

COSORI

Instrukcja obsługi

TurboBlaze™ Chef Edition Air Fryer 6.0 litrów



PL

Pytania lub uwagi?

sklep@cosoripolska.pl

Zawartość opakowania	2
Dane techniczne	2
Ważne środki bezpieczeństwa	4
Zapoznanie się z frytkownicą beztuszczową	7
Przed pierwszym użyciem	10
Korzystanie z frytkownicy beztuszczowej	11
Pielęgnacja i konserwacja	15
Aksesoria	15
Rozwiązywanie problemów	16
Informacje o gwarancji	17
Obsługa klienta	19

Zawartość opakowania

- 1 x Frytkownica beztuszczowa TurboBlaze™ Chef Edition 6.0 litrów
- 1 x Talerz crisper
- 1 x Instrukcja użytkowania

Przedmioty bonusowe

- 1 x Ruszt
- 5 x Szpikulców do szaszłyków

Dane techniczne

Model	CAF-DC602-KEUR
Zasilanie	AC 220V-240V 50/60Hz
Moc znamionowa	1,725W
Pojemność	6 L (dla 3–5 osób)
Zakres temperatur	30°–230°C / 90°–450°F
Zakres czasu	1 min–24 hr
Wymiary (łącznie z uchwytem)	40.0 × 30.0 × 30.1 cm / 15.7 × 11.8 × 11.9 in
Wymiary (bez uchwyty)	34.0 × 30.0 × 30.1 cm / 13.4 × 11.8 × 11.9 in
Waga	6 kg / 13.2 lb

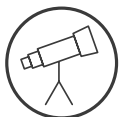
 *Dziękujemy za zakup!* 

(Mamy nadzieję, że pokochasz swoją nową frytkownicę
beztuszczową smart tak samo jak my!)



Dołącz

do naszej społeczności na Facebooku
<https://www.facebook.com/cosoripolska>



Odkryj

nasze przepisy online
www.cosoripolska.pl/przepisy



Korzystaj

z przepisów stworzonych przez naszych
szefów kuchni.



SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI

Nasz zespół obsługi klienta chętnie
odpowie na wszelkie Twoje pytania!

Email: sklep@cosoripolska.pl

W imieniu całego zespołu COSORI,

Przyjemnego gotowania!

PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

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

Kluczowe punkty bezpieczeństwa

- **Nie dotykaj** gorących powierzchni. Użyj uchwytów.
- Zachowaj ostrożność podczas odwracania kosza po zakończeniu gotowania, ponieważ gorący talerz crisper może wypaść i stworzyć zagrożenie dla bezpieczeństwa.
- **Nie blokuj** żadnych otworów wentylacyjnych. Przez otwory wydostaje się gorąca para. Trzymaj ręce i twarz z dala od otworów.
- **UWAGA:** zachowaj ostrożność. Gorące talerze crisper mogą wypaść podczas obracania kosza.
- **Nie używaj** części zamiennych ani akcesoriów innych producentów, ponieważ może to spowodować obrażenia.
- **Nie używaj** na zewnątrz.
- **Nie umieszczaj** frytkownicy ani żadnych jej części na kuchence, w pobliżu palników gazowych lub elektrycznych ani w rozgrzanym piekarniku.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia frytkownicy (lub wyjmowania kosza), jeśli zawiera gorący olej lub inne gorące płyny.
- Po wyjęciu z kosza **zawsze** kładź talerz crisper na powierzchnię odporną na wysoką temperaturę.

Uwaga:

- Aby zmniejszyć ryzyko wypadnięcia talerzy crisper, umieść je solidnie w koszu.
- **Zawsze** używaj szczyptec do ostrożnego wyjmowania gorącej żywności.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Aby zabezpieczyć się przed porażeniem prądem, **nie zanurzaj** obudowy frytkownicy, przewodu ani wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Ściśle nadzoruj dzieci znajdujące się w pobliżu frytkownicy.
- Odcinaj urządzenie od prądu, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem. Poczekać, aż ostygnie przed założeniem lub zdjęciem części.
- **Nie używaj** frytkownicy, jeśli jest uszkodzona, nie działa lub jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone. Skontaktuj się z **obsługą klienta** (patrz strona 19).
- **Nie czyść** metalowymi czyścikami. Fragmenty metalu mogą oderwać się od czyścika i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.
- **Nie umieszczaj** niczego na górze frytkownicy. **Nie przechowuj** niczego wewnątrz frytkownicy.
- Ta frytkownica może być używana przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, a także osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także przez osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się one pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania frytkownicy i rozumieją związaną z tym zagrożenia.
- Dzieci nie mogą wykonywać czyszczenia i konserwacji, chyba że ukończyły 8 rok życia i są pod nadzorem.
- Dzieci należy nadzorować, aby zapewnić że **nie bawią się** frytkownicą.

- Ta frytkownica nie jest przeznaczona do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Używaj frytkownicy **wyłącznie** zgodnie z zaleceniami zawartymi w tej instrukcji.
- Nie do użytku komercyjnego. **Wyłącznie** do użytku domowego.

Podczas smażenia gorącym powietrzem

- Frytkownica beztłuszczowa działa **wyłącznie** za pomocą gorącego powietrza. **Nigdy** nie napętniaj kosza olejem lub tłuszczem.
- **Nigdy** nie używaj frytkownicy bez założonego kosza.
- **Nie wkładaj** do frytkownicy zbyt dużych produktów spożywczych ani metalowych przyborów kuchennych.
- **Nie przepętniaj** kosza frytkownicy. Zbyt duża ilość jedzenia może dotknąć elementów grzejnych i spowodować zagrożenie pożarowe.
- **Nie dotykaj** akcesoriów (w tym talerzy crispser) podczas lub bezpośrednio po smażeniu.
- **Nie umieszczaj** we frytkownicy papieru, kartonu, nieodpornego na ciepło tworzywa sztucznego ani podobnych materiałów.
- **Nigdy** nie wkładaj papieru do pieczenia, papieru pergaminowego ani folii do frytkownicy bez jedzenia na wierzchu. Cyrkulacja powietrza może powodować podnoszenie się papieru i dotykane elementów grzejnych.
- **Nigdy** nie wkładaj do frytkownicy cienkiej lub lekkiej żywności, takiej jak płatki kukurydziane. Zwracaj uwagę na małe kawałki jedzenia. Cyrkulacja powietrza może powodować, że cienkie, lekkie lub małe kawałki żywności unoszą się i dotykają elementów grzejnych.
- **Zawsze** używaj pojemników odpornych na wysoką temperaturę. Zachowaj szczególną ostrożność, jeśli używasz pojemników, które nie są metalowe lub szklane.
- Trzymaj frytkownicę z dala od materiałów łatwopalnych (zaston, obrusów itp.). Używaj na płaskiej, stabilnej, żaroodpornej powierzchni, z dala od źródeł ciepła i cieczy.
- Natychmiast wyłącz i odłącz frytkownicę od zasilania, jeśli zauważysz wydobywający się ciemny dym. Biały dym jest normalny, spowodowany jest podgrzewaniem tłuszczu lub rozpryskami jedzenia, ale ciemny dym oznacza, że żywność się pali lub jest problem z obwodem elektrycznym. Przed wyciągnięciem kosza poczekaj, aż dym opadnie. Jeśli przyczyną nie było spalone jedzenie, skontaktuj się z **obsługą klienta** (strona 19).
- Aby wyłączyć frytkownicę, naciśnij raz przycisk (⏻). Przycisk (⏻) pozostanie pomarańczowy, a wszystkie pozostałe przyciski zostaną wyłączone.
- Aby odłączyć urządzenie od zasilania, chwyć wtyczkę i wyciągnij ją z gniazdka. **Nigdy** nie ciągnij za kabel.
- **Nie pozostawiaj** frytkownicy bez nadzoru podczas użytkowania.

Przedłużacze

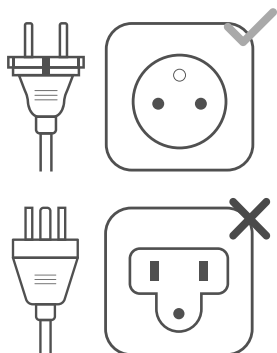
- Dostępne są dłuższe przedłużacze, których można używać pod warunkiem zachowania ostrożności. Jeżeli używany jest dłuższy przedłużacz:
 - Oznaczone parametry elektryczne przedłużacza muszą być co najmniej tak wysokie, jak parametry frytkownicy.
 - Kabel należy ułożyć w taki sposób, aby nie zwiślał z blatu, gdzie może zostać pociągnięty przez dzieci lub powodować ryzyko potknięcia.
- Jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez Optymalna II Sp. z o.o. lub inne równie kompetentne osoby, aby uniknąć zagrożenia porażeniem elektrycznym lub pożarem. Prosimy o kontakt z **obsługą klienta** (strona 19).
- Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.

Wtyczka i kabel (rys. 1)

- **Nie pozwól**, aby kabel zasilający (lub jakikolwiek przedłużacz) zwiisał z krawędzi stołu lub blatu ani nie dotykał gorących powierzchni.

Uwaga: W tej frytkownicy zastosowano krótki przewód zasilający, aby zmniejszyć ryzyko zaplątania lub potknięcia. Używaj przedłużaczy ostrożnie. Oznaczone parametry elektryczne przedłużacza muszą być tak wysokie, jak parametry frytkownicy.

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



Rysunek 1



Ten symbol oznacza, że produktu nie można wyrzucać razem z odpadami domowymi i należy go przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu. Właściwa utylizacja i recykling pomagają chronić zasoby naturalne, zdrowie ludzkie i środowisko.

Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji i recyklingu tego produktu, skontaktuj się z lokalnymi władzami, służbami utylizacji lub sklepem, w którym zakupiłeś ten produkt.

Ten produkt jest zgodny z dyrektywą RoHS.

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

Pola elektromagnetyczne (EMF)

COSORI Air Fryer spełnia wszystkie standardy dotyczące pól elektromagnetycznych (EMF). W przypadku prawidłowego obchodzenia się z urządzeniem i stosowania się do instrukcji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, urządzenie jest bezpieczne w użyciu w oparciu o dostępne obecnie dowody naukowe.

UWAGA: Przedmioty oznaczone poniższym symbolem mogą osiągać wysokie temperatury i należy się z nimi obchodzić ostrożnie.



UWAGA: Gorąca powierzchnia.

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ

ZAPOZNANIE SIĘ Z FRYTKOWNICĄ BEZTŁUSZCZOWĄ

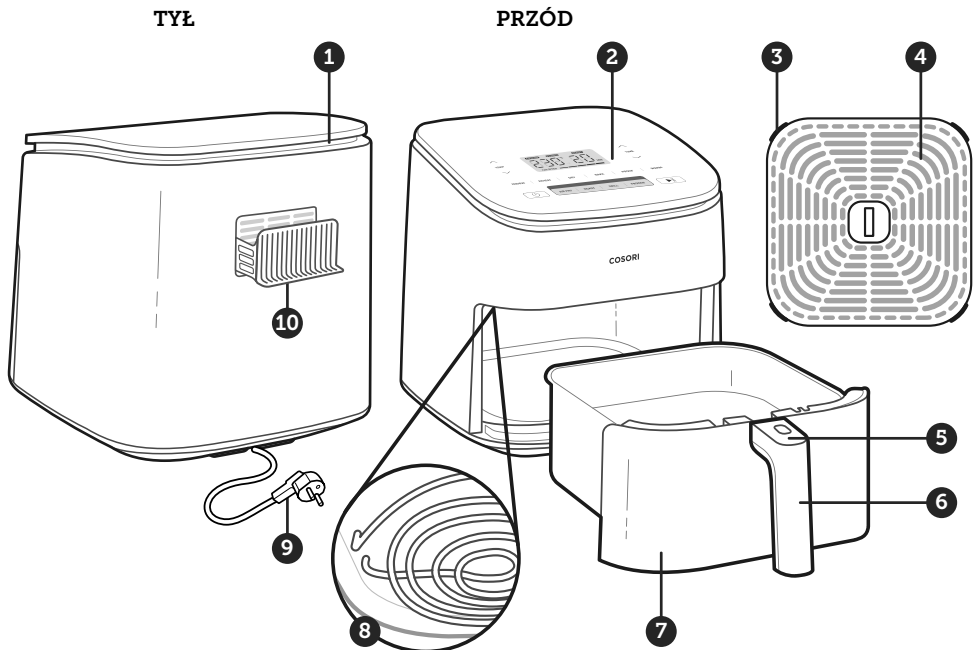
Ta frytkownica COSORI wykorzystuje silnik prądu stałego, który szybciej nagrzewa frytkownicę, gotuje szybciej i pozwala na precyzyjną kontrolę temperatury i wentylatora, dzięki czemu żywność gotuje się dokładnie tak, jak chcesz. Dzięki przyjaznemu dla użytkownika elementowi sterującemu, koszowi z powłoką zapobiegającą przywieraniu oraz intuicyjnej, bezpiecznej konstrukcji, frytkownica COSORI TurboBlaze™ jest gwiazdą Twojej kuchni.

Uwaga:

- **Nie próbuj** otwierać górnej części frytkownicy. To nie jest pokrywa.
- Kosz i talerze crisper są wykonane z aluminium i pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Schemat frytkownicy beztłuszczowej

- | | | |
|-----------------------|------------------------|---------------------|
| 1. Wlot powietrza | 5. Przycisk zwolnienia | 8. Elementy grzejne |
| 2. Ekran sterowania | kosza | 9. Kabel zasilający |
| 3. Stopery silikonowe | 6. Uchwyt kosza | 10. Wylot powietrza |
| 4. Talerz crisper | 7. Kosz | |



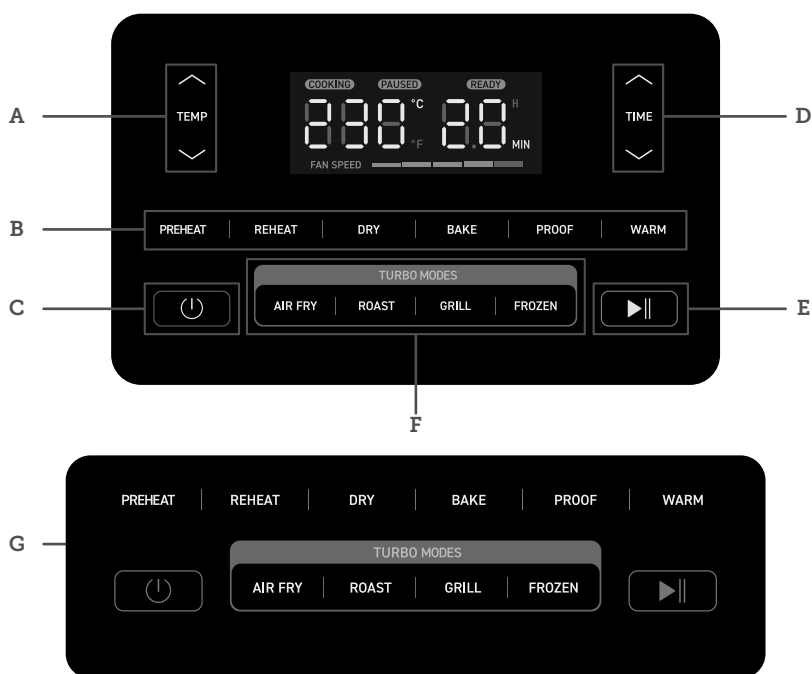
Schemat wyświetlacza

Uwaga: gdy dotkniesz przycisku, aby skorzystać z funkcji, zmieni on kolor na pomarańczowy, co oznacza, że został wybrany.

Panel sterowania

- A. Zwiększ/zmniejsz temperaturę
- B. Funkcje gotowania
- C. Włącz/wyłącz
- D. Zwiększ/zmniejsz czas
- E. Start/pauza
- F. Funkcje gotowania w trybach Turbo

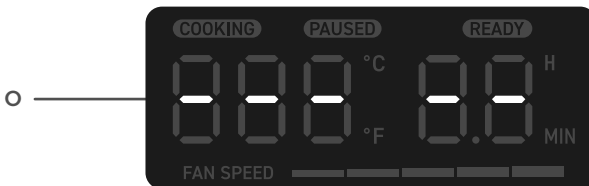
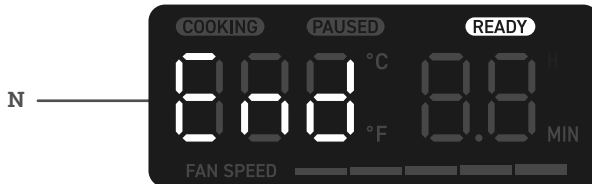
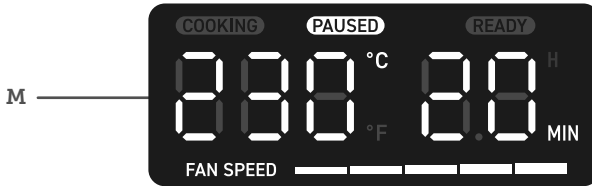
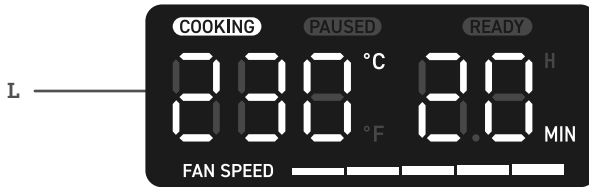
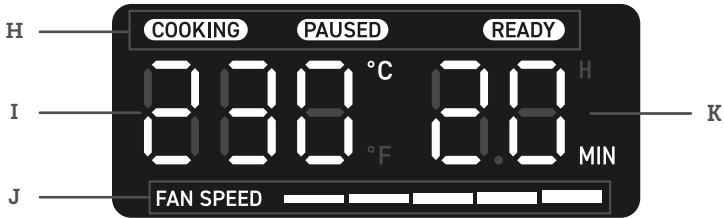
Funkcje gotowania



Wyświetlacz

Wyświetlane komunikaty

- H.** Stan gotowania **J.** Prędkość wentylatora (1-5) **L.** Gotuje **N.** Gotowe
I. Temperatura **K.** Czas **M.** Zastopowane **O.** Wyjmij kosz



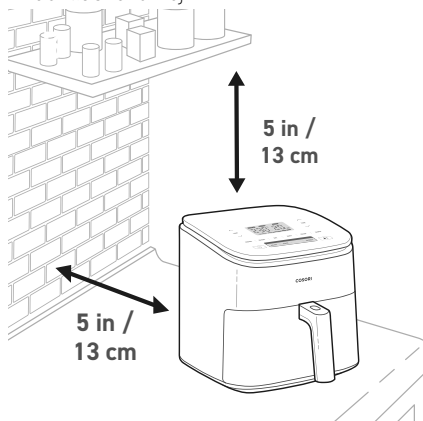
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Ustawienia

1. Usuń i wyrzuć całe opakowanie z wnętrza i z zewnątrz frytkownicy, w tym wszelkie tymczasowe naklejki i folię plastikową.
2. Umieść frytkownicę na stabilnej, poziomej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni. Trzymaj z dala od miejsc, które mogą zostać uszkodzone przez gorące powietrze lub parę (takich jak ściany lub szafki).

Uwaga: Pozostaw 13 cm / 5 cali wolnej przestrzeni za i nad frytkownicą. [Rysunek 2] Pozostaw wystarczająco dużo miejsca z przodu frytkownicy, aby wyjąć kosz.

3. Dokładnie umyj kosz, przegródkę kosza i talerze crisper, używając zmywarki lub nieściernej gąbki.
4. Przetrzyj frytkownicę od wewnątrz i na zewnątrz lekko wilgotną szmatką. Osusz ręcznikiem.
5. Włóż talerz crisper z powrotem do kosza. Przechyl talerz crisper, aby włożyć najpierw jedną stronę, a następnie dociśnij drugą stronę.
6. Włóż kosz do frytkownicy beztłuszczowej.



Rysunek 2

Pierwsze uruchomienie

Uruchomienie próbne pomoże ci zapoznać się z frytkownicą, upewnić się, że działa prawidłowo i oczyścić ją z ewentualnych pozostałości.

1. Upewnij się, że kosz frytkownicy jest pusty i podłącz frytkownicę do prądu.
2. Naciśnij **AIR FRY**. Na wyświetlaczu pojawi się **"195°C"** i **"10 MIN"**.
3. Naciśnij ►, aby rozpocząć. Po zakończeniu frytkownica wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat **"End"** (koniec).
4. Naciśnij przycisk zwalnający kosz i wyjmij kosz. Pozostaw kosz do całkowitego ostygnięcia na 10–30 minut.

Uwaga:

- Bądź ostrożny, obracając kosz po gotowaniu, ponieważ gorący talerz crisper może wypaść i stworzyć zagrożenie dla bezpieczeństwa.
- **Nie odkręcaj** uchwyty kosza od kosza.

Stoppery silikonowe

- Talerze crisper zawierają 4 silikonowe stopery wykonane z materiału bezpiecznego dla żywności. Dzięki tym stoperom talerz jest przymocowany do dna kosza.
- Umieszczając talerz crisper w koszu, przechyl talerz, aby włożyć najpierw jedną stronę, a następnie dociśnij drugą stronę. Talerz crisper można umieścić w koszu tylko w jeden sposób [Rysunek 3]

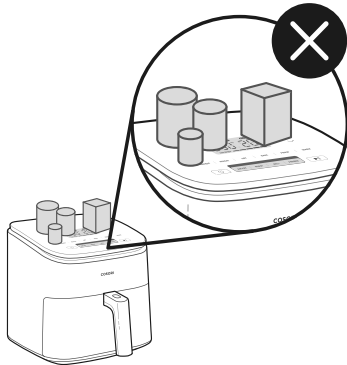
Uwaga: Nieprawidłowe wciśnięcie na siłę talerza crisper do kosza może spowodować uszkodzenie.

- Upewnij się, że dzieci **nie bawią się** silikonowymi stoperami i nie potykają ich.

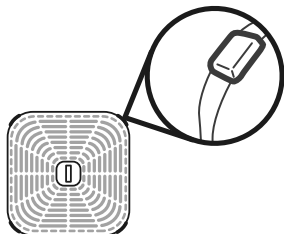
KORZYSTANIE Z FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ

Uwaga:

- **Nie kładź** niczego na frytkownicy. Zakłóci to przepływ powietrza i spowoduje słabe rezultaty smażenia powietrzem. **[Rysunek 4]**
- Air fryer nie jest frytkownicą do smażenia na głębokim tłuszczu. **Nie napełniaj** koszyka olejem, tłuszczem do smażenia ani żadnym płynem.
- Podczas wyjmowania koszyka z frytkownicy należy uważać na gorącą parę.







Rysunek 4



Rysunek 3

Wstępne podgrzewanie

Zalecamy wstępne podgrzanie przed włożeniem jedzenia do frytkownicy, chyba że frytkownica jest już gorąca. Jedzenie nie będzie dokładnie ugotowane bez wstępnego podgrzania.

1. Naciśnij , aby włączyć wyświetlacz.
2. Naciśnij **PREHEAT** (rozgrzewanie). Na wyświetlaczu pojawi się "205°C" i "4 MIN".
3. Opcjonalnie dotknij  lub , aby zmienić temperaturę. Czas dostosuje się automatycznie.
4. Naciśnij , aby rozpocząć podgrzewanie.
5. Po upływie ustawionego czasu frytkownica wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat "End" (koniec).

Uwaga:

- Jeśli przez 30 minut nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, frytkownica skasuje wszystkie ustawienia i wyłączy się.
- Rozgrzewanie wykorzystuje prędkość wentylatora 4.
- Podczas regulacji temperatury czas zostanie automatycznie dostosowany w oparciu o poniższą tabelę.

Temperatura	Czas (minuty)
175°–230°C / 345°–450°F	4
115°–170°C / 240°–340°F	3
75°–110°C / 170°–235°F	2

Funkcje gotowania

Najłatwiejszym sposobem smażenia gorącym powietrzem jest użycie funkcji gotowania. Funkcje zaprogramowano z idealnym czasem, temperaturą i prędkością wentylatora do gotowania określonych potraw, patrz **Tabela gotowania** (strona 13).

Można regulować czas i temperaturę wszystkich funkcji gotowania.

Aby dostosować funkcję gotowania:

1. Wybierz przycisk funkcji, którą chcesz dostosować.
2. Naciśnij \vee lub \wedge , aby zmienić czas i temperaturę funkcji.
3. Aby zapisać, naciśnij i przytrzymaj przycisk funkcji przez 3 sekundy, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy.

Uwaga:

- Naciśnij i przytrzymaj \vee lub \wedge , aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć czas lub temperaturę.
- Nie można dostosować prędkości wentylatora.

Aby zresetować wszystkie funkcje gotowania:

- Naciśnij i przytrzymaj \cup przez 15 sekund.

Tryby Turbo

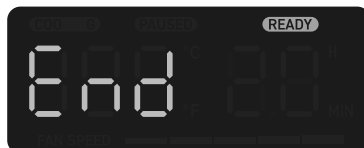
- Funkcje gotowania w trybach Turbo (smażenie gorącym powietrzem, opiekanie, grill, mrożone) umożliwiają szybkie gotowanie potraw przy użyciu najwyższej prędkości wentylatora (5).
- Zalecamy używanie talerza crisper do wszystkich funkcji w trybach Turbo, aby w pełni wykorzystać przepływ powietrza w zakresie 360° podczas gotowania.

Smażenie gorącym powietrzem

1. Włóż talerz crisper do koszyka. Talerz crisper umożliwia ściekanie nadmiaru oleju na dno kosza.
Uwaga: Talerza crisper nie można używać do niektórych przepisów, takich jak babeczki i pieczywo.
2. Rozgrzej frytkownicę (patrz strona 13).
3. Gdy frytkownica wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat "End" (koniec), włóż żywność do koszyka.
4. Wybierz funkcję gotowania.

Uwaga: Funkcje gotowania są zaprogramowane z idealnym czasem, temperaturą i prędkością wentylatora do gotowania określonych potraw. Frytkownica domyślnie ustawi funkcję Air Fry (smażenie gorącym powietrzem) jeśli nie zostanie wybrana żadna inna funkcja.

5. Opcjonalnie zmień temperaturę i czas dotykając \vee lub \wedge . Można to zrobić w dowolnym momencie podczas gotowania.
6. Naciśnij $\blacktriangleright\parallel$, aby rozpocząć smażenie gorącym powietrzem.
7. Po zakończeniu frytkownica wyda sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się. **[Rysunek 5]**



Rysunek 5

- Opcjonalnie dotknij WARM. Dotknij \vee lub \wedge , aby zmienić czas (1–60 minut).
8. Wyjmij kosz z frytkownicy, uważając na gorącą parę. Do wyjmowania żywności z kosza użyj szczypic lub przyborów żaroodpornych.
 9. Przed czyszczeniem poczekaj, aż ostygnie.

Tabela gotowania

Uwaga: Rezultaty mogą się różnić. Przepisy i inspiracje kulinarne znajdziesz w aplikacji VeSync i na naszej stronie internetowej.

Funkcja		Domyślna temperatura	Domyślny czas	Zakres temperatur	Zakres czasu	Szybkość wiatraka
Tryby Turbo	Air fry (smażenie powietrzem)	195°C / 385°F	10 min	150°–230°C / 300°–450°F	1–60 min	5
	Roast (opiekanie)	220°C / 425°F	12 min	175°–230°C / 350°–450°F	1–60 min	5
	Grill (grillowanie)	230°C / 450°F	5 min	220°–230°C / 425°–450°F	1–30 min	5
	Frozen (mrożone)	200°C / 390°F	14 min	150°–230°C / 300°–450°F	1–30 min	5
Reheat (odgrzewanie)		200°C / 390°F	5 min	150°–220°C / 300°–425°F	1–60 min	4
Bake (pieczenie)		165°C / 330°F	20 min	125°–205°C / 260°–400°F	1–60 min	3
Szuszenie ("DRY")		55°C / 135°F	6 godz.	35°–95°C / 100°–200°F	15 min–24 godz.	1
Proof (garowanie ciasta)		30°C / 90°F	1 godz.	30°–45°C / 90°–110°F	15 min–12 godz.	1
Preheat (rozgrzewanie)		205°C / 400°F	4 min (automatyczne dopasowanie)	150°–230°C / 300°–450°F	-	4
Utrzymywanie ciepła ("WARM")		75°C / 170°F	30 min	-	1–60 min	2

*Po więcej informacji, zobacz **Wskazówki gotowania** (strona 14).

Wskazówki gotowania

Przepętnienie

- Jeśli kosz jest przepętniony, żywność będzie gotować się nierównomiernie.

Używanie oleju

- Dodanie niewielkiej ilości oleju do potrawy sprawi, że będzie ona bardziej chrupiąca. Użyj nie więcej niż 30 ml / 2 łyżki stołowe oleju.
- Oleje w sprayu doskonale nadają się do równomiernego nakładania niewielkich ilości oleju na wszystkie produkty spożywcze.

Wskazówki dotyczące żywności

- Możesz smażyć gorącym powietrzem dowolne mrożonki lub produkty, które można upiec w piekarniku.
- Funkcja Frozen (mrożonki) jest idealna do małych lub panierowanych produktów, takich jak nuggetsy, klopsiki i pierożki.
- Aby przygotować ciasta, paszteciki lub żywność z nadzieniem lub rzadkim ciastem, przed włożeniem żywności do kosza umieść ją w pojemniku żaroodpornym.
- Smażenie gorącym powietrzem potraw o dużej zawartości tłuszczu powoduje gromadzenie się tłuszczu pod talerzami crisper. Aby uniknąć nadmiernego dymu podczas gotowania, wylej tłuszcz po ugotowaniu.
- Potrawy marynowane w płynie powodują rozpryski i nadmierny dym. Przed smażeniem gorącym powietrzem wytrzyj te produkty do sucha.
- Aby wybrać idealną funkcję gotowania dla swojego przepisu, zapoznaj się z **Tabełą gotowania** (patrz strona 13).

Frytki



- Dla chrupkości dodaj 8–15 ml / ½–1 łyżki stołowej oleju.
- Robiąc frytki z surowych ziemniaków, przed smażeniem namocz surowe frytki w wodzie na 15 minut, aby usunąć skrobię. Przed dodaniem oleju osusz ręcznikiem.

- Pokrój surowe frytki na mniejsze, aby uzyskać większą chrupkość. Spróbuj pokroić frytki w paski o wymiarach 0,6 na 7,6 cm / ¼ na 3 cale.




Uwaga: więcej wskazówek i przepisów znajdziesz w aplikacji VeSync.

Więcej funkcji

Zmiana jednostek temperatury

- Naciśnij i przytrzymaj **TEMP**  i  przez 3 sekundy.
- Jednostka temperatury zmieni się z Celsjusza na Fahrenheita.
- Powtórz, aby przełączyć się z powrotem na Celsjusza.

Wstrzymywanie

- Naciśnij , aby wstrzymać gotowanie. Frytkownica przestanie się nagrzewać, a  będzie migać do momentu ponownego naciśnięcia  żeby wznowić gotowanie.
- Po 30 minutach beczynności frytkownica wyłączy się.
- Funkcja ta umożliwi wstrzymanie gotowania bez konieczności wyjmowania kosza z frytkownicy.

Automatycznie wznów gotowanie

- Jeśli wyciągniesz kosz, frytkownica automatycznie przerwie gotowanie. Wyświetlacz zostanie chwilowo wyłączony ze względów bezpieczeństwa.
- Gdy włożysz kosz z powrotem frytkownica automatycznie wznowi gotowanie w oparciu o poprzednie ustawienia.

Automatyczne wyłączenie

- Jeśli frytkownica nie ma aktywnych funkcji, wyczyści wszystkie ustawienia i wyłączy się po 30 minutach beczynności.

Ochrona przed przegrzaniem

- Jeżeli frytkownica przegrzeje się, ze względów bezpieczeństwa wyłączy się automatycznie.
- Przed ponownym użyciem poczekaj, aż frytkownica całkowicie ostygnie.

PIELĘGNACJA I KONSERWACJA

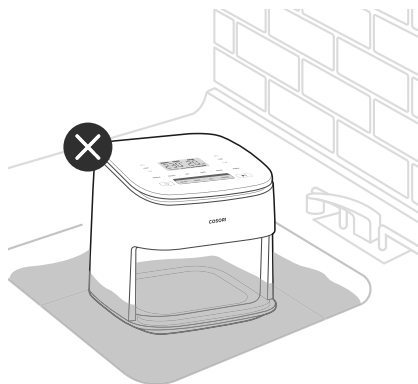
Uwaga:

- **Zawsze** po każdym użyciu wyczyść kosz frytkownicy i talerz crisper.
 - Wyłożenie kosza folią (z wyjątkiem talerza crisper) może ułatwić czyszczenie.
1. Wyłącz i odłącz frytkownicę od prądu. Przed czyszczeniem poczekaj, aż całkowicie ostygnie. Wyciągnij koszyk, aby przyspieszyć chłodzenie.
 2. W razie potrzeby wytrzyj zewnętrzną część frytkownicy wilgotną szmatką.
 3. Kosz i talerz crisper można myć w zmywarce. Możesz je również myć gorącą wodą z płynem i nieścierną gąbką. W razie potrzeby namocz.

Uwaga: Kosz i talerz crisper mają powłokę zapobiegającą przywieraniu. Unikaj używania metalowych przyborów kuchennych i ściernych materiałów czyszczących.

4. Na uporczywy tłuszcz:
 - a. W małej misce wymieszaj 30 g / 2 łyżki stołowe sody oczyszczonej i 15 ml / 1 łyżkę stołową wody, aby utworzyć nadającą się do smarowania pastę.
 - b. Za pomocą gąbki rozprowadź pastę na koszu i talerzach crisper, a następnie wyszoruj. Przed spłukaniem pozostaw pastę na 15 minut.
 - c. Przed użyciem umyj koszyk wodą z płynem.

5. Wyczyść wnętrze frytkownicy lekko zwilżoną, nieścierną gąbką lub szmatką. **Nie zanurzaj** w wodzie. W razie potrzeby wyczyść spiralę grzejną, aby usunąć resztki jedzenia. [Rysunek 6]
6. Wysusz przed użyciem.



Rysunek 6

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

AKCESORIA

Do twojej frytkownicy beztłuszczowej dostępne są akcesoria dodatkowe i zamienne. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z **obsługą klienta** (patrz strona 19).

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwe rozwiązanie
Frytkownica nie chce się włączyć.	Upewnij się, że frytkownica jest podłączona do prądu.
	Wepchnij bezpiecznie kosz do frytkownicy.
Potrawy nie są całkowicie ugotowane.	Umieść mniejsze partie produktów w koszu. Jeśli kosz będzie przepiętniony, żywność będzie niedogotowana.
	Zwiększ temperaturę lub czas gotowania.
Potrawy nie są chrupkie po smażeniu.	Spryskanie lub posmarowanie żywności niewielką ilością oleju może zwiększyć jej chrupkość (patrz Wskazówki gotowania , strona 14).
Frytki nie są prawidłowo ugotowane.	Zobacz Frytki , strona 14.
Kosz nie wsuwa się bezpiecznie do frytkownicy.	Upewnij się, że kosz nie jest przepiętniony jedzeniem.
Z frytkownicy wydobywa się biały dym lub para.	Przy pierwszym użyciu lub podczas gotowania frytkownica może wytwarzać biały dym lub parę. To normalne.
	Upewnij się, że kosz i wnętrze frytkownicy są odpowiednio oczyszczone i niezatuszczone.
	Gotowanie tłustych potraw powoduje gromadzenie się oleju pod talerzem crispier. Olej ten będzie wytwarzał biały dym, a kosz może być gorętszy niż zwykle. Jest to normalne i nie powinno mieć wpływu na gotowanie. Z koszem należy obchodzić się ostrożnie.
Z frytkownicy wydobywa się czarny dym.	Natychmiast odłącz frytkownicę od prądu. Ciemny dym oznacza, że żywność się pali lub występuje problem z obwodem. Przed wyciągnięciem kosza poczekaj, aż dym opadnie. Jeżeli przyczyną nie było spalone jedzenie, skontaktuj się z obsługą klienta (patrz strona 19).
Frytkownica pachnie plastikiem.	Każda frytkownica beztuszczowa może wydzielać zapach plastiku powstały w procesie produkcyjnym. To normalne. Postępuj zgodnie z instrukcjami przed pierwszym użyciem (strona 10), aby pozbyć się zapachu plastiku. Jeśli nadal wyczuwalny jest zapach plastiku, skontaktuj się z obsługą klienta (patrz strona 19).
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu "E01/E21"	W monitorze temperatury w jest przerwa w obwodzie. Skontaktuj się z obsługą klienta (patrz strona 19).
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu "E02/E22"	Wystąpiło zwarcie w monitorze temperatury. Skontaktuj się z obsługą klienta (patrz strona 19).

Jeśli twój problem nie został wymieniony, skontaktuj się z **obsługą klienta** (patrz strona 19).

INFORMACJE O GWARANCJI

Nazwa produktu	TurboBlaze™ Chef Edition 6.0 litrów Air Fryer
Model	CAF-DC602-KEUR
Zdecydowanie zalecamy zachowanie numeru zamówienia i daty zakupu w swojej dokumentacji.	
Data zakupu	
Nr. zamówienia/paragonu	

Ograniczona gwarancja produktowa Cosori

Dwuletnia (2)* ograniczona gwarancja na produkty konsumenckie

Optymalna II Sp. z o.o. ("Optymalna II") gwarantuje, że produkt będzie wolny od wad materiałowych i wykonawczych przez okres **2 lat od daty pierwotnego zakupu** („Okres ograniczonej gwarancji”), pod warunkiem, że produkt był używany zgodnie z instrukcjami użytkownika i pielęgnacji (np. w zamierzonym środowisku i w normalnych warunkach). ***Ta gwarancja nie ogranicza Twoich praw, które mogą być wymagane lub przyznane przez obowiązujące krajowe lub regionalne przepisy dotyczące ochrony konsumentów w Twoim regionie, w których to przypadkach Okres ograniczonej gwarancji zostaje przedłużony zgodnie z obowiązującymi wymaganiami.**

Korzyści wynikające z Ograniczonej gwarancji

W Okresie ograniczonej gwarancji i zgodnie z niniejszą Polityką ograniczonej gwarancji, Optymalna II, wyłącznie wedle własnego uznania, podejmie jedną z następujących decyzji: (i) zwróci cenę zakupu, jeśli zakupu dokonano bezpośrednio w sklepie internetowym Cosori, (ii) naprawi wszelkie wady materiału lub wykonania, (iii) wymieni produkt na inny o tej samej lub większej wartości, lub (iv) udzieli kredytu sklepowego w wysokości ceny zakupu.

Kto jest objęty?

Ta ograniczona gwarancja obejmuje wyłącznie pierwotnego nabywcę produktu będącego konsumentem i nie można jej przenieść na żadnego kolejnego właściciela produktu, niezależnie od tego, czy produkt przeniósł własność w określonym okresie ograniczonej gwarancji. Aby móc ubiegać się o Korzyści z ograniczonej gwarancji, pierwotny nabywca będący konsumentem musi przedstawić weryfikację wady lub nieprawidłowego działania oraz dowód daty zakupu.

Uważaj na nieautoryzowanych dealerów i sprzedawców

Ta ograniczona gwarancja nie obejmuje produktów zakupionych od nieautoryzowanych dealerów lub sprzedawców. Ograniczona gwarancja Etekcity obejmuje wyłącznie produkty zakupione od autoryzowanych dealerów lub sprzedawców, którzy podlegają kontroli jakości Optymalna II i zgodzili się przestrzegać jej kontroli jakości. Należy pamiętać, że produkty zakupione w nieautoryzowanej witrynie internetowej lub u sprzedawcy mogą być podrobione, używane, wadliwe lub mogą nie być przeznaczone do użytku w Twoim kraju. Możesz ochronić siebie i swoje produkty, kupując wyłącznie od Optymalna II lub jej autoryzowanych dealerów.

Jeśli masz pytania dotyczące konkretnego sprzedawcy lub podejrzewasz, że zakupiłeś produkt od nieautoryzowanego sprzedawcy, skontaktuj się z naszym zespołem obsługi klienta.

Co nie jest objęte?

- Jeżeli dowód zakupu został w jakikolwiek sposób zmieniony lub stał się nieczytelny.
- Jeśli numer modelu, numer seryjny lub kod daty produkcji na produkcie został zmieniony, usunięty lub stał się nieczytelny.
- Jeśli produkt został zmodyfikowany w stosunku do pierwotnego stanu.
- Jeśli produkt nie był używany zgodnie ze wskazówkami i instrukcjami zawartymi w instrukcji obsługi.
- Uszkodzenia spowodowane podłączeniem urządzeń peryferyjnych, dodatkowego sprzętu lub akcesoriów innych niż zalecane w instrukcji obsługi.
- Uszkodzenia lub wady spowodowane wypadkiem, nadużyciem, niewłaściwym użytkowaniem lub nieadekwatną konserwacją.
- Uszkodzenia lub usterki spowodowane serwisem lub naprawą produktu wykonaną przez nieautoryzowanego usługodawcę lub przez osobę inną niż Optymalna II.
- Uszkodzenia lub wady powstałe podczas użytkowania komercyjnego, wynajmu lub innego użycia, do którego produkt nie jest przeznaczony.
- Jeśli urządzenie zostało uszkodzone, w tym, lecz nie tylko, przez zwierzęta, uderzenie pioruna, nieprawidłowe napięcie, pożar, klęskę żywiołową, transport, zmywarkę do naczyń lub wodę (chyba że instrukcja obsługi wyraźnie stwierdza, że produkt można myć w zmywarce).
- Uszkodzenia przypadkowe i następce.
- Uszkodzenia lub wady przekraczające koszt produktu.

Zgłaszanie reklamacji w ramach Ograniczonej gwarancji w 5 prostych krokach:

1. Upewnij się, że Twój produkt jest objęty określonym okresem ograniczonej gwarancji.
2. Upewnij się, że posiadasz kopię faktury i numer zamówienia lub dowód zakupu.
3. Upewnij się, że masz swój produkt. **NIE WYRZUCAJ** produktu przed skontaktowaniem się z nami.
4. Skontaktuj się z naszym zespołem obsługi klienta.
5. Po zatwierdzeniu Twojego wniosku przez nasz zespół obsługi klienta, zwróć produkt wraz z kopią faktury i numerem zamówienia.

Jedyny i wyłączny środek zaradczy

POWYŻSZA OGRANICZONA GWARANCJA STANOWI WYŁĄCZNĄ ODPOWIEDZIALNOŚĆ Optymalna II Sp. I JEST TWOIM JEDYNYM I WYŁĄCZNYM ŚRODKIEM ZARADCZYM W PRZYPADKU NARUSZENIA GWARANCJI LUB INNEJ NIEZGODNOŚCI PRODUKTU OBJĘTEGO NINIEJSZĄ DEKLARACJĄ O OGRANICZONEJ GWARANCJI NA PRODUKT. NINIEJSZA OGRANICZONA GWARANCJA JEST WYŁĄCZNA I ZASTĘPUJE WSZYSTKIE INNE GWARANCJE. ŻADEN PRACOWNIK Optymalna II Sp. ANI ŻADNEJ INNEJ STRONY NIE JEST UPOWAŻNIONY DO UDZIELANIA JAKIKOLWIEK GWARANCJI OPROCZ OGRANICZONEJ GWARANCJI OKREŚLONEJ W NINIEJSZEJ DEKLARACJI O OGRANICZONEJ GWARANCJI PRODUKTOWEJ.

Wyłączenie odpowiedzialności z tytułu Ograniczonej gwarancji

W NAJSZERSZYM ZAKRESIE PRZEWDYWANYM PRZEZ OBOWIĄZUJĄCE PRAWO, Z WYJĄTKIEM PRZYPADKÓW ZAWARTYCH W NINIEJSZEJ POLITYCE OGRANICZONEJ GWARANCJI NA PRODUKT, Optymalna II Sp. DOSTARCZA PRODUKTY ZAKUPIONE OD Optymalna II Sp. „TAK JAK JEST”, A Optymalna II Sp. z o.o NINIEJSZYM ZRZEKA SIĘ WSZELKICH GWARANCJI JAKIEGOKOLWIEK RODZAJU, WYRAŹNYCH LUB DOROZUMIANYCH, USTAWOWYCH LUB INNYCH, W TYM, ALE NIE TYLKO, WSZELKICH GWARANCJI PRZYDATNOŚCI HANDLOWEJ, NIENARUSZANIA PRAW I PRZYDATNOŚCI PRODUKTU DO OKREŚLONEGO CELU.

Ograniczenie odpowiedzialności

W NAJSZERSZYM ZAKRESIE PRZEWDZIANYM PRZEZ OBOWIĄZUJĄCE PRAWO, W ŻADNYM WYPADKU Optymalna II Sp. z o.o. JEJ PODMIOTY STOWARZYSZONE ANI ICH LICENCJODAWCY, USŁUGODAWCY, PRACOWNICY, AGENCI, KADRA KIEROWNICZA LUB DYREKTORZY NIE BĘDĄ ODPOWIEDZIALNI ZA:

(a) JAKIEKOLWIEK SZKODY WYNIKAJĄCE LUB ZWIĄZANE Z PRODUKTAMI ZAKUPIONYMI OD Optymalna II Sp. z o.o PRZEKRACZAJĄCE CENĘ ZAKUPU ZAPŁACONĄ PRZEZ KUPUJĄCEGO ZA TAKIE PRODUKTY, LUB

(b) SZKODY POŚREDNIE, SPECJALNE, PRZYPADKOWE, WYNIKOWE LUB KARNE, NAWET JEŚLI Optymalna II Sp. z o.o LUB JEDEN Z JEJ DOSTAWCÓW ZOSTAŁY POWIADOMIONE O MOŻLIWOŚCI LUB PRAWDOPODOBIENSTWIE WYSTĄPIENIA TAKICH SZKÓD.

I NIEWAŻNE CZY SPOWODOWANE CZYNEM NIEDOZWOLONYM (W TYM ZANIEDBANIEM), NARUSZENIEM UMOWY LUB W INNY SPOSOB. NASZA ODPOWIEDZIALNOŚĆ W ŻADNYCH OKOLICZNOŚCIACH NIE MOŻE PRZEKROCZYĆ RZECZYWISTEJ KWOTY ZAPŁACONEJ PRZEZ CIEBIE ZA WADLIWY PRODUKT, ANI NIE BĘDZIEMY W ŻADNYCH OKOLICZNOŚCIACH ODPOWIEDZIALNI ZA JAKIEKOLWIEK WYNIKOWE, PRZYPADKOWE, SPECJALNE LUB KARNE SZKODY LUB STRATY, BEZPOŚREDNIE LUB POŚREDNIE.

Z WYJĄTKIEM OBJĘTYCH NINIEJSZĄ OGRANICZONĄ GWARANCJĄ PRODUKTOWĄ, Optymalna II Sp. NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA KOSZTY ZWIĄZANE Z WYMIANĄ LUB NAPRAWĄ ZAKUPIONYCH OD NIEJ PRODUKTÓW, W TYM, ALE NIE TYLKO, ZA PRACĘ, INSTALACJĘ CZY INNE KOSZTY PONOSZONE PRZEZ UŻYTKOWNIKA I W SZCZEGÓLNOŚCI WSZELKIE KOSZTY ZWIĄZANE Z USUNIĘCIEM LUB WYMIANĄ, JAKIEGOKOLWIEK PRODUKTU.

Inne uprawnienia, które mogą Ci przysługiwać

NIKTÓRE JURYSDYKCJE NIE ZEZWALAJĄ NA: (1) WYŁĄCZENIE DOROZUMIANYCH GWARANCJI; (2) OGRANICZENIE CZASU TRWANIA GWARANCJI DOROZUMIANYCH; I/LUB (3) WYŁĄCZENIE LUB OGRANICZENIE SZKÓD PRZYPADKOWYCH LUB WYNIKOWYCH; WIĘC WYŁĄCZENIA ODPOWIEDZIALNOŚCI ZAWARTE W NINIEJSZEJ POLITYCE MOGĄ NIE DOTYCZYĆ CIEBIE. W TYCH JURYSDYKCJACH POSIADASZ WYŁĄCZNIE DOROZUMIANE GWARANCJE, KTÓRE SĄ WYRAŹNIE WYMAGANE ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYM PRAWEM. OGRANICZENIA GWARANCJI, ODPOWIEDZIALNOŚCI I ŚRODKÓW OCHRONY PRAWNEJ MAJĄ ZASTOSOWANIE W MAKSYMALNYM ZAKRESIE DOZWOLONYM PRZEZ PRAWO

CHOĆ TA OGRANICZONA GWARANCJA PRZYSNAJE CI OKREŚLONE PRAWA, W SWOJEJ JURYSDYKCJI MOGĄ CI PRZYSŁUGIWAĆ INNE PRAWA. NINIEJSZE WARUNKI OGRANICZONEJ GWARANCJI PODLEGAJĄ OBOWIĄZUJĄCEMU PRAWU, KTÓRE MA ZASTOSOWANIE DO CIEBIE I PRODUKTU. PROSIMY ZAPOZNAJ SIĘ Z PRAWEM W SWOJEJ JURYSDYKCJI, ABY W PEŁNI ZROZUMIEĆ SWOJE PRAWA.

Zmiany w niniejszej polityce

Możemy zmienić warunki i dostępność tej ograniczonej gwarancji według własnego uznania, ale żadne zmiany nie będą miały mocy wstecznej.

Niniejsza gwarancja udzielana jest przez:
Optymalna II Sp. z o.o
ul. Marcelińska 52/4
60-354 Poznań
Polska

OBSŁUGA KLIENTA

Optymalna II sp. z o.o.

ul. Marcelesińska 52/4,
60-354 Poznań
Polska

Email: sklep@cosoripolska.pl

Przed skontaktowaniem się z obsługą klienta przygotuj fakturę i numer zamówienia/paragonu.

POKAŹ NAM, CO GOTUJESZ

Mamy nadzieję, że te informacje Ci się przydadły. Nie możemy się już doczekać, żeby zobaczyć co pięknego upichcisz i coś czujemy, że zechcesz się tym podzielić ze światem! Nasza społeczność czeka na Twoje zdjęcia - wybierz platformę z tych poniżej, oznacz nas i zostań jednym z szefów kuchni Cosori!

www.cosoripolska.pl

@Cosoripolska



@Cosoripolska



COSORI®

Pytania lub uwagi?

sklep@cosoripolska.pl

