

akpo

Instrukcja obsługi

user manual / инструкция пользования



Air Fryer

Air Fryer / Аэрогриль

ABF 630CY

SZANOWNI PAŃSTWO

Gratulujemy zakupu naszego produktu i dziękujemy za okazane zaufanie. Mamy nadzieję, że spełni on Państwa oczekiwania i zapewni pełną satysfakcję z użytkowania.

Przed przystąpieniem do montażu oraz korzystania z urządzenia, prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi. Zawiera ona istotne informacje dotyczące bezpiecznego i prawidłowego użytkowania produktu.

Zachowanie instrukcji umożliwi Państwu szybki dostęp do informacji w razie potrzeby.



Spis treści / contents / оглавление

Instrukcja w języku polskim 3 str.

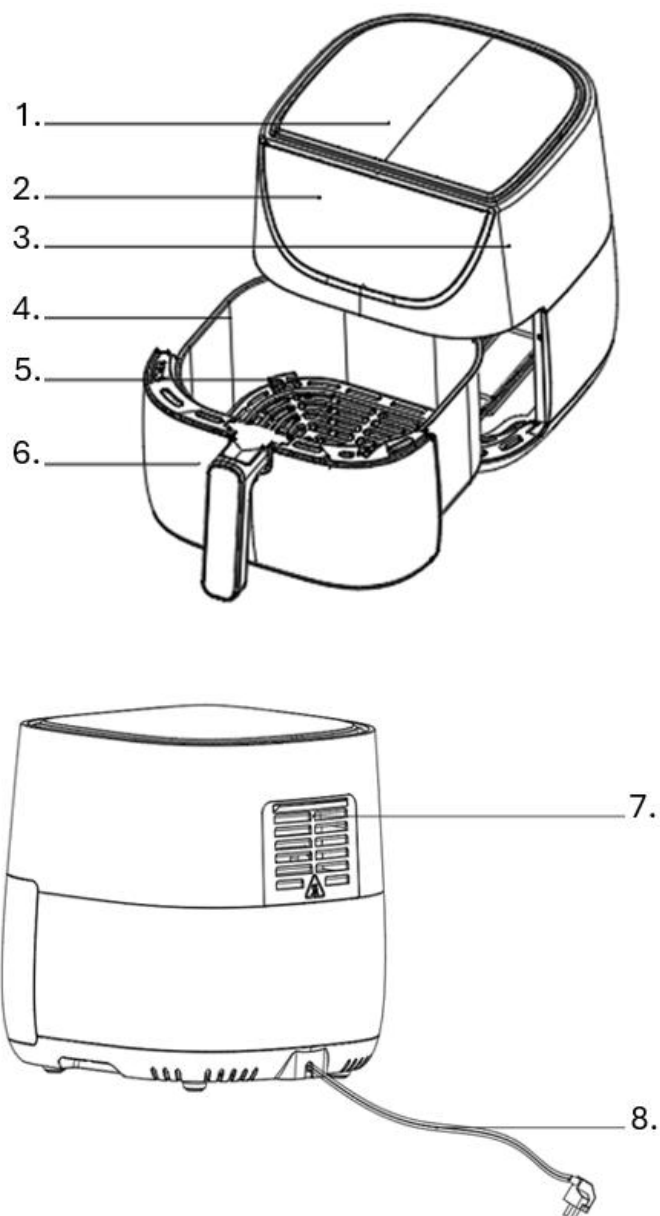
English language manual14 p.

Инструкция на русском языке24 стр.

W związku z ciągłym udoskonalaniem naszych produktów, ich wygląd może nieznacznie różnić się od prezentowanego na zdjęciach. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi.

Due to the continuous improvement of our products, their appearance may differ slightly from that shown in the pictures. Please read the instruction manual carefully before using the device.

В связи с постоянным совершенствованием нашей продукции, внешний вид может незначительно отличаться от представленного на фото. Пожалуйста, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации перед использованием устройства.



1. Pokrywa
2. Panel sterowania
3. Obudowa
4. Komora
5. Tacka ociekowa
6. Uchwyt misy
7. Otwory wylotowe powietrza
8. Przewód zasilający

Napięcie	220-240 V~; 50-60 Hz
Moc	1700 W
Pojemność	5,7 l
Temperatura	80–200 °C

WAŻNE ŚRODKI BZPIECZEŃSTWA

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

1. Przeczytać wszystkie instrukcje.
2. Nie dotykać gorących powierzchni.
3. Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzać przewodu, wtyczek ani podstawy w wodzie ani innym płynie.
4. **OSTRZEŻENIE:** To urządzenie elektryczne posiada funkcję grzania. Powierzchnie, również inne niż powierzchnie funkcjonalne, mogą nagrzewać się do wysokich temperatur. Ze względu na fakt, iż różne osoby odczuwają temperaturę w innym stopniu, należy zachować **OSTROŻNOŚĆ** podczas korzystania z urządzenia. Urządzenia należy dotykać wyłącznie za przeznaczone do tego uchwyty i powierzchnie chwytne, a także stosować ochronę termiczną, taką jak rękawice lub podobne akcesoria. Powierzchnie inne niż przeznaczone do chwytania powinny odpowiednio długo stygnąć przed dotknięciem przez użytkownika.
5. Urządzenie należy odłączyć od gniazdka, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem. Pozostawić do ostygnięcia przed założeniem lub zdjęciem części.
6. Typ Y: Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
7. Stosowanie akcesoriów, których producent urządzenia nie zaleca, może powodować obrażenia.
8. Nie stosować na zewnątrz.
9. Nie dopuszczać, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu i dotykał gorących powierzchni.
10. Nie umieszczać urządzenia na gorącym palniku gazowym lub elektrycznym ani w jego pobliżu, ani w nagrzanym piekarniku.
11. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.
12. Zawsze należy najpierw podłączać wtyczkę do urządzenia, a następnie przewód do gniazdka ściennego. Aby odłączyć, ustawić dowolny element sterujący w pozycji „OFF”, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka ściennego.
13. Nie używać urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
14. Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ NALEŻY ZACHOWAĆ DO UŻYCIA W PRZYSZŁOŚCI

To urządzenie jest przeznaczone WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.

Krótki przewód zasilający jest dostarczany w celu zmniejszenia ryzyka wynikającego z zaplątania się lub potknięcia o dłuższy przewód.

Wewnątrz nie ma części, które mogą być naprawiane przez użytkownika. Nie należy podejmować prób serwisowania tego produktu.

WSTĘP

Air Fryer to prosty i zdrowy sposób na przygotowanie ulubionych potraw. Dzięki zastosowaniu szybkiego obiegu gorącego powietrza i górnego grilla, można przygotować wiele różnych dań. Największą zaletą jest to, że Air Fryer podgrzewa jedzenie we wszystkich kierunkach, a większość składników nie wymaga użycia oleju.

NIEBEZPIECZEŃSTWO

- Nigdy nie należy zanurzać obudowy, w której znajdują się podzespoły elektryczne i elementy grzejne w wodzie ani nie płucać jej pod bieżącą wodą.
- Aby uniknąć porażenia prądem lub zwarcia należy unikać przedostawania się płynów do urządzenia.
- Wszystkie składniki należy przechowywać w koszyku lub zapobiegać ich kontaktowi z elementami grzewczymi.
- Nie zakrywać wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.
- Napełnienie miski olejem może spowodować zagrożenie pożarem.
- Nigdy nie dotykać wnętrza urządzenia, gdy jest ono włączone.

OSTRZEŻENIE

Urządzenie to nie powinno być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że zostały poinstruowane i pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

- Sprawdzić, czy napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.
- Nie używać urządzenia, jeśli wtyczka, przewód sieciowy lub inne części są uszkodzone.
- Nie należy zlecać wymiany ani naprawy uszkodzonego przewodu zasilającego osobom nieupoważnionym.
- Trzymać przewód sieciowy z dala od gorących powierzchni.
- Nie podłączać urządzenia do zasilania ani nie obsługiwać panelu sterowania mokrymi rękami.
- Nie umieszczać urządzenia przy ścianie ani przy innych urządzeniach. Pozostawić co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem.
- Na urządzeniu nie należy stawiać żadnych przedmiotów.
- Nie należy używać urządzenia do celów innych niż te opisane w niniejszej instrukcji.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Podczas smażenia na gorącym powietrzu, przez otwory wylotowe powietrza wydobywa się gorąca para. Ręce i twarz należy trzymać w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych powietrza. Należy również zachować ostrożność, gdyż podczas wyjmowania koszyka z urządzenia może wydobywać się gorąca para i powietrze.
- Wszystkie dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania.
- Natychmiast należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli zauważysz, że wydobywa się z niego ciemny dym. Przed odłączeniem wtyczki od urządzenia należy poczekać na ustanie emisji dymu.

UWAGA!

- Upewnić się, że urządzenie jest umieszczone na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Może nie nadawać się do bezpiecznego użytkowania w miejscach takich jak kuchnie pracownicze, gospodarstwa rolne, motele i inne obiekty niemieszkalne. Nie jest również przeznaczone do użytku przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach i innych obiektach mieszkalnych.
- W przypadku niewłaściwego użytkowania urządzenia lub jego użytkowania w celach profesjonalnych lub półprofesjonalnych albo w przypadku nieprawidłowego użytkowania urządzenia lub jego użytkowania w celach profesjonalnych lub półprofesjonalnych lub użytkowania niezgodnie z instrukcją obsługi, gwarancja traci ważność, a my możemy odmówić jakiegokolwiek odpowiedzialności za wyrządzone szkody.
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane.
- Urządzenie musi ostygnąć przez około 30 minut, aby można je było bezpiecznie obsługiwać lub czyścić.

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE

To urządzenie jest wyposażone w timer, po odliczeniu czasu do 0 urządzenie emituje dźwięk dzwonka i wyłącza się automatycznie.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usunąć wszystkie elementy opakowania.
2. Usunąć wszelkie naklejki i etykiety z urządzenia.
3. Dokładnie umyć misę i tackę ociekową gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i nieściерnej gąbki.
4. Wyrzucić urządzenie wewnątrz i na zewnątrz wilgotną ściereczką.
Jest to frytkownica bezolejowa, działająca na gorące powietrze. Nie należy napętniać misy olejem ani tłuszczem do smażenia.

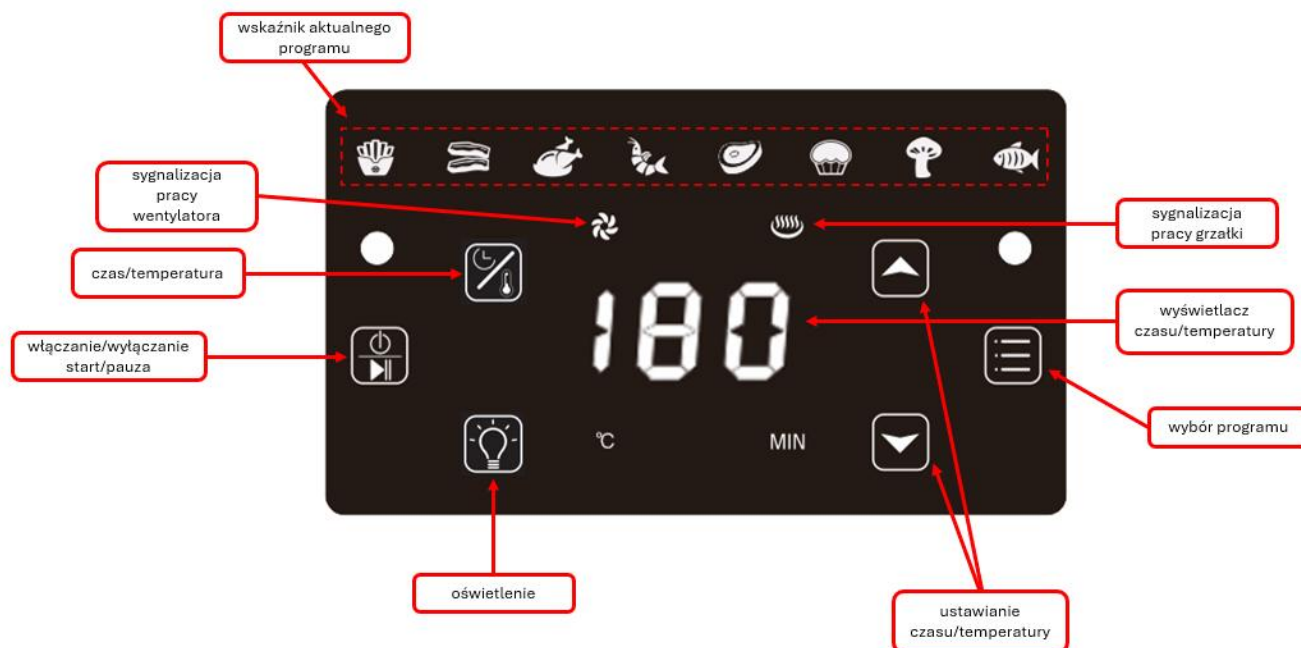
PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

1. Ustawić urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni.
Nie należy umieszczać urządzenia na powierzchniach nieodpornych na uderzenia.
2. Umieścić tackę ociekową w korpusie
3. Wyciągnąć przewód ze schowka znajdującego się na spodzie urządzenia.
Nie wlewać do misy oleju ani żadnego innego płynu.
Nie należy kłaść żadnych przedmiotów na urządzeniu, gdyż zakłóci to przepływ powietrza i wpłynie negatywnie na efekt smażenia na gorącym powietrzu.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

1. Podłączyć wtyczkę zasilania.
2. Ostrożnie wyciągnąć misę z urządzenia.
3. Umieścić składniki w naczyniu.
UWAGA: Nie należy przekraczać wskaźnika MAX, ponieważ może to wpłynąć na jakość żywności.
4. Wsunąć misę z powrotem do urządzenia.
Zwrócić uwagę na dokładne ułożenie misy na prowadnicach w korpusie Air Fryera.
Nigdy nie używać misy bez włożonej do środka tacki ociekowej.
Uwaga: Nie dotykać misy podczas użytkowania i przez pewien czas po jego zakończeniu, ponieważ bardzo się nagrzewa. Trzymać misę wyłącznie za uchwyt.
5. Określić wymagany czas przygotowania żywności.
Należy dodać 3 minuty do czasu przygotowania, gdy urządzenie jest zimne.
Uwaga: Jeśli chcesz, możesz również pozostawić urządzenie do nagrzania bez żadnych składników w środku. Następnie napełnij misę i ustaw wymagany czas.
 - a. Timer rozpocznie odliczanie ustawionego czasu przygotowania.
 - b. Nadmiar oleju ze składników zbiera się na dnie patelni.
6. Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowania (patrz sekcja „Ustawienia” w tym rozdziale). Aby wstrząsnąć składnikami, należy wyciągnąć misę z urządzenia za uchwyt i potrząsnąć nią. Następnie wsunąć ją z powrotem do urządzenia.
7. Gdy usłyszysz dzwonek timera, oznacza to, że upłynął ustawiony czas przygotowywania. Należy wyjąć misę z urządzenia i umieścić ją na podstawie.
UWAGA: Urządzenie można również wyłączyć ręcznie.
Naciśnij przycisk włączania START/PAUZA na 0,5 sekundy. Urządzenie wyłączy się.
8. Sprawdzić, czy składniki są gotowe.
Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, wystarczy wsunąć misę z powrotem do urządzenia i ustawić timer na kilka dodatkowych minut.
9. Aby wyjąć składniki należy wyciągnąć misę z Air Fryera i umieścić ją na podstawie.
Nie należy odwracać misy do góry dnem, ponieważ nadmiar oleju, który nagromadzi się na dnie naczynia, wycieknie na składniki.
- Patelnia i składniki są gorące, a frytkownica rozgrzana. W zależności od rodzaju składników we frytkownicy, z patelni może wydobywać się para.**
10. Przełożyć zawartość misy.
Wskazówka: Duże lub delikatne składniki należy wyjmować z koszyka za pomocą szczypiec.
11. Urządzenie jest od razu gotowe do przygotowania kolejnej partii jedzenia.

PANEL STEROWANIA



USTAWIENIA

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia dla konkretnych składników.

UWAGA: Pamiętaj, że ustawienia te mają charakter orientacyjny. Ze względu na fakt, iż składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia.

Ze względu na fakt, iż technologia Rapid Air, w którą wyposażony jest Air Fryer natychmiastowo podgrzewa powietrze w jego wnętrzu, wyciągnięcie misy na chwilę z urządzenia podczas przyrządzania potraw prawie nie zakłóca procesu.

Wskazówki

- *Mniejsze składniki wymagają zazwyczaj nieco krótszego czasu przygotowania niż składniki większe.*
- *Większa ilość składników wymaga jedynie nieco dłuższego czasu przygotowania, mniejsza ilość składników wymaga jedynie nieco krótszego czasu przygotowania.*
- *Wstrząśnięcie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowania optymalizuje efekt końcowy i może pomóc zapobiec nierównomiernemu usmażeniu składników.*
- *Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać chrupiącą skórkę.*
- *Nie należy przygotowywać w urządzeniu bardzo tłustych składników.*
- *Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować w Air Fryerze*
- *Optymalna ilość chrupiących frytek, które mogą zostać przygotowane w urządzeniu to 500 gramów.*

- *Jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche albo usmażyć delikatne lub nadziewane składniki, umieść w koszyku frytkownicy na gorące powietrze blachę do pieczenia lub naczynie żaroodporne*
- *Możesz również użyć urządzenia do podgrzania składników. Aby podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150°C na maksymalnie 10 minut.*

	Min-maks ilość (g)	Czas (min.)	Temperatura (°C)	Potrząsnąć	Dodatkowe informacje
Cienkie mrożone frytki	300-400	15-20	200	Tak	
Grube mrożone frytki	300-400	20-25	200	Tak	
Zapiekanka ziemniaczana	500	20-25	190	Tak	
Stek	100-500	15-20	180		
Kotlety wieprzowe	100-500	15-20	180		
Hamburger	100-500	15-20	180		
Kiełbaska w cieście	100-500	13-15	190		
Pałki z kurczaka	100-500	15-22	200		
Pierś z kurczaka	100-500	15-20	180		
Sajgonki	100-400	8-10	190	Tak	Użyć składników gotowych do zapiekania
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-500	10-15	190	Tak	Użyć składników gotowych do zapiekania
Mrożone paluszki rybne	100-400	15-20	200		Użyć składników gotowych do zapiekania
Mrożony chleb ze skórką Przekąski serowe	100-400	8-10	180		Użyć składników gotowych do zapiekania
Faszerowane warzywa	100-400	10-15	160		
Ciasto	300	10-15	180		Użyć formy do pieczenia
Quiche	400	20-22	180		Użyć formy do pieczenia /naczynia żaroodpornego
Muffinki	300	15-18	190		Użyć formy do pieczenia
Słodkie przekąski	400	20	180		Użyć formy do pieczenia/ naczynia żaroodpornego

UWAGA: Jeśli rozpoczynasz smażenie gdy urządzenie jest jeszcze zimne, do czasu przygotowania należy dodać 3 minuty.

CZYSZCZENIE

Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.

Misa i tacka ociekowa posiadają powłokę nieprzywierającą. Nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani szorstkich środków czyszczących do ich czyszczenia, ponieważ może to uszkodzić powłokę.

1. Wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka ściennego i odczekaj, aż urządzenie ostygnie.

UWAGA: Wyjmij misę, aby umożliwić szybsze ostygnięcie urządzenia.

2. Przetrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.
Resztki brudu można usunąć za pomocą środka odtłuszczającego.

Wskazówka: Jeśli brud przywarł do misy lub tacki ociekowej, napełnij misę gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Włóż tackę do środka i pozostaw do namoczenia na około 10 minut.

3. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nieścierną gąbką lub szmatką.
4. Wyczyść element grzewczy za pomocą szczoteczki czyszczącej, aby usunąć wszelkie pozostałości jedzenia.

PRZECHOWYWANIE

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

OCHRONA ŚRODOWISKA

Po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno usuwać niniejszego produktu poprzez normalne odpady komunalne, lecz należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Informuje o tym przekreślony symbol pojemnika na kótkach, umieszczony na produkcie, instrukcji obsługi lub opakowaniu. Zastosowane w urządzeniu tworzywa nadają się do powtórnego użycia zgodnie z ich oznaczeniem. Dzięki powtórnemu użyciu, wykorzystaniu materiałów lub innym formom wykorzystania zużytych urządzeń wnoszą Państwo istotny wkład w ochronę naszego środowiska. Użytkownik jest zobowiązany do oddania zużytego sprzętu oraz baterii (jeżeli występują) prowadzącym punkty zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz baterii.



Deklaracja CE

Urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymaganiami dyrektyw 2014/35/UE (LVD), 2014/30/UE (EMC) oraz 2009/125/WE (ERP) i dlatego wyrób został oznakowany znakiem CE oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.

WARUNKI GWARANCJI

1. PPH AKPO udziela gwarancji na sprawne działanie urządzenia.
2. Warunkiem uznania gwarancji jest okazanie przez Nabywcę oryginalnego dowodu zakupu.
3. Gwarancja obowiązuje wyłącznie na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.
4. Stwierdzone w okresie gwarancji wady lub uszkodzenia sprzętu, zostaną bezpłatnie usunięte w terminie:
 - 14 dni roboczych od daty dostarczenia sprzętu do punktu serwisowego przez nabywcę towaru
 - 21 dni roboczych od daty zgłoszenia reklamacji, gdy uszkodzenie zostało

- zgłoszone telefonicznie na ogólnopolski numer serwisowy
- 30 dni roboczych od daty zgłoszenia reklamacji przez sklep, w którym dokonano zakupu lub w przypadku, gdy naprawa wymaga importu części zamiennych.
5. Okres gwarancji dla użytkownika wynosi 24 miesiące od daty sprzedaży.
6. Nabywcy w okresie gwarancji przysługuje prawo wymiany sprzętu na nowy w przypadku niemożności dokonania naprawy. Decyzję taką podejmuje Dział Serwisu i Reklamacji AKPO. Wymiany sprzętu na wolny od wad dokonuje sklep, w którym dokonano zakupu sprzętu.
7. Gwarant ma prawo odmówić wymiany sprzętu, o której mowa w punkcie 6 w przypadku stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń mechanicznych lub chemicznych świadczących o nieprawidłowym użytkowaniu bądź konserwacji urządzenia.
8. Gwarancja nie obejmuje:
- uprawnienia do żądania wykonania czynności, za które zgodnie z instrukcją obsługi odpowiedzialny jest użytkownik, w tym: instalacji i podłączenia urządzeń, konserwacji, wymiany filtrów węglowych, wymiany oświetlenia oraz regulacji urządzeń,
 - usterek powstałych na skutek nieprawidłowego użytkowania sprzętu, niedbalstwa, a także uszkodzeń powstałych przez dostanie się zanieczyszczeń lub ciał obcych do środka urządzenia,
 - uszkodzeń mechanicznych, termicznych i chemicznych oraz powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych (skoki napięcia, wyładowania atmosferyczne),
 - elementów ze szkła, plastiku oraz wszelkiego rodzaju przebarwień, odprysków i wgnieceń.
9. Nabywca traci prawa gwarancyjne w przypadku:
- samowolnych napraw i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez osoby nieupoważnione,
 - niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji lub eksploatacji urządzenia.
10. Sprzęt przeznaczony jest co do zasady do eksploatacji w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego. Okres gwarancji na sprzęt wykorzystywany do celów zarobkowych ulega skróceniu do 6 miesięcy.
11. Okres gwarancji przedłuża się o czas trwania naprawy.

12. Nabywca zobowiązany jest zachować nieuszkodzone opakowanie fabryczne wraz z wypełnieniem. W szczególnych przypadkach konieczne jest odesłanie sprzętu do producenta. Za uszkodzenia mechaniczne powstałe na skutek nieodpowiedniego zapakowania sprzętu na czas transportu Gwarant nie ponosi odpowiedzialności.
13. W przypadku oczywistej bezzasadności zgłoszenia reklamacyjnego, w szczególności, gdy nie wystąpiła wada sprzętu lub zaistniały okoliczności wyłączające odpowiedzialność Gwaranta, Gwarant odmawia dokonania naprawy/wymiany sprzętu w ramach udzielonej Gwarancji, przedstawiając jednocześnie Nabywcy uzasadnienie zajętego stanowiska. W takiej sytuacji użytkownikowi służy prawo do dokonania naprawy za odpłatnością stosowną do wykonywanych czynności.
14. Gwarancja niniejsza nie wyłącza, nie ogranicza, ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.
15. W sprawach nieuregulowanych warunkami niniejszej karty gwarancyjnej, zastosowanie mają odpowiednie przepisy Kodeksu Cywilnego.