

Dreame | Mova

AeroChef FD10 Pro

Frytkownica
beztłuszczowa

Instrukcja obsługi

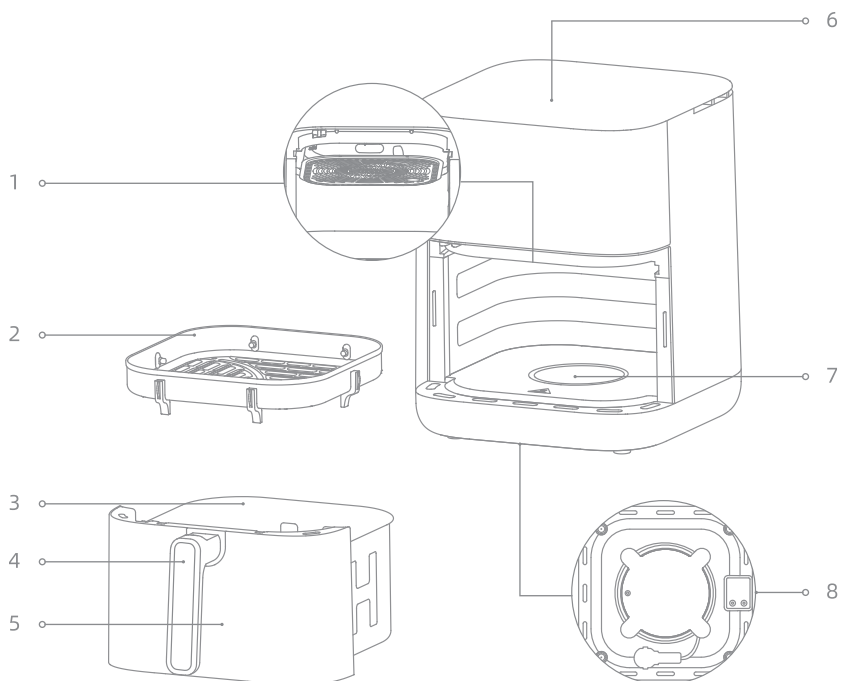
DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ DREAME I MOVA.

Rejestracja - szybki start

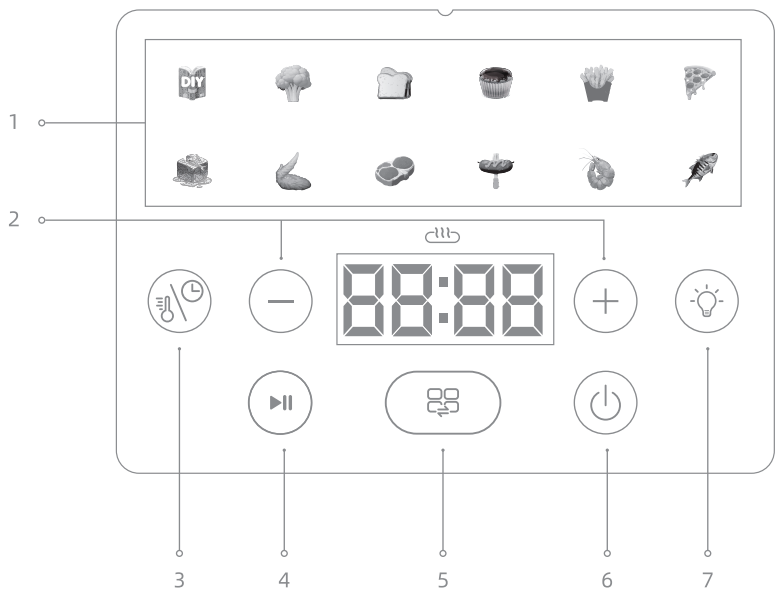
Zapraszamy do rejestracji konta Dreame poprzez zeskanowanie kodu QR. Dostępna jest instrukcja obsługi i oferty specjalne.



Wysokiej jakości produkt został zaprojektowany z myślą o optymalnej wydajności. W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących produktu prosimy o kontakt: aftersales@dreame.tech.



B-1



Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

PL

PRZED URUCHOMIENIEM (TEGO URZĄDZENIA) ZAPOZNAJ SIĘ Z TREŚCIĄ WSZYSTKICH ZALECEŃ. Zaniechanie przestrzegania ostrzeżeń i zaleceń może skutkować porażeniem prądem elektrycznym, pożarem lub doznaniem poważnych obrażeń ciała.

Ostrzeżenie – Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia elektrycznego lub obrażeń:

- Ten produkt jest przeznaczony do użytku tylko w pomieszczeniach.
- Z produktu mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby bez stosownego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że znajdują się pod nadzorem lub udzielono im instruktażu w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją zagrożenia związane z użytkowaniem urządzenia. Nie wolno zezwalać, by dzieci używały urządzenia do zabawy. Dzieci pozostające bez nadzoru nie mogą czyścić urządzenia ani dokonywać czynności konserwacyjnych.
- Aby uniknąć porażenia elektrycznego lub pożaru wskutek zwarcia, nie używaj produktu, jeżeli uszkodzony jest przewód zasilający lub wtyczka, lub jeśli połączenie między gniazdkiem zasilającym i wtyczką kabla jest zbyt luźne.
→ W razie uszkodzenia przewodu zasilającego, jego wymianę należy zlecić producentowi, jego przedstawicielowi serwisowemu lub osobie o podobnych kwalifikacjach.
- Aby uniknąć porażenia elektrycznego wskutek uszkodzenia przewodu zasilającego lub wtyczki, bądź też pożaru wskutek zwarcia, ściśle zabronione są poniższe czynności: Uszkodzanie przewodu zasilania, jego modyfikowanie, narażanie na działanie ciepła, zginanie na siłę, skręcanie, ciągnięcie za niego, zawieszanie na narożniku, umieszczanie na nim ciężkiego przedmiotu, łączenie, przekłuwanie lub przeciąganie.
- Nie wkładaj ani nie odłączaj wtyczki przewodu zasilającego od gniazdka mokrymi rękami. Zawsze dbaj o zachowanie suchych rąk przed przystąpieniem do manipulacji wtyczką zasilania lub produktem.
- Nie liź wtyczki przewodu zasilania.
- Nie lej wody na produkt, nie myj go bezpośrednio wodą, ani w niej nie zanurzaj (nie ma zastosowania do kosza do suszenia, patelni grillowej).
→ Jeżeli woda dostanie się do produktu, skontaktuj się z serwisem posprzedażnym w celu konserwacji.
- Samodzielnie nie modyfikuj produktu, nie demontuj ani nie naprawiaj.
→ W kwestii napraw kontaktuj się z serwisem posprzedażnym celem konserwacji.
- Aby uniknąć oparzeń, twarz, palce i inne części ciała trzymaj z dala od wylotu podczas używania produktu lub bezpośrednio potem.
- Nie używaj produktu do jakichkolwiek innych celów niż te, które są opisane w instrukcji obsługi.
→ Dreame nie będzie odpowiadać za skutki wynikłe z niewłaściwego użycia lub nieprzestrzegania instrukcji obsługi.
- Nie poruszaj produktem podczas gotowania.
- Wtyczki zasilającej nie spryskuj wodą ani innymi cieczami.
- Aby uniknąć dzielenia zasilania z innymi urządzeniami elektrycznymi i powodowania pożaru wskutek przegrzania, dbaj o to, by używać gniazdko prądu przemiennego o specyfikacji 220 V-240 V / 10 A.

- Listwa zaciskowa powinna mieć amperaż przynajmniej 10 A.
- Aby uniknąć powodowania dymu, pożaru lub porażenia elektrycznego, dbaj o pewne wkładanie wtyczki do gniazdka.
- Aby uniknąć ryzyka porażenia elektrycznego z powodu awarii lub upływności elektryczne, należy do tego urządzenia stosować jednofazowe, dwubiegunowe gniazdko z uziemieniem, aby zapewnić pewne uziemienie. Jeżeli urządzenie uziemiające nie jest zainstalowane, może to wywołać indukcyjną elektrostatyczną innych części metalowych, jak obudowa.
- Aby zapobiec słabemu izolowaniu wtyczki sieciowej z powodu nagromadzenia wilgoci i ciał obcych, co może powodować pożar, należy ją czyścić regularnie.
- Odłącz wtyczkę od gniazdka i czyść suchą ściereczką.
- Ten produkt nie jest właściwy do używania przez następujące osoby (łącznie z dziećmi): osoby o zmniejszonych władzach fizycznych lub umysłowych bądź o braku doświadczenia i wiedzy na temat użytkowania, o ile nie pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub o ile nie zostały przez nią poinstruowane. Nie należy pozwalać dzieciom ani zwierzętom na zabawę tym produktem.
- Produkt należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- W razie anomalii lub usterki niezwłocznie wstrzymaj używanie go i odłącz wtyczkę od gniazdka.
- Anomalie i przykłady usterek:
 - Wtyczka sieciowa i przewód są nadmiernie gorące.
 - Uszkodzony przewód sieciowy lub przejściowa utrata zasilania po jego dotknięciu.
 - Korpus główny jest zdeformowany lub nienormalnie nagrany.
 - Korpus główny emituje dym lub zapach spalenizny.
 - Korpus główny jest spękany, poluzowany lub wydaje nienormalne odgłosy.
- Nie ma powietrza uchodzącego z otworu wylotowego podczas gotowania.
→ W kwestii serwisowania skontaktuj się z serwisem posprzedażnym.
- Aby uniknąć powodowania oparzeń lub obrażeń wskutek przegrzania lub niewłaściwego działania, nie używaj kosza frytkownicy innego niż przeznaczony lub zdeformowanego.
- Aby uniknąć porażenia elektrycznego, obrażeń, oparzeń, pożaru lub przebarwienia, deformacji i uszkodzenia umeblowania wskutek ciepła uchodzącego z otworu wylotowego, nie używaj produktu w następujących miejscach:
 - W pobliżu źródeł ciepła lub w wysokiej wilgotności.
 - Na nierównej powierzchni lub na macie nieodpornej na ciepło.
 - W pobliżu ścian lub umeblowania.
- Aby uniknąć wypadania kosza i uszkodzenia go, gdy produkt jest poruszany, upewnij się, czy jest on pewnie na miejscu. Nie przenoś produktu pod kątem.
- Nie dotykaj go tam, gdzie temperatura jest wysoka podczas używania lub bezpośrednio po gotowaniu. Korpus główny ma wysoką temperaturę. Zwłaszcza części metalowe, takie jak otwór wylotowy, kosz frytkownicy, dolna płyta grzejna, kratka ochronna.



Uwaga, gorąca powierzchnia!

- Aby uniknąć zdeformowania wtyczki sieciowej lub powodowania pożaru wskutek zwarcia, nie kieruj na nią otworu wylotowego.
- Maszyna podczas użytkowania powinna być umieszczona w otwartym miejscu. Jeżeli jest umieszczona w szafce, dbaj o to, by było dość przestrzeni na rozpraszanie ciepła w celu uniknięcia przegrzania i niewłaściwego działania.
- Nie uruchamiaj produktu z pustym koszem.
- Zaleca się przeprowadzenie wstępnego wygrzewania przez 10 minut przy pierwszym wstąpieniu z uwagi na to, że wtedy może wystąpić dziwny zapach. W czasie procesu wstępnego wygrzewania może pojawić się biały dym lub zapach. To jest normalne.
- Aby uniknąć niewłaściwego działania lub obrażeń, nie łącz tego produktu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub z niezależnym systemem zdalnego sterowania.
- Aby zapobiec sytuacji, w której przewód zasilający znajdzie się zbyt blisko innych obiektów, co może prowadzić do jego uszkodzenia, dbaj o to, by wokół produktu było przynajmniej 8 cm swobodnej przestrzeni.
- Aby uniknąć powodowania porażenia elektrycznego lub pożaru wskutek zwarcia, podczas wyjmowania wtyczki z gniazdka, ciągnij za nią, nie za przewód.
- Aby uniknąć powodowania oparzeń, obrażeń lub zwarcia elektrycznego, wycieku lub pożaru wskutek starzenia się izolacji, zawsze wyłączaj urządzenie i wyjmuj wtyczkę z gniazdka wyjmując kosz lub gdy nie jest ono używane.
- Przed czyszczeniem korpusu głównego odczekaj, aż wystarczająco ostygnie.
- W razie wystąpienia przerwy w zasilaniu, łącznie z przypadkiem odłączenia wtyczki od gniazdka podczas gotowania, wyzwolenia przerywacza obwodu itp., wznowienie zasilania w ciągu 10 minut spowoduje, że produkt będzie kontynuować gotowanie. Jeżeli to wystąpi w trybie gotowości lub menu, produkt ponownie będzie włączony po przywróceniu zasilania.
- Ten produkt jest przewidziany do użytkowania w gospodarstwie domowym lub w zastosowaniach, jak:
 - kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - domy farmerskie;
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach typu mieszkaniowego;
 - w ośrodkach typu bed & breakfast.

Opis produktu

Akcesoria

1. Siatka ochronna
2. Patelnia grillowa
3. Kosz
4. Uchwyt
5. Okienko wziernika
6. Panel sterowania
7. Dolna płyta grzejna
8. Kabel zasilania

Rys. A-1

Opis panelu sterowania

1. Symbole zadanych menu
2. Przyciski kontroli temperatury/nastaw czasu
3. Przycisk temperatury/nastawy czasu
4. Przycisk Start/Pauza
5. Przycisk menu
6. Przycisk zasilania
7. Przycisk Lampka wł./wył.

Rys. B-1

Sposób użytkowania

Przed użyciem

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i naklejki z wnętrza i zewnątrz frytkownicy powietrznej.
- Delikatnie wytrzyj zewnątrz wilgotną ściereczką lub ręcznikiem papierowym.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie używaj ściernych środków czyszczących ani ściereczek do szorowania. Nigdy nie zanurzaj frytkownicy ani wtyczki w wodzie ani w innych cieczach.

Rozpoczęcie pracy

1. Umieść frytkownicę na stabilnej, równej powierzchni, odpornej na ciepło, z dala od miejsc, które mogłyby być uszkodzone parą.

2. Włóż patelnię grillową do kosza i umieść kosz z powrotem we frytkownicy.
3. Podłącz wtyczkę sieciową do gniazdka.
4. Wciśnij przycisk zasilania,  aby włączyć urządzenie. Będzie migać symbol na pierwszym zadany programie .
 - Uwaga: Zaleca się wciśnięcie przycisku start/pauza  w celu wstępnego nagrzania frytkownicy przed gotowaniem, aby uzyskać lepsze parametry.
5. Wciśnij przycisk menu  dla wybrania programu, wyświetlacz wskaże czas gotowania i jego temperaturę. Wciśnij przycisk start/pauza , aby rozpocząć gotowanie.
6. Temperaturę i czas można indywidualizować przez naciśnięcia przycisków „+” lub „-”.
 - Temperaturę można zmieniać od 50°C do 230°C, każde naciśnięcie zmienia ją o wartość 5°C.
 - Czas można zmieniać od 1 do 60 minut, każde wciśnięcie zmienia go o wartość 1 minuty.
 - Uwaga: Aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć czas lub temperaturę, wciśnij i przytrzymaj przycisk „+” lub „-”.
7. Wciśnij przycisk start/pauza , aby rozpocząć gotowanie.
8. Jeżeli kosz zostanie otwarty w jakimś momencie, frytkownica będzie pauzować i kontynuować gotowanie po ponownym włożeniu kosza.
9. Ta frytkownica ma okienko w przedniej części kosza, aby widoczne było gotowanie się produktu przez cały czas. Włączaj lub wyłączaj lampkę wewnętrzną naciskając przycisk wł./wył .

Pielęgnacja i konserwacja

Wskazówki :

- Przed czyszczeniem odłącz wtyczkę sieciową od gniazdka i odczekaj na ostygnięcie korpusu głównego.
 - Czyszcząc, nie zanurzaj korpusu głównego w wodzie. Do czyszczenia nie używaj rozcieńczalników do lakierów, benzyny, alkoholu, proszku do czyszczenia, sztywnych szczotek itp.
 - Części innych niż patelnia grillowa nie wkładaj do zmywarki ani suszarki.
1. Ścianki zewnętrzne/wewnętrzne obudowy:
 - Wycieraj wyżytą nawilżoną ściereczką.
 2. Kosz frytkownicy i patelnia grillowa:
 - Myj rozcieńczonym środkiem do naczyń oraz gąbką i wodą. Wytrzyj wilgoć z zewnętrznej strony kosza.
 - Nie używaj kosza jako pojemnika do czyszczenia.
 - Może nastąpić odbarwienie lub smugi na powierzchni z powłoką fluorowaną, ale to nie wpływa na zdrowie ani użytkowanie.
 - Na górze kosza frytkownicy są otwory kanału powietrznego. Nie może do nich dostać się woda. Jeżeli woda dostanie się do kanałów powietrznych, niezwłocznie opróżnij kosz po czyszczeniu.
 3. Regularna kontrola:
 - Sprawdzaj mniej-więcej co miesiąc, w razie brudu, czyścić na czas.

Wskazówki dotyczące gotowania

- Spraye oleju są znakomite do nanoszenia niewielkich ilości, równo na wszystkie kawałki produktu.
- Produkty wysokotłuszczowe frytkowane powietrznie spowodują kapanie tłuszczu na dno koszy. Aby uniknąć nadmiaru dymu podczas gotowania, wylewaj tłuszcz nagromadzony podczas tego.
- Produkty marynowane w cieczach tworzą rozpryski i nadmiar dymu. Oklep te produkty do sucha przed frytkowaniem.
- Zazwyczaj produkty mrożone, które są tradycyjnie gotowane w kuchence, mogą być frytkowane powietrznie.
- Produkty gotują się równo, gdy są podobne pod względem rozmiaru i grubości.
- Mniejsze kawałki produkty wymagają krótszego czasu gotowania niż większe.
- Dla lepszego efektu w krótszym czasie gotuj we frytkownicy małymi partiami. W miarę możliwości unikaj układania w stos lub w warstwy.
- Większość pakowanych produktów nie wymaga spryskiwania olejem przed frytkowaniem. Większość już zawiera olej i inne składniki, które zwiększają brązowienie i kruchość.
- Przystawki mrożone bardzo dobrze frytkują się w powietrzu. Dla lepszego efektu ułóż je na tacce w pojedynczej warstwie.
- Jeżeli produkty są w warstwach, dbaj o potrząsanie kosza w połowie czasu (lub odwracanie produktów), co sprzyja równemu gotowaniu się.
- Przygotowując produkty takie jak frytki lub inne, roślinne, potrząsaj je z małą ilością oleju, co sprzyja brązowieniu i kruchości.
- Frytkując świeże warzywa wytrzyj je całkowicie przed spryskaniem olejem, aby zapewnić maksymalną kruchość.
- Frytkownice powietrzne są znakomite do podgrzewania produktów, łącznie z pizzą. Aby podgrzać produkt, ustaw temperaturę na 150°C przez maks. 10 minut.

Przepisy

Przypomnienie: Zalecaną ilość potrzebnych produktów, temperaturę i czas gotowania w przepisach można odpowiednio dostosować do indywidualnych upodobań, rozmiaru składników i użytkowania produktów.

Bakłażan z czosnkiem

Składniki: Bakłażan, 1 szt.

1 ząbek czosnku (zgnieciony)

4 cebule wiosenne

1 chili (posiekane)

Przyprawy: Olej sojowy, 15 ml

Sos ostrygowy, 15 ml

Cukier, 1 łyżeczka do herbaty

Olej, 1 łyżeczka do herbaty

Instrukcje:

1. Umyj i wytrzyj do sucha bakłażan. Do małej miski dodaj wszystkie przyprawy, z wyjątkiem oleju.
2. Utóż cienko folię na patelni grillowej i na niej bakłażan. Pędzlem pociągnij bakłażan olejem, wybierz funkcję [], ustaw temperaturę na 185 °C i czas gotowania na 8 minut.
3. Po 8 minutach wyjmij bakłażan i przekrój na pół. Pędzelkiem pociągnij sos po stronie mięszu bakłażana. Piecz przez kolejnych 5 minut według nastawy menu i temperatury w Kroku 2. Po gotowaniu oprósz bakłażan posiekaną cebulą wiosenną.

Tosty serowo-szynkowe

Składniki: 2 plastry szynki lub bekonu

Pokrojony chleb (z masłem), 3 sztuki

2 plastry sera

Instrukcje:

1. Utóż szynkę i ser po stronie kromek chleba bez masła i złóż w kanapkę.
2. Utóż kanapki na patelni grillowej, wybierz funkcję [], ustaw temperaturę na 170 °C i czas gotowania na 8 minut.

Frytki

Składniki: Zamrożone frytki, 250 g

Przyprawy: Sos pomidorowy do podania

Instrukcje:

1. Umieść mrożone frytki na patelni grillowej.
2. Wybierz funkcję [], ustaw temperaturę na 200 °C i czas gotowania na 13 minut. Wstrząśnij frytkami w połowie czasu.
3. Po gotowaniu podawaj z sosem pomidorowym.

Ciasto

Składniki: 3 jaja
 1/2 filiżanki kwaśnej śmietany
 1 filiżanka mąki
 2/3 filiżanki cukru
 2 łyżeczki do herbaty wanilii

1 kostka masła, temperatura pokojowa
 1/3 filiżanki kakao w proszku
 1 łyżeczka do herbaty proszku do pieczenia
 1/2 łyżeczki do herbaty sody do pieczenia

Instrukcje:

1. Zmieszaj składniki na małym ogniu, wylej na nasadkę do piekarnika, umieść w koszu frytkownicy i wsuń do niej.
2. Wybierz funkcję [], ustaw temperaturę na 170 °C i czas gotowania na 15 minut.
3. Ostudź ciasto na stojaku drucianym, następnie udekoruj lukrem czekoladowym.

Pizza wegetariańska z mozzarellą

Składniki: Ciasto na pizzę, 1 x 15 cm
 Warzywa (zielona papryka, grzyby, cebula)
 Posiekany ser mozzarella, 50 g

Przyprawy: Sos pomidorowy,
 1 łyżka stołowa

Instrukcje:

1. Pokrój warzywa w kostkę i odłóż je.
2. Pociągnij ciasto sosem pomidorowym, rozłóż połowę sera na górze, dodaj warzywa i rozłóż resztę sera.
3. Włóż ciasto do patelni grillowej, wybierz funkcję [], ustaw temperaturę na 170 °C i czas gotowania na 10 minut.

Barbecue

Składniki: Boczek wieprzowy, 300 g
 Cebula wiosenna
 Plasterki imbiru, 4 szt.

Przyprawy: Olej sojowy, 5 ml
 Ciemny olej sojowy, 5 ml
 Wino kuchenne, 5 ml
 Sól, 2 g
 Cukier, 10 g

Instrukcje:

1. Potnij boczec na plastry. Dodaj cebule, plastry imbiru i przyprawy. Marynuj przez 10 minut.
2. Umieść plastry boczku na patelni grillowej. Wybierz funkcję [], ustaw temperaturę na 200 °C i czas gotowania na 15 minut. Odwróć plastry boczku w połowie czasu - dla lepszego efektu.

Parówki

Składniki: Parówki, 6 szt.

Przyprawy: Olej, 1 łyżeczka do herbaty

Instrukcje:

1. Wykonaj parę nacięć na powierzchni i umieść parówki na patelni grillowej.
2. Wybierz funkcję [], ustaw temperaturę na 200 °C i czas gotowania na 10 minut.
*Aby były bardziej chrupiące, odpowiednio wydłuż czas.

Przyprawione skrzydełka drobiowe

Składniki: Skrzydełka drobiowe,
4 szt.

Przyprawy: Wino kuchenne, 20 ml
Sól, 1/2 łyżeczki do herbaty
Imbir w proszku, 1 łyżeczka do herbaty
Kurkuma, 1 łyżeczka do herbaty

Instrukcje:

1. Umyj skrzydełka, wykonaj po 3 nacięcia z przodu i z tyłu, aby aromaty lepiej się wchłaniały.
2. Zmieszaj wino kuchenne i mieszankę przypraw i spryskaj równo skrzydełka, następnie przykryj je folią spożywczą, aby zamarynować przez noc.
3. Ułóż marynowane skrzydełka na patelni grillowej, wybierz funkcję [], ustaw temperaturę na 200 °C, ustaw czas gotowania na 15 minut. Odwróć skrzydełka po 5 minutach.

Stek z antrykotu

Składniki: Stek, 1 szt.

Przyprawy: Olej, 1 łyżeczka do herbaty

Instrukcje:

1. Pociągnij warstwę oleju na patelni grillowej, dodaj stek.
2. Wybierz funkcję [], ustaw temperaturę na 200 °C i czas gotowania na 6 do 10 minut.
Odwróć stek w połowie czasu.
*Wysmażenia steku dobieraj według osobistych upodobań.

Głęboko mrożone krewetki królewskie

Składniki: Głęboko mrożone krewetki królewskie, 200 g
Plasterki imbiru

Przyprawy: Olej, 1 łyżeczka do herbaty

Instrukcje:

1. Umyj i odżyłuj krewetki. Dodaj plasterki imbiru do marynowania krewetek przez 10 minut.
2. Wysmaruj patelnię grillową olejem i ułóż na niej krewetki. Wybierz funkcję [], ustaw temperaturę na 180 °C i czas gotowania na 10 minut. Odwróć krewetki w połowie czasu gotowania.

Grillowana sola

Składniki: Sola (świeża), 1 szt.

Przyprawy: Sok z jednej cytryny, szczypta soli
Świeżo mielony pieprz czarny
Masło, 15 g

Instrukcje:

1. Umyj solę, wytrzyj do sucha i potnij na małe filety. Dodaj sól, pieprz i 1 łyżkę stołową soku z cytryny do marynowania przez 20 minut.
2. Stop masło, dodaj pozostały sok z cytryny i obtóż miksturę równomiernie po obu stronach soli.
3. Ułóż filety na patelni do grillowania, wybierz funkcję [], ustaw temperaturę na 180 °C, ustaw czas gotowania na 15 minut. Odwróć filety po 5 minutach, posmaruj masłem i piecz przez kolejnych 5 minut.

Przygotowanie

Kategoria gotowania	Czas	Temperatura	Zalecane dozowanie
Biszkopty	5-7 min	180 °C	150 g
Udka z kurczaka	25-30 min	200 °C	500 g
Ziemniaki	30-35 min	200 °C	500 g
Żeberka	10-12 min	200 °C	200 g
Kurczak Popcorn	12-15 min	200 °C	300 g
Klin ziemniaczany	15 min	200 °C	150 g
Bekon	8-10 min	180 °C	120 g
Tarta jajeczna	10-12 min	170 °C	160 g
Grzyby	15-20 min	180 °C	220 g
Suszone owoce	30-35 min	130 °C	100 g

Rozwiązywanie problemów

Poniżej to nie jest niewłaściwe działanie, sprawdź zanim zażądasz naprawy.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Brak reakcji przy podłączeniu do zasilania.	Wtyczka sieciowa nie jest włożona do gniazdka.	Włóż ją ponownie lub znajdź inne gniazdko.
Produkt nie działa.	Kosz frytkownicy nie jest włożony na miejsce.	Wyciągnij kosz i włóż z powrotem.
Silnik nie włącza się lub nienormalny dźwięk.	Ciało obce utknęło na łopatkę wentylatora lub port zasysania jest zatkany.	Wyłączysz zasilanie sprawdź, czy nie ma ciała obcych w porcie ssącym i we wnętrzu korpusu głównego. Jeżeli usterka utrzymuje się, skontaktuj się z serwisem posprzedażnym w kwestii naprawy.
Okienko wziernika jest zamglone lub niewielka ilość wody cieknie z kosza frytkownicy poniżej.	Kosz frytkownicy nie został w pełni opróżniony po czyszczeniu i w kanale powietrza występuje wilgoć szczątkowa.	To jest normalne. Korzystaj z produktu, jak zwykle.
Jeżeli pojawia jeden z kodów błędów od E0 do E1 na ekranie wyświetlacza, skontaktuj się z zespołem serwisu posprzedażnego.		

Dane techniczne

Frytkownica powietrzna			
Model	VFF12A	Moc znamionowa	1800 W
Pojemność kosza	6,0 l	Znamionowa moc wejściowa	220 V-240 V~ 50/60 Hz

Ostrzeżenia i informacje dotyczące bezpieczeństwa

Wszelkie informacje dotyczące obsługi urządzenia znajdują się w instrukcji obsługi. Zanim zaczniesz z niego korzystać, zapoznaj się z jej treścią i stosuj się do zawartych w niej wskazówek.

Przed użyciem zapoznaj się również z poniższymi informacjami:

Ostrzeżenia dotyczące użytkowania

1. Bezpieczeństwo dzieci:

- Frytkownice nie są przeznaczone do użytku przez dzieci. Przechowuj urządzenie w miejscu niedostępnym dla najmłodszych, aby uniknąć przypadkowego uruchomienia lub kontaktu z gorącymi powierzchniami.
- Nigdy nie pozostawiaj działającej frytkownicy bez nadzoru, szczególnie w obecności dzieci.

2. Ryzyko poparzenia:

- Podczas pracy urządzenia unikaj kontaktu z gorącymi powierzchniami, olejem lub gorącym powietrzem. Używaj izolowanych uchwytów i rękawic kuchennych, aby chronić dłoń.
- Nie otwieraj pokryw lub szuflady urządzenia podczas smażenia, aby uniknąć rozprysków oleju lub gorącego powietrza.

3. Bezpieczeństwo elektryczne:

- Podłącz urządzenie wyłącznie do gniazda z odpowiednim napięciem, zgodnym z jego specyfikacją techniczną.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający, wtyczka lub obudowa są uszkodzone.
- Nigdy nie zanurzaj podstawy urządzenia ani elementów elektrycznych w wodzie.

4. Ochrona przed przegrzaniem:

- Nie używaj frytkownicy bez oleju (w modelach olejowych) lub jedzenia w koszyku (w modelach beztłuszczowych), ponieważ może to spowodować przegrzanie.
- Upewnij się, że otwory wentylacyjne urządzenia są wolne od przeszkód, aby zapewnić prawidłowy przepływ powietrza.

5. Bezpieczne użytkowanie oleju (dla frytkownic olejowych):

- Używaj olejów przeznaczonych do smażenia w wysokich temperaturach, takich jak olej rzepakowy lub słonecznikowy.
- Nie przekraczaj maksymalnego poziomu napełnienia oznaczonego w urządzeniu.
- Po zakończeniu smażenia pozwól olejowi ostygnąć przed opróżnieniem lub czyszczeniem frytkownicy.

Informacje dotyczące prawidłowego użytkowania

1. Przygotowanie urządzenia do pracy:

- Przed pierwszym użyciem zapoznaj się z instrukcją obsługi i przeprowadź zalecane czynności przygotowawcze, takie jak umycie kosza lub wstępne uruchomienie urządzenia bez jedzenia.
- Upewnij się, że urządzenie jest ustawione na stabilnej, płaskiej powierzchni, z dala od materiałów łatwopalnych.

2. Eksploatacja urządzenia:

- W modelach beztłuszczowych (np. frytkownicach powietrznych) regularnie mieszaj jedzenie lub korzystaj z funkcji automatycznego obracania, jeśli jest dostępna, aby zapewnić równomierne smażenie.
- W modelach olejowych kontroluj temperaturę smażenia, aby zapobiec przypaleniu potraw lub nadmiernemu rozgrzaniu oleju.

3. Czyszczenie i konserwacja:

- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć. Wyjmowane elementy, takie jak kosz czy misa na olej, czyść zgodnie z zaleceniami producenta, używając łagodnych detergentów.
- Nigdy nie zanurzaj elektrycznych części urządzenia w wodzie.

4. Przechowywanie:

- Po zakończeniu pracy schowaj urządzenie w suchym miejscu, a przewód zasilający zabezpiecz przed uszkodzeniem.
- Upewnij się, że frytkownica jest całkowicie sucha przed ponownym użyciem, aby zapobiec ryzyku zwarcia.

Dodatkowe środki ostrożności

● Ochrona środowiska:

- Zużyte urządzenia należy utylizować w punktach zbiórki sprzętu elektrycznego zgodnie z lokalnymi przepisami.
- W przypadku frytkownic olejowych zużyty olej powinien być utylizowany zgodnie z zaleceniami lokalnych służb komunalnych.

● Efektywność energetyczna:

- Wyłącz urządzenie natychmiast po zakończeniu smażenia i odłącz je od zasilania, aby zminimalizować zużycie energii.
- W modelach z regulacją temperatury używaj tylko tyle mocy, ile jest konieczne do przygotowania jedzenia.

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 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 odmiennność stanu fizycznego produktu od fizycznie nowego produktu. W przypadku wykrycia lub stwierdzenia jakiegokolwiek odmienności należy pilnie podjąć kroki konserwacyjne (czyszczenie) lub serwisowe. Brak poprawnej konserwacji (czyszczenia) i reakcji w chwili wykrycia stanu odmienności może doprowadzić do trwałego uszkodzenia produktu. Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z zaniedbania.

Importer: **INNPRO**

INNPRO Robert Błędowski sp. z o.o.

Rudzka 65c

44-200 Rybnik, Polska

tel. +48 533 234 303

hurt@innpro.pl

www.innpro.pl

Producent:

Dreame Trading (Tianjin) Co., Ltd.

Room 2112-1-1, South District, Finance and Trade Center, No.6975

Yazhou Road, Dongjiang Bonded Port Area, Tianjin Pilot Free Trade Zone, Chiny

Podmiot odpowiedzialny w UE:

DREAME TECHNOLOGY SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ

Koszykowa 61, 00-667 Warszawa, Polska

dreamesupport@dreame.tech