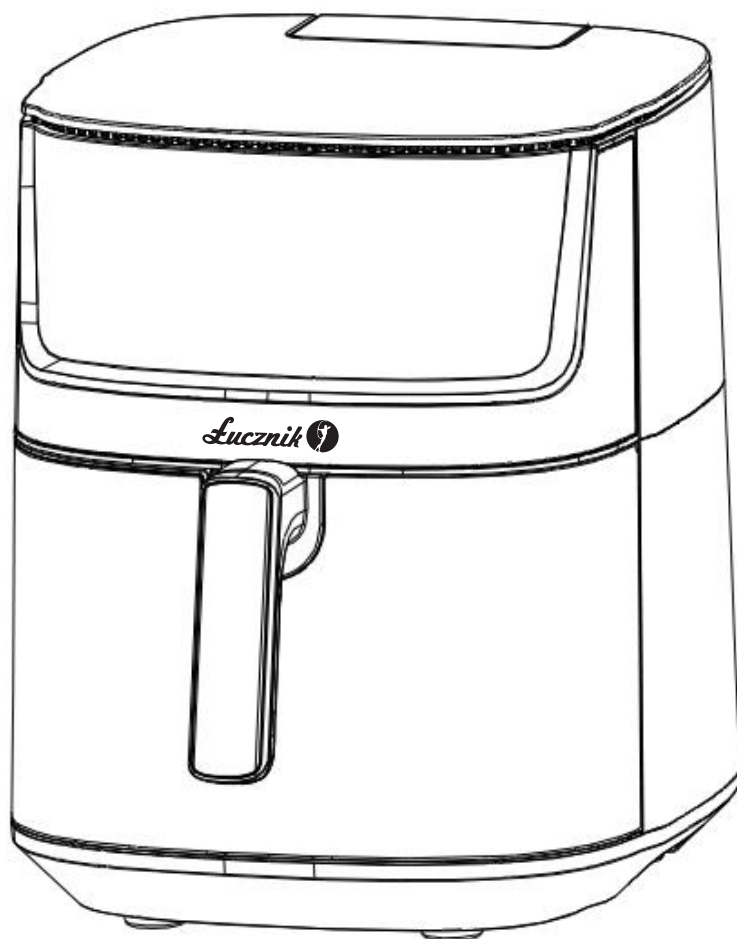


AF-1500 Air Fryer Steam +

Frytkownica beztłuszczowa z funkcją gotowania na parze



English version



on page 11

Українська версія



на сторінці 21

Drogi Konsument,

dziękujemy, że wybrałeś produkt polskiej marki Łucznik. Nasza frytkownica beztłuszczowa z funkcją gotowania na parze AF-1500 pomoże Ci w łatwy i zdrowy sposób przygotować Twoje ulubione potrawy. Mamy nadzieję, że tak wszechstronny pomocnik w mig znajdzie stałe miejsce w Twojej kuchni. Jesteśmy wręcz o tym przekonani, wszak kulinarne umiejętności, którymi dysponuje (smażenie, grillowanie, podgrzewanie, pieczenie, a nawet gotowanie na parze) są nie do przecenienia.

Pamiętaj, by frytkownicy używać zgodnie z jego opisem i przeznaczeniem.

Dla Twojej wygody i zapewnienia bezproblemowego korzystania z urządzenia, zalecamy dokładne przeczytanie instrukcji przed pierwszym jego użyciem.

Konieczne zachowaj tę instrukcję, może Ci się jeszcze przydać.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

INSTRUKCJA BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA AF 1500 AIR FRYER STEAM +

Frytkownica beztłuszczowa AF-1500 Air Fryer Steam + przeznaczona jest wyłącznie do użytku domowego oraz podobnych zastosowań, w tym:

- w kuchniach i stołówkach dla personelu w sklepach, biurach, urzędach i innych środowiskach pracy,
- w gospodarstwach wiejskich,
- w obiektach typu Bed&Breakfast,
- przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów mieszkalnych.

Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym pamiętaj o poniższych zasadach:

- Nigdy nie zostawiaj bez nadzoru urządzenia podłączonego do zasilania.
- Nie zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczki ani samego urządzenia w wodzie lub innej cieczy.
- Od razu po użyciu i zawsze przed jego czyszczeniem musisz odłączyć urządzenie od prądu.

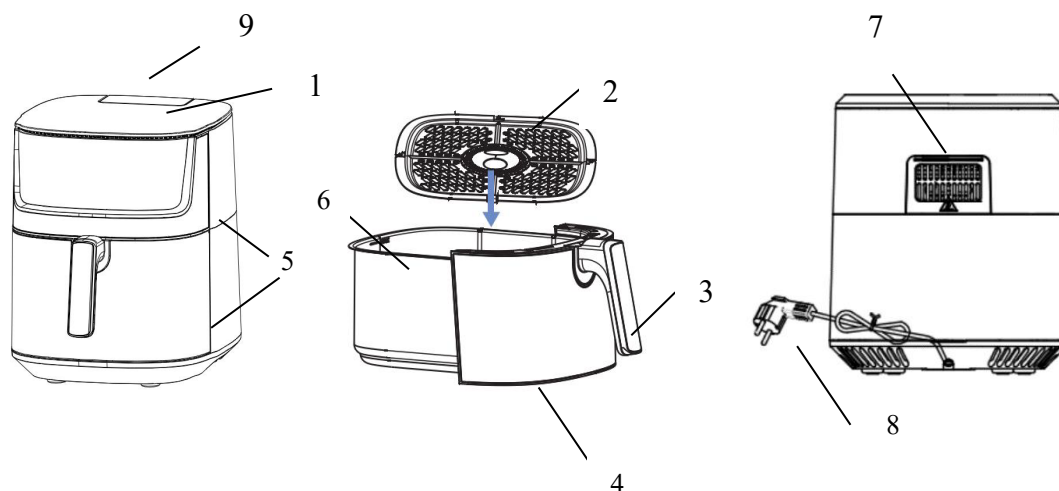
Używając frytkownicy należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa oraz środków ostrożności, w tym określonych poniżej.

1. Przed pierwszym użyciem frytkownicy dokładnie przeczytaj jej instrukcję obsługi. Zrób to ponownie, gdy masz wątpliwości dotyczące jej użytkowania.
2. Przed skorzystaniem z frytkownicy sprawdź, czy napięcie w gniazdku odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej.
3. Frytkownicy mogą używać dzieci, które skończyły 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy w zakresie jej obsługi tylko wówczas, gdy odbywa się to pod nadzorem osoby dorosłej i dodatkowo zostały odpowiednio poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia, a także rozumieją zagrożenia z tym związane.
4. Dzieciom nie wolno bawić się frytkownicą.
5. Dzieci nie mogą czyścić frytkownicy bez nadzoru osoby dorosłej.
6. Zachowaj szczególną ostrożność używając frytkownicy w pobliżu dzieci oraz osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych.
7. Nigdy nie zostawiaj frytkownicy (także wyłączonej) oraz przewodu zasilającego w obecności dzieci oraz osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych.
8. Przechowuj frytkownicę z dala od dzieci oraz osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych.
9. Nie używaj frytkownicy w przypadku, gdy:
 - jej przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone,
 - występują zakłócenia w jej funkcjonowaniu (działa nieprawidłowo),
 - została uderzona z dużą siłą, upadła na podłogę lub została uszkodzona w jakikolwiek inny sposób. W powyższych sytuacjach skontaktuj się ze sprzedawcą lub Serwisem AGD Łuczniaka (namiary znajdziesz na str. 9 tej instrukcji) w celu sprawdzenia, naprawy lub niezbędnej regulacji elektrycznej albo mechanicznej.
10. Jeśli przewód zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez Serwis AGD Łuczniaka. Dzięki temu unikniesz niebezpieczeństwa.
11. Zawsze, gdy chcesz użyć frytkownicy, najpierw podłącz wtyczkę do urządzenia, a następnie podłącz przewód zasilający do gniazdka.
12. Zawsze, gdy nie używasz frytkownicy, najpierw ją wyłącz, a następnie odłącz od źródła zasilania (wyciągnij wtyczkę z gniazdka). Zrób to również przed montażem lub demontażem jej części, a także przed czyszczeniem urządzenia.
13. Uważaj, by przewód zasilający frytkownicy
 - nie zwiisał z krawędzi blatu,
 - nie dotykał gorących powierzchni,
 - nie dotykał ostrych krawędzi i przedmiotów.
14. Nie umieszczaj frytkownicy na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego albo elektrycznego, ani w rozgrzanym piekarniku.
15. **WAŻNE!** AF-1500 Air Fryer Steam + posiada funkcję ogrzewania. Oznacza to, że powierzchnie, w tym inne niż powierzchnie funkcjonalne, mogą wytwarzać wysokie temperatury. Należy więc używać frytkownicy z zachowaniem najwyższej ostrożności.
16. Pracując frytkownicą należy dotykać wyłącznie w rękawicach chroniących przed wysoką temperaturą (lub podobnych), dotykając przy tym tylko przeznaczonych do tego miejsc (uchwytów i powierzchni chwytnych). Zanim dotkniesz powierzchni innych niż te przeznaczone do chwytania, poczekaj aż całkowicie ostygną. Pamiętaj, że powierzchnie takie muszą mieć wystarczająco dużo czasu na ostygnięcie.
17. Nie przenoś frytkownicy zawierającej gorący olej lub inne gorące płyny.
18. Nie zanurzaj frytkownicy, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani żadnym innym płynie, gdyż może to doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
19. Używaj tylko akcesoriów zalecanych i sygnowanych przez markę Łuczniak. Użycie akcesoriów innych niż zalecane przez Łuczniaka może spowodować obrażenia ciała i uszkodzenie produktu.
20. Frytkownica nie jest przeznaczona do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
21. Nie używaj frytkownicy na zewnątrz.
22. Używaj urządzenia wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.

INFORMACJE OGÓLNE I BUDOWA URZĄDZENIA

Frytkownica beztłuszczowa AF-1500 Air Fryer Steam + marki Łucznik działa w oparciu o technologię Rapid Air, która błyskawicznie podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia i sprawia, że jedzenie jest zawsze idealnie przygotowane. Wykorzystując szybki obieg

gorącego powietrza i górny grill, pomoże Ci w łatwy i zdrowy sposób przygotować Twoje ulubione potrawy. Frytkownica na gorące powietrze podgrzewa żywność we wszystkich kierunkach, a większość składników nie wymaga stosowania oleju.



- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Wyświetlacz z panelem sterowania | 6. Pojemnik do smażenia |
| 2. Wkład (kratka) | 7. Wylot powietrza (otwór wylotowy) |
| 3. Uchwyt (rączka) | 8. Przewód zasilający |
| 4. Obudowa pojemnika do smażenia | 9. Zbiornik na wodę |
| 5. Korpus | |

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I UŻYTKOWANIA FRYTKOWNICY

- Nigdy nie zanurzaj obudowy, która zawiera komponenty elektryczne i elementy grzejne, w wodzie. Nie myj ani też nie płucz jej pod bieżącą wodą (pod kranem).
- By uniknąć porażenia prądem, nie dopuść do przedostania się wody lub innego płynu do wnętrza urządzenia.
- Zawsze umieszczaj składniki przeznaczone do smażenia w pojemniku do smażenia – dzięki temu nie będą miały kontaktu z elementami grzejnymi.
- Nigdy nie zakrywaj wlotu powietrza i otworów zewnętrznych podczas pracy urządzenia.
- Nie napełniaj pojemnika do smażenia olejem – może to spowodować zagrożenie pożarem.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza frytkownicy w czasie, kiedy urządzenie pracuje.
- **WAŻNE!** W czasie, kiedy frytkownica pracuje, temperatura wszystkich jej powierzchni może być wysoka. Pamiętaj zatem, by zachować należyłą ostrożność.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Nie pozwól, aby urządzenie działało bez nadzoru.
- Nie podłączaj urządzenia ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.
- Nie stawiaj frytkownicy przy ścianie lub innych urządzeniach.
- **WAŻNE!** Należy zostawić co najmniej 10 cm pustej przestrzeni z tyłu frytkownicy, po obu jej bokach oraz nad nią.
- **WAŻNE!** Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na frytkownicy.
- Podczas smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotu powietrza wydostaje się gorąca para. Pilnuj zatem, by twarz i ręce znajdowały się w bezpiecznej odległości zarówno od pary, jak i otworów wylotu powietrza. Na gorącą parę i powietrze uważaj również podczas wyjmowania pojemnika do smażenia z urządzenia.
- Pamiętaj, że wszystkie powierzchnie frytkownicy mogą nagrzewać się podczas użytkowania urządzenia.



- Jeśli z frytkownicy wydobywa się ciemny dym, natychmiast odłącz ją od zasilania. Przed wyjęciem z urządzenia pojemnika do smażenia poczekaj, aż dym całkowicie ustanie.

WAŻNE!

- Upewnij się, że frytkownica jest ustawiona na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
- Frytkownica musi stygnąć przez około 30 minut, aby można ją było bezpiecznie obsługiwać lub wyczyścić.
- Nieużywane urządzenie zawsze należy odłączać od zasilania.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie elementy opakowaniowe.
2. Usuń wszelkie naklejki lub etykiety z urządzenia.
3. Dokładnie wyczyść pojemnik do smażenia oraz kratkę za pomocą gorącej wody, płynu do mycia naczyń i delikatnej, nieściernej gąbki.
4. Przetrzyj urządzenie wewnątrz i na zewnątrz wilgotną (ale nie mokrą!) szmatką.

AF-1500 Air Fryer Steam + to frytkownica beztłuszczowa (bezelejowa), która działa w oparciu o gorące powietrze. Pamiętaj zatem, by nie napełniać pojemnika do smażenia olejem lub tłuszczem do smażenia.

WAŻNE!

Podczas pierwszego nagrzewania z frytkownicy może wydzielać się niewielki dym i/ lub zapach. Jest to normalne zjawisko i dotyczy wielu tego typu urządzeń grzewczych.

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

1. Umieść frytkownicę na poziomej, równej i stabilnej powierzchni. Pamiętaj, pod żadnym pozorem, nie możesz ustawić urządzenia na powierzchni nieodpornej na wysoką temperaturę.
2. Umieść kratkę w pojemniku do smażenia.
Nie napełniaj garnka olejem ani żadnym innym płynem.
Nie kładź żadnych przedmiotów na frytkownicy. W przeciwnym wypadku przepływ powietrza zostanie zakłócony, co wpłynie na wyniki smażenia gorącym powietrzem.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

SMAŻENIE GORĄCYM POWIETRZEM

1. Podłącz wtyczkę do gniazdka.
2. Ostrożnie wyciągnij pojemnik do smażenia z frytkownicy.
3. Umieść składniki, które chcesz przygotować, w pojemniku do smażenia z kratką.
4. Wsuń pojemnik do smażenia z powrotem do frytkownicy, pamiętając o dokładnym wpasowaniu pojemnika do prowadnic w korpusie frytkownicy.

Nigdy nie używaj pojemnika do smażenia bez kratki (wkładu).

Ważne! Nie dotykaj pojemnika do smażenia podczas i bezpośrednio po używaniu frytkownicy, ponieważ bardzo nagrzewa się. Pamiętaj, by zawsze trzymać pojemnik do smażenia za uchwyt.

5. Ustaw czas konieczny do przygotowania wybranych składników (patrz: sekcja „Ustawienia”).
6. Niektóre składniki wymagają przemieszczania w połowie czasu koniecznego do ich przygotowywania (patrz: sekcja „Ustawienia”). Aby potrząsnąć składnikami, wyciągnij pojemnik do smażenia z urządzenia (trzymając za uchwyt) i potrząśnij nim. Następnie wsuń pojemnik z powrotem do frytkownicy.
Ważne! Podczas potrząsania nie naciskaj przycisku na uchwycie.

Wskazówka. Jeśli ustawisz timer na połowę czasu potrzebnego

do przygotowania składników, sygnał dźwiękowy timera poinformuje Cię, kiedy powinieneś je przemieszczać. Pamiętaj, że po przemieszczaniu składników musisz ponownie ustawić timer na pozostały czas konieczny do przygotowania składników.

7. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego timera, który wskazuje, że upłynął ustawiony czas przygotowania, wyjmij pojemnik do smażenia z frytkownicy.

Wskazówka. Możesz dostosować temperaturę i czas do własnych upodobań. Twoje ustawienia zostaną zachowane przez około minutę po wyjęciu pojemnika do smażenia z korpusu.

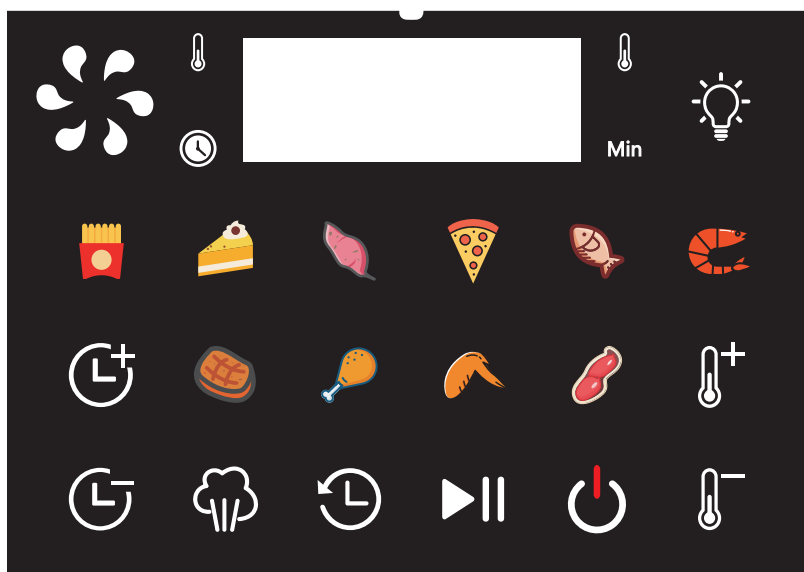
8. Sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, wsuń pojemnik do smażenia z powrotem do urządzenia i ustaw timer na kilka dodatkowych minut.
9. Aby wyjąć składniki (np. frytki), wyciągnij pojemnik do smażenia z frytkownicy i umieść go na podstawce do studzenia.

Nie odwracaj pojemnika do smażenia do góry dnem, jeśli kratka nadal jest do niego przymocowana. Jeśli to zrobisz, nadmiar oleju, który zebrał się na dnie pojemnika, wycieknie na składniki. Pamiętaj, że pojemnik do smażenia i znajdujące się w nim składniki są gorące, co oznacza, że z pojemnika może wydostawać się gorąca para.

10. Opróżnij pojemnik do smażenia, umieszczając przygotowane w nim składniki w misce lub na talerzu.

11. Gdy przygotowywana porcja składników jest już usmażona, możesz od razu zabrać się za przygotowanie kolejnej – frytkownica od razu jest gotowa do dalszej pracy.

INSTRUKCJA OBSŁUGI PROGRAMÓW I USTAWIEŃ



1. Podłącz zasilanie i ustaw urządzenie na płaskiej powierzchni. Dotknij ikonę uruchomienia . Usłyszysz sygnał dźwiękowy i zaświecą się wszystkie ikony. Przycisk START/STOP zacznie migać na wyświetlaczu oraz ustawi się domyślny ekran cyfrowy . Dotknij dowolnej ikony trybu menu, aby przejść do odpowiedniego trybu menu (tryb menu wyświetla domyślną temperaturę i czas). Dotknij ikonę START/STOP , aby rozpocząć pracę.

2. Ustawienia manualne: zmiana temperatury i/lub czasu pracy urządzenia. Po uruchomieniu urządzenia lub wybraniu trybu podświetlają się ikony zmiany temperatury: . Dotknij ikony „plus” lub „minus” – temperatura będzie się zwiększać lub zmniejszać o 5°C. Maksymalna temperatura, którą możesz ustawić to 200°C, minimalna – 80°C. Dłuższe przytrzymanie ikony spowoduje, że temperatura nadal będzie się zwiększać lub zmniejszać.

Po uruchomieniu urządzenia lub wybraniu trybu podświetlą się ikony zmiany czasu: . Dotknij ikony „plus” lub „minus” – czas będzie się zwiększał lub zmniejszał o 1 minutę. Maksymalny czas pracy urządzenia wynosi 60 minut, minimalny – 1 minutę. Dłuższe przytrzymanie ikony spowoduje, że czas nadal będzie się zwiększać lub zmniejszać.

3. Wybór trybu menu. Dotknij wybraną ikonę, aby przejść do odpowiedniego trybu menu, a wybrana ikona zacznie migać. Aby uruchomić tryb, dotknij ikonę START/STOP .

4. Ikona włączania i wyłączania. Dotknij ikonę, aby przejść do wyświetlenia ustawień (jeśli w ciągu 5 minut urządzenie nie jest używane, ekran zostanie wygaszony i przejdzie w stan gotowości).

Dłuższe przytrzymanie ikony (przez ok. 2 sekundy) powoduje wyświetlenie ekranu , a następnie wyłączenie urządzenia.

5. Ikona START/STOP. Dotknij ikonę, aby uruchomić lub zatrzymać ustawiony tryb menu lub program manualny.

6. Ikona opóźnienia uruchomienia. Dotknij ikonę opóźnienia uruchomienia, wprowadź czas opóźnienia (domyślnie ustawiony czas to 1 godzina). Dotknij ikonę zmiany czasu , aby dostosować czas – czas będzie się zwiększać lub zmniejszać o 30 minut. Maksymalny czas opóźnienia uruchomienia to 12 godzin, minimalny – 30 minut. Przytrzymanie ikony spowoduje, że czas nadal będzie się zwiększać lub zmniejszać. Dotknij ikonę START/STOP , aby rozpocząć odliczanie czasu.

7.  Tryb gotowania na parze. Wlej wodę do pojemnika znajdującego się na górze urządzenia. Wybierz odpowiedni tryb menu:      , a następnie dotknij ikonę gotowania na parze  . Aby uruchomić tryb dotknij ikonę START/STOP  . W tym procesie urządzenie automatycznie pobierze i użyje wodę podczas przygotowywania potrawy. Trybu gotowania na parze możesz użyć poprzez naciśnięcie ikony  w dowolnym momencie pracy urządzenia na ustawieniach manualnych lub standardowych trybach menu:      w celu spryskania potrawy wodą.
8.  Ikona podświetlenia wnętrza urządzenia. Dotknij przycisk podświetlenia urządzenia – przycisk zacznie migać, a światło wewnątrz zapali się na 60 sekund, a następnie samoistnie zgaśnie.
9. Jeśli otworzysz urządzenie w trakcie jego pracy, silnik i lampka przestaną pracować. Po włożeniu pojemnika z powrotem, urządzenie będzie automatycznie kontynuować pracę po 2 sekundach.
10. Kiedy frytkownica zakończy pracę, ekran LED zacznie migać w sposób ciągły, wskazując „OFF”, a wentylator będzie nadal kontynuować pracę. Po 30 sekundach nastąpi trzykrotny sygnał dźwiękowy, a urządzenie zostanie wyłączone.

USTAWIENIA

Poniższa tabela pomoże wybrać podstawowe ustawienia dla składników.

Ważne! Należy pamiętać, że wskazane w tabeli ustawienia to wskazówki. W związku z tym, że składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem i kształtem, nie możemy zagwarantować optymalnego ustawienia dla Twoich składników.

Zastosowana w urządzeniu technologia Rapid Air natychmiastowo podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia. Jeśli zatem podczas smażenia wysuniesz na chwilę pojemnik (wraz ze składnikami) z urządzenia, praktycznie nie zakłóci to procesu smażenia.

Funkcja	Ikona	Ilość produktu min-max (g)	Domyślny czas (min)	Domyślna temperatura (°C)	Potrzeba przemieszania
Mrożone frytki		100-400	23	200	tak
Ciasto		100-400	14	170	nie
Słodkie ziemniaki		100-400	30	200	nie
Pizza		100-400	20	200	nie
Ryba		100-400	18	200	nie
Krewetki		100-400	18	170	nie
Stek		100-400	18	180	nie
Pałki z kurczaka		100-400	23	200	nie
Skrzydółka z kurczaka		100-400	18	180	nie
Orzeszki ziemne		100-400	9	180	nie
Tryb gotowania na parze		Tryb współpracuje z innymi programami (patrz punkt 7 rozdziału „Instrukcja obsługi programów i ustawień”).			

WSKAZÓWKI

- Mniejsze składniki zazwyczaj wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż większe składniki.
- Większa ilość składników wymaga tylko nieco dłuższego czasu przygotowania, a mniejsza ilość tylko nieco krótszego.
- Przemieszanie mniejszych składników w połowie czasu przygotowania optymalizuje efekt końcowy i może zapobiec ich nierównomiernemu usmażeniu.
- Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać efekt chrupkości. Usmaż je we frytkownicy w ciągu kilku minut od dodania oleju.
- We frytkownicy nie należy przygotowywać bardzo tłustych składników (np. kiełbasek).
- Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy.
- Chcesz usmażyć chrupiące frytki? Ich optymalna ilość to 500 gramów.

- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować nadziewane przekąski. Gotowe ciasto wymaga krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowe.
- Jeśli chcesz upiec ciasto lub usmażyć kruche i nadziewane składniki, umieść formę do pieczenia lub naczynie żaroodporne w pojemniku do smażenia
- Frytkownicy można również używać do odgrzewania/podgrzewania składników. Aby podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150°C i podgrzewaj je maksymalnie 10 minut.

Ważne! W przypadku rozpoczęcia smażenia, gdy frytkownica jest jeszcze zimna, należy dodać 3 minuty do czasu przygotowania.

CZYSZCZENIE

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

Do czyszczenia pojemnika i kratki (wkładu) z powłoką nieprzywierającą nie należy używać metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej.

1. Wyjmij wtyczkę z gniazdka i odczekaj, aż urządzenie ostygnie.
Ważne! Ostrożnie wyciągnij pojemnik do smażenia z frytkownicy, aby szybciej ostygł.
2. Przetrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną (ale nie mokrą!) szmatką.
3. Wyczyść pojemnik i kratkę za pomocą gorącej wody, płynu do mycia naczyń i nieściernej gąbki. Możesz użyć płynu odtłuszczającego, aby usunąć wszelkie pozostałe zabrudzenia.
Wskazówka. Jeśli brud przywarł do kratki lub dna pojemnika do smażenia, napełnij pojemnik gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Umieść kratkę w pojemniku i pozostaw do namoczenia na około 10 minut.
4. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nieścierną gąbką.
5. Aby usunąć wszelkie pozostałości żywności, wyczyść element grzejny za pomocą szczoteczki do czyszczenia.

KONIEC PRACY

1. Wyłącz frytkownicę, odłącz ją od źródła zasilania (wyciągnij wtyczkę z gniazdka) i pozwól jej ostygnąć (potrwa to ok. 30 minut).
2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do źródła zasilania.	Włóż wtyczkę do gniazdka.
	Timer nie został ustawiony.	Ustaw przycisk timera na wymagany czas przygotowania.
Składniki smażone we frytkownicy nie są gotowe.	Ilość składników w pojemniku do smażenia jest zbyt duża.	Wkładaj do pojemnika do smażenia mniejsze porcje składników – wówczas składniki będą smażyć się równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustaw przycisk temperatury na wymaganą wartość temperatury (patrz: sekcja „Ustawienia”).
	Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Ustaw timer na wymagany czas przygotowania (patrz: sekcja „Ustawienia”).
Składniki są nierównomiernie usmażone.	Niektóre rodzaje składników należy przemieszczać w połowie czasu przygotowania.	Składniki leżące jeden na drugim (np. frytki) należy przemieszczać w połowie czasu przygotowania (patrz: sekcja „Ustawienia”).
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Użyłeś przekąsek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy.	Usmaż przekąski w piekarniku lub lekko posmaruj je olejem, aby uzyskać efekt większej chrupkości.
Nie mogę prawidłowo wsunąć pojemnika do smażenia do urządzenia.	W pojemniku jest za dużo składników.	Nie napełniaj pojemnika powyżej oznaczenia MAX.
	Kratka nie jest prawidłowo umieszczona w pojemniku.	Wciśnij kratkę do pojemnika do smażenia tak, by była nieruchoma.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy do pojemnika do smażenia wycieka duża ilość oleju. Olej powoduje powstawanie białego dymu, a pojemnik do smażenia nagrzewa się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na działanie urządzenia ani na efekt końcowy.
	Pojemnik do smażenia nadal zawiera pozostałości tłuszczu z poprzedniego używania frytkownicy.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu na kratce. Po każdym użyciu frytkownicy upewnij się, że jest ona prawidłowo wyczyszczona.
Świeże frytki są nierównomiernie usmażone.	Nie użyłeś właściwego typu ziemniaka.	Użyj świeżych ziemniaków.
	Pokrojone ziemniaki nie zostały prawidłowo opłukane przed smażeniem.	Dokładnie opłucz pokrojone ziemniaki przed smażeniem, aby usunąć z nich skrobię.
Świeże frytki po wyjęciu nie są chrupiące.	Chrupkość frytek zależy od tego, ile jest w nich oleju i wody.	Upewnij się, że pokrojone ziemniaki są odpowiednio wysuszone przed dodaniem oleju.
		Pokrój ziemniaki na mniejsze kawałki, aby uzyskać efekt większej chrupkości.
		Dodaj nieco więcej oleju, aby uzyskać efekt większej chrupkości.



INFORMACJA

o postępowaniu ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym

W związku z obowiązkiem informacyjnym wynikającym z wprowadzenia ustawy o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym informujemy, że:

1. Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie może być umieszczany z innymi odpadami. Sprzęt taki powinien być zabierany selektywnie, o czym przypomina załączone oznakowanie (przekreślony, kołowy kontener na odpady).
2. Nieprzestrzeganie tej zasady może, przy nieprawidłowej utylizacji zużytego sprzętu, stanowić zagrożenie dla środowiska i życia ludzi, wynikające z obecności w sprzęcie składników niebezpiecznych (takich jak np. okablowanie elektryczne, tworzywa sztuczne, baterie, wyłączniki, płytki obwodów drukowanych itp.). Aby uniknąć takiego zagrożenia, składniki takie powinny zostać zebrane i w odpowiedni sposób przetworzone przez wyspecjalizowane firmy.
3. Ta instrukcja zawiera informację o wszystkich podstawowych parametrach urządzenia. Pamiętaj, że Twoje gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu, zużytego sprzętu. Odbywa się to w szczególności poprzez uczestnictwo w systemie zbierania zużytych urządzeń.

Informujemy, że zużyty sprzęt możecie Państwo bezpłatnie oddać w sklepie, w którym został on zakupiony. Samodzielne demontowanie zużytego sprzętu jest niedopuszczalne. Ze sklepu zużyty sprzęt trafi następnie do wyspecjalizowanej firmy zajmującej się przetwarzaniem, odzyskiem (w tym recyklingiem) i unieszkodliwieniem składników niebezpiecznych.

ŻYCZYMY SATYSFAKCJI Z UŻYTKOWANIA NINIEJSZEGO PRODUKTU!

IMPORTER/GWARANT:

ASPA Electro sp. z o.o.
ul. Macieja Miechowity 1
51-162 Wrocław

MAGAZYN GŁÓWNY/SERWIS:

ul. Bierutowska 81 bud. A
51-317 Wrocław
tel. /+48/ 71 722 52 88
e-mail: reklamacje@aspa.pl

KARTA GWARANCYJNA

AF-1500 AIR FRYER STEAM +

Szanowny Kliencie jako Importer towaru zapewniamy o sprawnym działaniu zakupionego urządzenia pod warunkiem użytkowania go zgodnie z dołączoną do niego instrukcją obsługi. Urządzenie objęte jest 24-miesięczną gwarancją liczoną od daty zakupu.

1. Gwarancja na sprzedany towar nie wyłącza, nie ogranicza i nie zawiesza środków ochrony prawnej, które przysługują Kupującemu z mocy prawa ze strony i na koszt Sprzedawcy.
2. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do eksploatacji w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego.
3. Wszelkie usterki urządzenia wynikłe z wad materiałowych lub wadliwego wykonania stwierdzone w okresie gwarancji usuwane będą w rozsądnym czasie, nie później niż do 21 dni roboczych od chwili, w której Gwarant został poinformowany przez Kupującego o usterce.
4. Usunięcie usterki urządzenia następuje poprzez jego naprawę lub wymianę, przy czym Gwarant może dokonać wymiany, gdy Kupujący żąda naprawy, Gwarant może też dokonać naprawy, gdy Kupujący żąda wymiany, jeżeli usunięcie usterki w sposób wybrany przez Kupującego jest niemożliwe albo wymagałoby nadmiernych kosztów po stronie Gwaranta. Jeżeli wymiana urządzenia na nowe jest niemożliwa, Kupującemu przysługuje prawo do zwrotu zapłaconej kwoty.
5. W przypadku wymiany urządzenia na nowe Kupujący może zostać zobowiązany do zapłaty za obniżenie wartości urządzenia, które nie wynika ze zwykłego korzystania z niego.
6. Usługa gwarancyjna jest świadczona po udostępnieniu przez Kupującego kompletnego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonu, faktury itp.) oraz Kartą Gwarancyjną. Urządzenie należy udostępnić – w miarę możliwości – w oryginalnym opakowaniu lub innym opakowaniu, odpowiednio zabezpieczającym urządzenie przed uszkodzeniem lub zdekompletowaniem.
7. Odbiór urządzenia przez lub w imieniu Gwaranta możliwy jest:
 - w Punkcie Serwisowym,
 - w Punkcie Sprzedaży - zgłoszenia do Serwisu Gwaranta dokonuje Sprzedawca Detaliczny w imieniu Kupującego (uprawnionego),
 - bezpośrednio od Kupującego za pośrednictwem wskazanego przez Gwaranta podmiotu świadczącego usługi kurierskie na koszt Gwaranta - następuje to po wcześniejszym dokonaniu zgłoszenia pod numerem telefonu /+48/ 71 722 52 88 lub za pośrednictwem adresu e-mail: reklamacje@aspa.pl i uzyskaniu numeru zgłoszenia serwisowego.Kupujący zobowiązany jest udostępnić urządzenie do odbioru przez Serwis Gwaranta za pośrednictwem wskazanego przez Gwaranta podmiotu świadczącego usługi kurierskie. W przeciwnym razie koszt dostarczenia urządzenia oraz ryzyko powstania uszkodzeń w transporcie ponosi Kupujący.
8. Naprawa gwarancyjna nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest Kupujący we własnym zakresie i na własny koszt.
9. Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne oraz wady i uszkodzenia urządzenia powstałe na skutek:
 - a) transportu i przeładunku,
 - b) niewłaściwego użytkowania, niedbałości Kupującego lub wykorzystywania urządzenia niezgodnie z instrukcją obsługi albo przepisami bezpieczeństwa,
 - c) pożaru, powodzi, uderzenia pioruna czy też innych klęsk żywiołowych, nieprawidłowego napięcia zasilającego, normalnego zużycia w eksploatacji czy też innych czynników zewnętrznych powodujących np. korozję czy niedające się usunąć zabrudzenia lub plamy,
 - d) naruszenia plomb gwarancyjnych lub jakiegokolwiek innej ingerencji osób innych niż Serwis Gwaranta (w tym również Kupującego).
10. Gwarancją nie są objęte również urządzenia, w których Kartę Gwarancyjną w jakikolwiek sposób zmieniono, zamazano, usunięto lub zatarto.
11. Gwarancja nie ma zastosowania, jeśli na Karcie Gwarancyjnej nie ma daty sprzedaży oraz pieczętki Punktu Sprzedaży.
12. Gwarancja obowiązuje jedynie w zakresie w niej określonym na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej i dotyczy wyłącznie urządzeń marki Łucznik wprowadzonych do obrotu przez firmę ASPA Electro Sp. z o.o. na terytorium Polski.
13. Z zastrzeżeniem wyjątków określonych powyżej, do postanowień niniejszej Karty Gwarancyjnej zastosowanie mają odpowiednie przepisy Kodeksu cywilnego oraz Ustawy o prawach konsumenta.

IMPORTER/GWARANT:

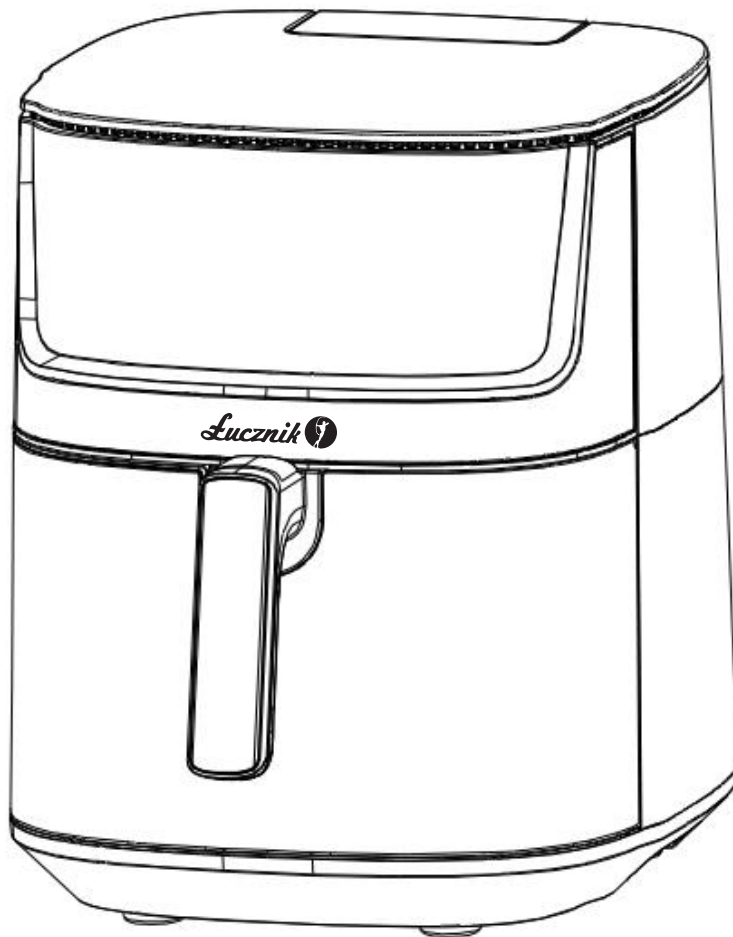
ASPA Electro sp. z o.o.
ul. Macieja Miechowity 1
51-162 Wrocław

MAGAZYN GŁÓWNY/SERWIS:

ul. Bierutowska 81 bud. A
51-317 Wrocław
tel. /+48/ 71 722 52 88
e-mail: reklamacje@aspa.pl

AF-1500 Air Fryer Steam +

Non-fat fryer with steam cooking function



Українська версія



на сторінці 21

Dear Consumer,

thank you for choosing a product of the Polish Łucznik brand. Our fat-free fryer with steam cooking function AF-1500 will help you prepare your favourite dishes in an easy and healthy way. We are even convinced of this - after all, the culinary skills at its disposal (frying, grilling, heating, baking and even steaming) are invaluable. We therefore hope that it will find a permanent place in your kitchen in no time.

Remember to use the fryer according to its description and intended use.

For your convenience and to ensure trouble-free use, we recommend that you read the instructions carefully before using it for the first time.

Be sure to keep these instructions as they may come in handy.

MANUAL INSTRUCTION

INSTRUCTIONS FOR SAFE USE AF-1500 AIR FRYER STEAM +

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments,
- farmhouses,
- by clients in hotels, motels and other residential type environments,
- bed and breakfast type environments.

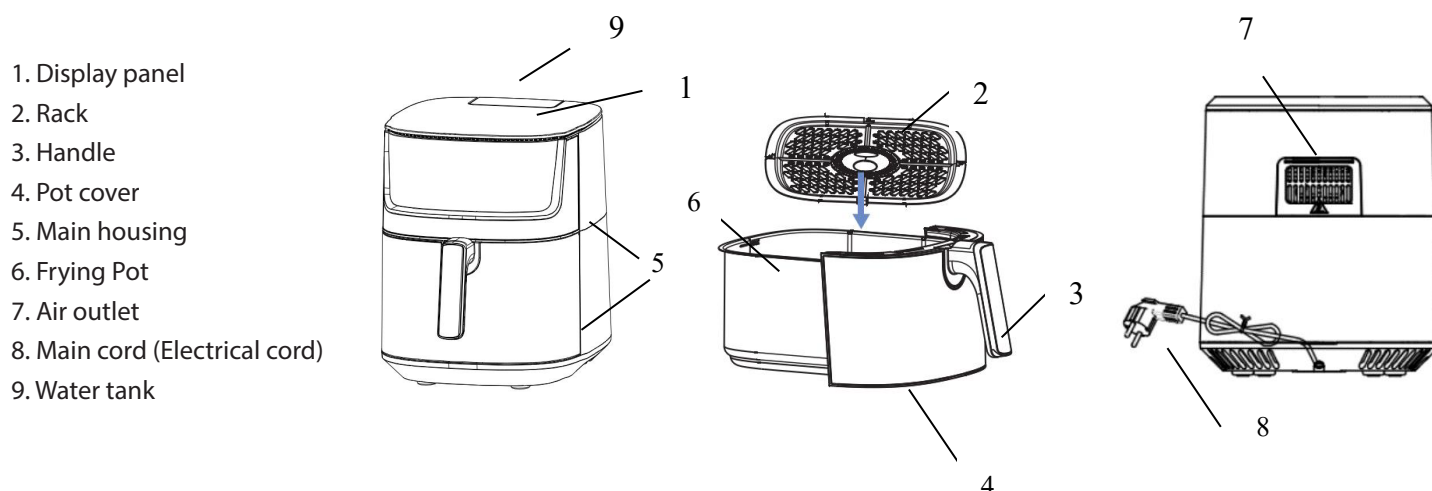
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING!** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different from the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with **CAUTION**. The equipment shall be touched only at intended handles and gripping surfaces, with heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of table or counter, which may get in touch with hot surface.
10. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be taken when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids..
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To be disconnected, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
16. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

GENERAL INFORMATION AND CONSTRUCTION

This Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes.

The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.



IMPORTANT INFORMATION ON SAFETY AND USE

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter into the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pot from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use.



- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pot from the appliance.

Important!

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the pot & rack with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill the pot with oil or frying fat directly.

Notice! When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance..

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
2. Place the rack in the pot. Do not fill the pot with oil or any other liquid. Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

USING THE APPLIANCE

Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the frying pot out of the Hot-air fryer.
3. Put the ingredients in frying pot.
4. Slide the frying pot back into the Hot-air fryer.

Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer. **Never use the pot without the rack in it.**

Caution. Do not touch the frying pot during and after use, as it gets very hot. Please always hold the frying pot by the handle.

5. Determine the required preparation time for the ingredients (see section „Settings“).
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation (see: section „Settings“). To shake the ingredients, pull the frying pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer.

Caution: Do not press the button on the handle during shaking.

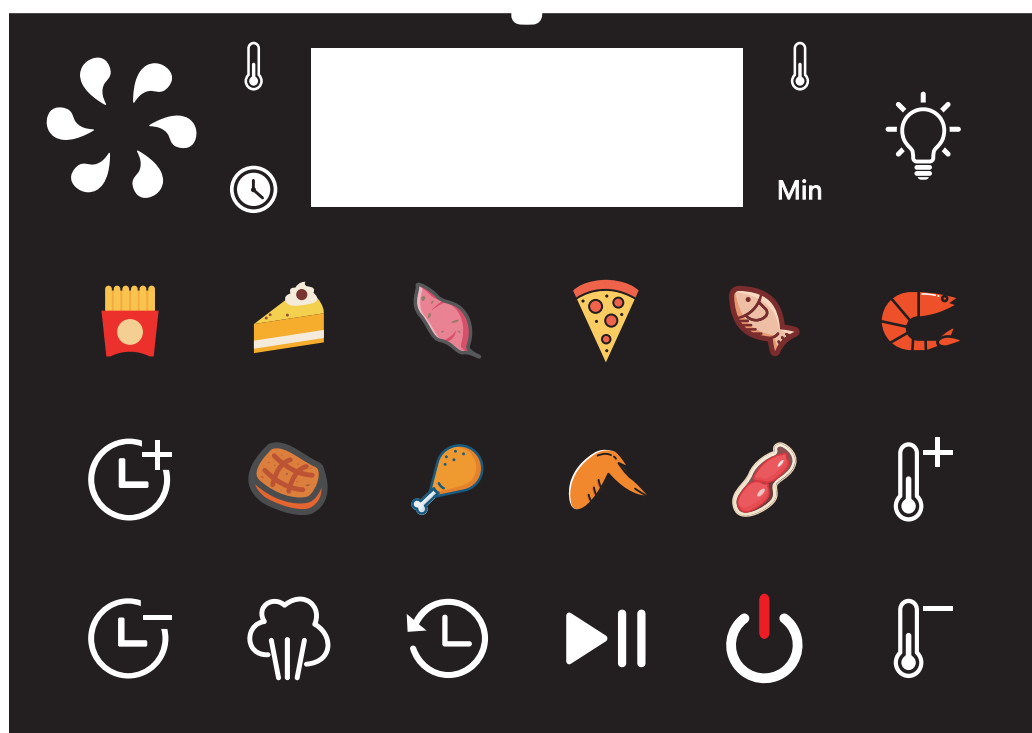
Tip: If you set the timer to half of the preparation time, you will hear the timer buzzer when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

7. When you hear the timer buzzer, which indicates the set preparation time has elapsed, pull the frying pot out of the appliance.

Tip: You can adjust temperature or time according to your taste during use. Your settings will be kept for about one minute after you pull the pot out of the body

8. Check if the ingredients are ready or not. If the ingredients are not ready yet, simply slide the frying pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on trial framework. **Do not turn the pot upside down with the rack still attached to it, as any excess oil that has collected at the bottom of the pot will leak onto the ingredients. The pot and the ingredients are hot, steam may escape from the pot depending on the type of the ingredients in the air fryer.**
10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.
11. When a batch of ingredients are ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

PROGRAMME AND SETUP MANUAL



1. Plug in the power supply, install the pot assembly. Press the key buzzer to prompt and all indicators light up: start/stop buttons flash display, digital screen default display Click any menu key to enter the corresponding menu mode (menu mode displays default temperature and time). Tap the start/stop button to start cooking.

2. Temperature and Time Background Light: Displays icons for adding and subtracting temperature and time:   Temperature plus and minus key: the temperature is increased or decreased in units of 5 °C, the maximum temperature is set to 200°C, the minimum temperature is 80 °C, and long press can be continuously increased or decreasing;   Time plus or minus key: the time is increased or decreased in units of 1 minute, the maximum time is 60 minutes, the minimum setting time is 1 minute, and long press can continuously increase or decrease.
3. Menu button: Tap any menu button to enter the corresponding menu mode, and the selected menu light flashes.
4.  Power on and off button: tap the machine to enter the setting state (if there is no operation within 5 minutes, directly return to the standby state); Long button 2S, screen display  then shutdown can continuously increase or decrease.
5.  Start/Stop button: Tap Start or Pause the program that is set.
6.  Appointment button: Tap the appointment button, enter the appointment time setting (the default time is 1 hour), press the   keys to adjust the appointment time (the adjustment time is increased or decreased in units of 30 minutes, the maximum time set is 12 hours, the minimum setting time is 30 minutes, long press can continuously increase or decrease), click the start/stop  button to start the appointment countdown.
7.  Water replenish:       Select ,function, while pressing the key  , the working process will automatically replenish water. Select       ,function, and custom menus function. Click the  button while working, spray at any time.
8.  Stove light button: Touch the stove light button, the button flashes, and the light in the pot is on for 60s and then extinguished.
9. At work, if you open the upper component, take out the fryer, the motor and stove lamp stop working. Put the pot back in, cover the components, and continue working automatically after 2s.
10. After the machine is finished, the LED screen flashes continuously to show OFF, the motor fan continues to work After 30 seconds, the buzzer rings 3 times, and the machine is turned off.

SETTINGS

The table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Note. Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we could not guarantee the best setting for your ingredients.

As the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly, pull the frying pot briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Function	Icon	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake
Frozen french fries		100-400	23	200	shake
Cake		100-400	14	170	—
Sweet potato		100-400	30	200	—
Pizza		100-400	20	200	—
Fish		100-400	18	200	—
Shrimp		100-400	18	170	—
Steak		100-400	18	180	—
Drumstick		100-400	23	200	—
Chicken wings		100-400	18	180	—
Peanut		100-400	9	180	—
Water replenish		Mode works with other programmes (see section 7 of the Programme and Settings Manual)			

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer.
- Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Hot-air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

The pot and the non-stick coating rack. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
Note. Remove the pot to let the Hot-air fryer cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pot and rack with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.
Tip: If dirt is stuck to the rack or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the rack in the pot and let the pot and rack soaked for approximately 10 minutes.
4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues

END OF WORK

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The Hot-air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the frying pot.	Do not fill the frying pot beyond the MAX indication.
	The rack is not placed in the pot correctly.	Push the rack down into the pot until it could not move further.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pot still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.



INFORMATION

on the treatment of used electrical and electronic equipment

To observe the regulations regarding use and disposal of electronic and electric equipment, please be advised of the following:

1. Worn electrical and electronic equipment must not be placed with other wastes. Such equipment should be collected selectively, as indicated by the marking on the product's packaging and in this manual (crossed-out waste container).
2. Failure to observe this rule may result in a threat to the environment and human health resulting from the presence of components which are considered hazardous or dangerous for the environment (such as electrical wiring, plastics, batteries, switches, printed circuit boards, etc.) in the equipment. To avoid such a threat, the equipment should be collected and appropriately processed by specialized companies.
3. This manual contains information on all the basic parameters of the device. Remember that your household plays an important role in contributing to re-use and recovery, including recycling, of used equipment. This is done in particular through participation in the collection of used equipment.

Be advised that in most countries used equipment can be returned free of additional charge (save eventual shipping costs) at the store where it was purchased, or at a specialized recycling center or company dealing in processing, re-covery (incl. recycling) and the disposal of hazardous components. For details, please contact your local government representative. Disassembly of used equipment is not allowed.

WE WISH YOU SATISFACTION WITH THE USE OF THIS PRODUCT!

IMPORTER:

ASPA Electro sp. z o.o.
ul. Macieja Miechowity 1
51-162 Wrocław

MAIN WAREHOUSE/GUARANTOR'S SERVICE:

ul. Bierutowska 81 bud. A
51-317 Wrocław
tel. /+48/ 71 722 52 88
e-mail: reklamacje@aspa.pl

The importer declares that the product has been manufactured in accordance with Low Voltage Directive LVD 2014/35/EU, Directive on Electromagnetic Compatibility EMC 2014/30/EU and the Directive on restrictions on the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment RoHS2 2011/65/EU

WARRANTY CARD

AF-1500 AIR FRYER STEAM +

Dear Customer, as the Importer of the goods, we guarantee the efficient operation of the purchased device provided that it is used in accordance with the instruction manual attached to it. The device is covered by a 24-month warranty from the date of purchase.

1. The warranty for the sold goods does not exclude, limit or suspend the legal remedies to which the Buyer is entitled by operation of law on the part of and at the expense of the Seller.
2. This device is intended only for use in individual households.
3. Any device defects resulting from material or workmanship defects that are found during the warranty period will be removed within a reasonable time, but no later than 21 business days from the moment the Guarantor was informed by the Buyer about the defect.
4. The defect of the device is removed by repairing or replacing it, however, the Guarantor may replace it if the Buyer requests repair. The Guarantor may also repair it if the Buyer requests replacement, if removing the defect in the manner chosen by the Buyer is impossible or would require excessive costs on the part of the Guarantor. If replacing the device with a new one is impossible, the Buyer is entitled to a refund of the amount paid.
5. If the device is replaced with a new one, the Buyer may be obliged to pay for any reduction in the value of the device that is not due to normal use of the device.
6. The warranty service is provided after the Buyer provides the complete device along with proof of purchase (receipt, invoice, etc.) and the Warranty Card. The device should be provided - whenever possible - in its original packaging or other packaging that adequately protects the device against damage or incompleteness.
7. Collection of the device by or on behalf of the Guarantor is possible:
 - at the Service Point,
 - at the Point of Sale - the notification to the Guarantor's Service is made by the Retail Seller on behalf of the Buyer (authorized),
 - directly from the Buyer through the entity providing courier services indicated by the Guarantor at the expense of the Guarantor - this takes place after prior notification by telephone at (+48) 71 722 52 88 or via e-mail: reklamacje@aspa.pl and obtaining service request number.The Buyer is obliged to make the device available for collection by the Guarantor's Service through the entity providing courier services indicated by the Guarantor. Otherwise, the cost of delivering the device and the risk of damage during transport are borne by the Buyer.
8. The warranty repair does not cover the activities provided for in the user manual, which the Buyer is obliged to perform on his own and at his own expense.
9. The warranty does not cover mechanical damage, defects or damage to the device resulting from:
 - a) transport and reloading,
 - b) improper use, negligence of the Buyer or use of the device contrary to the operating instructions or safety regulations,
 - c) fire, flood, lightning strike or other natural disasters, incorrect supply voltage, normal wear and tear during operation or other external factors causing e.g. corrosion or dirt or stains that cannot be removed,
 - d) breach of warranty seals or any other interference by persons other than the Guarantor's Service (including the Buyer).
10. The warranty does not cover devices in which the Warranty Card has been changed, blurred, removed or obliterated in any way.
11. The warranty does not apply if the Warranty Card does not include the date of sale and the stamp of the Point of Sale.
12. The warranty applies only to the extent specified therein in the territory of the Republic of Poland and applies only to Łuczniczka brand devices marketed by ASPA Electro Sp. z o.o. on the territory of Poland.
13. Subject to the exceptions specified above, the relevant provisions of the Civil Code and the Consumer Rights Act apply to the provisions of this Warranty Card.

IMPORTER:

ASPA Electro sp. z o.o.
ul. Macieja Miechowity 1
51-162 Wrocław

MAIN WAREHOUSE/GUARANTOR'S SERVICE:

ul. Bierutowska 81 bud. A
51-317 Wrocław
tel. /+48/ 71 722 52 88
e-mail: reklamacje@aspa.pl

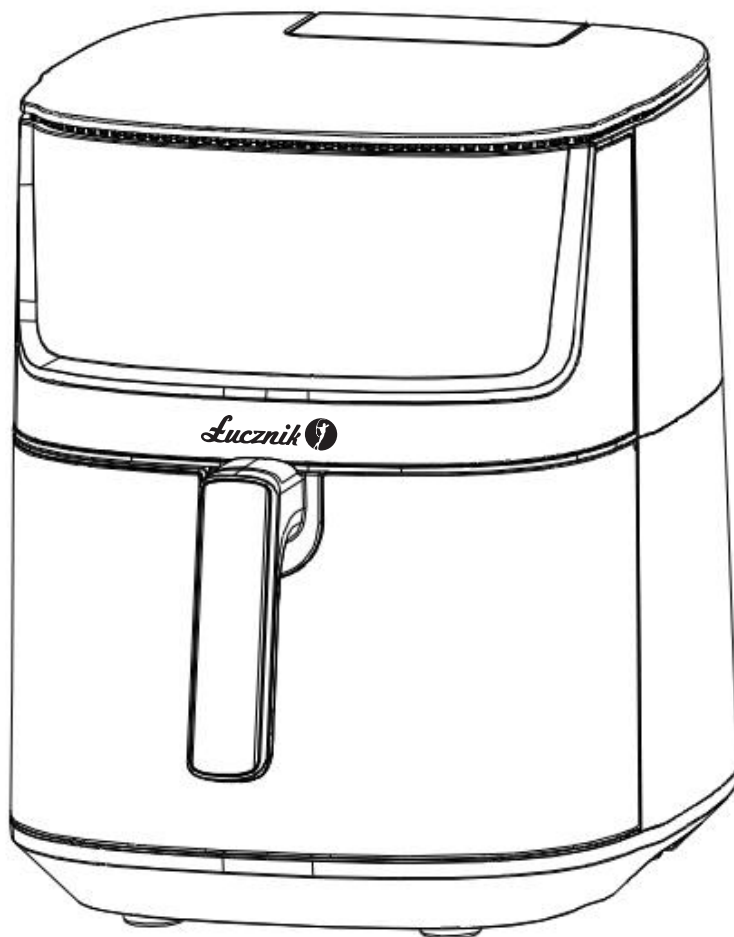
DATE OF SALE

SELLER'S STAMP



AF-1500 Air Fryer Steam +

Нежирна фритюрниця з функцією приготування на пару



Шановний споживачу,

дякуємо, що ви обрали продукт польського бренду Łucznik. Наша безжирова фритюрниця з функцією приготування на парі AF 1500 допоможе Вам приготувати улюблені страви легко і корисно для здоров'я. Ми навіть переконані в цьому адже кулінарні навички, якими вона володіє смаження, гриль, розігрівання, випікання і навіть приготування на пару), є безцінними. Тому ми сподіваємося, що вона швидко знайде постійне місце на вашій кухні.

Не забувайте використовувати фритюрницю відповідно до її опису та призначення. Для вашої зручності та забезпечення безпроблемного використання ми рекомендуємо уважно прочитати інструкцію перед першим використанням.

Обов'язково зберігайте цю інструкцію, оскільки вона може стати в нагоді.

Інструкція з експлуатації

ІНСТРУКЦІЯ З БЕЗПЕЧНОГО ВИКОРИСТАННЯ ФРИТЮРНИЦІ AF 1500 STEAM +

Цей прилад призначений для використання в побуті та подібних сферах, таких як:

- кухонні зони для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях,
- фермерські будинки,
- клієнтами в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях,
- у готелях типу „ліжко та сніданок”.

Під час використання електроприладів слід завжди дотримуватися основних заходів безпеки, включаючи наступні:

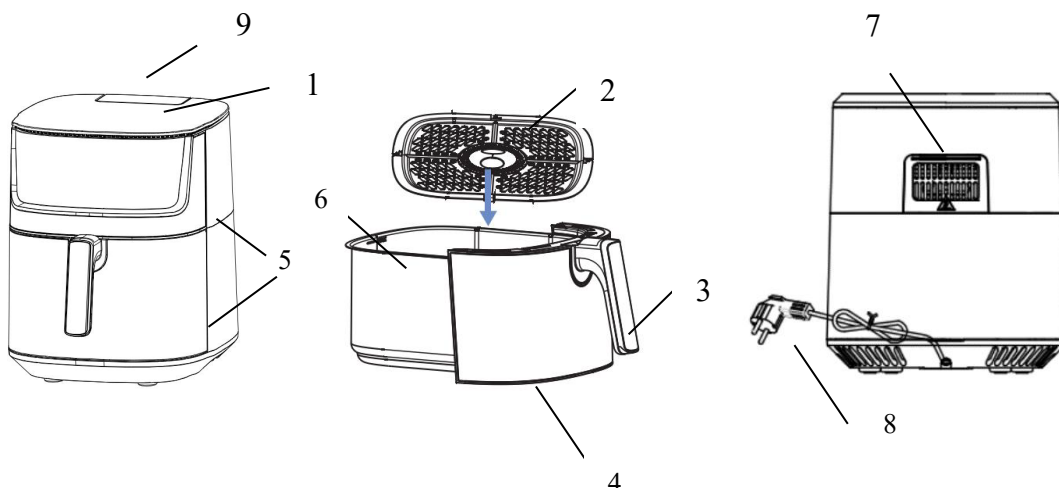
1. Прочитайте всі інструкції.
2. Не торкайтеся гарячих поверхонь.
3. Для захисту від ураження електричним струмом не занурюйте шнур, вилки або основу у воду або іншу рідину.
4. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Цей електроприлад містить функцію нагрівання. Поверхні, що відрізняються від функціональних поверхонь, можуть нагріватися до високих температур. Оскільки температура по різному сприймається різними людьми, це обладнання слід використовувати з **ОБЕРЕЖНІСТЮ**. Торкатися обладнання слід лише за призначені для цього ручки та поверхні для захоплення, з теплозахистом, наприклад, рукавичками або подібними засобами. Поверхні, що не є призначеними для захоплення, повинні мати достатньо часу для охолодження перед тим, як до них торкатися.
5. Виймайте вилку з розетки, коли не використовуєте і перед чищенням. Дайте охолонути перед надяганням або зняття деталей.
6. Якщо шнур живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, його сервісним агентом або аналогічно кваліфікованими особами, щоб уникнути небезпеки.
7. Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником приладу, може спричинити травми.
8. Не використовуйте прилад на відкритому повітрі.
9. Не допускайте, щоб шнур звисав над краєм столу або стійки, який може контактувати з гарячою поверхнею.
10. Не ставте прилад на гарячу газову або електричну конфорку або поблизу неї, а також у нагріту духовку.
11. Будьте особливо обережні під час переміщення приладу, що містить гарячу олію або інші гарячі рідини.
12. Завжди спочатку вставляйте вилку в прилад, а потім шнур у розетку. Щоб від'єднати прилад, вимкніть будь-який елемент керування, а потім вийміть вилку з розетки.
13. Не використовуйте прилад не за призначенням.
14. Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років і старше, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання приладу і розуміють пов'язані з цим небезпеки. Діти не повинні гратися з приладом. Чищення та догляд за приладом не повинні виконуватися дітьми, якщо вони не досягли 8 річного віку і не перебувають під наглядом.
15. Зберігайте прилад і шнур живлення в недоступному для дітей молодше 8 років місці.
16. Прилади не призначені для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ТА КОНСТРУКЦІЯ

Ця фритюрниця забезпечує простий і здоровий спосіб приготування ваших улюблених інгредієнтів. Завдяки швидкій циркуляції гарячого повітря та верхній решітці можна приготувати безліч страв.

Найкраще те, що фритюрниця нагріває їжу в усіх напрямках, і більшість інгредієнтів не потребують олії

1. Панель дисплея
2. Сійка
3. Ручка
4. кришка каstrулі
5. Основний корпус
6. Каstrуля для смаження
7. вихід повітря
8. Мережевий шнур (електричний шнур)
9. Резервуар для води



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ ПРО БЕЗПЕКУ ТА ВИКОРИСТАННЯ

- Ніколи не занурюйте корпус, який містить електричні компоненти та нагрівальні елементи, у воду і не промивайте його під краном.
- Не допускайте потрапляння води або іншої рідини всередину приладу, щоб запобігти ураженню електричним струмом.
- Завжди кладіть інгредієнти для смаження в кошик, щоб запобігти їх контакту з нагрівальними елементами.
- Не закривайте отвори для входу та виходу повітря під час роботи приладу.
- Не наливайте в каструлю олію, оскільки це може спричинити пожежу.
- Ніколи не торкайтеся внутрішньої частини приладу під час його роботи. Під час роботи приладу температура доступних поверхонь може бути високою.
- Не вмикайте прилад у мережу та не торкайтеся панелі керування мокрими руками.
- Не ставте прилад впритул до стіни або до інших приладів. Залиште щонайменше 10 см вільного простору ззаду та з боків, а також 10 см вільного простору над приладом. Не ставте нічого на прилад зверху.
- Не використовуйте прилад для будь-яких інших цілей, окрім тих, що описані в цьому посібнику.
- Не залишайте прилад без нагляду.
- Під час смаження гарячим повітрям через отвори для виходу повітря виділяється гаряча пара. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари та отворів для виходу повітря. Також будьте обережні з гарячою парою та повітрям, коли виймаєте каструлю з приладу.
- Будь-які доступні поверхні можуть нагріватися під час використання.



- Негайно відключіть прилад від мережі, якщо побачите, що з нього виходить темний дим. Зачекайте, поки дим не припиниться, перш ніж виймати каструлю з приладу.

Важливо

- Переконайтеся, що прилад встановлено на горизонтальній, рівній і стійкій поверхні.
- Завжди відключайте прилад від мережі, якщо він не використовується.
- Приладу потрібно приблизно 30 хвилин, щоб охолонути для безпечного поводження з ним або чищення.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Видаліть всі пакувальні матеріали.
2. Зніміть усі наклейки та етикетки з приладу.
3. Ретельно очистіть каструлю та решітку гарячою водою з додаванням миючого засобу та неабразивної губки.
4. Протріть прилад зсередини та зовні вологою ганчіркою.

Це безмасляна фритюрниця, яка працює на гарячому повітрі. Не наливайте олію або фритюрний жир безпосередньо в каструлю.

Зверніть увагу! Під час першого нагрівання фритюрниці може з'явитися невеликий дим або неприємний запах. Це нормальне явище для багатьох нагрівальних приладів. Це не впливає на безпеку вашого приладу.

ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

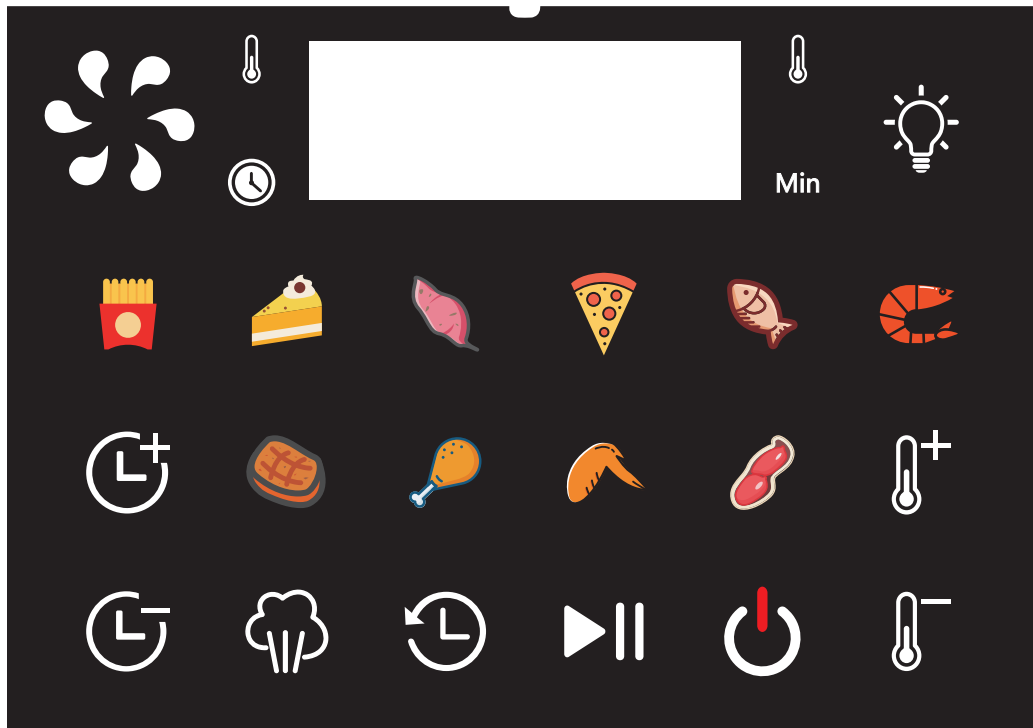
1. Встановіть прилад на стійку, горизонтальну та рівну поверхню. Не ставте прилад на нетерmostійку поверхню.
2. Помістіть решітку в каструлю. Не наливайте в каструлю олію або будь-яку іншу рідину. Не кладіть нічого зверху на прилад, це порушить потік повітря і вплине на результат смаження гарячим повітрям.

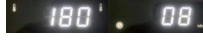
ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

Смаження на гарячому повітрі

1. Вставте штепсельну вилку в заземлену розетку.
2. Обережно витягніть каструлю для смаження з фритюрниці.
3. Покладіть інгредієнти у фритюрницю.
4. Вставте каструлю назад у фритюрницю Зверніть увагу, щоб ретельно вирівняти з напрямними в корпусі фритюрниці. Ніколи не використовуйте каструлю без решітки Увага! Не торкайтеся горщика під час і після використання, оскільки він дуже сильно нагрівається. Будь ласка, завжди тримайте фритюрницю за ручку.
5. Визначте необхідний час приготування інгредієнтів (див. розділ Налаштування).
6. Деякі інгредієнти потребують струшування на півдорозі приготування див. розділ „Налаштування”). Щоб струсити інгредієнти, витягніть каструлю для смаження з приладу за ручку і струсіть її. Потім вставте каструлю назад у фритюрницю Увага! Не натискайте кнопку на ручці під час струшування Порада: Якщо ви встановили таймер на половину часу приготування, ви почуєте звуковий сигнал таймера, коли потрібно буде струшувати інгредієнти. Однак це означає, що після струшування потрібно знову встановити таймер на час, що залишився до кінця приготування.
7. Коли ви почуєте звуковий сигнал таймера, який вказує на закінчення встановленого часу приготування, витягніть каструлю для смаження з приладу.
Порада: Під час використання ви можете регулювати температуру або час на свій смак. Ваші налаштування зберігатимуться приблизно одну хвилину після того, як ви витягнете каструлю з корпусу
8. Перевірте, чи готові інгредієнти Якщо інгредієнти ще не готові, просто вставте каструлю назад у прилад і встановіть таймер на кілька додаткових хвилин.
9. Щоб вийняти інгредієнти наприклад, картоплю фри), витягніть каструлю з фритюрниці і поставте її на пробну підставку. Не перевертайте каструлю догори дном з решіткою, оскільки надлишок олії, що зібрався на дні каструлі, потрапить на інгредієнти Каструля та інгредієнти гарячі, з каструлі може виходити пара, залежно від типу інгредієнтів у фритюрниці.
10. Випорожніть кошик у миску або на тарілку.
11. Коли партія інгредієнтів готова, фритюрниця миттєво готова до приготування наступної партії.

ПОСІБНИК З ПРОГРАМУВАННЯ ТА НАЛАШТУВАННЯ



1. Підключіть блок живлення, встановіть каструлю в зборі. Натисніть клавішу  звуковий сигнал для підказки та загоряння всіх індикаторів, кнопки пуск/зупинка  флеш дисплей, цифровий екран за замовчуванням  Натисніть будь-яку кнопку меню, щоб увійти у відповідний режим меню (в режимі меню відображаються температура та час за замовчуванням). Торкніться кнопки пуск//зупинка  щоб почати готувати.

2. Підсвічування температури та часу: Відображає піктограми для додавання та віднімання температури та часу:  
- Клавіша „плюс” і „мінус” температури: температура збільшується або зменшується в одиницях 5 °C, максимальна температура встановлюється на 200 °C, мінімальна температура -80 °C, а тривале натискання може безперервно збільшуватися або зменшуватися   Клавіша „плюс” або „мінус”: час збільшується або зменшується з кроком в 1 хвилину, максимальний час 60 хвилин, мінімальний встановлений час -1 хвилина, а тривале натискання може безперервно збільшувати або зменшувати час.
3. Кнопка меню: Натисніть будь яку кнопку меню, щоб увійти до відповідного режиму меню, і індикатор вибраного меню почне блимати.
4.  Кнопка увімкнення та вимкнення живлення: торкніться машини, щоб увійти в стан налаштування якщо протягом 5 хвилин не виконується жодної операції, негайно поверніться в стан очікування); Довга кнопка 2S, екран дисплея  а потім вимкнути.
5.  Кнопка Пуск Стоп: Натисніть, щоб запустити або призупинити встановлену програму.
6.  Кнопка зустрічі: Натисніть кнопку зустрічі, введіть час зустрічі (за замовчуванням 1 година), натисніть кнопку   клавіші для налаштування часу зустрічі (час налаштування збільшується або зменшується в одиницях 30 хвилин, максимальний встановлений час 12 годин, мінімальний встановлений час 30 хвилин, тривале натискання може безперервно збільшуватися або зменшуватися), натисніть кнопку пуск/зупинка  щоб почати зворотній відлік зустрічі.
7.  Поповнення запасу води: Виберіть      , при натиснутій клавіші, в процесі роботи вода буде автоматично поповнюватися. Виберіть      , і функцію користувачького меню, натисніть кнопку  кнопку під час роботи, розпилюйте в будь-який час.
8.  Кнопка ввімкнення конфорки: Натисніть кнопку освітлення плити, кнопка почне блимати, світло в каструлі увімкнеться на 60 секунд, а потім вимкнеться.
9. Під час роботи, якщо ви відкриваєте верхній компонент, виймаєте фритюрницю, двигун і лампочка перестають працювати. Поставте каструлю назад, закрийте компоненти, і через 2 секунди робота продовжиться автоматично.
10. Після завершення роботи машини світлодіодний екран безперервно блимає, показуючи OFF, вентилятор двигуна продовжує працювати Через 30 секунд зумер дзвонить 3 рази, і машина вимикається.

НАЛАШТУВАННЯ

Таблиця нижче допоможе вам вибрати основні налаштування для інгредієнтів.

Примітка. Майте на увазі, що ці налаштування є орієнтовними, оскільки інгредієнти відрізняються за походженням, розміром, формою, а також маркою, ми не можемо гарантувати найкраще налаштування для ваших інгредієнтів.

Оскільки технологія Rapid Air миттєво нагріває повітря всередині приладу, короткочасне виймання каструлі з приладу під час смаження на гарячому повітрі майже не заважає процесу.

Функція	Icon	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake
Заморожена картопля фрі		100-400	23	200	shake
Торт		100-400	14	170	—
Солодка картопля		100-400	30	200	—
Піца		100-400	20	200	—
Риба		100-400	18	200	—
Креветки		100-400	18	170	—
Стейк		100-400	18	180	—
курячі гомілки		100-400	23	200	—
Курячі крильця		100-400	18	180	—
Арахіс		100-400	9	180	—
Поповнення запасу води		Mode працює з іншими програмами (див. розділ 7 Посібника з програм та налаштувань).			

Поради

- Дрібні інгредієнти зазвичай потребують трохи менше часу для приготування, ніж великі.
- Більша кількість інгредієнтів вимагає лише трохи більшого часу приготування, менша кількість інгредієнтів вимагає лише трохи меншого часу приготування.
- Струшування дрібних інгредієнтів в середині приготування оптимізує кінцевий результат і може допомогти запобігти нерівномірному просмажуванню інгредієнтів.
- Додайте трохи олії до свіжої картоплі, щоб отримати хрустку скоринку. Обсмажуйте інгредієнти у фритюрниці протягом декількох хвилин після додавання олії.
- Закуси, які можна приготувати в духовці, можна також готувати у фритюрниці.
- Оптимальна кількість тіста для приготування хрусткої картоплі фрі - 500 грамів.
- Використовуйте готове тісто, щоб швидко і легко приготувати

- закуси з начинкою. Готове тісто також потребує менше часу для приготування, ніж тісто, приготоване в домашніх умовах
- Помістіть форму для випікання або форму для духовки в кошик фритюрниці, якщо ви хочете спекти пиріг або киш, або якщо ви хочете підсмажити крихкі інгредієнти або інгредієнти з начинкою.
- Ви також можете використовувати фритюрницю для розігрівання продуктів. Щоб розігріти інгредієнти, встановіть температуру 150°C на 10 хвилин

ОЧИЩЕННЯ

Чистіть прилад після кожного використання.

Каструлю та решітку з антипригарним покриттям. Не використовуйте для чищення металеве кухонне приладдя або абразивні миючі засоби, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття.

1. Вийміть штепсельну вилку з розетки і дайте приладу охолонути.
Примітка. Зніміть каструлю, щоб дати фритюрниці швидше охолонути.
2. Протріть зовнішню поверхню приладу вологою ганчіркою.
3. Очистіть каструлю і решітку гарячою водою, миючим засобом і неабразивною губкою. Для видалення залишків бруду можна скористатися знежирювальною рідиною.
Порада: Якщо бруд прилип до решітки або дна каструлі, наповніть каструлю гарячою водою з додаванням засобу для миття посуду. Покладіть решітку в каструлю і залиште каструлю з решіткою приблизно на 10 хвилин.
4. Очистіть внутрішню частину приладу гарячою водою та неабразивною губкою.
5. Очистіть нагрівальний елемент за допомогою щітки для чищення, щоб видалити залишки їжі.

КІНЕЦЬ РОБОТИ

1. Відключіть прилад від мережі і дайте йому охолонути..
2. Переконайтеся, що всі деталі чисті та сухі..

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можлива причина	Рішення
Фритюрниця не працює.	Прилад не підключено до мережі.	Вставте штепсельну вилку в заземлену розетку.
	Ви не встановили таймер.	Встановіть кнопку таймера на необхідний час приготування, щоб увімкнути прилад.
Інгредієнти, обсмажені у фритюрниці, не готові.	Кількість інгредієнтів у кошику занадто велика.	Покладіть у кошик менші порції інгредієнтів. Менші порції смажаться рівномірніше.
	Занадто низька температура.	Встановіть клавішу температури на необхідну температуру (див. розділ „Налаштування” в розділі „Використання приладу”).
	Час підготовки занадто короткий.	Встановіть таймер на необхідний час приготування (див. розділ „Налаштування” в главі „Використання приладу”).
Інгредієнти обсмажуються у фритюрниці нерівномірно.	Деякі види інгредієнтів потрібно збовтувати в середині приготування.	Інгредієнти, які лежать один на одному або впоперек (наприклад, картопля фрі), потрібно струшувати наполовину часу приготування. Див. розділ „Налаштування” в главі „Використання приладу”.
Смажені закуски не будуть хрусткими, коли вийдуть з фритюрниці.	Ви використовували тип закусок, призначених для приготування у традиційній фритюрниці.	Використовуйте закуски в духовці або злегка змастіть їх олією, щоб отримати більш хрустку скоринку.
Я не можу вставити каструлю в прилад належним чином.	У сковорідці забагато інгредієнтів.	Не заповнюйте каструлю для смаження більше, ніж індикатор MAX.
	Решітка неправильно розміщена в каструлі.	Засуньте решітку в каструлю до тих пір, поки вона не зможе рухатися далі.
З приладу виходить білий дим.	Ви готуєте жирні інгредієнти.	Коли ви смажите жирні інгредієнти у фритюрниці, велика кількість олії витікає в каструлю. Олія утворює білий дим, і посуд може нагріватися більше, ніж зазвичай. Це не впливає на роботу приладу або кінцевий результат.
	Каструля все ще містить залишки жиру від попереднього використання.	Білий дим з'являється через нагрівання жиру в сковорідці. переконайтеся, що сковорідка належним чином очищена після кожного використання.
Свіжа картопля смажиться у фритюрниці нерівномірно.	Ви використали неправильний сорт картоплі.	Використовуйте свіжу картоплю і стежте, щоб вона залишалася твердою під час смаження.
	Ви погано промили картопляні палички перед тим, як смажити їх.	Добре промийте картопляні палички, щоб видалити крохмаль із зовнішньої сторони паличок.
Свіжа картопля фрі не є хрусткою, коли її виймають з фритюрниці.	Хрусткість картоплі фрі залежить від кількості олії та води у фритюрі.	Переконайтеся, що картопляні палички добре просушені, перш ніж додавати олію.
		Наріжте картопляні палички меншого розміру, щоб отримати більш хрустку скоринку.
		Додайте трохи більше олії для більш хрусткої скоринки.



ІНФОРМАЦІЯ

щодо поводження з використанням електричним та електронним обладнанням

Для дотримання правил використання та утилізації електронного та електричного обладнання, будь ласка, зверніть увагу на наступне:

1. Відпрацьоване електричне та електронне обладнання не можна викидати разом з іншими відходами. Таке обладнання слід збирати вибірково, як зазначено у маркуванні на упаковці виробу та в цьому посібнику (перекреслений контейнер для відходів).
2. Недотримання цього правила може призвести до загрози навколишньому середовищу та здоров'ю людей через наявність в обладнанні компонентів, які вважаються шкідливими або небезпечними для навколишнього середовища (наприклад, електропроводка, пластмаси, батареї, вимикачі, друковані плати тощо). Щоб уникнути такої загрози, обладнання повинно збиратися та належним чином перероблятися спеціалізованими компаніями.
3. Цей посібник містить інформацію про всі основні параметри пристрою. Пам'ятайте, що ваше домогосподарство відіграє важливу роль у сприянні повторному використанню та відновленню, включаючи переробку, використаного обладнання. Це робиться, зокрема, шляхом участі у зборі використаного обладнання.

Зауважте, що в більшості країн використане обладнання можна повернути безкоштовно (за винятком можливих витрат на доставку) до магазину, де воно було придбане, або до спеціалізованого центру утилізації чи компанії, що займається переробкою, відновленням (у т.ч. переробкою) та утилізацією небезпечних компонентів. Для отримання детальної інформації, будь ласка, зверніться до представника місцевої влади. Розбирання використаного обладнання не дозволяється.

БАЖАЄМО ВАМ ЗАДОВОЛЕННЯ ВІД ВИКОРИСТАННЯ ЦЬОГО ПРОДУКТУ!

ІМПОРТЕР:

ASPA Electro sp. z o.o.
ul. Macieja Miechowity 1
51-162 Wrocław

ОСНОВНИЙ СКЛАД / СЛУЖБА ГАРАНТА:

ul. Bierutowska 81 bud. A
51-317 Wrocław
tel. /+48/ 71 722 52 88
e-mail: reklamacje@aspa.pl

Імпортер заявляє, що продукт був виготовлений відповідно до Директиви про низьковольтне обладнання LVD 2014/35/EU, Директиви про електромагнітну сумісність EMC 2014/30/EU та Директиви про обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні RoHS2 2011/65/EU.

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

AF-1500 AIR FRYER STEAM +

Шановний покупець, як імпортер товару, ми гарантуємо ефективну роботу придбаного пристрою за умови його використання відповідно до інструкції з експлуатації, що додається до нього. На пристрій поширюється гарантія 24 місяці з дня покупки.

1. Гарантія на проданий товар не виключає, не обмежує і не призупиняє правові засоби захисту, на які Покупець має право в силу закону з боку і за рахунок Продавця.
2. Цей пристрій призначений лише для використання в індивідуальних домогосподарствах.
3. Будь-які дефекти пристрою, що виникли внаслідок дефектів матеріалу або виготовлення, виявлені протягом гарантійного терміну, будуть усунені в розумний термін, але не пізніше 21 робочого дня з моменту повідомлення Гаранта Покупцем про дефект.
4. Дефект пристрою усувається шляхом його ремонту або заміни, однак Гарант може замінити його, якщо Покупець звернеться з проханням про ремонт. Гарант також може відремонтувати його, якщо Покупець вимагає заміни, якщо усунення дефекту способом, обраним Покупцем, є неможливим або вимагатиме надмірних витрат з боку Гаранта. Якщо заміна пристрою на новий неможлива, Покупець має право на повернення сплаченої суми.
5. У разі заміни пристрою на новий Покупець може бути зобов'язаний оплатити будь-яке зменшення вартості пристрою, яке не є наслідком нормального використання пристрою.
6. Гарантійне обслуговування здійснюється після того, як Покупець надасть повний комплект пристрою разом з підтвердженням покупки (чек, рахунок-фактура тощо) та гарантійним талоном. Пристрій повинен бути наданий, якщо це можливо, в оригінальній упаковці або іншій упаковці, яка належним чином захищає пристрій від пошкоджень або неповної комплектації.
7. Пристрій може бути отриманий Гарантом або за його дорученням:
 - у Пункті обслуговування,
 - у Торговельній точці - повідомлення до Служби Гаранта здійснюється Роздрібним продавцем від імені Покупця (уповноваженою особою),
 - безпосередньо від Покупця через суб'єкта, що надає кур'єрські послуги, вказаного Гарантом, за рахунок Гаранта - це відбувається після попереднього повідомлення за телефоном (+48) 71 722 52 88 або електронною поштою: reklamacje@aspa.pl та отримання номера заявки на обслуговування.Покупець зобов'язаний надати пристрій для отримання Службою Гаранта через вказану Гарантом організацію, що надає кур'єрські послуги. В іншому випадку витрати на доставку пристрою та ризик його пошкодження під час транспортування несе Покупець.
8. Гарантійний ремонт не поширюється на дії, передбачені інструкцією з експлуатації, які Покупець зобов'язаний виконати своїми силами і за свій рахунок.
9. Гарантія не поширюється на механічні пошкодження, дефекти або пошкодження пристрою, що виникли внаслідок:
 - а) транспортування та перевантаження,
 - б) неправильного використання, недбалості Покупця або використання пристрою всупереч інструкції з експлуатації або правилам техніки безпеки,
 - в) пожежа, повінь, удар блискавки або інші стихійні лиха, неправильна напруга живлення, нормальний знос під час експлуатації або інші зовнішні фактори, що викликають, наприклад, корозію або забруднення чи плями, які неможливо видалити,
 - г) порушення гарантійних пломб або будь-яке інше втручання з боку осіб, що не належать до Служби гаранта (включаючи Покупця).
10. Гарантія не поширюється на пристрої, в яких гарантійний талон був змінений, розмитий, вилучений або знищений будь-яким способом.
11. Гарантія не поширюється на випадки, коли в Гарантійному талоні відсутня дата продажу і штамп Торгової точки.
12. Гарантія діє на території Республіки Польща лише в обсязі, зазначеному в ній, і поширюється лише на пристрої марки Łuczniak, які продаються компанією ASPA Electro Sp. z o. o. на території Республіки Польща.

ІМПОРТЕР:

ASPA Electro sp. z o.o.
ul. Macieja Miechowity 1
51-162 Wrocław

ОСНОВНИЙ СКЛАД / СЛУЖБА ГАРАНТА:

ul. Bierutowska 81 bud. A
51-317 Wrocław
tel. /+48/ 71 722 52 88
e-mail: reklamacje@aspa.pl

ДАТА РОЗПРОДАЖУ

ШТАМП ПРОДАВЦЯ

