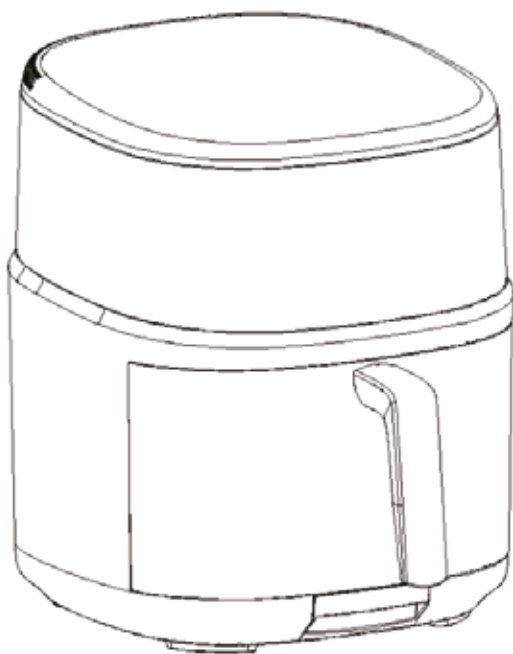


LEACCO

Air Fryer

Instrukcja obsługi



AF017

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

Niebezpieczeństwo:

1. Nie zanurzaj obudowy urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani żadnym innym płynie, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia oraz obrażeń ciała.
2. Unikaj przedostawania się płynów do urządzenia, aby nie doprowadzić do porażenia prądem lub zwarcia.
3. Aby dodać wodę do zbiornika na wodę, należy go najpierw wyjąć z urządzenia, napęlnić wodą a następnie włożyć z powrotem upewniając się, że pokrywa zbiornika jest prawidłowo zamocowana.
4. Podczas pracy nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych i wylotowych urządzenia.
5. Podczas wyjmowania żywności lub naczyń z pojemnika należy używać widelca lub rękawic odpornych na wysoką temperaturę, aby uniknąć poparzenia.
6. Urządzenie nagrzewa się podczas pracy, należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzewczych i wewnętrznej ściany urządzenia.
7. Podczas czyszczenia urządzenia, gdy jest jeszcze gorące, należy zwrócić szczególną uwagę na parę oraz wodę, aby nie doszło do poparzenia.
8. Nie należy wlewać oleju do pojemnika, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarem.
9. Podczas pracy urządzenia nie należy go dotykać ani zbyt blisko się zbliżać, ponieważ uwalniająca się para może spowodować poparzenia.

Uwagi:

1. Należy upewnić się, że napięcie wyjściowe urządzenia jest zgodne z napięciem lokalnym.
2. Należy upewnić się, że dostarczony zasilacz może przewodzić prąd o natężeniu nie mniejszym niż 12A.
3. Przed rozpoczęciem użytkowania należy sprawdzić urządzenie, jego akcesoria oraz przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. Jeżeli uszkodzenia występują nie wolno użytkować urządzenia.
4. Urządzenie nie jest zabawką. Trzymaj urządzenie poza zasięgiem dzieci i nie pozwól, aby się nim bawiły!
5. Nie pozwól, aby przewód zwisał nad ostrą krawędzią stołu lub blatu ani dotykał gorących powierzchni.
6. Nie wolno podłączać/odłączać urządzenia ani obsługiwać panelu sterowania mokrymi rękami.
7. Nie umieszczaj ani nie używaj urządzenia na lub w pobliżu obrusu, zasłony, tapety i innych łatwopalnych materiałów, aby uniknąć poparzenia.

8. Niedozwolone jest podłączanie zewnętrznego przewodu zasilającego.

9. Nie należy wkładać do pojemnika urządzenia plastikowych naczyń, folii ochronnych ani żadnych innych materiałów nieodpornych na wysoką temperaturę.

10. Urządzenie należy umieszczać na poziomej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni. Nie należy umieszczać urządzenia na powierzchniach plastikowych, deskach lub innych gorących powierzchniach, aby nie doprowadzić do ich uszkodzenia.

11. Temperatura wody nalewanej do zbiornika nie może przekraczać 50°C.

12. Urządzenie nie powinno być umieszczane bezpośrednio przy ścianie lub innym urządzeniu. Należy zachować około 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na górej części urządzenia.

13. Nie należy używać urządzenia w zakresie wykraczającym poza specyfikację podaną w niniejszej instrukcji.

14. Jeżeli urządzenie jest włączone nie należy pozostawiać go bez nadzoru.

15. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie używania urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia.

16. Czyszczenie oraz konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci poniżej 8 roku życia.

17. Podczas pracy urządzenia przez wyloty powietrza wydostaje się gorąca para. Trzymaj ręce oraz twarz w bezpiecznej odległości od urządzenia, aby uniknąć ewentualnego poparzenia wydobywającą się gorącą parą. Po wyjęciu akcesoriów z urządzenia należy uważać aby nie zbliżyć twarzy do górnej części pojemnika oraz urządzenia celem uniknięcia poparzenia.

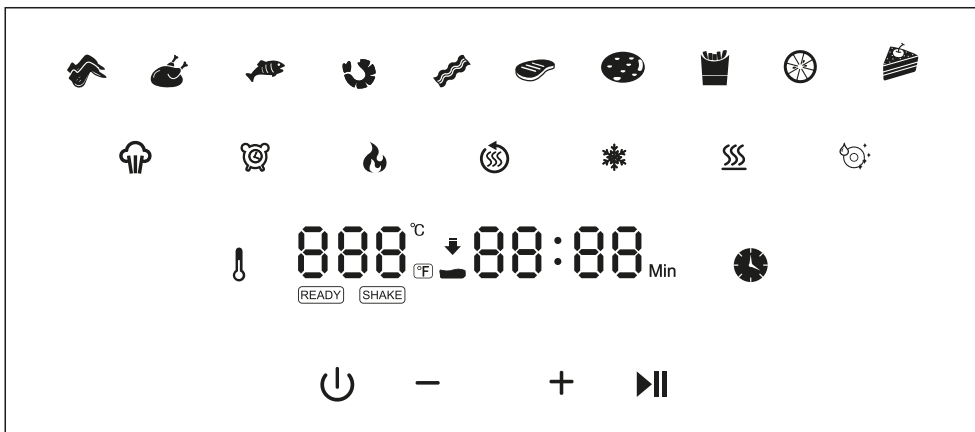
18. W przypadku kiedy żywność będzie zbyt długo przyrządzana w urządzeniu może dojść do jej przypalenia oraz zadymienia. W takiej sytuacji należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania i wyjąć pojemnik z żywnością, a następnie wykorzystując wentylator przez około 10 minut celem przedmuchania wnętrza urządzenia. Żywność należy usunąć z pojemnika oraz wyczyścić jego wnętrze jak i pozostałe akcesoria.

19. Po zakończeniu używania urządzenia należy je wyłączyć, a następnie wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, unikając bezpośredniego, silnego ciągnięcia przewodu zasilającego.
20. Jeśli przewód zasilający lub element elektryczny jest uszkodzony, musi zostać wymieniony lub naprawiony przez producenta, dział konserwacji lub wykwalifikowanego specjalistę w celu uniknięcia zagrożenia.
21. Urządzenie nie może być obsługiwane za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
22. Ponieważ niektóre powierzchnie urządzenia mogą się mocno nagrzewać podczas pracy urządzenia, należy zachować szczególną ostrożność podczas obsługi, aby uniknąć ewentualnych obrażeń.
23. Przed rozpoczęciem czyszczenia lub przechowaniem urządzenia, należy odłączyć go od zasilania oraz odczekać aż ostygnie.
24. Należy używać wyłącznie akcesoriów używanych przez producenta.
25. Urządzenie może być stosowane wyłącznie w gospodarstwach domowych, nie nadaje się do użytku w restauracjach, barach, hotelach, motelach czy innych miejscach noclegowych.
26. Przed umieszczeniem żywności w pojemniku należy upewnić się, że jest on czysty i suchy.
27. Pamiętaj, aby zawsze odłączać urządzenie od zasilania kiedy nie jest używane.
28. Przy pierwszym użyciu urządzenie może pojawić się wyczuwalny zapach. Jest to zjawisko całkowicie normalne i nie stanowi o wadzie lub usterce urządzenia. Zapach zniknie po jakimś czasie.
29. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody osobiste oraz materialne wynikające z niewłaściwego użytkowania urządzenia oraz niestosowania się do zapisów w niniejszej instrukcji obsługi.

SCHEMAT URZĄDZENIA

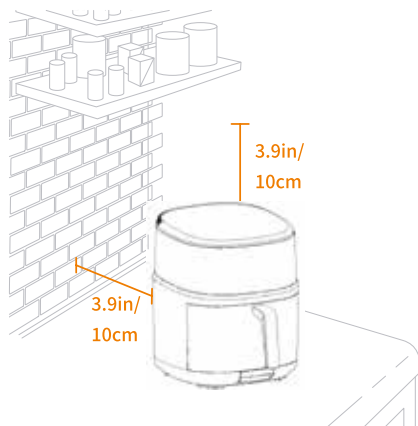


INTELIŻENTNY PANEL DOTYKOWY

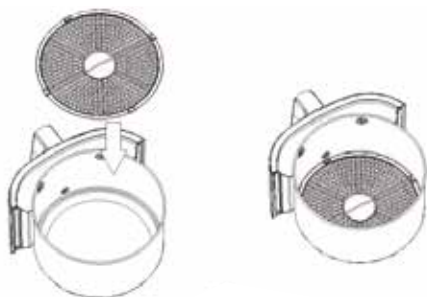


INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

1. Po rozpakowaniu należy zamocować ściankę działową z tyłu urządzenia, a następnie umieścić urządzenie na stabilnej poziomej powierzchni pamiętając, aby zostawić nie mniej niż 20cm wolnej powierzchni z tyłu oraz 10cm po obu stronach urządzenia. Urządzenie należy trzymać z dala od łatwopalnych materiałów i tkanin.

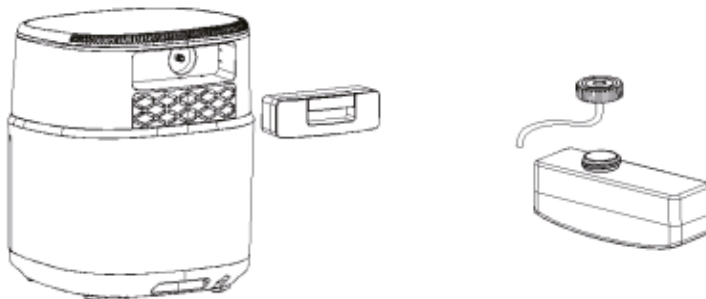


2. Po wyciągnięciu pojemnika z urządzenia należy umieścić w nim kosz do smażenia w plastrach w sposób pokazany na rysunku poniżej



3. Umieść jedzenie na koszu do smażenia w plastrach, a następnie umieść pojemnik w urządzeniu.

4. Wyjmij zbiornik na wodę, napełnij go wodą, dokręć zakrętkę zbiornika, a następnie umieść do w obudowie urządzenia (patrz rysunek poniżej).

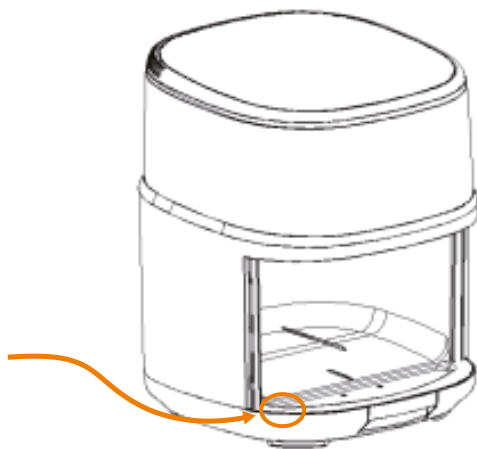


5. Wyjmij tackę na wodę i w razie potrzeby opróżnij ją, a następnie umieść z powrotem w obudowie urządzenia (patrz rysunek poniżej).




Uwaga


1. Należy dopasować odpowiednie akcesoria w zależności od wybranego sposobu przyrządzania potrawy.
2. Po zakończeniu użytkowania należy wyjąć wszystkie akcesoria z urządzenia w rękawicach żaroodpornych lub z użyciem innych przedmiotów, aby uniknąć poparzenia.
3. Nie należy napełniać całkowicie pojemnika na jedzenie. Zachowaj co najmniej 30mm miejsca pomiędzy jedzeniem a górną krawędzią pojemnika. Jest to konieczne aby zapewnić prawidłową cyrkulację powietrza i prawidłowe przyrządzenie potrawy, która z upływem czasu zwiększa swoją objętość pod wpływem działania gorącego powietrza.
4. Urządzenie pracuje prawidłowo tylko kiedy pojemnik na żywność jest dobrze umieszczony w urządzeniu. W przeciwnym razie na wyświetlaczu pojawi się komunikat „OPEN”.
5. Upewnij się, że rury ssące znajdują się na spodzie zbiornika na wodę.




PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1.Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, przymocuj ściankę działową i umieść urządzenie na stabilnej poziomej powierzchni.
- 2.Wyczyść pojemnik na żywność oraz jego poszczególne elementy przy pomocy nieścieralnej gąbki zamoczonej w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń.
- 3.Napełnij zbiornik na wodę używając w tym celu wody oczyszczonej lub destylowanej.
- 4.Wyczyść wewnętrzną oraz zewnętrzną część urządzenia za pomocą czystej ściereczki.
- 5.Przy pierwszym użyciu nie należy umieszczać jedzenia lecz napełnić zbiornik na żywność wodą i włączyć program „Ryba”, aby uruchomić jeden cykl pracy. W tym czasie może się pojawić lekki zapach oraz dym. Jest to zjawisko całkowicie normalne i nie stanowi o wadzie lub usterce urządzenia.



Po włączeniu zasilania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy „bi”, wyświetlacz oraz wszystkie wskaźniki zamigają raz a następnie zgasną, poza kontrolką przycisku „”, która będzie migać powoli, wskazując, że urządzenie jest włączone (stan włączenia jest jednocześnie trybem czuwania).

Umieść składniki żywności w zbiorniku na jedzenie, włóż zbiornik do urządzenia a następnie napełnij zbiornik na wodę. Podłącz wtyczkę urządzenia do gniazdka ściennego i naciśnij przycisk „”, a wyświetlacz zaświeci się.

Poprzez wybranie odpowiednich przycisków funkcji można dostosować czas oraz temperaturę przyrządzania w zależności od rodzaju przygotowywanej potrawy. Naciśnięcie przycisku „” powoduje uruchomienie automatycznej funkcji przygotowywania jedzenia.

Uwaga! Urządzenie wykorzystuje lampę do generowania fali ciepła.





WYBÓR FUNKCJI MENU

- 1.Naciśnij przycisk „”, wszystkie wskaźniki na panelu sterowania zaświecą się.
- 2.Wybierz odpowiednią funkcję menu, wskaźnik wybranej funkcji zaświeci się, a następnie naciśnij przycisk „”, aby rozpocząć pracę urządzenia.

OPIS RYSUNKU FUNKCJI GŁÓWNYCH:

Rysunek													
Składnik	skrzydełka kurczaka	kurczak	ryba	krewetki	wieprzowina	wolowina	ziemniaki	frytki	suszone owoce	ciasto	rozmarzanie	utrzymanie ciepła	czyszczenie

OPIS RYSUNKU FUNKCJI DODATKOWYCH:

Rysunek				
Funkcja	Para	harmonogram	podgrzewanie	dogrzewanie

Uwaga

1. Główny przycisk funkcyjny może być użyty przy pierwszym wejściu w stan gotowości. Po tym czasie wybranie żanych innych funkcji nie będzie już możliwe. Wystarczy nacisnąć przycisk "»", a urządzenie uruchomi odpowiednią funkcję.
2. Dodatkowy przycisk funkcyjny nie może być używany samodzielnie. Jest to dodatkowa opcja dla funkcji podstawowej i może być uruchamiany wyłącznie w połączeniu z podstawową funkcją.
3. Urządzenie posiada zaprogramowaną różną kombinację czasów oraz temperatur dla przyrządzania różnego rodzaju potraw. Poniższa tabelka przedstawia kombinację menu. W razie potrzeby istnieje również możliwość własnego dostosowania czasu oraz temperatury zgodnie z własnymi potrzebami.

No.	Przycisk funkcji	Domyślna temperatura °C	Regulowany zakres temperatury (°C)	Domyślny czas	Regulowany czas (min)	Składniki żywności	Uwagi
1	skrzydełka kurczaka	190	50-200	15	1-60	skrzydełka z kurczaka, szyja z kaczką	5-8 kawałków, marynować przed przyrządzeniem przez około 30 minut
2	kurczak	200	50-200	30	1-60	kurczak, podudzia, pierś z kurczaka	kawałki o wadze od 700-1000g, marynować przez 30 minut, obrócić w połowie czasu przyrządzenia
3	ryba	200	50-200	14	1-60	ryby	waga 700g na sztukę, marynować przez 15 minut przed przyrządzeniem
4	krewetki	190	50-200	10	1-60	krewetki, krab	Około 20 kawałków
5	wieprzowina	180	50-200	10	1-60	wieprzowina, parówki w cieście	500g
6	wołowina	200	50-200	12	1-60	stek, kotlet wieprzowy, baranina	obrócić w połowie czasu przyrządzenia
7	ziemniaki	190	50-200	40	1-60	ziemniaki, słodkie ziemniaki, kukurydza	zaleca się wyjęcie pojemnika z żywnością w połowie czasu i potrząśnięcie nim
8	frytki	200	50-200	25	1-60	frytki, popcorn	waga 450 g, zaleca się wyciągnięcie pojemnika w połowie czasu i potrząśnięcie nim przez około 5 minut
9	suszenie owoców	70	40-70	480	1-480	winogrona, jabłka, banany	Jabłko oraz banan należy pokroić w plasterki.
10	ciasto	140	50-180	35	1-60	ciasto, quiche, muffinki, desery	
11	rozmarzanie	45	40-80	30	1-60	Wszystkie składniki	
12	utrzymywanie ciepła	65	40-80	30	1-480	Wszystkie składniki	
13	podgrzewanie	100	80-200	5	1-30	Wszystkie składniki	

Uwaga

Powyższe dane w tabelce mogą służyć wyłącznie jako odniesienie. Rzeczywisty czas oraz temperatura dla poszczególnych funkcji przyrządzenia potrawy mogą się różnić w zależności od wielkości, kształtów oraz pochodzenia składników. Odpowiedni czas może być uzależniony od ilości składników.

*Podczas przygotowywania niektórych potraw zaleca się wyciągnięcie pojemnika z żywnością i obrócenie ich, aby uzyskać lepszy i bardziej równomierny efekt.

*Jeśli potrawa lub część jej składników nie jest wystarczająco dobrze przyrządzona można umieścić ją wraz z pojemnikiem na dodatkowy czas w urządzeniu.

*Sposób oraz czas marynowania poszczególnych składników powinien być wykonany w taki sposób, aby marynata przeniknęła do wnętrza składnika w celu zapewnienia lepszego smaku.

*Jeżeli chcesz, aby składniki były bardziej wilgotne, możesz wybrać funkcję „Para”.

USTAWIANIE CZASU I TEMPERATURY

Zarówno czas jak i temperaturę każdej funkcji można regulować w zakresie podanym w tabeli, w zależności od potrzeb. W tym celu należy nacisnąć przycisk „ \uparrow ” lub „ \downarrow ”, odpowiedni wskaźnik zacznie migać.

Następnie należy nacisnąć „+” lub „-”, aby dostosować czas lub temperaturę. Po ustawieniu odpowiedniej temperatury lub czasu pojawi się dźwięk brzęczka, a wskaźnik przestanie migać.

Uwaga: Regulacja czasu oraz temperatury możliwa jest podczas pracy urządzenia.


FUNKCJA PARY

Funkcja ta pozwala na zapewnienie odpowiedniego poziomu wilgotności poszczególnych składników lub całej potrawy dla zapewnienia lepszego efektu smakowego. Funkcja ta jest wyłącznie funkcją pomocniczą i może być używana wyłącznie w połączeniu z główną funkcją przyrządzania potrawy.

Uwaga:

1. Funkcja pary jest wyłącznie funkcją dodatkową i nie może stanowić samodzielnego przyrządzania potrawy za pomocą pary.
2. Ilość pary dla danej potrawy jest z góry ustawiona i nie może zostać zmieniona.
3. Niektóre funkcje przygotowywania potrawy nie mogą być połączone z funkcją pary.
4. Aby funkcja pary działała prawidłowo, należy upewnić się, że w zbiorniku znajduje się odpowiednia ilość wody.
5. Z uwagi na bardzo wysoką temperaturę pary nie ma możliwości jej zobaczenia.
6. Funkcja pary nie ma wpływu na ustawioną temperaturę przyrządzania potrawy.

ALARM BRAKU WODY

Wskaźnik  będzie migał przypominając o konieczności uzupełnienia wody. Gdy woda w zbiorniku zostanie uzupełniona, a sam zbiornik zostanie umieszczony na miejscu, wskaźnik przestanie migać.




Uwaga:

*Jeśli opcja dodatkowej funkcji pary nie jest włączona, wskaźnik braku wody nie będzie migał, co nie będzie miało wpływu na pracę urządzenia.

*Do uzupełnienia zbiornika wody należy używać wody przefiltrowanej lub destylowanej.

*Upewnij się, że woda nie kapie na powierzchnię ani do wnętrza urządzenia.

FUNKCJA PAUZY

Podczas pracy urządzenia, naciśnij przycisk , urządzenie automatycznie przerwie pracę, wskaźnik wybranej funkcji będzie się nadal świecić, a przycisk „Ready” oraz  będą migać. Naciśnij przycisk  aby wznowić pracę urządzenia.



Uwaga:

*Jeśli urządzenie nie będzie działać przez ponad 10 minut w trybie paury, wyłączy się ono automatycznie.



*Podczas pracy pojemnik na żywność oraz jego akcesoria stają się bardzo gorące i nie należy dotykać ich gołą ręką.

*Wyciągnięcie pojemnika na żywność spowoduje automatyczne przejście urządzenia do trybu paury.

FUNKCJA RESERVATION


Urządzenie posiada funkcję, która pozwala na ustawienie czasu, w którym urządzenie ma rozpocząć proces przygotowywania potrawy. Po wybraniu funkcji dla danej potrawy należy nacisnąć przycisk  ustawić czas, następnie nacisnąć przycisk , aby uruchomić funkcję RESERVATION.

Uwaga:

*W stanie funkcji RESERVATION możliwa jest obsługa wyłącznie przycisków  i .

*Funkcja ta nie jest dostępna dla rozmrażania oraz utrzymywania ciepła i czyszczenia w tym samym czasie.

PODGRZEWANIE WSTĘPNE

Funkcja ta jest opcjonalna. Uruchomienie tej funkcji możliwe jest po naciśnięciu przycisku , a następnie "▶". Pojemnik na żywność musi być pusty.

Kiedy pojawi się sygnał dźwiękowy podgrzewanie wstępne jest zakończone. Należy wówczas wyjąć pojemnik na żywność, włożyć do niego składniki potrawy, a następnie umieścić pojemnik z powrotem w urządzeniu, aby urządzenie rozpoczęło pracę.

Uwaga: Funkcja ta nie może być stosowana jednocześnie z funkcją Reservation, funkcją utrzymywania ciepła, rozmrażania, odgrzewania oraz czyszczenia.

ZAKOŃCZENIE PRACY URZĄDZENIA

1. Kiedy przygotowywanie potrawy zostanie zakończone pojawi się sygnał dźwiękowy „bi”. Po 60 sekundach na ekranie zostanie wyświetlony komunikat „END”, a sygnał dźwiękowy „Bi Bi” z asygnalizuje zakończenie procesu przygotowywania potrawy przez urządzenie.

2. Wyjmij pojemnik z żywnością z urządzenia i umieść go na stabilnej poziomej powierzchni.

3. Przełóż jedzenie na talerz lub do innego naczynia.

4. Po zakończeniu gotowania naciśnij przycisk zasilania, aby wyłączyć zasilanie i odłącz przewód zasilający od gniazdka.

Uwaga:

Uważaj, aby nie dotykać pojemnika z żywnością gołymi rękoma, gdyż może to spowodować oprzenie. Zaleca się wyjęcie pojemnika z żywnością po jego całkowitym ostygnięciu.

SPECYFIKACJA URZĄDZENIA

	Parametry	Jednostka
Wymiary	328x396x395	
Waga	≈8	kg
Pojemność pojemnika na żywność	8	L
Pojemność zbiornika na wodę	350	mL
Moc znamionowa	1500	W

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Czyszczenie przewodu pary.

W trybie czuwania naciśnij przycisk "☺"; a następnie "▶II", aby rozpocząć czyszczenie. Upewnij się że w zbiorniku znajduje się woda.

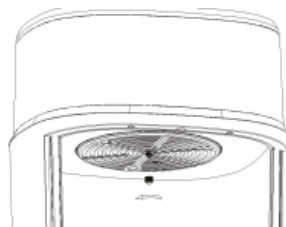
Uwaga:

*W trakcie procesu czyszczenia możliwe jest wyjęcie zbiornika na wodę.

*W trakcie czyszczenia nie należy wyjmować pojemnika na żywność, aby uniknąć rozprysku gorącej wody, który może spowodować obrażenia.

*Dyszę można wyjąć w celu czyszczenia po schłodzeniu.

*Zaleca się czyszczenie urządzenia gdy nie było ono użytkowane przez dłuższy czas.



2. Czyszczenie powierzchni urządzenia- należy je wykonywać po każdorazowym użyciu urządzenia.

Uwaga:

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania i odczekać aż ostygnie. Powierzchnię urządzenia należy wytrzeć miękką, wilgotną ściereczką.

* Nie należy zanurzać przewodu zasilającego, wtyczki ani korpusu urządzenia w wodzie lub innym płynie, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia, pożar, porażenie prądem elektrycznym.

PRZECHOWYWANIE

1. Przed rozpoczęciem przechowywania należy odłączyć urządzenie od zasilania i pozostawić do całkowitego ostygnięcia.

2. Należy upewnić się, że wszystkie części urządzenia są czyste oraz suche, a następnie umieścić je wraz z urządzeniem w suchym, czystym i bezpiecznym miejscu.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem: Urządzenie nie działa.

Rozwiązanie:

- 1.Sprwadź czy urządzenie jest podłączone do zasilania.
- 2.Upewnij się, że pojemnik na żywność jest prawidłowo umieszczony w urządzeniu.

Problem: Żywność nie jest całkowicie ugotowana.

Rozwiązanie:

- 1.Kwałaki żywności są zbyt duże. Umieść w pojemniku na żywność mniejsze i cieńsze porcje żywności.
- 2.Czas gotowania potrawy jest zbyt krótki. Dostosuj czas gotowania.
- 3.Temperaturę gotowania jest zbyt niska. Dostosuj temperaturę.
- 4.Ilość żywności w pojemniku jest zbyt duża. Ilość składników żywności nie powinna zajmować więcej niż 4/5 pojemności pojemnika.
5. Składniki żywności nie zostały prawidłowo rozmrożone.

Problem: Jedzenie nie jest ugotowane równomiernie.

Rozwiązanie: Niektóre potrawy (składniki żywności) wymagają obracania podczas gotowania. W tym celu należy wyjmować pojemnik z żywnością co 5-8 minut w celu obracania żywności.

Problem: W trakcie pracy urządzenia wydobywa się biały dym.

Rozwiązanie: Gotowanie potraw, które zawierają dużą ilość tłuszczu lub pozostały olej po uprzednim gotowaniu. Przed rozpoczęciem gotowania należy upewnić się, że pojemnik na żywność jest czysty.

Problem: Frytki nie są wystarczająco chrupiące.

Rozwiązanie: Chrupkość frytek zależy od ilości wody oraz oleju w nich zawartych. Należy pamiętać, aby frytki nie były zbyt wilgotne oraz grube. Dodatkowo można użyć funkcji podgrzania pojemnika na żywność przed smażeniem.

Problem: Poluzowany zbiornik na wodę.

Rozwiązanie: Zbiornik na wodę może być uszkodzony. Należy dokręcić pokrywę zbiornika. Jeżeli problem nadal występuje, należy skontaktować się z działem posprzedażowym w celu wymiany.

Problem: W trybie funkcji pary para nie jest uwalniania.

Rozwiązanie:

1.Rura ssąca w zbiorniku może być odwrócona. Upewnij się, że jest ona prawidłowo umieszczona na dole zbiornika.

2.Para może nie być widoczna.

3.Dysza może być zablokowana. Wyjmij dyszę w celu jej wyczyszczenia, upewnij się, że jej elementy nie są zablokowane.

4.Pompa wody nie działa- skontaktuj się z działem serwisowym.

Problem: Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „E01”.

Rozwiązanie: W czujniku NTC występuje przerwa w obwodzie.Należy skontaktować się z działem serwisowym.

Problem: Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „E02”.

Rozwiązanie: Wystąpiło zwarcie w czujniku NTC. Należy skontaktować się z działem serwisowym.

Problem:Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „E03”.

Rozwiązanie: Błąd komunikacji płytki PCB.Należy skontaktować się z działem serwisowym.

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>