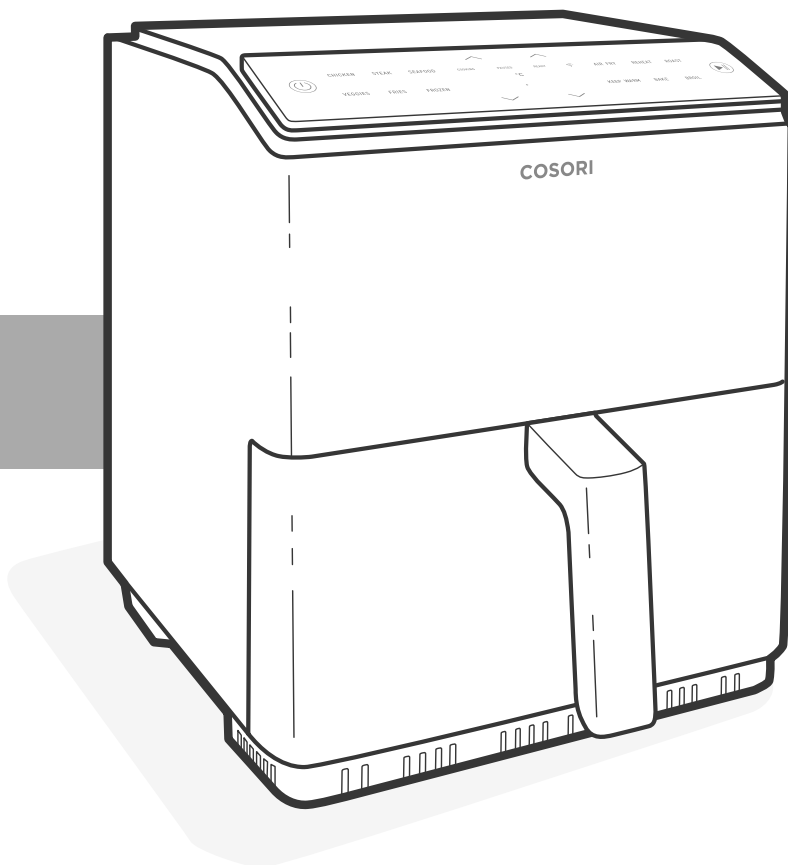


# COSORI®



## Instrukcja obsługi

### Dual Blaze™ 6,4 litra Smart Air Fryer



PL

**Masz pytania lub wątpliwości?**

[sklep@cosoripolska.pl](mailto:sklep@cosoripolska.pl)

# Spis treści

|                                                            |           |
|------------------------------------------------------------|-----------|
| Zawartość opakowania                                       | <b>3</b>  |
| Dane techniczne                                            | <b>3</b>  |
| Ważne środki bezpieczeństwa                                | <b>5</b>  |
| Konfiguracja aplikacji VeSync                              | <b>8</b>  |
| Funkcje aplikacji VeSync                                   | <b>8</b>  |
| Zapoznanie się z inteligentną<br>frytkownicą beztłuszczową | <b>9</b>  |
| Przed pierwszym użyciem                                    | <b>11</b> |
| Korzystanie z inteligentnej<br>frytkownicy beztłuszczowej  | <b>12</b> |
| Pielęgnacja i konserwacja                                  | <b>16</b> |
| Akcesoria                                                  | <b>16</b> |
| Rozwiązywanie problemów                                    | <b>17</b> |
| Informacje gwarancyjne                                     | <b>18</b> |
| Obsługa klienta                                            | <b>18</b> |
| Pokaż nam, co gotujesz                                     | <b>19</b> |

## Zawartość opakowania

- 1 x Dual Blaze™ 6,4 litra Smart Air Fryer
- 1 x Talerz crispier
- 1 x Instrukcja obsługi
- 1 x Książka z przepisami

Pobierz bezpłatną aplikację VeSync, aby uzyskać dostęp do inteligentnych funkcji, oryginalnych przepisów szefów kuchni Cosori i nie tylko!



## Dane techniczne

|                                                                                                         |                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| <b>Model</b>                                                                                            | CAF-P583S-AEUR,<br>CAF-P583S-KEUR                 |
| <b>Zasilanie</b>                                                                                        | AC 220-240V,<br>50/60Hz                           |
| <b>Moc znamionowa</b>                                                                                   | 1700W                                             |
| <b>Pojemność</b>                                                                                        | 6.4 L / 6.8 qt<br>(służy 4-6 osobom)              |
| <b>Zakres temperatur</b>                                                                                | 80°–205°C /<br>175°–400°F                         |
| <b>Zakres regulacji czasu</b>                                                                           | 1–60 min                                          |
| <b>Wymiary<br/>(nie wliczając<br/>uchwytu i<br/>elementu<br/>dystansowego<br/>wylotu<br/>powietrza)</b> | 29,7 x 32,7 x 35,2 cm /<br>11,7 x 12,9 x 13,8 in. |
| <b>Wymiary<br/>(wliczając<br/>uchwyt i<br/>element<br/>dystansowy<br/>wylotu<br/>powietrza)</b>         | 29,7 x 39,1 x 35,2 cm /<br>11,7 x 15,4 x 13,8 in  |
| <b>Waga</b>                                                                                             | 6,22 kg / 13,7 lb                                 |
| <b>Zakres częstotliwości<br/>Wi-Fi®</b>                                                                 | 2412–2472MHz<br><20dBm (E.I.R.P.)                 |
| <b>Zakres częstotliwości<br/>Bluetooth®</b>                                                             | 2402-2480MHz<br><10dBm (E.I.R.P.)                 |
| <b>Zasilanie sieciowe<br/>w trybie<br/>gotowości</b>                                                    | <2.0W                                             |



(Mamy nadzieję, że pokochasz swoją nową inteligentną frytkownicę beztłuszczową tak samo, jak my)



#### Bądź kreatywny z COSORI

Pobierz darmową aplikację VeSync aby uzyskać dostęp do oryginalnych przepisów i wideo od szefów kuchni COSORI, łączyć się z naszą społecznością online oraz wiele więcej!



*Odkryj*

naszą galerię przepisów online  
**cosoripolska.pl/przepisy**



*Korzystaj*

co tydzień z polecanych przepisów  
stworzonych przez naszych szefów kuchni  
**cosoripolska.pl/przepisy**



#### SKONTAKTUJ SIĘ Z NASZYM SZEFA KUCHNI

Nasi pomocni szefowie kuchni chętnie  
odpowiedzą na wszelkie Twoje pytania!

**E-mail:** sklep@cosoripolska.pl

W imieniu całego zespołu COSORI,

*Przyjemnego gotowania!*

# PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

## WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

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

### Kluczowe punkty bezpieczeństwa

- **Nie dotykaj** gorących powierzchni. **Używaj** uchwytu.
- **Zachowaj** ostrożność podczas odwracania kosza po gotowaniu, ponieważ talerz crisper może wypaść i stworzyć zagrożenie dla bezpieczeństwa.
- **Nie blokuj** żadnych otworów wentylacyjnych. Przez otwory uwalniana jest gorąca para. Trzymaj ręce i twarz z dala od otworów.
- **Nie umieszczaj** frytkownicy ani żadnej z jej części na kuchence, w pobliżu palników gazowych lub elektrycznych, ani w rozgrzanym piekarniku.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia frytkownicy (lub wyjmowania kosza), jeśli zawiera ona gorący olej lub inne gorące płyny.
- Po wyjęciu z kosza zawsze umieszczaj talerz crisper na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.

### Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Aby zabezpieczyć się przed porażeniem prądem, **nie zanurzaj obudowy frytkownicy**, przewodu lub wtyczki w wodzie lub cieczy.
- Należy ściśle nadzorować dzieci w pobliżu frytkownicy.
- Odłączaj wtyczkę, gdy nie jest używana i przed czyszczeniem. Przed założeniem lub zdjęciem części należy pozostawić je do ostygnięcia.
- **Nie używaj** frytkownicy, jeśli jest uszkodzona, nie działa lub jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone. Skontaktuj się z **obsługą klienta** (patrz strona 18).
- **Nie używaj** części zamiennych ani akcesoriów innych firm, ponieważ może to spowodować obrażenia.
- **Nie używaj** na zewnątrz.
- **Nie czyść** za pomocą metalowych czyścików do szorowania. 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.
- Z tej frytkownicy beztłuszczowej mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat, a także osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, pod warunkiem, że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z frytkownicy i rozumieją związane z tym zagrożenia.

- **Nie pozwalaj** dzieciom na czyszczenie lub wykonywanie konserwacji frytkownicy, chyba że są starsze niż 8 lat i są nadzorowane.
- Dzieci powinny być nadzorowane, 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 niniejszej instrukcji.
- Nie do użytku komercyjnego. Tylko do użytku domowego.
- **Zawsze** używaj pojemników odpornych na wysokie temperatury. Zachowaj dużą ostrożność, jeśli używasz pojemników, które nie są metalowe lub szklane.
- Trzymaj frytkownicę z dala od materiałów łatwopalnych (zastół, obrusów itp.). Używaj na płaskiej, stabilnej, żaroodpornej powierzchni z dala od źródeł ciepła lub płynów..
- Natychmiast wyłącz i odłącz frytkownicę od zasilania, jeśli zauważysz wydobywający się ciemny dym. Biały dym jest normalny, spowodowany przez rozgrzany tłuszcz lub rozpryskujące się jedzenie, ale ciemny dym oznacza, że jedzenie się pali lub jest problem z obwodem. Przed wyciągnięciem kosza poczekaj, aż dym zniknie. Jeśli przyczyną nie była przypalona żywność, skontaktuj się z **obsługą klienta** (strona 18).

### Podczas smażenia gorącym powietrzem

- Frytkownica beztłuszczowa działa **wyłącznie** za pomocą gorącego powietrza. **Nigdy** nie napełniaj kosza olejem lub tłuszczem.
- **Nigdy** nie używaj frytkownicy bez założonego kosza.
- **Nie wkładaj** do frytkownicy zbyt dużych produktów ani metalowych przyborów.
- **Nie przepelniaj** kosza frytkownicy. Zbyt duża ilość jedzenia może dotknąć spirali grzewczych i spowodować zagrożenie pożarowe.
- **Nie dotykaj** akcesoriów (w tym talerza crisper) podczas lub bezpośrednio po smażeniu gorącym powietrzem.
- **Nie umieszczaj** papieru, kartonu, tworzyw sztucznych nieodpornych na ciepło lub podobnych materiałów we frytkownicy.
- **Nigdy** nie wkładaj papieru do pieczenia lub pergaminu do frytkownicy bez jedzenia na wierzchu. Cyrkulacja powietrza może spowodować uniesienie się papieru i dotknięcie cewek grzewczych.

## Zasilanie i przewód

- Wyłącz frytkownicę beztłuszczową przed wyjęciem wtyczki z gniazdka.
- **Nie pozwól**, aby przewód zasilający (lub jakikolwiek przedłużacz) zwisał nad krawędzią stołu lub blatu ani dotykał gorących powierzchni.
- Zdejmij i wyrzuć osłonę ochronną założoną na wtyczkę frytkownicy beztłuszczowej, aby zapobiec ryzyku zadławienia.
- Trzymaj frytkownicę beztłuszczową i jej przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- **Nigdy** nie używaj gniazdka poniżej blatu, podczas podłączania frytkownicy beztłuszczowej.
- Frytkownicy beztłuszczowej należy używać **wyłącznie** z systemami elektrycznymi **220–240 V, 50/60 Hz** i uziemionym gniazdem. **Nie podłączaj** jej do innego typu gniazdka.
- Jeśli urządzenie jest uziemione, zestaw przewodów lub przedłużacz powinien być uziemionym przewodem 3-żyłowym.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez firmę JPK Trading Sp. z o. o. lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia elektrycznego lub pożarowego. Skontaktuj się z **obsługą klienta** (strona 18).



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

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

Ten produkt jest zgodny z dyrektywą RoHS.

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

## Pola elektromagnetyczne (EMF)

Frytownica Cosori Smart Air Fryer spełnia wszystkie normy 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 ostrożnie obchodzić.

**UWAGA:** Gorąca powierzchnia.



**ZACHOWAJ TĘ  
INSTRUKCJĘ**

## Konfiguracja aplikacji VeSync

**Uwaga:** Aplikacja VeSync jest stale ulepszana i może z czasem ulec zmianie. W przypadku jakichkolwiek różnic postępuj zgodnie z instrukcjami w aplikacji.

1. Aby pobrać aplikację VeSync, zeskanuj kod QR lub wyszukaj „VeSync” w sklepie Apple App Store® lub Google Play Store.

**Uwaga:** W przypadku użytkowników systemu Android™ wybierz opcję „Zezwalaj”, aby korzystać z VeSync.



2. Otwórz aplikację VeSync. Jeśli masz już konto, stuknij **Log in** (Zaloguj się). Aby utworzyć nowe konto, dotknij opcji **Sign up** (Zarejestruj się).

**Uwaga:** Aby korzystać z usług i produktów innych firm, musisz utworzyć własne konto VeSync. Nie będą działać z kontem gościa. Dzięki kontu VeSync możesz także pozwolić rodzinie i przyjaciołom kontrolować inteligentną frytkownicę.

3. Dotknij **+** i wybierz swoją inteligentną frytkownicę.
4. Postępuj zgodnie z instrukcjami w aplikacji, aby skonfigurować inteligentną frytkownicę.

**Uwaga:**

- Możesz zmienić nazwę i ikonę w dowolnym momencie, przechodząc do ekranu inteligentnej frytkownicy i dotykając .

## Rozłączanie z siecią Wi-Fi®:

- Aby rozłączyć Wi-Fi®, naciśnij i przytrzymaj  przez 15 sekund, aż zgaśnie wskaźnik Wi-Fi. Spowoduje to przywrócenie domyślnych ustawień inteligentnej **frytkownicy** i odłączenie jej od aplikacji VeSync.
- Aby ponownie się połączyć, postępuj zgodnie z instrukcjami dodawania urządzenia w aplikacji VeSync.

## Funkcje aplikacji VeSync

Aplikacja VeSync umożliwia dostęp do dodatkowych inteligentnych funkcji frytkownicy, w tym wymienionych poniżej.

### Zdalne sterowanie

- Wszystkimi inteligentnymi funkcjami frytkownicy można sterować zdalnie, z wyjątkiem rozpoczynania gotowania (zgodnie z przepisami bezpieczeństwa UL).
- Postęp gotowania można monitorować na odległość.

### Przepisy w aplikacji

- Wstępnie zaprogramowane przepisy przygotowane przez szefów kuchni Cosori są dostępne w aplikacji. Te przepisy automatycznie ustawiają zalecany czas i temperaturę.
- Twórz i zapisuj własne przepisy.

**Uwaga:** aplikacja VeSync jest stale aktualizowana, a jej funkcje będą się rozszerzać.

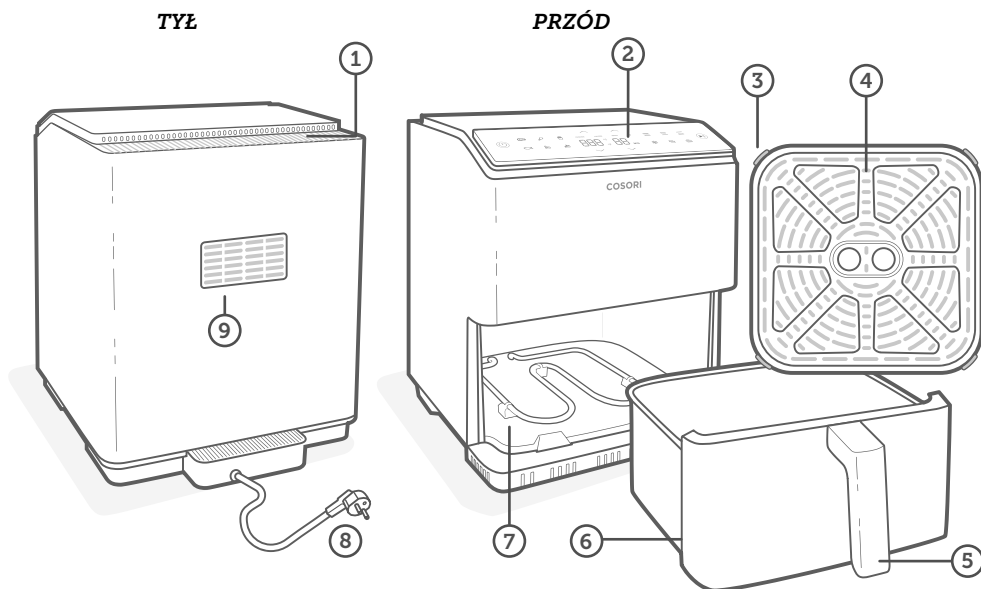
# ZAPOZNAWANIE SIĘ Z INTELIGENTNĄ FRYTKOWNICĄ BEZTŁUSZCZOWĄ

Twój Cosori Smart Air Fryer wykorzystuje szybką technologię 360 Thermo IQ™ do gotowania z niewielką ilością oleju, aby uzyskać szybkie, chrupiące, pyszne jedzenie przy użyciu do 85% mniej oleju niż w przypadku frytkownic smażących na głębokim tłuszczu. Dzięki przyjaznym dla użytkownika kontrolkom onetouch, nieprzywierającemu koszu i intuicyjnej, bezpiecznej konstrukcji, Cosori Smart Air Fryer jest gwiazdą Twojej kuchni.

## Uwaga:

- **Nie próbuj otwierać** górnej części frytkownicy. To nie jest pokrywa.
- Kosz i talerz crisper wykonane są z metalu aluminiowego z powłoką nieprzywierającą.

## Schemat budowy frytkownicy beztłuszczowej



- |                      |                   |                      |
|----------------------|-------------------|----------------------|
| ① Wlot powietrza     | ④ Talerz crisper  | ⑦ Elementy grzejne   |
| ② Ekran kontrolny    | ⑤ Uchwyt do kosza | ⑧ Przewód zasilający |
| ③ Stopery silikonowe | ⑥ Kosz            | ⑨ Wylot powietrza    |

## Schemat wyświetlacza

**Uwaga:** Po naciśnięciu przycisku w celu użycia funkcji, zmieni on kolor na pomarańczowy, aby pokazać, że jest aktywny.

### Panel sterowania



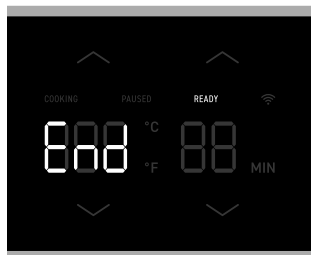
#### Uwaga:

- Aby zapisać lub zresetować ustawienia, patrz **Funkcje gotowania** (patrz strona 13).
- Naciśnij i przytrzymaj  przez 5 sekund, aby skonfigurować frytkownicę. Więcej informacji można znaleźć w instrukcji aplikacji VeSync.



**Uwaga:** wskaźnik Wi-Fi informuje o stanie konfiguracji VeSync. Zobacz instrukcje VeSync w aplikacji, aby uzyskać więcej informacji.

## KOMUNIKATY WYŚWIELACZA



Gotowa



Gotowanie



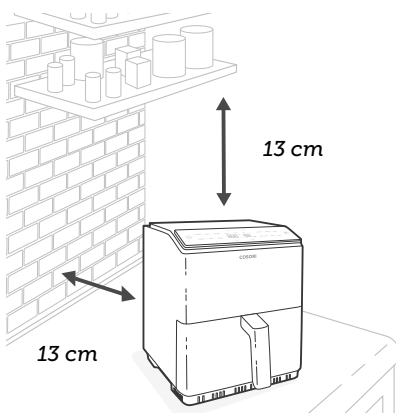
Wstrzymanie

# PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

## Ustawienia

1. Usun i wyrzucić wszystkie opakowania z frytkownicy, w tym wszelkie tymczasowe naklejki i pokrywę ochronną założoną na wtyczkę zasilania.
2. Umieścić frytkownicę na stabilnej, równej, odpornej na ciepło powierzchni. Trzymaj z dala od miejsc, które mogą zostać uszkodzone przez parę (takich jak ściany lub szafy).

**Uwaga:** Pozostaw 13 cm / 5 cali przestrzeni za i nad frytkownicą. [Rysunek 1.1] Pozostaw wystarczająco dużo miejsca, aby wyjąć kosz.



Rysunek 1.1

3. Umyj dokładnie zarówno kosz, jak i talerz crisper, używając zmywarki lub nieściernej gąbki.
4. Przetrzyj wnętrze i zewnętrzną stronę frytkownicy lekko wilgotną ściereczką. Osusz ręcznikiem.
5. Umieścić talerz crisper z powrotem w koszu. Przechyli talerz crisper, aby najpierw włożyć jedną stronę, a następnie docisnąć drugą stronę.
6. Umieścić kosz wewnątrz frytkownicy.

## Pierwsze uruchomienie

Uruchomienie testowe pomoże Ci zapoznać się z Twoją frytkownicą beztłuszczową, upewnić się, że działa prawidłowo i oczyścić ją z ewentualnych pozostałości w procesie.

1. Upewnij się, że kosz frytkownicy jest pusty i podłącz frytkownicę do prądu.
2. Naciśnij przycisk **AIR FRY** (SMAŻENIE POWIETRZEM). Na wyświetlaczu pojawi się **"180°C"** i **"10 MIN"**.
3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk  pod czasem, aby zmienić czas na 10 minut.
4. Naciśnij **▶||**, aby rozpocząć. Po zakończeniu frytkownica wyda sygnał dźwiękowy.
5. Wyjmij kosz. Pozostaw kosz do całkowitego ostygnięcia na 10–30 minut.

### Uwaga:

- Należy zachować ostrożność podczas odwracania kosza po gotowaniu, ponieważ rozgrzany talerz crisper może wypaść i stworzyć zagrożenie dla bezpieczeństwa.
- **Nie odkręcaj** uchwytu kosza od kosza.

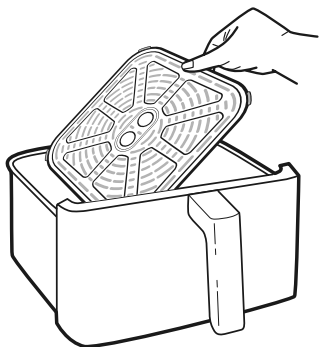
# KORZYSTANIE Z INTELIGENTNEJ FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ

## Stopery silikonowe

- Talerz crisper zawiera 4 silikonowe stopery wykonane z materiału bezpiecznego dla żywności. Stopery te utrzymują talerz odpowiednio dopasowany do dna kosza.
- Podczas umieszczania talerza crisper w koszu, przechył talerz crisper tak, aby najpierw włożyć jedną stronę, a następnie docisnąć drugą stronę.

**Uwaga:** Nieprawidłowe wciśnięcie talerza crisper do kosza może spowodować jego uszkodzenie. **[Rysunek 1.2]**

- Należy uważać, aby dzieci nie bawiły się silikonowymi stoperami ani ich nie połykały.



Rysunek 1.2

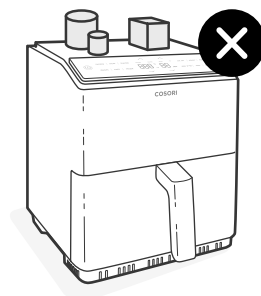
Za pomocą aplikacji VeSync możesz monitorować gotowanie, śledzić przepisy w aplikacji i mieć dostęp do dodatkowych funkcji. Lista inteligentnych funkcji znajduje się w części **Funkcje aplikacji VeSync** (patrz strona 8).

### Uwaga:

- **Nie umieszczaj** niczego na górze frytkownicy. Zakłóci to przepływ powietrza i spowoduje słabe wyniki smażenia gorącym powietrzem.

#### **[Rysunek 2.1]**

- Frytkownica beztłuszczowa nie jest frytkownicą smażącą na głębokim tłuszczu. Nie należy napełniać koszy olejem, tłuszczem do smażenia ani żadnym płynem.
- Przy wyjmowaniu kosza z frytkownicy należy uważać na gorącą parę.



Rysunek 2.1

# KORZYSTANIE Z INTELIGENTNEJ FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ C.D.

## Funkcje gotowania

Korzystanie z funkcji gotowania to najprostszy sposób smażenia gorącym powietrzem. Funkcje gotowania są zaprogramowane z idealnym czasem i temperaturą do gotowania określonych potraw.

1. Naciśnij przycisk funkcji, aby wybrać funkcję. Frytkownica automatycznie zmieni się na ustawienia domyślne funkcji.
2. Można dostosować czas (1-60 minut) i temperaturę (80°-205°C) funkcji gotowania. Aby powrócić do ustawień domyślnych funkcji zaraz po ich zmianie, naciśnij ponownie ikonę funkcji.

- Aby zapisać funkcję gotowania:

1. Wybierz funkcję i dostosuj czas i temperaturę.

**Uwaga:** Naciśnij i przytrzymaj przycisk  lub  przycisk, aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć czas lub temperaturę.

2. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy ikonę funkcji gotowania.

- Aby zresetować wszystkie funkcje gotowania:

1. Naciśnij i przytrzymaj  przez 15 sekund.
2. Opcjonalnie otwórz aplikację VeSync i zresetuj wszystkie funkcje gotowania w ustawieniach frytkownicy.

**Uwaga:** Wyniki mogą się różnić. Sprawdź aplikację VeSync i Książkę Przepisów, aby zapoznać się ze wskazówkami dotyczącymi korzystania z funkcji gotowania dla uzyskania idealnych rezultatów.

| Funkcja                            | Temperatura domyślna | Czas domyślny (minuty) |
|------------------------------------|----------------------|------------------------|
| Chicken (Kurczak)                  | 200°C                | 20                     |
| Steak (Stek)                       | 205°C                | 8                      |
| Seafood (Owoce morza)              | 190°C                | 8                      |
| Veggies (Warzywa)                  | 195°C                | 6                      |
| Fries* (Frytki)                    | 195°C                | 20                     |
| Frozen* (Mrożonki)                 | 200°C                | 12                     |
| Air Fry<br>(Smażenie powietrzem)   | 180°C                | 10                     |
| Reheat (Odgrzewanie)               | 175°C                | 5                      |
| Roast (Pieczenie)                  | 205°C                | 10                     |
| Keep Warm<br>(Utrzymywanie ciepła) | 80°C                 | 30                     |
| Bake (Pieczenie ciast)             | 160°C                | 20                     |
| Broil* (Opiekanie)                 | 205°C                | 10                     |

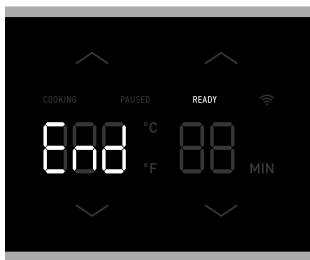
\* Więcej informacji można znaleźć w części **Wskazówki dotyczące gotowania** (strona 14).

## Smażenie gorącym powietrzem

1. Podłącz do prądu. Gdy frytkownica wyświetli **READY**, włóż jedzenie do kosza.
  - Opcjonalnie dodaj do koszyka talerz crisper aby nadmiar oleju mógł ściekać na dno kosza.
2. Wybierz funkcję gotowania.

**Uwaga:** Funkcje gotowania są zaprogramowane z idealnym czasem i temperaturą do gotowania określonych potraw. Frytkownica domyślnie ustawi się na funkcję Air Fry, jeśli nie zostanie wybrana żadna inna funkcja gotowania.

3. Opcjonalnie zmień temperaturę i czas. Możesz to zrobić w każdej chwili podczas gotowania.
  - Naciśnij przycisk  lub , aby zmienić temperaturę (80°–205°C / 175°–400°F) lub czas (1–60 minut).
4. Naciśnij , aby rozpocząć smażenie powietrzem.
5. Frytkownica wyda 3 sygnały dźwiękowe po zakończeniu pracy. Na wyświetlaczu pojawi się



- Opcjonalnie, naciśnij przycisk **Keep Warm**. Naciśnij przycisk  lub , aby zmienić czas (1–60 minut).
6. Wyjmij zawartość z kosza za pomocą silikonowych szczypiec lub innych przyborów.
  7. Przed czyszczeniem pozostaw do ostygnięcia.

## Wskazówki dotyczące gotowania

### Porady żywieniowe

- Możesz smażyć wszelkie mrożonki lub produkty, które można upiec w piekarniku.
- Funkcja Frozen jest idealna dla małych lub panierowanych elementów, takich jak nuggetsy, klopsiki i pot stickers.
- Aby przygotować ciasta, placki lub inne potrawy z nadzieniem lub ciastem, umieść je w pojemniku odpornym na wysokie temperatury przed umieszczeniem w koszu.
- Smażenie wysokotłuszczowych potraw powoduje gromadzenie się tłuszczu pod talerzem crisper. Aby uniknąć nadmiernego dymu podczas gotowania, po zakończeniu gotowania należy wyłączyć tłuszcz.
- Żywność marynowana w płynie powoduje rozpryski i nadmiar dymu. Wytrzyj te produkty do sucha przed smażeniem gorącym powietrzem.
- Funkcja Broil wykorzystuje tylko górny element grzewczy. Używanie tej funkcji podczas gotowania tłustych potraw może zmniejszyć ilość wytwarzanego dymu.

## Przepiętnienie

- Jeśli kosz jest przepiętniony, jedzenie będzie piec się nierównomiernie.

## Używanie oleju

- Dodanie niewielkiej ilości oleju do potraw sprawi, że będą one bardziej chrupiące. Użyj nie więcej niż 30 ml / 2 łyżki oleju.
- Spraye olejowe doskonale nadają się do równomiernego nakładania niewielkich ilości oleju na wszystkie produkty spożywcze.

## Frytki

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

**Uwaga:** Aby uzyskać więcej wskazówek i przepisów, sprawdź aplikację VeSync i stronę internetową Cosori.

## Więcej funkcji

### Wstrzymanie

- Naciśnij **▶||**, aby wstrzymać gotowanie. Frytkownica przestanie się nagrzewać, a symbol **▶||** będzie migać do momentu ponownego naciśnięcia przycisku **▶||**, w celu wznowienia gotowania.
- Po 30 minutach bezczynności frytkownica wyłączy się.
- Funkcja ta pozwala na wstrzymanie programu gotowania bez konieczności wyjmowania kosza z frytkownicy.

### Automatyczne wznowianie gotowania

- Jeśli wyciągniesz kosz, frytkownica automatycznie wstrzyma gotowanie. Wyświetlacz wyłączy się tymczasowo jako funkcja bezpieczeństwa.
- Gdy włożysz kosz z powrotem, frytkownica automatycznie wznowi gotowanie w oparciu o poprzednie ustawienia.

### Automatyczne wyłączanie

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

### Zabezpieczenie przed przegrzaniem

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

### Przełączanie jednostek temperatury

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

# PIELĘGNACJA I KONSERWACJA

## Uwaga:

- Zawsze czyść kosz frytkownicy i talerz crisper po każdym użyciu.
  - Wyłożenie kosza folią (z wyjątkiem talerza crisper) może ułatwić sprzątanie.
1. Wyłącz i odłącz frytkownicę. Przed czyszczeniem pozostaw do całkowitego ostygnięcia. Wyciągnij kosz w celu szybszego schłodzenia.

**Uwaga:** Jeśli musisz wyjąć kosz podczas gotowania, **nie dotykaj** gorącym koszem dna frytkownicy, aby uniknąć stopienia.

2. W razie potrzeby przetrzyj zewnętrzną stronę frytkownicy wilgotną szmatką.
3. Kosz i talerz crisper nadają się do mycia w zmywarce. Możesz również umyć kosz i talerz crisper ciepłą wodą z płynem i nierysującą gąbką. W razie potrzeby namocz.

**Uwaga:** Kosz i talerz crisper mają powłokę nieprzywierającą. Unikaj używania metalowych przyborów i ściemych materiałów czyszczących.

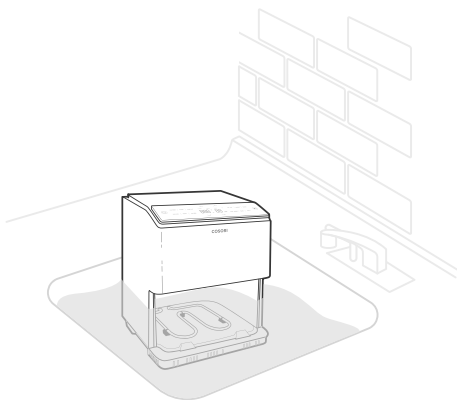
## 4. Na uporczywy tłuszcz:

- a. W małej misce wymieszaj 30 mL / 2 łyżki sody oczyszczonej i 15 mL / 1 łyżkę wody, aby utworzyć pastę do smarowania.
- b. Użyj gąbki, aby rozprowadzić pastę na koszu i talerzu crisper i wyszoruj. Pozostaw kosz i talerz crisper na 15 minut przed spłukaniem.
- c. Przed użyciem umyj kosz wodą z płynem.

5. Wyczyść wnętrze frytkownicy za pomocą lekko wilgotnej, nierysującej gąbki lub ściereczki. Nie zanurzaj w wodzie. Jeśli trzeba, wyczyść spiralę grzewczą, aby usunąć resztki jedzenia.  
**[Rysunek 3.1]**

## 6. Przed użyciem wysusz.

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



Rysunek 3.1

## AKCESORIA

Do frytkownicy dostępne są akcesoria dodatkowe i zamienne. Aby uzyskać więcej informacji skontaktuj się z **obsługą klienta** (strona 18).

# ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| Problem                                                            | Możliwe rozwiązanie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Frytkownica nie chce się włączyć.</b>                           | Upewnij się, że frytkownica jest podłączona do prądu.<br>Solidnie włóż kosz do frytkownicy.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Jedzenie nie jest całkowicie ugotowane.</b>                     | Umieść w koszu mniejsze partie produktów spożywczych. Jeśli kosz będzie przepiętny, to żywność będzie niedogotowana.<br>Zwiększyć temperaturę lub czas gotowania.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Jedzenie nie jest chrupiące po smażeniu gorącym powietrzem.</b> | Spryskanie lub posmarowanie żywności niewielką ilością oleju może zwiększyć jej chrupkość (patrz <b>Wskazówki dotyczące gotowania</b> , strona 14).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Frytki nie są prawidłowo ugotowane.</b>                         | Zobacz <b>Frytki</b> , strona 15.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Kosz nie wsuwa się bezpiecznie do frytkownicy.</b>              | Upewnij się, że kosz nie jest przepiętny jedzeniem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Z frytkownicy wydobywa się biały dym lub para.</b>              | Frytkownica może wytwarzać trochę białego dymu lub pary podczas pierwszego użycia lub podczas gotowania. Jest to normalne.<br>Upewnij się, że kosz i wnętrze frytkownicy są odpowiednio wyczyszczone i nie są zatłuszczone.<br>Gotowanie tłustych potraw powoduje gromadzenie się oleju pod talerzem crisper. Olej ten będzie wytwarzał biały dym, a kosz może być bardziej gorący niż zwykle. Jest to normalne i nie powinno mieć wpływu na gotowanie. Z koszem należy obchodzić się ostrożnie. |
| <b>Z frytkownicy wydobywa się ciemny dym.</b>                      | 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 <b>obsługą klienta</b> (patrz strona 18).                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Frytkownica ma plastikowy zapach.</b>                           | Każda frytkownica może mieć plastikowy zapach z procesu produkcyjnego. Jest to normalne. Postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi pierwszego uruchomienia próbnego (strona 11), aby pozbyć się zapachu plastiku. Jeśli zapach plastiku jest nadal obecny, skontaktuj się z <b>obsługą klienta</b> (patrz strona 18).                                                                                                                                                                          |
| <b>Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu "E1\E21".</b>             | W monitorze temperatury jest przerwa w obwodzie. Skontaktuj się z <b>obsługą klienta</b> (patrz strona 18).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu "E2\E22".</b>             | W monitorze temperatury występuje zwarcie. Skontaktuj się z <b>obsługą klienta</b> (patrz strona 18).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

Jeśli Twojego problemu nie ma na liście, skontaktuj się z **obsługą klienta** (patrz strona 18).

# DEKLARACJA ZGODNOŚCI

JPK Trading Sp. z o. o. niniejszym oświadcza, że ten produkt jest zgodny z zasadniczymi wymaganiami i innymi stosownymi postanowieniami Dyrektywy 2014/53/UE, brytyjskich przepisów dotyczących urządzeń radiowych z 2017 r. oraz wszystkimi innymi obowiązującymi wymogami dyrektyw UE i Wielkiej Brytanii. Pełną deklarację zgodności można znaleźć na stronie: <https://cosori.com/euro/compliance>

## Przypisy

Google, Android i Google Play to znaki towarowe firmy Google LLC.

Apple App Store jest znakiem towarowym Apple Inc.

Wi-Fi® jest zarejestrowanym znakiem towarowym Wi-Fi Alliance®.

iOS jest zarejestrowanym znakiem towarowym Cisco Systems, Inc. i/lub jej podmiotów stowarzyszonych w Stanach Zjednoczonych i niektórych innych krajach.

Znak słowny Bluetooth® i logo są zarejestrowanymi znakami towarowymi należącymi do Bluetooth SIG, Inc., a wszelkie użycie takich znaków przez JPK Trading Sp. z o. o. odbywa się na podstawie licencji.

Inne znaki towarowe i nazwy handlowe są znakami towarowymi ich odpowiednich właścicieli.

# INFORMACJE GWARANCYJNE

|                                                                                                    |                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Nazwa produktu</b>                                                                              | Dual Blaze™ 6.4-Litre Smart Air Fryer |
| <b>Model</b>                                                                                       | CAF-P583S-AEUR<br>CAF-P583S-KEUR      |
| Dla własnego odniesienia zdecydowanie zalecamy zapisanie numeru zamówienia/paragonu i daty zakupu. |                                       |
| <b>Data zakupu</b>                                                                                 |                                       |
| <b>Numer zamówienia/paragonu</b>                                                                   |                                       |

## WARUNKI I ZASADY

JPK Trading Sp. z o. o. gwarantuje, że wszystkie produkty są najwyższej jakości pod względem materiałów, wykonania i usług, od daty zakupu do końca 2-letniego okresu gwarancyjnego.

Niniejsza gwarancja nie ogranicza praw wynikających z obowiązujących lokalnych przepisów dotyczących ochrony konsumentów. Jeśli obowiązujące lokalne przepisy dotyczące ochrony konsumentów wymagają, by producent zapewnił dłuższy okres gwarancji, okres gwarancji zostanie przedłużony do najkrótszego okresu wymaganego przez przepisy.

# OBSŁUGA KLIENTA

Jeśli masz jakiegokolwiek pytania lub wątpliwości dotyczące swojego nowego produktu, skontaktuj się z naszym pomocnym Zespołem Obsługi Klienta.

## JPK Trading Sp. z o. o.

ul. Obrońców Tobruku 23/36

01-494 Warszawa

**E-mail:** [sklep@cosoripolska.pl](mailto:sklep@cosoripolska.pl)

*Przed skontaktowaniem się z obsługą klienta, przygotuj fakturę zamówienia i identyfikator zamówienia.*

## POKAŻ NAM, CO GOTUJESZ

Mamy nadzieję, że te informacje Ci się przydały. 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](http://www.cosoripolska.pl)**

**@Cosoripolska**



**@cosori\_polska**



**@CosoriPolska**



## WIĘCEJ PRZEPISÓW COSORI

Zastanawiasz się, co ugotować? Dostępnych jest wiele pomysłów na przepisy, zarówno od nas, jak i społeczności Cosori oraz w aplikacji VeSync.



**Zeskanuj kod QR,  
aby pobrać aplikację**

# COSORI

**Pytania lub uwagi?**  
[sklep@cosoripolska.pl](mailto:sklep@cosoripolska.pl)

