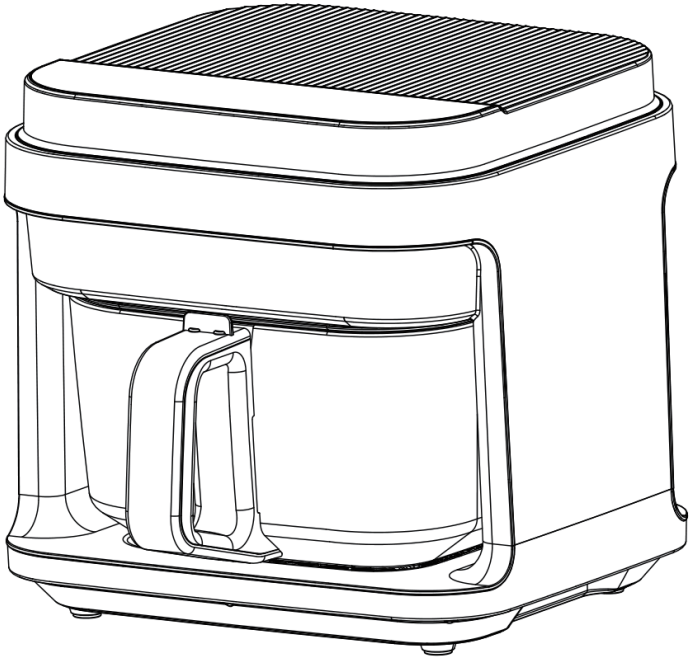
LEACCO

Frytkownica beztłuszczowa LEACCO 5,5L 1200W AF018

Instrukcja obsługi

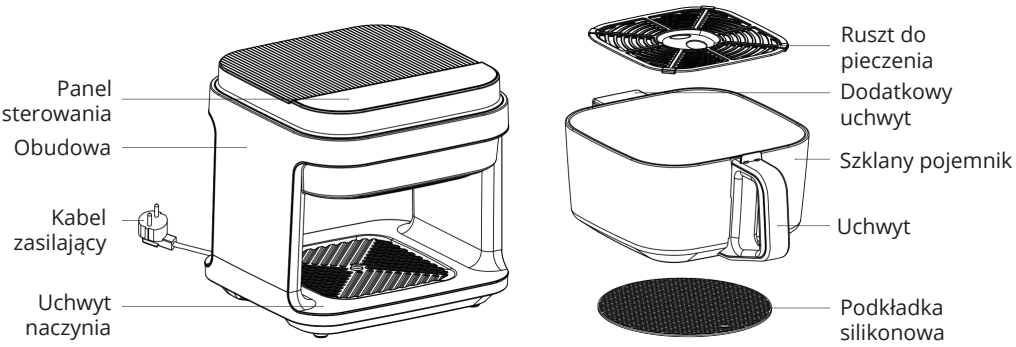


WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed pierwszym użyciem należy przeczytać wszystkie instrukcje.
To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
Podczas użytkowania urządzenie należy umieścić na poziomej i stabilnej powierzchni.
Nie należy umieszczać urządzenia przy ścianie lub innym urządzeniu. Wokół urządzenia należy pozostawić co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni.
Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu.
Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
Wszelkie dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Nie należy umieszczać urządzenia na łatwopalnych materiałach lub w ich pobliżu.
Przed przystąpieniem do bezpiecznej obsługi lub czyszczenia, urządzenie musi ostygnąć przez około 30 minut.
Podczas pracy urządzenia nie wolno zakrywać wlotów i wylotów powietrza.
Nie zanurzać obudowy w wodzie ani nie spłukiwać pod kranem ze względu na elementy elektryczne i grzewcze.
Podczas smażenia przez wyloty powietrza wydostaje się gorąca para lub gorący olej. Ręce i twarz należy trzymać w bezpiecznej odległości od pary i wylotów powietrza. Należy również uważać na gorącą parę i powietrze podczas wyjmowania tacki z urządzenia.
Nie dotykać akcesoriów do pieczenia ani wnętrza frytownicy w trakcie i bezpośrednio po użyciu, ponieważ stają się one bardzo gorące.
Zawsze używaj rękawic kuchennych.
Wszystkie przewody należy trzymać z dala od gorących powierzchni.
Wszystkie przewody należy trzymać z dala od ostrych krawędzi.
Urządzenie i jego przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
Uszkodzonego przewodu głównego nie wolno wymieniać ani naprawiać przez osoby nieupoważnione.
Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód lub inne części są uszkodzone.
Należy upewnić się, że napięcie wyjściowe odpowiada napięciu podanemu na etykiecie znamionowej urządzenia.
Nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego sterownika, takiego jak zewnętrzny wyłącznik czasowy.
Jeśli z urządzenia wydobywa się ciemny dym, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Przed wyjęciem tacki z urządzenia należy poczekać, aż dym ustanie.
Do frytownicy nie należy wkładać plastikowych naczyń, folii ochronnych ani naczyń nieodpornych na wysoką temperaturę.
Nie używać z przedłużaczem, urządzenie musi być podłączone do gniazdka ściennego.
Nie dopuścić do przedostania się płynów do wnętrza urządzenia (poza płynami do gotowania dodawanymi na tacę), aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym lub zwarcia.

Nie wolno podłączać urządzenia ani obsługiwać panelu sterowania mokrymi rękami.
Nie dotykać wnętrza urządzenia podczas jego pracy, ponieważ będzie ono bardzo gorące.
Nieużywane urządzenie należy zawsze wyłączać i odłączać od zasilania.

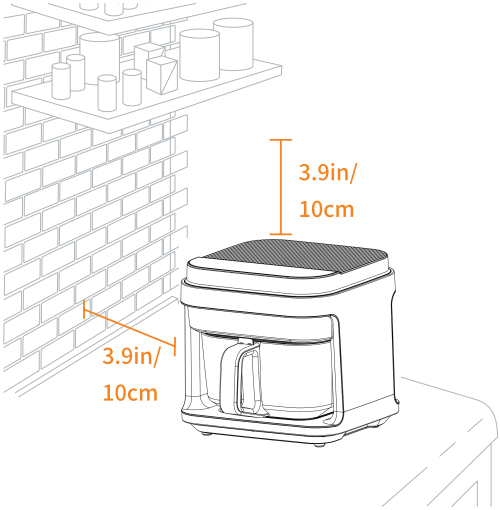
Opis produktu



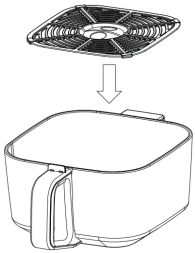
Panel sterowania

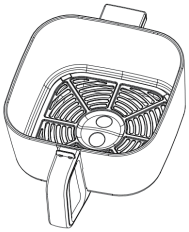
INSTRUKCJE DOTYCZĄCE PRODUKTU

1. Umieść urządzenie na poziomej powierzchni. Zachowaj co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach, a także zwrócić uwagę na to, aby trzymać urządzenie z dala od zasłon i innych łatwopalnych materiałów.



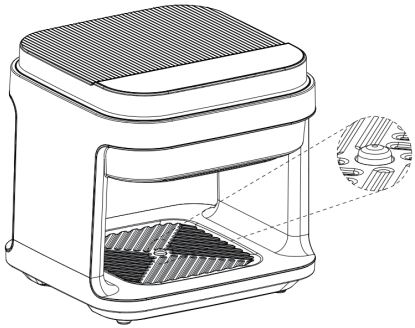
2. Po wyciągnięciu pojemnika należy umieścić w naczyniu ruszt.





3. Umieść jedzenie na ruszcie, a następnie wsuń pojemnik do frytownicy.

Uwaga:
- Po zakończeniu gotowania należy wyjąć ruszt do pieczenia z naczynia za pomocą rękawic lub innych narzędzi zapobiegających oparzeniom.
- Nie napełniaj całkowicie naczynia potrawą, zachowując minimalną odległość 30 mm od górnej krawędzi naczynia. Konieczne jest utrzymanie płynnego przepływu powietrza wewnątrz, a potrawa może stać się większa po podgrzaniu, w zależności od aktualnej sytuacji.
- Urządzenie może działać prawidłowo tylko wtedy, gdy pojemnik jest zamknięty, w przeciwnym razie na wyświetlaczu pojawi się komunikat "OPEN".
- Na zdjęciu znajduje się wyłącznik bezpieczeństwa. Jak pokazano na rysunku po prawej stronie.
- Pracę można rozpocząć tylko po włożeniu pojemnika do urządzenia.
Jeśli pojemnik nie zostanie włożony do urządzenia, na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się komunikat "---".



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i etykiety.
2. Wyczyść pojemnik i wszystkie inne akcesoria gorącą wodą, płynem do mycia naczyń.
3. Wytrzyj szmatką wewnętrzną i zewnętrzną część urządzenia.
4. Podczas pierwszego użycia może być wyczuwalny delikatny zapach spalenizny. Nie należy się denerwować, jest to całkowicie normalne i powoli zniknie po użyciu.

INSTRUKCJA OBSŁUGI PRODUKTU

1. Po włączeniu zasilania rozlegnie się dźwięk brzęczyka, ekran cyfrowy i wszystkie kontrolki zamigają, a następnie zgasną; świecić będzie tylko kontrolka przycisku " ⏻ ".
2. Po naciśnięciu przycisku " ⏻ " wszystkie wskaźniki i ekran cyfrowy zaświecą się i przejdą w tryb czuwania.
3. W trybie czuwania przyciski " 🌡/⏲ ", " + ", " — " są zablokowane, a inne przyciski mogą być obsługiwane.
4. Frytkownica wyłączy się automatycznie po 60 sekundach bez działania w trybie czuwania.
5. W trybie czuwania wybierz menu gotowania i naciśnij je lekko, a następnie naciśnij przycisk " ⏻ ", aby rozpocząć gotowanie.
6. Podczas wyboru menu gotowania, jeśli chcesz dostosować czas i temperaturę funkcji, naciśnij przycisk " 🌡/⏲ ", ikona odpowiadająca ekranowi cyfrowemu będzie migotać, podczas migotania dotknij przycisku " + ", " — ", aby dostosować temperaturę i czas.
7. Podczas gotowania, naciśnij przycisk " ⏻ ", aby przejść do trybu czuwania, inne części przestaną działać natychmiast, podczas gdy tylko wentylator będzie działał przez minutę w celu odprowadzenia ciepła.

WYBÓR FUNKCJI MENU

Poniższa tabela przedstawia domyślny program menu z czasem gotowania i temperaturą gotowania, aby spełnić różne potrzeby gotowania. Można je również dostosować do różnych składników.

Menu	Domyślna temp.	Domyślny czas	Wybór temp.	Wybór czasu
TRYB RĘCZNY	120 ℃	20 mins	40-200 ℃	1-60 mins
KREWETKI	160 ℃	10 mins	150-170 ℃	1-60 mins
STEK	180 ℃	12 mins	170-190 ℃	1-60 mins
FRYTKI	185 ℃	25 mins	170-200 ℃	1-60 mins
SKRZYDEŁKA	180 ℃	15 mins	170-190 ℃	1-60 mins
RYBA	160 ℃	20 mins	150-170 ℃	1-60 mins
KURCZAK	180 ℃	35 mins	170-190 ℃	1-60 mins
ODMRAŻANIE	80 ℃	10 mins	70-90 ℃	1-60 mins

Uwaga:
1. Im większy pieczony kurczak lub potrawa, tym więcej czasu i temperatury potrzeba, należy dostosować menu do aktualnej sytuacji.
2. Podczas gotowania obracaj potrawę regularnie lub nieregularnie, aby zapewnić bardziej równomierne i lepsze gotowanie

USTAWIANIE CZASU I TEMPERATURY GOTOWANIA

1. Po wybraniu menu, jeśli chcesz zresetować temperaturę i czas gotowania, naciśnij przycisk " ", aby przełączyć
między czasem a temperaturą i odpowiednio wprowadź zmiany.
2. Naciśnij przycisk " ", " " ikona na ekranie cyfrowym zacznie migać, a następnie dotknij przycisku "+", "−", aby dostosować temperaturę gotowania. Każde naciśnięcie zmienia temperaturę o 5°C, zakres regulacji temperatury wynosi 40°C-200°C.
3. Naciśnij przycisk " ", ikona "MIN" na ekranie cyfrowym zacznie migać, a następnie naciśnij przycisk "+", "−", aby ustawić czas gotowania. Każde naciśnięcie zmienia czas o 1 min, zakres regulacji wynosi od 1 min do 60 min.

FUNKCJA PAUZY

1. Podczas pracy można bezpośrednio wyciągnąć garnek, aby wstrzymać pracę.

Uwaga:
Urządzenie automatycznie powróci do stanu włączenia, jeśli nie będzie działać przez ponad 10 minut w stanie wstrzymania.

ZAKOŃCZENIE GOTOWANIA

1. Po zakończeniu gotowania brzęczyk wyemituje 3 sygnały dźwiękowe, a grzałka przestanie działać, podczas gdy wentylator będzie pracował przez 1 minutę w celu schłodzenia komory wewnętrznej.
2. Wyciągnij garnek i umieść go na stabilnej poziomej powierzchni
3. Wylej ugotowane jedzenie na talerz.
4. Po zakończeniu gotowania naciśnij przycisk zasilania, aby wyłączyć zasilanie i odłącz przewód zasilający od ściany.

Uwaga:
- Podczas wyjmowania garnka lub naczynia nie należy ich dotykać, aby uniknąć poparzenia.
- Lepiej wyjąć garnek po całkowitym ostygnięciu, co jest również korzystne dla urządzenia.
- Nie odwracaj garnka do góry dnem, ponieważ będzie z niego kapał dodatkowy tłuszcz.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyść urządzenie i akcesoria po każdym użyciu, utrzymuj urządzenie w czystości.

Uwaga:
- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania i odczekać, aż ostygnie.
- Przetrzyj powierzchnię urządzenia miękką, wilgotną ściereczką.
- Nie zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczki i korpusu urządzenia w wodzie lub innym płynie, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia, pożar, porażenie prądem lub obrażenia osób.

PRZECHOWYWANIE

- Przed przechowywaniem odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu całkowicie ostygnąć.
- Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche, zmontuj wszystkie części, a następnie umieść je w suchym, czystym, nie powodującym korozji środowisku.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Produkt nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone.	Upewnij się, że wtyczka jest podłączona do gniazdka.
	Garnek nie jest na swoim miejscu.	Umieść naczynie dokładnie w obudowie.
Jedzenie nie jest całkowicie ugotowane.	Potrawy są zbyt duże.	Do garnka należy wkładać mniejsze i cienkie porcje jedzenia.
	Czas gotowania jest zbyt krótki.	Ustaw czas gotowania.
	Temperatura gotowania jest zbyt niska.	Dostosuj temperaturę gotowania.
	Zbyt dużo jedzenia w naczyniu.	Jedzenie nie może zajmować więcej niż 4/5 garnka i nie należy wkładać zbyt dużych porcji, pozostawiając odstęp między składnikami.
	Żywność nie rozmraża się całkowicie.	Odmrażaj jedzenie dłużej.
Jedzenie jest ugotowane nierównomiernie.	Niektóre potrawy wymagają ciągłego obracania podczas gotowania.	Podczas gotowania należy wyciągać naczynie i obracać potrawę co 5-8 minut.
Z naczynia wydobywa się biały dym.	Potrawy są za tłuste po wyjęciu.	Gotowanie tłustych potraw spowoduje wyciek dużej ilości oleju, który w wysokiej temperaturze wytworzy biały dym. Jest to normalne zjawisko.
	Pozostałości oleju w naczyniu z poprzedniego gotowania.	Upewnij się, że naczynie jest czyste przed i po każdym użyciu.
Frytki nie są chrupiące.	Zależy to od zawartości wody i oleju w składnikach.	Upewnij się, że frytki są suche przed smażeniem i nie krój frytek na ząbki.
Wyświetlacz pokazuje kod błędu "E01".	Występuje przerwa w obwodzie czujnika NTC.	Może być poluzowany lub odłączony, skontaktuj się z serwisem.
Wyświetlacz pokazuje kod błędu "E02"	Zwarcie w czujniku NTC.	Być może czujnik NTC jest uszkodzony, skontaktuj się z serwisem.
Wyświetlacz pokazuje kod błędu "E03"	Temperatura produktu jest zbyt wysoka.	Odłącz zasilanie. Wyciągnij naczynie i poczekaj, aż ostygnie, a następnie włącz je ponownie.

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.

CE 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 odmienność stanu fizycznego produktu od fizycznie nowego produktu. W przypadku wykrycia lub stwierdzenia jakiejkolwiek 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.

1111, Jinhua Tower, Taoyuan Community,
Dalang Street, Longhua District, Shenzhen,
Chiny