

AeroChef FD10s Pro

Air Fryer

Instrukcja obsługi

- WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO WEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ -

Ilustracje zawarte w niniejszej instrukcji mają charakter wyłącznie poglądowy. Proszę zapoznać się z rzeczywistym produktem.



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



MOVA

DZIĘKUJEMY

ZA ZAKUP PRODUKTU MOVA.

Więcej informacji o produkcie można znaleźć
na stronie www.mova-tech.com



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>



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:

- 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.
→ Mova 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 220-240 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 spaliny.
 - 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.

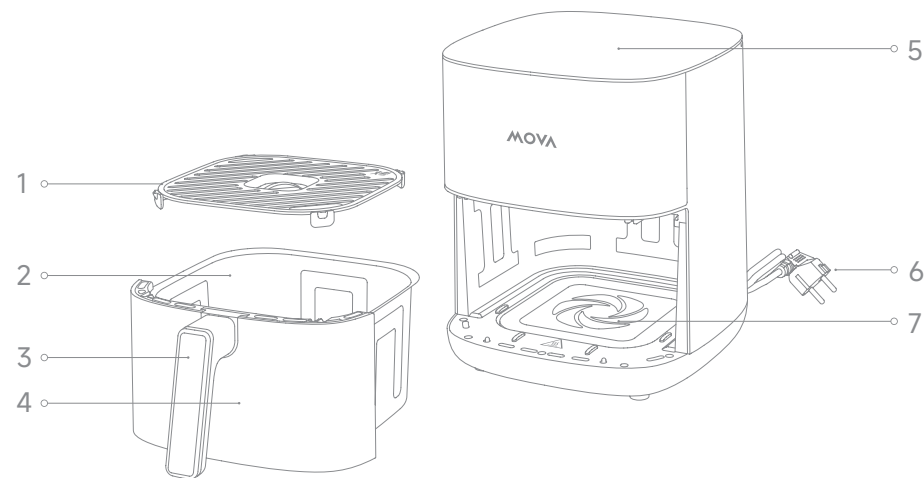


Uwaga, gorąca powierzchnia!

- 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 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.
- 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.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy wyjąć wkładkę ochronną.

Opis produktu

Akcesoria



1. Patelnia grillowa

2. Kosz

3. Uchwyt

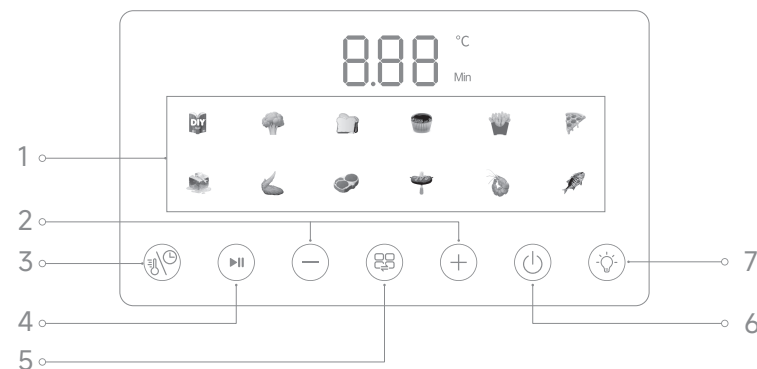
4. Okienko wziernika

5. Panel sterowania

6. Kabel zasilania

7. Dolna płyta grzejna

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./wyt.

Sposób użytkowania

Przed użyciem

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i naklejki z wnętrza i zewnątrz frytkownicy powietrznej.
- Delikatnie wytrzyj zewnętrzne 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. Ustaw frytkownicę beztłuszczową na stabilnej, równej i odpornej na ciepło powierzchni, z dala od miejsc, które mogą zostać uszkodzone przez parę.
2. Włóż patelnię grillową do koszyka i umieść koszyk z powrotem we frytkownicy beztłuszczowej.
3. Podłącz wtyczkę główną do gniazdka domowego.
4. Po podłączeniu zasilania urządzenie włączy się automatycznie. Zostanie wyemitowany jeden sygnał dźwiękowy, wszystkie kontrolki zaświecą się na 1 sekundę, a następnie zgasną, z wyjątkiem Przycisk zasilania (Power), który pozostanie podświetlony, gdy urządzenie przejdzie do trybu czuwania. Uwaga: Przed rozpoczęciem gotowania zaleca się naciśnięcie przycisku uruchamiania/wstrzymania (start/pause) w celu nagrzania frytkownicy beztłuszczowej – pozwoli to osiągnąć lepsze wyniki.
5. Naciśnij Przycisk zasilania (Power), aby przejść do trybu wyboru funkcji. Symbol pierwszego ustawionego programu oraz przyciski uruchamiania/wstrzymania (start/pause) zaczną migać, a podświetlenie, temperatura/czas i menu pozostaną zapalone. Na wyświetlaczu co 5 sekund będzie naprzemiennie wyświetlany czas gotowania i temperatura dla wybranego programu. Jeżeli w ciągu 2 minut nie zostanie

wykonane żadne działanie, urządzenie powróci do trybu czuwania.

6. Naciskaj przycisk menu, aby przetaczać się między ustawionymi programami lub naciśnij przycisk temperatury/czasu, aby dostosować temperaturę lub czas. Wprowadzone zmiany są potwierdzane automatycznie po 5 sekundach. Uwaga:
 - Naciskanie przycisku powyżej wartości maksymalnej lub poniżej minimalnej nie wywoła żadnej reakcji.
 - W trybie wyboru menu przyciski „+” i „-” są wyłączone i nie świecą się.
7. Naciśnij przycisk uruchamiania/wstrzymania (start/pause), aby rozpocząć gotowanie. Wybrany program pozostanie podświetlony, symbole innych programów zgasną, a na wyświetlaczu pojawi się licznik czasu. Jeśli koszyk zostanie otworzony podczas gotowania, frytkownica beztłuszczowa zatrzyma wszystkie operacje, wyświetli komunikat „OPN” na ekranie, zablokuje panel sterowania i dwukrotnie wyemituje sygnał dźwiękowy. Po ponownym włożeniu koszyka na miejsce rozlegnie się dwukrotny sygnał dźwiękowy i gotowanie zostanie wznowione. Podczas gotowania przytrzymaj przycisk zasilania przez 3 sekundy, aby przejść do trybu czuwania z wyłączonym ekranem. Krótkie naciśnięcie przycisku zasilania anuluje gotowanie i przywraca tryb wyboru funkcji.
8. Ten model frytkownicy beztłuszczowej ma przezroczyste okienko w przedniej części koszyka, co umożliwia monitorowanie żywności podczas gotowania. Aby włączyć lub wyłączyć podświetlenie wewnętrzne, naciśnij przycisk włączenia/wyłączenia podświetlenia.
9. Gotowanie zostanie zatrzymane na 30 sekund przed upływem ustawionego czasu, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Koniec”. W tym momencie tylko przycisk zasilania jest podświetlony i reaguje. Naciśnij przycisk go, aby powrócić do trybu wyboru funkcji.

10. Podczas pracy Naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania przez 3 sekundy, aby wyłączyć urządzenie. Uwaga: Jeśli urządzenie nie zostanie wyłączone, może pozostać w trybie czuwania.

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 gorze 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

- W razie przepełnienia kosza, produkty będą gotować się nierówno.
- Dodanie niewielkiej ilości oleju do produktu 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 produktu.
- W razie przepełnienia kosza, produkty będą gotować się nierówno.
- Dodanie niewielkiej ilości oleju do produktu 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 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.
- Aby smak był lepszy, przed gotowaniem zalecane jest usunięcie całej folii lub papieru do pieczenia.

Uwaga:
Domyślny czas gotowania programu można dostosować w zależności od potrzeb i warunków.

Przepisy

Ikona	Menu	Temperatura domyślna	Zakres temperatury	Czas domyślny	Zakres czasu	Zalecane rozwiązanie
	Warzywa	160°C	40°C~230°C	8min	1-60min	250g
	Chleb	200°C		5min		1 kawałek
	Ciasto	160°C		18min		150g (5 ciast)
	Frytki	180°C		18min		300g
	Pizza	180°C		9min		6 cali
	Rozmrażanie	60°C		15min		/
	Skrzydętka	190°C		16min		400g
	Stek	200°C		13min		150g
	Grillowana kiełbasa	180°C		10min		300g
	Grillowane krewetki	200°C		8min		300g
	Grillowana ryba	200°C		15min		300g
	Zrób to sam	200°C	Domyślne ustawienia programu to 200°C i 15 minut. Użytkownicy mogą dostosowywać temperaturę i czas zgodnie z potrzebami.			
Powyższe porcje, temperatury i czasy są wartościami sugerowanymi. Użytkownicy mogą dostosowywać ustawienia na podstawie aktualnych warunków, aby osiągnąć optymalne rezultaty gotowania.						

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.	Wyłączywszy 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. 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

Nazwa	Frytkownica powietrzna	Model	FD10 Pro
Znamionowa moc wejściowa	220-240 V~ 50-60 Hz	Pojemność kosza	6,0 l
Moc znamionowa	2000 W		

Informacje o zużyciu energii i zarządzaniu energią

- Zużycie energii w trybie wyłączenia: ≤ 0,3 W
- Funkcja zarządzania energią: 10 min

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.

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

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.

- 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.

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

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

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.

- 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.

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.

- 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.

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.

- 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

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.

- 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.

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.

- 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.

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.

- 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.

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.

- 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.
- 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.
- 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.

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:
EUREP GmbH
Unterlettenweg 1a, 85051 Ingolstadt, Niemcy
Email: eurep@eurep-gmbh.com