

Tabela zawartości

Zawartość opakowania	1
Specyfikacje	1
Ważne zabezpieczenia i ostrzeżenia	2
Poznaj swoją frytkownicę powietrzną	7
Przed pierwszym użyciem	8
Korzystanie z frytkownicy powietrznej	9
Pielęgnacja i konserwacja	15
Akcesoria	15
Rozwiązywanie problemów	16
Informacje o ograniczonej gwarancji	17
Obsługa klienta	19

Zawartość opakowania

1 x Frytownica powietrzna z podwójnym koszem o pojemności 8,5 litra
2 x talerz do przechowywania
1 x instrukcja obsługi
1 x Skrócona instrukcja obsługi

Specyfikacje

Model	CAF-R903-AEU
Zasilanie	AC 220-240V 50Hz
Moc znamionowa	1,750W
Pojemność	8,5 l / 9,0 qt (serwuje 3-5 osób)
Temperatura Zasięg	35°-230°C / 95°-450°F
Zakres czasu	1 min-48 godz.
Wymiary (łącznie z uchwytem)	44,0 x 39,1 x 30,3 cm / 17,3 x 15,4 x 11,9 cala
Waga	9,0 kg / 19,8 lb

PRZECZYTAJ I ZAPISZ NINIEJSZE INSTRUKCJE

WAŻNE ZABEZPIECZENIA I OSTRZEŻENIA

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

Kluczowe punkty bezpieczeństwa

- **Nie** dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytów.
- Nie należy blokować żadnych otworów wentylacyjnych. Przez otwory wydostaje się gorąca para. Należy trzymać ręce i twarz z dala od otworów.
- **PRZESTROGA:** Podczas obracania kosza gorąca płyta może .

Uwaga:

- *Mocno wsuń płytę do rozdrabniania do kosza, aby zmniejszyć ryzyko jej wypadnięcia.*
- **Zawsze** używaj szczypiec do ostrożnego wyjmowania gorących potraw.

Bezpieczeństwo ogólne

- W celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym **nie wolno zanurzać** obudowy frytkownicy, przewodu ani wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Ścisły nadzór jest konieczny, gdy powietrze

frytkownica jest używana przez dzieci lub w ich pobliżu.

- Nieużywane urządzenie należy odłączyć od przed czyszczeniem. Przed założeniem lub zdjęciem części należy odczekać, aż ostygną.
- **Nie** używaj frytkownicy powietrznej, jeśli jest uszkodzona, nie działa lub jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone. Skontaktuj się z **działem obsługi klienta** (patrz strona 19).
- Nie należy używać części zamiennych lub akcesoriów innych firm, ponieważ może to spowodować obrażenia.
- Nie używać na zewnątrz.
- Nie umieszczać frytkownicy powietrznej ani żadnej z jej części na kuchence, w pobliżu palników gazowych lub elektrycznych ani w rozgrzanym piekarniku.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia frytkownicy powietrznej (lub wyjmowania kosza), jeśli zawiera ona gorący olej lub inne gorące płyny.
- Po wyjęciu talerza do rozdrabniania **zawsze** umieszczaj go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.

z koszyka.

- **Nie** czyścić za pomocą metalowych zmywaków. Metalowe fragmenty mogą oderwać się od zmywaka i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.
- **Nie** należy umieszczać żadnych przedmiotów na frytkownicy powietrznej. **Nie** przechowuj niczego wewnątrz frytkownicy powietrznej.
- Frytkownicy powietrznej **należy** używać **wyłącznie** w sposób opisany w niniejszej instrukcji.
- To urządzenie może być używane przez dzieci osoby w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są nadzorowane.
- Dzieci powinny być nadzorowane aby **nie** bawiły się urządzeniem.
- Niniejsza frytkownica powietrzna nie jest przeznaczona do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

- Nie do użytku komercyjnego. **Wyłącznie** do użytku domowego.

Podczas smażenia na powietrzu

- Frytkownica powietrzna **wykorzystuje wyłącznie** gorące powietrze. **Nigdy nie** napełniaj kosza olejem lub tłuszczem.
- **Nigdy nie** używaj frytkownicy bez założonego kosza.
- Do frytkownicy powietrznej **nie należy** wkładać zbyt dużych produktów ani metalowych przyborów.
- **Nie** przepełniać kosza frytkownicy powietrznej. Duże ilości jedzenia mogą dotknąć spiral grzewczych i spowodować zagrożenie pożarem.
- **Nie używaj** sprayów do gotowania z propelentami. Propelenty mogą uszkodzić powłokę kosza frytkownicy powietrznej.
- **Nie** dotykać kosza ani płyty do smażenia na chrupko podczas smażenia powietrzem lub bezpośrednio po jego zakończeniu.
- Nie należy umieszczać papieru, kartonu, nieodpornego na wysoką temperaturę plastiku ani podobnych materiałów w urządzeniu. frytkownica powietrzna. Można użyć papieru pergaminowego lub folii.
- **Nigdy nie** kładź papieru do pieczenia, pergaminu lub folii do frytkownicy powietrznej bez jedzenia na wierzchu. Cyrkulacja powietrza może spowodować uniesienie papieru i dotknięcie spiral grzewczych.

- **Nigdy nie należy** wkładać do frytkownicy cienkich i lekkich potraw, takich jak płatki kukurydziane, ani zwracać uwagi na kawałki jedzenia. Cyrkulacja powietrza może również spowodować, że cienka i lekka żywność lub jej kawałki uniosą się i dotkną spiral grzewczych.
- **Zawsze** używaj pojemników odpornych na wysoką temperaturę. Zachowaj szczególną ostrożność, jeśli używasz pojemników innych niż metalowe lub szklane.
- Frytkownicę należy trzymać z dala od łatwopalnych materiałów (zasłon, obrusów itp.). Używać na płaskiej, stabilnej, odpornej na ciepło powierzchni, z dala od źródeł ciepła lub płynów.
- W przypadku pojawienia się ciemnego dymu należy natychmiast wyłączyć frytkownicę i odłączyć ją od zasilania. Biały dym jest normalnym zjawiskiem, spowodowanym przez nagrzewający się tłuszcz lub przyskające jedzenie, ale ciemny dym oznacza, że jedzenie się pali lub wystąpił problem z obwodem. Przed kosza należy poczekać, aż dym zniknie. Jeśli przyczyną nie było przypalone jedzenie, skontaktuj się z **działem obsługi klienta** (strona 19).
- **Nie należy** pozostawiać frytkownicy bez nadzoru podczas jej użytkowania.
- Aby wyłączyć frytkownicę, naciśnij raz przycisk  pozostanie pomarańczowa, a wszystkie pozostałe przyciski wyłączą się.

- Aby odłączyć urządzenie, należy chwycić wtyczkę i wyciągnąć ją z gniazdka. **Nigdy nie ciągnij** za przewód zasilający.

Wtyczka i przewód (rysunek 2)

- **Nie pozwól**, aby przewód zasilający (lub przedłużacz) zwiślał przez krawędź stołu lub blatu lub dotykał gorących powierzchni.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez sprzedawcę, producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowanych osób w celu uniknięcia zagrożenia.

Uwaga: *Ta frytownica powietrzna wykorzystuje krótki przewód zasilający, aby zmniejszyć ryzyko zaplątania się lub potknięcia. Przedłużaczy należy używać ostrożnie. Oznaczone parametry elektryczne przedłużacza muszą być takie same jak parametry frytownicy powietrznej (patrz strona 3).*

- Niniejsza frytkownica powietrzna nie jest przeznaczona do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

Przedłużacze

- Dłuższe przedłużacze są dostępne i mogą być używane pod warunkiem ostrożności. Jeśli używany jest dłuższy przedłużacz:

- Oznaczone parametry elektryczne przedłużacza powinny być co najmniej tak wysokie, jak parametry elektryczne frytownicy.
- Przewód powinien być w taki sposób, aby nie wisiał z blatu lub stołu i nie mógł zostać pociągnięty przez inne osoby, dzieci lub przypadkowego potknięcia.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, zostać wymieniony przez firmę Arovast lub osobę o podobnych kwalifikacjach, osób w celu uniknięcia zagrożenia elektrycznego lub pożarowego. Należy skontaktować się z działem obsługi klienta (strona 19).
- Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 .

Frytkownica powietrzna COSORI spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych (EMF). Jeśli urządzenie jest obsługiwane prawidłowo i zgodnie z zgodzie z instrukcjami zawartymi w niniejszym podręczniku użytkownika, urządzenie jest bezpieczne w użyciu. na dostępnych obecnie dowodach naukowych.

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



UWAGA:
Gorąca powierzchnia.

**ZACHOWAJ JE
INSTRUKCJE**



Symbol ten oznacza, że produkt nie może być wyrzucany jako odpad domowy i powinien zostać dostarczony do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu. Prawidłowa utylizacja i recykling pomagają chronić zasoby naturalne, ludzkie zdrowie i środowisko.

Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji i recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalną gminą, firmą zajmującą się utylizacją lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Ten produkt jest zgodny z dyrektywą RoHS.

Niniejszy produkt jest zgodny z Dyrektywą 2011/65/UE, wraz z jej zmianami, w sprawie ograniczenia niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.

POZNANIE FRYTOWNICY AIR

Frytkownica powietrzna COSORI wykorzystuje technologię szybkiej cyrkulacji powietrza 360°, aby gotować z niewielką ilością oleju lub bez oleju, zapewniając szybkie, chrupiące i pyszne jedzenie z nawet 85% mniejszą ilością oleju* niż frytownice. Dzięki łatwemu w obsłudze, jednoprzyciskowemu sterowaniu, dwóm nieprzystawiającym koszom i intuicyjnej konstrukcji, frytkownica powietrzna COSORI jest gwiazdą Twojej kuchni.

Uwaga:

- **Nie** próbuj otwierać górnej części frytkownicy. To nie jest pokrywa.
- Kosz i talerz do rozdrabniania są wykonane z aluminium pokrytego nieprzystawiającą powłoką.

*Testowane z frytkami smażonymi w głębokim tłuszczu.

Schemat frytkownicy powietrznej (rysunek 1.1)

- | | |
|------------------------|---------------------|
| 1. Wlot powietrza | 6. Panel sterowania |
| 2. Wylot powietrza | 7. Chłodziarka |
| 3. Uchwyty obudowy | 8. Kosz |
| 4. Przewód zasilający | 9. Okno kosza |
| 5. Otwory wentylacyjne | 10. Uchwyt kosza |

Schemat wyświetlacza (rysunek 1.2)

Uwaga:

- Po naciśnięciu przycisku w celu użycia funkcji gotowania zmieni on kolor na pomarańczowy, wskazując, że jest ona aktywna. Ponowne dotknięcie przycisku spowoduje wyłączenie funkcji i powrót do ręcznego smażenia na powietrzu.
- Aby zapisać lub zresetować funkcje gotowania, patrz **Ustawienia funkcji gotowania** (strona 9).

Panel sterowania (rysunek 1.2)

- | | |
|---|---|
| A. Wł. | J. Wybierz Lewy koszyk: Naciśnij i przytrzymaj, aby odznaczyć koszyk |
| B. Elementy sterujące lewego kosza | K. Światło gotowania włączone/wyłączone |
| C. Elementy sterujące dla obu koszy | L. Włączanie/wyłączanie podgrzewania: dotknij podczas korzystania z funkcji gotowania lub gotowania ręcznego. |
| D. Elementy sterujące prawego kosza | M. Zakończenie synchronizacji (patrz strona 13) |
| E. Start/Pauza | N. Sync Cook (patrz strona 12) |
| F. Skrócenie czasu/temperatury | O. Włączanie/wyłączanie przypomnienia o potrząśnięciu |
| G. Przelączenie między kontrolą czasu i temperatury | P. Wybierz właściwy koszyk: Naciśnij i przytrzymaj, aby odznaczyć koszyk |
| H. Wydłużenie czasu/temperatury | |
| I. Funkcje gotowania | |

Wyświetlacz (rysunek 1.2)

- Q. Wyświetlacz temperatury
- R. Wyświetlanie czasu

Komunikaty na wyświetlaczu (rysunek 1.3)

- a. Funkcja gotowania została zakończona
- b. Przypomnienie o wstrząśnięciu lub podaniu jedzenia
- c. Frytownica powietrzna jest nagrzana. Dodaj jedzenie do koszyka. Gotowanie rozpocznie się po ponownym włożeniu kosza.
- d. Ponownie włóż kosz.
- e. W trybie Sync Finish ten kosz nie rozpocznie gotowania, dopóki czas gotowania nie zostanie zsynchronizowany z innym koszem.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Konfiguracja

- 1. Usuń wszystkie opakowania z wnętrza i na zewnątrz frytownicy powietrznej, w tym wszelkie tymczasowe naklejki i folię plastikową.
- 2. Frytownicę powietrzną należy umieścić na stabilnej, równej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni. Trzymać z dala od miejsc, które mogą zostać uszkodzone przez gorące powietrze lub parę (takich ściany lub szafki).

Uwaga: Pozostaw co najmniej 5 cali / 13 cm wolnej przestrzeni za i nad frytownicą. [Rysunek 3] Pozostaw wystarczająco dużo miejsca z przodu frytownicy, aby wyjść kosz.

- 3. Dokładnie umyj kosze i pojemniki na owoce i warzywa, używając zmywarki lub nieściерnej gąbki.

Uwaga: Po umyciu na szybie kosza mogą pojawić się plamy wody. Jest to normalne zjawisko. Uruchom frytownicę na 15 minut, aby całkowicie wysuszyć kosze.

- 4. Wytrzyj wnętrze i zewnętrzną część frytownicy powietrznej lekko wilgotną ściereczką. Osuszyć ręcznikiem.
- 5. Mocno włóż płytki do rozdrabniania do koszy, a następnie umieść kosze wewnątrz frytownicy powietrznej. [Rysunek 4].

Test Run

Uruchomienie testowe pomoże ci zapoznać się z frytownicą powietrzną, upewnić się, że działa poprawnie i oczyścić ją ewentualnych pozostałości.

- 1. Upewnij się, że kosze frytownicy są puste i podłącz frytownicę.
- 2. Naciśnij . Na wyświetlaczu pojawi się "200°C" i "15 MIN".
- 3. Stuknij **SHAKE**, aby wyłączyć przypomnienie o wstrząśnaniu i stuknij **PREHEAT**, aby wyłączyć podgrzewanie. Dotknij  i użyj+ i -, aby ustawić temperaturę i czas na "205°C" i "5 MIN".
- 4. Stuknij , aby skopiować ustawienia z lewego koszyka do prawego koszyka.
- 5. Naciśnij , aby rozpocząć podgrzewanie. Po zakończeniu testu frytownica wyda sygnał dźwiękowy.
- 6. Wyciągnij kosze i pozwól im ostygnąć przez 5 minut. Następnie umieść puste kosze z powrotem we frytownicy.
- 7. Powtórz kroki 2-5, aby dokładnie przetestować frytownicę.
- 8. Wyciągnij koszyki. Tym razem pozwól koszom całkowicie ostygnąć przez 10-30 minut.

Uwaga:

- Każda frytownica powietrzna może mieć zapach plastiku z procesu produkcyjnego. Jest to normalne zjawisko. Jeśli zapach plastiku nie zmniejszy się po uruchomieniu testowym, należy skontaktować się z działem **obsługi klienta** (patrz strona 19).
- Należy zachować ostrożność podczas odwracania kosza po zakończeniu gotowania, ponieważ gorąca płyta może wypaść i stworzyć zagrożenie dla bezpieczeństwa.

KORZYSTANIE Z FRYTOWNICY AIR

Smażenie na powietrzu

Uwaga:

- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na frytownicy powietrznej. Stanowi to zagrożenie pożarowe i zakłóci przepływ powietrza, powodując słabe wyniki smażenia. [Rysunek 5].
- Frytownica powietrzna nie jest frytownicą. **Nie** napełniaj kosza olejem, tłuszczem do smażenia ani żadną cieczą.
- Podczas wyjmowania kosza z frytownicy należy uważać na gorącą parę.

Ustawienia funkcji gotowania

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

- O ile nie zaznaczono inaczej, można dostosować czas, temperaturę, ustawienia podgrzewania i ustawienia przypomnienia o wstrząśnięciu.
- Aby dostosować funkcję:
 - Wybierz funkcję i dostosuj czas oraz temperaturę. Opcjonalnie można dodać/usunąć przypomnienie o wstrząśnięciu, dotykając **SHAKE**, oraz dodać/usunąć podgrzewanie, dotykając **PREHEAT**.

Uwaga: Aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć czas lub temperaturę, naciśnij i przytrzymaj przyciski **+** lub **-**.

- Naciśnij i przytrzymaj przycisk funkcji, aż frytownica wyda jeden sygnał dźwiękowy.
- Aby zresetować funkcję:
 - Nie wprowadzając zmian, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przycisk funkcji **i** **TEMP TIME** przez 3 sekundy, aż frytownica wyda jeden sygnał dźwiękowy.
- Aby zresetować wszystkie funkcje:
 - Naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski **L** i **R** przez 3 sekundy, aż frytownica wyda jeden sygnał dźwiękowy.

Tabela gotowania

Wyniki mogą się różnić. Zapoznaj się z naszą książką z przepisami i skróconą instrukcją obsługi, aby uzyskać przewodnik po dostosowywaniu funkcji w celu uzyskania doskonałych wyników.

Uwaga: Frytownica powietrzna zapamięta ostatnie ustawienia funkcji gotowania przy następnym włączeniu frytownicy powietrznej.

Funkcja	Domyślna temperatura	Czas domysłny	Rozgrzewanie	Przypomnienie o wstrząśnięciu*
AIR FRY	200°C / 390°F	15 min	Tak	Tak
ROAST	220°C / 425°F	10 min	Tak	Tak
PODGRZEWANIE	165°C / 330°F	10 min	Tak	Tak
BAKE	160°C / 325°F	25 min	Tak	Nie
GRILL**	230°C / 450°F	5 min	Tak	Nie
Odwodnienie (DRY)	55°C / 130°F	6 godz	Nie	Nie

*Patrz **Potrząsanie jedzeniem** (strona 13)
Grill może być używany **tylko z jednym koszem na raz.

Smażenie na powietrzu z jednym koszem

W razie potrzeby można używać frytownicy powietrznej z **tylko** lewy lub prawy kosz.

- 1. Umieść płytkę do rozdrabniania w koszu. Płytką umożliwia ściekanie nadmiaru oleju na dno kosza.

Uwaga: Blacha do kruszenia nie może być używana do wszystkich przepisów, takich jak muffiny i chleby.

- 2. Stuknij . Lewy koszyk zostanie wybrany automatycznie.
- 3. Wybierz funkcję gotowania (patrz strona 9).

Uwaga: Funkcje gotowania mają zaprogramowany idealny czas i temperaturę do gotowania określonych potraw. Można również ustawić niestandardowy czas i temperaturę bez wybierania funkcji.

Należy używać wyłącznie prawego kosza:

- a. Naciśnij i przytrzymaj  przez 3 sekundy, aby usunąć zaznaczenie lewego kosza.
- b. Stuknij przycisk  aby wybrać odpowiedni koszyk.

- 4. Opcjonalnie można dostosować temperaturę i czas, usunąć opcję Preheat oraz dodać/usunąć opcję Shake Reminder. Można to zrobić w dowolnym momencie podczas gotowania.
 - a. Stuknij  , aby zmienić temperaturę lub godzinę. Temperatura lub godzina będą migać na wyświetlaczu.
 - b. Stuknij przyciski+ lub -, aby zmienić temperaturę lub godzinę.

Uwaga:
• Aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć czas lub temperaturę, naciśnij i przytrzymaj przyciski+ lub -.

Smażenie na powietrzu z jednym koszem (ciąg dalszy):

- Jeśli nie stukniesz $\frac{\text{TEMP}}{\text{TIME}}$, stuknij+ lub - automatycznie zmieni temperaturę.
 - c. Stuknij **SHAKE**, aby dodać/usunąć przypomnienie o potrząśnięciu.
 - d. Stuknij **PREHEAT**, aby dodać/usunąć Preheat.
5. Dotknij , aby rozpocząć smażenie na powietrzu.
 6. Jeśli wybrano opcję Preheat (Podgrzewanie), po zakończeniu podgrzewania frytkownica wyda 3 sygnały dźwiękowe i wyświetli komunikat "Add Food" (Dodaj jedzenie). Dodaj jedzenie do kosza.
 7. Jeśli dodano przypomnienie o wstrząsaniu, pojawi ono w połowie czasu gotowania. Frytkownica powietrzna wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu zacznie migać (**SHAKE**).
 - a. Wyjmij kosz z powietrznej, uważając na gorącą parę. Frytkownica automatycznie przerwie gotowanie, a wyświetlacz wyłączy się do czasu wymiany kosza.
 - b. Wstrząśnąć lub roztrzepać jedzenie.
 - c. Włóż kosz z powrotem do frytkownicy powietrznej.
- Uwaga:** Patrz **Potrząśnięcie jedzeniem** (strona 13).
8. Podczas gotowania dotknij , aby włączyć światło gotowania i monitorować stan gotowania potrawy. Światło wyłączy się automatycznie po 2 minutach.
 9. Po zakończeniu frytkownica wyemituje 3 sygnały dźwiękowe. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat "End".
 10. Wyjmij kosz z , uważając na gorącą parę. Do wyjmowania żywności z używaj szczyptec lub naczynń zaroodpomnych.

PRZESTROGA: Podczas obracania kosza gorąca płyta może .

- a. Upewnij się, że kosz spoczywa na płaskiej powierzchni.
 - b. Należy uważać, aby w koszu nie zebrał się gorący olej lub tłuszcz. Aby uniknąć rozpryskiwania, spusć olej przed wymianą kosza. [**Rysunek 6**].
11. Przed czyszczeniem pozostawić do ostygnięcia.

Smażenie na powietrzu z dwoma koszami

Frytkownica powietrzna z dwoma koszami umożliwia gotowanie różnych potraw w tym samym . Lewy i prawy kosz mogą być sterowane niezależnie od siebie.

1. Umieścić talerze do rozdrabniania w koszach. Płytką do rozdrabniania umożliwia ściekanie nadmiaru oleju na dno kosza.

Uwaga: Blacha do kruszenia nie może być używana do wszystkich przepisów, takich jak muffiny i chleby.

2. Stuknij . Lewy koszyk zostanie wybrany automatycznie.
3. Wybierz funkcję gotowania (patrz strona 9).

Uwaga: Funkcje gotowania mają zaprogramowany idealny czas i temperaturę do gotowania określonych potraw. Można również ustawić niestandardowy czas i temperaturę bez wybierania funkcji.

4. Opcjonalnie można dostosować temperaturę i czas, usunąć opcję Preheat oraz dodać/usunąć opcję Shake Reminder. Można to zrobić w dowolnym momencie podczas gotowania.
 - a. Stuknij $\frac{\text{TEMP}}{\text{TIME}}$, aby zmienić temperaturę lub godzinę. Temperatura lub godzina będą migać na wyświetlaczu.
 - b. Stuknij przyciski+ lub -, aby zmienić temperaturę lub godzinę.

Uwaga:

- Aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć czas lub temperaturę, naciśnij i przytrzymaj przyciski+ lub -.
- Jeśli nie stukniesz $\frac{\text{TEMP}}{\text{TIME}}$, stuknij+ lub - automatycznie zmieni temperaturę.

Smażenie na powietrzu z dwoma kosztami (ciąg dalszy):

- c. Stuknij **SHAKE**, aby dodać/usunąć przypomnienie o potrząśnięciu.
- d. Stuknij **PREHEAT**, aby dodać/usunąć Preheat.

5. Aby gotować najpierw w lewym koszu, dotknij▶▶.

Uwaga: Grill może być używany **tylko** z jednym koszem na raz.

- 6. DotknijⓇ, aby wybrać odpowiedni kosz. funkcję gotowania i dostosuj temperaturę, czas, opcję Rozgrzewanie i Przypomnienie o wstrząśnięciu.
- 7. Dotknij▶▶, aby rozpocząć smażenie powietrzem w obu koszach.

Uwaga:

- Aby wstrzymać gotowanie, dotknijⓁ lubⓇ w celu wybrania kosza, a następnie dotknij▶▶.
 - Obydwa kosze działają niezależnie, więc ustawienia podgrzewania, przypomnienia o wstrząśnięciu, czasu gotowania itp. mogą się różnić w zależności od kosza.
8. Jeśli wybrano opcję Preheat (Podgrzewanie), frytownica wyda 3 sygnały dźwiękowe i wyświetli komunikat "Add Food" (Dodaj jedzenie) po zakończeniu podgrzewania. Dodaj jedzenie do lewego lub prawego kosza.
9. Jeśli dodano przypomnienie o wstrząśnieniu, pojawi ono w połowie czasu gotowania. Frytownica powietrzna wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu zacznie migać(ⓈHAKE).
- a. Wyjmij kosz z frytownicy powietrznej, uważając na gorącą parę. Frytownica automatycznie przerwie gotowanie, a wyświetlacz wyłączy się do czasu wymiany kosza.
 - b. Wstrząśnąć lub roztrząpać jedzenie.
 - c. Włóż kosz z powrotem do frytownicy powietrznej.

Uwaga: Patrz **Potrząśnięcie jedzeniem** (strona 13).

10. Podczas gotowania dotknij lewego lub prawego przyciskuⓈ, aby włączyć kontrolkę gotowania i monitorować stan gotowania potrawy. Światło wyłączy się automatycznie po 2 minutach.
11. Po zakończeniu frytownica wyda 3 sygnały dźwiękowe. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat "End".

12. Wyjmij kosz z , uważając na gorącą parę. Do wyjmowania żywności z używaj szczyptec lub naczyń żaroodpornych.

PRZESTROGA: Podczas obracania kosza gorąca płyta może .

- a. Upewnij się, że kosz spoczywa na płaskiej powierzchni.
- b. Należy uważać, aby w koszu nie zebrał się gorący olej lub tłuszcz. Aby uniknąć rozpryskiwania, należy spuścić olej przed wymianą kosza. [Rysunek 3.1].

13. Przed czyszczeniem pozostawić do ostygnięcia.

Sync Cook

Funkcja Sync Cook odzwierciedla ustawienia w całej frytownicy powietrznej, dzięki czemu lewy i prawy kosz gotują z tym samym czasem, temperaturą, ustawieniami podgrzewania i przypomnienia o wstrząśnięciu. Umożliwia to gotowanie dużych ilości potraw za jednym razem.

- 1. StuknijⓁ. Lewy koszyk zostanie wybrany automatycznie.
- 2. Wybierz funkcję gotowania (patrz strona 9).
- 3. Opcjonalnie można dostosować temperaturę i czas, dodać/usunąć funkcję Preheat oraz dodać/usunąć funkcję Shake Reminder.
- 4. Stuknij^{SYNC}COOK, aby skopiować ustawienia z jednego do drugiego. Możesz ustawić lewy lub prawy koszyk, a ustawienia zostaną odzwierciedlone w drugim koszyku.
- 5. Dotknij▶▶, aby rozpocząć smażenie powietrzem w obu koszach.

Uwaga:

- Jeśli jeden lub oba kosze aktualnie gotują, funkcja Sync Cook nie będzie działać.
- Zmiana ustawień (czas, temperatura, podgrzewanie itp.) podczas synchronizacji gotowania spowoduje anulowanie tej funkcji.
- Grilla **nie można** używać z funkcją Sync Cook.

Wykończenie synchronizacji

Funkcja Sync Finish synchronizuje kosze, aby zakończyć gotowanie w tym samym czasie.

1. Stuknij . Lewy koszyk zostanie wybrany automatycznie.
2. Wybierz funkcję gotowania (patrz strona 9).
3. Opcjonalnie można dostosować temperaturę i czas, usunąć funkcję Preheat i dodać/usunąć funkcję Shake Reminder.
4. Dotknij , aby wybrać odpowiedni kosz. funkcję gotowania i dostosuj ustawienia.
5. Stuknij .
6. Dotknij , aby rozpocząć smażenie powietrzem. Na wyświetlaczu koszyka z **krótszym czasem gotowania** pojawi się komunikat "Hold" (Wstrzymaj).
7. Gdy czasy gotowania w obu koszach będą się zgadzały (pozostanie tyle samo czasu), frytownica wyda sygnał dźwiękowy, a drugi kosz automatycznie rozpocznie smażenie.
8. Oba kosze zakończą gotowanie w tym samym .

Uwaga:

- Dostosowanie ustawień gotowania (czas, temperatura itp.) podczas synchronizacji zakończenia spowoduje anulowanie funkcji.
- W trybie Preheat funkcja Sync Finish jest wyłączona.

Potrząśnięcie jedzeniem

Jak wstrząsnąć

- Podczas gotowania należy wyjąć kosz z frytownicy i potrząsnąć, wymieszać lub przerzucić jedzenie.
 - a. Do potrząśnięcia jedzeniem:
 - Dla trzymać uchwyt kosza tuż nad powierzchnią odporną na wysoką temperaturę. Potrząśnij koszem.
 - b. Jeśli kosz jest zbyt ciężki, aby nim potrząsnąć:
 1. Umieść kosz na żaroodpornym uchwycie lub powierzchni.
 2. Ostrożnie potrząśnij koszem.

Uwaga: Nie używaj tej metody, jeśli istnieje ryzyko rozprysku gorących płynów.

- c. Jeśli kosz jest zbyt ciężki, aby nim potrząsnąć i znajdują się w nim gorące płyny:

1. Umieść kosz na żaroodpornym uchwycie lub powierzchni.
 2. Użyj szczypiec, aby wymieszać lub rozetrzeć jedzenie.
- Po wyjęciu kosza frytownica automatycznie wstrzyma gotowanie. Jako funkcja bezpieczeństwa, wyświetlacz wyłączy się do momentu wymiany kosza.
 - Po wymianie kosza gotowanie zostanie automatycznie wznowione.
 - Unikaj potrząśnięcia dłużej niż 30 sekund, ponieważ frytownica może stracić ciepło.

Co wstrząsnąć

- Małe potrawy, takie jak frytki lub nuggetsy, które są układane w stosy, zwykle wymagają potrząśnięcia.
- Bez potrząśnięcia żywność może nie być chrupiąca lub równomiernie ugotowana.
- Aby zapewnić równomierne przyrumienienie, można przytrzymać inne potrawy, takie jak steki.

Kiedy wstrząsnąć

- Wstrząsnąć lub przetrzeć potrawę raz w połowie gotowania lub częściej w razie potrzeby.
- Przypomnienie o wstrząśnięciu ma na celu przypomnienie o sprawdzeniu jedzenia. Dotknij **SHAKE**, aby włączyć przypomnienie o potrząśnięciu. Niektóre funkcje automatycznie korzystają z funkcji Shake Reminder (patrz **Ustawienia funkcji gotowania**, strona 9).

Przypomnienie o wstrząśnięciu

- Przypomnienie o wstrząśnięciu wyświetli 5 sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu zacznie migać **(SHAKE)**.
- Jeśli kosz nie zostanie wyjęty, przypomnienie o wstrząśnięciu ponownie wyemituje sygnał dźwiękowy po 1 minucie, a na wyświetlaczu pojawi się ciągle symbol **(SHAKE)**.
- Przypomnienie o wstrząśnięciu zniknie po wyjęciu kosza.

Przewodnik kulinarny

Przepelnienie

- Jeśli kosz jest przepelniony, potrawy będą gotować się nierównomiernie.
- **Nie** pakować żywności. Duże ilości żywności mogą dotknąć spiral grzewczych i spowodować zagrożenie pożarem.

Używanie oleju

- Dodanie niewielkiej ilości oleju do potrawy sprawi, że będzie ona bardziej chrupiąca. Nie używaj więcej niż 30 ml / 2 łyżki oleju.
- Spraye olejowe doskonale nadają się do równomiernego nakładania niewielkich ilości oleju na wszystkie produkty spożywcze.
- **Nie używaj** sprayów do gotowania z propelentami. Propelenty mogą uszkodzić nieprzywierającą powłokę kosza frytkownicy powietrznej.

Wskazówki dotyczące żywności

- Można smażyć na powietrzu dowolne mrożonki lub produkty, które można upiec w piekarniku.
- Aby przygotować ciasta, torty lub inne potrawy z nadzieniem lub ciastem, przed umieszczeniem ich w koszu należy umieścić je w pojemniku żaroodpornym.
- Smażenie na powietrzu potraw o wysokiej zawartości tłuszczu spowoduje skapywanie tłuszczu na dno kosza. Aby uniknąć nadmiernego dymienia podczas , po zakończeniu należy wylać kapiący tłuszcz.
- Żywność marynowana w płynie powoduje rozpryskiwanie i nadmierne dymienie. Przed smażeniem na powietrzu należy je osuszyć.

Frytki

- Dodaj 8-15 ml / ½-1 łyżki oleju, aby uzyskać chrupkość.
- W przypadku robienia frytek z surowych ziemniaków, przed smażeniem namocz nieugotowane frytki w wodzie przez 15 minut, aby usunąć skrobię. Osusz ręcznikiem przed dodaniem oleju.
- Pokrój nieugotowane frytki na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty. Spróbuj pokroić frytki na kawałki o wymiarach 0,6 na 7,6 cm /na 3-calowe paski.

Uwaga: Przepisy i inspiracje kulinarne można znaleźć w aplikacji VeSync i książce kucharskiej.

Więcej funkcji

Monitorowanie stanu gotowania

- Stuknij , aby włączyć/wyłączyć światło gotowania.
- Podgląd gotowanej potrawy przez przezroczyste okienko kosza bez konieczności wyjmowania kosza z frytownicy.

Uwaga:

- Kontrolka gotowania się automatycznie po 2 minutach.
- Po zakończeniu gotowania i ponownym włożeniu kosza lub naciśnięciu przycisku , kontrolka gotowania wyłączy się po 30 sekundach.

Przełączanie jednostek temperatury

- Naciśnij i przytrzymaj  przez 3 sekundy.
- Frytkownica wyda jeden sygnał dźwiękowy, a jednostka temperatury zmieni się z Fahrenheita na Celsjusza.
- Powtórz, aby przełączyć z powrotem na Fahrenheita.

Włączanie/wyłączanie dźwięku

- Naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski **PREHEAT** i **SHAKE** przez 3 sekundy, aż frytownica jeden sygnał dźwiękowy.
- Powtórz, aby ponownie włączyć dźwięk.

Pauza

- Dotknij , aby wstrzymać gotowanie. Frytkownica powietrzna przestanie się nagrzewać, a  będzie migać do momentu dotknięcia , w celu wznowienia gotowania.
- Po 3 minutach bezczynności frytownica wyłączy się.
- Umożliwia to wstrzymanie funkcji gotowania bez wyjmowania kosza z frytownicy powietrznej.

Automatyczne wznowianie gotowania

- Po wyciągnięciu kosza frytownica automatycznie przerwie gotowanie.
- Po zwróceniu kosza frytownica automatycznie wznowi gotowanie w oparciu o poprzednie ustawienia.

Automatyczne wyłączanie

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

PIELĘGNACJA I KONSERWACJA

Uwaga:

- **Zawsze** czyść kosze frytownicy powietrznej i płyty do rozdrabniania po każdym użyciu.
 - Wyłożenie kosza folią (z wyjątkiem płyty do przechowywania chipsów) może ułatwić czyszczenie.
1. Wyłącz i odłącz frytownicę powietrzną. Przed czyszczeniem pozostawić do całkowitego ostygnięcia. Wyciągnij kosze, aby przyspieszyć chłodzenie.
 2. W razie potrzeby przetrzyj zewnętrzną część frytownicy powietrznej wilgotną ściereczką.
 3. Kosze i pojemniki można myć w zmywarce. Można je również myć gorącą wodą z mydłem i nieścierną gąbką. W razie potrzeby namoczyć.

Uwaga:

- Kosze i talerze do rozdrabniania mają powłokę zapobiegającą przywieraniu. Należy unikać używania metalowych przyborów i ściernych środków czyszczących.
 - Po umyciu na szybie kosza mogą pojawić się plamy wody. Jest to normalne zjawisko. Uruchom frytownicę na 15 minut, aby całkowicie wysuszyć kosz.
4. Do uporczywych smarów:
 - a. W małej misce wymieszaj 30 ml / 2 łyżki sody i 15 ml / 1 łyżkę wody, aby uzyskać pastę do smarowania.

- b. Za pomocą gąbki rozprowadź pastę na koszu i talerzu do przechowywania chipsów, a następnie wyszoruj. Pozostaw na 15 minut przed spłukaniem.
 - c. Przed użyciem umyj kosz i pojemnik na owoce i warzywa wodą z mydłem.
5. Wnętrze frytownicy powietrznej należy czyścić lekko wilgotną, nieścierną gąbką lub ściereczką. **Nie** zanurzać w wodzie. W razie potrzeby wyczyść spiralę grzewczą, aby usunąć resztki jedzenia. [Rysunek 7].
 6. Przed pozostawieniem frytkownicy do całkowitego wyschnięcia.

Uwaga: Przed włączeniem frytownicy należy upewnić się, że spirala grzewcza jest całkowicie sucha.

AKCESORIA

Dostępne są dodatkowe i zamiennie akcesoria do frytownicy powietrznej. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z **działem obsługi klienta** (patrz strona 19).

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwe rozwiązanie
Frytownica powietrzna nie włącza się.	Upewnij się, że frytownica jest podłączona do zasilania.
	Bezpiecznie wepnij kosz do frytownicy powietrznej.
Jedzenie nie jest całkowicie ugotowane.	Do należy wkładać mniejsze porcje żywności. Jeśli kosz jest przepełniony, żywność będzie niedogotowana.
	Zwiększyć temperaturę lub czas gotowania.
Jedzenie jest gotowane nierównomiernie.	Żywnością ułożoną jedna na drugiej lub blisko siebie należy potrząsać lub przewracać podczas gotowania (patrz Potrząsanie żywnością , strona 13).
Jedzenie nie jest chrupiące po smażeniu na powietrzu.	Spryskanie lub posmarowanie żywności niewielką ilością oleju może zwiększyć jej chrupkość (zob. Cooking Guide , strona 14).
Frytki nie są prawidłowo ugotowane.	Zobacz Frytki , strona 14.
Kosz nie wsuwa się bezpiecznie do frytownicy powietrznej.	Upewnij się, że kosz nie jest przepełniony jedzeniem.
	Upewnij się, że talerz do rozdrabniania jest bezpiecznie umieszczony w koszu.
Z frytownicy powietrznej się biały dym lub para.	Frytownica powietrzna może wytwarzać biały dym lub parę podczas pierwszego lub podczas gotowania. Jest to normalne zjawisko.
	Upewnij się, że kosz i wnętrze frytownicy są odpowiednio wyczyszczone i nie są zatłuszczone.
	Gotowanie tłustych potraw spowoduje gromadzenie się oleju pod płytą do rozdrabniania. Olej ten będzie wytwarzał biały dym, a kosz może być gorętszy niż zwykle. Jest to normalne zjawisko i nie powinno mieć wpływu na gotowanie. Z koszem należy obchodzić się ostrożnie.
Z frytownicy powietrznej wydobywa się ciemny dym.	Natychmiast odłącz frytownicę. Ciemny dym oznacza, że jedzenie się pali lub wystąpił problem z obwodem. Przed wyjęciem kosza należy poczekać, aż dym zniknie. Jeśli przyczyną nie było przypalone jedzenie, skontaktuj się z działem obsługi klienta (patrz strona 19).
Frytownica ma zapach plastiku.	Każda frytownica powietrzna może mieć zapach plastiku z procesu produkcyjnego. Jest to normalne zjawisko. Postępuj zgodnie z instrukcjami uruchomienia testowego (strona 8), aby pozbyć się zapachu plastiku. Jeśli zapach plastiku jest nadal obecny, skontaktuj się z działem obsługi klienta (patrz strona 19).
Okienko kosza jest zabrudzone lub zaparowane.	Umyj kosz w zmywarce do naczyń. Upewnij się, że został dokładnie wysuszony.
Czas gotowania jest dłuższy w przypadku korzystania z obu koszy.	Jest to normalne zjawisko. Gotowanie dużych ilości żywności może trwać dłużej.
Wyświetlacz pokazuje kod błędu "E1"	Występuje przerwa w obwodzie monitora temperatury lewego kosza. Kontakt Obsługa klienta (patrz strona 19).
Wyświetlacz pokazuje kod błędu "E2"	Wystąpiło zwarcie w czujniku temperatury lewego kosza. Skontaktuj się z działem obsługi klienta (patrz strona 19).
Wyświetlacz pokazuje kod błędu "E21"	Występuje przerwa w obwodzie monitora temperatury prawego kosza. Kontakt Obsługa klienta (patrz strona 19).
Wyświetlacz pokazuje kod błędu "E22"	Wystąpiło zwarcie w czujniku temperatury prawego kosza. Kontakt Obsługa klienta (patrz strona 19).
Wyświetlacz pokazuje kod błędu "E3"	Włączyło się zabezpieczenie przed przegrzaniem frytownicy powietrznej. Wyłącz i odłącz frytownicę powietrzną i pozwól jej całkowicie ostygnąć. Jeśli wyświetlacz nadal pokazuje "E3", skontaktuj się z działem obsługi klienta (patrz strona 19).

Jeśli problemu nie ma na liście, skontaktuj się z **działem obsługi klienta** (patrz strona 19).

INFORMACJE O OGRANICZONEJ GWARANCJI

Nazwa produktu	Frytownica powietrzna z podwójnym koszem o pojemności 8,5 litra
Model	CAF-R903-AEU
<i>W celach informacyjnych zdecydowanie zalecamy zapisanie identyfikatora zamówienia i daty.</i>	
Data zakupu	
Identyfikator zamówienia	

WARUNKI I POLITYKA

Ograniczona gwarancja na produkt Cosori

Dwa (2) lata* ograniczonej gwarancji konsumenckiej na produkt

Etekcity GmbH ("Etekcity") gwarantuje, że produkt będzie wolny od wad materiałowych i prawnych.

Jakość wykonania przez okres **2 lat od daty pierwotnego zakupu** ("Okres Ograniczonej Gwarancji"), pod warunkiem, że produkt był używany zgodnie z instrukcjami użytkownika i konserwacji (np. w zamierzony sposób).

Środowisko i w normalnych okolicznościach).

***Niniejsza gwarancja nie ogranicza praw użytkownika, które mogą być wymagane lub przyznane przez obowiązujące przepisy prawa krajowe lub regionalne przepisy dotyczące ochrony konsumentów w danym regionie, w których to przypadkach Okres Ograniczonej Gwarancji zostaje przedłużony zgodnie z obowiązującymi wymogami.**

Korzyści wynikające z ograniczonej gwarancji

W Okresie Ograniczonej Gwarancji i z zastrzeżeniem niniejszych Zasad Ograniczonej Gwarancji, Etekcity, według własnego, (i) zwróci cenę zakupu, jeśli zakup został dokonany bezpośrednio w internetowym sklepie Cosori, (ii) naprawi wszelkie wady, (iii) usunie wszelkie wady, które mogą mieć wpływ na (iii) wymiany produktu na inny produkt o takiej samej lub większej wartości lub (iv) udzielenia kredytu sklepowego w wysokości ceny zakupu.

Kto jest objęty ubezpieczeniem?

Niniejsza ograniczona gwarancja obejmuje wyłącznie pierwotnego nabywcę produktu i nie może zostać przeniesiona na kolejnego właściciela produktu, niezależnie od tego, czy produkt został przeniesiony w okresie obowiązywania ograniczonej gwarancji. Pierwotny nabywca będący konsumentem musi przedstawić weryfikację wady lub nieprawidłowego działania oraz dowód daty zakupu w celu uzyskania korzyści wynikających z ograniczonej gwarancji.

Uważaj na nieautoryzowanych dealerów lub sprzedawców

Niniejsza 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 Etekcity i zgodzili się przestrzegać jej kontroli jakości. Należy pamiętać, że produkty zakupione od nieautoryzowanej strony internetowej lub sprzedawcy mogą być podróbione, używane, wadliwe lub mogą nie być przeznaczone do użytku w danym kraju. Możesz chronić siebie i swoje produkty, upewniając się, że kupujesz tylko od Etekcity lub jego autoryzowanych sprzedawców.

Jeśli masz jakiegokolwiek pytania dotyczące konkretnego sprzedawcy lub uważasz, że produkt został zakupiony od nieautoryzowanego sprzedawcy, skontaktuj się z naszym Działem Obsługi Klienta.

Co nie jest objęte ubezpieczeniem?

- Normalne zużycie, w tym części ulegające normalnemu zużyciu, takie jak pojemnik na kurz, filtr, szczotka walcowa, bateria i przewód zasilający lub dywan lub

uszkodzenie podłogi spowodowane niewłaściwym użytkowaniem.

- Jeśli dowód zakupu został w jakikolwiek sposób zmieniony lub jest 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 stan oryginalny.
- Jeśli produkt nie był używany zgodnie ze wskazówkami i instrukcjami zawartymi w podręczniku użytkownika.
- Uszkodzenia spowodowane podłączeniem urządzeń peryferyjnych, dodatkowego sprzętu lub akcesoriów innych niż zalecane w instrukcji obsługi.
- Uszkodzenia lub wady spowodowane wypadkiem, nadużycia, niewłaściwego użytkowania lub niewłaściwej lub nieodpowiedniej konserwacji.
- Uszkodzenia lub wady spowodowane przez serwis lub naprawy produktu wykonanej przez nieautoryzowanego usługodawcę lub przez kogokolwiek innego niż Etekcity.
- Uszkodzenia lub wady powstałe podczas użytku komercyjnego, wynajmu lub jakiegokolwiek użytku, do którego produkt nie jest przeznaczony.
- Jeśli urządzenie zostało uszkodzone, w tym nie ogranicza się do uszkodzeń spowodowanych przez zwierzęta, wyładowania atmosferyczne, nieprawidłowe napięcie, pożar, klęski żywiołowe, transport, zmywanie lub wodę (chyba że instrukcja obsługi wyraźnie stwierdza, że produkt można myć w zmywarce).
- Szkody przypadkowe i wtórne.
- Uszkodzenia lub wady przekraczające koszt produktu.

Zgłaszanie roszczeń z tytułu ograniczonej gwarancji w 5 prostych krokach:

1. Upewnij się, że produkt mieści się w określonym zakresie

okres ograniczonej gwarancji.

2. Upewnij się, że masz kopię faktury i identyfikator zamówienia lub dowód zakupu.
3. Upewnij się, że masz swój produkt. **NIE** pozbyc się produktu przed skontaktowaniem się z nami.
4. Skontaktuj się z naszym zespołem obsługi klienta.
5. Po zatwierdzeniu wniosku przez nasz zespół obsługi klienta należy odesłać produkt wraz z kopią faktury i identyfikatorem zamówienia.

Jedyny i wyłączny środek prawny

NINIEJSZA OGRANICZONA GWARANCJA STANOWI WYŁĄCZNA ODPOWIEDZIALNOŚĆ Etekcity GmbH ORAZ JEDYNY I WYŁĄCZNY ŚRODEK ZARADCZY UŻYTKOWNIKA Z TYTUŁU NARUSZENIA JAKIEGOKOLWIEK GWARANCJI LUB INNEJ NIEZGODNOŚCI PRODUKTU OBJĘTEGO NINIEJSZĄ GWARANCJĄ NA PRODUKT. NINIEJSZA OGRANICZONA GWARANCJA JEST WYŁĄCZNA I ZASTĘPUJE WSZYSTKIE INNE GWARANCJE. ŻADEN PRACOWNIK Etekcity GmbH ANI ŻADNA INNA STRONA NIE JEST UPOWAŻNIENIA DO NIE UDZIELA ŻADNYCH GWARANCJI POZA OGRANICZONĄ GWARANCJĄ ZAWARTĄ W NINIEJSZYM OŚWIADCZENIU O OGRANICZONEJ GWARANCJI NA PRODUKT.

Wyłączenie odpowiedzialności z tytułu ograniczonej gwarancji

W NAJSZERSZYM ZAKRESIE OKREŚLONYM PRZEZ OBOWIAZUJĄCE PRAWO, Z WYJĄTKIEM GWARANCJI UDZIELONYCH W NINIEJSZEJ POLITYCE OGRANICZONEJ GWARANCJI NA PRODUKTY, Etekcity GmbH DOSTARCZA PRODUKTY ZAKUPIONE OD Etekcity GmbH W STANIE, W JAKIM SA, A Etekcity GmbH NINIEJSZYM ZRZĘKA SIĘ WSZELKICH GWARANCJI NA PRODUKTY. GWARANCJI JAKIEGOKOLWIEK RODZAJU, WYRAŹNYCH LUB DOROZUMIANYCH, USTAWOWYCH LUB INNYCH, W TYM MIĘDZY INNYMI GWARANCJI PRZYDATNOŚCI HANDLOWEJ, NIENARUSZANIA PRAW I PRZYDATNOŚCI DO OKREŚLONEGO.

Ograniczenia odpowiedzialności

W NAJSZERSZYM ZAKRESIE OKREŚLONYM PRZEZ WŁAŚCIWE PRAWO, W ŻADNYM WYPADKU Etekcity GmbH, JEJ PODMIOTY POWIĄZANE, LICENCJODAWCY, USŁUGODAWCY, PRACOWNICY, AGENCI, URZĘDNICY LUB DYREKTORZY NIE BĘDĄ ODPOWIEDZIALNI ZA:

(a) WSZELKIEGO RODZAJU SZKÓD WYNIKAJĄCYCH Z LUB W ZWIĄZKU Z ZAKUPIENIAMI PRODUKTAMI OD Etekcity GmbH W WYSOKOŚCI CENY ZAKUPU ZAPŁACONEJ PRZEZ NABYWCĘ ZA TAKIE PRODUKTY, LUB

(b) SZKÓD POŚREDNICH, SPECJALNYCH, PRZYPADKOWYCH, KONSEKWENCYJNYCH LUB KARNYCH, NAWET JEŚLI Etekcity GmbH LUB JEDEN Z JEJ DOSTAWCÓW ZOSTAŁ POWIADOMIONY O MOŻLIWOŚCI LUB PRAWDOPODOBIENSTWIE WYSTĄPIENIA TAKICH SZKÓD.

I NIEZALEŻNIE OD TEGO, CZY JEST TO SPOWODOWANE CZYNEM NIEDOZWOLONYM (W TYM ZANIEDBANIEM), NARUSZENIEM UMOWY LUB W INNY SPOŚOB. NASZA ODPOWIEDZIALNOŚĆ W ŻADNYM WYPADKU NIE PRZEKROCZY RZECZYWISTEJ KWOTY ZAPŁACONEJ PRZEZ UŻYTKOWNIKA ZA PRAWDIWY, A NI TEŻ NIE BĘDZIEMY PONOSIĆ

W ŻADNYM WYPADKU NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA JAKIEGOKOLWIEK SZKODY LUB STRATY WTORNE, PRZYPADKOWE, SZCZEGÓLNE LUB MORALNE, BEZPOŚREDNIE LUB POŚREDNIE.

Z WYJĄTKIEM OKREŚLONYM W NINIEJSZYM OŚWIADCZENIU O OGRANICZONEJ GWARANCJI NA PRODUKT, Etekcity GmbH NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA KOSZTY ZWIĄZANE Z WYMIANĄ LUB NAPRAWĄ PRODUKTÓW ZAKUPIONYCH OD NIEJ, W TYM MIĘDZY KOSZTY ROBOCIZNY, INSTALACJI LUB INNE KOSZTY PONIESIONE PRZEZ UŻYTKOWNIKA, A W SZCZEGÓLNOŚCI WSZELKIE KOSZTY ZWIĄZANE Z USUNIĘCIEM LUB WYMIANĄ JAKIEGOKOLWIEK PRODUKTU.

Inne przysługujące prawa

NIEKTÓRE JURYSDYKCJE TO NIE ZEZWALAJĄ:
(1) WYŁĄCZENIE GWARANCJI DOROZUMIANYCH; (2) OGRANICZENIE CZASU TRWANIA GWARANCJI DOROZUMIANYCH; I LUB (3) WYŁĄCZENIE LUB OGRANICZENIE SZKÓD PRZYPADKOWYCH LUB WYNIKOWYCH; TAK WIĘC ZASTRZEŻENIA ZAWARTE W NINIEJSZYM DOKUMENCIE NIE MAJĄ ZASTOSOWANIA. POLITYKA MOŻE NIE MIEĆ ZASTOSOWANIA DO UŻYTKOWNIKA. W TYCH JURYSDYKCJACH UŻYTKOWNIKOWI PRZYSŁUGUJĄ JEDYNI DOROZUMIANE GWARANCJE, KTÓRYCH JEST WYRAŹNIE WYMAGANE ZGODNIE Z OBOWIAZUJĄCYM PRAWEM. OGRANICZENIA GWARANCJI, ODPOWIEDZIALNOŚCI I ŚRODKÓW PRAWNYCH MAJĄ ZASTOSOWANIE W MAKSYMALNYM ZAKRESIE DOZWOLONYM PRZEZ PRAWO.

CHOCIAŻ NINIEJSZA OGRANICZONA GWARANCJA DAJE UŻYTKOWNIKOWI OKREŚLONE PRAWA, UŻYTKOWNIKOWI MOGĄ PRZYSŁUGUWAĆ INNE PRAWA W JEGO JURYSDYKCJI. NINIEJSZE OŚWIADCZENIE O OGRANICZONEJ GWARANCJI OBOWIAZUJĄCYM PRZEPISOM PRAWA, KTÓRE MAJĄ ZASTOSOWANIE DO UŻYTKOWNIKA I PRODUKTU. NALEŻY ZAPOZNAC SIĘ Z PRZEPISAMI OBOWIAZUJĄCYMI W DANEJ JURYSDYKCJI, ABY W PEŁNI ZROZUMIEĆ SVOJE PRAWA.

Zmiany w niniejszej polityce

Mozemy zmieniać warunki i dostępność niniejszej ograniczonej gwarancji według własnego uznania, ale wszelkie zmiany nie będą działać wstecz.

Niniejsza gwarancja jest udzielana przez:

Etekcity GmbH Vossbarg 1
25524 Itzehoe, Niemcy

KLIENT WSPARCIE

*Aby pomóc w szybszym rozwiązaniu problemów, prosimy o sprawdzenie kanałów zakupu i skontaktowanie się z odpowiednim adresem pomocy technicznej w następujący sposób.

E-mail:

support.eu@cosori.comsupport.fr@cosori.comsupport.de@cosori.comsupport.it@cosori.comsupport.es@cosori.com

**Przed skontaktowaniem się z działem obsługi klienta należy przygotować plik PDF z fakturą za zamówienie lub zrzut(y) ekranu.*