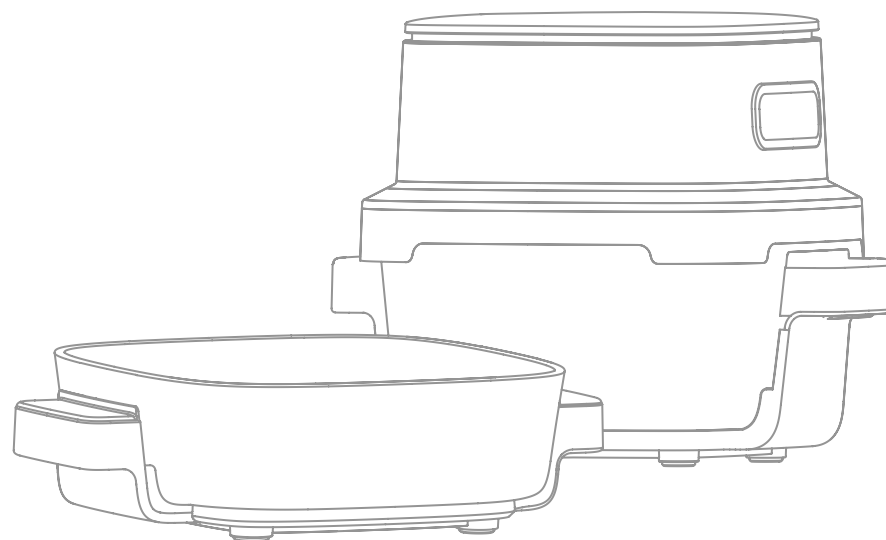


Aeroglass AF20 Pro

Frytkownica beztłuszczowa Instrukcja obsługi



Strona internetowa: <https://www.mova.tech/pages/contact-us>
Producent:
XingKuang Innovation Technology (Suzhou) Co., Ltd.
Wyprodukowano w Chinach

EU-A00

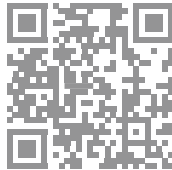


MOVA

DZIĘKUJEMY

Za zakup produktu MOVA.

Więcej informacji o produkcie można znaleźć na stronie
<https://www.mova.tech/>.



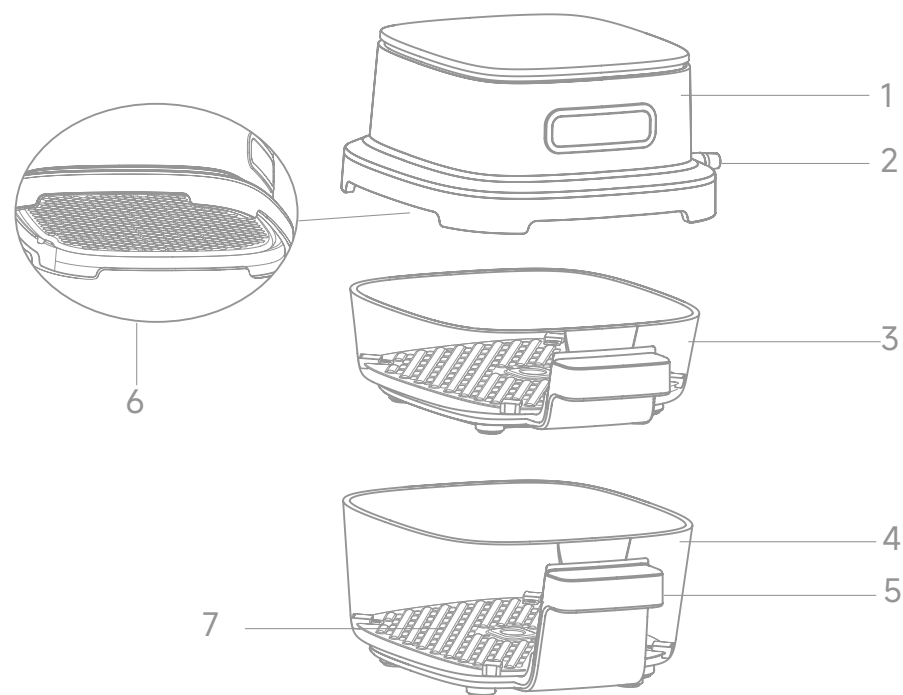
Ten wysokiej jakości produkt został zaprojektowany z
myślą o optymalnej wydajności.

W razie jakichkolwiek pytań dotyczących produktu
prosimy o kontakt:

<https://global.mova-tech.com/pages/contact-us>



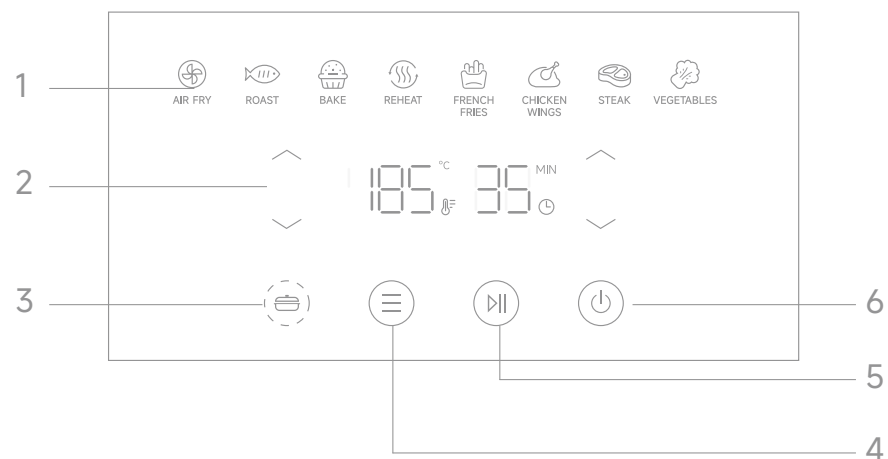
Opis urządzenia



Akcesoria:

1. Powerpod
2. Kabel zasilania
3. Mały pojemnik szklany
4. Duży pojemnik szklany
5. Uchwyt
6. Siatka ochronna

Opis panelu sterowania



1. Symbole zadanych menu
2. Przycisk kontroli temperatury/nastaw czasu
3. Mały przycisk gotowania
4. Przycisk menu
5. Przycisk Start/Pauza
6. Przycisk zasilania

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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:

- To urządzenie jest przeznaczone do użytku tylko w pomieszczeniach.
- Z urządzenia 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 urządzenia, jeżeli uszkodzony jest kabel zasilania lub wtyczka, lub jeśli połączenie między gniazdkiem zasilającym i wtyczką kabla jest zbyt luźne.
→ W razie uszkodzenia kabla zasilania, jego wymianę należy zlecić producentowi, jego przedstawicielowi serwisowemu lub osobie o podobnych kwalifikacjach.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym spowodowanego uszkodzeniem kabla zasilania i wtyczki lub pożaru spowodowanego zwarcieniem, surowo zabronione jest: uszkodzanie, modyfikowanie, wystawianie na wysokie temperatury, wyginanie na siłę, skręcanie, ciągnięcie, zwieszanie z rogu, przyciskanie ciężkimi przedmiotami, łączenie w wiązki, ściskanie oraz przeciąganie kabla.
- 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 urządzeniem.
- Nie liź wtyczki przewodu zasilania.
- Nie lej wody na urządzenie, nie myj go bezpośrednio wodą, ani w niej nie zanurzaj (nie ma zastosowania do kosza do suszenia, patelni grillowej).
→ Jeżeli woda dostanie się do urządzenia, skontaktuj się z serwisem posprzedażnym w celu konserwacji.
- Nie modyfikuj, nie rozbieraj ani nie naprawiaj produktu samodzielnie → W sprawie naprawy skontaktuj się z usługą posprzedażową.
- Aby uniknąć oparzeń, twarz, palce i inne części ciała trzymaj z dala od wylotu podczas używania urządzenia lub bezpośrednio potem.
- Nie używaj urządzenia do jakichkolwiek innych celów niż te, które są opisane w instrukcji obsługi.
→ Mowa nie będzie odpowiadać za skutki wynikłe z niewłaściwego użycia lub nieprzestrzegania instrukcji obsługi.
- Nie poruszaj urządzeniem 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 indukcję 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.
- To urządzenie jest właściwe 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 urządzeniem.
- 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 kabel zasilania są nadmiernie gorące.
 - Kabel zasilania jest uszkodzony lub po jego dotknięciu następuje przejściowa utrata zasilania.
 - Korpus główny jest odkształcony lub nadmiernie nagrany.
 - Korpus główny emituje dym lub woń spalenizny.
 - Korpus główny jest popękany, 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 urządzenia w następujących miejscach:
 - W pobliżu źródeł ciepła lub w warunkach wysokiej wilgotności.
 - Na nierównej powierzchni lub na macie nieodpornej na ciepło.
 - W pobliżu ścian lub mebli.
- Aby uniknąć wypadania kosza i uszkodzenia go, gdy urządzenie jest poruszane, upewnij się, czy jest on pewnie na miejscu. Nie przenoś urządzenia 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. → Podczas używania to urządzenie powinno znajdować się w otwartej przestrzeni. Jeżeli jest umieszczona w szafce, dbaj o to, by było dość przestrzeni na rozpraszanie ciepła w celu uniknięcia przegrzania i niewłaściwego działania.
- Nie uruchamiaj urządzenia z pustym koszem.
- Zaleca się przeprowadzenie wstępnego wygrzewania przez 10 minut przy pierwszym użyciu 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 zjawisko.
- Aby uniknąć niewłaściwego działania lub obrażeń, nie łącz tego urządzenia z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub z niezależnym systemem zdalnego sterowania.
- Aby zapobiec sytuacji, w której kabel zasilania znajdzie się zbyt blisko innych obiektów, co może prowadzić do jego uszkodzenia, dbaj o to, by wokół urządzenia 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 oparzeń, obrażeń ciała lub zwarcia elektrycznego, wycieku lub pożaru wskutek zużycia izolacji, zawsze wyłączaj urządzenie i wyjmuj wtyczkę z gniazdka, gdy wyjmujesz kosz lub gdy nie korzystasz z urządzenia.
- 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 urządzenie będzie kontynuować gotowanie. Jeżeli wystąpi to w trybie gotowości lub trybie menu, po przywróceniu zasilania urządzenie pozostanie wyłączone.
- To urządzenie jest przewidziane do użytkowania w gospodarstwie domowym lub, w takich miejscach jak:
 - kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - siedliska gospodarstw;
 - pomieszczenia dla klientów w hotelach, motelach i innych obiektach typu mieszkaniowego;
 - ośrodki typu bed & breakfast.

Użytkowanie

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. Definicja każdego trybu stanu

4.1 Tryb czuwania

1. Po włączeniu zasilania wszystkie lampki sygnalizacyjne i wyświetlacz zaświecają się na sekundę, a przed przejściem w stan czuwania jest odtwarzany sygnał dźwiękowy
2. Podczas działania urządzenia naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania (⏻), aby przejść do trybu czuwania
3. W trybie czuwania świeci się tylko przycisk zasilania. Pozostałe światła są wyłączone i wszystkie przyciski są nieaktywne.

4.2 Tryb włączonego zasilania

1. Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć urządzenie;
2. Po włączeniu urządzenia zaświecają się wszystkie przyciski funkcji i ikony menu;
3. Przed wybraniem menu domyślne ustawienia to 185°C i 15 minut.

4.3 Tryb pracy

1. Wybierz tryb gotowania lub ręcznie nastaw temperaturę i godzinę, po czym naciśnij przycisk start/pauza, aby urządzenie zaczęło pracować.
2. Podczas pracy pokazany jest tylko używany tryb gotowania. Wszystkie pozostałe przyciski menu są wyłączone;
3. Kiedy pozostały czas wynosi mniej niż 1 minutę, na wyświetlaczu pojawia się 60-sekundowe odliczanie w dół (ikona MIN zostaje wyłączona).

4.4 Tryb wstrzymania

1. Aby wstrzymać działanie urządzenia, podczas pracy naciśnij przycisk Start/Pauza (⏻);
2. W trybie wstrzymania cyfrowy wyświetlacz miga, przyciski nie migają oraz grzałka i wentylator przestają działać;
3. Po 30 minutach bezczynności urządzenie automatycznie przełącza się na tryb czuwania.

4.5 Tryb ukończenia

1. Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawia się napis „End”, który jest widoczny przez 10 minut, chyba że kosz zostanie wyjęty lub zostanie naciśnięty przycisk zasilania w celu powrotu do trybu czuwania.
2. Po zakończeniu pracy następuje wyłączenie grzałki, a 60 sekund później – wentylatora chłodzącego.
3. Po zakończeniu gotowania frytkownica wydaje sygnał dźwiękowy i na ekranie cyfrowym pojawia się napis „End”;
4. Po 5, 20 i 60 minutach frytkownica wydaje przypominające sygnały dźwiękowe – po 2 sygnały na sekundę przez 10 sekund.

4.6 Tryb otwartych drzwiczek

1. Otwarcie drzwiczek podczas pracy wyzwala sygnał dźwiękowy i powoduje zatrzymanie odliczania czasu na wyświetlaczu cyfrowym
2. Po zamknięciu drzwiczek następuje wznowienie pracy.

3. Jeżeli koszt nie zostanie włożony z powrotem w ciągu 30 minut, urządzenie automatycznie wchodzi w tryb czuwania.

4. W każdym trybie otwarciu drzwiczek wyzwała pojedynczy sygnał dźwiękowy.

4.7 Stan zamknięcia drzwiczek

Po otwarciu i zamknięciu drzwiczek zostaje odtworzony pojedynczy sygnał dźwiękowy, po czym następuje powrót do stanu sprzed otwarcia drzwiczek.

5. Opis konkretnych funkcji

5.1 Funkcje przycisków

1. Wszystkie przyciski, z wyjątkiem tych, które służą do nastawiania temperatury i czasu, reagują tylko na pojedyncze naciśnięcia.

2. Przyciski strzałek w górę i w dół do nastawiania temperatury i czasu: krótkie naciśnięcie daje jednorazowy efekt, a naciśnięcie i przytrzymanie przez 2 sekundy włącza możliwość regulacji ciągłej.

3. Każde naciśnięcie przycisku jest sygnalizowane pojedynczym dźwiękiem.

5.2. Nastawianie czasu w trakcie pracy

Po rozpoczęciu programu gotowania naciśnij przyciski strzałek w górę / w dół , aby zmienić czas gotowania. Odstęp czasowy wynosi 1 minutę, a zakres czasu wynosi od 1 do 60 minut.

5.3 Nastawianie temperatury w czasie pracy

Po rozpoczęciu programu gotowania naciśnij przyciski strzałek w górę / w dół , aby zmienić temperaturę. Temperaturę można zmieniać co 5°C, a zakres temperatur wynosi od 40°C do 185°C.

Kiedy domyślna temperatura wybranego menu wynosi 185°C lub nastawiona temperatura osiągnie 185°C, zostaje zastosowana następująca logika: rdzeń piekarnika osiąga temperaturę 185°C i utrzymuje ją przez 3 minuty, następnie obniża temperaturę do 185°C,

a na wyświetlaczu cały czas, aż do zakończenia pracy, pokazywana jest temperatura 185°C.

5.4 Wybór rozmiaru garnka

Ze względu na to, że temperatura i czas gotowania zależą od rozmiaru kosza, dodano funkcję, która umożliwia wybór dużego/małego garnka.

1. Po włączeniu zasilania domyślnie wybrany jest duży garnek. Naciśnij przycisk małego garnka , aby zmienić ustawienie na mały garnek.

2. Rozmiar garnka można wybrać w dowolnym momencie wybierania ustawień gotowania.

3. Po rozpoczęciu pracy przycisk małego garnka  przestaje świecić i staje się nieaktywny.

4. Przycisk  zaświeca się z powrotem i staje się aktywny po ponownym wejściu do ustawień stanu gotowania.

5.5 Pamięć działająca po wyłączeniu zasilania

Jeśli zasilanie zostanie odłączone i podłączone z powrotem w ciągu 5 minut, system zapamięta tryb pracy i będzie go kontynuował. Jeśli zasilanie zostanie wyłączone na więcej niż 20 minut, pamięć zostanie utracona i po ponownym włączeniu urządzenie wejdzie w tryb czuwania.

Pielęgnacja i konserwacja

Wskazówki:

- Przed czyszczeniem wyjmij wtyczkę sieciową z gniazdka i poczekaj, aż korpus główny ostygnie.

- Nie zanurzaj korpusu głównego w wodzie podczas jego czyszczenia. 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 wyżętą 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, czyść na czas.

Wskazówki dotyczące gotowania

- W razie przepiętnienia kosza, produkty będą gotować się nierówno.

- Dodanie niewielkiej ilości oleju do urządzenia spowoduje, że będzie on bardziej chrupiący. Używaj nie więcej niż 2 łyżki stołowe oleju.

- Spraye oleju są znakomite do nanoszenia niewielkich ilości, równo na wszystkie kawałki urządzenia.

- 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.

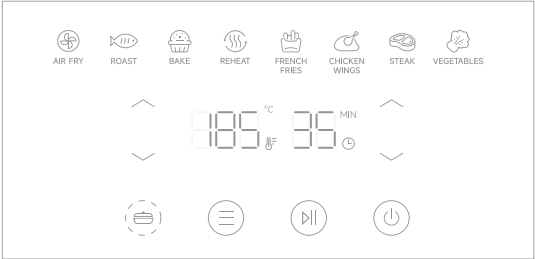
- Frytkując świeże warzywa wytrzyj je całkowicie przed spryskaniem olejem, aby zapewnić maksymalną kruchość.

- Frytkownice powietrzne są znakomite do podgrzewania produktów, łącznie z pizzą. Aby podgrzać urządzenie, ustaw temperaturę na 150°C przez maks. 10 minut.

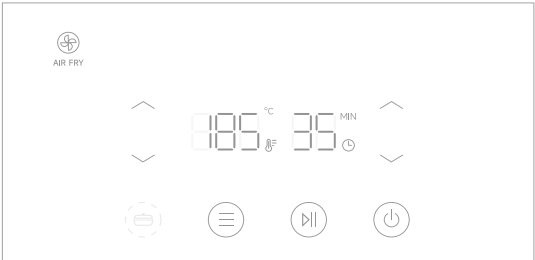
Przepisy

Przygotowanie

- Tryb pracy
1. Kilukrotnie naciśnij przycisk menu (≡), aby ręcznie wybrać menu. Wybrane menu będzie migać, a pozostałe będą się świecić.
2. Po wybraniu menu zostają wyświetlone domyślne ustawienia czasu i temperatury. Ręcznie ustaw temperaturę/czas (⏮), a następnie naciśnij przycisk start/pauza (▶||), aby rozpocząć nagrzewanie.



(Podczas ustawiania)



(Kiedy rozpocznie się praca)

Ustawienia menu dużego garnka: (ustawienia temperatury i czasu są niepewne, ponieważ zależą od ostatecznej oceny)

menu	Domyślna temperatura	Zakres temperatur	regulacja	Domyślny czas	Zakres czasu	Regulacja	Szybkość wentylatora
Smażenie w powietrzu	160°C	40°C~185°C	5°C/czas	14 min	1~60 min	1 min/czas	3600
Opiekanie	160°C~185°C			25 min			2400~3600
Pieczenie	160°C			15 min			2400
Podgrzewanie	185°C			6 min			3400
Frytki	160°C~185°C			20 min			2400~3600
Skrzydeltka drobiowe	185°C			13 min			3400
Stek	185°C			12 min			2600~3600
Warzywa	160°C			7 min			3600

Ustawienia menu dużego garnka: (ustawienia temperatury i czasu są niepewne, ponieważ zależą od ostatecznej oceny)

menu	Domyślna temperatura	Zakres temperatur	regulacja	Domyślny czas	Zakres czasu	Regulacja	Szybkość wentylatora
Smażenie w powietrzu	160°C	40°C~185°C	5°C/czas	18 min	1~60 min	1 min/czas	3600
Opiekanie	160°C~185°C			25 min			2400~3600
Pieczenie	160°C			13 min			2400
Podgrzewanie	185°C			5 min			3400
Frytki	160°C~185°C			16 min			2400~3600
Skrzydeltka drobiowe	160°C			15 min			3400
Stek	185°C			11 min			2600~3600
Warzywa	155°C			7 min			3600

Wykrywanie i usuwanie usterek

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

Usterka	Rozwiązanie	Rozwiązania
Brak reakcji przy podłączeniu do zasilania.	Wtyczka sieciowa nie jest włożona do gniazdka.	Włóż ją ponownie lub znajdź inne gniazdko.
Silnik nie włącza się lub nienormalny dźwięk.	Ciało obce utknęło na topatce wentylatora lub port zasysania jest zatkany.	Wyłączysz zasilanie sprawdź, czy nie ma ciał 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 zjawisko. Korzystaj z urządzenia, jak zwykle.
Produkty nie są opiekane równomiernie.	Kosz jest przepelniony lub jedzenie jest ułożone warstwami.	Ułóż jedzenie w jednej warstwie, najlepiej tak, aby produkty nie nachodziły na siebie. W połowie gotowania potrząśnij koszem, aby wymieszać luźne produkty, takie jak frytki czy warzywa.
Z frytkownicy wydobywa się dym.	Gotowanie potraw o wysokiej zawartości tłuszczu lub pozostałości z poprzedniego gotowania.	Usuń resztki tłuszczu z kosza, które pozostały po poprzednim gotowaniu. Usuń resztki jedzenia z obszaru grzałki i wentylatora.
Przyrządzone jedzenie jest za suche.	Zbyt długi czas przyrządzania lub za mało oleju.	Przed gotowaniem natrzyj produkty małą ilością oleju albo zmniejsz temperaturę o 10~15°C.

Usterka	Rozwiązanie	Rozwiązania
Świeżo panierowane produkty nie są prawidłowo opiekane.	Wentylator wyrzuca luźne cząstki panierki.	Zastosuj poprawną technikę panierowania: obtocz w mące, potem w jajku, a następnie w bułce tartej. Mocno przyciśnij panierkę do produktów, aby dobrze się przykleiła.
Na wyświetlaczu widać napis „End”, ale jedzenie nie jest jeszcze gotowe.	Przepis wymaga dłuższego przyrządzania niż ustawiony czas.	Naciśnij przycisk zasilania, aby wrócić do trybu konfiguracji, ustaw dodatkowy czas i naciśnij start, aby kontynuować gotowanie.
Wyświetlacz nagle zgast.	Urządzenie przeszło w stan czuwania po upływie okresu bezczynności.	Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć urządzenie z powrotem. Urządzenie przechodzi w stan czuwania po 30 minutach bezczynności.
Frytkownica wydaje wielokrotny sygnał dźwiękowy.	Przypomnienia o zakończeniu gotowania.	/
Wyświetlacz nagle zgast.	Urządzenie przeszło w stan czuwania po upływie okresu bezczynności.	Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć urządzenie z powrotem. Urządzenie przechodzi w stan czuwania po 30 minutach bezczynności.
Temperatura jest ustawiona na 185°C, ale wydaje się, że produkty gotują się wolniej.	Funkcja bezpieczeństwa obniża rzeczywistą temperaturę.	Dla bezpieczeństwa, kiedy zostanie ustawiona temperatura 185°C, urządzenie utrzymuje ją na tym poziomie przez 3 minuty, po czym automatycznie obniża ją do 185°C, ale na wyświetlaczu cały czas jest pokazywana wartość 185°C.
Przycisk małego/dużego garnka nie reaguje podczas gotowania.	W trakcie gotowania nie można zmienić rozmiaru garnka.	Wstrzymaj gotowanie, naciśnij przycisk zasilania, aby wrócić do trybu konfiguracji, a następnie wybierz żądany rozmiar garnka przed ponowym uruchomieniem.
Jedzenie przykleja się do kosza i trudno jest go wyczyścić.	Resztki jedzenia zaschły na powierzchni zapobiegającej przywieraniu.	Umieść kosz w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu na 10–15 minut, a potem go wyczyść. Nigdy nie używać przyborów ściernych ani metalowych.
Drzwiczki otworzyły się podczas gotowania i frytkownica nie wznowia pracy.	Drzwiczki nie są poprawnie zamknięte albo nastąpiła przerwa w dostawie zasilania.	Sprawdź, czy drzwiczki są prawidłowo zamknięte. Jeśli problem nie ustępuje, naciśnij przycisk start/pauza, aby wznowić gotowanie.
Musisz najpierw nagrzać frytkownicę.	Pozwala to uzyskać optymalną kruchość, zwłaszcza produktów mrożonych.	Choć nie jest to wymagane, zaleca się podgrzewanie urządzenia przez 3–5 minut, co w większości przypadków pozwala uzyskać najlepsze efekty.
Nie wiesz, kiedy użyć patelni grillowej.	Do różnych potraw potrzebne są różne akcesoria.	Patelni grillowej używaj do przygotowywania produktów, które mogą ociekać tłuszczem lub puszczać soki. Pomaga to utrzymać cyrkulację powietrza i zapobiega pływowaniu produktów w nadmiarze oleju.
Jeżeli pojawia jeden z kodów błędów od E0 do E3 na ekranie wyświetlacza, skontaktuj się z zespołem serwisu posprzedażnego.		

Dane techniczne

Frytkownica beztłuszczowa			
Model	AF20 Pro	Moc znamionowa	1700 W
Pojemność kosza	2,5L/4,0 L	Znamionowy prąd zasilania	220–240 V~ 50–60 Hz

Ochrona środowiska



Zużyty sprzęt elektroniczny oznakowany zgodnie z dyrektywą Unii Europejskiej, nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami komunalnymi. Podlega on selektywnej zbiórce i recyklingowi w wyznaczonych punktach. Zapewniając jego prawidłowe usuwanie, zapobiegasz potencjalnym, negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego. System zbierania zużytego sprzętu zgodny jest z lokalnie obowiązującymi przepisami ochrony środowiska dotyczącymi usuwania odpadów. Szczegółowe informacje na ten temat można uzyskać w urzędzie miejskim, zakładzie oczyszczania lub sklepie, w którym produkt został zakupiony.



Produkt spełnia wymagania dyrektyw tzw. Nowego Podejścia Unii Europejskiej (UE), dotyczących zagadnień związanych z bezpieczeństwem użytkownika, ochroną zdrowia i ochroną środowiska, określających zagrożenia, które powinny zostać wykryte i wyeliminowane.

Niniejszy dokument jest tłumaczeniem oryginalnej instrukcji obsługi, stworzonej przez producenta.

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 odmiennosć stanu fizycznego produktu od fizycznie nowego produktu. W przypadku wykrycia lub stwierdzenia jakiegokolwiek odmiennosć należy pilnie podjąć kroki konserwacyjne (czyszczenie) lub serwisowe. Brak poprawnej konserwacji (czyszczenia) i reakcji w chwili wykrycia stanu odmiennosć 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:
XingKuang Innovation Technology
(Suzhou) Co., Ltd.
12th Floor, Building 2, Wisdom
Valley Park, Suzhou (Taihu)
Software Industrial Park, No. 1463
Wuzhong Avenue, Yuexi Street,
Wuzhong Economic Development
Zone, Suzhou, Jiangsu Province,
Chiny

Przedstawiciel w UE:
EUREPSTAR GmbH
Schlüterstr 3, 85057 Ingolstadt,
Niemcy
eurep@eurep-gmbh.de