

Instrukcja obsługi

AirFry 6.0



Item No. 3185

Oficjalny dystrybutor marki Caso Design na terenie Polski
TERABAJT Mateusz Reszka
Generała Władysława Andersa 38
15-113 Białystok

email: info@caso-germany.pl
www: www.caso-germany.pl

Bez uzyskania uprzedniej pisemnej zgody firmy Caso Germany (oficjalny dystrybutor TERABAJT Mateusz Reszka) żadna część niniejszej instrukcji nie może być wydawana ani powielana przez kopiowanie, drukowanie, fotografowanie lub w jakikolwiek inny sposób.

1 Instrukcja obsługi	5
1.1 Informacje ogólne	5
1.2 Informacje o instrukcji	5
1.3 Ostrzeżenia	5
1.4 Ograniczenia odpowiedzialności	6
1.5 Ochrona praw autorskich	6
2 Bezpieczeństwo	6
2.1 Przeznaczenie produktu	7
2.2 Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa	7
2.3 Źródła zagrożenia	8
2.3.1 Niebezpieczeństwo poparzenia	8
2.3.2 Niebezpieczeństwo pożaru	8
2.3.3 Niebezpieczeństwo przepięcia elektrycznego	8
3 Uruchomienie	9
3.1 Informacje dotyczące bezpieczeństwa	9
3.2 Zakres kontroli dostaw i transportu	9
3.3 Rozpakowywanie	9
3.4 Zalecenia dotyczące pakowania	9
3.5 Ustawienia	10
3.5.1 Wymagane ustawienia:	10
3.6 Podłączenie do prądu	10
4 Wygląd i funkcjonalność	11
4.1 Przegląd urządzenia	11
4.2 Automatyczne programy	12
4.2.1 Ostrzeżenia na urządzeniu	12
4.3 Tabliczka znamionowa	13
5 Eksploatacja i obsługa	13
5.1 Przed pierwszym użyciem	13
5.2 Włącznik bezpieczeństwa	13
5.3 Zabezpieczenie przed przegrzaniem	13
5.4 Użycie	13
5.5 Szybki start	14
5.6 Po zakończeniu procesu gotowania	15

5.7 Rady dotyczące smażenia	15
6 Czystczenie i konserwacja	17
6.1 Informacje dotyczące bezpieczeństwa	17
6.2 Czystczenie	18
7 Rozwiązywanie problemów	18
7.1 Uwagi dotyczące bezpieczeństwa	18
7.2 Problem i rozwiązanie	18
8 Utylizacja zużytego sprzętu	20
9 Dane techniczne	21

1 Instrukcja obsługi

1.1 Informacje ogólne

Proszę zapoznać się z informacjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi, aby można było bezpiecznie korzystać ze wszystkich funkcji urządzenia.

Życzymy przyjemnego użytkowania!

1.2 Informacje o instrukcji

Niniejsza instrukcja obsługi jest częścią składową AirFry 6.0 i dostarczy ważnych informacji dotyczących pierwszego uruchomienia, bezpieczeństwa, przeznaczenia i konserwacji urządzenia.

Instrukcja obsługi musi być dostępna w każdym momencie. Z niniejszą instrukcją obsługi musi się zapoznać każda osoba, która będzie obsługiwała urządzenie, osoba ta musi stosować się do wymagań:

- Uruchomienia
- Działania
- Rozwiązywania problemów
- Czyszczenia

Należy przechowywać instrukcję obsługi w bezpiecznym miejscu i przekazać ją następnemu właścicielowi wraz z urządzeniem.

1.3 Ostrzeżenia



GEFAHR

Niebezpieczeństwo

Taka ikona wskazuje potencjalnie niebezpieczne sytuacje.

Jeżeli nie uniknie się niebezpiecznych sytuacji mogą one prowadzić do poważnych obrażeń, a nawet śmierci.

- Należy postępować zgodnie z instrukcją obsługi, aby uniknąć poważnych obrażeń lub śmierci.



WARNUNG

Ostrzeżenie

Taka ikona wskazuje potencjalnie niebezpieczne sytuacje.

Jeżeli nie uniknie się niebezpiecznych sytuacji mogą one prowadzić do poważnych obrażeń.

- Należy postępować zgodnie z instrukcją obsługi, aby uniknąć poważnych obrażeń.

⚠ VORSICHT**Uwaga**

Taka ikona wskazuje potencjalnie niebezpieczne sytuacje.

Jeżeli nie uniknie się niebezpiecznych sytuacji mogą one prowadzić do poważnych obrażeń.

► Należy postępować zgodnie z instrukcją obsługi, aby uniknąć poważnych obrażeń.

HINWEIS**Wskazówka**

Taka ikona oznacza dodatkowe informacje, które ułatwią obsługę urządzenia.

1.4 Ograniczenia odpowiedzialności

Wszystkie dane techniczne i uwagi w odniesieniu do instalacji, obsługi, czyszczenia są całkowicie aktualne w momencie druku tej instrukcji. Instrukcja została sporządzona z najwyższą starannością bazując na latach doświadczeń.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku:

- Nieprzestrzegania instrukcji
- Wykorzystania do innych celów niż wymienione w niniejszej instrukcji
- Napraw wykonywanych przez nie autoryzowane serwisy
- Modyfikacji technicznych
- Używania nieoryginalnych części zamiennych

Modyfikacje urządzenia nie są zalecane i nie są objęte gwarancją.

1.5 Ochrona praw autorskich

Ta instrukcja jest chroniona prawami autorskimi.

Braukmann GmbH rezerwuje wszystkie prawa do niniejszej instrukcji, włączając jakikolwiek sposób kopiowania, nawet częściowy.

Braukmann GmbH zastrzega sobie prawo do zmiany zawartości oraz zmian technicznych.

2 Bezpieczeństwo

Ten rozdział zawiera ważne wskazówki bezpieczeństwa, do których należy się stosować obsługując urządzenie.

Urządzenie jest zgodne z wymogami bezpieczeństwa. Niewłaściwe używanie może doprowadzić do uszkodzeń ciała lub mienia.

2.1 Przeznaczenie produktu

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych do:

- Podgrzewania, rozmrażania, utrzymywania ciepła, smażenia bez tłuszczu, gotowania, pieczenia, grillowania lub suszenia żywności.

Używanie urządzenia do innych celów niż wyżej wypisane uważane jest za niezgodne z przeznaczeniem.

▲WARNUNG Ostrzeżenie

Zagrożenie w przypadku niezamierzonego użycia!

Zagrożenia mogą pochodzić z urządzenia, jeżeli jest ono używane niezgodnie z instrukcją.

- ▶ Należy używać urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem.
- ▶ Należy przestrzegać zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

Roszczenia wszelkiego rodzaju ze względu na szkody wynikające z nieprzewidzianych zastosowań są wyłączone.

2.2 Ogólne informacje o bezpieczeństwie

HINWEIS Wskazówka

Należy zwrócić uwagę na następujące ogólne uwagi dotyczące bezpieczeństwa.

- ▶ Przed użyciem należy sprawdzić czy urządzenie nie posiada uszkodzeń. Nigdy nie można używać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Jeżeli przewód elektryczny jest uszkodzony, należy wymienić przewód w autoryzowanym serwisie.
- ▶ To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz przez osoby o ograniczonej zdolności fizycznej lub psychicznej tylko w przypadku, gdy zapoznały się one z instrukcją obsługi oraz rozumieją zagrożenia związane z używaniem urządzenia.
- ▶ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ▶ Czyszczenie oraz konserwacja nie może być wykonywana przez dzieci bez nadzoru.
- ▶ Tylko przeszkoleni przez producenta serwisanci mogą naprawiać urządzenie.
- ▶ Tylko autoryzowany serwis może wykonywać naprawy w czasie trwania okresu gwarancji, w przeciwnym razie uprawnienia gwarancyjne będą nieważne.
- ▶ Uszkodzone części muszą być wymienione na oryginalne części zamienne, tylko takie części dają pewność, że wymogi bezpieczeństwa zostaną zachowane.
- ▶ Nie należy zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

- ▶ Podczas odłączania należy trzymać za wtyczkę, a nie za przewód, aby uniknąć obrażeń.
- ▶ Nie można zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach.

2.3 Źródła zagrożenia

2.3.1 Niebezpieczeństwo poparzenia

⚠️ WARNUNG Ostrzeżenie

Należy przestrzegać poniższych uwag, aby uniknąć poparzenia.

- ▶ Temperatura powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.
- ▶ Należy używać uchwytów do garnków.
- ▶ Nie należy dotykać elementów grzejnych.
- ▶ Górna część urządzenia jest bardzo gorąca podczas i po użyciu. Nie należy przechowywać żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- ▶ Nie należy zmieniać pozycji urządzenia podczas pracy.
- ▶ Przed montażem/demontażem części i przed czyszczeniem należy poczekać, aż urządzenie ostygnie.

2.3.2 Niebezpieczeństwo pożaru

⚠️ WARNUNG Ostrzeżenie

Należy przestrzegać poniższych uwag, aby uniknąć pożaru.

- ▶ Nie można umieszczać urządzenia w pobliżu źródeł ognia oraz ciepła (min. płyta gazowa czy elektryczna).
- ▶ To urządzenie wytwarza wysokie temperatury.
- ▶ To urządzenie działa na gorące powietrze. Nie należy używać oleju ani jakichkolwiek tłuszczów.
- ▶ Nie należy przykrywać urządzenia ręcznikami ani innymi materiałami podczas użytkowania. Ciepło i para muszą mieć możliwość swobodnego ujścia.
- ▶ Należy uważać aby tłuszcz nie kapał na elementy grzejne.
- ▶ Zawsze usuwaj pozostałości tłuszczu z urządzenia.

2.3.3 Niebezpieczeństwo przepięcia elektrycznego

⚠️ GEFAHR Niebezpieczeństwo

Należy przestrzegać poniższych uwag w celu uniknięcia porażenia prądem:

- ▶ Jeżeli przewód elektryczny jest uszkodzony, nie można korzystać z urządzenia oraz należy go wymienić w autoryzowanym serwisie.
- ▶ Nie można rozkręcać urządzenia w żadnych okolicznościach. Istnieje ryzyko porażenia elektrycznego.

► Przed podłączeniem urządzenia należy się upewnić, że ręce są suche.

3 Uruchomienie

Ten rozdział zawiera ważne wskazówki bezpieczeństwa dotyczące pierwszego uruchomienia urządzenia. Należy przestrzegać poniższych zaleceń, aby uniknąć zagrożeń.

3.1 Informacje dotyczące bezpieczeństwa

⚠️ WARNUNG

Ostrzeżenie

Podczas uruchomienia urządzenia mogą powstać szkody!

Należy przestrzegać poniższych zaleceń, aby uniknąć niebezpieczeństwa:
Opakowanie nie może być używane do zabawy, istnieje ryzyko uduszenia.

3.2 Zakres kontroli dostaw i transportu

AirFry 6.0 jest dostarczany z następującymi komponentami:

- AirFry 6.0
- Kosz do smażenia z uchwytem
- Wkład do koszyka z silikonowymi mocowaniami
- Instrukcja obsługi

HINWEIS

Uwaga

- Należy dokładnie obejrzeć opakowanie czy nie posiada jakichkolwiek uszkodzeń
- Należy niezwłocznie powiadomić sprzedawcę o zaobserwowanych uszkodzeniach lub niekompletnym wyposażeniu

3.3 Rozpakowywanie

Aby rozpakować urządzenie należy:

- Wyjąć urządzenie z opakowania oraz usunąć wszystkie materiały zabezpieczające.

3.4 Zalecenia dotyczące pakowania

Opakowanie chroni urządzenie podczas transportu. Opakowanie jest wytworzone z przyjaznych środowisku materiałów oraz może być łatwo przetworzone.



Opakowanie, które nie jest dłużej potrzebne można przekazać do punktów recyklingu.

HINWEIS

Uwaga

- ▶ Jeżeli to możliwe należy zachować oryginalne opakowanie w okresie trwania gwarancji, aby w razie potrzeby móc dobrze zabezpieczyć urządzenie w razie wysyłki do serwisu.

3.5 Ustawienia

3.5.1 Wymagane ustawienia:

W celu zapewnienia bezproblemowej pracy należy zastosować się do poniższych wymagań:

- Urządzenie musi być ustawione na płaskim, poziomym podłożu, z wystarczającą ilością miejsca na worek foliowy.
- Należy wybrać miejsce niedostępne dla dzieci.
- Nie można ustawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
- Urządzenie wymaga odpowiedniego przepływu powietrza, w tym celu należy pozostawić pustą przestrzeń ok. 10 cm wokół urządzenia.
- Nie można przemieszczać urządzenia podczas pracy.
- Wymagany jest łatwy dostęp do wtyczki, aby w razie wypadku można było łatwo odłączyć urządzenie z sieci elektrycznej.
- Podłączenie urządzenia w niestacjonarnych lokalizacjach musi być wykonana przez elektryka, który zagwarantuje, że warunki są bezpieczne dla pacy urządzenia.

3.6 Podłączenie do prądu

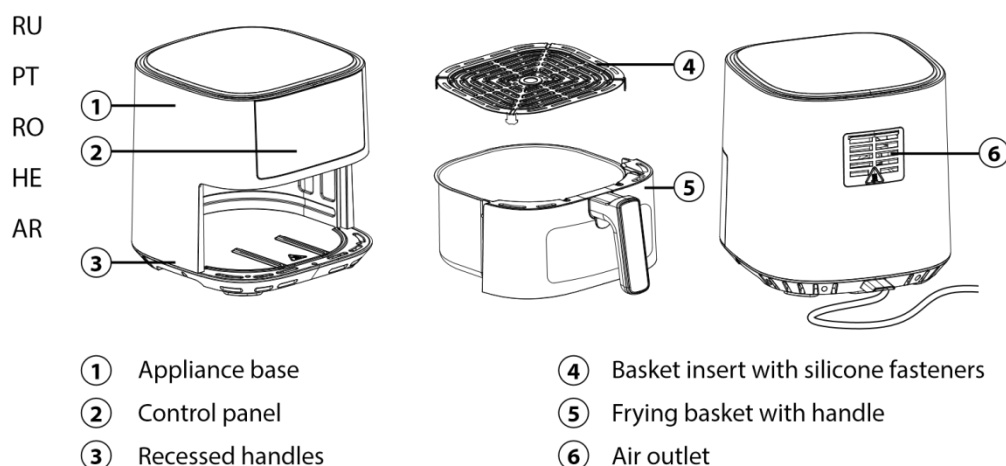
W celu zapewnienia bezpiecznej oraz bezawaryjnej pracy urządzenia, należy przestrzegać poniższych instrukcji:

- Przed podłączeniem urządzenia do prądu należy upewnić się, że napięcie oraz częstotliwość prądu w sieci elektrycznej pasują do tych informacji na tabliczce znamionowej. Dane muszą się zgadzać, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia.
- Sieć elektryczna musi być zabezpieczona bezpiecznikiem 16A.
- Urządzenie oraz gniazdko z prądem może dzielić maksymalnie kabel o długości 3m. Aby uniknąć pożaru do jednego gniazdko może być podłączone tylko jedno urządzenie.
- Należy upewnić się, że kabel jest nieuszkodzony oraz nie znajduje się w pobliżu źródeł ciepła lub ostrych krawędzi.
- Bezpieczeństwo użytkowania będzie zapewnione tylko wtedy, gdy urządzenie jest podłączone prawidłowo. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone nieprawidłowym podłączeniem urządzenia.

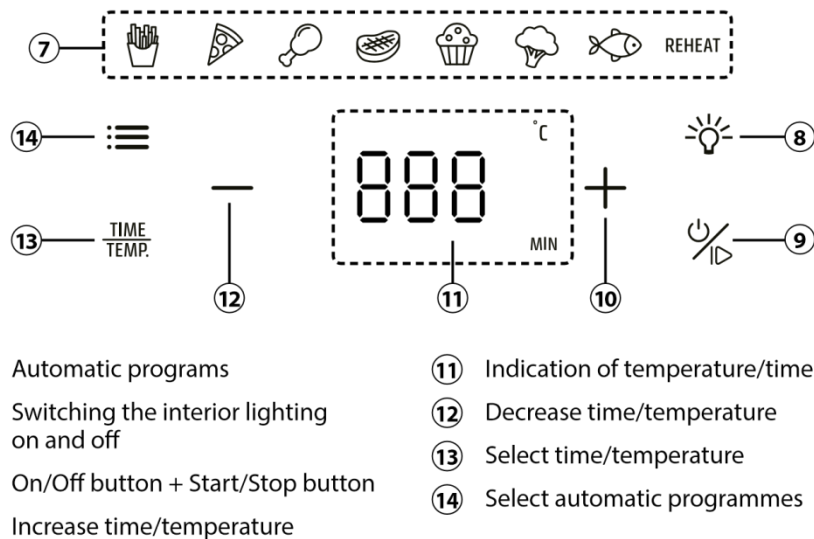
4 Wygląd i funkcjonalność

Ten rozdział zawiera ważne wskazówki bezpieczeństwa dotyczące funkcjonalności urządzenia.

4.1 Przegląd urządzenia



2.2 Control Panel



1. Podstawa urządzenia
2. Panel sterowania
3. Uchwyt wpuszczany
4. Wkładka do podstawy z zapiegami silikonowymi
5. Koszyk do smażenia z uchwytem
6. Wylot powietrza
7. Programy automatyczne

8. Włączanie i wyłączanie oświetlenia wewnętrznego
9. Przycisk włączania i wyłączania Start/Stop
10. Czas/temperatura
11. Wskaźnik temperatury i czasu
12. Skrócanie czasu, temperatury
13. Wybór czasu/temperatury
14. Wybór automatycznych programów

4.2 Automatyczne programy

	Programy	Temperatura	czas
	Frytki	200 (50-200)	30 (1 - 60)
	Pizza	180 (50-200)	10 (1 - 60)
	Kurczak	180 (50-200)	10 (1 - 60)
	Stek	200 (50-200)	10 (1 - 60)
	Ciastka	160 (50-200)	20 (1 - 60)
	Warzywa	170 (50-200)	20 (1 - 60)
	Ryba	180 (50-200)	15 (1 - 60)
podgrzewanie	podgrzewanie	120 (50-200)	6 (1 - 60)

4.2.1 Ostrzeżenia na urządzeniu

▲VORSICHT

Uwaga

- Powierzchnia urządzenia może stać się bardzo gorąca.
- Nie należy dotykać gorących powierzchni urządzenia.
- Nie należy stawiać ani kłaść żadnych przedmiotów na urządzeniu.



4.3 Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa znajduje się z tyłu urządzenia.

5 Eksploatacja i obsługa

Ten rozdział zawiera informacje dotyczące obsługi urządzenia.

▲WARNUNG Ostrzeżenie

Nie pozostawiaj urządzenia w trakcie pracy bez nadzoru, aby móc szybko zareagować w przypadku zagrożenia.

5.1 Przed pierwszym użyciem

Wyjmij wszystkie akcesoria z wnętrza urządzenia, umyj je wodą z mydłem, a następnie wysusz. Wytrzyj spód i górę wnętrza wilgotną szmatką, a następnie dokładnie osusz wnętrze.

Elementy grzejne posiadają warstwę ochronną. Przy pierwszym użyciu może pojawić się para. Nie jest to szkodliwe i nie wpływa na działanie urządzenia.

5.2 Wyłącznik bezpieczeństwa

To urządzenie jest wyposażone w mechanizm bezpieczeństwa. Jeśli wyciągniesz kosz do smażenia z urządzenia podczas pracy, urządzenie zatrzyma się (na wyświetlaczu pojawi się „out”), a ruch wstrzyma działanie do momentu ponownego wsunięcia pojemnika.

5.3 Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Urządzenie ma zabezpieczenie przed przegrzaniem. W przypadku zbyt wysokiej temperatury wewnątrz urządzenia w pobliżu podzespołów elektronicznych urządzenie wyłączy się automatycznie (na wyświetlaczu pojawi się „E3”). Wyciągnij wtyczkę i pozwól urządzeniu ostygnąć przez pół godziny.

5.4 Użycie

1. Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
2. Usłyszysz sygnał dźwiękowy, a panel sterowania na chwilę się podświetli.

3. Urządzenie przechodzi w tryb czuwania – przycisk włączania/wyłączania świeci się ciągłym światłem.
4. Umieść wkład w koszu do smażenia.
5. Włóż jedzenie do kosza i wsuwał go do urządzenia.
6. Naciśnij przycisk **Start** , aby włączyć urządzenie.
7. Wybierz jeden z 8 automatycznych programów, dotykając odpowiedniego .__ przycisku.
8. Symbol programu zacznie migać, a na wyświetlaczu będą się na przemian pokazywać ustawiona temperatura i czas.
9. Temperaturę i czas można dostosować indywidualnie.
10. Wybierz przycisk  **Czas**, aby zmienić czas za pomocą przycisków + lub -.
11. Ponownie wybierz  przycisk **Temperatura**, aby dostosować również za pomocą + lub -.
12. Naciśnij przycisk  **Start**, aby rozpocząć proces smażenia.
13. Aby wstrzymać działanie urządzenia, ponownie naciśnij przycisk **Start/Pauza**.
14. W połowie ustawionego czasu urządzenie wyemituje jeden sygnał dźwiękowy, przypominając o możliwości przewrócenia jedzenia.
15. Po upływie ustawionego czasu rozlegną się trzy sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się napis „End”. Wentylator będzie jeszcze chwilę pracował.
16. Aby przerwać działanie i wyłączyć urządzenie wcześniej, przytrzymaj przycisk  **Start/Stop** przez około 3 sekundy.

HINWEIS

Wskazówka

- Wyświetlacz pokazuje ustawioną temperaturę i pozostały czas pracy.
- Możesz dostosować ustawienie temperatury/czasu w trakcie procesu, powtarzając kroki 6/7.

Ostrzeżenie

- Trzymaj koszyk do smażenia wyłącznie za uchwyt, ponieważ urządzenie może się nagrzewać podczas gotowania.
- Podczas wyjmowania koszyka do smażenia uważaj na gorącą parę, która może się wydostać. □ Koszyk do smażenia i jedzenie są bardzo gorące po gotowaniu!2

5.5 Szybki start

Uwaga:

Jeśli po punkcie 6. bezpośrednio naciśniesz przycisk **Start** , nie wybierając żadnego programu, urządzenie automatycznie rozpocznie smażenie w trybie **Szybki Start** (temperatura: 200°C, czas: 15 minut).

W trakcie smażenia nadal możesz dostosować temperaturę i czas – zgodnie z wcześniejszym opisem.

5.6 Po zakończeniu procesu gotowania

1. Wyciągnij kosz do smażenia z urządzenia i postaw go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
2. Sprawdź, czy potrawa jest odpowiednio przyrządzona. Jeśli nie, możesz wsunąć kosz z powrotem do urządzenia i przedłużyć czas smażenia o kilka minut.
3. W razie potrzeby wyjmij potrawę za pomocą widelca, szczypiec kuchennych lub rękawic ochronnych.

5.7 Rady dotyczące smażenia

- Mniejsze składniki zwykle wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż większe.
- Potrząsanie koszem w trakcie smażenia poprawia efekt końcowy i zapobiega nierównomiernemu wysmażeniu.
- Aby przygotować domowe frytki, używaj ziemniaków typu mączystego. Pokrój je w paski o grubości 10 x 10 mm, przepłucz wodą, a następnie posmaruj niewielką ilością oleju – dzięki temu będą bardziej chrupiące.
- Dodanie niewielkiej ilości oleju (maks. 30 ml) sprawi, że potrawy będą bardziej chrupiące.
- Wszystkie potrawy, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować w tym urządzeniu – pod warunkiem, że mieszczą się w koszu.

Zalecamy następujące ilości i ustawienia:

Jedzenie	Ilość (max.)	Program	Temp. (°C)	czas (min.)	Wskazówka
Frytki mrożone	500 g		200	25	Przy ilości 1200 g zaleca się potrząsać frytkami co 10 minut.
	1000 g			30	
	1200 g			35	

Domowe łódeczki ziemniaczane	500 g 1000 g		200	30 35	Pokrój ziemniaki w ćwiartki. Oplucz wodą, odcedź i posmaruj olejem, jeśli to konieczne.
Cukinia faszerowana	2 połówki		160170	15-20	Cukinię przekroić na pół i wydrążyć, wypełnić mięsem, kuskusem, serem itp., tak jak chciałem .
Papryka faszerowana	4 szt.		170	15-20	Odetnij górę papryk i usuń nasiona, wypełnij komosą ryżową, mięsem, warzywami itp., tak jak chciałem
Pieczone warzywa (słodkie ziemniaki, cukinia, buraki, marchewki)	750-1000g		200	25	Posiekaj, wymieszaj z oliwą i przyprawami.
Kotlet burgerowy	4 szt. ok. 150 g		200	10-12	
Nuggetsy z kurczaka	1000 g		180	10-12	
Grillowany kurczak	1000 g		200	50	
Lasagne	400-500 g		170	20-25	Umieścić w naczyniu żaroodpornym o wymiarach 20 x 8 x 15 cm.
Bagietka do pizzy	3 szt.		175	10	
Grzanki domowej roboty	750 g		180	8	Pokrój tosty w kostkę, wymieszaj z oliwą i przyprawami.
Bułki	4-6 szt.		190	8-10	
Chleb	Ciasto na 1 bochenek		180	30	W naczyniu żaroodpornym (maks. 20 x 20 cm).
Muffinki	9 szt.		160	15-20	
Ciasto	Ciasto na 1 ciasto		160	45-50	Wylóż koszyk papierem do pieczenia i obręczą do ciasta (Ø ok. 20 cm).
Ryba	300 g		180	10	
Krewetki	250 g		180	10-15	
Skrzydółka kurczaka	750 g		180	20	

HINWEIS

- ▶ Po otwarciu drzwi w trakcie gotowania urządzenie zatrzymuje się automatycznie ze względów bezpieczeństwa (wskaźnik i lampka na wyświetlaczu gaśnie, a proces nagrzewania zostaje zatrzymany). Po ponownym zamknięciu drzwi – proces gotowania jest kontynuowany.
- ▶ Należy pamiętać, że inna ilość może wymagać dostosowania czasu i temperatury.
- ▶ Należy pamiętać, że ustawienia mają charakter orientacyjny. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować ustawienia dla Twoich składników.
- ▶ W urządzeniu należy używać wyłącznie akcesoriów odpornych na ciepło. Używane akcesoria mogą być bardzo gorące po gotowaniu.
- ▶ Nigdy nie umieszczaj papieru do pieczenia lub papieru pergaminowego w frytkownicy bez umieszczenia na nim jedzenia. Cyrkulacja powietrza może spowodować uniesienie się papieru i dotknięcie cewek grzewczych.

6 Czyszczenie i konserwacja

Ten rozdział zawiera informacje dotyczące czyszczenia oraz konserwacji urządzenia. Stosowanie się do poniższych uwag pozwoli na bezawaryjną pracę urządzenia.

6.1 Informacje dotyczące bezpieczeństwa

⚠ VORSICHT Uwaga

Należy zapoznać się z poniższymi uwagami przed czyszczeniem urządzenia:

- ▶ Urządzenie musi być czyszczone regularnie, po każdym użyciu.
- ▶ Należy po każdym użyciu odłączać urządzenie z sieci elektrycznej.
- ▶ Należy czyścić urządzenie jak tylko się ochłodzi.
- ▶ Nie można zanurzać urządzenia w wodzie lub wkładać do zmywarki.
- ▶ Jeżeli wilgoć przeniknie do urządzenia może to spowodować uszkodzenie elementów elektronicznych.
- ▶ Nie należy używać silnych środków chemicznych do czyszczenia urządzenia.
- ▶ Nie można zeskrobywać uporczywych zabrudzeń z urządzenia.
- ▶ Należy dokładnie osuszyć urządzenie przed ponownym użyciem.

6.2 Czyszczenie

▲WARNUNG Ostrzeżenie

Zawsze usuwaj pozostałości tłuszczu z urządzenia, gdyż w przeciwnym razie mogą one ulec zapłonowi.

Wyczyść obudowę i tackę na okruszki wilgotną szmatką.

Wyczyść drzwi miękką szmatką i środkiem do czyszczenia szkła lub łagodnym detergentem.

Po każdym użyciu dokładnie wytrzyj wewnątrz wilgotną, miękką szmatką lub miękką gąbką do czyszczenia.

Aby ułatwić czyszczenie akcesoriów, należy je namoczyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń na około 10 minut. Następnie wyczyść je wilgotną, miękką szmatką.

Dokładnie osusz akcesorium i urządzenie przed ponownym użyciem.

Po wyczyszczeniu wsuń tackę na okruszki z powrotem do urządzenia.

7 Rozwiązywanie problemów

Ten rozdział zawiera ważne informacje odnośnie rozwiązywania problemów. Należy stosować się do poniższych zaleceń, aby bezproblemowo korzystać z urządzenia:

7.1 Uwagi dotyczące bezpieczeństwa

▲VORSICHT Uwaga

- ▶ Tylko elektrycy wyszkoleni przez producenta mogą dokonywać napraw urządzenia
- ▶ Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą uszkodzić urządzenie.

7.2 Problem i rozwiązanie

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się.	Wtyczka sieciowa nie jest podłączona.	Podłącz wtyczkę sieciową.
Proces nie rozpoczyna się po naciśnięciu przycisku Start/Stop.	Koszyk do smażenia nie jest całkowicie wsunięty.	Mocno dociśnij koszyk do smażenia.
Jedzenie nie jest w pełni ugotowane lub jest ugotowane nierównomiernie.	Koszyk do smażenia jest przepełniony.	Włóż mniejsze ilości do koszyka do smażenia. Wstrząśnij lub obróć jedzenie kilka razy w

		czasie gotowania.
	Ustawiono zbyt niską temperaturę lub czas gotowania.	Zwiększ temperaturę lub czas gotowania.
Jedzenie po ugotowaniu nie jest chrupiące.	Żywność może nie nadawać się do tego urządzenia.	Spryskaj lub posmaruj jedzenie niewielką ilością oleju.
Koszyka do smażenia nie da się wsunąć do urządzenia bez problemów	Koszyk do smażenia jest przepełniony.	Wyjmij żywność z koszyka do smażenia.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz tłuste jedzenie i olej lub tłuszcz rozprysnął się na elementach grzewczych.	Kiedy smażysz tłuste jedzenie, olej kapie do koszyka do smażenia. Olej wytwarza biały dym. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na końcowy wynik.
	W koszyku do smażenia nadal znajdują się resztki tłuszczu.	Dokładnie wyczyść koszyk do smażenia po każdym użyciu.
Z urządzenia wydobywa się ciemny dym.	Jedzenie się przypała lub wystąpił problem z obwodem.	Natychmiast odłącz urządzenie od sieci. Oczekaj chwilę przed wyjęciem koszyka do smażenia. Jeśli przyczyną nie było przypalone jedzenie, skontaktuj się z obsługą klienta.
Urządzenie wydziela nieprzyjemny zapach.	Urządzenie nie zostało wyczyszczone.	Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.
		Olej/smar wytwarza

	Olej lub smar rozpryskuje się na elementach grzewczych.	biały dym i może mieć nieprzyjemny zapach. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na końcowy efekt.
Wewnętrzne światło nie działa.	Żarówka jest uszkodzona.	Skontaktuj się z obsługą klienta.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat E1.	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z obsługą klienta.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat E2.	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z obsługą klienta.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat E3.	Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem.	Odłącz wtyczkę sieciową i odczekaj co najmniej pół godziny, aż urządzenie ostygnie.

HINWEIS

Wskazówka

- Jeżeli powyższe wskazówki nie pomogły rozwiązać problemu, należy zgłosić się do autoryzowanego serwisu.

8 Utylizacja zużytego sprzętu

Zużyty sprzęt często zawiera w sobie wartościowe materiały. Jednakże często zawiera również szkodliwe substancje, które były niezbędne ze względów funkcjonalnych lub bezpieczeństwa.



Jeżeli zużyty sprzęt zostanie umieszczony w pojemnikach na odpady nie recyklingowe, mogą spowodować szkody dla człowieka lub środowiska.

HINWEIS

Wskazówka

- Należy wykorzystać punkty zbiórki zużytego sprzętu.

- Jeżeli urządzenie nie jest używane, należy się upewnić, że dzieci nie mają do niego dostępu.

9 Dane techniczne

Urządzenie	AirFry 6.0
Nazwa	AirFry 6.0
Item No.:	3185
Napięcie/częstotliwość	220-240V~ 50-60 Hz
Zużycie prądu	1700W
Wymiary (D x W x Sz):	280mm x 280mm x 400mm
Waga netto	3,8 kg