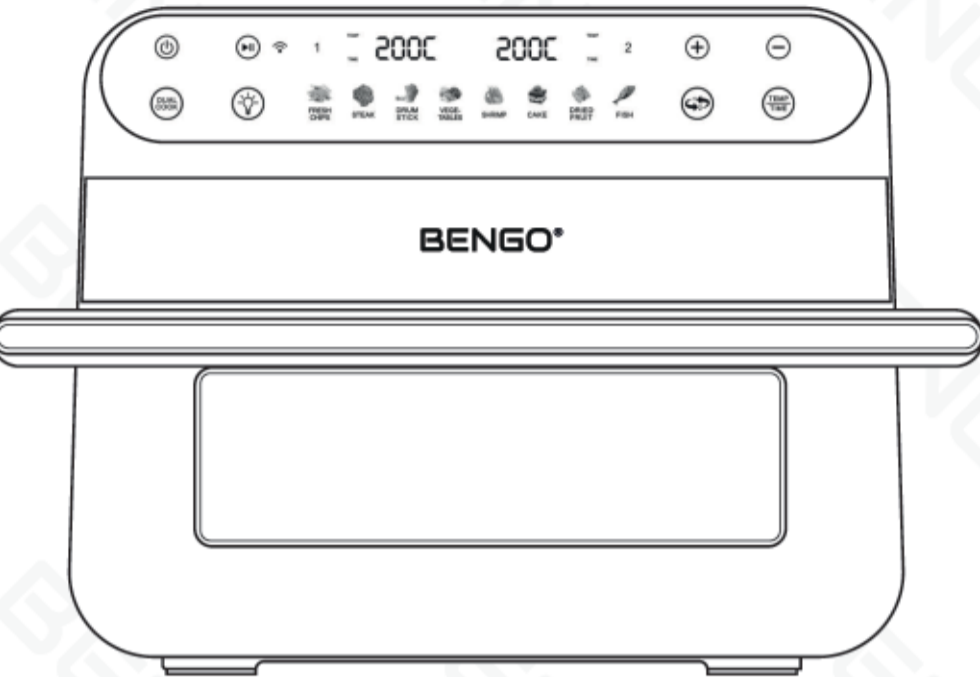


# BENGO®

Cyfrowa frytkownica beztłuszczowa WiFi

## Instrukcja obsługi



TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO  
Przed użyciem uważnie zapoznaj się z instrukcją obsługi.

### PRZECHOWYWANIE

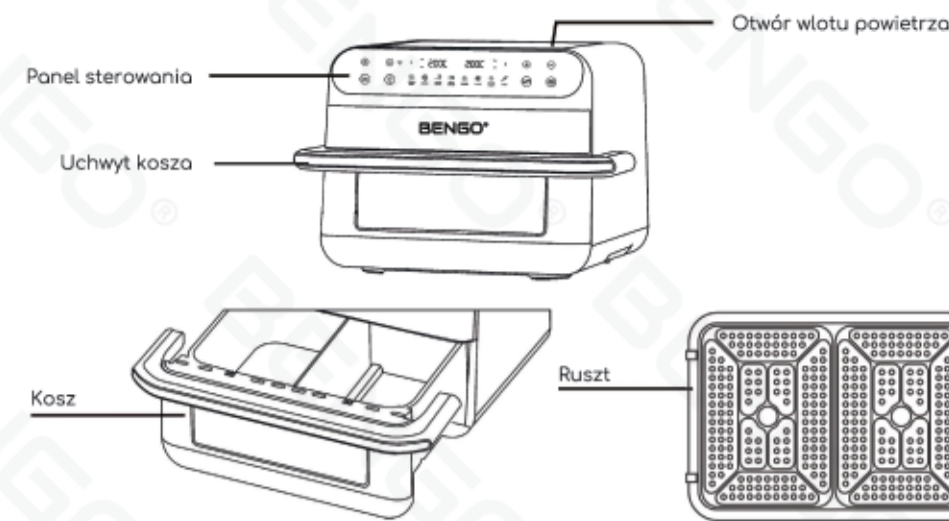
- Upewnij się, że urządzenie stoi na poziomej, równej i stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury. Nie stawiaj produktu na tkaninach, obrusach itp.
- Sprawdź czy przewód nie zwisa z krawędzi stołu oraz znajduje się z dala od gorących powierzchni.
- Urządzenie podłącz do uziemionego gniazdka i sprawdź czy napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w gniazdku. Upewnij się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka.
- Zawsze w pierwszej kolejności podłączaj wtyczkę do urządzenia, a następnie podłącz przewód do gniazdka ściennego.
- Po zakończeniu pracy urządzenia wyłącz je na panelu sterującym naciskając odpowiedni przycisk, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego i urządzenia.
- Produkt jest przeznaczony do użytku wewnętrznego domowego i nie jest przystosowany do warunków zewnętrznych.
- Umieść urządzenie w odległości co najmniej 10cm od ścian i innych urządzeń. Nie kładź niczego na urządzeniu.
- Powierzchnie w pobliżu urządzenia mogą się nagrzewać w trakcie użytkowania. Nie umieszczaj produktu w pobliżu materiałów łatwopalnych oraz gazu.
- Dozwolona temperatura otoczenia urządzenia wynosi od 5°C do 40°C.
- Urządzenie należy utrzymywać w czystości i suchości, należy unikać jego kontaktu z wodą, olejem i żrącymi substancjami. Chroń urządzenie przed wilgocią i zalaniem, gdyż grozi to porażeniem prądem.
- Nie stawiaj urządzenia w bliskości urządzeń wydzielających ciepło, na rozgrzanych kuchenkach ani płytach grzewczych.
- Nie umieszczaj urządzenia w piekarniku.

### ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

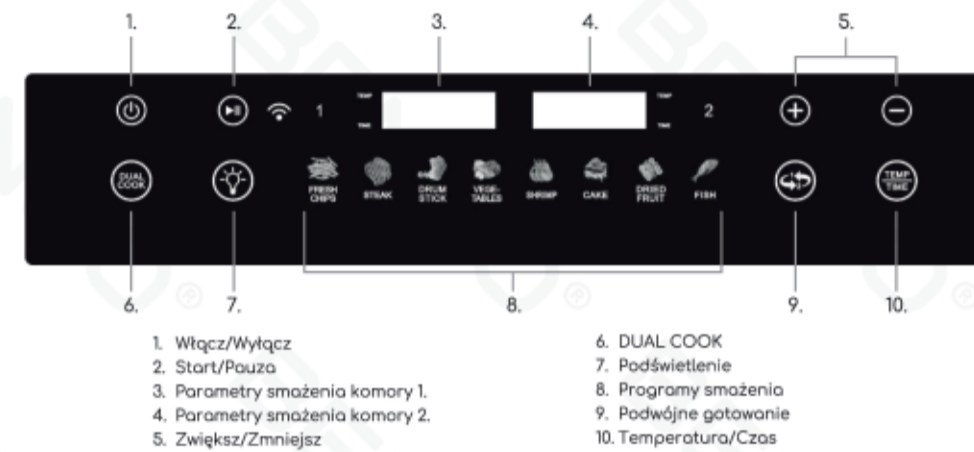
- Kosz wyciągnięty z frytkownicy po smażeniu jest gorący, więc należy odkładać go wyłącznie na powierzchnie odporne na wysokie temperatury.
- Urządzenie podczas pracy osiąga wysokie temperatury. Dotykaj tylko przeznaczonych do tego uchwytów i powierzchni chwytanych. Stosuj ochronę przed ciepłem, takiej jak rękawice. Zanim dotkniesz innych elementów urządzenia odczekaj aż osiągnie ono temperaturę pokojową.
- Trzymaj kosz wyłącznie za uchwyt. Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia kosza zawierającego gorące produkty.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia, gdy jest ono włączone.
- Odczuj urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane.
- To nie jest zabawka, trzymaj produkt z dala od dzieci i zwierząt. Nie pozwalaj dzieciom korzystać z urządzenia bez nadzoru oraz nie dopuść do tego, aby bawiły się foliowym opakowaniem lub kablem zasilającym.
- Podczas podłączania oraz korzystania z urządzenia miej czyste oraz suche dłonie.
- W trakcie smażenia przez otwory wylotowe powietrza wydostaje się gorąca para. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych powietrza. Należy również uważać na gorącą parę i powietrze podczas wyjmowania kosza z urządzenia.
- Natychmiast odłącz urządzenie od zasilania jeśli zauważysz, że wydobywa się z niego ciemny dym. Poczekaj, aż dym ustanie, zanim wyjmiesz kosz z urządzenia.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Może nie nadawać się do bezpiecznego użytku w takich miejscach jak kuchnie pracownicze, gospodarstwa rolne, motele i inne środowiska niemieszkalne. Nie jest również przeznaczone do użytku przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach i innych środowiskach mieszkalnych.

1.

### OPIS URZĄDZENIA



### OPIS PANELU CYFROWEGO



1. Włącz/Wyłącz
2. Start/Pauza
3. Parametry smażenia komory 1.
4. Parametry smażenia komory 2.
5. Zwiększ/Zmniejsz
6. DUAL COOK
7. Podświetlenie
8. Programy smażenia
9. Podwójne gotowanie
10. Temperatura/Czas

### PARAMETRY TECHNICZNE

Numer produktu	F-10L2800WD
Moc	2800W
Napięcie	220-240V 50/60Hz
Pojemność	10l

2.

### ZASADY UŻYTKOWANIA

- Nie napełniaj kosza olejem ani żadnymi innymi płynami, gdyż może to spowodować zagrożenie pożarem.
- Nie wkładaj do środka frytkownicy metalowej folii, gdyż może to spowodować zagrożenie.
- Podczas pierwszego korzystania z urządzenia może pojawić się niewielka ilość dymu, który nie jest powodem do niepokojów.
- Przy wkładaniu kosza do urządzenia zwróć uwagę, aby prawidłowo umieścić go w prowadnicach.
- Wyciągnięcie kosza z frytkownicy automatycznie wyłącza urządzenie. Wsuniecie kosza z powrotem spowoduje włączenie urządzenia.
- W czasie gotowania tłustych potraw może pojawić się dym.
- Nie wkładaj do urządzenia lekkich składników ani nie używaj papieru.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas jego działania.
- Nie zaleca się stosowania elementów dodatkowych, nie dołączonych do oryginalnego zestawu, gdyż mogą one stwarzać zagrożenie lub powodować obrażenia.
- Zawsze umieszczaj składniki przeznaczone do smażenia w koszyku, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzewczymi.
- Nie zakrywaj wlotu powietrza i zewnętrznych otworów wentylacyjnych podczas pracy urządzenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Produkt należy użytkować zgodnie z przeznaczeniem - używaj go wyłącznie do przygotowywania posiłków.

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie elementy opakowania.
  - Usuń wszelkie naklejki i etykiety z urządzenia.
  - Dokładnie umyj urządzenie.
  - Wytrzyj urządzenie od wewnątrz i od zewnątrz wilgotną ściereczką.
  - Dokładnie zapoznaj się ze wszystkimi informacjami zawartymi w instrukcji i upewnij się, że urządzenie jest odpowiednio przygotowane do pracy.
- UWAGA: Kiedy Twoja frytkownica jest używana pierwszy raz, może wydzielać lekki dym lub zapach. Jest to normalne w przypadku wielu urządzeń grzewczych. Nie ma to wpływu na bezpieczeństwo Twojego urządzenia.

### UŻYTKOWANIE

- Podłącz przewód zasilający do urządzenia i uziemionego gniazdka ściennego.
- Ostrożnie wyciągnij kosz z frytkownicy.
- Umieść składniki w koszu.
- Wsuń koszyk z powrotem do frytkownicy, upewniając się, że jest dokładnie wyrównany z prowadnicami w korpusie frytkownicy. Nigdy nie używaj kosza bez ruszta.
- UWAGA: NIE dotykaj koszyka podczas użytkowania i przez pewien czas po jego zakończeniu, ponieważ staje się on bardzo gorący.
- Naciśnij przycisk Włącz/Wyłącz, a wyświetlacz LCD zostanie podświetlony.

3.

### Gotowanie w 1. komorze

Domyślnie urządzenie jest ustawione na tryb gotowania w 1. komorze.

- Po uprzednim włożeniu przegrody do kosza frytkownicy, umieść jedzenie w 1. komorze.
- Wybierz któryś z programów smażenia lub ustaw własne parametry na wyświetlaczu za pomocą przycisków + i - oraz przycisku Temperatura/Czas, aby przełączać pomiędzy regulacją temperatury i czasu.
- Rozpocznij smażenie naciskając przycisk Start/Pauza.

### Gotowanie dwóch potraw

Urządzenie umożliwia smażenie dwóch potraw jednocześnie przy różnych parametrach gotowania.

- Umieść przegrodę w koszu, aby stworzyć dwie komory.
- Ustaw parametry smażenia dla obydwu komór za pomocą przycisków + i - oraz przycisku Temperatura/Czas, aby przełączać pomiędzy regulacją temperatury i czasu. Przycisk Podwójnego gotowania umożliwia przełączanie pomiędzy edycją parametrów komory 1 i 2.
- Rozpocznij smażenie naciskając przycisk Start/Pauza.
- UWAGA! Nie korzystaj z urządzenia bez użycia przegrody kosza, gdy ustawienia gotowania dla dwóch komór są różne.

### Podwójne gotowanie (bez separatora)

- Aby gotować w koszu korzystając z całej jego pojemności bez użycia przegrody, naciśnij przycisk DUAL COOK.
- Ustaw parametry gotowania za pomocą przycisków + i - oraz przycisku Temperatura/Czas, aby przełączać pomiędzy regulacją temperatury i czasu. Parametry gotowania komory 1 i 2, powinny być takie same.
- Rozpocznij smażenie naciskając przycisk Start/Pauza.

- UWAGA: niektóre potrawy wymagają wymieszania w połowie czasu gotowania, aby zapewnić równomierny rezultat smażenia. Upewnij się, że nie przepchniesz koszyka, aby umożliwić prawidłową cyrkulację ciepła (patrz sekcja „Ustawienia”). Aby wstrząsnąć zawartością, po prostu wyciągnij koszyk z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nim. Możesz również wysypać zawartość na osobne naczynie przed włożeniem jej do koszyka, aby zapewnić dobre wymieszanie. Po wymieszaniu wsuń koszyk z powrotem do frytkownicy.
- Aby poinformować Cię o zakończeniu cyklu gotowania urządzenie automatycznie wyda sygnał dźwiękowy. Wyciągnij kosz z urządzenia i umieść go na odpornej na wysokie temperatury powierzchni.

UWAGA: Po zakończeniu odliczania czasu elementy grzewcze przestaną działać, jednak wentylator będzie nadal działał przez około 20 sekund, aby wydmuchać gorące powietrze z urządzenia, zachowaj należyte środki ostrożności.

- Sprawdź, czy składniki są gotowe i odpowiednio ugotowane.
- UWAGA: Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu wsuń koszyk z powrotem do urządzenia. Naciśnij przyciski kontroli temperatury i czasu, aby dostosować ustawienia, a następnie naciśnij przycisk Start/Pauza aby uruchomić urządzenie.

4.

### USTAWIENIA

Poniższa tabela zawiera zalecane ustawienia, które pomogą Ci wybrać najlepsze ustawienia dla Twoich potraw. UWAGA! Te ustawienia są tylko sugestiami. Ponieważ składniki różnią się rozmiarem, kształtem i składem, nie możemy zagwarantować, że sugerowane ustawienia będą idealne dla Twoich konkretnych potraw. Dlatego możesz edytować czas przyrządzenia potrawy (od 1 minuty do maksymalnie 90 minut) oraz temperaturę (od 80°C do maksymalnie 200°C).

	Sugerowana temp.	Sugerowany czas	Obróć/potrząśnij
Frytki	200°C	20min.	Tak
Steki/Kotlety	180°C	15min.	Tak
Kurczak	185°C	25min.	Tak
Warzywa	160°C	12min.	Nie
Krewetki	160°C	20min.	Tak
Ciasto	160°C	25min.	Nie
Suszone owoce	55°C	8h	Nie
Ryby	180°C	15min.	Tak

Dzięki technologii „Rapid Air Fry” powietrze wewnątrz urządzenia natychmiast się nagrzewa. Krótkie wyciągnięcie kosza z urządzenia podczas smażenia gorącym powietrzem nie zakłóci procesu gotowania. Zalecamy sprawdzanie potrawy co jakiś czas oraz wstrząśnięcie zawartością kosza w połowie przyrządzania posiłku.

5.

### STEROWANIE APLIKACJĄ



Aby sterować frytkownicą z poziomu aplikacji postępuj zgodnie z poniższymi krokami.

- Upewnij się, że twoje urządzenie jest połączone z bezpieczną siecią WiFi 2.4 GHz.
- Pobierz aplikację TUYA na swoje urządzenie.
- Zaloguj się lub załóż nowe konto w aplikacji.
- Odszukaj frytkownicę wśród dostępnych urządzeń i połącz się z nią.
- Ciesz się możliwością zdalnego sterowania frytkownicą.

### CZYSZCZENIE

- Regularnie czyść urządzenie po każdym użyciu.
- Nie czyść ruszta, kosza ani wnętrza urządzenia metalowymi przyborami kuchennymi ani ściernymi materiałami czyszczącymi, ponieważ może to uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu i skrócić żywotność urządzenia.
- Przed czyszczeniem należy odłączyć produkt od zasilania oraz wyjąć kosz i odczekać ok. 30 minut do momentu ostygnięcia.
- Przetrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.
- Wyczyść ruszt i koszyk gorącą wodą, płynem do mycia naczyń i nieścierną gąbką.
- Pozostały brud możesz usunąć przy użyciu płynu odtłuszcającego.
- Wskazówka: Jeśli brud przykleił się do ruszta lub dna kosza, napełnij kosz gorącą wodą i płynem do mycia naczyń. Umieść ruszt w koszu i pozwól mu moczyć się przez około 10 minut.
- Wyczyść element grzewczy szczotką czyszczącą, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia. Nie używaj szczotek drucianych, aby nie uszkodzić elementu.
- Jeżeli nie używasz urządzenia przez dłuższy czas, wyczyść je i przechowuj w chłodnym i suchym miejscu.
- Po każdym użyciu sprawdzaj czystość grzałki oraz czy nie przywarły do niej kawałki jedzenia.
- Elementy urządzenia nie nadają się do mycia w zmywarce.

### GWARANCJA

Produkt ma 2 letni okres gwarancji, licząc od daty zakupu produktu. W przypadku chęci skorzystania z gwarancji należy kontaktować się ze sprzedawcą. Produkt zgłaszany do reklamacji powinien być kompletny i w zabezpieczającym go odpowiedni opakowaniu.

- Gwarancja traci ważność w przypadkach:
  - Nieprawidłowego użytkowania produktu uległ uszkodzeniu w wyniku eksploatacji,
  - Samodzielnych napraw, wymian części lub modyfikacji,
  - Uszkodzeń mechanicznych,
  - Uszkodzeń spowodowanych nieostrożnym użytkowaniem lub przedostaniem się wody lub innych substancji do wnętrza urządzenia,
  - Uszkodzeń spowodowanych czynnikami zewnętrznymi,
  - Pokrycia urządzenia farbą.

6.

### ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Brak mocy	Przewód zasilający nie został podłączony do gniazdka	Sprawdź czy przewód zasilający został prawidłowo podłączony do gniazdka
	Nie ustawiono timera	Ustaw timer na żądany czas
Jedzenie jest surowe lub niedogotowane	Za dużo jedzenia w koszyku	Zmniejsz ilość przyrządzanego jedzenia
	Za krótki czas smażenia	Ustaw odpowiedni czas smażenia
Jedzenie nie jest równomiernie smażone	Niektóre potrawy należy wstrząsnąć w trakcie smażenia	W połowie smażenia wyjmij koszyk z urządzenia i potrząśnij nim, aby oddzielić składniki, po czym dokończ smażenie.
Smażone jedzenie nie jest chrupiące	Niektóre potrawy wymagają użycia minimalnej ilości oleju	Przed smażeniem pokryj powierzchnię jedzenia bardzo cienką warstwą oleju.
Nie można wsunąć koszyka do frytkownicy	W koszyku jest za dużo jedzenia /jest za ciężki	Nie przekraczaj linii maksymalnego wypełnienia koszyka

### KONSERWACJA

- Regularnie sprawdzaj stan techniczny urządzenia. Gdy tylko zauważysz jakiegokolwiek uszkodzenia urządzenia lub przewodu zasilającego natychmiast zaprzestań jego użytkowania i odłącz od zasilania.
- Nie korzystaj z usług osób nieupoważnionych w celu wymiany lub naprawy uszkodzonego przewodu.
- Zabroniona jest wszelka ingerencja w produkt. Nie demontuj, nie modyfikuj ani nie naprawiaj samodzielnie urządzenia.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI Z DYREKTYWAMI UE  
Producent oświadcza, że ten produkt jest zgodny z podstawowymi wymaganiami i pozostałymi postanowieniami Dyrektyw tzw. „Nowego podejścia” Unii Europejskiej. Producent nie jest odpowiedzialny za konsekwencje sytuacji spowodowanych nieprawidłowym użytkowaniem urządzenia lub niezastosowaniem się do zaleceń.

PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA ZUŻYTEGO SPRZĘTU  
Urządzenie oznaczone jest symbolem przekreślonego kontenera na śmieci, zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE).

Wyprodukowano w ChRL dla:  
SY LED LIGHTING  
EUROPE SP. Z O. O.  
Polska ul. J. Londzina 57  
43-382 Bielsko-Biała

