

AeroChef

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.

FD10 Pro Max



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 <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://www.mova.tech/pages/contact-us>



Instrukcje bezpieczeństwa

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE.

Niezastosowanie się do ostrzeżeń i instrukcji może spowodować poważne obrażenia ciała lub zniszczenie mienia.

Ostrzeżenia



Caution, hot surface!

Obszary/powierzchnie oznaczone symbolem „gorącej powierzchni” nagrzewają się podczas pracy.

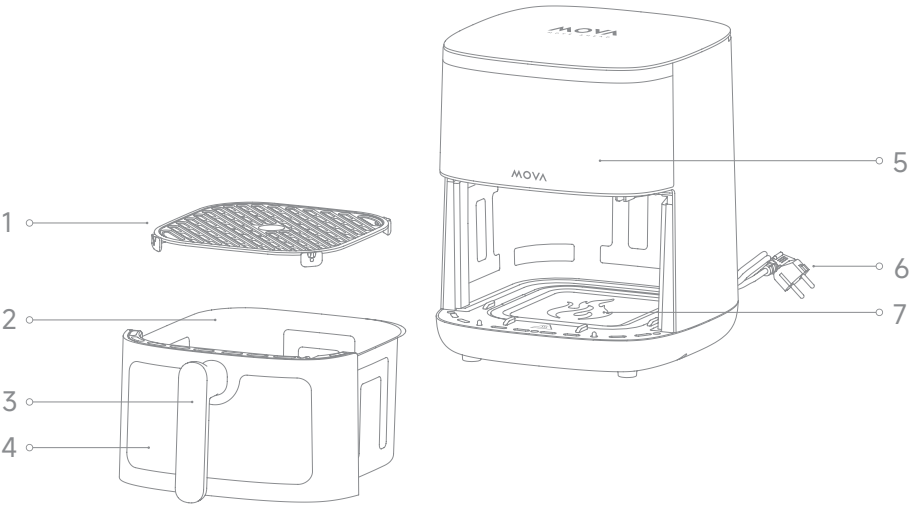
Podczas pracy przód, boki i górna powierzchnia urządzenia mogą się nagrzewać. Uważaj, aby nie poparzyć się.

Środki ostrożności

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach. Nie używaj go do innych celów, niż te, do których jest przeznaczone.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub poinstruowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia i nie pozwól im się nim bawić.
- Zutilizuj plastikowe opakowanie natychmiast po rozpakowaniu, aby zapobiec ryzyku uduszenia dzieci.
- Aby zapobiec ryzyku pożaru lub poparzenia, przed uruchomieniem urządzenia zadбай o całkowite usunięcie wszystkich materiałów opakowaniowych.
- To urządzenie działa przy napięciu zasilania 220–240 V ~ 50–60 Hz. Przed podłączeniem do źródła zasilania upewnij się, że lokalne napięcie odpowiada wymaganej wartości znamionowej. Korzystanie z niewłaściwego napięcia może spowodować uszkodzenie podzespołów lub pogorszenie wydajności. Zalecany jest stabilizator napięcia.
- Jest to urządzenie klasy I. Przed użyciem zadбай o prawidłowe uziemienie, aby zapobiec porażeniu prądem.
- Używaj wyłącznie specjalnego gniazda z uziemieniem zapewniającego prąd o natężeniu 10 A (lub większy). Całkowicie włoż wtyczkę do gniazda, aby uniknąć słabego zestyku, przegrzania, zwarcia lub pożaru.
- Nie używaj urządzenia z zewnętrznym minutnikiem lub systemem zdalnego sterowania, aby uniknąć ryzyka zwarcia lub samozapłonu.
- Nie podłączaj ani nie odłączaj urządzenia mokrymi rękami, aby uniknąć porażenia prądem.
- Pracuj na równej, żaroodpornej powierzchni. Nie umieszczaj na dywanach, ręcznikach, plastiku, papierze lub innych łatwopalnych materiałach.
- Ten produkt obsługuje sieci Wi-Fi. Aby spełnić wymagania dotyczące ekspozycji na fale radiowe, wewnętrzny nadajnik bezprzewodowy podczas użytkowania powinien znajdować się w odległości co najmniej 20 cm od ludzkiego ciała.
- Nie używaj urządzenia ustawionego na niestabilnych, mokrych, gorących, śliskich lub nieodpornych na ciepło powierzchniach, aby uniknąć przewrócenia, pożaru lub porażenia prądem.
- Nie używaj urządzenia w miejscach, w których występują wycieki gazu lub usterki elektryczne, aby uniknąć eksplozji lub porażenia prądem.
- Na czas użytkowania trzymać urządzenie z dala od zasłon, tapet i innych łatwopalnych materiałów.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy, aby zapobiec przegrzaniu lub pożarowi.
- Zachowaj co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia, aby zapewnić odpowiednią wentylację i nie dopuścić do gromadzenia się tłuszczu lub do zagrożenia pożarowego.
- Nie zbliżaj przewodu do ostrych krawędzi, powierzchni ściernych, gorących części lub innych przedmiotów, które mogą spowodować uszkodzenie prowadzące do porażenia prądem lub pożaru.
- Nie dotykaj gorących powierzchni lub elementów wewnętrznych podczas pracy lub bezpośrednio po jej zakończeniu, aby uniknąć poparzeń.
- Nie uruchamiaj pustego urządzenia (bez jedzenia). Długotrwała praca na sucho może doprowadzić do przegrzania lub pożaru. Nie używaj urządzenia w sposób ciągły przez ponad 3 godziny.
- Aby uniknąć pożaru lub wybuchu, nie należy umieszczać na urządzeniu lub nad nim opakowań, butelek ani łatwopalnych przedmiotów.
- Aby uniknąć pożaru, wewnątrz urządzenia nie należy umieszczać papieru, plastiku ani innych łatwopalnych materiałów.
- Nie należy podgrzewać szklanych pojemników ani szczelnie zamkniętych przedmiotów, ponieważ mogą one eksplodować.
- Upewnij się, że żywność nie dotyka przewodów grzewczych. Unikaj gotowania zbyt dużych potraw, które mogą spowodować dym lub pożar.
- – Podczas gotowania kwaśnych potraw (pH < 5), na przykład z octem lub sokiem z cytryny, zawsze owijaj je folią aluminiową, aby chronić składniki wewnętrzne.
- Unikać kontaktu ze stojakiem lub uchwytem grilla do momentu całkowitego ostygnięcia urządzenia.
- Podczas użytkowania to urządzenie wytwarza wysoką temperaturę i parę. Nie zbliżaj rąk ani twarzy do otworów. Zachowaj szczególną ostrożność podczas otwierania pokrywy, ponieważ gorąca para może szybko wydostać się na zewnątrz.
- Podczas odłączania zawsze chwytaj za wtyczkę, a nie za przewód. Pociągnięcie za przewód może spowodować jego uszkodzenie i stworzyć ryzyko porażenia prądem.
- Do przenoszenia gorących przedmiotów zawsze używaj rękawic żaroodpornych lub innych narzędzi odpornych na wysoką temperaturę.
- Po każdym użyciu czyść kosz frytkownicy powietrznej i ruszt grilla, aby zapobiec gromadzeniu się tłuszczu i pojawianiu się dymu lub ognia.
- Aby uniknąć poparzeń, przed czyszczeniem poczekaj, aż ostygną elementy i powierzchnie grzejne.
- Zawsze odłączaj urządzenie, gdy nie jest używane oraz przed jego czyszczeniem i przenoszeniem lub w przypadku wystąpienia usterek.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowany personel, aby uniknąć ryzyka.
- Aby zapobiec uszkodzeniu podzespołów lub porażeniu prądem, nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie spryskuj go bezpośrednio płynem.
- Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo lub jest uszkodzone, natychmiast przestań go używać i skontaktuj się z naszym autoryzowanym centrum serwisowym. Nie próbuj naprawiać go we własnym zakresie.
- Wyrzucając urządzenie, odetnij przewód zasilający z zutilizuj je w certyfikowanym punkcie recyklingu lub utylizacji.
- Przed uruchomieniem urządzenia wyjmij wkładkę ochronną.

Poznaj swoją frytkownicę

Omówienie produktu



1. Płyta nadająca chrupkość
2. Koszyk
3. Uchwyt
4. Okienko podglądu
5. Panel sterowania
6. Przewód zasilania
7. Dolna płyta grzejna

Panel sterowania

Panel sterowania obejmuje wyświetlacz temperatury/czasu, wskaźniki oraz przyciski zasilania, trybów, oświetlenia, opcji menu i regulacji parametrów.

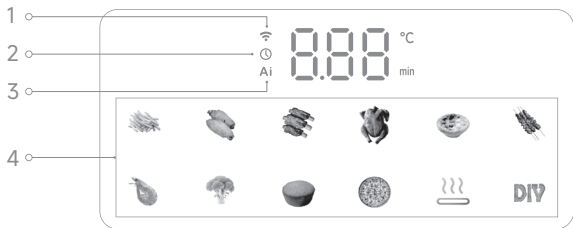
Wyświetlacz temperatury/czasu



Wskazania wyświetlacza zmieniają się w zależności od bieżącego trybu i stanu:

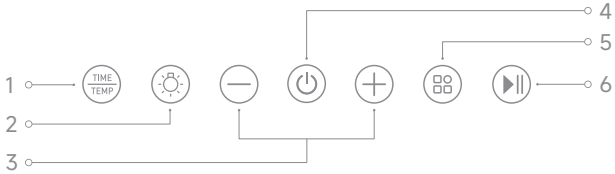
- W trybie gotowania AI podczas wykrywania składników (maks. 3 minuty) wyświetlacz pokazuje „---”.
- Po zaplanowaniu, ale przed rozpoczęciem gotowania, wyświetlacz pokazuje odliczany czas pozostały do zaplanowanego zakończenia.
- Podczas gotowania wyświetla na przemian czas pozostały do zakończenia i temperaturę.
- Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Koniec”.

Wskaźniki świetlne



Numer	Nazwa	Opis
1	Wskaźnik stanu połączenia z siecią Wi-Fi	Wyświetla bieżący stan połączenia z siecią Wi-Fi.
2	Wskaźnik planu gotowania	Świeci po zakończeniu planowania i rozpoczęciu odliczania czasu. Uwaga: Za pośrednictwem aplikacji można zaplanować zakończenie gotowania po upływie określonego czasu.
3	Wskaźnik gotowania AI	Świeci, gdy wybrany jest tryb gotowania AI.
4	Gotowe opcje menu	Przy naciśnięciu przycisku Menu w celu przetaczania między gotowymi opcjami menu, odpowiednia ikona miga, wskazując wybraną opcję.

Przyciski



Numer	Nazwa	Opis
1	Przycisk regulacji temperatury/czasu	Do przetaczania między trybami regulacji temperatury i czasu.
2	Przycisk światła	Do włączania/wyłączania oświetlenia wewnętrznego.
3	Przycisk „+”/“-”	Do regulacji temperatury lub czasu gotowania. Możesz też nacisnąć oba przyciski jednocześnie, aby włączyć lub wyłączyć obsługę sieci Wi-Fi.
4	Przycisk zasilania	Do anulowania gotowania lub włączania/wyłączania trybu gotowości. Uwaga: W trybie gotowości przycisk Start/Pauza jest w stanie wyłączenia.
5	Przycisk Menu	Każde naciśnięcie powoduje przetaczenie na kolejny dostępny tryb, w tym tryb Gotowanie AI (10 gotowych opcji menu), tryb Własny użytkownika DIV i tryb Odgrzewanie
6	Przycisk Start/Pauza	Starts or pauses cooking.

Zanim zaczniesz pracę

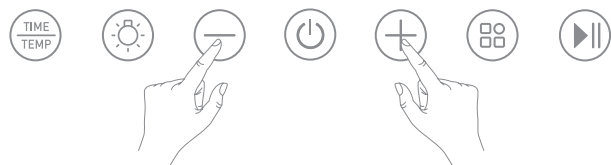
Przygotowania

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i naklejki z wnętrza i części zewnętrznych frytkownicy powietrznej.
- Delikatnie przetrzyj obudowę wilgotną szmatką lub ręcznikiem papierowym.
Ostrzeżenie: Nie używaj ściernych środków czyszczących ani zmywaków. Nigdy nie zanurzaj frytkownicy powietrznej ani jej wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Umieść frytkownicę powietrzną na stabilnej, równej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, z dala od miejsc, które mogą zostać uszkodzone przez parę.

Połącz się z aplikacją MOVAhome

Aplikacja MOVAhome umożliwia przeglądanie przepisów w chmurze i dodawanie ich do ulubionych, zdalne sterowanie frytkownicą w celu rozpoczęcia lub zaplanowania gotowania, ustawianie porcji składników, czasu i temperatury oraz personalizowanie własnych przepisów.

1. Naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski „+” i „-” przez 2 sekundy, aby włączyć obsługę sieci Wi-Fi.



Wskaźnik Wi-Fi  pokazuje stan połączenia sieciowego.

Stan	Opis
Świeci nieprzerwanie	Połączenie z siecią Wi-Fi i serwerem. Dostępne jest zdalne sterowanie za pomocą aplikacji mobilnej.
Szybko miga	Przejęcie w tryb parowania.
Wył.	Brak połączenia.

2. Zeskanuj kod QR, aby pobrać aplikację MOVAhome na urządzenie mobilne.



Możesz również pobrać aplikację MOVAhome z App Store lub Google Play.



3. Otwórz aplikację MOVAhome, utwórz konto i zaloguj się.
4. Przejdź do  Urządzenie i dotknij  Dodaj. Następnie wybierz model urządzenia FD10 Pro Max, który chcesz podłączyć.
5. Aby dokończyć połączenie z siecią Wi-Fi, postępuj zgodnie z instrukcjami w aplikacji.
 - a. Wprowadź nazwę i hasło sieci Wi-Fi, a następnie dotknij Dalej.
 - b. Dotknij Połączenie z hotspotem urządzenia.
 - c. Przełącz sieć Wi-Fi telefonu na hotspot o nazwie "mova-airfryer-xq2522_miapXXXX".
 - d. Po nawiązaniu połączenia wróć do aplikacji MOVAhome. Po pomyślnym nawiązaniu połączenia kliknij Zakończono.

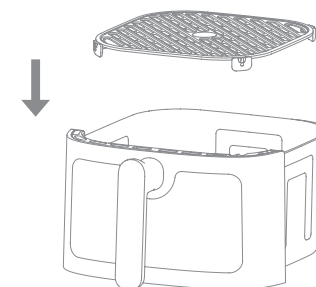
Ważne:

- Wykorzystaj sieć jednopasmową o częstotliwości 2,4 GHz lub dwupasmową o częstotliwościach 2,4/5 GHz.
 - Upewnij się, że Twoja sieć Wi-Fi nie ma włączonej zapory sieciowej i nie jest szyfrowana. W przeciwnym razie konfiguracja sieci może się zakończyć niepowodzeniem.
6. Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi w aplikacji, aby dokończyć parowanie.

Użytkowanie

Rozpoczęcie gotowania

1. Włóż płytę nadającą chrupkość do koszyka i wstaw koszyk z powrotem do frytkownicy.



2. Podłącz wtyczkę sieciową do domowego gniazdka elektrycznego.
3. Naciśnij przycisk zasilania , aby przejść do trybu wyboru opcji menu. Ikona pierwszej gotowej opcji menu  będzie migać.

4. Naciśnij przycisk Menu  , aby wybrać tryb gotowania.

- **Tryb gotowania AI (10 gotowych opcji menu):** frytkownica powietrzna domyślnie pracuje w trybie gotowania AI. Można krótko nacisnąć przycisk Menu, aby przełączyć się między dostępnymi gotowymi opcjami menu z zaprogramowanym czasem i temperaturą. Wtedy urządzenie wykryje początkową temperaturę i ilość składników, automatycznie dostosowując czas gotowania. Aby uzyskać informacje na temat zaprogramowanego czasu i temperatury gotowania, patrz Załącznik A: Gotowe opcje menu.

Uwaga: W trybie Gotowanie AI naciśnięcie przycisku regulacji temperatury/czasu umożliwia przełączenie frytkownicy powietrznej w tryb gotowania Ustawienie własne użytkownika.

- **Tryb odgrzewania**  : Tryb ten umożliwia podgrzewanie żywności w temperaturze 160°C przez 6 minut, idealny do odgrzewania wcześniej ugotowanych posiłków.
- **Tryb Ustawienie własne użytkownika**  : Po wejściu w ten tryb naciśnij przycisk regulacji temperatury/czasu raz, aby ustawić temperaturę, a następnie naciśnij go ponownie, aby ustawić czas. Do regulacji użyj przycisków „+” lub „-”.

Uwaga:

- Temperaturę można zmieniać w zakresie od 40°C do 230°C, a każde naciśnięcie przycisku zmieni jej wartość o 5°C.
- Czas gotowania można ustawić w zakresie od 1 minuty do 60 minut.
- Aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć czas bądź temperaturę, naciśnij i przytrzymaj przycisk „+” lub „-”.

5. Naciśnij przycisk Start/Pauza  , aby rozpocząć gotowanie.

Uwaga:

- Więcej sugestii dotyczących gotowania można znaleźć w Załączniku B: Wskazówki dotyczące gotowania.
- Oświetlenie wewnętrzne włącza się automatycznie po rozpoczęciu gotowania i wyłącza się po 30 sekundach. Można je również włączyć lub wyłączyć ręcznie za pomocą przycisku podświetlenia  .

Wstrzymanie/anulowanie gotowania

Aby wstrzymać gotowanie:

- Naciśnij przycisk Start/Pauza  .
- Po prostu wyciągnij koszyk. Frytkownica automatycznie wstrzyma proces gotowania. Gotowanie zostanie wznowione po włożeniu koszyka z powrotem przed upływem 10 minut.

Uwaga:

- Jeśli nie włożysz koszyka z powrotem przed upływem 10 minut, frytkownica przejdzie w tryb gotowości.
- Po wyciągnięciu koszyka podczas gotowania na wyświetlaczu pojawi się komunikat „OPN”.

Aby anulować gotowanie:

- Gdy gotowanie jest wstrzymane, krótko naciśnij przycisk zasilania  , aby przejść w tryb czuwania.
- Podczas gotowania przytrzymaj przycisk zasilania  przez 2 sekundy, aby przejść w tryb czuwania.

Pielęgnacja i konserwacja

Ostrzeżenie:

- Pamiętaj, aby przed czyszczeniem odłączyć wtyczkę zasilania i poczekać, aż ostygnie korpus główny.
- Podczas czyszczenia nie zanurzaj korpusu głównego w wodzie. Do czyszczenia nie używaj rozcieńczalnika do lakieru, benzyny, alkoholu, proszku do czyszczenia, sztywnych szczotek itp.
- Nie wkładaj do zmywarki ani suszarki żadnych części z wyjątkiem płyty nadającej chrupkość.

Ściany zewnętrzne/wewnętrzne obudowy

Przetrzyj wilgotną wyżętą ściereczką.

Koszyk do smażenia i płyta nadająca chrupkość

- Umyć, używając rozcieńczonego płynu do naczyń, gąbki i wody. Wytrzyj wilgoć z zewnętrznej części kosza.
- Nie używaj kosza jako pojemnika do czyszczenia.
- Na powierzchni z powłoką fluorkową mogą występować przebarwienia lub smugi, ale nie ma to wpływu na zdrowie ani użytkowanie.
- W górnej części kosza do smażenia znajdują się otwory kanału powietrza. Do tych kanałów powietrza nie może dostać się woda. Jeśli woda dostanie się do kanałów powietrza, natychmiast po oczyszczeniu spuść wodę z koszyka.

Regularne sprawdzanie

Sprawdzaj urządzenie mniej więcej raz w miesiącu. Jeśli są zabrudzenia, usuń je w odpowiednim czasie.

Rozwiązywanie problemów

Ten rozdział zawiera rozwiązania typowych problemów, które mogą wystąpić podczas użytkowania.

Uwaga: Jeśli na ekranie wyświetlacza pojawi się jeden z kodów błędów od E1 do E4, E7, C7, skontaktuj się z zespołem obsługi posprzedażnej.

Problem	Przyczyna	Rozwiązania
Brak reakcji po podłączeniu do zasilania.	Wtyczka zasilania nie jest włożona na odpowiednie gniazdko.	Włóż wtyczkę jeszcze raz lub znajdź inne gniazdko.
Produkt nie działa.	Koszyk do smażenia nie znajduje się na swoim miejscu.	Wyciągnij koszyk do smażenia i włóż go z powrotem na miejsce.
Silnik nie obraca się lub słychać nietypowy dźwięk.	Do łopatki wentylatora przykleiło się ciało obce lub otwór zasysający jest niedrożny.	Po wyłączeniu zasilania sprawdź, czy w otworze zasysającym i wewnątrz korpusu głównego nie znajdują się żadne ciała obce. Jeśli nadal występuje usterka, skontaktuj się z serwisem posprzedażowym w celu przeprowadzenia konserwacji.
Okienko podglądu jest zaparowane lub pod okienkiem z koszyka do smażenia wycieka niewielka ilość wody.	Koszyk do smażenia nie został całkowicie opróżniony po czyszczeniu i w kanale powietrznym pozostała wilgoć.	Jest to normalne. Używaj produktu jak zwykle.

Specyfikacje

Frytkownica powietrzna			
Model	FD10 Pro Max	Pojemność koszyka	6 l
Moc znamionowa		2000 W	
Znamionowe parametry wejściowe		220-240 V~ 50-60 Hz	
Częstotliwość robocza sieci Wi-Fi		2412-2484 MHz	
Maksymalna znamionowa moc wyjściowa sieci Wi-Fi		20 dBm	

Zużycie energii i zarządzanie zasilaniem

Ta frytkownica powietrzna spełnia wymagania ekoprojektu zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/826 dla produktów związanych z energią.

Funkcja zarządzania energią

Urządzenie ma automatyczny system zarządzania energią. Przełącza się w stan niskiego poboru mocy w ciągu 10 minut po zakończeniu gotowania lub po ostatniej interakcji użytkownika.

Zużycie energii

- Tryb wyłączenia (wyłączona sieć Wi-Fi): < 0,3 W
- Sieciowy tryb gotowości (włączona sieć Wi-Fi): < 2 W

Aby zminimalizować zużycie energii, zaleca się wyłączenie sieci Wi-Fi, gdy nie są używane funkcje sieciowe i odłączenie urządzenia, gdy nie jest używane.

Uwaga: Wi-Fi można wyłączyć, naciskając i przytrzymując jednocześnie przyciski „+” i „-” przez 2 sekundy. Jeśli sieć Wi-Fi zostanie wyłączona ręcznie, jeszcze raz przejdź do procesu konfiguracji sieci, aby móc z niej ponownie korzystać.

Dodatek A: Zaprogramowane opcje menu

Ikona	Menu	Temperatura domyślna	Zakres temperatur	Czas domyślny	Przedział czasu	Zalecana waga
	Frytki	200 °C	40~230 °C	15 minut	1~60 minut	150g~450g
	Skrzydeltka z kurczaka	190 °C		16 minut		100g~500g
	Żeberka	180 °C		16 minut		150g~450g
	Grillowany kurczak	150 °C		35 minut		500g~1000g
	Tarty jajeczne	160 °C		17 minut		150g~300g
	Szaszłyki	180 °C		12 minut		120g~400g
	Grillowane krewetki	210 °C		6 minut		60g~200g
	brokuły	210 °C		7 minut		150g~450g
	Ciasto	160 °C		17 minut		100g~300g
	Pizza	180 °C		8 minut		50g~300g
	Tryb odgrzewania	160 °C		6 minut		/
	Tryb Ustawienia własne użytkownika	210 °C	8 minut	/		
* Aby uzyskać najlepsze wyniki gotowania, w razie potrzeby można dostosować sugerowane temperatury i czasy.						

Dodatek B: Wskazówki dotyczące gotowania

- Nie przepetniaj kosza, aby zapewnić równomierne gotowanie.
- Dodaj nie więcej niż 2 łyżki oleju, aby uzyskać większą chrupkość.
- Użyj oleju w aerozolu, aby równomiernie nanieść olej.
- Potrawy o wysokiej zawartości tłuszczu mogą ociekać olejem - opróżnij kosz po gotowaniu, aby ograniczyć dymienie.
- Osusz żywność marynowaną w płynie, aby uniknąć rozprysków i dymu.
- Większość mrożonek można smażyć powietrzem.
- Jednolity rozmiar i grubość ułatwiają równomierne gotowanie potraw.
- Mniejsze kawałki gotują się szybciej niż większe.
- Gotuj potrawy w małych partiach, aby szybciej uzyskać lepsze rezultaty.
- Jeśli to możliwe, unikaj układania w stosy i układania warstwowego.
- Większość pakowanych produktów spożywczych nie wymaga dodatku oleju.
- Mrożone przekąski smażą się dobrze w powietrzu – ułóż je tak, aby tworzyły jedną warstwę.
- W połowie gotowania wstrząśnij lub przewróć na drugą stronę warstwę żywności, aby zapewnić równomierne gotowanie.
- Wrzuć produkty domowej roboty, takie jak frytki, z odrobiną oleju, aby uzyskać chrupkość.
- Świeże warzywa osusz przed posmarowaniem olejem i smażeniem powietrzem.
- Aby uzyskać lepszy smak, usuń folię lub papier pergaminowy.

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.

UPROSZCZONA DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE

XingKuang Innovation Technology (Suzhou) Co., Ltd. niniejszym oświadcza, że typ urządzenia radiowego Air Fryer MOVA FD10 Pro Max jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE. Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym: <https://files.innpro.pl/mova>

Adres producenta: 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

Częstotliwość radiowa: 2412-2484 MHz

Maksymalna moc częstotliwości radiowej: <20dBm

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

Przedstawiciel w UE:

EUREPSTAR GmbH

Schlüterstr 3, 85057 Ingolstadt,

Niemcy

eurep@eurep-gmbh.de