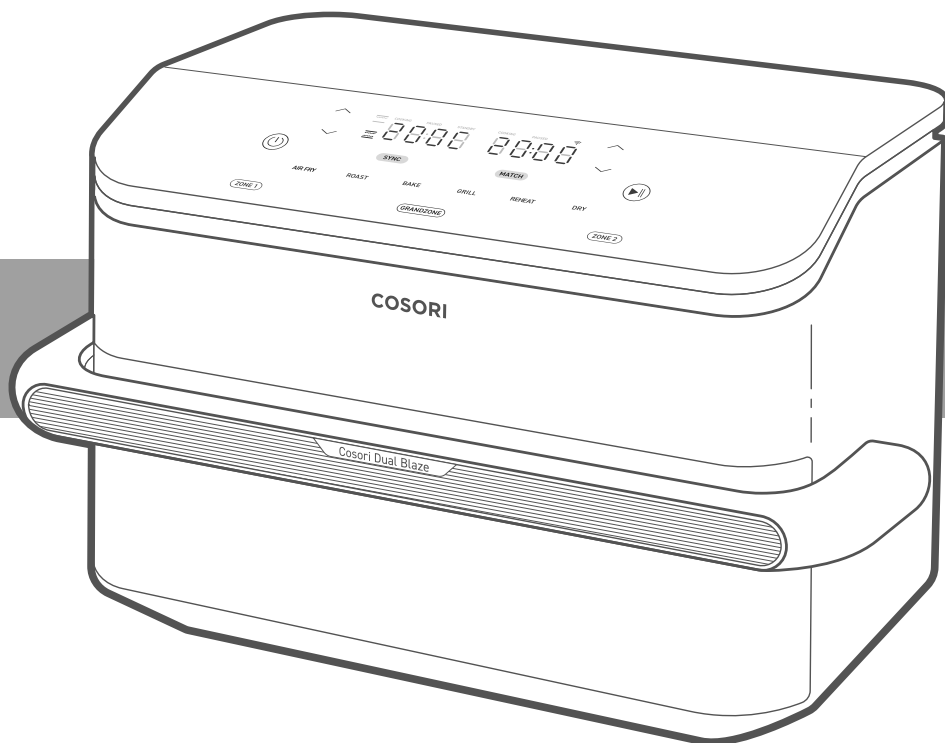


# COSORI®

## Instrukcja obsługi

### Dual Blaze TwinFry Air Fryer 10 litrów



PL

Pytania lub uwagi?  
sklep@cosoripolska.pl

## Spis treści

Zawartość opakowania	2
Dane techniczne	2
Ważne zabezpieczenia i ostrzeżenia	4
Zapoznanie się z frytkownicą beztłuszczową smart	
Przed pierwszym użyciem	12
Korzystanie z frytkownicy beztłuszczowej	14
Pielęgnacja i konserwacja	21
Aksesoria	21
Rozwiązywanie problemów	22
Informacje o ograniczonej gwarancji	24
Obsługa klienta	26

## Zawartość opakowania

1 x Dual Blaze TwinFry Air Fryer 10 litrów
2 x Talerz crisper
1 x Przegrodka kosza
1 x Szczypce silikonowe
1 x Instrukcja obsługi
1 x Poradnik szybkiego startu

## Dane techniczne

<b>Model</b>	CAF-TF101S-AEUR
<b>Zasilanie</b>	AC 220–240V, 50Hz
<b>Moc znamionowa</b>	2,800W
<b>Pojemność Capacity</b>	10 L
<b>Zakres temperatur</b>	35°–240°C / 95°–465°F
<b>Zakres czasu</b>	1 min–48 hr
<b>Wymiary (łącznie z uchwytem)</b>	33.8D x 51.8W x 31.3H cm / 13.3D x 20.4W x 12.3H in
<b>Waga</b>	9.2 kg / 20 lb
<b>Zużycie energii elektrycznej w aktywnym trybie Stanby</b>	<2.0W
<b>Zużycie energii elektrycznej w trybie Stanby/Off</b>	<1.0W

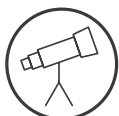
 *Dziękujemy za zakup!* 

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



*Dołącz*

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



*Odkryj*

nasze przepisy online  
[www.cosoripolska.pl/przepisy](http://www.cosoripolska.pl/przepisy)



*Korzystaj*

przepisy stworzone przez naszych szefów kuchni.



## SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI

Nasz zespół obsługi klienta chętnie odpowie na wszelkie Twoje pytania!

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

W imieniu całego zespołu COSORI,

*Przyjemnego gotowania!*

# PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

## WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA

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

### Kluczowe punkty bezpieczeństwa

- **Nie dotykaj** gorących powierzchni. Użyj uchwytych.
- **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.

### Uwaga:

- Aby zmniejszyć ryzyko wypadnięcia talerzy crisper, umieść je solidnie w koszu.
- **Zawsze** używaj szczypiec 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.
- Konieczny jest ścisły nadzór, jeśli frytkownica jest używana przez dzieci lub w ich pobliżu.
- Odłączaj urządzenie od prądu, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem.
- Poczekaj, 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 26).
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia frytkownicy (lub wyjmowania kosza), jeśli zawiera gorący olej lub inne gorące płyny.
- Po wyjęciu z kosza **zawsze** kładź talerze crisper na powierzchnię odporną na wysoką temperaturę.
- **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.
- Instrukcje dotyczące czyszczenia akcesoriów znajdziesz w części **Pielęgnacja i konserwacja** (strona 21).
- 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 napełniaj kosza olejem lub tłuszczem.
- **Nigdy** nie używaj frytkownicy bez założonego kosza.
- **Nie wkładaj** do frytkownicy zbyt dużych produktów spożywczych ani metalowych przyborów kuchennych.
- **Nie używaj** sprayów do gotowania z gazami pędnymi. Gazy pędne mogą uszkodzić powłokę kosza frytkownicy.
- **Nie przepelniaj** kosza frytkownicy. Zbyt duża ilość jedzenia może dotknąć elementów grzejnych i spowodować zagrożenie pożarowe.
- **Nie dotykaj** koszyka ani talerzy crispser podczas lub bezpośrednio po smażeniu.

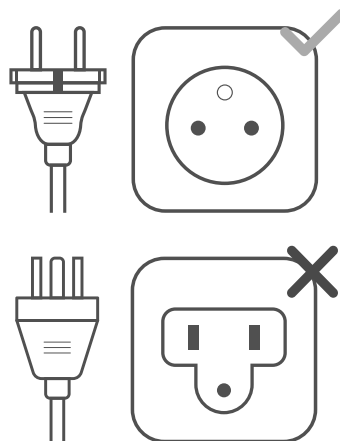
- **Nie umieszczaj** we frytkownicy papieru, kartonu, nieodpornego na ciepło tworzywa sztucznego ani podobnych materiałów. Możesz użyć papieru pergaminowego lub folii aluminiowej.
- **Nigdy** nie wkładaj papieru do pieczenia, papieru pergaminowego ani folii do frytkownicy bez jedzenia na wierzchu. Cyrkulacja 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 (zasłon, 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 26).
- **Nie pozostawiaj** frytkownicy bez nadzoru podczas użytkowania.

- 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.

## Zasilanie i kabel

- Wyłącz frytkownicę przed wyjęciem wtyczki z gniazdka.
- **Nie pozwól**, aby kabel zasilający (lub jakikolwiek przedłużacz) zwisał z krawędzi stołu lub blatu ani nie dotykał gorących powierzchni.
- 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. Skontaktuj się z **obsługą klienta** (strona 26).
- Zdejmij i wyrzuć osłonę ochronną wtyczki, aby zapobiec ryzyku zadławienia.
- **Nigdy** nie używaj gniazdka pod blatem podczas podłączania frytkownicy.
- Frytkownicę należy używać **wyłącznie** w instalacjach elektrycznych o napięciu **220–240 V, 50 Hz**. **nie podłączaj** do innego typu gniazdka.
- Trzymaj frytkownicę i jej przewód poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.

**Uwaga:** W tej frytkownicy zastosowano krótki przewód zasilający, aby zmniejszyć ryzyko zaplątania lub potknięcia. Używaj przedłużacza ostrożnie. Oznaczone parametry elektryczne przedłużacza muszą być tak wysokie, jak parametry frytkownicy (patrz **dane techniczne**, strona 1).



## 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 zwisał 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 26).

## Pola elektromagnetyczne (EMF)

COSORI Smart 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



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

## Konfiguracja aplikacji VeSync

### Uwaga:

- Aplikacja VeSync jest stale udoskonalana i może z czasem ulegać zmianom. Jeśli są jakieś różnice, postępuj zgodnie z instrukcjami w aplikacji.
  - Wymaga urządzenia do uruchamiania aplikacji, Wi-Fi lub mobilnej transmisji danych oraz systemu iOS w wersji 12 lub Android w wersji 7 (lub nowszej). Mogą obowiązywać standardowe stawki za transmisję danych i wiadomości. Wymagana jest rejestracja.
1. Aby pobrać aplikację VeSync, zeskanuj kod QR lub wyszukaj „VeSync” w Apple App Store® lub Google Play Store.

**Uwaga:** w przypadku użytkowników Android™, należy wybrać opcję „Zezwalaj”, aby móc korzystać z VeSync.




2. Otwórz aplikację VeSync. Jeśli masz już konto, dotknij **Zaloguj się**. Aby utworzyć nowe konto, dotknij opcji **Zarejestruj się**.


**Uwaga:** aby korzystać z usług i produktów innych firm, należy utworzyć własne konto VeSync. Nie będą one działać z kontem gościa. Dzięki kontu VeSync możesz także pozwolić rodzinie i przyjaciołom na kontrolowanie twojej frytkownicy beztłuszczowej smart.

3. Podłącz frytkownicę beztłuszczową smart, aby przejść do trybu parowania.
4. Naciśnij **+** i wybierz frytkownicę beztłuszczową smart.
5. Postępuj zgodnie z instrukcjami w aplikacji, aby skonfigurować frytkownicę smart.

### Uwaga:

- Możesz zmienić nazwę i ikonę w dowolnym momencie, w tym celu przejdź do ekranu frytkownicy beztłuszczowej smart i dotknij .

### Odtwarzanie od Wi-Fi®

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

## Funkcje aplikacji VeSync

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

### Zdalne sterowanie

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

### Przepisy w aplikacji

- W aplikacji dostępne są wstępnie zaprogramowane przepisy przygotowane przez szefów kuchni z COSORI. Te przepisy automatycznie ustawiają zalecany czas i temperaturę.
- Twórz i zapisuj własne przepisy.

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

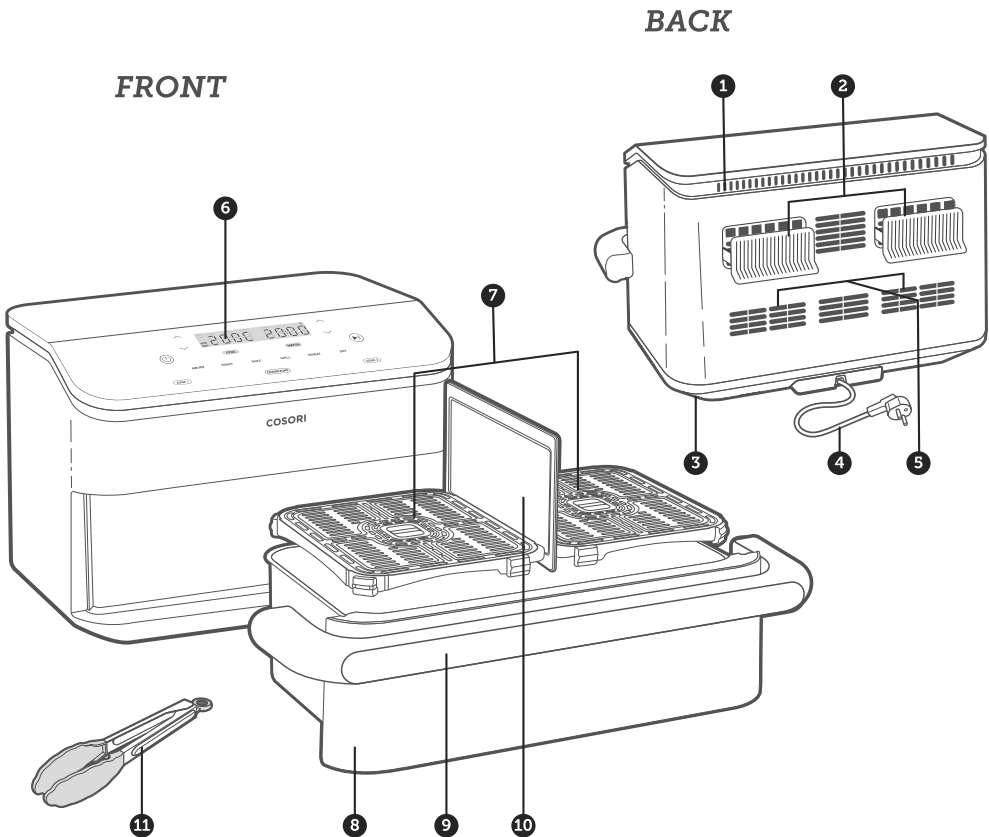


# POZNAJ SWOJĄ FRYTKOWNICĘ BEZTŁUSZCZOWĄ SMART

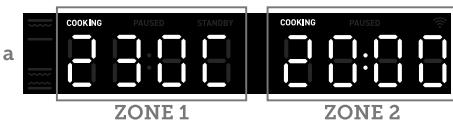
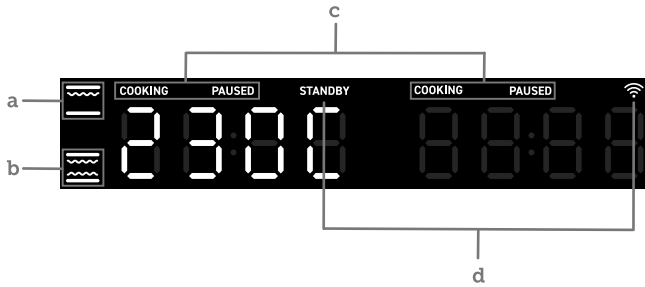
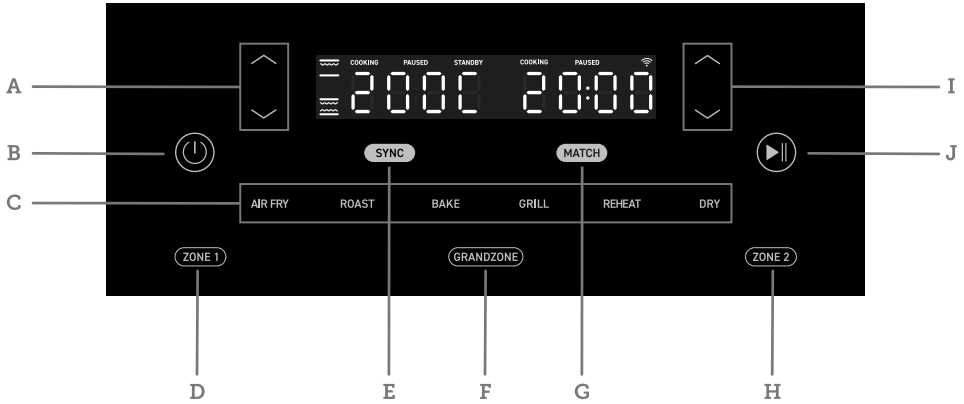
## Uwaga:

- **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  | 4. Kabel zasilający    | 8. Kosz                 |
| 2. Wylot powietrza | 5. Otwory wentylacyjne | 9. Uchwyt kosza         |
| 3. Uchwyty obudowy | 6. Panel sterowania    | 10. Przegródka kosza    |
|                    | 7. Talerze crisper     | 11. Szczypce silikonowe |



## Schemat wyświetlacza

**Uwaga:** po dotknięciu przycisku funkcji gotowania zmieni on kolor na pomarańczowy, aby wskazać, że został wybrany.

### Panel sterowania

- |                                 |                          |
|---------------------------------|--------------------------|
| A. Zwiększ/zmniejsz temperaturę | F. GRANDZONE             |
| B. Włącz/wyłącz                 | G. MATCH                 |
| C. Funkcje gotowania            | H. ZONE 2                |
| D. ZONE 1                       | I. Zwiększ/zmniejsz czas |
| E. SYNC                         | J. Start/Pauza           |

## Wyświetlacz

- |  |                            |
|--|----------------------------|
| a. Włączone górne elementy grzejne         | d. Wskaźnik Wi-Fi          |
| b. Włączone górne i dolne elementy grzejne | e. Wyświetlacz temperatury |
| c. Stan gotowania                          | f. Wyświetlacz czasu       |

**Uwaga:** wskaźnik Wi-Fi informuje o twoim stanie konfiguracji VeSync. Więcej informacji znajdziesz w instrukcjach aplikacji VeSync.

## Komunikaty na wyświetlaczu

Gotowanie [**Rysunek a**] i [**Rysunek b**]

Gotowanie zakończone [**Rysunek f**]

Wstrzymano [**Rysunek c**] i [**Rysunek d**]

Stygnięcie [**Rysunek g**]

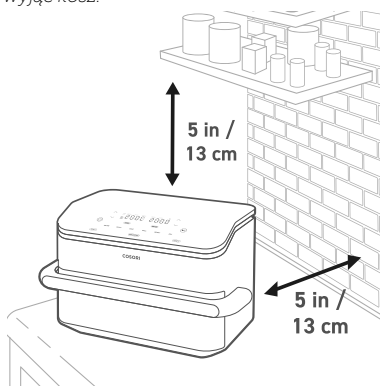
Kosz wyjęty / gotowanie wstrzymane  
[**Rysunek e**]

# 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).

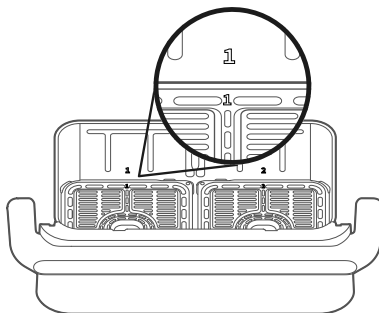
**Uwaga:** Pozostaw 13 cm / 5 cali wolnej przestrzeni za i nad frytkownicą. [Rysunek 3] Pozostaw wystarczająco dużo miejsca z przodu frytkownicy, aby wyjść kosz.



Rysunek 3

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 solidnie talerze crisper i przegródkę do kosza, a następnie umieść kosz wewnątrz frytkownicy. [Rysunek 5]

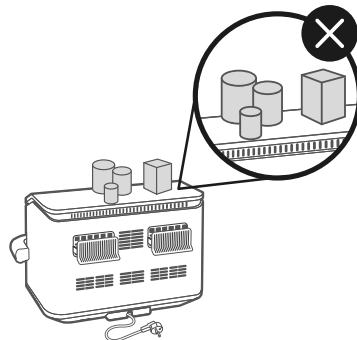
**Uwaga:** Wkładając talerze crisper, przechyl najpierw talerz na jedną stronę, a następnie dociśnij drugą stronę. Talerze crisper można umieścić w koszu tylko w jeden sposób. [Rysunek 4]



Rysunek 4

**Uwaga:**

- **Nie kładź** niczego na frytkownicy. Zakłóci to przepływ powietrza i spowoduje słabe rezultaty smażenia powietrzem\* niczego na frytkownicy. Zakłóci to przepływ powietrza i spowoduje słabe rezultaty smażenia powietrzem. [Rysunek 6]
- Air fryer nie jest frytkownicą do smażenia na głębokim tłuszczu. "Nie napełniaj" koszyka olejem, tłuszczem do smażenia ani żadnym płynem.
- Podczas wyjmowania kosza z frytkownicy uważaj na gorącą parę.



Rysunek 6

## 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 kosze frytkownicy są puste i podłącz frytkownicę do prądu.
2. Naciśnij  $\cup$ .
3. Naciśnij **GRANDZONE**. Na wyświetlaczu pojawi się "200°C" i "20 MIN".
4. Naciśnij  $\surd$  aby zmienić czas na 10 minut.
5. Naciśnij  $\blacktriangleright||$ , aby rozpocząć podgrzewanie. Po zakończeniu uruchomienia próbnego frytkownica wyemituje sygnał dźwiękowy.
6. Wyjmij kosz. Pozostaw go do całkowitego wystudzenia na 10–30 minut.

### Uwaga:

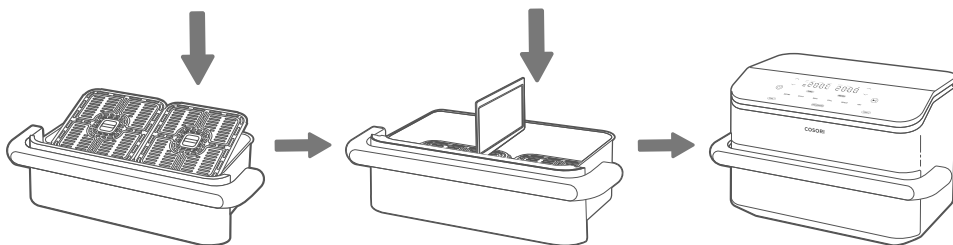
- Każdy air fryer może wydzielać zapach plastiku powstały w wyniku procesu produkcyjnego. Jest to normalne. Jeśli zapach plastiku nie zmniejszy się po uruchomieniu próbnym, skontaktuj się z **obsługą klienta** (patrz strona 26).
- Bądź ostrożny, obracając kosz po gotowaniu, ponieważ gorący talerz crisper może wypaść i stworzyć zagrożenie dla bezpieczeństwa.

## Stopery silikonowe

- Talerze crisper zawierają 4 silikonowe stopery wykonane z materiału bezpiecznego dla żywności. Dzięki tym stoperom talerz jest przymocowany do dna kosza.
- Umieszczając talerze crisper w koszu, przechyl talerz, aby włożyć najpierw jedną stronę, a następnie dociśnij drugą stronę. Talerze crisper można umieścić w koszu tylko w jeden sposób. **[Rysunek 5]**

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

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



Rysunek 5

# KORZYSTANIE Z FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ SMART

Za pomocą aplikacji VeSync możesz monitorować gotowanie, korzystać z przepisów w aplikacji i otrzymać dostęp do dodatkowych funkcji. Aby zapoznać się z listą funkcji smart, zobacz **Funkcje aplikacji VeSync** (strona 8).

## Smażenie gorącym powietrzem

### Tabela gotowania

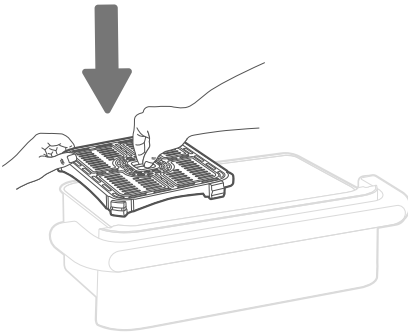
Rezultaty mogą się różnić. Przepisy i inspiracje kulinarne znajdziesz w aplikacji VeSync

Funkcja	Temperatura	Czas	Zakres temperatur	Zakres czasu	Moc górna	Moc dolna
<b>AIR FRY</b> (SMAŻENIE GORĄCYM OWIETRZEM)	200°C	20 min	120°–205°C	1-60 min		
<b>ROAST</b> (OPIEKANIE)	190°C	30 min	120°–205°C	1-240 min		
<b>BAKE</b> (PIECZENIE)	160°C	25 min	80°–205°C	1-240 min		
<b>GRILL</b> (GRILLOWANIE)	240°C	10 min	205°–240°C	1-30 min		Nie dotyczy
<b>REHEAT</b> (ODGRZEWANIE)	165°C	15 min	40°–205°C	1-60 min		
<b>Dehydrate</b> (DRY) (SUSZENIE)	55°C	6 godz.	35°–95°C	30 min-48H		

**Uwaga:** Moc górna i dolna są tutaj schematyczne, nie są rzeczywistą siłą grzania. Rzeczywista temperatura górnego i dolnego elementu grzejnego może się różnić. Zakres temperatur pokazany na wykresie jedynie w przybliżeniu pokazuje maksymalną temperaturę, jaką może osiągnąć każdy element grzejny.

## Gotowanie w Grandzone


1. Umieść talerze crisper w koszu.  
[Rysunek 7]





Rysunek 7

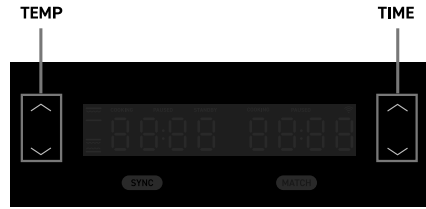
### Uwaga:

- Talerze crisper umożliwiają ściekanie nadmiaru oleju na dno kosza.
- Gdy wkładasz talerze crisper do kosza, przechyl talerz, aby włożyć najpierw jedną stronę, a następnie dociśnij drugą stronę.
- W przypadku niektórych przepisów, takich jak babeczki i pieczywo, talerze crisper mogą nie być potrzebne.


2. Naciśnij .
3. Wybierz **GRANDZONE**.
4. Wybierz funkcję gotowania.

**Uwaga:** Funkcje gotowania są zaprogramowane z optymalnym czasem i temperaturą do gotowania określonych potraw. Możesz także dostosować indywidualnie ich czas i temperaturę.

5. Aby dostosować indywidualnie czas i temperaturę, naciśnij  lub  dla czasu i temperatury. Możesz zrobić to w dowolnym momencie podczas gotowania. Aby wrócić do ustawień domyślnych funkcji zaraz po ich zmianie, naciśnij ponownie przycisk funkcji. [Rysunek 8]

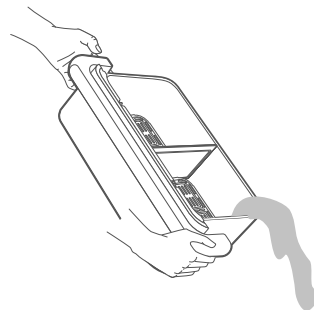


Rysunek 8

6. Naciśnij  aby rozpocząć smażenie powietrzem.
7. Po zakończeniu air fryer wyda sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat "End"(koniec).
8. Wyjmij kosz z frytkownicy, uważając na gorącą parę. Do wyjmowania żywności z kosza użyj szczypec lub przyborów żaroodpornych.

**OSTROŻNIE:** Talerze crisper mogą wypaść podczas obracania kosza.

- a. Upewnij się, że kosz spoczywa na płaskiej powierzchni.
- b. Uważaj na gorący olej lub tłuszcz gromadzący się w koszu. Aby uniknąć rozprysków, odcedź olej przed ponownym umieszczeniem kosza. [Rysunek 9]



Rysunek 9

9. Przed czyszczeniem odczekaj aż urządzenie ostygnie.

## Gotowanie w pojedynczej strefie

1. Włóż talerze crisper i przegródkę do kosza. **[Rysunek 10]**

### Uwaga:

- Talerze crisper umożliwiają ściekanie nadmiaru oleju na dno kosza.
- Gdy wkładasz talerze crisper do kosza, przechyl talerz, aby włożyć najpierw jedną stronę, a następnie dociśnij drugą stronę.
- W przypadku niektórych przepisów, takich jak babeczki i pieczywo, talerze crisper mogą nie być potrzebne.

2. Naciśnij  $\cup$ .
3. Wybierz przycisk strefy, z której chcesz skorzystać.
4. Wybierz funkcję gotowania.

**Uwaga:** Funkcje gotowania są zaprogramowane z optymalnym czasem i temperaturą do gotowania określonych potraw. Możesz także dostosować indywidualnie ich czas i temperaturę.

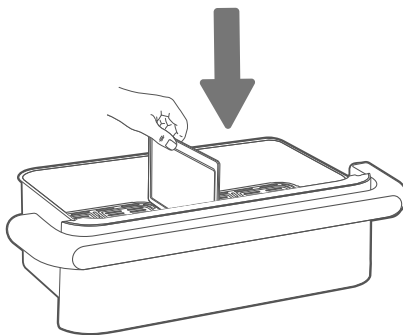
5. Opcjonalnie zmień temperaturę i czas naciskając  $\wedge$  lub  $\vee$ . **[Rysunek 8]**
6. Naciśnij  $\blacktriangleright$  aby rozpocząć smażenie powietrzem.
7. Po zakończeniu air fryer wyda sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat "End" (koniec).
8. Wyjmij kosz z frytkownicy, uważając na gorącą parę. Do wyjmowania żywności z kosza użyj szczypiec lub przyborów żaroodpornych.

**OSTROŻNIE:** Talerze crisper mogą wypaść podczas obracania kosza.

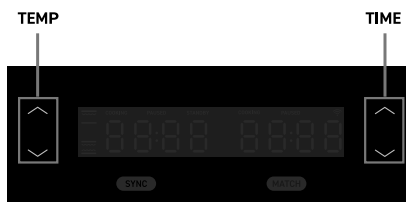
- a. Upewnij się, że kosz spoczywa na płaskiej powierzchni.
- b. Uważaj na gorący olej lub tłuszcz gromadzący się w koszu. Aby uniknąć rozprysków, odcedź olej przed ponownym umieszczeniem kosza.

**[Rysunek 9]**

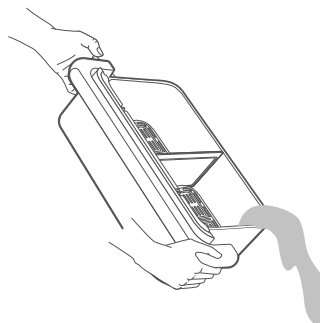
9. Przed czyszczeniem odczekaj aż urządzenie ostygnie.



Rysunek 10



Rysunek 8



Rysunek 9



## Gotowanie w podwójnych strefach

Gotuj w dwóch strefach, aby jednocześnie przygotowywać różne potrawy. **ZONE 1** i **ZONE 2** mogą być sterowane niezależnie od siebie.

1. Włóż talerze crisper i przegródkę do kosza.

### Uwaga:

- Talerze crisper umożliwiają ściekanie nadmiaru oleju na dno kosza.
- Gdy wkładasz talerze crisper do kosza, przechył talerz, aby włożyć najpierw jedną stronę, a następnie dociśnij drugą stronę.
- W przypadku niektórych przepisów, takich jak babeczki i pieczywo, talerze crisper mogą nie być potrzebne.

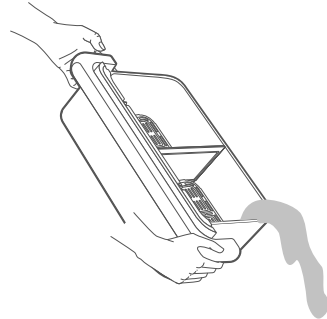
2. Naciśnij  $\cup$ .
3. Wybierz **ZONE 1**.
4. Wybierz funkcję gotowania.
5. Aby dostosować indywidualnie czas i temperaturę, naciśnij  $\wedge$  lub  $\vee$  dla czasu i temperatury. Możesz zrobić to w dowolnym momencie podczas gotowania. Aby wrócić do ustawień domyślnych funkcji zaraz po ich zmianie, naciśnij ponownie przycisk funkcji.
6. Wybierz **ZONE 2** i powtórz kroki 4 i 5.
7. Naciśnij  $\blacktriangleright\parallel$  aby rozpocząć smażenie powietrzem.

**Uwaga:** Jeśli uznasz, że jedzenie w jednej ze stref jest gotowe przed upływem czasu gotowania, możesz wstrzymać strefę, wybierając tę strefę i dotykając  $\blacktriangleright\parallel$ .

8. Po zakończeniu air fryer wyda sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat "End"(koniec).
9. Wyjmij kosz z frytkownicy, uważając na gorącą parę. Do wyjmowania żywności z kosza użyj szczypic lub przyborów żaroodpornych.

**OSTROŻNIE:** Talerze crisper mogą wypaść podczas obracania kosza.

10. Upewnij się, że kosz spoczywa na płaskiej powierzchni.
11. Uważaj na gorący olej lub tłuszcz gromadzący się w koszu. Aby uniknąć rozprysków, odcedź olej przed ponownym umieszczeniem kosza. **[Rysunek 9]**
12. Przed czyszczeniem odczekaj aż urządzenie ostygnie.



Rysunek 9

## Wstrzymywanie gotowania

Gotowanie zostanie automatycznie wstrzymane po wyjęciu kosza. Włóż ponownie kosz, aby wznowić gotowanie.

Opcjonalnie naciśnij  $\blacktriangleright\parallel$  aby wstrzymać gotowanie w obu strefach. Aby wznowić gotowanie, naciśnij ponownie  $\blacktriangleright\parallel$ .

## Wstrzymanie gotowania w jednej strefie (przy korzystaniu z obu stref)

1. Wybierz strefę, którą chcesz wstrzymać.
2. Naciśnij  $\blacktriangleright\parallel$ , aby wstrzymać gotowanie.
3. Aby wznowić wstrzymaną strefę, dotknij  $\blacktriangleright\parallel$  ponownie.

**Uwaga:** w trakcie paury możesz dostosować ustawienia (funkcję gotowania, czas i temperaturę).

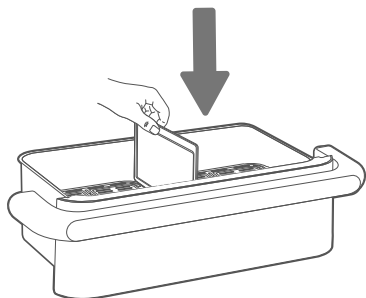
## Zakończenie czasu gotowania w jednej strefie (przy korzystaniu z obu stref)

Jeżeli uznasz, że jedzenie w jednej ze stref jest gotowe przed upływem czasu gotowania, możesz **zatrzymać daną strefę**. Naciśnij i przytrzymaj przycisk tej strefy przez 3 sekundy.

## Synchronizacja gotowania

Zaprogramuj strefy, aby kończyły gotowanie w tym samym czasie, gdy korzystają z różnych funkcji, czasów gotowania i temperatur.

1. Włóż talerze crisper i przegródkę do kosza. **[Rysunek 10]**



Rysunek 10

### Uwaga:

- Talerze crisper umożliwiają ściekanie nadmiaru oleju na dno kosza.
- Gdy wkładasz talerze crisper do kosza, przechyl talerz, aby włożyć najpierw jedną stronę, a następnie dociśnij drugą stronę.
- W przypadku niektórych przepisów, takich jak babeczki i pieczywo, talerze crisper mogą nie być potrzebne.

2. Naciśnij  $\cup$ .
3. Wybierz **ZONE 1**. Wybierz funkcję gotowania, a następnie zmień temperaturę i czas, naciskając  $\wedge$  lub  $\vee$ .
4. Wybierz **ZONE 2**. Wybierz funkcję gotowania, a następnie zmień temperaturę i czas, naciskając  $\wedge$  lub  $\vee$ .
5. Naciśnij **SYNC**.
6. Naciśnij  $\blacktriangleright$ . Strefa z najdłuższym czasem rozpoczęła gotowanie. W drugiej strefie wyświetli się "HoLd". Urządzenie uruchomi drugą strefę, gdy w obu strefach pozostanie taki sam czas.
7. Po zakończeniu air fryer wyda sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat "End" (koniec).

**Uwaga:** jeśli uznasz, że jedzenie w jednej ze stref jest gotowe przed upływem czasu gotowania, możesz **zatrzymać daną strefę**. Naciśnij i przytrzymaj przycisk tej strefy przez 3 sekundy.

8. Wyjmij kosz z frytkownicy, uważając na gorącą parę. Do wyjmowania żywności z kosza użyj szczyptawca lub przyborów zarodkowych.

**OSTROŻNIE:** Talerze crisper mogą wypaść podczas obracania kosza.

- a. Upewnij się, że kosz spoczywa na płaskiej powierzchni
- b. Uważaj na gorący olej lub tłuszcz gromadzący się w koszu. Aby uniknąć rozprysków, odcedź olej przed ponownym umieszczeniem kosza.

**[Rysunek 9]**

9. Przed czyszczeniem odczekaj aż urządzenie ostygnie.

## Gotowanie sparowane (z tymi samymi ustawieniami w obu strefach)

Zrównaj ustawienia w **ZONE 1** i **ZONE 2**, aby gotować z tą samą funkcją, temperaturą i czasem. Umożliwia to jednoczesne gotowanie dużych ilości potraw lub różnych potraw przy tych samych ustawieniach.

1. Włóż talerze crisper i przegródkę do kosza. **[Rysunek 10]**

### Uwaga:

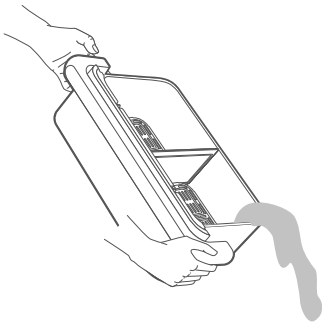
- Talerze crisper umożliwiają ściekanie nadmiaru oleju na dno kosza.
- Gdy wkładasz talerze crisper do kosza, przechyl talerz, aby włożyć najpierw jedną stronę, a następnie dociśnij drugą stronę.
- W przypadku niektórych przepisów, takich jak babeczki i pieczywo, talerze crisper mogą nie być potrzebne.

2. Naciśnij  $\cup$ .
3. Wybierz **ZONE 1**. Wybierz funkcję gotowania, a następnie zmień temperaturę i czas, naciskając  $\wedge$  lub  $\vee$ .

4. Naciśnij **MATCH** aby skopiować ustawienia **ZONE 1** do **ZONE 2**.
5. Naciśnij ►|| aby rozpocząć gotowanie w obu strefach.
6. Po zakończeniu air fryer wyda sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat "End" (koniec).
7. Wyjmij kosz z frytkownicy, uważając na gorącą parę. Do wyjmowania żywności z kosza użyj szczypiec lub przyborów żaroodpornych.

**OSTROŻNIE:** Talerze crisper mogą wypaść podczas obracania kosza.

- a. Upewnij się, że kosz spoczywa na płaskiej powierzchni.
  - b. Uważaj na gorący olej lub tłuszcz gromadzący się w koszu. Aby uniknąć rozprysków, odcedź olej przed ponownym umieszczeniem kosza. **[Rysunek 9]**
8. Przed czyszczeniem odczekaj aż urządzenie ostygnie.



**Rysunek 9**

## Przewodnik po gotowaniu

### Przegródka

- Przegródka nie izoluje całkowicie przepływu ciepła i rozprysków jedzenia pomiędzy dwoma koszami podczas gotowania. To normalne.

### Przepełnienie

- Jeśli kosz jest przepełniony, żywność będzie gotować się nierównomiernie.
- **OSTROŻNIE: Nie napychaj** żywności. Zbyt duże ilości jedzenia mogą zetknąć się z elementami grzejnymi i spowodować ryzyko pożaru.

### 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.
- **Nie używaj** sprayów do gotowania z gazami pędnymi. Gazy pędne mogą uszkodzić powłokę kosza frytkownicy.

### Wskazówki dotyczące żywności

- Możesz smażyć gorącym powietrzem dowolne mrożonki lub produkty, które można upiec w piekarniku.
- 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.

## 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 i skróconej instrukcji obsługi.

## Więcej funkcji

### Zmiana jednostek temperatury

- Naciśnij i przytrzymaj  $\wedge$  i  $\vee$  for 3 temperatury przez 3 sekundy.
- Air fryer wyda pojedynczy sygnał dźwiękowy, a jednostka temperatury zmieni się ze stopni Celsjusza na Fahrenheita.
- Powtórz, aby przełączyć się z powrotem na Celsjusza.

### Włącz/wyłącz dźwięk

- Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy jednocześnie  $\wedge$  temperatury i  $\wedge$  czasu, aż air fryer wyda pojedynczy sygnał dźwiękowy.
- Powtórz, aby ponownie włączyć dźwięk.

### Wstrzymywanie

- Naciśnij  $\blacktriangleright$ , aby wstrzymać gotowanie. Frytkownica przestanie się nagrzewać, a  $\blacktriangleright$  będzie migać do momentu ponownego naciśnięcia  $\blacktriangleright$  żeby wznowić gotowanie.
- Po 30 minutach bezczynności air fryer wyłączy się.
- Funkcja ta umożliwia wstrzymanie gotowania bez konieczności wyjmowania kosza z frytkownicy.

## Ustawienia funkcji gotowania

Użycie funkcji gotowania to najłatwiejszy sposób smażenia gorącym powietrzem. Funkcje gotowania są zaprogramowane z optymalnym czasem i temperaturą do gotowania określonych potraw.

- Aby skonfigurować funkcję:
  - Wybierz funkcję i dostosuj czas i temperaturę.

**Uwaga:** aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć czas lub temperaturę, naciśnij i przytrzymaj przyciski  $\wedge$  lub  $\vee$ .

- Naciśnij i przytrzymaj przycisk funkcji, aż frytkownica wyda pojedynczy sygnał dźwiękowy.
- Aby zresetować funkcję:
  - Nie wprowadzając zmian, naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy jednocześnie przycisk funkcji oraz **GRANDZONE**, aż frytkownica wyda pojedynczy sygnał dźwiękowy.
- Aby zresetować wszystkie funkcje:
  - Naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przez 3 sekundy **ZONE 1** i **ZONE 2**, aż air fryer wyda pojedynczy sygnał dźwiękowy.

### Automatycznie wznów gotowanie

- Jeśli wyciągniesz kosz, air fryer automatycznie przerwie gotowanie.
- Gdy włożysz kosz z powrotem air fryer automatycznie wznowi gotowanie w oparciu o poprzednie ustawienia.

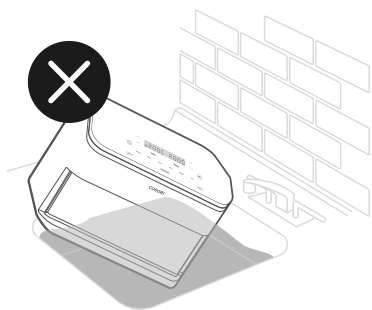
### Automatyczne wyłączenie

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

# PIELĘGNACJA I KONSERWACJA

## Uwaga:

- **Zawsze** po każdym użyciu wyczyść kosze frytkownicy i talerze crisper.
  - Wyłożenie kosza folią aluminiową (z wyjątkiem talerzy crisper) może ułatwić czyszczenie.
1. Wytłącz 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 talerze crisper można myć w zmywarce. Możesz je również myć gorącą wodą z płynem i nieścierną gąbką. W razie potrzeby namocz.



Rysunek 11

## Uwaga:

- Kosz i talerze crisper mają powłokę zapobiegającą przywieraniu. Unikaj używania metalowych przyborów kuchennych i ściemych 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 i talerze crisper wodą z płynem.
  5. Wyczyść wewnątrz frytkownicy lekko zwilżoną, nieścierną gąbką lub szmatką. **Nie zanurzaj** w wodzie. W razie potrzeby wyczyść spiralę grzejną, aby usunąć resztki jedzenia. [Rysunek 11]
  6. Wysusz przed użyciem.

**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 26).

## DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Optymalna II Sp. z o.o. niniejszym oświadcza, że ten produkt jest zgodny z zasadniczymi wymaganiami i innymi odpowiednimi postanowieniami dyrektywy 2014/53/UE, brytyjskich przepisów dotyczących sprzętu radiowego z 2017 r. oraz wszystkich innych mających zastosowanie wymagań dyrektyw UE i Wielkiej Brytanii. Pełna deklaracja zgodności dostępna jest pod adresem: <https://cosori.com/euro/compliance>

# ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwe rozwiązanie
Frytkownica nie chce się włączyć.	Upewnij się, że frytkownica jest podłączona do prądu
	Wepchnij bezpiecznie kosz do frytkownicy.
Jak wstrzymać jedną strefę podczas korzystania z obu stref?	Aby wstrzymać jedną strefę <b>Zone</b> , najpierw naciśnij przycisk strefy <b>Zone</b> , a następnie naciśnij ►  . Aby wstrzymać obie strefy, naciśnij ►  .
Jak zatrzymać jedną strefę, korzystając z obu stref?	Aby zatrzymać jedną strefę <b>Zone</b> , naciśnij i przytrzymaj przycisk tej strefy przez 3 sekundy.
Czy mogę bezpiecznie postawić kosz na blacie?	Kosz nagrzewa się podczas gotowania. Zachowaj ostrożność podczas przenoszenia i umieszczaj wyłącznie na powierzchniach odpornych na wysokie temperatury.
Potrawy nie są całkowicie ugotowane.	Umieść mniejsze partie produktów w koszu. Jeśli kosz będzie przepiętniony, żywność będzie niedogotowana.
	Zwiększyć temperaturę lub czas gotowania.
Potrawy są gotowane nierównomiernie.	Żywność ułożona jedna na drugiej lub blisko siebie wymaga wstrząśnięcia lub odwrócenia podczas gotowania.
Potrawy po smażeniu nie są chrupkie.	Spryskanie lub posmarowanie żywności niewielką ilością oleju może zwiększyć jej chrupkość (patrz <b>Przewodnik po gotowaniu</b> , strona 19).
Frytki nie są prawidłowo ugotowane.	Zobacz <b>Frytki</b> , strona 20.
Kosz nie wsuwa się bezpiecznie do frytkownicy.	Upewnij się, że kosz nie jest przepiętniony jedzeniem.
	Upewnij się, że talerze crisper są solidnie umieszczone w koszu.
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 niezatuszczane.
	Gotowanie tłustych potraw powoduje gromadzenie się oleju pod talerzami crisper. 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 ciemny 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 <b>obsługą klienta</b> (patrz strona 26).
Frytkownica pachnie plastikiem.	Każda frytkownica beztuszczowa może wydzielać zapach plastiku powstały w procesie produkcyjnym. To normalne. Postępuj zgodnie z instrukcjami <b>pierwszego uruchomienia</b> (strona 13), aby pozbyć się zapachu plastiku. Jeśli nadal wyczuwalny jest zapach plastiku, skontaktuj się z <b>obsługą klienta</b> (patrz strona 26).

# ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW (CIAĞ DALSZY)

Problem	Możliwe rozwiązanie
Czas gotowania jest dłuższy przy użyciu Grandzone lub gotowaniu Match (gotowanie sparowane).	To normalne. Duże ilości jedzenia mogą wymagać dłuższego czasu gotowania.
Jak dostosować temperaturę lub czas, gdy korzystam z jednej strefy?	Wybierz aktywną strefę <b>ZONE</b> , a następnie użyj strzałek <b>TEMP</b> , aby dostosować temperaturę i strzałek <b>TIME</b> , aby ustawić czas.
Czy urządzenie musi się wstępnie nagrzać?	Urządzenie nie wymaga wstępnego podgrzewania.
Czy mogę gotować różne potrawy w każdej strefie i nie martwić się zanieczyszczeniem krzyżowym?	Tak, obie strefy <b>ZONES</b> są niezależne i posiadają oddzielne elementy grzejne i wentylatory.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu "E1".	W monitorze górnej temperatury w ZONE 1 jest przerwa w obwodzie. Skontaktuj się z <b>obsługą klienta</b> (patrz strona 26).
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu "E2".	Wystąpiło zwarcie w monitorze górnej temperatury ZONE 1. Skontaktuj się z <b>obsługą klienta</b> (patrz strona 26).
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu "E21".	W monitorze dolnej temperatury w ZONE 1 jest przerwa w obwodzie. Skontaktuj się z <b>obsługą klienta</b> (patrz strona 26).
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu "E22".	Wystąpiło zwarcie w monitorze dolnej temperatury ZONE 1. Skontaktuj się z <b>obsługą klienta</b> (patrz strona 26).
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędue "E3".	Zostało aktywowane zabezpieczenie przed przegrzaniem ZONE 1 frytkownicy. Wyłącz i odłącz frytkownicę od zasilania i poczekaj, aż całkowicie ostygnie. Jeśli na wyświetlaczu nadal pojawia się "E3", skontaktuj się z <b>obsługą klienta</b> (patrz strona 26).
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu "E24".	W monitorze górnej temperatury w ZONE 2 jest przerwa w obwodzie. Skontaktuj się z <b>obsługą klienta</b> (patrz strona 26).
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu "E25".	Wystąpiło zwarcie w monitorze górnej temperatury ZONE 2. Skontaktuj się z <b>obsługą klienta</b> (patrz strona 26).
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu "E26".	W monitorze dolnej temperatury w ZONE 2 jest przerwa w obwodzie. Skontaktuj się z <b>obsługą klienta</b> (patrz strona 26).
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu "E27".	Wystąpiło zwarcie w monitorze dolnej temperatury w ZONE 2. Skontaktuj się z <b>obsługą klienta</b> (patrz strona 26).
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu "E28".	Zostało aktywowane zabezpieczenie przed przegrzaniem ZONE 2 frytkownicy. Wyłącz i odłącz frytkownicę od zasilania i poczekaj, aż całkowicie ostygnie. Jeśli na wyświetlaczu nadal pojawia się "E28", skontaktuj się z <b>obsługą klienta</b> (patrz strona 26).

Jeśli twój problem nie został wymieniony, skontaktuj się z **obsługą klienta** (patrz strona 26).

# INFORMACJE O OGRANICZONEJ GWARANCJI

<b>Nazwa produktu</b>	Dual Blaze TwinFry Air Fryer 10 litrów
<b>Model</b>	CAF-TF10IS-AEUR
Zdecydowanie zalecamy zachowanie numeru zamówienia i daty zakupu w swojej dokumentacji.	
<b>Data zakupu</b>	
<b>Nr. zamówienia/paragonu</b>	

## 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 uchronić 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?

- Normalne zużycie, w tym normalne części zużywające się, takie jak pojemnik na kurz, filtr, szczotka rolowa, akumulator i przewód zasilający, a także uszkodzenia dywanu lub podłogi spowodowane niewłaściwym użytkowaniem.
- 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 CZYNIEM 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

NIEKTÓRE 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 PRZYBNAJE 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  
 Marcelesińska 52/4  
 60-354 Poznań  
 Polska

## OBSŁUGA KLIENTA

---

Jeśli masz jakiegokolwiek pytania lub wątpliwości dotyczące swojego nowego produktu, skontaktuj się z naszym pomocnym zespołem obsługi klienta.

**Email:**

*sklep@cosoripolska.pl*

*\*Przed skontaktowaniem się z obsługą klienta przygotuj numer zamówienia/paragonu i fakturę w formacie PDF lub zrzuty ekranu.*

### Atrybuty

Google, Android i Google Play są znakami towarowymi Google LLC.

App Store® jest znakiem towarowym Apple Inc.

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

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

Znak słowny i logo Bluetooth® są zastrzeżonymi znakami towarowymi należącymi do Bluetooth SIG, Inc., a wszelkie wykorzystanie takich znaków przez firmę Optymalna II Sp. z o.o jest objęte licencją.

Inne znaki towarowe i nazwy handlowe należą do ich odpowiednich właścicieli.

## POKAŹ 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!

**@Cosoripolska**



**@Cosoripolska**



# COSORI

**Pytania lub uwagi?**

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

