane.	Umieść mniejsze partie produktów spożywczych w wewnętrznym koszu. Jeśli kosz będzie przepełniony, żywność będzie niedogotowana.
	Zwiększyć temperaturę lub czas gotowania.
Potrawy są gotowane nierównomiernie.	Żywność ułożona jedna na drugiej lub blisko siebie wymaga wstrząśnięcia lub odwrócenia podczas gotowania (patrz Mieszanie żywności strona 21).
Potrawy po smażeniu na powietrzu nie są chrupiące.	Rozpylenie lub naniesienie pędzlem niewielkiej ilości oleju na żywność może zwiększyć jej chrupkość (patrz Przewodnik gotowania , strona 22).
Frytki nie są prawidłowo ugotowane.	Patrz Frytki , strona 22.
Kosze nie będą się pewnie wsuwać do frytownicy.	Upewnij się, że kosz wewnętrzny nie jest przepełniony jedzeniem.
	Upewnij się, że kosz wewnętrzny jest bezpiecznie umieszczony w koszu zewnętrznym.
Z frytownicy wydobywa się biały dym.	Frytownica może wytwarzać trochę białego dymu podczas pierwszego użycia. Jest to normalne zjawisko.
	Upewnij się, że kosze i wnętrze frytownicy są odpowiednio wyczyszczone i nie są zatłuszczone.
	Gotowanie tłustych potraw spowoduje wyciek oleju do zewnętrznego kosza. Olej ten będzie wytwarzał biały dym, a kosze mogą być bardziej gorące niż zwykle. Jest to normalne i nie powinno mieć wpływu na gotowanie. Z koszami należy obchodzić się ostrożnie.
Z frytownicy wydobywa się ciemny dym.	Natychmiast odłącz frytownicę od zasilania. Ciemny dym oznacza, że jedzenie się przypala lub jest problem z obwodem. Poczekaj, aż dym zniknie, zanim wyciągniesz kosze. Jeśli przyczyną nie było przypalone jedzenie, skontaktuj się z obsługą klienta (strona 27).

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW (C.D.)

Problem	Możliwe rozwiązanie
Frytownica ma plastikowy zapach.	Każda frytownica może mieć plastikowy zapach z procesu produkcyjnego. Jest to normalne. Postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi pierwszego uruchomienia (strona 15), aby pozbyć się zapachu plastiku. Jeśli zapach plastiku jest nadal obecny, skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta (patrz strona 27).
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu "E1".	W obwodzie monitora temperatury jest przerwa. Skontaktuj się z działem obsługi klienta (patrz strona 27).
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu "E2".	W obwodzie monitora temperatury występuje zwarcie. Skontaktuj się z działem obsługi klienta (patrz strona 27).

Jeśli Twój problem nie jest wymieniony, skontaktuj się z Działem **Obsługi Klienta**.