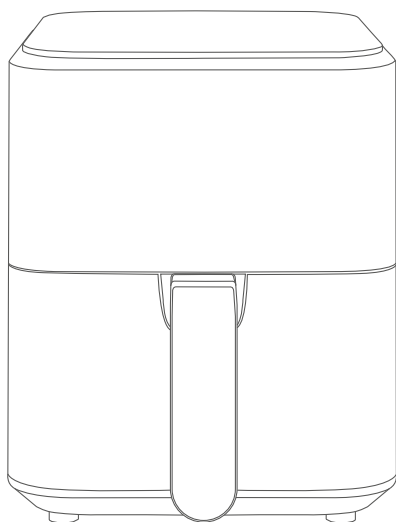


LEACCO

Air Fryer

AF010



Instrukcja obsługi

Przed rozpoczęciem użytkowania należy zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym:

1. Przestrzegać zapisów instrukcji obsługi.
2. Urządzenie nie może być obsługiwane przez osoby dorosłe oraz dzieci o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub poinstruowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
3. Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
4. Po rozpakowaniu urządzenia należy usunąć i wyrzucić plastikową torbę oraz inne materiały opakowaniowe.
5. Nie umieszczać urządzenia bezpośrednio przy ścianie lub innych urządzeniach. Należy pozostawić co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia.
6. Nie należy kłaść żadnych przedmiotów na urządzeniu podczas jego użytkowania.
7. Każda dostępna powierzchnia może stać się gorąca podczas używania urządzenia, gdy urządzenie pracuje lub zanim ostygnie. Nie dotykaj bezpośrednio nagrzewających się powierzchni lub części urządzenia aby uniknąć obrażeń.
8. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do używania w gospodarstwie domowym. Nie należy używać go na zewnątrz ani do celów innych niż smażenie żywności.
9. Upewnij się, że napięcie wskazane na urządzeniu jest zgodne z lokalnym napięciem sieciowym a wtyczka znajduje się w gniazdku z uziemieniem.
10. Wtyczka urządzenia musi zostać podłączona do gniazdka z uziemieniem, którego prąd powinien wynosić 10A lub więcej. Jeżeli wtyczka nie jest prawidłowo dopasowana do gniazdka, należy ją podłączyć do innego gniazdka, aby zapobiec przegrzaniu się lub spaleni.
11. Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
12. Nigdy nie podłączaj ani nie odłączaj urządzenia mokrymi rękami.
13. Urządzenie może być umieszczane oraz użytkowane wyłącznie na równej, stabilnej, suchej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni. Nigdy nie umieszczaj ani nie używaj urządzenia na powierzchniach łatwopalnych, takich jak dywany, ręczniki, plastik, papier itp.
14. Nie należy używać urządzenia w pobliżu gorącego palnika gazowego, gorącego palnika elektrycznego lub w rozgrzanym piekarniku.
15. Urządzenie należy przechowywać w odległości 30 cm od źródła ognia .

16. Nigdy nie używaj urządzenia pod lub w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak zastony i szafy.
17. Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru kiedy pracuje.
18. Upewnij się, że przewód zasilający nie styka się z ostrymi krawędziami, włosami lub przedmiotami o gorących powierzchniach. Nie pozwól, aby zwisał z krawędzi stołów lub blatów.
19. Podczas pracy urządzenia nie należy dotykać jego powierzchni poza uchwytami oraz pokrętkami.
20. Nie wolno dopuścić do sytuacji, w której urządzenie będzie pracować bez żadnych składników żywności w koszu.
21. Nie należy używać urządzenia dłużej niż 3 godziny pod rząd.
22. Podczas używania urządzenia nie wolno wkładać do niego łatwopalnych materiałów, takich jak papier i plastik.
23. Do urządzenia nie należy wkładać żadnych szklanych przedmiotów oraz zamkniętych pojemników.
24. Podczas pracy urządzenia należy upewnić się, że żywność nie styka się z rurą grzewczą. Pamiętaj, aby nie przepełniać kosza urządzenia.
25. W przypadku smażenia potraw o wartości pH poniżej 5, której zawierają ocet, sok z cytryny lub inne sosy, należy je owinąć folią.
26. W trakcie pracy urządzenia z wylotów powietrza wydobywa się gorąca para, a temperatura wzrasta. Trzymaj ręce oraz twarz w bezpiecznej odległości, aby nie miały kontaktu z parą czy gorącymi powierzchniami urządzenia. Podczas wyjmowania kosza z urządzenia należy uważać na gorącą parę oraz powietrze.
27. Przed odłączeniem urządzenia od zasilania należy je najpierw wyłączyć.
28. Podczas odłączania urządzenia należy przytrzymać wtyczkę i wyciągnąć ją. Nie wolno ciągnąć ani skręcać przewodu zasilającego na siłę.
29. Podczas wyjmowania żywności z urządzenia należy używać przedmiotów odpornych na wysoką temperaturę.
30. Po każdym użyciu należy wyczyścić kosz i płytę urządzenia.
31. Przed czyszczeniem należy odczekać, aż urządzenie ostygnie, a następnie odłączyć je od zasilania.
32. Jeśli przewód zasilający lub wtyczka wykazują jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia, należy natychmiast zaprzestać ich używania i skontaktować się z działem serwisowym. Nie należy używać innych części niż tych, dostarczonych przez producenta.
33. Jeśli urządzenie jest uszkodzone lub działa nieprawidłowo, należy natychmiast przestać go używać i skontaktować się z działem posprzedażowym.

34.Podczas utylizacji tego urządzenia należy odciąć przewód zasilający i przekazać go do wykwalifikowanego działu recyklingu.

35.To urządzenie ma spolaryzowaną wtyczkę (jedno ostrze jest szersze od drugiego). Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym, wtyczka powinna pasować do spolaryzowanego gniazdka tylko w jeden sposób.Jeśli wtyczka nie pasuje w pełni do gniazdka, odwróć wtyczkę, Jeśli nadal nie pasuje, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie próbuj w żaden sposób modyfikować wtyczki.

36.Krótki przewód zasilający ma na celu zmniejszenie ryzyka wynikającego z zaplątania się lub potknięcia się o niego. Przewód powinien być ułożony w taki sposób aby nie zwisał nad blatem.

37.Aby wyłączyć urządzenie należy ustawić dowolny przycisk sterowania na pozycję „OFF”, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka.

38.Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody materialne lub osobiste powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania oraz niestosowania się do zapisów w instrukcji obsługi przez użytkownika.



UWAGA! GORĄCE POWIERZCHNIE

ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA:

Air fryer x1

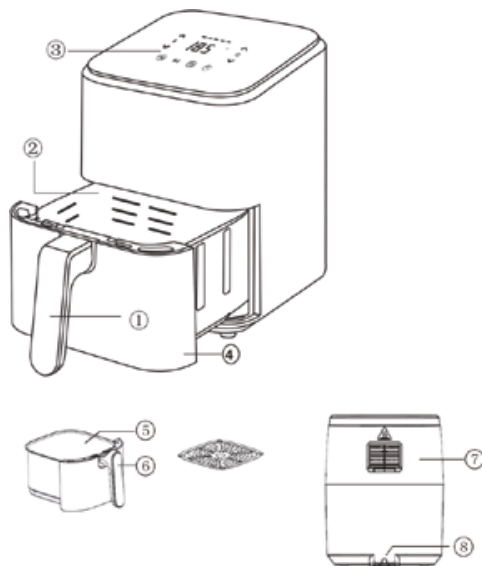
Kosz do frytownicy x1

Talerz crisper x1

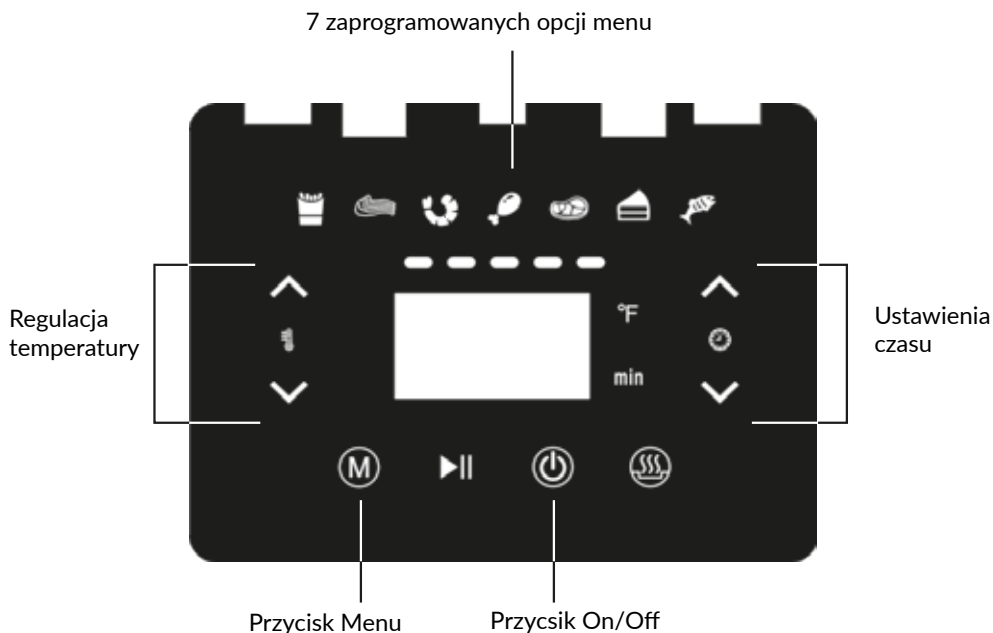
Instrukcja obsługi x1






OPIS PRODUKTU

1. Uchwyt kosza
2. Talerz crisper
- 3.Dotykowy panel sterowania
4. Kosz do smażenia
5. Kosz do smażenia
6. Uchwyt kosza
7. Wylot powietrza
8. Przewód zasilający



Panel dotykowy



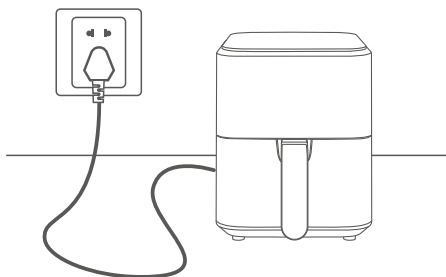
1. Naciśnij przycisk On/Off  , aby włączyć/wyłączyć urządzenie.
2. Naciśnij przycisk menu  , aby wybrać lub zmienić program gotowania/smażenia.
3. Ustawienia czasu i temperatury można również dostosować, dotykając odpowiednich ikon. Aby wyregulować czas, wystarczy nacisnąć strzałkę w górę/w dół obok ikony czasu  . Spowoduje to zwiększenie /zmniejszenie o 1 minutę na każde naciśnięcie. Aby wyregulować temperaturę, wystarczy nacisnąć strzałkę w górę/w dół obok ikony temperatury  . Spowoduje to zwiększenie/zmniejszenie o 5 stopni za każdym naciśnięciem.
4. Po wybraniu żądanych ustawień naciśnij ikonę  , aby rozpocząć proces gotowania/smażenia.

SPECYFIKACJA

Model	AF 010
Wymiary	230mmx240mmx315mm
Pojemność kosza	3.5L
Napięcie znamionowe	110V-240V~
Częstotliwość znamionowa	50/60Hz
Prąd znamionowy	1200W
Waga netto	3.2KG

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki lub etykiety z urządzenia.
2. Wyczyść kosz i talerz crisper za pomocą nieściernej gąbki w ciepłej wodzie z mydłem. Następnie należy je całkowicie wyczyścić i wysuszyć.
3. Wytrzyj wnętrze i zewnętrzną część urządzenia czystą szmatką.
4. Podłącz wtyczkę do uzziemionego gniazda ściennego.



5. Ostrożnie wyciągnij kosz z urządzenia.
6. Umieść składniki żywności w koszu.
7. Umieść kosz z powrotem w urządzeniu.

Uwagi:

- * Nie należy przekraczać wskazania MAX (patrz tabela ustawień), ponieważ może to wpłynąć na jakość gotowania żywności.
- * Nie dotykaj kosza w trakcie pracy urządzenia oraz przez krótki czas po zakończeniu pracy, ponieważ jest on bardzo gorący. Wyjmując kosz trzymaj za jego uchwyt.
- * Nie nalewaj oleju ani żadnego innego płynu do kosza.

8. Naciśnij przycisk On/Off, aby uruchomić panel dotykowy i podświetlić wszystkie ikony.

9. Naciśnij przycisk Menu, aby dokonać wyboru pomiędzy 7 zaprogramowanymi opcjami gotowania/smażenia oraz dokonania regulacji temperatury i czasu.

10. Podczas gotowania/smażenia możesz dostosować czas lub temperaturę w łatwy sposób poprzez naciskanie odpowiednich przycisków w górę/w dół.

Uwagi:

* Niektóre potrawy wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przyrządzania, aby zapewnić ich równomierne ugotowanie/usmażenie.

* Aby zapewnić prawidłową cyrkulację powietrza należy pamiętać, aby nie przepełniać kosza.

* Aby wstrząsnąć składnikami potrawy należy wyciągnąć kosz z urządzenia i nim potrząsnąć, a następnie wsunąć kosz z powrotem do urządzenia.

* Tabela ustawień

Przekąski	Min-max Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)
Frytki	300-700	200	15-20
Sajgonki	100-400	200	8-10
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-500	200	6-10
Mrożone pieczywo Przekąski serowe	100-400	180	8-10
Nadziewane warzywa	100-400	180	10-15

Mięso	Min-max Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)
Stek	100-500	180	15-20
Krewetki	100-500	160	15-20
Pałeczki	100-500	160	30-40
Wieprzowina	100-400	180	25-30
Ryba	200-500	180	15-20

Pieczenie	Min-max Ilość (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)
Ciasto	300	160	20-25
Quiche	400	180	20-22
Mufinki	300	200	15-18

11. Po zakończeniu cyklu gotowania/smażenia urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy.

12. Wyciągnij kosz z urządzenia i umieść go na żaroodpornej powierzchni.

Uwaga!

Po zakończeniu pracy elementy grzejne urządzenia przestaną działać, jednak wentylator nadal będzie pracował przez około 20 sekund, aby wydmuchać gorące powietrze.

13. Po wyjęciu kosza sprawdź, czy wszystkie składniki są prawidłowo ugotowane/usmażone. Jeżeli nie, wystarczy wsunąć kosz z powrotem do urządzenia, a następnie nacisnąć przyciski sterowania temperaturą i czasem, aby dostosować ustawienia gotowania/smażenia. Na końcu naciśnij przycisk On/Off aby uruchomić ponownie urządzenie.

14. Do wyjęcia żywności, po której w zbiorniku zebrał się olej (np. mięso), należy używać szczypic.

Uwaga:

Nie odwracaj kosza, ponieważ zebrany olej na dnie kosza wycieknie na żywność.

15. Aby wyjąć żywność, która nie pozostawia oleju w koszu (np. warzywa, frytki), wystarczy wyjąć kosz z urządzenia a następnie przychylić go w taki sposób, aby żywność została przełożona na talerz lub do miski.

CZYSZCZENIE

1. Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.
2. Nie czyść kosza i wnętrza urządzenia używając metalowych przyborów kuchennych lub ściernych materiałów czyszczących, ponieważ może to uszkodzić nieprzywierającą powłokę urządzenia i skrócić jego żywotność.
3. Po zakończeniu wyjmij wtyczkę sieciową z gniazdka ściennego.

Uwagi:

1. W celu przyspieszenia procesu ostygnięcia urządzenia wyjmij z niego kosz.
 - Wyczyść płytę oraz kosz urządzenia za pomocą nieściernej gąbki zamoczonej w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
 - Pozostały brud można usunąć używając płynu odtłuszczającego.
2. Talerz crisper oraz kosz można myć również w zmywarce.
 - Jeśli do talerza lub dna kosza przylegnie brud należy napełnić kosz gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń, włożyć do niego talerz i pozostawić około 10 minut celem namoczenia.
 - Wyczyść wnętrze urządzenia za pomocą nieściernej gąbki zamoczonej w gorącej wodzie.
3. Wyczyść element grzejny za pomocą szczoteczki do czyszczenia, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia.

PRZECHOWYWANIE

1. Odłącz urządzenie i pozwól mu dokładnie ostygnąć.
2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

1. Upewnij się, że wysokość potrawy nie przekracza wysokości kosza urządzenia.
2. Nie wkładaj do urządzenia papierowych lub plastikowych pojemników, które nie są odporne na wysoką temperaturę.
3. Do urządzenia nie należy również wkładać szklanych lub ceramicznych talerzy.
4. Aby uzyskać lepsze wyniki gotowania, wskazane jest wstępne podgrzanie urządzenia około 5-10 minut przed każdym użyciem.
5. Niektóre potrawy można zawinąć w folię do gotowania, aby uzyskać lepszy smak.

6. Czas i temperaturę można dostosować do własnych preferencji i smaków potraw. Proces gotowania/smażenia można obserwować przez przezroczystą pokrywę.
7. Podczas pracy urządzenia lub po jej zakończeniu temperatura niektórych jego części może być bardzo wysoka. Nie dotykaj żadnej powierzchni ani nie przesuwaj urządzenia.
8. Przed kolejnym użytkowaniem należy usunąć pozostałe resztki jedzenia oraz zabrudzenia, aby uniknąć przypalenia i dymienia.
9. Niektóre potrawy wymagają wstrząśnięcia/odwrócenia na drugą stronę. Zaleca się, aby wykonać ową czynność w połowie czasu gotowania/smażenia.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem: Urządzenie nie działa.

Rozwiązanie:

- *Sprawdź, czy urządzenie zostało podłączone do zasilania.
- *Upewnij się, że wszystkie części zostały prawidłowo umieszczone w urządzeniu.

Problem: Składniki nie są w pełni ugotowane.

Rozwiązanie:

- *Sprawdź czy kosz urządzenia nie jest przepełniony. Mniejsze części żywności należy umieścić na spodzie kosza, co pozwoli na bardziej równomierne gotowanie/
- *Temperatura jest zbyt niska. Zwiększ temperaturę pracy urządzenia.

Problem: Składniki nie są równomiernie usmażone.

Rozwiązanie: Niektóre rodzaje żywności wymagają wstrząśnięcia w połowie gotowania. Upewnij się, że potrząsasz potrawami, które leżą na sobie lub w poprzek siebie, aby uzyskać równomierne gotowanie (np. frytki).

Problem: Brak odpowiedniej chrupkości usmażonej potrawy.

Rozwiązanie: Typ przygotowywanego jedzenia nadaje się do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy. Aby przyrządzić je w tym urządzeniu należy najpierw posmarować je olejem.

Problem: Nie można prawidłowo wsunąć kosza do urządzenia.

Rozwiązanie:

*Sprawdź, czy kosz nie jest przepiętny. Nie napełniaj kosza powyżej wskazania „MAX”.

*Prawidłowe umieszczenie kosza w urządzeniu sygnalizowane jest kliknięciem. Upewnij się, że wsuwasz kosz w prawidłowy sposób.

Problem: Z urządzenia wydobywa się biały dym.

Rozwiązanie:

*Gotując lub smażąc potrawy zawierające dużą ilość tłuszczu (oleju) wycieka on do kosza, co może powodować się jego nagrzewanie.

*Kosz zawiera pozostałości składników żywności lub zabrudzenia po poprzednim użytkowaniu. Wyczyść urządzenie po każdorazowym zakończeniu użytkowania zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi.

Problem: Świeże frytki nie są równomiernie usmażone.

Rozwiązanie:

*Ziemniaki nie zostały dokładnie opłukane przez ich pokrojeniem i smażeniem. Dokładnie opłucz ziemniaki, aby usunąć z nich jak największą ilość skrobi.

Problem: Frytki nie mają odpowiedniej chrupkości po smażeniu.

Rozwiązanie: Chrupkość frytek zależy od ilości oleju oraz wody w nich zawartych. Upewnij się, że frytki zostały odpowiednio osuszone zanim polejesz je olejem. Możesz też pokroić je na mniejsze kawałki, aby stały się bardziej chrupiące oraz dodać do nich nieco więcej oleju.

Ochrona środowiska



Zużyty sprzęt elektroniczny oznakowany zgodnie z dyrektywą Unii Europejskiej, nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami komunalnymi. Podlega on selektywnej zbiórce i recyklingowi w wyznaczonych punktach. Zapewniając jego prawidłowe usuwanie, zapobiegasz potencjalnym, negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego. System zbierania zużytego sprzętu zgodny jest z lokalnie obowiązującymi przepisami ochrony środowiska dotyczącymi usuwania odpadów. Szczegółowe informacje na ten temat można uzyskać w urzędzie miejskim, zakładzie oczyszczania lub sklepie, w którym produkt został zakupiony.



Produkt spełnia wymagania dyrektyw tzw. Nowego Podejścia Unii Europejskiej (UE), dotyczących zagadnień związanych z bezpieczeństwem użytkownika, ochroną zdrowia i ochroną środowiska, określających zagrożenia, które powinny zostać wykryte i wyeliminowane.

Niniejszy dokument jest tłumaczeniem oryginalnej instrukcji obsługi, stworzonej przez producenta.

Produkt należy regularnie konserwować (czyścić) we własnym zakresie lub przez wyspecjalizowane punkty serwisowe na koszt i w zakresie użytkownika. W przypadku braku informacji o koniecznych akcjach konserwacyjnych cyklicznych lub serwisowych w instrukcji obsługi, należy regularnie, minimum raz na tydzień oceniać odmienność stanu fizycznego produktu od fizycznie nowego produktu. W przypadku wykrycia lub stwierdzenia jakiegokolwiek odmienności należy pilnie podjąć kroki konserwacyjne (czyszczenie) lub serwisowe. Brak poprawnej konserwacji (czyszczenia) i reakcji w chwili wykrycia stanu odmienności może doprowadzić do trwałego uszkodzenia produktu. Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z zaniedbania.

Szczegółowe informacje o warunkach gwarancji dystrybutora /
producenta dostępne na stronie internetowej
<https://serwis.innpro.pl/gwarancja>