



COBOLT SPEECHMASTER **FREIDORA DE AIRE PARLANTE**

Instrucciones



INTRODUCCIÓN

Gracias por adquirir una Freidora de Aire parlante Cobolt Speechmaster. Tómese unos minutos para leer estas instrucciones, en particular las de “**INSTALACIÓN**” y las de “**ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES DE SEGURIDAD**”, antes de conectar la freidora a la fuente de alimentación.

INSTALACIÓN

1. Retire todos los materiales de embalaje y accesorios y consérvelos en caso de que necesite devolver la freidora en el futuro.
2. Coloque la freidora en un lugar nivelado con el mango de la cubeta orientado hacia usted.
3. Para retirar la cubeta, pulse el botón ubicado en el borde superior trasero del mango hacia adelante al mismo tiempo que saca la cubeta.
4. Retire la cubeta e inserte la rejilla asegurándose de que la parte elevada situada en el centro esté orientada hacia arriba.
5. Enchufe la freidora a una toma de corriente doméstica estándar de 220 a 240 voltios y 13 amperios.
6. No encienda la freidora todavía. Lea primero las siguientes “**ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES DE SEGURIDAD**”.

ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Verifique nuevamente que no haya quedado ningún material de embalaje.
- Después de cocinar, el área del cajón se calentará.
- No obstruya el ventilador en la parte posterior de la freidora, ya que esto puede provocar un sobrecalentamiento.

CONTROLES

El panel de control se encuentra en la parte frontal de la freidora y tiene anillos de ubicación elevados alrededor de todos los botones. **ADVERTENCIA: Tenga en cuenta que los botones son sensibles al tacto y no es necesario pulsarlos.**

DISPOSICIÓN:



Teclas de izquierda a derecha

FILA SUPERIOR

Botón menos (-)

Botón más (+)

SEGUNDA FILA

Cambiar modo de cocinado

Cambiar entre el tiempo o la temperatura establecidas

TERCERA FILA

Encender /Apagar / Iniciar

FUNCIONAMIENTO DE LA FREIDORA EN MODO MANUAL

La temperatura de la freidora se puede configurar entre 80° y 200° grados centígrados y el tiempo entre 1 y 60 minutos.

Para configurar manualmente la temperatura y el tiempo de cocción deseados:

Toque el botón de encendido ubicado en la tercera fila y la freidora anunciará “ENCENDIDO”. La configuración predeterminada es 200° grados centígrados y 18 minutos. Seleccione la temperatura usando los botones menos (-) y más (+) en la fila superior. La freidora cambiará en intervalos de 10° grados.

Toque el botón “CAMBIAR ENTRE TIEMPO Y TEMPERATURA” ubicado en la segunda fila a la derecha. Establezca los minutos usando los botones menos (-) y más (+) en la fila superior. La freidora cambiará en intervalos de 1 minuto.

ADVERTENCIA: Mientras configura la temperatura y el tiempo de cocción, la freidora cambiará automáticamente entre temperatura y minutos cada 6 segundos si no se pulsa ningún botón (esto no se verbaliza).

Toque el botón de encendido para comenzar. La freidora anunciará la temperatura y el tiempo seleccionados antes de comenzar. **ADVERTENCIA: Si la freidora no se inicia, compruebe que la cubeta esté introducida correctamente.**

La freidora anunciará el tiempo restante cada 10 minutos. Durante los últimos 10 minutos de cocción, anunciará el tiempo restante cada minuto. Durante el último minuto, anunciará el tiempo restante cada 10 segundos, y cada segundo durante los últimos 10 segundos.

A la mitad del tiempo de cocción seleccionado, la Freidora anunciará “REMOVER LOS ALIMENTOS”. El temporizador se detendrá durante 15 segundos.

Retire con cuidado la cubeta y dé la vuelta a los alimentos.

ADVERTENCIA: Tenga en cuenta que los alimentos y el interior de la cubeta estarán calientes. Vuelva a colocar la cubeta en la Freidora para continuar cocinando.

ADVERTENCIA: Tenga en cuenta que, si elige no darles la vuelta a los alimentos, la Freidora se encenderá nuevamente después de 15 segundos.

Una vez que la Freidora haya terminado de cocinar, se apagará. También anunciará “TEMPERATURA DE LA FREIDORA ALTA” cada 20 segundos durante 2 minutos. Para apagar la Freidora sin cocinar, mantenga pulsado el botón de encendido. Anunciará “APAGADO”.

ADVERTENCIA: Durante el proceso de cocción, es posible añadir tiempo adicional y ajustar la temperatura utilizando los botones más (+) y menos (-). Esto no será posible durante el último minuto ya que los botones están bloqueados.

COCINAR USANDO MODOS PREESTABLECIDOS

ADVERTENCIA: La temperatura y el tiempo de los preajustes se pueden ajustar antes y durante la cocción.

COMIDA	TEMPERATURA	TIEMPO
PATATAS	180°	30 MINUTOS
PESCADO	180°	20 MINUTOS
VERDURAS	160°	30 MINUTOS
CARNE	180°	15 MINUTOS
POLLO	190°	20 MINUTOS
POR DEFECTO (MANUAL)	200°	18 MINUTOS

Seleccione el modo de cocción con el botón táctil, ubicado en la segunda fila del lado izquierdo. Cada pulsación anunciará la siguiente categoría.

Toque el botón de encendido para comenzar. La Freidora anunciará la temperatura y el tiempo seleccionados antes de comenzar. Dé la vuelta a los alimentos si es necesario.

Una vez que la Freidora haya terminado de cocinar, se apagará y comenzará un período de enfriamiento automático de 2 minutos. También anunciará "TEMPERATURA DE FREIDORA ALTA" cada 20 segundos.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Asegúrese de que la Freidora esté apagada y se haya enfriado antes de limpiarla.

La cubeta es apta para lavavajillas. Retire la rejilla antes de lavarla. La limpieza debe realizarse con un paño húmedo con jabón y secar las superficies después. No utilice limpiadores abrasivos y nunca vierta agua sobre la parte superior o el interior.

ADVERTENCIA: Debido a que la cubeta tiene un recubrimiento antiadherente, se aconseja utilizar utensilios de cocina con punta de silicona.

TIEMPOS DE COCCIÓN RECOMENDADOS

INGREDIENTES	CANTIDAD	PREPARACIÓN	ACEITE	TEM P	TIEMPO
VERDURAS					
Espárragos	1 puñado	Entero, tallos recortados	2 Cucharadas	200°C	8-12 mins
Remolacha	4 manojos (aprox. 1kg)	Entero	Nada	200°C	45-60 mins
Judías verdes (para asar)	4 pepitas	Entero	Nada	200°C	25-30 mins
Brócoli	1 cabeza	Cortar en floretes de 2,5 cm.	1 Cucharada	200°C	10-12 mins
Coles de Bruselas	500g	Cortado por la mitad, sin tallo	1 Cucharada	200°C	15-20 mins
Calabaza	500g-750g	Cortar en trozos de 2,5 cm.	1 Cucharada	200°C	20-25 mins
Zanahorias	500g	Cortar en trozos de 1,5 cm.	1 Cucharada	200°C	13-16 mins
Coliflor	1 cabeza	Cortar en floretes de 2,5 cm.	2 Cucharadas	200°C	15-20 mins
Mazorcas de maíz	4 mazorcas	Mazorcas enteras, sin cáscara	1 Cucharada	200°C	12-15 mins
Judías verdes	375g	Cortadas	1 Cucharada	200°C	8-10 mins
Col (para frituras)	225g	Despedazada, sin tallos	Nada	150°C	8-10 mins
Setas	225g	Enjuagadas, cortadas en cuartos.	1 Cucharada	200°C	7-9 mins
Patatas	750g	Cortar en rodajas de 2,5 cm.	1 Cucharada	200°C	18-20 mins
Patatas	450g	Patatas fritas cortadas a mano*, finas	1/2-3 Cucharadas	200°C	20-24 mins
Patatas	450g	Patatas fritas cortadas a mano*, gordas	1/2-3 Cucharadas	200°C	23-26 mins
Patatas	4 enteras (185-250g)	Perforadas 3 veces con un tenedor	Nada	200°C	30-35 mins
Patatas	750g	Cortar en trozos de 2,5 cm.	1 Cucharada	200°C	15-20 mins
Batatas	4 enteras (185-250g)	Perforadas 3 veces con un tenedor	Nada	200°C	30-35 mins
Calabacín	500g	Cortar en trozos de 2,5 cm	1 Cucharada	200°C	15-18 mins
POLLO					
Pechugas de pollo	2 pechugas	Con hueso	Untado con aceite	190°C	25-35 mins
	2 pechugas	Sin hueso	Untado con aceite	190°C	18-22 mins
Muslos de pollo	4 muslos	Con hueso	Untado	200°C	22-28

			con aceite		mins
	4 muslos	Sin hueso	Untado con aceite	200°C	18-22 mins
Alas de pollo	1kg	Enteras	1 Cucharada	200°C	22-26 mins
PESCADO Y MARISCO					
Pastel de pescado	2 pasteles	Nada	Untado con aceite	180°C	12-15 mins
Colas de langosta	4 colas	Enteras	Nada	190°C	5-8 mins
Filetes de salmón	2 filetes	Nada	Untado con aceite	200°C	10-13 mins
Camarones	16 unidades	Enteros, pelados, con cola	1 Cucharada	200°C	7-10 mins
CARNE					
Hamburguesas	4 ¼ piezas	2.5cm de grosor	Nada	190°C	8-10 mins
Filetes	2 (0,25)	Enteros	Nada	200°C	10-20 mins
CERDO					
Bacon	4 tiras, cortadas por la mitad	Nada	Nada	180°C	8-10 mins
Chuletas de cerdo	2 chuletas con hueso	Con hueso	Untado con aceite	190°C	15-17 mins
Chuletas de cerdo	4 chuletas deshuesadas	Sin hueso	Untado con aceite	190°C	14-17 mins
Solomillo de cerdo	2 solomillos	Enteros	Untado con aceite	190°C	25-35 mins
Salchichas	4 salchichas	Enteras	Nada	200°C	8-10 mins
CONGELADOS					
Nuggets de pollo	1 caja	Nada	Nada	200°C	10-13 mins
Filetes de pescado	1 caja (6 filetes)	Nada	Nada	200°C	14-16 mins
Palitos de pescado	18 palitos de pescado	Nada	Nada	200°C	10-13 mins
Patatas fritas	450g	Nada	Nada	180°C	20-25 mins
Patatas fritas	1kg	Nada	Nada	180°C	28-32 mins
Palitos de Mozzarella	1 caja	Nada	Nada	190°C	8-10 mins
Gambas rebozadas	1 bolsa	Nada	Nada	200°C	9-11 mins
Croquetas	450g	Nada	Nada	180°C	18-22 mins

ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A LA TOMA DE TIERRA

Los cables de alimentación tienen colores y se corresponden con los siguientes códigos:

AZUL: neutro.

MARRÓN: corriente.

VERDE Y AMARILLO: toma de tierra.

Como los colores de los cables del cable de alimentación de este aparato pueden no corresponderse con las marcas de colores que identifican los terminales de su enchufe, proceda de la siguiente manera:

El cable de color AZUL debe conectarse al terminal marcado con la letra N o de color NEGRO.

El cable de color MARRÓN debe conectarse al terminal marcado con la letra L o de color ROJO.

El cable de color VERDE Y AMARILLO debe conectarse al terminal marcado con la letra E.

NOTA: Este aparato no debe utilizarse con fines de restauración comercial.

ESPECIFICACIONES

MODELO	NOMBRE DE PRODUCTO	VOLTAJE	CAPACIDAD	FRECUENCIA	POTENCIA
CKZ-2150BD	Speechmaster Air Fryer	220-240V	4L	50/60Hz	1500W

OTRAS:

Altura 320 mm Profundidad 370 mm Ancho 265 mm

Peso 3,7 kg

Cumple con la directiva E.E.C. 82/499/E.E.C.

Las dimensiones que se muestran son aproximadas.

Debido a que nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones sin previo aviso.

COBOLT SYSTEMS LTD

The Old Mill House, Mill Road, Reedham,

Norwich, Norfolk NR13 3TL

United Kingdom

Tel: 01493700172

Email: sales@cobolt.co.uk

Web: <http://www.cobolt.co.uk>