

LEACCO

Air Fryer

AF103



Instrukcja obsługi

Przed rozpoczęciem użytkowania należy zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

Dziękujemy za wybranie naszego produktu.

Jeśli masz jakieś pytania lub potrzebujesz pomocy, prosimy o kontakt pod adresem service@leacco.com

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Niebezpieczeństwo

1. Nie zanurzaj produktu w wodzie ani nie płucz go pod wodą, ponieważ zawiera on podzespoły elektroniczne i elementy grzejne.
2. Nie pozwól, aby woda lub inne płyny dostały się do produktu, aby uniknąć porażenia prądem.
3. Składniki należy umieszczać w akcesoriach do pieczenia, aby uniknąć kontaktu z elementem grzejnym. Pamiętaj, aby nie umieszczać zbyt dużej ilości składników.
4. Kiedy urządzenie jest w trakcie pracy nie należy zasłaniać wlotu oraz wylotu powietrza.
5. Ponieważ urządzenie jest ogrzewane gorącym powietrzem, nie należy wlewać nadmiernych ilości oleju lub innego rodzaju tłuszczu, aby uniknąć zagrożenia pożarowego.
6. Nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
7. Aby uniknąć przeciążenia obwodu, należy używać tego urządzenia w oddzielnym obwodzie od innych urządzeń elektrycznych.
8. To urządzenie jest bezpieczne w użyciu zgodnie z krajowymi normami bezpieczeństwa i jest zgodne ze wszystkimi odpowiednimi normami dotyczącymi pola elektromagnetycznego, jeśli jest używane zgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji ob
10. To urządzenie nie jest przeznaczone do używania przez użytkowników (w tym dzieci) o niewystarczającej percepcji fizjologicznej, zdolnościach umysłowych, doświadczeniu lub wiedzy, chyba, że używają go pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo. Urządzenie należy przechowywać w bezpiecznym miejscu poza zasięgiem dzieci oraz osób, dla których urządzenie może stanowić zagrożenie zdrowia lub życia. Podczas pracy urządzenia należy zachować szczególną ostrożność.
11. Przed podłączeniem urządzenia do źródła zasilania należy sprawdzić, czy napięcie oznaczone na urządzeniu jest zgodne z lokalnym napięciem zasilania.
12. Jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, nie należy używać urządzenia, aby uniknąć potencjalnego zagrożenia. Osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy oraz doświadczenia nie mogą samodzielnie podejmować prób wymiany lub naprawy przewodu lub wtyczki. W tym celu należy skontaktować się z dystrybutorem, producentem.

13. Nie pozwól dzieciom na zabawę urządzeniem!
14. Pamiętaj, aby dzieci nie miały dostępu do urządzenia zarówno podczas jego pracy, jak i w trakcie stygnięcia.
15. Upewnij się, że przewód zasilający nie styka się z gorącymi powierzchniami.
16. Podczas wkładania wtyczki urządzenia lub obsługi panelu dotykowego należy upewnić się, że ręce są suche.
17. Urządzenie należy podłączyć do gniazda z uziemieniem i upewnić się, że jest ono prawidłowo włożone.
18. Urządzenie nie może być obsługiwane za pomocą zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
19. Nie należy umieszczać urządzenia na materiałach łatwopalnych, takich jak obrusy i zastony, ani w ich pobliżu.
20. Nie należy umieszczać urządzenia przy ścianie ani opierać go o inne urządzenia. Należy pozostawić co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia. Na urządzeniu nie należy umieszczać żadnych przedmiotów.
21. Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
22. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru w trakcie jego pracy.
23. Podczas pieczenia z użyciem gorącego powietrza z wylotu powietrza wydostaje się para o wysokiej temperaturze. Trzymaj ręce oraz twarz w bezpiecznej odległości od pary i wylotu powietrza. Uważaj również na wysoką temperaturę pary oraz gorące powietrze podczas wyjmowania kosza z urządzenia.
24. Powierzchnia urządzenia nagrzewa się podczas używania; nie należy jej dotykać, aby uniknąć obtarć.
25. Jeżeli z urządzenia zacznie wydobywać się czarny dym, należy natychmiast odłączyć je od zasilania i wyjąć kosz do smażenia po ustaniu dymienia.
26. Należy regularnie sprawdzać, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony. Jeżeli przewód jest uszkodzony, należy zaprzestać użytkowania urządzenia.
27. Podczas używania urządzenia należy umieścić go na stabilnej odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
28. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Nie należy używać go do celów komercyjnych oraz na zewnątrz.
29. Po zakończeniu użytkowania należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania.
30. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia lub jego przechowania należy oczekiwać około 30 minut, aż ostygnie.

ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA



Air fryer



Stojak do frytownicy



Tacka ociekowa



Instrukcja obsługi

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1.Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, w tym plastikowe torby, etykiety, naklejki, piankę i inne materiały.
- 2.Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać dokładnie instrukcję obsługi, informacje na naklejkach ostrzegawczych, etykiety oraz kartę gwarancyjną.
- 3.3.Wytrzyj zarówno wewnętrzną, jak i zewnętrzną stronę produktu wilgotną szmatką (unikaj rozpylania detergentu bezpośrednio na wnętrze). Do czyszczenia akcesoriów należy używać łagodnego detergentu.
4. Przed pierwszym użyciem wskazane jest ustawienie temperatury na najwyższą i pozostawienie urządzenia na 15 minut w celu odparowania wszelkich pozostałości i zmniejszenia zapachu, który jest charakterystyczny dla nowych urządzeń.

UWAGA: Aby uniknąć zadrapania rąk, zaleca się noszenie rękawiczek podczas czyszczenia.

5.Podczas nagrzewania może powstawać niewielka ilość białego dymu lub zapachu co jest spowodowane przez materiał ochronny na elemencie grzejnym. Jest to zjawisko całkowicie normalne i nie stanowi o wadzie lub usterce urządzenia.

PRZYGOTOWANIE PRZED UŻYCIEM

1. Upewnij się, że produkt jest umieszczony na stabilnej i równej powierzchni, odpornej na wysoką temperaturę.
2. Podczas przyrządzania potraw należy używać wyłącznie odpowiedniej ilości oleju lub innych płynów, ponieważ urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw gorącym powietrzem.
3. Unikaj umieszczania na urządzeniu jakichkolwiek przedmiotów, które mogą blokować przepływ powietrza i wpływać na wydajność ogrzewania.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. Obsługa

- * Umieść składniki na tacce crispy, ruszcie lub innych dostarczonych akcesoriach.
- * Po umieszczeniu składników ostrożnie wsuń akcesorium, które je zawiera wzdłuż prowadnicy lub do obrotowego otworu i bezpiecznie zamknij drzwiczki.
- * Włącz panel dotykowy, naciskając przycisk zasilania.
- * Wybierz żądane menu przyrządzania dla składników lub ręcznie dostosuj temperaturę i czas gotowania zgodnie z własnymi preferencjami.
- * Ponownie naciśnij przycisk zasilania, aby uruchomić program przyrządzania.

Podczas procesu przyrządzania potrawy można otworzyć drzwiczki, aby sprawdzić postęp. Pamiętaj wówczas o odpowiednim zabezpieczeniu dłoni w rękawice żaroodporne, aby uniknąć poparzenia.

2. Ustawienia

Aby zapewnić jak największą jakość przygotowywanej potrawy, postępuj zgodnie z ustawieniami wskazanymi w instrukcji dotyczącej opcji menu. Pamiętaj jednak, że te informacje służą wyłącznie jako odniesienie. Ze względu na różnice w wielkości, czy kształtach składników, optymalne ustawienia menu przygotowania mogą się różnić. Urządzenie wyposażone jest w technologię wentylacji, która natychmiast podgrzewa powietrze wewnątrz, więc szybkie otwieranie oraz zamykanie drzwiczek podczas przygotowywania potrawy nie ma wpływu na proces przygotowywania.

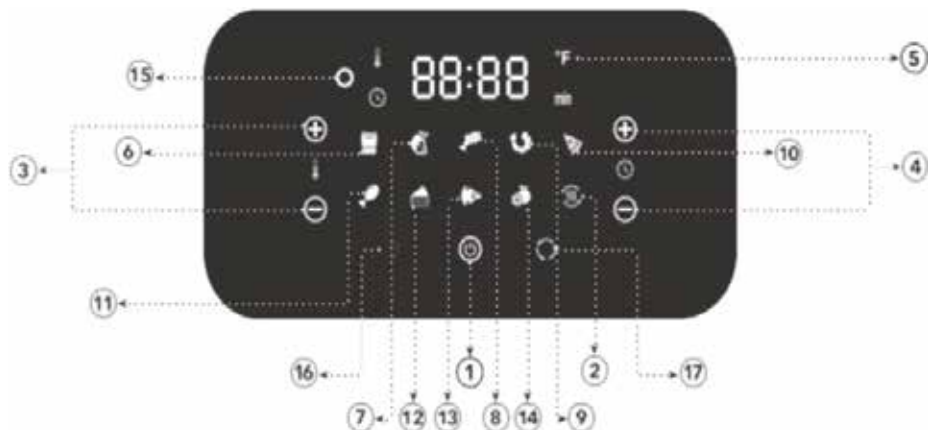
3. Sugestie

- * Składniki o mniejszej objętości wymagają nieco krótszego czasu gotowania w porównaniu do składników o większej objętości.
- * Dostosuj czas gotowania w zależności od ilości składników: wydłuż czas gotowania dla większych ilości i skróć dla mniejszych.
- * Obracanie większych potraw podczas procesu gotowania może poprawić końcowy efekt gotowania i pomóc zapewnić równomierne pieczenie.

* W przypadku składników wymagających chrupkości, przed pieczeniem zaleca się dodanie odrobiny oleju (np. do świeżych ziemniaków). Po dodaniu oleju odstaw sładniki na kilka minut zanim zaczniesz ich przyrządzanie w urządzeniu.

* Podczas pieczenia ciast lub placków należy używać odpowiedniej formy do pieczenia lub tacy wewnątrz urządzenia.

WYŚWIETLACZ I PRZYCISKI



1. Przycisk zasilania, start/stop

Po podłączeniu urządzenia przycisk ten zaświeci się. Jednokrotne naciśnięcie tego przycisku spowoduje włączenie się całego wyświetlacza. Aby rozpocząć proces gotowania w domyślnej temperaturze 190°C przez 15 minut, naciśnij przycisk po raz drugi. Naciśnij ten przycisk w dowolnym momencie podczas gotowania, aby wyłączyć urządzenie. Wyświetlacz natychmiast zgaśnie, a wentylator będzie pracował przez 20 sekund w celu schłodzenia urządzenia.

2. Oświetlenie wewnętrzne

Naciśnięcie tego przycisku umożliwia monitorowanie postępu gotowania podczas pracy urządzenia. Należy pamiętać, że otwarcie drzwiczek podczas procesu gotowania spowoduje wstrzymanie pracy urządzenia.

3. Przycisk sterowania temperaturą

Ten przycisk umożliwia regulację temperatury gotowania w zakresie 40-200°C. Każdorazowe naciśnięcie przycisku spowoduje zmianę temperatury o 5°C. W przypadku wybrania funkcji dehydracji zakres ten wynosi 30-80°C. Używając tego przycisku, można ustawić dokładny czas gotowania w minutach, w zakresie od 1 do 90 minut we wszystkich trybach z wyjątkiem dehydracji. W przypadku opcji dehydracji odstępy czasowe są ustawione na 30 minut, a zakres czasu pracy wynosi od 1,5 godziny do 24 godzin.

4.Przycisk sterowania czasem

Używając tego przycisku, można ustawić dokładny czas gotowania w minutach, w zakresie od 1 do 90 minut we wszystkich trybach z wyjątkiem dehydratacji. Dla opcji dehydratacji odstępy czasowe są ustawione na 30 minut, z zakresem czasu pracy od 1,5 godziny do 24 godzin.

5.Cyfrowy wyświetlacz LED

Podczas procesu przyrządzania potrawy na wyświetlaczu będą się pojawiały na zmianę informacje o temperaturze oraz pozostałym czasie przygotowywania potrawy.

6-14. Menu ustawień wstępnych

Aby aktywować dowolną z zaprogramowanych funkcji, wybierz jedną opcję z menu, a następnie naciśnij przycisk zasilania, aby rozpocząć proces przygotowywania potrawy. W razie potrzeby istnieje możliwość dostosowania ustawień poprzez użycie przycisków sterowania czasem oraz temperaturą.

15.Wskaźnik wentylatora

W trakcie pracy urządzenia wskaźnik ten będzie migał w określonej kolejności. Wskaźnik przestanie migać po upływie 20 sekund od momentu wyłączenia urządzenia.

17.Wskaźnik obrotu

Wskaźnik ten będzie migał w określonej kolejności podczas pracy urządzenia i zgaśnie 20 sekund po wyłączeniu urządzenia.

* Tabelka - odniesienie dotyczące temperatury i czasu przyrządzania potrawy

Wstępnie ustawione menu.	Domyślna temperatura	Regulowany czas
Frytki	200°C	15 min
Stek	180°C	25 min
Ryba	165°C	15 min
Krewetki	160°C	12 min
Pizza	180°C	15 min
Kurczak	185°C	40 min
Pieczenie	160°C	30 min
Rożen	190°C	30 min
Dehidracja	30°C	2godz.(1.5-24 godz)
Odgrzewanie	115°C	12 min

ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEGRZANIEM

W przypadku wystąpienia nieprawidłowości w wewnętrznym systemie sterowania temperaturą, uruchomiony zostanie system ochrony przed przegrzaniem. Urządzenie przestanie działać, należy wówczas odłączyć zasilanie i odczekać aż ostygnie przed próbą ponownego uruchomienia lub przechowaniem urządzenia.

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE

Produkt jest wyposażony w funkcję timera. Po zakończeniu odliczania czasu urządzenie wyemituje dźwięk dzwonka i wyłączy się automatycznie. Aby ręcznie wyłączyć urządzenie, należy nacisnąć przycisk zasilania.

CZYSZCZENIE

1. Zaleca się czyszczenie urządzenia po każdym jego użyciu. Akcesoria są wykonane z wytrzymałej stali nierdzewnej i można je bezpiecznie myć w zmywarce. Nie należy do ich czyszczenia używać ściernych materiałów czyszczących. W przypadku uporczywych resztek jedzenia, namocz zabrudzone części w ciepłej wodzie z mydłem. Przed rozpoczęciem czyszczenia, należy upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od zasilania i osygło.
2. Do czyszczenia zewnętrznej części urządzenia należy używać wilgotnej ściereczki w połączeniu z ciepłą wodą z dodatkiem delikatnego detergentu.
3. Czyszczenie szyby należy rozpocząć od otwarcia drzwiczek urządzenia. Odszukaj przycisk znajdujący się w dolnej części drzwiczek i naciśnij go, aby wypchnąć szybę do góry przez górną część drzwiczek. Następnie chwyć wypustkę znajdującą się w górnej części szyby i ostrożnie wyjmij szybę z drzwiczek.
4. Do czyszczenia wnętrza urządzenia należy użyć nieściertnej gąbki zamoczonej w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu.
5. Jeżeli zaistnieje potrzeba usunięcia resztek jedzenia, należy użyć szczoteczki do czyszczenia celem pozbycia się ich.

PRZECHOWYWANIE

1. Przed przechowywaniem odłącz urządzenie od źródła zasilania i pozwól mu całkowicie ostygnąć.
2. Upewnić się, że wszystkie elementy są czyste i suche.
3. Urządzenie należy przechowywać w czystym i suchym miejscu.

SPECYFIKACJA

Model	AF103
Wymiary urządzenia	315mmx340mmx370mm
Pojemność kosza	12L
Napięcie znamionowe	220-240V~
Częstotliwość znamionowa	50/60Hz
Moc znamionowa	1800W
Waga netto	5.44KG

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem: Urządzenie nie działa.

Rozwiązanie:

- 1.Urządzenie nie jest podłączone. Podłącz przewód zasilający do gniazdka ściennego.
- 2.Gniazdko, do którego podłączone jest urządzenie jest uszkodzone. Podłącz urządzenie do innego gniazdka.

Problem: Jedzenie nie zostało ugotowane/usmażone

Rozwiązanie:

- 1.W urządzeniu znajduje się zbyt duża ilość jedzenia. Używaj mniejszych porcji jedzenia, aby zapewnić jego równomierne gotowanie/smażenie.
- 2.Zbyt niska temperatura gotowania/smażenia. Zwiększ temperaturę i kontynuuj gotowanie/smażenie.

Problem: Jedzenie nie jest równomiernie usmażone

Rozwiązanie:

- 1.Niektóre potrawy wymagają przewrócenia podczas smażenia. Sprawdź w połowie procesu i w razie potrzeby przewróć żywność.
- 2.Składniki o różnej wielkości były smażone razem. Należy smażyć razem składniki o takiej samej wielkości.

Problem: Z urządzenia wydobywa się biały dym.

Rozwiązanie: Gdy używany jest olej, jego nadmiar może powodować powstanie białego dymu. Usuń nadmiar oleju. Jeżeli po uprzednim gotowaniu/smażeniu pozostały resztki jedzenia lub zabrudzenia należy je usunąć.

Problem: Frytki nie są równomiernie usmażone.

Rozwiązanie:

1. Używany jest niewłaściwy rodzaj ziemniaków.
2. Podczas przygotowywania należy blanszować pokrojone ziemniaki i osuszyć je, aby usunąć nadmiar skrobi.
3. Zbyt duża ilość smażonych frytek na raz.

Problem: Na wyświetlaczu pojawia się E1

Rozwiązanie: Obwód czujnika temperatury jest uszkodzony. Skontaktuj się z serwisem, aby rozwiązać ten problem.

Problem: Na wyświetlaczu pojawia się E2

Rozwiązanie: Wyświetlacz LED pokazuje E2.

* Zwarcie czujnika temperatury. Skontaktuj się z serwisem, aby rozwiązać ten problem.

Problem: Frytki nie są chrupkie.

Rozwiązanie: Należy usunąć nadmiar wody z surowych frytek (ziemniaków) przed spryskaniem ich olejem. Można również spróbować pokroić ziemniaki na mniejsze kawałki lub dodać olej do frytek.

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 użytkowania, ochroną zdrowia i ochroną środowiska, określających zagrożenia, które powinny zostać wykryte i wyeliminowane.

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

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

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 odmiennność 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.

Importer: **INNPRO**

INNPRO Robert Błędowski sp. z o.o.
ul. Rudzka 65c
44-200 Rybnik, Polska
tel. +48 533 234 303
hurt@innpro.pl
www.innpro.pl

Producent:

Shenzhen Wonland Technology Co., Ltd.
Room 806, Building E, Galaxy World Phase
II, Minle Community, Minzhi Street,
Longhua District, Shenzhen, Chiny