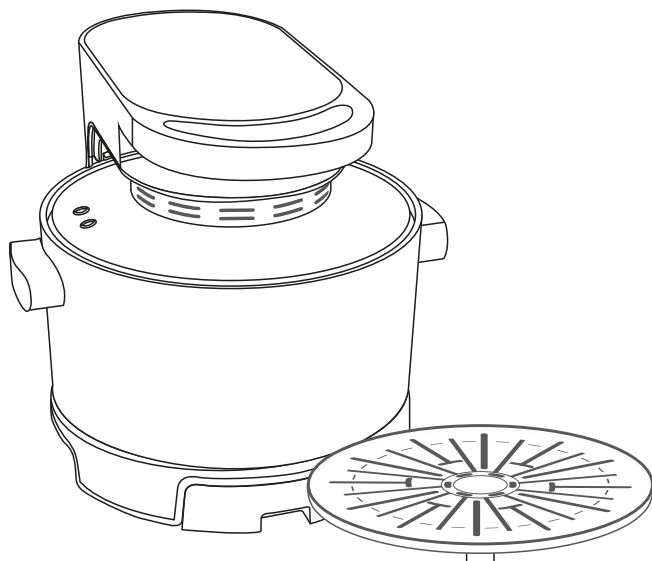


LEACCO

Air Fryer BBQ 2 IN 1 AF015



INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przed rozpoczęciem używania urządzenia należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi i zachować ją celem wykorzystania w przyszłości.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

1. Przeczytać wszystkie instrukcje.
2. To urządzenie nie jest przeznaczone do używania przez osoby (w tym 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. Urządzenie nie jest zabawką. Nie pozwól dzieciom by się nim bawiły!
3. Po rozpakowaniu urządzenia należy usunąć i wyrzucić plastikową torbę oraz inne materiały opakowaniowe.
4. Nie należy umieszczać urządzenia bezpośrednio przy ścianie lub innych urządzeniach. Należy pozostawić co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia.
5. Podczas używania nigdy nie kładź żadnych przedmiotów na górnej części urządzenia.
6. W trakcie pracy urządzenia jego powierzchnie mogą stać się gorące. Nigdy nie dotykaj urządzenia oraz jego elementów takich jak płyty, kosz, szkło bezpośrednio zanim urządzenie nie ostygnie.
7. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do używania w gospodarstwie domowym. Nie należy używać go na zewnątrz ani do celów innych niż smażenie żywności.
8. Należy upewnić się, że napięcie wskazane na urządzeniu jest zgodne z lokalnym napięciem sieciowym. Należy zawsze upewnić się, że wtyczka jest włożona do gniazda ściennego z uziemieniem.
9. Urządzenie należy do klasy I ochrony elektrycznej. Przed użyciem należy upewnić się, że przewód uziemiający jest dobrze uziemiony.
10. Należy używać gniazda z uziemieniem, którego natężenie powinno wynosić 10A lub więcej. Wtyczka urządzenia musi być całkowicie osadzona w gnieździe. Ma to na celu zapobieganie przed przegrzaniem i spalaniem.
11. To urządzenie nie jest przeznaczone do używania z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
12. Nigdy nie podłączaj ani nie odłączaj urządzenia mokrymi rękami.
13. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do używania na blacie. Nie używać urządzenia na łatwopalnych przedmiotach, takich jak dywany, ręczniki, plastik, papier itp.
14. Należy upewnić się, że urządzenie jest umieszczone i obsługiwane na płaskiej, równej, suchej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni.
15. Nie używaj urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego, gorącego palnika elektrycznego lub w rozgrzanym piekarniku.

16. Urządzenie należy przechowywać w odległości 30 cm od źródła ognia.
17. Nigdy nie używaj urządzenia pod lub w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak zasłony i szafy.
18. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru gdy jest włączone i pracuje.
19. 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.
20. Podczas pracy urządzenia należy dotykać wyłącznie uchwytów lub pokręteł, nie dotykaj gorącej powierzchni lub wnętrza urządzenia.
21. Nie wolno doprowadzić do sytuacji, w której urządzenie pracuje bez składników żywności w koszu. Urządzenie nie powinno pracować dłużej niż 3 godziny pod rząd.
22. Podczas używania urządzenia nie wolno wkładać do niego łatwopalnych materiałów, takich jak papier i plastik.
23. Nie wkładaj do urządzenia żadnych wybuchowych przedmiotów, takich jak szkło lub zamknięte pojemniki.
24. Podczas pracy urządzenia należy upewnić się, że żywność nie styka się z rurą grzewczą.
25. W przypadku smażenia potraw o wartości pH poniżej 5, zawierających ocet, sok z cytryny lub inny sos, należy owinać je w folię.
26. Podczas pracy urządzenia gorąca para jest uwalniana przez wyloty powietrza, a temperatura wzrasta. Należy trzymać ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i nie dotykać gorących powierzchni. Podczas wyjmowania kosza frytownicy z urządzenia **NALEŻY UWAŻAĆ** na gorącą parę i powietrze.
27. Przed odłączeniem urządzenia od zasilania należy upewnić się, że jest wyłączone.
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. Kosz i płytę urządzenia należy czyścić po każdym użyciu.
31. Przed czyszczeniem należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.
32. Odłącz urządzenie, od zasilania gdy nie jest używane, przed jego czyszczeniem lub przenoszeniem.
33. Jeśli przewód zasilający lub wtyczka wykazują jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia, należy natychmiast zaprzestać ich używania i skontaktować się z działem serwisowym. Należy używać wyłącznie oryginalnych części dostarczonych przez producenta.
34. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach.

35. Jeśli urządzenie jest uszkodzone lub działa nieprawidłowo, należy natychmiast przestać go używać i skontaktować się z działem posprzedażowym.

36. Podczas utylizacji tego urządzenia należy odciąć przewód zasilający i przekazać go do odpowiedniego działu w celu recyklingu.

37. To urządzenie posiada spolaryzowaną wtyczkę (jedno ostrze jest szersze od drugiego). Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym, wtyczka jest przeznaczona do podłączenia do spolaryzowanego gniazdka tylko w jeden sposób. Jeśli wtyczka nie pasuje do gniazdka, należy ją odwrócić. Jeśli wtyczka nadal nie pasuje, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie próbuj w żaden sposób modyfikować wtyczki.

38. Krótki przewód zasilający jest dostarczany w celu zmniejszenia ryzyka wynikającego z zaplątania się lub potknięcia o dłuższy przewód. Dłuższe odłączane przewody zasilające lub przedłużacze są dostępne i mogą być używane pod warunkiem zachowania ostrożności podczas ich używania. Przewód powinien być ułożony w taki sposób tak, aby nie zwisał nad stołem lub blatem, gdzie może zostać pociągnięty przez dzieci lub istnieje ryzyko potknięcia się.

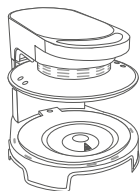
39. Aby odłączyć urządzenie, należy przestawić dowolne sterowanie na pozycję "off", a następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka ściennego.

40. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody materialne lub osobiste wynikające z niewłaściwego użytkowania urządzenia lub nieprzestrzegania zapisów instrukcji obsługi.

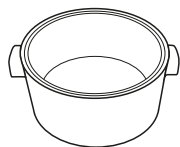


UWAGA! GORĄCE POWIERZCHNIE

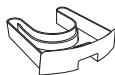
ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA



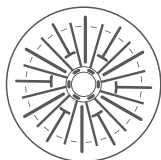
Air Fryer x1



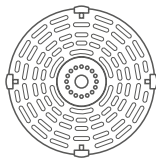
Kosz frytownicy X1



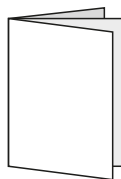
Pojemnik na olej (wewnątrz frytownicy) x1.



Płyta do grillowania x1



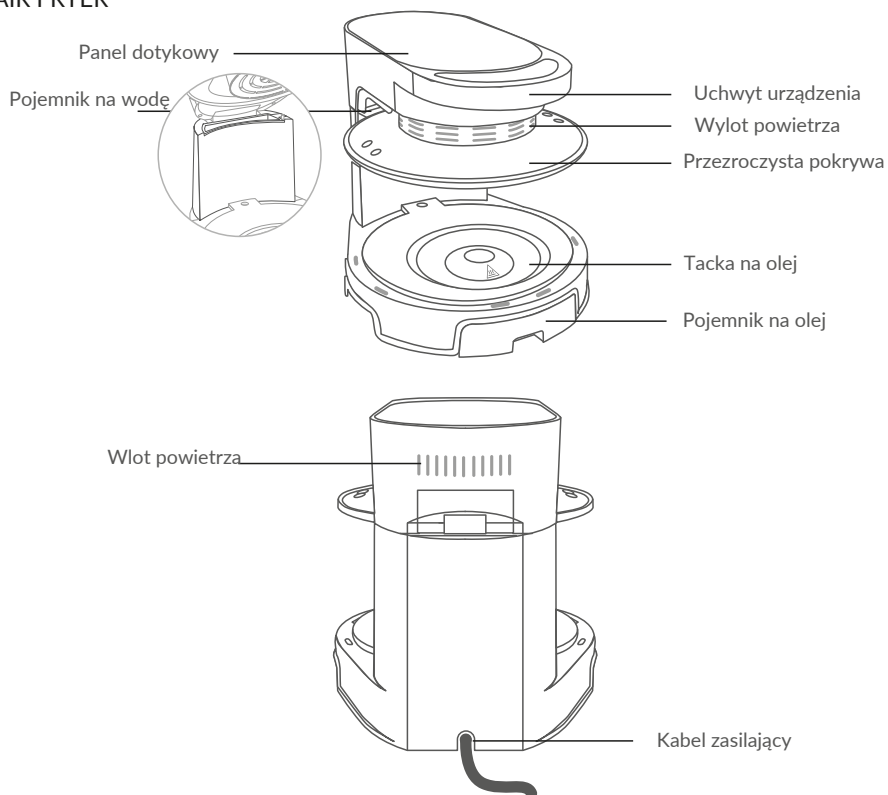
Talerz crisper x1



Instrukcja obsługi x1

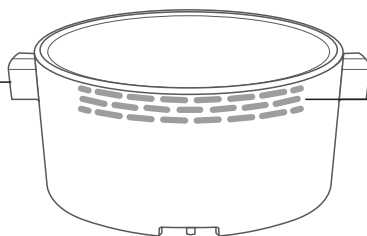
OPIS PRODUKTU

AIR FRYER



KOSZ FRYTOWNICY

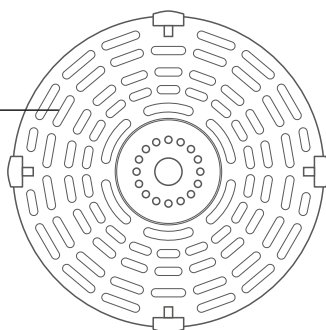
Uchwyt kosza



Wlot powietrza

TALERZ CRISPER

Płyta do smażenia

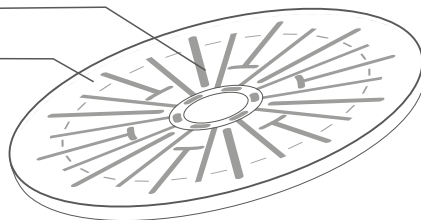


Gumowa podkładka

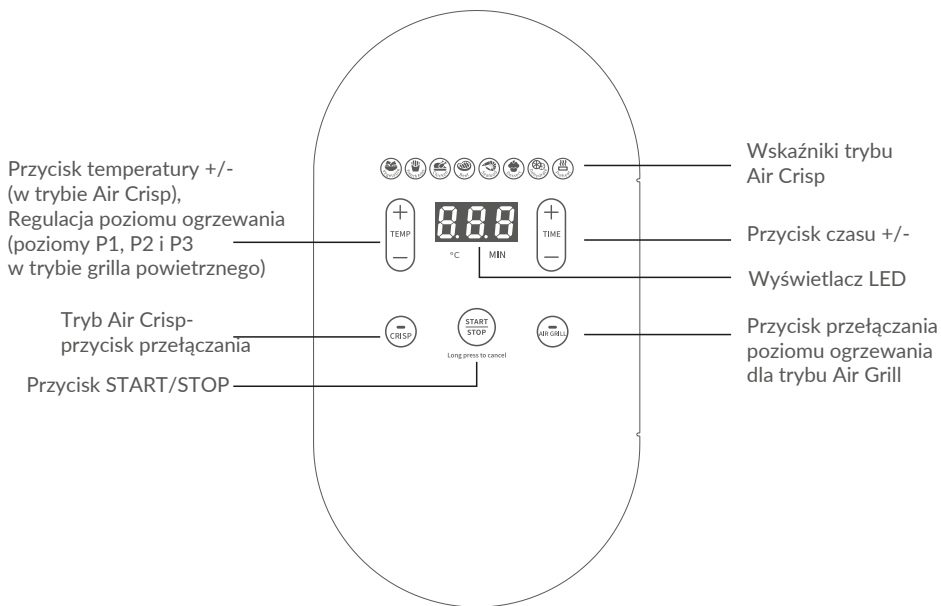
PŁYTA GRILLOWA

Obszar grillowania

Obszar ochrony cieplnej



OPIS PANELU DOTYKOWEGO

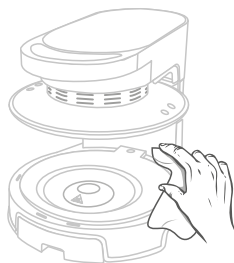
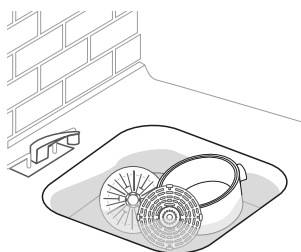


SPECYFIKACJA

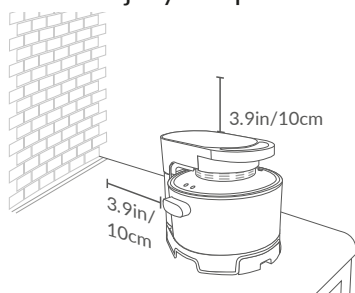
Model	AF015
Rozmiar urządzenia	310mmx335mmx270mm(12.1inx13.3inx10.6in)
Pojemność kosza	5.5QT
Napięcie znamionowe	110V-240V~
Częstotliwość znamionowa	50/60Hz
Moc znamionowa	1500W
Waga netto	5.5KG(12.1lbs)

ROZPOCZĘCIE UŻYTKOWANIA

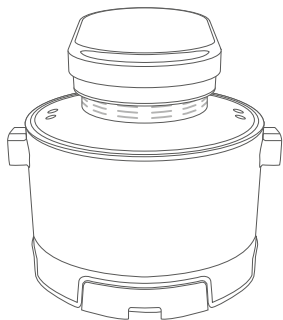
1. Usun wszystkie materiały opakowaniowe z urządzenia.
2. Umyj kosz frytownicy, talerz crisp i płytę do grillowania w ciepłej wodzie z mydłem, wytrzyj bok i spód urządzenia wilgotną ściereczką z mydłem, a następnie pozostaw do całkowitego wyschnięcia.



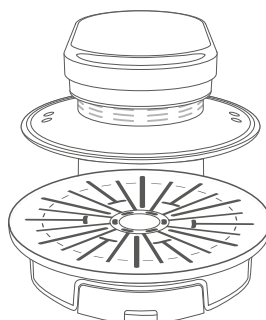
3. Umieść urządzenie na stabilnej, równej i odpornej na ciepło powierzchni. Pozostaw co najmniej 3,9 cala (10 cm) wolnej przestrzeni wokół urządzenia i nie blokuj wylotu powietrza.



4. W zależności od trybu przygotowania potrawy umieść z powrotem w urządzeniu kosz, talerz crisp lub płytę do grillowania.



Tryb Air Crisp



Tryb Air Grill

UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

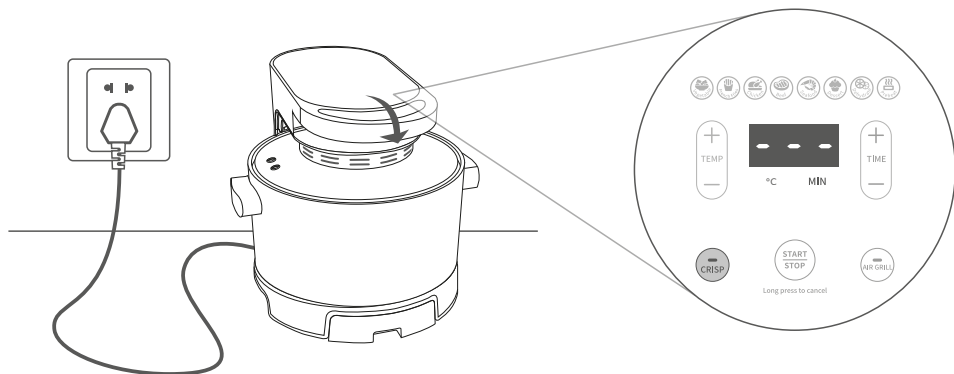
TRYB AIR CRISP

Krok1: Włóż kosz do urządzenia oraz talerz crisp. Upewnij się, że kosz jest prawidłowo wyrównany z urządzeniem zgodnie ze znakiem ↑ na koszu i zatrzaszkiem na spodzie kosza, w przeciwnym razie nie będzie można prawidłowo zamknąć pokrywy urządzenia.





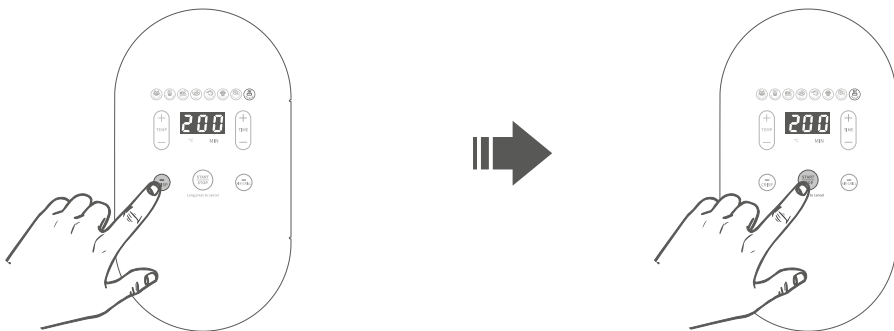
Krok 2:

Zamknij przezroczystą pokrywę i podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego. Przycisk przełączania trybu Air Crisp i wyświetlacz LED zaświecą się automatycznie.



Krok 3:

Naciśnij przycisk , aby wybrać program podgrzewania, a następnie naciśnij przycisk , aby podgrzać urządzenie. Na wyświetlaczu LED będą migać na przemian ikonę czasu i temperatury.




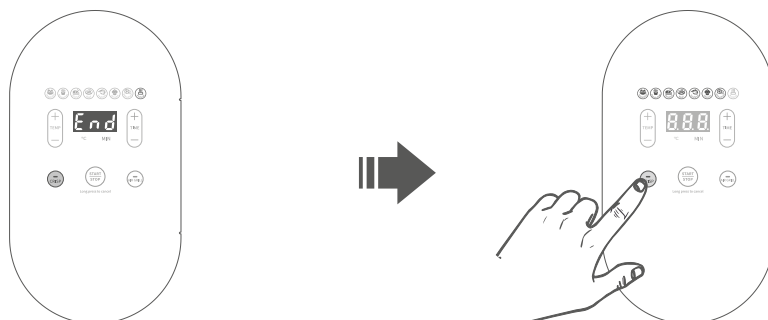
Uwagi:

* Przy pierwszym używaniu zaleca się wstępne podgrzanie urządzenia przez 30 minut w wentylowanym pomieszczeniu w celu usunięcia nieprzyjemnego zapachu.

*W przypadku codziennego użytkowania z urządzenia, należy go podgrzewać przez 5 minut przed każdym przygotowywaniem potrawy.

Krok 4:


Po zakończeniu procesu podgrzewania można umieścić jedzenie na talerzu i nacisnąć , aby wybrać odpowiedni tryb spośród: Warzywa, Frytki, Kurczak, Wołowina, Owoce morza, Deser i Suszenie w zależności od potrzeb. Wskaźnik wybranego trybu zaświeci się, a wyświetlacz LED pokaże czas smażenia.

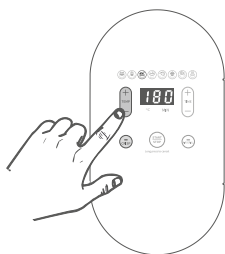


* Przewodnik po domyślnej temperaturze i czasie 8 zapisanych programów.


Program	Domyślna temperatura	Domyślny czas
Warzywa	300°F/150°C	11 minut
Frytki	360°F/180°C	18 minut
Kurczak	400°F/200°C	38 minut
Wołowina	400°F/200°C	18 minut
Owoce morza	320°F/160°C	17 minut
Deser	320°F/160°C	20 minut
Suszenie	160°F/70°C	360 minut
Podrzewanie	400°F/200°C	5 minut

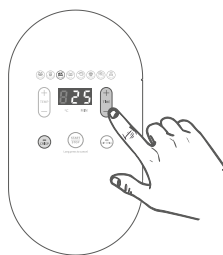
Krok 5(opcjonalnie):

Jeśli temperatura wybranego trybu nie jest odpowiednia, można nacisnąć przycisk , aby dostosować temperaturę.



Krok 6(opcjonalnie):

Jeśli czas wybranego trybu nie jest odpowiedni, można nacisnąć przycisk , aby dostosować czas.




Wskazówka:

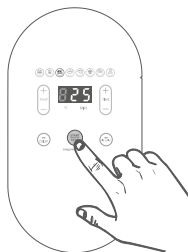
Temperaturę można regulować w zakresie 80-400°F/27-200°C, zwiększając lub zmniejszając ją o 5°F/5°C dla każdego naciśnięcia.

Wskazówka:

Czas można regulować w zakresie 0-360 minut, zwiększając lub zmniejszając go o 1 minutę po każdym naciśnięciu przycisku.


Krok 7

Naciśnij , aby rozpocząć smażenie. Możesz sprawdzić postęp smażenia przez przezroczystą pokrywę w dowolnym momencie.



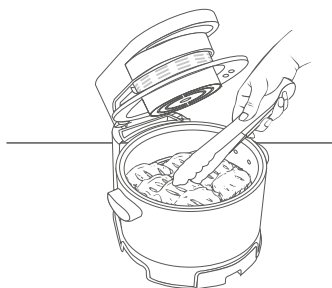
Wskazówka:

Naciśnij , aby zatrzymać proces smażenia.

Przytrzymaj , aby anulować proces smażenia.

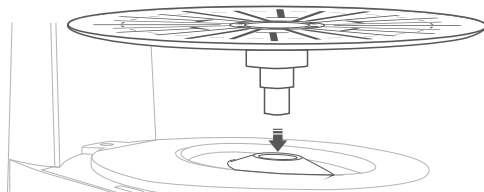
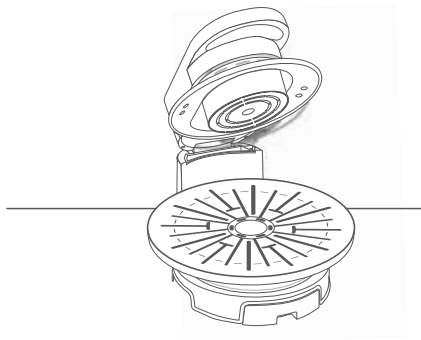
Kroki:

Gdy na wyświetlaczu LED pojawi się komunikat End (Koniec), proces smażenia zostanie zakończony i będzie można wyjąć potrawę za pomocą przedmiotu odpornego na wysoką temperaturę.



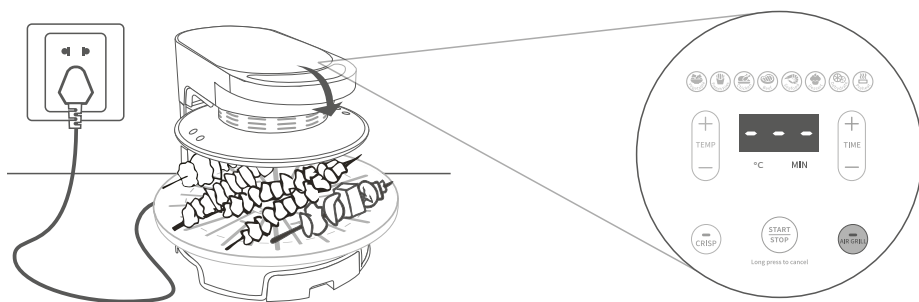
TRYB AIR GRILL (GRILOWANIE POWIETRZEM)

Krok1 : Umieść płytę do grillowania na podstawie frytownicy i upewnij się, że jest ona prawidłowo wyrównana z frytownicą.



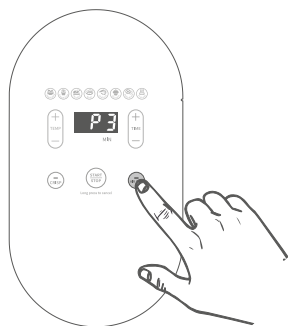
Krok 2:

Umieść jedzenie na płycie do grillowania, zamknij przezroczystą pokrywę i podłącz frytownicę do gniazdka elektrycznego. Przycisk przełączania poziomu grzania i wyświetlacz LED zaświecą się automatycznie.



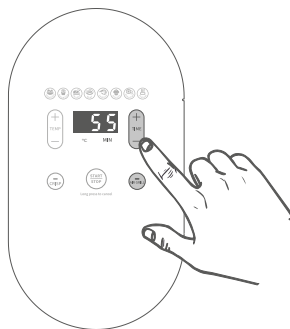
Krok 3:

Naciśnij przycisk  aby wybrać poziom ogrzewania spośród P1 (niski), P2 (średni) i P3 (wysoki).



Krok 4:

Naciśnij przycisk , aby ustawić czas grillowania.

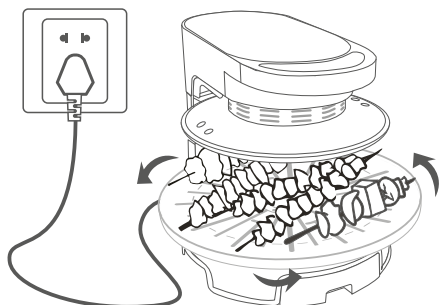
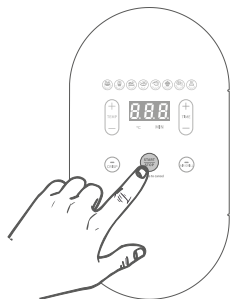


Wskazówka:

Czas można regulować w zakresie 0-90 minut, zwiększając lub zmniejszając go o 1 minutę przy każdym naciśnięciu przycisku.

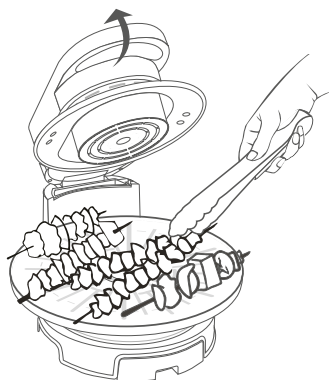
Krok 5:

Naciśnij przycisk **START/STOP** aby rozpocząć grillowanie. Płyta grillująca zacznie obracać się w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara



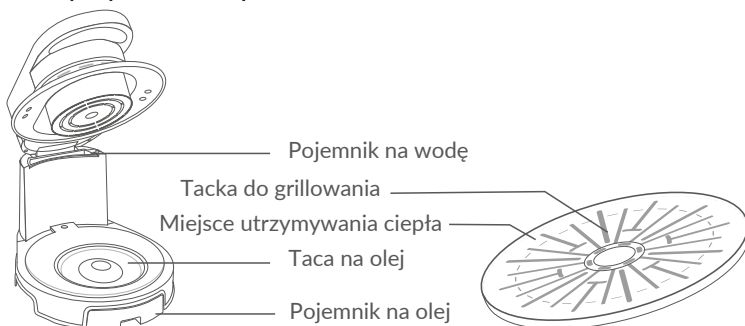
Krok 6:

Gdy na wyświetlaczu LED pojawi się komunikat End (Koniec), proces grillowania zostanie zakończony i będzie można wyjąć jedzenie za pomocą przedmiotu odpornego na wysoką temperaturę.



Uwagi:

1. Podczas grillowania żywności należy umieścić ją na powierzchni do grillowania. Po zakończeniu grillowania żywność można umieścić w miejscu utrzymywania ciepła.



2. Nadmiar oleju wytwarzanego przez żywność trafia do tacy na olej, a następnie przepływa do pojemnika na olej.
3. Pojemnik na wodę jest używany do zbierania wody wytwarzanej w trybie Air Crisp.
4. Sprawdź, czy na płycie do grillowania nie pozostały resztki jedzenia; jeśli tak, wyczyść ją.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRYZRĄDZANIA POTRAW

1. Upewnij się, że wysokość potrawy nie przekracza wysokości kosza frytownicy.
2. Nie wkładaj do frytownicy papierowych lub plastikowych pojemników, które nie są odporne na wysoką temperaturę.
3. Nigdy nie wkładaj do frytownicy szklanych lub ceramicznych talerzy z jedzeniem.
4. Aby uzyskać lepsze wyniki przygotowywania potraw, wskazane jest wstępne podgrzanie frytownicy na około 5-10 minut przed każdym jej używaniem.
5. Niektóre potrawy można zawinąć w folię do gotowania, aby uzyskać lepsze efekty smakowe.
6. Czas i temperaturę można dostosować do własnych preferencji i smaków potraw. Proces przyrządzania potrawy można obserwować przez przezroczystą pokrywę urządzenia.
7. Podczas pracy urządzenia temperatura niektórych części może być bardzo wysoka. Nie dotykaj żadnej powierzchni urządzenia ani nie przesuwaj go.
8. Aby uniknąć przypalenia, dymienia lub powstania nieprzyjemnego zapachu, należy usunąć resztki jedzenia pozostałe po poprzednim przyrządzaniu potraw przed kolejnym użytkowaniem. Wykonuj ową czynność za każdym razem.
9. W celu uzyskania lepszych rezultatów gotowania wskazane jest odwrócenie potrawy w połowie czasu przyrządzania jej w urządzeniu.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem: Wyświetlacz LED pokazuje E51.

Rozwiązanie: Występuje przerwa w obwodzie czujnika temperatury.

Skontaktuj się z działem posprzedażowym.

Problem: Wyświetlacz LED pokazuje E52.

Rozwiązanie:Wystąpiło zwarcie w obwodzie czujnika temperatury.

Skontaktuj się z działem posprzedażowym.

Problem: Wyświetlacz LED pokazuje Err.

Rozwiązanie: Kosz frytownicy lub płyta grillowa nie są prawidłowo wyrównane z frytownicą. Jeśli po wypróbowaniu rozwiązania problem nadal występuje, skontaktuj się z działem posprzedażowym.

LEACCO

Producent: Shenzhen Wonland Technology Co., Ltd.

Adres: Wonland Wonland Kft: Wonland World Phase II, Minle Community,
Minzhi Street, Longhua District, Shenzhen, Chiny

E-mail: service@leacco.com

KONSERWACJA I PIELEGNACJA

1. Przed czyszczeniem należy odłączyć frytownicę od zasilania i poczekać, aż całkowicie ostygnie.
2. Użyj miękkiej, wilgotnej szmatki z ciepłą wodą z mydłem, aby wyczyścić bok frytownicy z oleju i plam.
3. Do czyszczenia frytownicy i innych jej części należy używać wyłącznie neutralnego środka.
4. Nie zanurzaj frytownicy w wodzie lub innym płynie do czyszczenia.
5. Po czyszczeniu należy zawsze pamiętać o wysuszeniu wszystkich części, a następnie przechowywać je w chłodnym i wentylowanym miejscu.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem: Urządzenie nie działa.

Rozwiązanie:

- a. Sprawdź, czy frytownica została prawidłowo podłączona.
- b. Upewnij się, że do frytownicy została włożona właściwa część.

Problem: Wentylator urządzenia nie działa.

Rozwiązanie:

- a. Sprawdź, czy frytownica jest podłączona do zasilania, a wskaźniki zaświeciły się prawidłowo.
- b. Upewnij się, że został naciśnięty przycisk Start/Stop.

Problem: Nie można dobrze zamknąć przezroczystej pokrywy w trybie Air Crisp.

Rozwiązanie:

- a. Sprawdź, czy do kosza frytownicy nie włożono zbyt dużej ilości żywności.
- b. Upewnij się, że kosz frytownicy jest prawidłowo wyrównany z frytownicą zgodnie ze znakiem ↑ na koszu i zatraskiem na spodzie kosza; w przeciwnym razie pokrywa nie zostanie prawidłowo zamknięta.
- c. Sprawdź, czy krawędź kosza frytownicy nie jest zdeformowana. Jeśli tak, skontaktuj się z działem posprzedażowym.

Problem: Z urządzenia wydobywa się biały dym.

Rozwiązanie:

- a. Gotowanie żywności o wysokiej zawartości tłuszczu spowoduje zanurzenie się tłuszczu w dolnej części kosza, co jest zjawiskiem całkowicie normalnym.
- b. Sprawdź, czy po ostatnim użytkowaniu nie pozostały jakieś resztki jedzenia. Jeżeli tak, usuń je i wyczyść urządzenie.

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 odmiennosc stanu fizycznego produktu od fizycznie nowego produktu. W przypadku wykrycia lub stwierdzenia jakiegokolwiek odmiennosci należy pilnie podjąć kroki konserwacyjne (czyszczenie) lub serwisowe. Brak poprawnej konserwacji (czyszczenia) i reakcji w chwili wykrycia stanu odmiennosci 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>