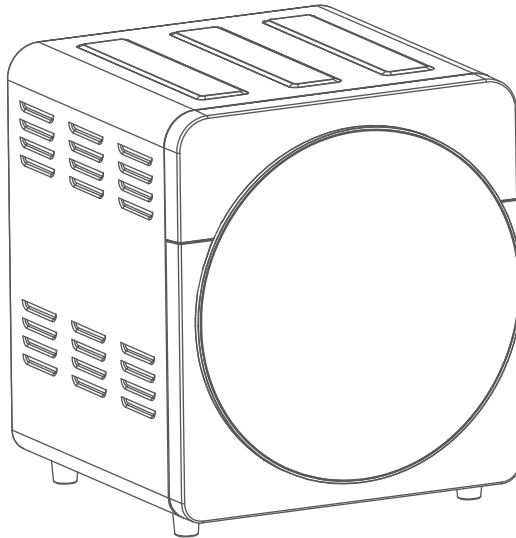




LEACCO

Air Fryer LEACCO AF016

Instrukcja obsługi



AF016

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA:

Niebezpieczeństwo:

1. Nie zanurzaj obudowy, przewodu zasilającego oraz wtyczki w wodzie ani żadnym innym płynie, aby uniknąć uszkodzenia lub zagrożenia.
2. Należy unikać przedostawania się płynów do urządzenia, aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym lub zwarcia.
3. Nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych i wylotowych urządzenia podczas pracy.
4. Niektóre części urządzenia osiągają wysoką temperaturę podczas pracy urządzenia. Należy używać uchwytu, szczypiec lub rękawicy zamiast bezpośredniego dotknięcia ręką.

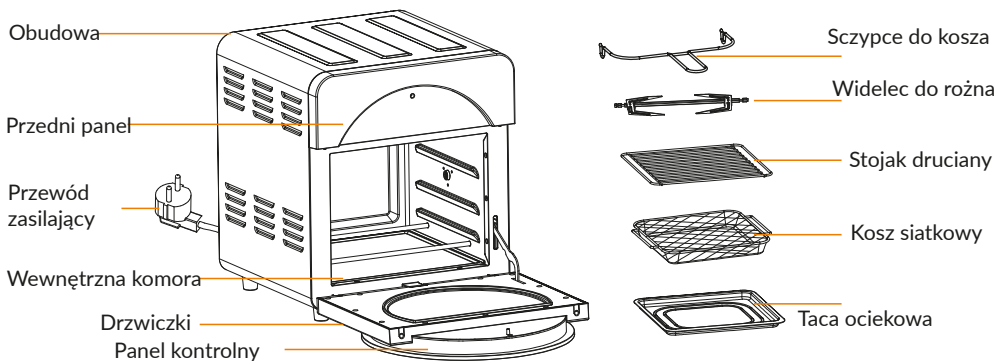
Ostrzeżenie :

- * Należy upewnić się, że napięcie wyjściowe odpowiada napięciu podanemu na etykiecie znamionowej urządzenia.
- * Przed użyciem należy sprawdzić przewód zasilający urządzenia i akcesoria, nie używać urządzenia w przypadku jakichkolwiek uszkodzeń.
- * Nie wolno dopuścić, aby przewód zwisał nad ostrą krawędzią blatu.
- * Nie wolno podłączać urządzenia ani obsługiwać panelu sterowania mokrymi rękami.
- * Nie należy umieszczać ani używać urządzenia na lub w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak dywan, zasłony lub tapety, aby uniknąć wybuchu.
- * Niedozwolone jest podłączanie zewnętrznego przewodu zasilającego.
- * W trakcie pracy urządzenia temperatura w wewnętrznej komorze jest bardzo wysoka, nie należy wkładać do niego plastikowych oraz innych naczyń, które nie są odporne na działanie wysokiej temperatury.
- * Nie należy umieszczać urządzenia bezpośrednio przy ścianie lub innych urządzeniach. Pamiętaj o pozostawieniu 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia.
- * Nie używaj urządzenia w sposób wykraczający poza specyfikację podaną w niniejszej instrukcji.
- * Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy jest użytkowane.
- * Podczas smażenia gorąca para będzie wydostawać się przez tylny wylot powietrza. Trzymaj ręce oraz twarz w bezpiecznej odległości od wylotu powietrza oraz pary. Szczególną ostrożność należy zachować również podczas wyjmowania kosza oraz tacy do opiekania tostów z uwagi na gorącą parę oraz powietrze.
- * Po zakończeniu gotowania/smażenia element grzejny urządzenia oraz akcesoriów jest bardzo gorący i nie należy go dotykać.
- * Jeśli po upływie ustawionego czasu potrawa będzie się przypalać i dymić, a z wylotu powietrza będzie wydobywać się para, należy natychmiast wyłączyć urządzenie i wyczyścić kosz, ruszt do opiekania oraz tacę na jedzenie z oleju.
- * Po zakończeniu użytkowania urządzenia należy nacisnąć przycisk zasilania, a następnie następnie wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

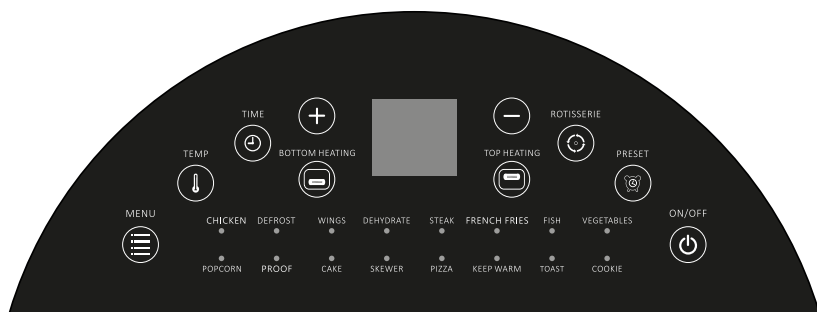
Uwagi:

1. Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia lub gdy nie jest ono używane, należy odłączyć je od zasilania.
2. Należy używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych przez producenta.
3. Urządzenie może być używane wyłącznie wewnątrz.
4. Przed włożeniem składników żywności do kosza, należy najpierw upewnić się, że zarówno on jak i stojak na tosty oraz taca są czyste i suche.
5. Urządzenie posiada wbudowany wyłącznik bezpieczeństwa. Tylko gdy komponent drzwiczek urządzenia jest umieszczony we właściwym miejscu, można je przełączyć w tryb gotowości.
6. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osoby o odpowiednich kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.
7. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub nieposiadające doświadczenia oraz wiedzy, jeśli są nadzorowane przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo lub uzyskały informacje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
8. Nie pozwól dzieciom na bawienie się urządzeniem.
9. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że są one starsze niż 8 lat i są nadzorowane.
10. Zarówno urządzenie jak i przewód należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
11. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
12. Drzwiczki oraz zewnętrzne powierzchnie urządzenia mogą się mocno nagrzewać podczas pracy urządzenia.

OPIS URZĄDZENIA

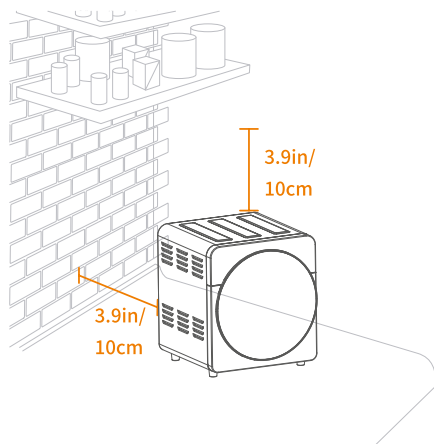


INTELIGENY PANEL KONTROLNY



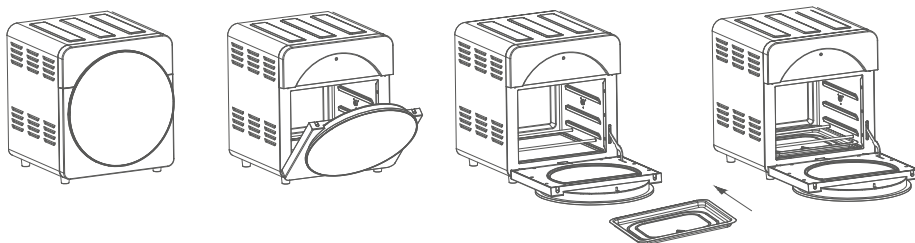
INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Umieść urządzenie na poziomej powierzchni z dala od produktów oraz materiałów łatwopalnych, zachowując 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia.



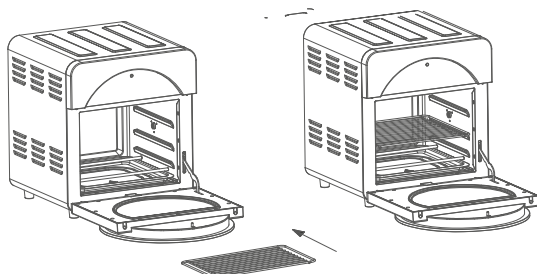
2. Tacka ociekowa

Otwierając przednie drzwiczki, włóż tackę ociekową do urządzenia zgodnie z kierunkiem pokazanym na poniższym rysunku:



3. Stojak druciany

Włóż druciany stojak do urządzenia zgodnie ze wskazówkami pokazanymi na poniższym rysunku:



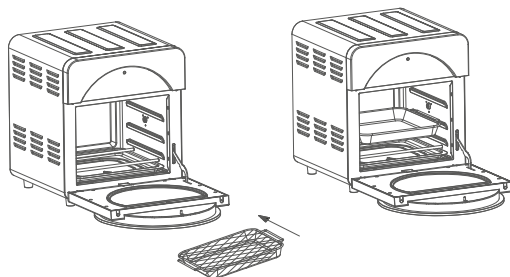
Uwaga!

*Używaj odpowiednich akcesoriów do różnych typów potraw, które chcesz przygotować.

*Po zakończeniu przyrządzania jedzenia w urządzeniu użyj rękawic żaroodpornych, aby wyjąć ociekacz lub ruszt.

4.Kosz siatkowy

Umieść składniki w koszu siatkowym , włóż kosz do urządzenia i zamknij drzwiczki.

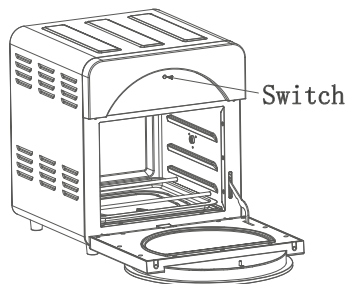


Uwaga:

*Tacka ociekawa powinna znajdować się zawsze na samym dole w wewnętrznej komorze urządzenia, w celu zbierania nadmiaru tłuszczu ze smażonych potraw.

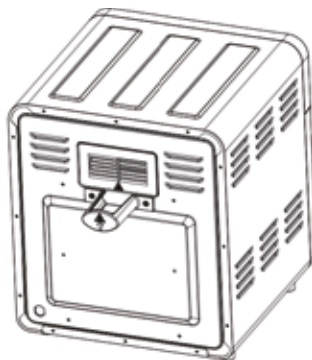
*Umieszczając składniki żywności nie należy przekraczać poziomu MAX. Z uwagi na fakt, że niektóre składniki mogą stać się większe po ich ugotowaniu/smażeniu należy przeliczyć ich ilość zgodnie z objętością.

*Urządzenie wyposażone jest w wyłącznik bezpieczeństwa. Prawidłowe działanie urządzenia możliwe jest tylko po zamknięciu drzwiczek. Jeżeli nie zostaną one zamknięte to po naciśnięciu przycisku Start/Stop urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy.



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1.Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i etykiety.
- 2.Wyczyść kosz oraz inne akcesoria za pomocą nieścieralnej gąbki zamoczonej w gorącej wodzie do dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- 3.Wewnątrz oraz zewnętrzną część urządzenia wytrzyj szmatką.
- 4.Przed użyciem urządzenia należy ręcznie zamocować płytę ścienną przegrody wylotu powietrza i nałożyć klej zapobiegający rozerwaniu się śrub.



















URUCHOMIENIE ORAZ UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

1. Włącz zasilanie. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a ekran kontrolny oraz wskaźniki zamigają raz. Jeżeli ekran jest wyłączony oznacza to, że urządzenie jest wyłączone.
2. Naciśnij przycisk On/Off, wskaźnik oraz ekran kontrolny zaświecą się a urządzenie przejdzie w tryb czuwania. W trybie czuwania wszystkie przyciski poza przyciskiem „On/Off”, „Preset” oraz „Menu” są zablokowane.
3. Kiedy w przeciągu 60 sekund w trybie czuwania nie zostanie wykonana żadna czynność urządzenie automatycznie się wyłączy.
4. W trybie czuwania należy nacisnąć przycisk funkcyjny, aby przejść do wyboru funkcji. Po wybraniu funkcji, naciśnij przycisk przetłącznika, aby przejść do trybu pracy.

WYBÓR FUNKCJI MENU



Urządzenie wyposażone jest w funkcje ustawiania czasu oraz temperatury gotowania/smażenia. Aby wybrać odpowiedni program należy nacisnąć przycisk „Menu”. Po każdym naciśnięciu na panelu kontrolnym pojawi się odpowiednia grafika. Aby rozpocząć pracę urządzenia należy nacisnąć przycisk „On/Off” kiedy wskaźnik kontrolny się zaświeci.

W poniższej tabelki znajdują się ustawione zakresy temperatury oraz czasu dla poszczególnych funkcji:

Menu	Domyślna temperatura	Domyślny czas	Wybór temperatury	Wybór czasu	Tryb ogrzewania
Kurczak	220°C	30 mins	50°C-220°C	1mins-60mins	
Rozmrażanie	80°C	10 mins	50°C-220°C	1mins-60mins	
Skrzydeltka	200°C	15 mins	50°C-220°C	1mins-60mins	
Dehydracja	70°C	8 hour	50°C-70°C	1mins-8hours	
Stek	180°C	12 mins	50°C-220°C	1mins-60mins	
Frytki	220°C	20 mins	50°C-220°C	1mins-60mins	
Ryba	180°C	15 mins	50°C-220°C	1mins-60mins	
Warzywa	180°C	12 mins	50°C-220°C	1mins-60mins	
Popcorn	220°C	8 mins	50°C-220°C	1mins-60mins	
Proof	40°C	90 mins	40°C	1mins-90mins	
Ciasto	180°C	30 mins	50°C-220°C	1mins-60mins	
Rożeń	200°C	15 mins	50°C-220°C	1mins-60mins	
Pizza	180°C	10 mins	50°C-220°C	1mins-60mins	
Podgrzewania	80°C	30 mins	50°C-220°C	1mins-60mins	
Tost	220°C	6 mins	50°C-220°C	1mins-60mins	
Ciastka	180°C	12 mins	50°C-220°C	1mins-60mins	

Uwaga! Im większa porcja kurczaka lub innej potrawy, tym większa temperatura lub czas potrzebny do prawidłowego przyrządzenia.

USTAWIANIE CZASU I TEMPERATURY PIECZENIA

1. Po naciśnięciu przycisku Menu, jeśli istnieje chęć zmiany temperatury lub czasu, wystarczy nacisnąć przycisk Temp/Time.
2. Podczas ustawiania temperatury, na ekranie pojawi się ikona . Należy wówczas nacisnąć przycisk „+” lub „-”, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę. Każde naciśnięcie spowoduje zmianę o 10°C. Zakres regulacji temperatury wynosi 50°C-220°C. Dla funkcji dehydracji wynosi ona 50°C-70°C.
3. Aby zmienić czas przyrządzania potrawy należy nacisnąć przycisk „+” lub „-” po pojawieniu się ikony  na panelu kontrolnym. Każde naciśnięcie oznacza zmianę czasu o 10 minut. Zakres czasu to 1-60minut (z wyjątkiem funkcji dehydracji-suszenia, który wynosi 8 godzin).

METODY PODGRZEWANIA

Domyślnie ustawione to :KURCZAK, PODGRZEWANIE, SUSZENIE, PROOF- te funkcje zaprogramowane są wyłącznie na ogrzewanie górną grzałką. Pozostałe 12 funkcji zaprogramowane jest na podgrzewanie z góry i z dołu. Gdy element grzejny zaczyna działać, wskaźnik kontrolny zaświeci się. Dla większości zaprogramowanych funkcji istnieje możliwość wybrania funkcji grzania od góry lub od dołu poprzez naciśnięcie odpowiednich przycisków przed rozpoczęciem procesu przygotowywania potrawy w urządzeniu.

FUNKCJA USTAWIEŃ WSTĘPNYCH

1. Naciśnij przycisk "Delay Time" (Czas opóźnienia), a na ekranie zostanie wyświetlony domyślny czas opóźnienia wynoszący 1 godzinę, po czym można dostosować czas opóźnienia za pomocą przycisków "+" i "*-". Każde kliknięcie zmienia czas o 1 minutę, a długie kliknięcie o 10 minut. Wstępnie ustawiony zakres czasu to: 1 minuta / 9 godzin i 59 minut.

Uwaga:

Ta funkcja wymaga naciśnięcia menu wyboru, a następnie naciśnięcia przycisku opóźnienia.

1. Aby zmienić czas oraz temperaturę przygotowywania potrawy w urządzeniu należy nacisnąć przycisk „Menu” i zresetować dane.
2. Naciśnięcie przycisku On/Off spowoduje potwierdzenie ustawienia funkcji oraz rozpoczęcie odliczania czasu opóźnienia.

FUNKCJA PAUZY


Podczas pracy otwarcie drzwiczek urządzenia spowoduje zatrzymanie się pracy urządzenia. W takim przypadku tylko przyciski „On/Off” oraz „Rôtisserie” będą odblokowane, pozostałe przyciski będą zablokowane. Po zamknięciu drzwiczek urządzenie będzie kontynuowało pracę.

Uwaga: Po otwarciu drzwiczek w trybie pracy urządzenia, jeśli nie zostaną one ponownie zamknięte w przeciągu 10 minut, urządzenie wyłączy się, a panel kontrolny będzie czarny.

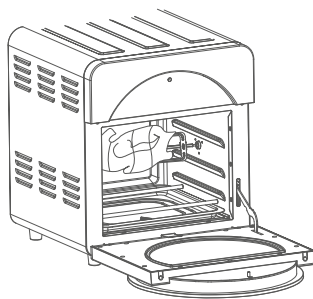
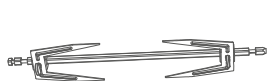
Wskazówka: Podczas przyrządzania potrawy w urządzeniu należy ją regularnie obracać, aby zapewnić jej lepsze i bardziej równomierne przyrządzenie.

Uwaga! Podczas pracy urządzenia zarówno kosz, ruszt jak i tacka ociekowa bardzo się nagzewają i nie wolo ich dotykać bezpośrednio ręką.

FUNKCJA OBRACANIA

Funkcja ta umożliwi bardziej równomierne podgrzewanie potraw. Przytrzymaj przycisk „”, a wskaźnik na panelu kontrolnym zaświeci się. Ponowne naciśnięcie przycisku spowoduje anulowanie funkcji obracania. Funkcja ta jest funkcją domyślną.

Aby przyrządzić kurczaka na rożnie użyj odpowiedniego elementu, jak pokazano na rysunku poniżej:



Uwaga:

Całkowita waga kurczaka nie powinna przekraczać 1kg. Powyżej tej wagi kurczaka należy umieszczać w koszu do smażenia. Użycie rożna dla kurczaka o wadze powyżej 1 kg może spowodować ocieranie się kawałków kurczaka o ścianki lub tackę ociekową. Zaleca się nakłócić mięsa w udkach kurczaka, gdyż jest ono grubsze i trudniejsze do obróbki termicznej.

ZAKOŃCZENIE GOTOWANIA

1. Gdy urządzenie zakończy pracę, rozlegnie się dźwięk "drop" "drop" "drop" i grzałka przestanie pracować, ale wentylator będzie działał przez 1 minutę, aż temperatura w środku urządzenia spadnie.
2. Otwórz drzwiczki, a następnie połącz kosz z uchwytem, chwyc za uchwyt i wyjmij kosz z urządzenia. Umieść kosz na płaskiej, poziomej powierzchni.

Uwaga:

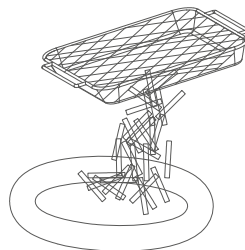
Podczas wyjmowania kosza nie należy go dotykać gołymi rękoma.

Wskazówka:

Jeżeli po wyjęciu zakończonym gotowaniu/smażeniu jedzenie nie jest dostatecznie dobrze przygotowane, należy włożyć kosz z jedzeniem z powrotem do urządzenia i uruchomić wybrany program na jeszcze kilka minut.

3. Przełoż jedzenie na talerz lub inne naczynie.

4. Po zakończeniu pracy urządzenia naciśnij przycisk zasilania i odłącz przewód zasilający od gniazdka.



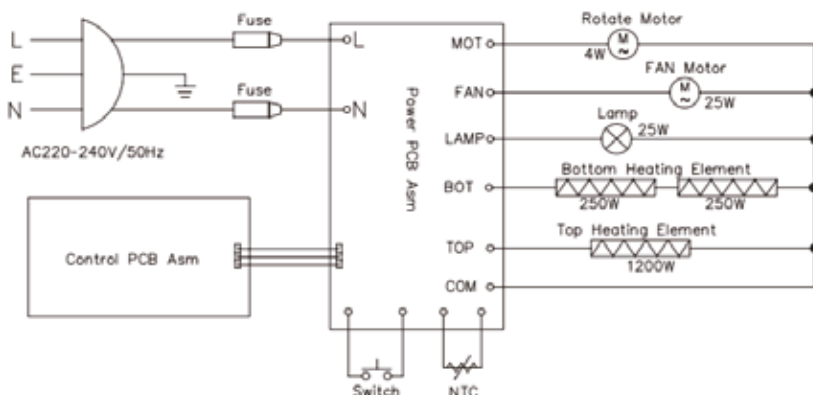
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Uwaga,

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania.

1. Po zakończeniu użytkowania należy wyczyścić kosz, ruszt oraz tackę ociekową wodą z płynem do mycia naczyń.
2. Pozostałe części urządzenia należy wytrzeć miękką, wilgotną ściereczką.
3. Nie wolno zanurzać przewodu zasilającego, wtyczki ani korpusu urządzenia w wodzie lub innym płynie, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia, pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.
4. Po wysuszeniu zmontuj wszystkie części, a następnie umieść je w suchym, czystym, bezpiecznym miejscu.

ZAŁĄCZNIK 1



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>