

COSORI

Návod k použití

Horkovzdušná fritéza TurboBlaze Pro 6.2l

Model: CAF-DC602-KEUR

Obsah

Obsah balení

Technické parametry

Důležitá bezpečnostní opatření

Seznamte se s horkovzdušnou fritézou

Před prvním použitím

Používání horkovzdušné fritézy

Péče a údržba

Příslušenství

Odstraňování problémů

Obsah balení

1x Horkovzdušná fritéza

1x Crisper talíř

1x Stojan na špízy

5x Špízy

1x Návod k použití

Recepty v českém jazyce ke stažení
naskenováním QR kódu:



Technické parametry

Zdroj napájení	AC 220-240 V, 50/60 Hz
Výkon	1725 W
Kapacita	6 l (porce pro 3-5 osob)
Rozmezí teplot	30° - 230°C
Rozmezí času	1 minuta – 24 hodin
Rozměry (s držadlem)	40 x 30 x 30.1 cm
Rozměry (bez držadla)	34 x 30 x 30.1 cm
Hmotnost	6 kg

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

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

Klíčové bezpečnostní body

- **Nedotýkejte** se horkých povrchů. Použijte rukojeť.
- Při převracení koše po vaření buďte opatrní, protože horký talíř může vypadnout a ohrozit vaši bezpečnost.
- Nezakrývejte žádné větrací otvory. Horká pára se uvolňuje skrze otvory. Ruce a obličej nepřikládejte k otvorům, jinak se můžete opařit.

Poznámka:

- Pevně vložte *crisper* talíř do fritovacího koše, abyste snížili pravděpodobnost, že vypadne.
- K vyjmutí horkého jídla vždy používejte kleště.

Obecné bezpečnostní pokyny

- Neponořujte kryt fritézy ani zástrčku do vody nebo jiné kapaliny.
- Pečlivě dohlížejte na děti, pokud se nachází v blízkosti fritézy.
- Pokud fritézu nepoužíváte nebo ji čistíte, vypojte ji ze zásuvky. Před vyjímáním a nasazováním dílů nechte fritézu vychladnout.
- Nepoužívejte fritézu, pokud je poškozená, nefunguje nebo je poškozený kabel či zástrčka. V tomto případě kontaktujte zákaznickou podporu.
- Nepoužívejte náhradní díly ani příslušenství jiných výrobců. Mohlo by dojít k poškození fritézy nebo ke zranění.
- Fritézu nepoužívejte venku.
- Neumísťujte fritézu ani její části na sporák, do blízkosti plynových nebo elektrických hořáků nebo do vyhřáté trouby.
- Při přesouvání fritézy (nebo vyjímání koše) buďte velmi opatrní, hlavně pokud obsahuje horký olej nebo jiné horké tekutiny.
- Po vyjmutí koše vždy umístěte crisper talíř na tepelně odolný povrch.
- Fritézu nečistěte kovovými drátěnkami. Kovové úlomky se mohou odlomit od podložky a dostat se do kontaktu s elektrickými částmi, což představuje riziko úrazu elektrickým proudem.
- Na fritézu nic nepokládejte. Ve fritéze nic neskladujte.
- Tuto fritézu mohou používat děti ve věku od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo jsou poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí souvisejícímu nebezpečí.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
- Děti by měly být pod dozorem, aby bylo zajištěno, že si s fritézou nebudou hrát.
- Tato fritéza není určena k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Používejte fritézu pouze podle pokynů v tomto návodu.
- Fritéza není určena pro komerční použití. Pouze pro použití v domácnosti.

Během fritování

- Fritéza pracuje pouze s horkým vzduchem. Koš nikdy neplňte olejem nebo tukem.
- Nikdy nepoužívejte fritézu bez nasazeného koše.
- Do fritézy nevkládejte příliš velké potraviny nebo kovové náčiní.
- Nepřepřlňujte koš horkovzdušné fritézy. Nahromaděné množství jídla se může dotknout topných spirál a způsobit nebezpečí požáru.
- Nedotýkejte se příslušenství (včetně crisper talíře) během fritování nebo bezprostředně po něm.
- Do fritézy nevkládejte papír, lepenku, plasty, které nejsou odolné vůči vysokým teplotám, nebo podobné materiály. Můžete použít pečicí papír nebo fólii.
- Nikdy nedávejte pečicí nebo pergamenový papír do fritézy bez jídla. Cirkulace vzduchu může způsobit, že se papír nadzvedne a dotkne se topných spirál.
- Do fritézy nikdy nevkládejte drobné a lehké potraviny, jako jsou vločky a podobně. Také dávejte pozor na malé kousky jídla. Cirkulace vzduchu může způsobit, že se drobné a lehké potraviny nebo kousky jídla zvednou a dotknou se tepelných spirál.
- Vždy používejte nádoby odolné vůči vysokým teplotám. Při používání nádob, které nejsou kovové nebo skleněné, buďte velmi opatrní.
- Fritézu chraňte před hořlavými materiály (závěsy, ubrusy atd.). Používejte na rovném, stabilním povrchu odolnému vůči teple a mimo zdroje tepla nebo vody a jiných kapalin.
- Pokud uvidíte, že z fritézy vychází tmavý kouř, okamžitě fritézu vypněte a odpojte ze zásuvky. Bílý kouř je normální, způsobený zahříváním tuku nebo stříkajícím jídlem, ale tmavý kouř znamená, že jídlo hoří nebo je problém v okruhu. Před vytažením koše počkejte, až se kouř rozplyne. Pokud příčinou nebylo spálené jídlo, kontaktujte **zákaznickou podporu**.
- Chcete-li fritézu vypnout, stiskněte jednou vypínač. Fritéza pípne a všechna tlačítka se vypnou. Vypínač změní barvu na oranžovou.
- Pro odpojení uchopte zástrčku a vytáhněte ji ze zásuvky. Nikdy netahejte za napájecí kabel.
- Při používání nenechávejte fritézu bez dozoru.

Prodlužovací kabely

Delší prodlužovací kabely jsou k dispozici a mohou být použity, pokud při jejich používání budete postupovat opatrně. Pokud používáte delší prodlužovací kabel:

- Označený elektrický výkon prodlužovacího kabelu by měl být alespoň tak velký jako elektrický výkon fritézy.
- Šňůra by měla být uspořádána tak, aby nepřekrývala pracovní desku, kde by za ni mohly děti zatáhnout nebo o ni neúmyslně zakopnout.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit společnost Arovast nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí úrazu elektrickým proudem nebo požáru. Kontaktujte prosím zákaznickou podporu.
- Udržujte fritézu a její kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.

Zástrčka a kabel (Obrázek 2)

- Nenechávejte napájecí kabel (ani prodlužovací kabel) viset přes okraj stolu nebo kuchyňské linky, ani v blízkosti horkých povrchů.

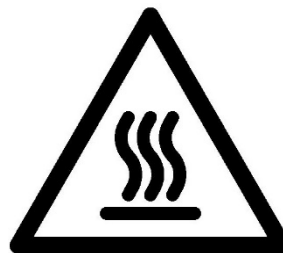
Poznámka: Tato fritéza je vybavena krátkým napájecím kabelem, aby se snížilo riziko zamotání nebo zakopnutí o kabel. Prodlužovací kabely používejte opatrně. Elektrický výkon prodlužovacího kabelu musí být stejný, jako výkon fritézy (viz sekce Technické parametry).

- Tato fritéza není určena k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

Elektromagnetická pole (EMF)

Horkovzdušná fritéza Cosori splňuje všechny standardy týkající se elektromagnetických polí (EMF). Při správném zacházení a v souladu s pokyny v tomto návodu k použití je používání fritézy na základě aktuálně dostupných vědeckých důkazů bezpečné.

Poznámka: Položky označené následujícím symbolem mohou dosáhnout vysokých teplot a je třeba s nimi zacházet opatrně.



UPOZORNĚNÍ: Horký povrch.

**USCHOVEJTE SI TYTO POKYNY
PRO DALŠÍ POUŽITÍ**



Tento symbol znamená, že výrobek nesmí být likvidován jako domovní odpad a měl by být předán do příslušného sběrného místa k recyklaci. Správná likvidace a recyklace pomáhá chránit přírodní zdroje, lidské zdraví a životní prostředí.

Další informace o likvidaci a recyklaci tohoto produktu získáte od místního úřadu, služby pro likvidaci odpadu nebo v obchodě, kde jste tento produkt zakoupili.

Tento produkt je v souladu s RoHS.

Tento výrobek je v souladu se směrnicí 2011/65/EU a jejími dodatky o omezení používání určitých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních.

SEZNAMTE SE S HORKOVZDUŠNOU FRITÉZOU

Vaše horkovzdušná fritéza COSORI používá stejnosměrný motor, který fritézu rychleji zahřeje, rychleji frituje a umožňuje přesné ovládání teploty a ventilátoru, takže se vaše jídlo vaří přesně tak, jak chcete. S uživatelsky příjemným ovládáním jedním dotykem, nepřilnavým košem a intuitivním a bezpečným designem bude horkovzdušná fritéza Cosori TurboBlaze hvězdou vaší kuchyně.

Poznámka:

- *Nepokoušejte se otevřít horní část fritézy. Toto není víko.*
- *Koš a crisper talíř jsou vyrobeny z hliníkového kovu s nepřilnavým povrchem.*

Popis fritézy (Obrázek 1.1)

1. Vstup vzduchu
2. Ovládací obrazovka
3. Silikonové zarážky
4. Crisper talíř
5. Tlačítko pro uvolnění koše
6. Rukojeť koše
7. Koš
8. Topná tělesa
9. Napájecí kabel
10. Výstup vzduchu

Popis displeje (Obrázek 1.1)

Poznámka: Když stisknete tlačítko pro použití funkce, rozsvítí se oranžově, aby bylo vidět, že je vybrána.

Ovládací panel

- A. Zvýšení/Snížení teploty
- B. Funkce vaření
- C. Zapnuto/Vypnuto
- D. Zvýšení/Snížení času
- E. Start/Pauza
- F. Funkce vaření v Turbo režimech

Funkce vaření (Obrázek 1.1-G)

Displej (Obrázek 1.2)

- H. Stav vaření
- I. Teplota
- J. Výkon ventilátoru (1-5)
- K. Čas

Oznámení na displeji (Obrázek 1.2)

- L. Vaření
- M. Pauza
- N. Hotovo
- O. Vyjměte koš z fritézy

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Nastavení

1. Odstraňte a zlikvidujte obal z fritézy, včetně všech dočasných nálepek a ochranného krytu namontovaného na zástrčce.
2. Umístěte fritézu na stabilní, rovný povrch odolný vůči teplotě. Uchovávejte mimo dosah míst, která mohou být poškozeny párou (jako jsou stěny nebo skříně).

Poznámka: Za fritézou a nad ní ponechejte alespoň 13 cm volného

prostoru. **[Obrázek 3]** Před fritézou ponechte dostatek místa pro vyjmutí koše.

3. Důkladně umyjte koš i crisper talíř buď v myčce na nádobí nebo neabrazivní houbou.
4. Otřete vnitřní a vnější část horkovzdušné fritézy mírně navlhčeným hadříkem. Poté ji osušte ručníkem.
5. Vložte crisper talíř zpět do koše. Nakloňte crisper talíř tak, aby byl vložen nejprve na jednu stranu, potom zatlačte na druhou stranu.
6. Vložte koš zpět do fritézy.

Zkušební provoz

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

1. Ujistěte se, že je koš horkovzdušné fritézy prázdný a zapojte fritézu do zásuvky.
2. Stiskněte **AIR FRY**. Na displeji se zobrazí „195°C“ a „10 MIN“.
3. Stisknutím ►|| zahájíte fritování. Po dokončení fritéza pípne a na displeji se zobrazí „End“.
4. Stiskněte tlačítko pro uvolnění koše a vyjměte koš. Nechte koš úplně vychladnout po dobu 10-30 minut.

Poznámka:

- Při převrácení koše po vaření buďte opatrní, protože horký talíř může spadnout a ohrozit vaši bezpečnost.
- **Neodšroubovávejte rukojeť koše z koše.**

Silikonové zářežky

- Crisper talíř obsahuje 4 silikonové zářežky vyrobené z materiálu bezpečného pro potraviny. Tyto zářežky udržují talíř připevněný ke dnu koše.
- Při vkládání crisper talíře do koše nakloňte crisper talíř tak, aby byl vložena nejprve na jednu stranu, potom zatlačte na druhou stranu.

[Obrázek 4]

Poznámka: Nesprávné zasunutí crisper talíře do koše může způsobit poškození.

- Zajistěte, aby si děti se silikonovými zátkami nehrály a nepolykaly je.

POUŽITÍ HORKOVZDUŠNÉ FRITÉZY

Poznámka:

- Na fritézu nic **nepokládejte**. Naruší to proudění vzduchu a způsobí špatné výsledky fritování. **[Obrázek 5]**
- Horkovzdušná fritéza není běžná fritéza. **Neplňte** koš olejem, tukem na smažení ani jinou tekutinou.
- Při vyjímání koše z fritézy dávejte pozor na horkou páru.

Předehřátí

Před vložením jídla do fritézy doporučujeme fritézu předehřát, pokud vaše fritéza již není horká. Jídlo se bez předehřátí důkladně neuvaří a nebude tak lahodné a křupavé.

1. Stisknutím  zapnete displej fritézy.
2. Stiskněte tlačítko **PREHEAT**. Na displeji se zobrazí „205°C“ a „4 MIN“.
3. Volitelně můžete stisknutím šipky nahoru nebo dolů změnit teplotu. Čas se nastaví automaticky.
4. Stisknutím ►|| zahájíte předehřívání.
5. Když je předehřátí hotové, fritéza zapípá a na displeji se zobrazí „End“.

Poznámka:

- Pokud po dobu 30 minut nestisknete žádné tlačítko, fritéza vymaže všechna nastavení a vypne se.
- Předehřívání využívá výkon ventilátoru 4.
- Při nastavování teploty se čas automaticky upraví podle níže uvedené tabulky.

Teplota	Čas (minuty)
175°C – 230°C	4
115°C – 170°C	3
75°C – 110°C	2

Funkce vaření

Použití funkce vaření je nejjednodušší způsob horkovzdušného fritování. Funkce jsou naprogramovány s ideálním časem, teplotou a výkonem ventilátoru pro vaření určitých potravin, viz sekce **Přednastavené programy**.

U všech funkcí vaření lze nastavit čas a teplotu.

Chcete-li přizpůsobit funkci vaření:

1. Vyberte tlačítko funkce, kterou chcete přizpůsobit.
2. Stisknutím šipky nahoru nebo dolů změníte čas a teplotu funkce.
3. Pro uložení stiskněte a podržte tlačítko funkce na 3 sekundy, dokud neuslyšíte pípnutí.

Poznámka:

- Stisknutím a podržením šipky nahoru nebo dolů rychle zvyšujete nebo snižujete čas a teplotu.
- Výkon ventilátoru nelze přizpůsobit.

Chcete-li resetovat všechny funkce vaření, stiskněte a podržte vypínač na 15 sekund.

Turbo režimy

- Funkce vaření v Turbo režimech (Air Fry, Roast, Grill, Frozen) rychle uvaří jídlo pomocí nejvyššího výkonu ventilátoru (5).
- Pro všechny funkce Turbo režimů doporučujeme používat crisper talíř pro plné využití 360° proudění vzduchu během vaření.

Fritování

1. Vložte crisper talíř do koše. Crisper talíř umožňuje odkapávání přebytečného oleje na dno koše.
Poznámka: Crisper talíř nelze použít pro určité recepty, jako jsou muffiny a chléb.
2. Předehejte fritézu (viz sekce **Předeheťatí**).
3. Když fritéza pípne a na displeji se zobrazí „End“, přidejte potraviny do koše.
4. Zvolte funkci vaření.
Poznámka: Funkce vaření jsou naprogramovány s ideální dobou, teplotou a výkonem ventilátoru pro vaření určitých potravin. Pokud není zvolena žádná jiná funkce, fritéza přejde na výchozí funkci fritézy.
5. Volitelně změňte teplotu a čas stisknutím šipky nahoru nebo dolů. Teplotu a čas můžete změnit kdykoli během vaření.
6. Stiskněte  pro zahájení fritování.
7. Po dokončení vaření fritéza pípne. Na displeji se zobrazí **[Obrázek 6]**
 - Volitelně stiskněte „WARM“. Stisknutím šipky nahoru nebo dolů změňte čas (1-60 minut).
8. Vyjměte koš z fritézy. Dávejte pozor na horkou páru. K vyjmutí potravin z koše použijte kleště nebo jiné tepelně odolné náčiní.
9. Před čištěním fritézy ji nejdříve nechte vychladnout.

Přednastavené programy

Poznámka: Výsledky se mohou lišit. Recepty a inspiraci na vaření najdete v aplikaci VeSync a v knize receptů.

Funkce	Výchozí teplota	Výchozí čas	Rozsah teplot	Rozsah času	Výkon ventilátoru
Air Fry*	195°C	10 minut	150-230°C	1-60 minut	5
Roast*	220°C	12 minut	175-230°C	1-60 minut	5
Grill*	230°C	5 minut	220-230°C	1-60 minut	5
Frozen*	200°C	14 minut	150-230°C	1-30 minut	5
Reheat	200°C	5 minut	150-220°C	1-60 minut	4
Bake	165°C	20 minut	125-205°C	1-60 minut	3

Dehydrate	55°C	6 hodin	35-95°C	15 minut - 24 hodin	1
Proof	30°C	1 hodina	30-45°C	15 minut – 12 hodin	1
Preheat	205°C	4 minuty	150-230°	-	4
Keep Warm	75°C	30 minut	-	1-60 minut	2

*Turbo režimy

*Více informací viz sekce **Tipy na vaření**

Tipy na vaření

Přeplňování

- Pokud je koš přeplněný, jídlo se bude vařit nerovnoměrně.

Použití oleje

- Pokud do jídla přidáte malé množství oleje, bude křupavější. Použijte maximálně 30 ml oleje.
- Olejové spreje jsou vynikající pro rovnoměrné nanášení malého množství oleje na všechny potraviny.

Užitečné tipy

- Můžete fritovat jakákoli mražená jídla nebo pokrmy, které lze péct v troubě.
- Funkce Frozen je ideální pro malé nebo obalované potraviny, jako jsou nugety nebo masové kuličky.
- Chcete-li péct koláče, dorty nebo jakékoli jídlo s náplní nebo těstem, umístěte jídlo před vložením do koše do nádoby odolné vůči teplotě.
- Fritování potravin s vysokým obsahem tuku způsobí, že tuk bude odkapávat na dno košů. Abyste se při vaření vyhnuli přebytečnému kouři, po uvaření vylijte odkapaný tuk.

• Namarinované potraviny mohou způsobit stříkání a přebytečný kouř během fritování. Tyto potraviny před smažením osušte.

• Podle tabulky s přednastavenými programy vyberte ideální funkci vaření pro váš recept.

Hranolky

- Přidejte 8-15 ml polévkové lžice oleje pro usmažení dokřupava.
- Při přípravě hranolků ze syrových brambor namočte tepelně neupravené hranolky na 15 minut do vody, abyste před smažením odstranili škrob. Před přidáním oleje hranolky osušte utěrkou.
- Nevařené hranolky ze syrových brambor nakrájejte na menší kusy, aby byly křupavější. Zkuste hranolky nakrájet na proužky v rozmezí 0,6 - 7,6 cm.

Poznámka: Další tipy a recepty najdete v aplikaci VeSync a na webu COSORI.

Další funkce

Přepínání mezi jednotkami teploty

- Stiskněte a podržte **TEMP** se šipkou nahoru nebo dolů na 3 sekundy.
- Jednotka teploty se změní z Celsia na Fahrenheita.
- Opakujte pro přepnutí zpět na stupně Celsia.

Pauza

- Stisknutím  pozastavíte vaření. Fritéza se přestane ohřívat a  bude blikat, dokud znovu nestisknete  pro pokračování ve vaření.
- Po 30 minutách nečinnosti se fritéza vypne.
- Tato funkce vám umožňuje pozastavit program vaření bez potřeby vyjmutí koše z fritézy.

Automatické obnovení vaření

- Pokud vytáhnete koš, fritéza automaticky přeruší vaření. Displej se dočasně vypne v rámci bezpečnostní funkce.
- Jakmile vrátíte koš zpět, fritéza automaticky obnoví vaření na základě vašeho předchozího nastavení.

Automatické vypnutí

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

Ochrana proti přehřátí

- Pokud se fritéza přehřeje, automaticky se vypne v rámci bezpečnostní funkce.
- Před dalším použitím nechte fritézu úplně vychladnout.

Péče a údržba

Poznámka:

- Po každém použití **vždy** vyčistěte koš a crisper talíř.
 - Vyložení koše fólií (kromě crisper talíře) může usnadnit čištění.
1. Vypněte fritézu a vypojte ji ze zásuvky. Před čištěním ji nechte zcela vychladnout. Pro rychlejší chlazení vytáhněte koš z fritézy.
 2. V případě potřeby otřete vnější stranu fritézy vlhkým hadříkem.
 3. Koš a crisper talíř jsou vhodné do myčky. Koš a crisper talíř můžete také umýt horkou mýdlovou vodou a neabrazivní houbou. V případě potřeby namočte.
- Poznámka:** Koš a crisper talíř mají nepřilnavou vrstvu. Vyhněte se používání kovového nádobí a abrazivních čisticích prostředků.
4. Pro odolnou mastnotu:
 - a) V malé misce smíchejte 30 ml jedlé sody a 15 ml vody, abyste vytvořili

roztíratelnou pastu.

b) Pomocí houbičky naneste pastu na koš a crisper talíř a vydrhněte je. Před opláchnutím nechte koš a crisper talíř 15 minut odležet.

c) Před použitím umyjte koš mýdlem a vodou.

5. Vyčistěte vnitřek fritézy mírně vlhkou neabrazivní houbičkou nebo hadříkem. **Neponořujte** fritézu do vody. V případě potřeby vyčistěte topnou spirálu, abyste odstranili zbytky jídla. **[Obrázek 7]**
6. Před použitím fritézu vysušte.

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

Příslušenství

Pro vaši fritézu je k dispozici další a náhradní příslušenství. Pro více informací kontaktujte **zákaznickou podporu**.

Odstraňování problémů

Porucha	Možné řešení
Fritéza se nezapne.	Zkontrolujte, zda je fritéza zapojena do zásuvky.
	Opatrně zasuňte koš do fritézy.
Jídlo není úplně uvařené.	Vložte menší dávky potravin do koše. Pokud je koš přeplněný, potraviny budou nedovařené.
	Zvyšte teplotu nebo čas vaření.
Jídlo není křupavé po usmažení.	Přidání malého množství oleje na potraviny může zvýšit křupavost (viz sekce Tipy na vaření).
Hranolky nejsou dobře usmažené.	Viz sekce Hranolky pro více informací.
Koš nelze lehce vložit do fritézy.	Ujistěte se, že koš není přeplněn jídlem.
Z fritézy vychází bílý kouř.	Při prvním použití může fritéza produkovat bílý kouř. To je normální.
	Ujistěte se, že koš a vnitřek fritézy jsou řádně vyčištěny a nejsou mastné.

	Vaření tučných jídel způsobí únik oleje do koše. Tento olej produkuje bílý kouř a koš může být teplejší než obvykle. To je normální a nemělo by to mít vliv na vaření. S košem zacházejte opatrně.
Z fritézy vychází černý kouř.	Fritézu okamžitě odpojte ze zásuvky. Tmavý kouř znamená, že se jídlo pálí nebo je problém v obvodu. Před vytažením koše počkejte, až kouř zmizí. Pokud příčinou nebyly spálené potraviny, kontaktujte zákaznickou podporu .
Fritéza zapáchá po plastu.	Jakákoli fritéza může z výrobního procesu zapáchat po plastu. To je normální. Postupujte podle pokynů v sekci Zkušební provoz , abyste se zbavili zápachu po plastu. Pokud je i nadále cítit zápach, kontaktujte zákaznickou podporu .
Na displeji se zobrazí chybový kód "E01/E21".	V monitoru teploty je přerušný obvod. Kontaktujte zákaznickou podporu.
Na displeji se zobrazí chybový kód "E02/E22".	V monitoru teploty došlo ke zkratu. Kontaktujte zákaznickou podporu.

Pokud váš problém není uveden výše, kontaktujte naši **zákaznickou podporu.**

COSORI

Návod na použitie

Teplovzdušná fritéza TurboBlaze Pro 6.2l

Model: CAF-DC602-KEUR

Obsah

Obsah balenia

Technické parametre

Dôležité bezpečnostné opatrenia

Zoznámte sa s teplovzdušnou fritézou

Pred prvým použitím

Používanie teplovzdušnej fritézy

Starostlivosť a údržba

Príslušenstvo

Odstraňovanie problémov

Obsah balenia

1x Teplovzdušná fritéza

1x Crisper tanier

1x Stojan na špízy

5x Špízy

1x Návod na použitie

Recepty v slovenskom jazyku na stiahnutie
naskenovaním QR kódu:



Technické parametre

Zdroj napájania	AC 220-240 V, 50/60 Hz
Výkon	1725 W
Kapacita	6 l (porcie pre 3-5 osôb)
Rozmedzie teplôt	30° - 230°C
Rozmedzie času	1 minúta – 24 hodín
Rozmery (s držadlom)	40 x 30 x 30.1 cm
Rozmery (bez držadla)	34 x 30 x 30.1 cm
Hmotnosť	6 kg

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Pri používaní fritézy dodržujte základné bezpečnostné opatrenia. Prečítajte si všetky pokyny v tomto návode.

Kľúčové bezpečnostné body

- **Nedotýkajte** sa horúcich povrchov. Použite rukoväť.
- Pri prevracaní koša po varení buďte opatrní, pretože horúci tanier môže vypadnúť a ohroziť vašu bezpečnosť.
- Nezakrývajte žiadne vetracie otvory. Horúca para sa uvoľňuje cez otvory. Ruky a tvár neprikladajte k otvorom, inak sa môžete opariť.

Poznámka:

- Pevne vložte crisper tanier do fritovacieho koša, aby ste znížili pravdepodobnosť, že vypadne.
- Na vybratie horúceho jedla vždy používajte kliešte.

Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Neponárajte kryt fritézy ani zástrčku do vody alebo inej kvapaliny.
- Starostlivo dohliadajte na deti, ak sa nachádza v blízkosti fritézy.
- Pokiaľ fritézu nepoužívate alebo ju čistíte, vypojte ju zo zásuvky. Pred vyberaním a nasadzovaním dielov nechajte fritézu vychladnúť.
- Nepoužívajte fritézu, ak je poškodená, nefunguje alebo je poškodený kábel či zástrčka. V tomto prípade kontaktujte zákaznícku podporu.
- Nepoužívajte náhradné diely ani príslušenstvo iných výrobcov. Mohlo by dôjsť k poškodeniu fritézy alebo k zraneniu.
- Fritézu nepoužívajte vonku.
- Neumiestňujte fritézu ani jej časti na sporák, do blízkosti plynových alebo elektrických horákov alebo do vyhriatej rúry.
- Pri presúvaní fritézy (alebo vyberaní koša) buďte veľmi opatrní, hlavne ak obsahuje horúci olej alebo iné horúce tekutiny.
- Po vybratí koša vždy umiestnite crisper tanier na tepelne odolný povrch.
- Fritézu nečistite kovovými drôtenkami. Kovové úlomky sa môžu odlomiť od podložky a dostať sa do kontaktu s elektrickými časťami, čo predstavuje riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Na fritézu nič nekladte. Vo fritéze nič neskladujte.
- Túto fritézu môžu používať deti vo veku od 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo sú poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú súvisiacemu nebezpečenstvu.
- Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa s fritézou nebudú hrať.
- Táto fritéza nie je určená na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Používajte fritézu iba podľa pokynov v tomto návode.
- Fritéza nie je určená na komerčné použitie. Len na použitie v domácnosti.

Počas fritovania

- Fritéza pracuje iba s horúcim vzduchom. Koš
- nikdy neplňte olejom alebo tukom.
- Nikdy nepoužívajte fritézu bez nasadeného koša.
- Do fritézy nevkladajte príliš veľké potraviny alebo kovové náčinie.
- Nepreplňujte kôš teplovzdušnej fritézy. Nahromadené množstvo jedla sa môže dotknúť vykurovacích špirál a spôsobiť nebezpečenstvo požiaru.
- Nedotýkajte sa príslušenstva (vrátane crisper taniera) počas fritovania alebo bezprostredne po ňom.
- Do fritézy nevkladajte papier, lepenku, plasty, ktoré nie sú odolné voči vysokým teplotám, alebo podobné materiály. Môžete použiť papier na pečenie alebo fóliu.
- Nikdy nedávajte papier na pečenie alebo pergamenový papier do fritézy bez jedla. Cirkulácia vzduchu môže spôsobiť, že sa papier nadvihne a dotkne sa vykurovacích špirál.
- Do fritézy nikdy nevkladajte drobné a ľahké potraviny, ako sú vločky a podobne. Tiež dávajte pozor na malé kúsky jedla. Cirkulácia vzduchu môže spôsobiť, že sa drobné a ľahké potraviny alebo kúsky jedla zdvihnú a dotknú sa tepelných špirál.
- Vždy používajte nádoby odolné voči vysokým teplotám. Pri používaní nádob, ktoré nie sú kovové alebo sklenené, buďte veľmi opatrní.
- Fritézu chráňte pred horľavými materiálmi (závesy, obrusy atď.). Používajte na rovnom, stabilnom povrchu odolnom voči teplu a mimo zdroja tepla alebo vody a iných kvapalín.
- Pokiaľ uvidíte, že z fritézy vychádza tmavý dym, okamžite fritézu vypnite a odpojte zo zásuvky. Biely dym je normálny, spôsobený zahrievaním tuku alebo striekajúcim jedlom, ale tmavý dym znamená, že jedlo horí alebo je problém v okruhu. Pred vytiahnutím koša počkajte, až sa dym rozplynie. Ak príčinou nebolo spálené jedlo, kontaktujte zákaznícku podporu.
- Ak chcete fritézu vypnúť, stlačte raz vypínač. Fritéza pípne a všetky tlačidlá sa vypnú. Vypínač zmení farbu na oranžovú.
- Pre odpojenie uchopte zástrčku a vytiahnite ju zo zásuvky. Nikdy neťahajte za napájací kábel.
- Pri používaní nenechávajte fritézu bez dozoru.

Predlžovacie káble

Dlhšie predlžovacie káble sú k dispozícii a môžu byť použité, pokiaľ pri ich používaní budete postupovať opatrne. Ak používate dlhší predlžovací kábel:

- Označený elektrický výkon predlžovacieho kábla by mal byť aspoň taký veľký ako elektrický výkon fritézy.
- Šnúra by mala byť usporiadaná tak, aby neprekryvala pracovnú dosku, kde by za ňu mohli deti zatahnúť alebo o ňu neúmyselne zakopnúť.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť spoločnosť Arovast alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom alebo požiaru. Kontaktujte prosím zákaznícku podporu.
- Udržujte fritézu a jej kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Zástrčka a kábel (Obrázok 2)

- Nenechávajte napájací kábel (ani predlžovací kábel) visieť cez okraj stola alebo kuchynskej linky, ani v blízkosti horúcich povrchov.

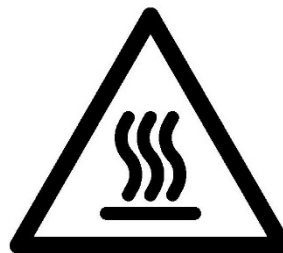
Poznámka: Táto fritéza je vybavená krátkym napájacím káblom, aby sa znížilo riziko zamotania alebo zakopnutia o kábel. Predlžovacie káble používajte opatrne. Elektrický výkon predlžovacieho kábla musí byť rovnaký, ako výkon fritézy (viď sekcia Technické parametre).

- Táto fritéza nie je určená na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.

Elektromagnetické polia (EMF)

Teplovzdušná fritéza Cosori spĺňa všetky štandardy týkajúce sa elektromagnetických polí (EMF). Pri správnom zaobchádzaní av súlade s pokynmi v tomto návode na použitie je používanie fritézy na základe aktuálne dostupných vedeckých dôkazov bezpečné.

Poznámka: Položky označené nasledujúcim symbolom môžu dosiahnuť vysoké teploty a treba s nimi zaobchádzať opatrne.



UPOZORNENIE: Horúci povrch.

**USCHOVAJTE SI TIETO POKYNY
NA ĎALŠIE POUŽITIE**



Tento symbol znamená, že výrobok nesmie byť likvidovaný ako domový odpad a mal by byť odovzdaný do príslušného zberného miesta na recykláciu. Správna likvidácia a recyklácia pomáha chrániť prírodné zdroje, ľudské zdravie a životné prostredie.

Ďalšie informácie o likvidácii a recyklácii tohto produktu získate od miestneho úradu, služby pre likvidáciu odpadu alebo v obchode, kde ste tento produkt zakúpili.

Tento produkt je v súlade s RoHS.

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

ZOZNÁMTE SA S HORKOVZDUŠNOU FRITÉZOU

Vaša teplovzdušná fritéza COSORI používa jednosmerný motor, ktorý fritézu rýchlejšie zahreje, rýchlejšie frituje a umožňuje presné ovládanie teploty a ventilátora, takže sa vaše jedlo varí presne tak, ako chcete. S užívateľsky príjemným ovládaním jedným dotykom, nepriľnavým košom a intuitívnym a bezpečným dizajnom bude teplovzdušná fritéza Cosori TurboBlaze hviezdou vašej kuchyne.

Poznámka:

- *Nepokúšajte sa otvoriť hornú časť fritézy. Toto nie je veko.*
- *Kôš a crisper tanier sú vyrobené z hliníkového kovu s nepriľnavým povrchom.*

Popis fritézy (Obrázok 1.1)

1. Vstup vzduchu
2. Ovládacia obrazovka
3. Silikónové zarážky
4. Crisper tanier
5. Tlačidlo na uvoľnenie koša
6. Rukoväť koša
7. Kôš
8. Vykurovacie telesá
9. Napájací kábel
10. Výstup vzduchu

Popis displeja (Obrázok 1.1)

Poznámka: Keď stlačíte tlačidlo pre použitie funkcie, rozsvieti sa oranžovo, aby bolo vidieť, že je vybraná.

Ovládací panel

- A. Zvýšenie/Zníženie teploty
- B. Funkcia varenia
- C. Zapnuté/Vypnuté
- D. Zvýšenie/Zníženie času
- E. Štart/Pauza
- F. Funkcie varenia v Turbo režimoch

Funkcie varenia (Obrázok 1.1-G)

Displej (Obrázok 1.2)

- H. Stav varenia
- I. Teplota
- J. Výkon ventilátora (1-5)
- K. Čas

Oznámenia na displeji (Obrázok 1.2)

- L. Varenie
- M. Pauza
- N. Hotovo
- O. Vyberte kôš z fritézy

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Nastavenie

1. Odstráňte a zlikvidujte obal z fritézy, vrátane všetkých dočasných nálepiek a ochranného krytu namontovaného na zástrčke.
2. Umiestnite fritézu na stabilný, rovný povrch odolný voči teplu. Uchovávajte mimo dosahu miest, ktoré môžu byť poškodené parou (ako sú stený alebo skrine).

Poznámka: Za fritézou a nad ňou ponechajte aspoň 13 cm voľného

priestoru. **[Obrázok 3]** Pred fritézou ponechajte dostatok miesta na vybratie koša.

3. Dôkladne umyte kôš aj crisper tanier buď v umývačke riadu alebo neabrazívnou špongiou.
4. Utrite vnútornú a vonkajšiu časť teplovzdušnej fritézy mierne navlhčenou handričkou. Potom ju osušte uterákom.
5. Vložte crisper tanier späť do koša. Nakloňte crisper tanier tak, aby bol vložený najprv na jednu stranu, potom zatlačte na druhú stranu.
6. Vložte kôš späť do fritézy.

Skúšobná prevádzka

Skúšobná prevádzka vám pomôže zoznámiť sa s vašou fritézou, uistiť sa, že funguje správne, a vyčistiť ju v tomto procese od prípadných zvyškov.

1. Uistite sa, že je kôš teplovzdušnej fritézy prázdny a zapojte fritézu do zásuvky.
2. Stlačte **AIR FRY**. Na displeji sa zobrazia „195°C“ a „10 MIN“.
3. Stlačením  zahájite fritovanie. Po dokončení fritéza pípne a na displeji sa zobrazí „End“.
4. Stlačte tlačidlo na uvoľnenie koša a vyberte kôš. Nechajte kôš úplne vychladnúť po dobu 10-30 minút.

Poznámka:

- Pri prevracaní koša po varení buďte opatrní, pretože horúci tanier môže spadnúť a ohroziť vašu bezpečnosť.
- **Neodskrutkujte** rukoväť koša z koša.

Silikónové zarážky

- Crisper tanier obsahuje 4 silikónové zarážky vyrobené z materiálu bezpečného pre potraviny. Tieto zarážky udržiavajú tanier pripevnený ku dnu koša.
- Pri vkladaní crisper taniera do koša nakloňte crisper tanier tak, aby bol vložený najprv na jednu stranu, potom zatlačte na druhú stranu.

[Obrázok 4]

Poznámka: Nesprávne zasunutie crisper taniera do koša môže spôsobiť poškodenie.

- Zaistite, aby sa deti so silikónovými zátkami nehrali a neprehľali ich.

POUŽITIE HORKOVZDUŠNEJ FRITÉZY

Poznámka:

- Na fritézu nič **nekladte**. Naruší to prúdenie vzduchu a spôsobí zlé výsledky fritovania. **[Obrázok 5]**
- Teplovzdušná fritéza nie je bežná fritéza. **Neplňte** kôš olejom, tukom na vyprážanie ani inou tekutinou.
- Pri vyberaní koša z fritézy dávajte pozor na horúcu paru.

Predhriatie

Pred vložením jedla do fritézy odporúčame fritézu predhriať, pokiaľ vaša fritéza už nie je horúca. Jedlo sa bez predhriatia dôkladne neuvarí a nebude tak lahodné a chrumkavé.

1. Stlačením  zapnete displej fritézy.
2. Stlačte tlačidlo **PREHEAT**. Na displeji sa zobrazia „205°C“ a „4 MIN“.
3. Voliteľne môžete stlačením šípky hore alebo dole zmeniť teplotu. Čas sa nastaví automaticky.
4. Stlačením  zahájite predhrievanie.
5. Keď je predhriatie hotové, fritéza zapípa a na displeji sa zobrazí „End“.

Poznámka:

- Ak počas 30 minút nestlačíte žiadne tlačidlo, fritéza vymaže všetky nastavenia a vypne sa.
- Predhrievanie využíva výkon ventilátora 4.
- Pri nastavovaní teploty sa čas automaticky upraví podľa nižšie uvedenej tabuľky.

Teplota	Čas (minúty)
175°C – 230°C	4
115°C – 170°C	3
75°C – 110°C	2

Funkcia varenia

Použitie funkcie varenia je najjednoduchší spôsob teplovzdušného fritovania. Funkcie sú naprogramované s ideálnym časom, teplotou a výkonom ventilátora na varenie určitých potravín, viď sekcia **Prednastavené programy**.

Pri všetkých funkciách varenia je možné nastaviť čas a teplotu.

Ak chcete prispôbiť funkciu varenia:

1. Vyberte tlačidlo funkcie, ktorú chcete prispôbiť.
2. Stlačením šípky hore alebo dole zmeníte čas a teplotu funkcie.
3. Pre uloženie stlačte a podržte tlačidlo funkcie na 3 sekundy, kým nebudete počuť pípnutie.

Poznámka:

- Stlačením a podržaním šípky nahor alebo nadol rýchlo zvyšujete alebo znižujete čas a teplotu.
- Výkon ventilátora nie je možné prispôbiť.

Ak chcete resetovať všetky funkcie varenia, stlačte a podržte vypínač na 15 sekúnd.

Turbo režimy

- Funkcia varenia v Turbo režimoch (Air Fry, Roast, Grill, Frozen) rýchlo uvarí jedlo pomocou najvyššieho výkonu ventilátora (5).
- Pre všetky funkcie Turbo režimov odporúčame používať crisper tanier pre plné využitie 360° prúdenia vzduchu počas varenia.

Fritovanie

1. Vložte crisper tanier do koša. Crisper tanier umožňuje odkvapkávanie prebytočného oleja na dno koša.

Poznámka: Crisper tanier nemožno použiť pre určité recepty, ako sú muffiny a chlieb.

2. Predhrejte fritézu (viď sekcia **Predhriatie**).
3. Keď fritéza pípne a na displeji sa zobrazí „End“, pridajte potraviny do koša.
4. Zvoľte funkciu varenia.

Poznámka: Funkcie varenia sú naprogramované s ideálnou dobou, teplotou a výkonom ventilátora na varenie určitých potravín. Pokiaľ nie je zvolená žiadna iná funkcia, fritéza prejde na východiskovú funkciu fritézy.

5. Voliteľne zmeňte teplôt a čas stlačením šípky nahor alebo nadol. Teplotu a čas môžete zmeniť kedykoľvek počas varenia.
6. Stlačte ►|| pre zahájenie fritovania.
7. Po dokončení varenia fritéza pípne. Na displeji sa zobrazí **[Obrázok 6]**
 - Voliteľne stlačte „WARM“. Stlačením šípky hore alebo dole zmeňte čas (1-60 minút).
8. Vyberte kôš z fritézy. Dávajte pozor na horúcu paru. Na vybratie potravín z koša použite kliešte alebo iné tepelne odolné náčinie.
9. Pred čistením fritézy ju najskôr nechajte vychladnúť.

Prednastavené programy

Poznámka: Výsledky sa môžu líšiť. Recepty a inšpiráciu na varenie nájdete v aplikácii VeSync av knihe receptov.

Funkcia	Predvolená teplota	Predvolený čas	Rozsah teplôt	Rozsah času	Výkon ventilátora
Air Fry*	195°C	10 minút	150-230°C	1-60 minút	5
Roast*	220°C	12 minút	175-230°C	1-60 minút	5
Grill*	230°C	5 minút	220-230°C	1-60 minút	5
Frozen*	200°C	14 minút	150-230°C	1-30 minút	5
Reheat	200°C	5 minút	150-220°C	1-60 minút	4
Bake	165°C	20 minút	125-205°C	1-60 minút	3

Dehydrate	55°C	6 hodín	35-95°C	15 minút - 24 hodín	1
Proof	30°C	1 hodina	30-45°C	15 minút – 12 hodín	1
Preheat	205°C	4 minúty	150-230°	-	4
Keep Warm	75°C	30 minút	-	1-60 minút	2

*Turbo režimy

* Viac informácií viď sekcia **Tipy na varenie**

Tipy na varenie

Preplňovanie

- Pokiaľ je kôš preplnený, jedlo sa bude variť nerovnomerne.

Použitie oleja

- Ak do jedla pridáte malé množstvo oleja, bude chrumkavejšie. Použite maximálne 30 ml oleja.
- Olejové spreje sú vynikajúce pre rovnomerné nanášanie malého množstva oleja na všetky potraviny.

Užitočné tipy

- Môžete fritovať akékoľvek mrazené jedlá alebo pokrmy, ktoré možno piecť v rúre.
- Funkcia Frozen je ideálna pre malé alebo obalované potraviny, ako sú nugety alebo mäsové guľky.
- Ak chcete piecť koláče, torty alebo akékoľvek jedlo s náplňou alebo cestom, umiestnite jedlo pred vložením do koša do nádoby odolnej voči teplu.
- Fritovanie potravín s vysokým obsahom tuku spôsobí, že tuk bude odkvapkávať na dno košov. Aby ste sa pri varení vyhli prebytočnému dymu, po uvarení vylejte odkvapkaný tuk.

• Namarinované potraviny môžu spôsobiť striekanie a prebytočný dym počas fritovania. Tieto potraviny pred vyprážením osušte.

• Podľa tabuľky s prednastavenými programami vyberte ideálnu funkciu varenia pre váš recept.

Hranolky

- Pridajte 8-15 ml polievkovej lyžice oleja na usmaženie dochrumkava.
- Pri príprave hranoliek zo surových zemiakov namočte tepelne neupravené hranolky na 15 minút do vody, aby ste pred vyprážením odstránili škrob. Pred pridaním oleja hranolky osušte utierkou.
- Nevarené hranolky zo surových zemiakov nakrájajte na menšie kusy, aby boli chrumkavejšie. Skúste hranolky nakrájať na prúžky v rozmedzí 0,6 - 7,6 cm.

Poznámka: Ďalšie tipy a recepty nájdete v aplikácii VeSync a na webe COSORI.

Ďalšie funkcie

Prepínanie medzi jednotkami teploty

- Stlačte a podržte **TEMP** so šípkou hore alebo dole na 3 sekundy.
- Jednotka teploty sa zmení z Celzia na Fahrenheita.
- Opakujte pre prepnutie späť na stupne Celzia.

Pauza

• Stlačením  pozastavíte varenie. Fritéza sa prestane ohrievať a  bude blikať, kým znovu nestlačíte  pre pokračovanie vo varení.

• Po 30 minútach nečinnosti sa fritéza vypne.

• Táto funkcia vám umožňuje pozastaviť program varenia bez potreby vybratia koša z fritézy..

Automatické obnovenie varenia

- Pokiaľ vytiahnete kôš, fritéza automaticky preruší varenie. Displej sa dočasne vypne v rámci bezpečnostnej funkcie.
- Akonáhle vrátite kôš späť, fritéza automaticky obnoví varenie na základe vášho predchádzajúceho nastavenia.

Automatické vypnutie

- Ak fritéza nemá aktívny žiadny program varenia, vymaže všetky nastavenia a automaticky sa vypne po 3 minútach nečinnosti.

Ochrana proti prehriatiu

- Ak sa fritéza prehreje, automaticky sa vypne v rámci bezpečnostnej funkcie.
- Pred ďalším použitím nechajte fritézu úplne vychladnúť.

Starostlivosť a údržba

Poznámka:

- Po každom použití vždy vyčistite kôš a crisper tanier.
- Vyloženie koša fólií (okrem crisper taniera) môže uľahčiť čistenie.

1. Vypnite fritézu a vypojte ju zo zásuvky. Pred čistením ju nechajte úplne vychladnúť. Pre rýchlejšie chladenie vytiahnite kôš z fritézy.
2. V prípade potreby utrite vonkajšiu stranu fritézy vlhkou handričkou.
3. Kôš a crisper tanier sú vhodné do umývačky. Kôš a crisper tanier môžete tiež umyť horúcou mydlovou vodou a neabrazívnou špongiou. V prípade potreby namočte.

Poznámka: Kôš a crisper tanier majú nepriľnavú vrstvu. Vyhnite sa používaniu kovového riadu a abrazívnych čistiacich prostriedkov.

4. Pre odolnú mastnotu:
 - a) V malej miske zmiešajte 30 ml jedlej sódy a 15 ml vody, aby ste

vytvorili roztierateľnú pastu.

b) Pomocou hubky naneste pastu na kôš a crisper tanieri a vydrhnite ich. Pred opláchnutím nechajte kôš a crisper tanier 15 minút odležať.

c) Pred použitím umyte kôš mydlom a vodou.

5. Vyčistite vnútro fritézy mierne vlhkou neabrazívnou hubkou alebo handričkou. **Neponárajte** fritézu do vody. V prípade potreby vyčistite vykurovaciu špirálu, aby ste odstránili zvyšky jedla. **[Obrázok 7]**
6. Pred použitím fritézu vysušte.

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

Príslušenstvo

Pre vašu fritézu je k dispozícii ďalšie a náhradné príslušenstvo. Pre viac informácií kontaktujte **zákaznícku podporu**.

Odstraňovanie problémov

Porucha	Možné riešenie
Fritéza sa nezapne.	Skontrolujte, či je fritéza zapojená do zásuvky.
	Opatrne zasunúť kôš do fritézy.
Jedlo nie je úplne uvarené.	Vložte menšie dávky potravín do koša. Pokiaľ je kôš preplnený, potraviny budú nedovarené.
	Zvýšte teplotu alebo čas varenia.
Jedlo nie je chrumkavé po usmažení.	Pridanie malého množstva oleja na potraviny môže zvýšiť chrumkavosť (viď sekcia Tipy na varenie).
Hranolky nie sú dobre usmažené.	Viď sekcia Hranolky pre viac informácií.
Kôš nemožno ľahko vložiť do fritézy.	Uistite sa, že kôš nie je preplnený jedlom.
Z fritézy vychádza biely dym.	Pri prvom použití môže fritéza produkovať biely dym. To je normálne.

	Uistite sa, že koš a vnútro fritézy sú riadne vyčistené a nie sú mastné.
	Varenie tučných jedál spôsobí únik oleja do koša. Tento olej produkuje biely dym a kôš môže byť teplejší ako obvykle. To je normálne a nemalo by to mať vplyv na varenie. S košom zaobchádzajte opatrne.
Z fritézy vychádza čierny dym.	Fritézu okamžite odpojte zo zásuvky. Tmavý dym znamená, že sa jedlo páli alebo je problém v obvode. Pred vytiahnutím koša počkajte, až dym zmizne. Ak príčinou neboli spálené potraviny, kontaktujte zákaznícku podporu .
Fritéza zapácha po plaste.	Akákoľvek fritéza môže z výrobného procesu zapáchať po plaste. To je normálne. Postupujte podľa pokynov v sekcii Skúšobná prevádzka , aby ste sa zbavili zápachu po plaste. Ak je aj naďalej cítiť zápach, kontaktujte zákaznícku podporu .
Na displeji sa zobrazí chybový kód "E01/E21".	V monitore teploty je prerušený obvod. Kontaktujte zákaznícku podporu.
Na displeji sa zobrazí chybový kód "E02/E22".	V monitore teploty došlo ku skratu. Kontaktujte zákaznícku podporu.

Ak váš problém nie je uvedený vyššie, kontaktujte našu **zákaznícku podporu**.

COSORI

Használati útmutató

Forró levegős sütő TurboBlaze Pro 6.2l
Modell: CAF-DC602-KEUR

Tartalom

Csomag tartalma
Technikai paraméterek
Fontos biztonsági óvintézkedések
Ismerje meg a forró levegős sütőt
Az első használat előtt
Forró levegős sütő használata
Gondozás és karbantartás
Kiegészítők
Hibaelhárítás

Csomag tartalma

1x Forró levegős sütő
1x Crisper tányér
1x Nyársállvány
5x Nyárs
1x Használati utasítás

Technikai paraméterek

Áramforrás	AC 220-240 V, 50/60 Hz
Teljesítmény	1725 W
Kapacitás	6 l (3-5 fős adag)
Hőmérséklet tartomány	30° - 230°C
Időtartam	1 perc - 24 óra
Méretek (fogantyúval együtt)	40 x 30 x 30.1 cm
Méretek (fogantyú nélkül)	34 x 30 x 30.1 cm
Tömeg	6 kg

FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK

Az olajsütő használata során kövesse az alapvető biztonsági óvintézkedéseket. Olvasson el minden utasítást ebben a kézikönyvben.

Kulcsfontosságú biztonsági pontok

- Ne érintse meg a forró felületeket. Használja a fogantyút.
- Legyen óvatos, amikor főzés után felborítja a kosarat, mert a főzőlap kieshet, és veszélyeztetheti az Ön biztonságát.
- Ne takarja le a szellőzőnyílásokat. A lyukakon keresztül forró gőz szabadul fel. Ne tegye a kezét vagy arcát a nyílások közelébe, különben égési sérülést szenvedhet.

Megjegyzés:

- Helyezze a ropogós tányért szilárdan a sütőkosárba, hogy csökkentse a kiesés esélyét.
- Mindig használjon fogót a forró étel eltávolításához.

Általános biztonsági utasítások

- Ne merítse vízbe vagy más folyadékba a sütő fedelét vagy a dugót.
- Szorosan felügyelje a gyerekeket a sütő közelében.
- Húzza ki az olajsütőt, ha nem használja, vagy amikor tisztítja. Hagyja lehűlni az olajsütőt, mielőtt eltávolítja és beszereli az alkatrészeket.
- Ne használja a sütőt, ha az sérült, nem működik, vagy ha a kábel vagy a csatlakozó sérült. Ebben az esetben vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálatl.
- Ne használjon más gyártók pótalkatrészeit vagy tartozékait. Ez károsíthatja a sütőt vagy személyi sérülést okozhat.
- Ne használja a sütőt a szabadban.
- Ne helyezze a sütőt vagy annak részeit tűzhelyre, gáz- vagy elektromos égők közelébe vagy forró sütőbe.
- Legyen nagyon óvatos a sütő mozgatásakor (vagy a kosár kivételekor), különösen, ha forró olajat vagy más forró folyadékot tartalmaz.
- A kosár kivétele után mindig helyezze a ropogós tányért hőálló felületre.
- Ne tisztítsa a sütőt fémhuzalokkal. A fémdarabok letörhetik a betétet, és érintkezésbe kerülhetnek az elektromos részekkel, ami áramütés veszélyét jelentheti.
- Ne helyezzen semmit a sütőre. Ne tároljon semmit a sütőben.
- Ezt a sütőt 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek használhatják, ha felügyelet alatt állnak, vagy ha a készülék biztonságos használatára kioktatják őket, és megértik az ezzel járó veszélyeket.
- Gyermekek nem végezhetnek tisztítást és felhasználói karbantartást, kivéve, ha 8 évesnél idősebbek és felügyelet mellett.
- A gyerekeket felügyelni kell, hogy ne játsszanak a sütővel.
- Ezt a sütőt nem arra tervezték, hogy külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel vezérelje.
- A sütőt csak a jelen kézikönyvben leírtak szerint használja.
- A sütő nem kereskedelmi használatra készült. Csak otthoni használatra.

Sütés közben

- A sütő csak forró levegővel működik. Soha ne töltsen meg a kosarat olajjal vagy zsírral.
- Soha ne használja a sütőt a kosár nélkül.
- Ne tegyen túl nagy élelmiszert vagy fém edényeket a sütőbe.
- Ne töltsen túl a légsütő kosarát. A felgyülemlett élelmiszer hozzáérhet a fűtőspirálokhoz, és tűzveszélyt okozhat.
- Ne érintse meg a tartozékokat (beleértve a ropogós tányért is) sütés közben vagy közvetlenül utána.
- Ne tegyen papírt, kartont, műanyagot, amely nem ellenáll a magas hőmérsékletnek, vagy hasonló anyagokat a sütőbe. Használhat sütőpapírt vagy fóliát.
- Soha ne tegyen sütőpapírt vagy sütőpapírt a sütőbe étel nélkül. A levegő keringése miatt a papír felemelkedhet, és hozzáérhet a fűtőspirálokhoz.
- Soha ne tegyen kicsi és könnyű ételeket, például pelyhet és hasonlókat a sütőbe. Legyen óvatos az apró ételdarabokkal is. A levegő keringése miatt a kisméretű és könnyű ételek vagy ételdarabok felemelkedhetnek, és hozzáérhetnek a fűtőspirálokhoz.
- Mindig magas hőmérsékletnek ellenálló edényeket használjon. Legyen nagyon óvatos, ha nem fémből vagy üvegből készült edényeket használ.
- Óvja a sütőt gyúlékony anyagoktól (függöny, terítő stb.). Használja sík, stabil, hőálló felületen, hőforrásoktól, víztől és egyéb folyadékoktól távol.
- Ha sötét füstöt lát a sütőből, azonnal kapcsolja ki a sütőt, és húzza ki a konnektorból. A fehér füst normális jelenség, amit a zsír felmelegítése vagy az étel fröccsenése okoz, de a sötét füst azt jelenti, hogy ég az étel, vagy áramkörü probléma van. Várja meg, amíg a füst elillan, mielőtt kihúzza a kosarat. Ha az ok nem égett étel volt, forduljon az ügyfélszolgálatához.
- A sütő kikapcsolásához nyomja meg egyszer a bekapcsológombot. A sütő sípol, és minden gomb kikapcsol. A kapcsoló narancssárgára vált.
- A leválasztáshoz fogja meg a dugót, és húzza ki a konnektorból. Soha ne húzza a tápkábelt.
- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a sütőt.

Hosszabbító kábelek

Hosszabb hosszabbító kábelek is kaphatók, és használhatók, ha óvatosan használják őket. Ha hosszabb hosszabbító kábelt használ:

- A hosszabbító kábel névleges elektromos teljesítményének legalább akkorának kell lennie, mint a sütő elektromos teljesítményének.
- A vezetéket úgy kell elhelyezni, hogy ne fedje át a munkalapot, ahol a gyerekek meghúzzhatják vagy véletlenül megbotlhatnak benne.
- Ha a tápkábel megsérült, azt az Arovastnak vagy egy hasonló képesítéssel rendelkező személynek kell kicserélnie, hogy elkerülje az áramütés vagy tűz veszélyét. Kérjük, lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal.
- Tartsa távol a sütőt és annak kábelét 8 év alatti gyermekektől.

Dugó és kábel (2. ábra)

- Ne hagyja, hogy a tápkábel (vagy hosszabbító) lelógjon az asztal vagy konyhapult széléről, vagy forró felületek közelében.

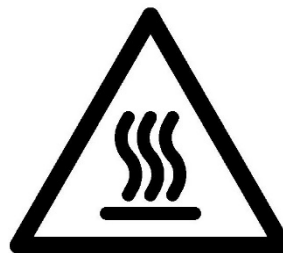
Megjegyzés: Ez a sütő rövid tápkábellel van felszerelve, hogy csökkentse a kábel összegabalyodásának vagy megbotlásának kockázatát. Óvatosan használja a hosszabbító kábeleket. A hosszabbító kábel elektromos teljesítményének meg kell egyeznie az olajsütő teljesítményével (lásd a Műszaki paraméterek részt).

- Ezt a sütőt nem arra tervezték, hogy külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel vezérelje.

Elektromágneses mezők (EMF)

A Cosori forrólevegős sütő minden elektromágneses mezőre (EMF) vonatkozó szabványt teljesít. Ha helyesen és a jelen használati útmutató utasításai szerint kezelik, a sütő a jelenleg rendelkezésre álló tudományos bizonyítékok alapján biztonságosan használható.

Megjegyzés: A következő szimbólummal jelölt tárgyak magas hőmérsékletet érhetnek el, ezért óvatosan kell bánni velük.



FIGYELMEZTETÉS: Forró felület.

**ŐRIZZE MEG EZEKET AZ
UTASÍTÁSOKAT KÉSŐBBI**



Ez a szimbólum azt jelenti, hogy a terméket nem szabad háztartási hulladékként kidobni, és újrahasznosítás céljából a megfelelő gyűjtőhelyen kell leadni. A megfelelő ártalmatlanítás és újrahasznosítás segít megóvni a természeti erőforrásokat, az emberi egészséget és a környezetet.



A termék ártalmatlanításával és újrahasznosításával kapcsolatos további információért forduljon a helyi hatósághoz, a hulladékkezelő szolgálathoz vagy ahhoz az üzlethez, ahol a terméket vásárolta.

Ez a termék RoHS-kompatibilis.

Ez a termék megfelel a 2011/65/EU irányelvnek és annak bizonyos veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezésekben való felhasználásának korlátozásáról szóló módosításainak..

ISMERKEDJ MELEGLEVEGŐS SÜTŐVEL

Az Ön COSORI légfrissítője egyenáramú motort használ, amely gyorsabban felmelegíti a sütőt, gyorsabban sül, és pontos hőmérséklet- és ventilátorvezérlést tesz lehetővé, így az étel pontosan úgy készül el, ahogyan szeretné. A felhasználóbarát egyérintéses kezelőszervekkel, a tapadásmentes kosárral és az intuitív és biztonságos kialakítással a Cosori TurboBlaze Air Fryer konyhája sztárja lesz.

Megjegyzés:

- *Ne próbálja meg kinyitni a sütő tetejét. Ez nem fedő.*
- *A kosár és a crisper tányér alumínium fémből készült, tapadásmentes felülettel.*

Az olajsütő leírása (1.1. ábra)

1. Légbeszívás
2. Vezérlőképernyő
3. Szilikon dugók
4. Crisper tányér
5. Kosárkioldó gomb
6. Kosárfogantyú
7. Kosár
8. Fűtőelemek
9. Tápkábel
10. Levegő kimenet

Kijelző leírása (1.1. ábra)

Megjegyzés: Amikor megnyomja a gombot a funkció használatához, narancssárgán világít, jelezve, hogy a funkció ki van választva.

Kezelőpanel

- A. Hőmérséklet növelése/csökkentése
- B. Főzési funkció
- C. Be/Ki
- D. Idő növelése/csökkentése
- E. Indítás/Szünet
- F. Főzési funkció Turbó üzemmódokban

Főzési funkció (1.1-G ábra)

Kijelző (1.2. ábra)

- H. Főzési állapot
- I. Hőmérséklet
- J. Ventilátor teljesítménye (1-5)
- K. Idő

Értesítés a kijelzőn (1.2. ábra)

- L. Főzés
- M. Szünet
- N. Kész
- O. Vegye ki a kosarat a sütőből

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Beállítások

1. Távolítsa el és dobja ki a csomagolást az olajsütőről, beleértve az összes ideiglenes matricát és a csatlakozódugóra szerelt védőburkolatot..
2. Helyezze a sütőt stabil, vízszintes, hőálló felületre. Tartsa távol azoktól a helyektől, amelyeket a gőz károsíthat (például falak vagy szekrények).

Megjegyzés: Hagyjon legalább 13 cm szabad helyet a sütő mögött és felett. **[3. ábra]** Hagyjon elegendő helyet a sütő előtt a kosár kivételéhez.

3. Alaposan mossa el a kosarat és a ropogós tányért akár mosogatógépben, akár nem dörzsölő szivaccsal.
4. Enyhén nedves ruhával törölje le a sütő belsejét és külsejét. Ezután törölközővel szárítsa meg.
5. Helyezze vissza a ropogós tányért a szemetesbe. Döntse meg a ropogós tányért úgy, hogy először az egyik oldalon helyezze be, majd nyomja meg a másik oldalon.
6. Helyezze vissza a kosarat a sütőbe.

Próbaüzem

A próbaüzem segít megismerni az olajsütőjét, megbizonyosodni arról, hogy megfelelően működik, és megtisztítja a szennyeződésektől.

1. Győződjön meg arról, hogy a légsütő kosara üres, és csatlakoztassa a sütőt a konnektorhoz.
2. Nyomja meg az **AIR FRY** gombot. A kijelzőn a "**195°C**" és a "**10 MIN**" felirat látható.
3. Nyomja meg az  gombot a sütéshez. Ha végzett, a sütő sípol, és a kijelzőn az „End” felirat látható.
4. Nyomja meg a kosárkioldó gombot, és vegye ki a kosarat. Hagyja a kosarat teljesen kihűlni 10-30 percig.

Megjegyzés:

- Legyen óvatos, amikor főzés után felborítja a kosarat, mert a főzőlap leeshet, és veszélyeztetheti az Ön biztonságát.
- **Ne csavarja le a kosár fogantyúját a kosárból.**

Szilikon dugók

- A Crisper tányér 4 db élelmiszerbiztonsági anyagból készült szilikon dugót tartalmaz. Ezek az ütközők tartják a lemezt a kosár aljához rögzítve.
- Amikor behelyezi a ropogós tányért a kosárba, döntse meg úgy, hogy először az egyik oldalon helyezze be, majd nyomja meg a másik oldalt.

[4. ábra]

Megjegyzés: A ropogós tányér nem megfelelő behelyezése a kosárba károkat okozhat.

- Gondoskodjon arról, hogy a gyerekek ne játszanak a szilikondugókkal, és ne nyeljék le azokat.

FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ HASZNÁLATA

Megjegyzés:

- Ne tegyen semmit a sütőre. Ez megzavarja a levegő áramlását és gyenge sütési eredményt okoz. **[5. ábra]**
- A forró levegős sütő nem közönséges sütő. Ne töltsen meg a kosarat olajjal, sütőzsírral vagy más folyadékkal.
- Ügyeljen a forró gőzre, amikor kiveszi a kosarat a sütőből.

Előmelegítés

Mielőtt az ételt a sütőbe helyezné, javasoljuk, hogy melegítse elő az olajsütőt, ha a sütő még nem forró. Előmelegítés nélkül az étel nem sül át alaposan, és nem lesz olyan finom és ropogós.

1. Nyomja meg az  gombot a sütő kijelzőjének bekapcsolásához.
2. Nyomja meg a **PREHEAT** gombot. A kijelzőn a "**205°C**" és a "**4 MIN**" felirat látható.
3. Opcionálisan nyomja meg a fel vagy le nyilat a hőmérséklet módosításához. Az idő beállítása automatikusan történik.
4. Nyomja meg az  gombot az előmelegítés elindításához.
5. Amikor az előmelegítés befejeződött, a sütő sípol, és a kijelzőn az "End" felirat látható.

Megjegyzés:

- Ha 30 percig egyetlen gombot sem nyom meg, a sütő törli az összes beállítást és kikapcsol.
- Az előmelegítés a ventilátor teljesítményét használja 4.
- A hőmérséklet beállításakor az idő automatikusan beáll az alábbi táblázat szerint.

Hőfok	Idő (perc)
175°C – 230°C	4
115°C – 170°C	3
75°C – 110°C	2

Főzés funkció

A sütési funkció használata a legegyszerűbb módja a forró levegős sütésnek. A funkciók bizonyos ételek elkészítéséhez ideális időre, hőmérsékletre és ventilátorteljesítményre vannak programozva, lásd az Előre beállított programok című részt.

Az idő és a hőmérséklet minden főzési funkcióhoz beállítható.

A főzési funkció testreszabásához:

1. Válassza ki a testreszabni kívánt funkciógombot.
2. Nyomja meg a fel vagy le nyilat a funkció időtartamának és hőmérsékletének módosításához.
3. A mentéshez nyomja meg és tartsa lenyomva a funkciógombot 3 másodpercig, amíg hangjelzést nem hall.

Megjegyzés:

- Nyomja meg és tartsa lenyomva a fel vagy le nyilat az idő és a hőmérséklet gyors növeléséhez vagy csökkentéséhez.
- A ventilátor teljesítménye nem állítható.

Az összes főzési funkció visszaállításához nyomja meg és tartsa lenyomva a bekapcsológombot 15 másodpercig.

Turbó üzemmódok

- A főzési funkció Turbó üzemmódban (légsütés, sült, grill, fagyasztott) gyorsan elkészíti az ételt a legnagyobb ventilátorteljesítmény mellett (5).
- Az összes Turbó üzemmód funkcióhoz ropogós tányér használatát javasoljuk a 360°-os légáramlás teljes kihasználásához főzés közben..

Sütés

1. Helyezze a ropogós tányért a szemetesbe. A ropogós tányér lehetővé teszi, hogy a felesleges olaj a kosár aljára csöpögjön.
Megjegyzés: A ropogós tányér bizonyos receptekhez, például muffinokhoz és kenyérhez nem használható.
2. Melegítse elő az olajsütőt (lásd az Előmelegítés című részt).

3. Amikor a sütő sípol, és a kijelzőn az „End” felirat látható, tegye az ételt a kosárba.
4. Válassza ki a főzési funkciót.
Megjegyzés: A főzési funkciók bizonyos ételek elkészítéséhez az ideális időre, hőmérsékletre és ventilátorteljesítményre vannak programozva. Ha nincs más funkció kiválasztva, a sütő átvált az alapértelmezett sütőfunkcióra.
5. Opcionálisan módosíthatja a hőmérsékletet és az időt a fel vagy le nyíl megnyomásával. A főzés során bármikor módosíthatja a hőmérsékletet és az időt.
6. Nyomja meg az  gombot a sütéshez.
7. Amikor a főzés befejeződött, a sütő sípol. jelenik meg a kijelzőn **[6. ábra]**
 - Opcionálisan nyomja meg a „WARM” gombot. Nyomja meg a fel vagy le nyilat az idő módosításához (1-60 perc).
8. Vegye ki a kosarat a sütőből. Legyen óvatos a forró gőzzel. Használjon fogót vagy más hőálló edényt, hogy távolítsa el az ételt a kosárból.
9. A sütő tisztítása előtt hagyja kihűlni.

Előre beállított programok

Megjegyzés: Az eredmények eltérőek lehetnek. Recepteket és főzési inspirációt találhat a VeSync alkalmazásban és a receptkönyvben.

Funkció	Hőfok	Idő	Hőmérséklet tartomány	Időtartam	Teljesítmény
Air Fry*	195°C	10 perc	150-230°C	1-60 perc	5
Roast*	220°C	12 perc	175-230°C	1-60 perc	5
Grill*	230°C	5 perc	220-230°C	1-60 perc	5
Frozen*	200°C	14 perc	150-230°C	1-30 perc	5
Reheat	200°C	5 perc	150-220°C	1-60 perc	4
Bake	165°C	20 perc	125-205°C	1-60 perc	3
Dehydrate	55°C	6 óra	35-95°C	15 perc - 24 óra	1
Proof	30°C	1 óra	30-45°C	15 perc - 12 óra	1
Preheat	205°C	4 perc	150-230°	-	4
Keep Warm	75°C	30 perc	-	1-60 perc	2

* Turbó üzemmódok

** További információért lásd a Főzési tippek részt

Főzési tippek

Feltöltés

- Ha a kosár túlságosan tele van, az étel egyenetlenül sül meg.

Az olaj használata

- Ha kevés olajat teszünk az ételbe, ropogósabb lesz. Maximum 30 ml olajat használjon.
- Az olajspray kiválóan alkalmas kis mennyiségű olaj egyenletes felvitelére minden ételre.

Hasznos tippek

- Bármilyen fagyasztott vagy sütőben használható ételt átsüthet.
- A Frozen funkció ideális kisméretű vagy becsomagolt élelmiszerekhez, például röghöz vagy húsgombócokhoz.
- Ha pitét, süteményt vagy bármilyen töltelékkel vagy tésztával ellátott ételt szeretne sütni, tegye az ételt egy hőálló edénybe, mielőtt a kosárba tenné.
- A magas zsírtartalmú ételek sütésekor a zsír a kosarak aljára csöpög. A főzés során a túlzott füst elkerülése érdekében öntse le a főzés után lecsepegtetett zsírt.
- A pácolt ételek fröccsenést és túlzott füstöt okozhatnak sütés közben. Sütés előtt szárítsa meg ezeket az ételeket.
- Válassza ki az ideális főzési funkciót a recepthez az előre beállított programtáblázat alapján.

Sült krumpli

- Adjunk hozzá 8-15 ml evőkanál olajat a ropogósra sütéshez.

• Nyers burgonya chips készítésekor sütés előtt áztassuk a nyers chipseket vízbe 15 percre, hogy eltávolítsuk a keményítőt. Az olaj hozzáadása előtt szárítsa meg a krumplit papírtörülővel.

- A nyers, nyers burgonya chipset vágja kisebb darabokra, hogy ropogósabb legyen. Vágja a krumplit 0,6-7,6 cm-es csíkokra.

Megjegyzés: További tippekért és receptekért lásd a VeSync alkalmazást és a COSORI webhelyet.

Egyéb funkciókat

Váltás a hőmérséklet mértékegységei között

- Nyomja meg és tartsa lenyomva a **TEMP** gombot a fel vagy le nyíllal 3 másodpercig.
- A hőmérséklet mértékegysége Celsiusról Fahrenheitre változik.
- Ismételje meg a műveletet a Celsius-fokozatra való visszaváltáshoz.

Szünet

- Nyomja meg az  gombot a főzés szüneteltetéséhez. Az olajsütő leállítja a melegítést, és az  villog, amíg meg nem nyomja ismét az  gombot a főzés folytatásához.
- 30 perc inaktivitás után a sütő kikapcsol.
- Ezzel a funkcióval szüneteltetheti a sütési programot anélkül, hogy ki kellene vennie a kosarat a sütőből.

A főzés automatikus folytatása

- Ha kihúzza a kosarat, a sütő automatikusan leállítja a főzést. A kijelző a biztonsági funkció részeként ideiglenesen kikapcsol.
- Miután visszatette a kosarat, a sütő automatikusan folytatja a főzést az előző beállítások alapján.

Automatikus kikapcsolás

- Ha a sütőben nincs aktív sütési program, törli az összes beállítást, és 3 perc inaktivitás után automatikusan kikapcsol.

Túlmelegedés elleni védelem

- Ha a sütő túlmelegszik, biztonsági funkcióként automatikusan kikapcsol.
- Hagyja teljesen kihűlni a sütőt, mielőtt újra használná.

Gondozás és karbantartás

Megjegyzés:

- Mindig tisztítsa meg a kosarat és a ropogós tányért minden használat után.
 - A fóliakosár kirakása (kivéve a ropogós tányért) megkönnyítheti a tisztítást.
1. Kapcsolja ki a sütőt, és húzza ki a konnektorból. Tisztítás előtt hagyja teljesen kihűlni. A gyorsabb hűtés érdekében húzza ki a kosarat a sütőből.
 2. Ha szükséges, nedves ruhával törölje le a sütő külsejét.
 3. A kosár és a ropogós tányér mosogatógépben mosható. A kosarat és a ropogós tányért forró szappanos vízzel és karcmentes szivaccsal is kimoshatja. Ha szükséges, áztassa.
- Megjegyzés:** A kosár és a ropogós tányér tapadásmentes bevonattal van ellátva. Kerülje a fém edények és súroló hatású tisztítószeres használatát.
4. Ellenálló zsírhoz:
 - a) Keverjünk össze 30 ml szóda-bikarbónát és 15 ml vizet egy kis tálban, hogy kenhető pasztát kapjunk.
 - b) Szivaccsal vigye fel a pasztát a kosárra és a ropogós tányérokra, majd dörzsölje le őket. Öblítés előtt hagyja állni a kosarat és a ropogós tányért 15 percig.
 - c) Használat előtt mossa ki a kosarat szappannal és vízzel.

5. Tisztítsa meg a sütő belsejét egy enyhén nedves, nem karcoló szivaccsal vagy ruhával. Ne merítse vízbe a sütőt. Ha szükséges, tisztítsa meg a fűtőtekercset az ételmaradékok eltávolításához. **[7. ábra]**
6. Használat előtt szárítsa meg a sütőt.
Megjegyzés: A sütő bekapcsolása előtt győződjön meg arról, hogy a fűtőspirál teljesen megszáradt.

Kiegészítők

Kiegészítő és cseretartozékok állnak rendelkezésre az Ön sütőéhez. További információért forduljon az ügyfélszolgálathoz.

Hibaelhárítás

Rendellenesség	Egy lehetséges megoldás
A sütő nem kapcsol be.	Ellenőrizze, hogy a sütő be van-e dugva. Óvatosan csúsztassa a kosarat a sütőbe.
Az étel nincs teljesen megfőzve.	Tegyen kisebb adagokat a kosárba. Ha a kosár túlságosan tele van, az étel alulsült lesz. Növelje a hőmérsékletet vagy a főzési időt.
Sütés után nem ropogós az étel.	Ha kis mennyiségű olajat ad az ételhez, az növelheti a ropogósságot (lásd a Főzési tippek részt).
A krumpli nem sül át jól.	További információért lásd a sült krumpli részt.
A kosarat nem lehet könnyen behelyezni a sütőbe.	Ügyeljen arra, hogy a kosár ne legyen túlsúlyolt étellel.
Fehér füst jön ki a sütőből.	Első használatkor az olajsütő fehér füstöt termelhet. Ez normális. Győződjön meg arról, hogy a kosár és a sütő belseje megfelelően meg van tisztítva, és zsírmentes. Zsíros ételek főzésekor olaj szivárog a kosárba. Ez az olaj fehér füstöt termel,

	és a kosár melegebb lehet a szokásosnál. Ez normális, és nem befolyásolhatja a főzést. Óvatosan kezelje a kosarat.
Fekete füst jön ki a sütőből.	Azonnal húzza ki a sütőt. A sötét füst azt jelenti, hogy ég az étel, vagy áramköri probléma van. Várja meg, amíg a füst elillan, mielőtt kihúzza a szemeteskukát. Ha az ok nem égett étel volt, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
Az olajsütőnek műanyag szaga van.	Bármely olajsütőnek műanyag szaga lehet a gyártási folyamat során. Ez normális. Kövesse a Tesztfutás részben található utasításokat, hogy megszabaduljon a műanyagszagtól. Ha a szag továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
Az "E01/E21" hibakód megjelenik a kijelzőn.	Szakadt áramkör van a hőmérséklet-figyelőben. Lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal.
Az "E02/E22" hibakód megjelenik a kijelzőn.	Rövidzárlat van a hőmérséklet-figyelőben. Lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal.

Ha problémája nem szerepel a fenti listában, kérjük, forduljon ügyfélszolgálatunkhoz.