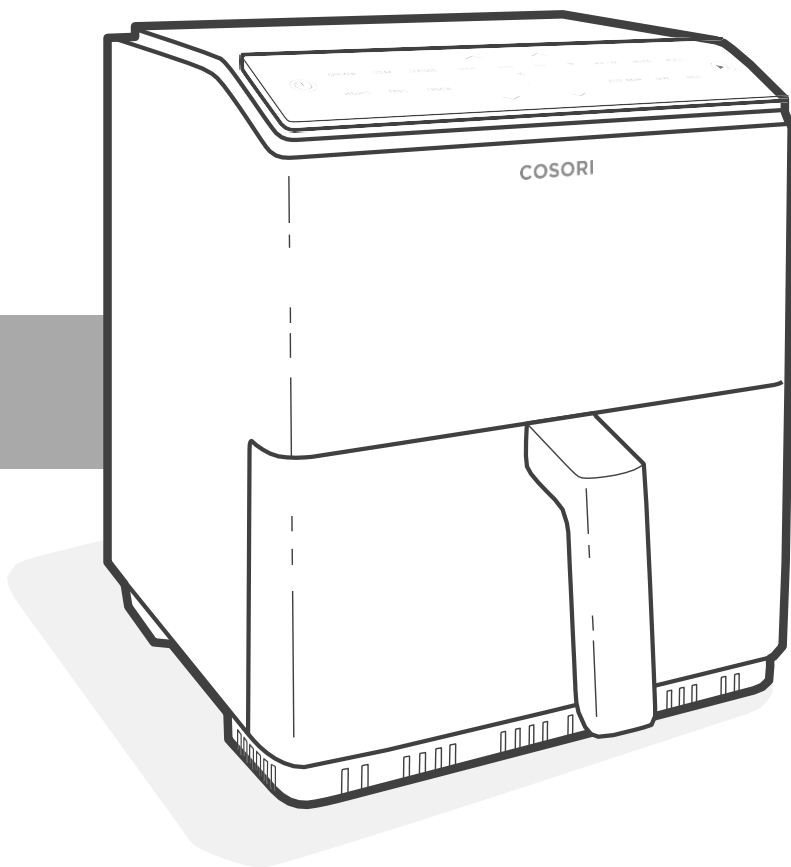


# COSORI®



## Podręcznik użytkownika

Smart Air Fryer Dual Blaze™ 6,4 litra



PL

DE

ES

FR

IT

NIE

Pytania lub wątpliwości?  
[support.eu@cosori.com](mailto:support.eu@cosori.com)

## Spis treści

Zawartość opakowania	2
Specyfikacje	2
Ważne środki bezpieczeństwa	4
Konfiguracja aplikacji VeSync	7
Funkcje aplikacji VeSync	7
Poznaj swoją inteligentną frytownicę	8
Przed pierwszym użyciem	10
Korzystanie z inteligentnej frytownicy	11
Pielęgnacja i konserwacja	15
Akcesoria	15
Rozwiązywanie problemów	16
Informacje gwarancyjne	18
Obsługa klienta	18

## Zawartość opakowania

- 1 x Dual Blaze™ 6,4 litra Smart Air Fryer
- 1 x Płyta do chrupania
- 1 x Instrukcja obsługi
- 1 x Książka z przepisami

## Specyfikacje

Model	CAF-P583S-AEUR, CAF-P583S-KEUR
Zasilanie	AC 220-240V, 50/60Hz
Moc znamionowa	1700W
Pojemność	6,4 L / 6,8 qt (służy 4-6 osobom)
Zakres temperatury	80°-205°C / 175°-400°F
Zakres regulacji czasu	1-60 min
Wymiary (bez uwzględnienia uchwytu)	29,7 x 32,7 x 35,2 cm / 11,7 x 12,9 x 13,8 in.
Wymiary (wraz z uchwytem)	29,7 x 39,1 x 35,2 cm / 11,7 x 15,4 x 13,8 in
Waga	6,22 kg / 13,7 lb
Zakres częstotliwości Wi-Fi®	2412-2472MHz <20dBm (E.I.R.P.)
Zakres częstotliwości Bluetooth®	2402-2480MHz <10dBm (E.I.R.P.)
Zasilanie sieciowe w trybie gotowości	<2W

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



# PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

## WAŻNE ZABEZPIECZENIA

---

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

### Kluczowe punkty bezpieczeństwa

- Nie dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytu.
- Należy zachować ostrożność podczas odwracania kosza po gotowaniu, ponieważ gorąca płyta chrupiąca może wypaść i stworzyć zagrożenie dla bezpieczeństwa.
- Nie należy blokować żadnych otworów wentylacyjnych. Przez otwory uwalniana jest gorąca para. Trzymać ręce i twarz z dala od otworów.

### Bezpieczeństwo ogólne



- Aby zabezpieczyć się przed porażeniem prądem, nie należy zanurzać 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 19).
- Nie należy używać części zamiennych ani akcesoriów innych firm, ponieważ może to spowodować obrażenia.
- Nie stosować na zewnątrz.

- 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 koszyka zawsze umieszczaj płytę do chrupania na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.
- Nie należy czyścić za pomocą metalowych padów do szorowania. Fragmenty metalu mogą oderwać się od padu i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.
- Nie umieszczaj niczego na gorącej frytkownicy. Nie przechowuj niczego wewnątrz frytkownicy.
- Ta frytkownica może być używana przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, a także osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej, lub zdolności umysłowych lub braku doświadczenia i wiedzy, jeśli otrzymali nadzór lub instrukcje dotyczące 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 nie bawiły 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.

## Podczas smażenia

- Frytownica powietrzna działa wyłącznie za pomocą gorącego powietrza. Nigdy nie napełniaj kosza olejem lub tłuszczem.
- Nigdy nie używaj frytkownicy bez założonego koszyka.
- Nie wkładaj do frytkownicy zbyt dużych produktów ani metalowych przyborów.
- Nie należy przepelniać kosza frytkownicy. Zbyt duża ilość jedzenia może dotknąć spirali grzewczych i spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nie należy dotykać akcesoriów (w tym płyty chrupiącej) podczas lub bezpośrednio po smażeniu na powietrzu.
- Nie należy umieszczać papieru, kartonu, nienagrzewającego się plastiku 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.
- Zawsze używaj pojemników odpornych na wysokie temperatury. Bądź niezwykle ostrożny, 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 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 19).

## Zasilanie i przewód

- Aby wyłączyć frytkownicę, naciśnij raz przycisk . Frytownica wyda sygnał dźwiękowy, a wszystkie przyciski zostaną wyłączone z wyjątkiem przycisku , który zmieni kolor na pomarańczowy.
- Nie należy pozostawiać frytkownicy bez nadzoru podczas użytkowania.
- Po wyjęciu z koszyka zawsze umieszczaj płytę do chrupania na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.
- Nie należy czyścić za pomocą metalowych padów do szorowania. Fragmenty metalu mogą oderwać się od padu 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 ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej, lub zdolności umysłowych lub braku doświadczenia i wiedzy, jeśli otrzymali nadzór lub instrukcje dotyczące 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 nie bawiły 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.

## 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.

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.

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



UWAGA: Gorąca powierzchnia.



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.

# ZACHOWAJ NINIEJSZĄ 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 Apple App Store® lub Google Play Store.

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




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

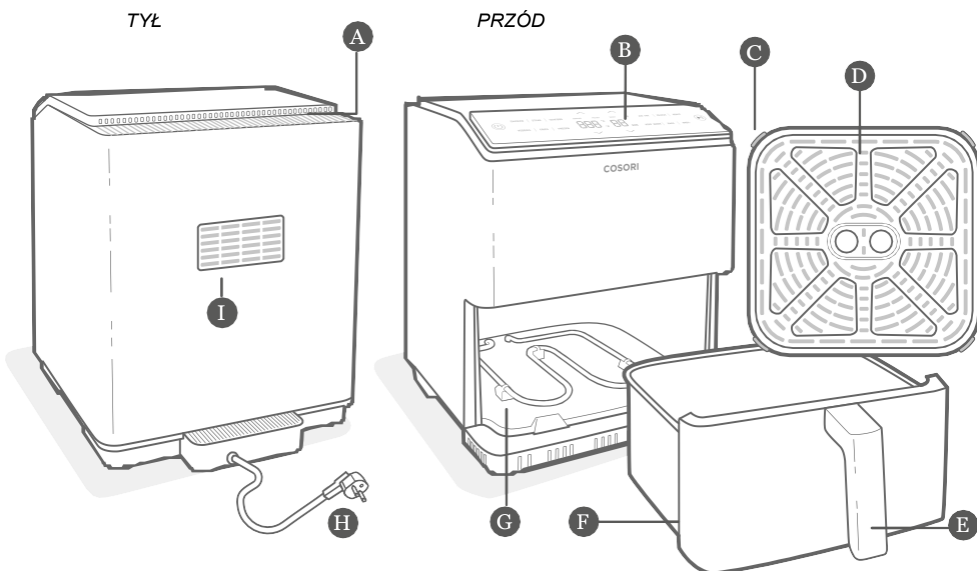
# POZNAJ SWOJĄ INTELIGENTNĄ FRYTOWNICĘ

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 frytownicy. Z przyjaznymi dla użytkownika kontrolkami onetouch, nieprzywierającym koszem i intuicyjną, bezpieczną konstrukcją, Cosori Smart Air Fryer jest gwiazdą Twojej kuchni.

## Uwaga:

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

## Schemat frytownicy powietrznej



- A. Wlot powietrza
- B. Ekran kontrolny
- C. Stopery silikonowe

- D. Talerz Crisper
- E. Uchwyt do kosza
- F. Koszyk

- G. Elementy grzejne
- H. Przewód zasilający
- I. Wylot powietrza


## Schemat wyświetlacza

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

### Panel sterowania



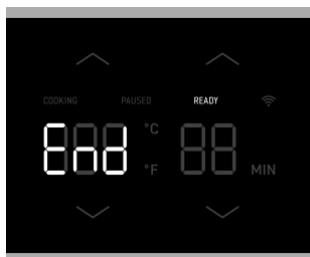
### Uwaga:

- 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*

## Wyświetlanie komunikatów



Gotowa



Gotowanie



Wstrzymana



# PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

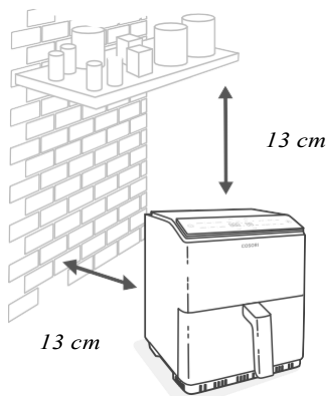
## Ustawienia

1. Usuń i wyrzuć wszystkie opakowania z frytkownicy, w tym wszelkie tymczasowe naklejki i pokrywę ochronną założoną na wtyczkę zasilania.
2. Umieść frytkownicę na stabilnej, równej, odpornej na ciepło powierzchni. Trzymać 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.



3. Umyj dokładnie zarówno kosz, jak i talerz Crisper, używając zmywarki lub gąbki bez ściernia.
4. Przetrzyj wnętrze i zewnętrzną stronę frytkownicy lekko wilgotną ściereczką. Osusz ręcznikiem.
5. Umieścić płytę do chrupania z powrotem w koszu. Przechylić talerz do chrupania, aby najpierw włożyć jedną stronę, a następnie docisnąć drugą stronę.
6. Umieść koszyk wewnątrz frytkownicy.



Rysunek 1.1

## Pierwsze uruchomienie

Jazda próbna pomoże Ci zapoznać się z frytkownicą, upewnić się, że działa prawidłowo i oczyścić ją z ewentualnych pozostałości.

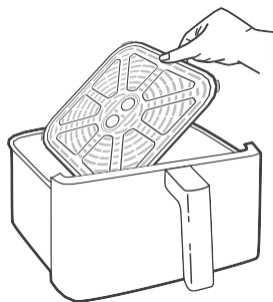
1. Upewnij się, że kosz frytkownicy jest pusty i podłącz frytkownicę do prądu.
2. Naciśnij przycisk **AIR FRY**. Na wyświetlaczu pojawi się "**180°C**" i "**10 MIN**".
3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk  pod godziną, aby zmienić czas na 10 minut.
4. Naciśnij , aby rozpocząć. Po zakończeniu frytkownica wyda sygnał dźwiękowy.
5. Wyjąć koszyk. Pozwól koszykowi całkowicie ostygnąć przez 10-30 minut.

### Uwaga:

- *Należy zachować ostrożność podczas odwracania kosza po gotowaniu, ponieważ gorąca płyta chrupiąca może wypaść i stworzyć zagrożenie dla bezpieczeństwa.*
- *Nie należy odkręcać uchwytu kosza od kosza.*

## Stoperki silikonowe

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



Rysunek 1.2

*Uwaga: Nieprawidłowe wciśnięcie płyty chrupiącej do kosza może spowodować jego uszkodzenie.*

*"Rysunek 1.2"*

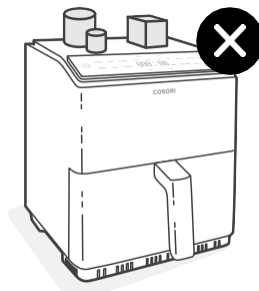
- Upewnij się, że dzieci nie bawią się silikonowymi zatyczkami ani ich nie połykają.

# KORZYSTANIE Z INTELIGENTNEJ FRYTOWNICY

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 frytownicy. Zakłóci to przepływ powietrza i spowoduje słabe wyniki smażenia na powietrzu. [Rysunek 2.1]
- Frytownica powietrzna nie jest frytownicą. Nie należy napełniać koszy olejem, tłuszczem do smażenia ani żadnym płynem.
- Przy wyjmowaniu koszyka z frytownicy należy uważać na gorącą parę.






Rysunek 2.1

## Funkcje gotowania

Korzystanie z funkcji gotowania to najprostszy sposób na smażenie na powietrzu. Funkcje gotowania są zaprogramowane z idealnym czasem i temperaturą do gotowania określonych potraw.

1. Naciśnij przycisk funkcji, aby wybrać funkcję. Frytownica 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)
Kurczak	200°C / 390°F	20
Stek	205°C / 400°F	8
Owoce morza	190°C / 375°F	8
Warzywa	195°C / 385°F	6
Frytki*	195°C / 385°F	20
Mrożonki*	200°C / 395°F	12
Air Fry	180°C / 360°F	10
Reheat	175°C / 350°F	5
Roast	205°C / 400°F	10
Keep Warm	80°C / 175°F	30
Bake	160°C / 320°F	20
Broil*	205°C / 400°F	10

\* Więcej informacji można znaleźć w części **Wskazówki dotyczące gotowania**.

## Smażenie



1. Podłączenie. Gdy frytkownica wyświetli **READY**, dodać jedzenie do koszyka.


- Opcjonalnie dodaj do koszyka talerz Crisper aby nadmiar oleju mógł ściekać na dno koszyka.

2. Wybrać funkcję gotowania.

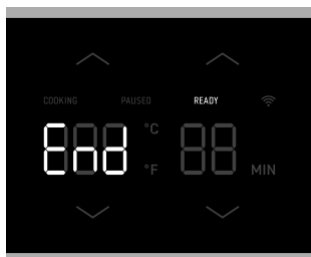
**Uwaga:** Funkcje gotowania są zaprogramowane z idealnym czasem i temperaturą do gotowania określonych potraw. Frytkownica domyślnie ustawi się na funkcję Air Fry, jeśli nie zostanie wybrana żadna inna funkcja gotowania.



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 koszyka za pomocą szczypiec silikonem lub innych przyborów.

7. Przed czyszczeniem pozostawić do ostygnięcia.

## Porady 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 pojemnik odporny 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 wylać tłuszcz.
- Żywność marynowana w płynie powoduje rozpryski i nadmiar dymu. Wytrzyj te produkty do sucha przed smażeniem na powietrzu.
- Funkcja Broil wykorzystuje tylko górny element grzewczy. Używanie tej funkcji podczas gotowania tłustych potraw może zmniejszyć ilość wytwarzanego dymu.

## Przepętnienie

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

## Używanie oleju

- Dodanie niewielkiej ilości oleju do potrawy sprawi, że będą one bardziej chrupiące. Użyj nie więcej niż 30 ml / 2 łyżki oleju.
- Spray'e olejowe są doskonałe do równomiernego nakładania niewielkich ilości oleju na wszystkie produkty spożywcze.

## Frytki

- Dodaj 8-15 mL / ½-1 łyżeczki oleju dla chrupkości.
- W przypadku robienia frytek z surowych ziemniaków, przed smażeniem 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.

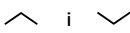
### Automatyczne wyłączenie

- 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.**  przez 3 sekundy.
- Jednostka temperatury zmieni się z Celsjusza na Fahrenheita.
- Powtórz, aby przełączyć z powrotem na stopnie Celsjusza.

# PIELĘGNACJA I KONSERWACJA

## Uwaga:

- Zawsze czyść kosz frytownicy i talerz Crisper po każdym użyciu.
- Wyłożenie kosza folią (z wyjątkiem talerza Crisper) może ułatwić sprzątnięcie.

1. Wyłącz i odłącz frytownicę. Przed czyszczeniem pozostawić do całkowitego ostygnięcia.

Wyciągnij kosz w celu szybszego schłodzenia.

**Uwaga:** Jeśli musisz wyjąć kosz podczas gotowania, nie dotykaj gorącego kosza do dna frytownicy, aby uniknąć stopienia.

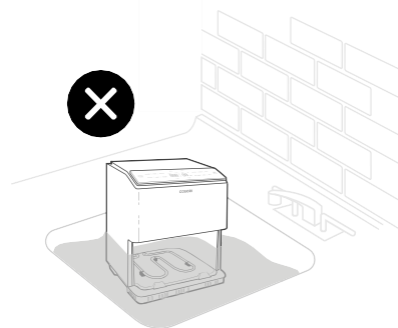
2. W razie potrzeby przetrzyj zewnętrzną stronę frytownicy wilgotną szmatką.
3. Kosz i talerz Crisper nadają się do mycia w zmywarce. Możesz również umyć kosz i talerz Crisper ciepłą wodą z płynem i nierysującą gąbką. W razie potrzeby namoczyć.

**Uwaga:** Kosz i płyta do chrupania mają powłokę nieprzywierającą. Unikaj używania metalowych przyborów i ściernych materiałów czyszczących.

4. Na uporczywy tłuszcz:
  - a. W małej misce wymieszaj 30 mL / 2 łyżeczki 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 umyć kosz wodą z mydłem.
5. Wyczyść wnętrze frytownicy za pomocą lekko wilgotnej, nierysującej gąbki lub ściereczki. Nie zanurzaj w wodzie. Jeśli potrzebne, wyczyść spiralę grzewczą, aby usunąć resztki jedzenia. [Rysunek 3.1]
  6. Przed użyciem wysuszyć.

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



Rysunek 3.1

## AKCESORIA

Do frytownicy dostępne są akcesoria dodatkowe i zamiennie. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z nami.

# ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwe rozwiązanie
<b>Frytownica nie chce się włączyć.</b>	Upewnij się, że frytownica jest podłączona do prądu. Wepchnij koszyk bezpiecznie do frytownicy.
<b>Jedzenie nie jest całkowicie ugotowane.</b>	Umieść w koszu mniejsze partie produktów spożywczych. Jeśli kosz będzie przepełniony, to żywność będzie niedogotowana. Zwiększyć temperaturę lub czas gotowania.
<b>Jedzenie nie jest chrupiące po smażeniu na powietrzu.</b>	Spryskanie lub posmarowanie żywności niewielką ilością oleju może zwiększyć jej chrupkość (patrz Wskazówki dotyczące gotowania, strona 14)
<b>Frytki nie są prawidłowo ugotowane.</b>	Zobacz Frytki, strona 14.
<b>Kosz nie wsuwa się bezpiecznie do frytownicy.</b>	Upewnij się, że kosz nie jest przepełniony jedzeniem.
<b>Z frytownicy wydobywa się biały dym lub para.</b>	Frytownica może wytwarzać trochę białego dymu lub pary podczas pierwszego użycia lub podczas gotowania. Jest to normalne.
	Upewnij się, że kosz i wnętrze frytownicy są odpowiednio wyczyszczone.
	Gotowanie tłustych potraw powoduje gromadzenie się oleju pod płytą chrupiącą. 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 frytownicy wydobywa się ciemny dym.</b>	Natychmiast odłącz frytownicę od zasilania. Ciemny dym oznacza, że jedzenie się przypała lub jest problem z obwodem. Poczekaj, aż dym zniknie, zanim wyciągniesz kosz. Jeśli przyczyną nie było przypalone jedzenie, skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta (patrz strona 18).
<b>Frytownica ma plastikowy zapach.</b>	Każda frytownica może mieć plastikowy zapach z procesu produkcyjnego. Jest to normalne. Postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi uruchomienia testowego (strona 10), aby pozbyć się zapachu plastiku. Jeśli zapach plastiku jest nadal obecny, skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta (patrz strona 18).
<b>Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu "E1\E21".</b>	W monitorze temperatury jest otwarty obwód. Skontaktuj się z działem obsługi Klienta (patrz strona 18).
<b>Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu "E2\E22".</b>	W monitorze temperatury występuje zwarcie. Skontaktuj się z działem obsługi Klienta (patrz strona 18).

Jeśli Twój problem nie jest wymieniony, skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta.