

项目名称

AF20Pro 说明书

版本号

A01

设计时间

2025/09/25

物料名称

说明书

设计师

胡淑怡

审核

批准

料号

材质工艺要求：

材质要求：封面 :157g 哑粉纸过油，内页 :70g 双胶纸，胶装

颜色及专色：单色印刷

尺寸要求：140mm\*210mm

变更履历：



Website:

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

Manufactured by:

XingKuang Innovation Technology (Suzhou) Co., Ltd.

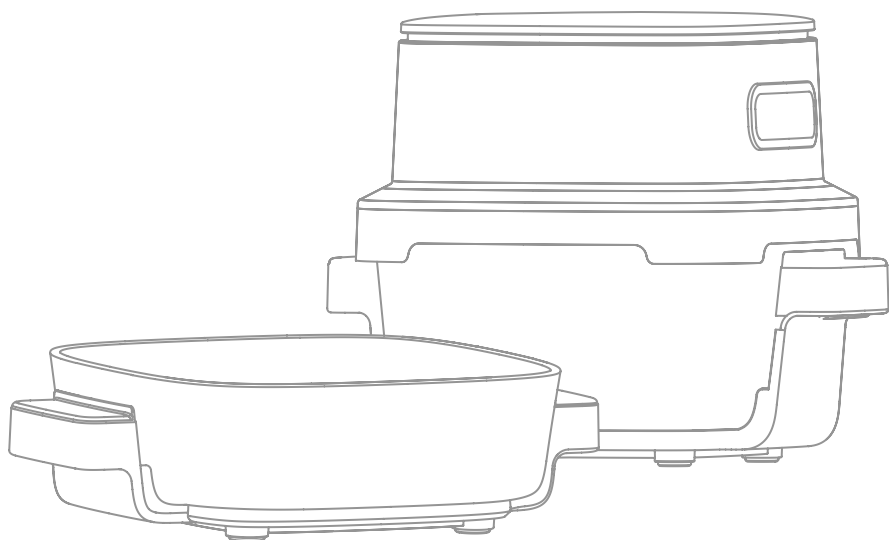
Made in China

EU-A01



# Aeroglass AF20 Pro

## Air Fryer User Manual

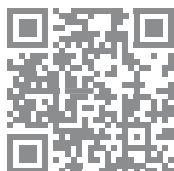


**MOVA**

# THANK YOU

## FOR PURCHASING THIS MOVA AIR FRYER.

For more product information,  
please visit <https://www.mova.tech/>



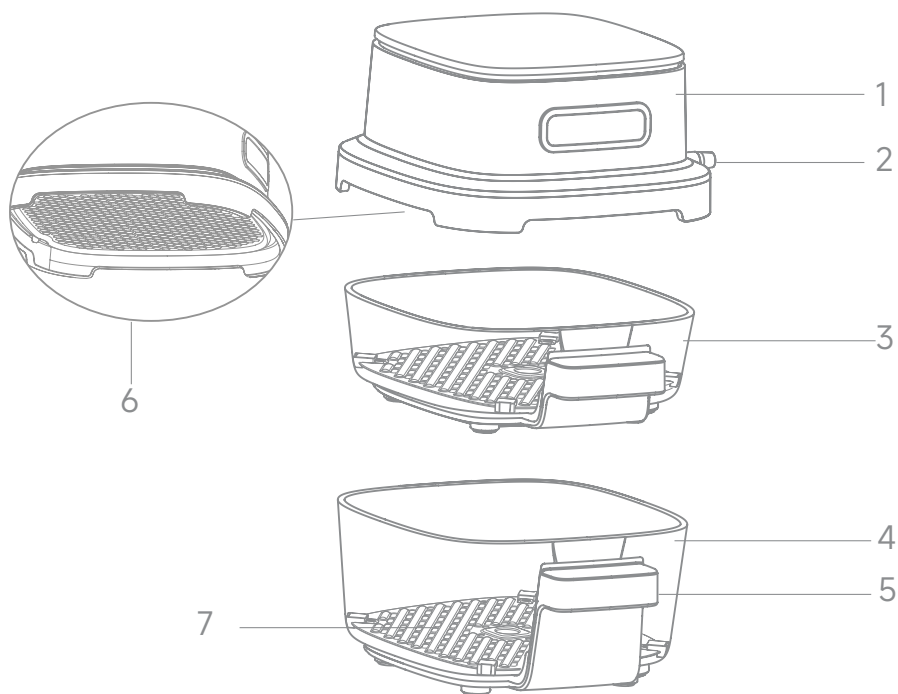
---

The high-quality product is engineered  
for optimal performance.  
If you have any questions on the product,  
please contact us:  
<https://global.mova-tech.com/pages/contact-us>



|    |                                   |    |
|----|-----------------------------------|----|
| EN | User Manual .....                 | 01 |
| PL | Podręcznik użytkownika .....      | 13 |
| SV | Bruksanvisning .....              | 25 |
| NO | Bruksanvisning .....              | 37 |
| ES | Manual de usuario .....           | 49 |
| HE | מדריך למשתמש/ת .....              | 63 |
| UA | Посібник користувача .....        | 75 |
| KA | მომხმარებლის სახელმძღვანელო ..... | 88 |

# EN Product Overview

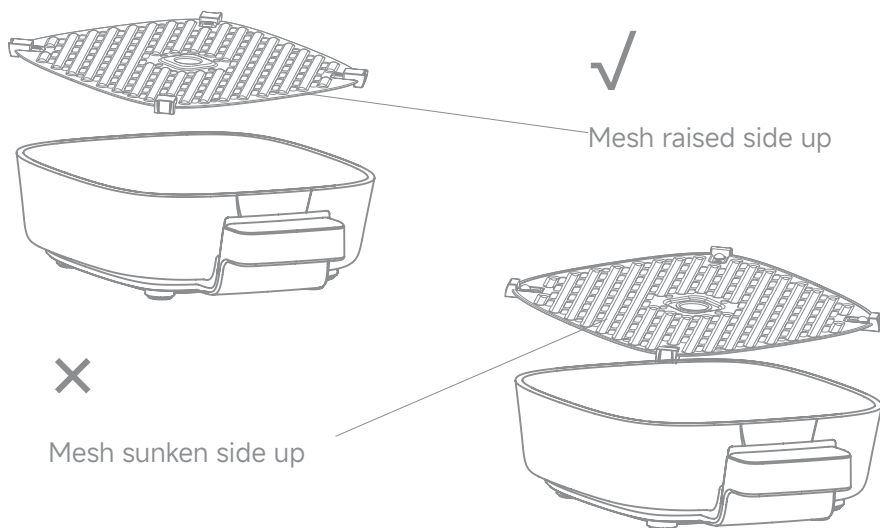


## Accessories:

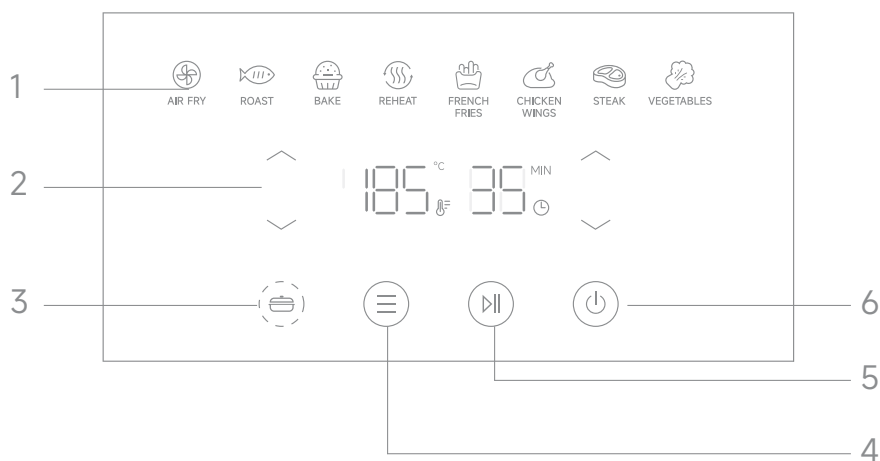
- |                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| 1. Brushless Crisp Pod   | 5. Handle          |
| 2. Power Cord            | 6. Protective Mesh |
| 3. Small Glass Container | 7. Grill Plate     |
| 4. Large Glass Container |                    |

## Note:

Correct Grill Plate Placement:



## Control Panel Description



1. Symbols for preset menus
2. Temperature/time control button
3. Small pot button

4. Menu button
5. Start/Pause button
6. Power button

# Safety Instructions

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING (THIS APPLIANCE). Failure to follow the warnings and instructions may result in electric shock, fire and/or serious injury.

**Warning—** To reduce the risk of fire, electric shock, or injury:

- This product is for indoor use only.
- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- To avoid electric shock or fire due to short circuit, do not use the product if the power cord or plug is damaged or if the connection between the power outlet and the power plug is loose.
- → If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service department or similarly qualified persons to avoid a hazard.
- To avoid electric shock due to damage to the power cord and power plug, or fire due to short circuit, the following is strictly prohibited: Damaging it, altering it, exposing it to or near high heat, forcibly bending it, twisting it, pulling on it, hanging it on a corner, placing a heavy object on it, bundling it, pinching it, or dragging the power cord.
- Do not insert or unplug the power plug with wet hands. Always make sure hands are dry before handling the power plug or product.
- Do not lick the power plug.
- Do not pour water over the product, wash it directly with water, or immerse it in water (Not applicable to the glass container, grill plate).
- → If water gets inside the product, Please contact after-sales service for maintenance.
- Do not alter, disassemble or repair the product by yourself → For repairs, Please contact after-sales service for maintenance.
- To avoid causing burns, keep face, fingers and other parts of the body away from the exhaust port during use or just after use.
- Do not use the product for any purposes other than those described in the instruction manual.
- → Mova will not be held responsible for conditions resulting from improper use or failure to follow the instruction manual .
- Do not move the product while cooking.
- Do not splash water or other liquids on the power plug.
- To avoid sharing power supply with other electrical appliances and causing a fire due to overheating, be sure to use an AC power socket with a specification of 220 V-240 V / 10 A on its own.
- Be sure to use a terminal strip of at least 10 A.
- To avoid causing smoke, fire or electric shock, be sure to insert the power plug firmly all the way.

- To avoid the risk of electric shock due to failure or electric leakage, single-phase bipolar grounded power outlet should be used for this appliance to ensure reliable grounding. If grounding device is not installed, it may cause electrostatic induction of other metal parts such as housing.
- To prevent the power plug from being poorly insulated due to the accumulation of moisture and foreign objects, which may cause a fire, please clean the power plug regularly.
- Unplug the power plug and wipe it with a dry cloth.
- This product is not suitable for use by the following persons (including children): persons with reduced physical or mental abilities, or persons lacking experience and knowledge of use, unless they are supervised or instructed by a person responsible for their safety. Please be careful not to let children play with this product.
- Be sure to keep the product out of the reach of children.
- In case of abnormality or failure, please stop using it immediately and unplug the power plug.
- Abnormalities and examples of failure:
  - The power plug and power cord are abnormally hot.
  - The power cord is damaged or intermittent power loss occurs after the power cord is touched.
  - The main body is deformed or abnormally heated.
  - The main body emits smoke or burnt smell.
  - The main body is cracked, loosened, or making abnormal noises.
- When cooking, there is no air coming from the exhaust port.  
→ Please contact after-sales service for maintenance.
- To avoid causing burns or injuries due to overheating or malfunction, do not use any non-exclusive or deformed glass container.
- To avoid electric shock, injury, burns, fire or causing discolouration, deformation, and damage to the furniture due to the heat discharged from the exhaust port, do not use this product in the following places:
  - Near heat sources or in high humidity.
  - On an uneven surface or non-heat-resistant mat.
  - Near any walls or furniture.
- To prevent the glass container from falling out and damaging it, when moving the product, make sure that the glass container is firmly in place. Do not carry the product at an angle.
- Do not touch where the temperature is high during use or immediately after cooking. The main body has a high temperature. Especially the metal parts such as the exhaust port, glass container and protective grid.



Caution, hot surface!

- To avoid deforming the plug or causing a fire due to a short circuit, do not aim the exhaust port at the power plug.  
→ When using this machine, it should be placed in an open area. If it is placed in a cabinet, please ensure that there is enough space for heat dissipation to avoid overheating and malfunctioning.
- Do not run the product with an empty glass container.
- It is recommended to perform a preheating for 10 minutes because a strange odor may be noticed upon first use. Some white smoke or odor may occur during the preheating process, which is a normal condition.
- To avoid malfunctioning or injuries, do not connect this product to an external timer or run it with an independent remote control system.
- To prevent the power cord from being too close to other objects which might damage it, please ensure that there is more than 8 cm of space around the product.
- To avoid causing electric shock, or fire due to short circuit, when unplugging the power plug, be sure to pull on the plug itself.
- To avoid causing burns, injuries, or electric shock, leakage, or fire due to insulation aging, always turn off and unplug the appliance when removing the glass container or when not in use.
- Please wait until the main body has cooled down sufficiently before cleaning it.
- When a power outage occurs during use, including when unplugging the power plug during cooking, the circuit breaker tripping, etc., and the power is on again within 10 minutes, the product will resume cooking. If it occurs in standby or menu mode, the product will return to being switched off after the power comes back on.
- This product is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- Take out the protective insert before operating the unit.
- Do not extend the power cord unnecessarily. Long or loose cords may pose a hazard or allow children to pull the appliance down, causing injury or damage.
- Do not place the storage container inside the glass container for use, as the lid may melt and the storage container may shatter.
- Do not heat sealed storage container in the microwave.

# How to Use

## Before Use

- Remove all packing materials and stickers from the inside and outside of the air fryer.
- Gently wipe down exterior with a damp cloth or paper towel.
- **WARNING:** Do not use abrasive cleaning agents or scouring pads. Never immerse the air fryer or its plug in water or any other liquids.

## Starting working

1. Place the air fryer on a stable, level, heat-resistant surface, away from areas that can be damaged by steam.
2. Place the grill plate inside the glass container, then position the container beneath the brushless crisp pod.
3. Connect the main plug to a home socket.
4. Definition of each state mode

### 4.1 Standby state

1. After powering on, all indicator lights and display light up for 1 second, and the buzzer beeps once before entering the standby mode.
2. During operation, long press the power button (⏻) enter standby mode
3. In Standby Mode, only the power button light stays on; other lights are off and all buttons turn inactive.

### 4.2 Power-on Mode

1. Press the power button to turn on the device;
2. Before selecting a menu, default settings are 185°C and 15 minutes.

### 4.3 Working Mode

1. Select a cooking mode or manually set temperature and time, press the start/pause button, and the machine starts working.
2. During operation, only the selected cooking mode is shown; all other menu buttons turn off;
3. When remaining time is less than 1 minute, the display switches to a 60-second countdown (MIN icon turns off).

### 4.4 Pause Mode

1. During operation, press the Start/ Pause (⏻) button to pause;
2. In pause mode, the digital display flashes, buttons do not flash, and both the heating element and fan stop working;
3. The device enters standby mode automatically if paused for 30 minutes without any operation.

Note: Modes can only be switched while in Pause mode. The timer will reset after switching.

### 4.5 Completion Mode

1. After cooking, the display shows "End" for 10 minutes unless the glass container is removed or the power button is pressed to return to standby.
2. At completion mode, the heating tube stops, and the fan cooling stops after a 60-second delay.
3. Once cooking is complete, the air fryer beeps, and "End" is shown on the digital display;

#### 4.6 Pod Lift Mode

1. During operation, lifting the Brushless Crisp Pod pauses the cooking process.
2. Lowering the Brushless Crisp Pod resumes the previous cooking state.
3. If the pod is not placed back within 30 minutes, the appliance enters standby mode automatically.

#### 4.7 Pod Placement Status

After the Brushless Crisp Pod is lifted and then placed back, the appliance returns to the previous state.

### 5. Specific function description

#### 5.1 Button Functions

1. Except for the temperature and time adjustment buttons, which support long presses, all other buttons respond to a single press.
2. Temperature/time up/down buttons: short press is effective once, long press for 2 seconds supports continuous adjustment.
3. All button presses trigger a single beep.

#### 5.2 Adjusting Time During Operation

After starting the cooking program, press the up/down  buttons to change the cooking time. The time interval is 1 minute, and the time range is 1min to 60min.

#### 5.3 Adjusting Temperature During Operation

After starting the cooking program, press the up/down  buttons to change the cooking temperature. The temperature interval is 5°C, and the temperature range is 40°C to 185°C

#### 5.4 Pot Size Selection

Due to the different cooking temperatures and times required for the large and small glass containers, a large/small pot selection function has been implemented.

1. After powering on, the default

setting is large pot. Press the  small pot button to switch to small pot.

2. During cooking setup, large/small pot can be switched at any time.

3. After starting work, the  small pot button light turns off and becomes inactive.

4. When re-entering cooking setup state, the  button lights up and allows selection.

#### 5.5 Power-Off Delay Memory

If the power is disconnected and reconnected within 5 minutes, the system remembers the working mode and continues operation. If the power is off for more than 20 minutes, the memory fails, and upon restart, the machine will enter standby mode.

## Care & Maintenance

### Tips:

- Before cleaning, be sure to unplug the power plug and wait for the main body to cool.
- When cleaning, do not immerse the main body in water. Do not use lacquer thinner, gasoline, alcohol, cleaning powder, stiff brushes, etc. to clean.
- Do not put the power pod in the dishwasher or dryer.

#### 1. Casing exterior/Internal walls:

- Wipe with a wrung damp cloth.

#### 2. Glass container and grill plate:

- Wash with diluted dish soap and a sponge and water. Wipe any moisture off the exterior of the glass container.
- There are air channel holes in the top of the glass container. Water must not enter these air channels. Please drain the glass container promptly after cleaning if any water does enter the air channels.

#### 3. Regular inspection:

- Check it about once a month, if there is dirt, please clean it in a timely manner.

## Cooking Tips

- If the glass container is overfilled, food will cook unevenly.
- Adding a small amount of oil to food will make it crispier. Use no more than 2 tablespoons of oil.
- Oil sprays are excellent for applying small amounts of oil evenly to all food items.
- Air frying high-fat foods will cause fat to drip to the bottom of the container. To avoid excess smoke while cooking, pour out fat drippings after cooking.
- Liquid-marinated foods create splatter and excess smoke. Pat these foods dry before air frying.
- Normally, the frozen food that is traditionally cooked in the oven can be air fried.

• Foods cook evenly when they are of similar size and thickness.

• Smaller pieces of food require less cooking time than larger pieces.

• For best results in the shortest amount of time, air fry food in small batches. Avoid stacking or layering when possible.

• Most prepackaged foods do not need to be tossed in oil before air frying. Most already contain oil and other ingredients that enhance browning and crispiness.

• Frozen appetizers air fry very well. For best results, arrange them on the tray in a single layer.

• If layering foods, be sure to shake the glass container halfway through (or flip food) to promote even cooking.

• Toss foods preparing from scratch, such as French fries or other vegetables, with a small amount of oil to promote browning and crispiness.

• When air frying fresh vegetables, make sure to pat them dry completely before tossing with oil and air frying to ensure maximum crispiness.

• Air fryers are great for reheating food, including pizza. To reheat the food, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

• During the preheating phase of the Steak program, the corresponding menu indicator will flash. Once complete, beeps will sound and the indicator will remain steadily lit.

### Note:

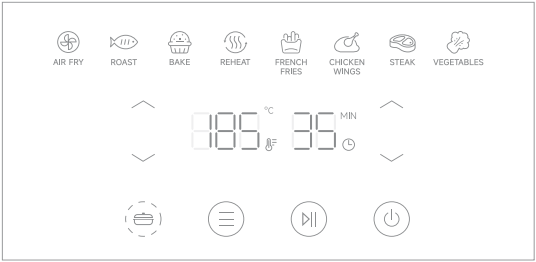
**The default cooking time of the program can be adjusted as needed based on specific conditions.**

# Recipes

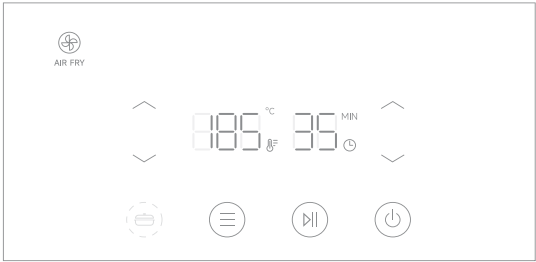
## Preparation

### Working mode

- 1. Repeatedly press the menu button  to manually select a menu; the selected menu flashes, unselected menus remain lit.
- 2. After selecting a menu, default time and temperature are displayed; manually adjust temperature/time , then press start/pause  to begin heating.



(During setting)



(Once operation starts)

Large Pot Menu Settings: (Temperature and time are tentative, subject to final measurement)

| Menu          | Default temperature | Temperature range | Default time | Time range | Fan Speed (rpm) | Recommended Solution                             |
|---------------|---------------------|-------------------|--------------|------------|-----------------|--------------------------------------------------|
| Air fry       | 160°C               | 40°C~185°C        | 14min        | 1-60min    | 3600            | Crispy food                                      |
| Roast         | 140°C               |                   | 25min        |            | 2400-3600       | Large cuts of meat                               |
| Bake          | 160°C               |                   | 15min        |            | 2400            | Baked goods                                      |
| Reheat        | 185°C               |                   | 10min        |            | 2600            | Pizza(reduce cooking time for dough-based items) |
| French fries  | 160°C~185°C         |                   | 20min        |            | 2400-3600       | 400g                                             |
| Chicken Wings | 160°C               |                   | 15min        |            | 2400            | 8 pcs (300g~360g)                                |
| Steak         | preheat:185°C       |                   | 3min         |            | 2600-3600       | 220g                                             |
|               | 185°C               |                   | 9min         |            |                 |                                                  |
| Vegetables    | 130°C               |                   | 8min         |            | 2400            | Broccoli (350g)                                  |

Small Pot Menu Settings: (Temperature and time are tentative, subject to final measurement)

| Menu          | Default temperature | Temperature range | Default time | Time range | Fan Speed (rpm) | Recommended Solution                             |
|---------------|---------------------|-------------------|--------------|------------|-----------------|--------------------------------------------------|
| Air fry       | 160°C               | 40°C~185°C        | 14min        | 1-60min    | 3600            | Crispy food                                      |
| Roast         | 160°C               |                   | 23min        |            | 2400-3600       | Large cuts of meat                               |
| Bake          | 160°C               |                   | 13min        |            | 2400            | Baked goods                                      |
| Reheat        | 185°C               |                   | 10min        |            | 2600            | Pizza(reduce cooking time for dough-based items) |
| French fries  | 160°C~185°C         |                   | 16min        |            | 2400-3600       | 250g                                             |
| Chicken Wings | 185°C               |                   | 13min        |            | 2800-3600       | 8 pcs (300g~360g)                                |
| Steak         | preheat: 185°C      |                   | 3min         |            | 2600-3600       | 220g                                             |
|               | 185°C               |                   | 8min         |            |                 |                                                  |
| Vegetables    | 150°C               |                   | 8min         |            | 3000-3600       | Broccoli (350g)                                  |

## Troubleshooting

The following is not a malfunction, please check before requesting repairs.

| Problem                                                                                                                        | Cause                                                                                                        | Solutions                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| No response when connected to power                                                                                            | The power plug is not inserted in place.                                                                     | Plug it in again or find another outlet.                                                                                                                                                                     |
| The motor does not turn or there is an abnormal sound.                                                                         | There is foreign matter stuck to the fan blade or the suction port is blocked.                               | After power is switched off, check whether there are any foreign objects in the suction port and the inside of the main body. If there is still a fault, Please contact after-sales service for maintenance. |
| The see-through window is fogging or a small amount of water is leaking from the glass container below the see-through window. | The glass container is not fully drained after being cleaned and there is residual moisture in the air duct. | This is normal. Please use the product as usual.                                                                                                                                                             |
| Food is not cooking evenly.                                                                                                    | The container is overcrowded or food is stacked.                                                             | Arrange food in a single layer and avoid overlapping. Shake the container halfway through cooking for loose ingredients like fries or vegetables.                                                            |
| Smoke is coming from the air fryer.                                                                                            | Cooking high-fat foods or residue from previous cooking.                                                     | Empty any fat drippings from the container between batches. Clean the heating element and fan area to remove food debris.                                                                                    |
| Food is too dry after cooking.                                                                                                 | Cooking time too long or insufficient oil.                                                                   | Brush foods with a small amount of oil before cooking or reduce cooking temperature by 10-15°C.                                                                                                              |

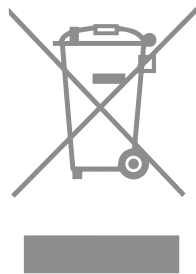
| Problem                                                                                                             | Cause                                                  | Solutions                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fresh battered foods are not cooking properly.                                                                      | Loose breading is being blown by the fan.              | Use proper breading technique: coat with flour, then egg, then breadcrumbs. Press breading firmly onto food so it adheres well.                           |
| Display shows "End" but food isn't fully cooked.                                                                    | Recipe requires longer cooking time than preset.       | Press the power button to return to setup mode, set additional time and press start to continue cooking.                                                  |
| Screen went black suddenly.                                                                                         | Unit entered standby mode after inactivity.            | Press the power button to turn the unit back on. The unit enters standby after 30 minutes of inactivity.                                                  |
| Air fryer beeps multiple times.                                                                                     | Cooking completion reminders.                          | /                                                                                                                                                         |
| Screen went black suddenly.                                                                                         | Unit entered standby mode after inactivity.            | Press the power button to turn the unit back on. The unit enters standby after 30 minutes of inactivity.                                                  |
| Small/large pot button doesn't respond during cooking.                                                              | Pot size cannot be changed mid-cooking.                | Pause cooking, press power button to return to setup mode, then select desired pot size before restarting.                                                |
| Food is stuck to the container and difficult to clean.                                                              | Food residue has dried on non-stick surface.           | Soak container in warm, soapy water for 10-15 minutes before cleaning. Never use abrasive cleaners or metal utensils.                                     |
| Door opened during cooking and air fryer doesn't resume.                                                            | Door not properly closed or power interruption.        | Ensure door is firmly closed. If problem persists, press start/ pause button to resume cooking.                                                           |
| Need to preheat the air fryer.                                                                                      | For optimal crispiness, especially with frozen foods.  | While not required, preheating for 3-5 minutes is recommended for best results with most recipes.                                                         |
| Not sure when to use the grill plate.                                                                               | Different cooking needs require different accessories. | Use the grill plate when cooking foods that might drip fat or release juices. It helps with air circulation and prevents food from sitting in excess oil. |
| If one of the error codes from E0 to E3 appears on the display screen, please contact the after-sales service team. |                                                        |                                                                                                                                                           |

| Air fryer                |           |             |                        |
|--------------------------|-----------|-------------|------------------------|
| Model                    | AF20 Pro  | Rated Power | 1700W                  |
| Glass container Capacity | 2.5L/4.0L | Rated Input | 220-240 V~<br>50-60 Hz |

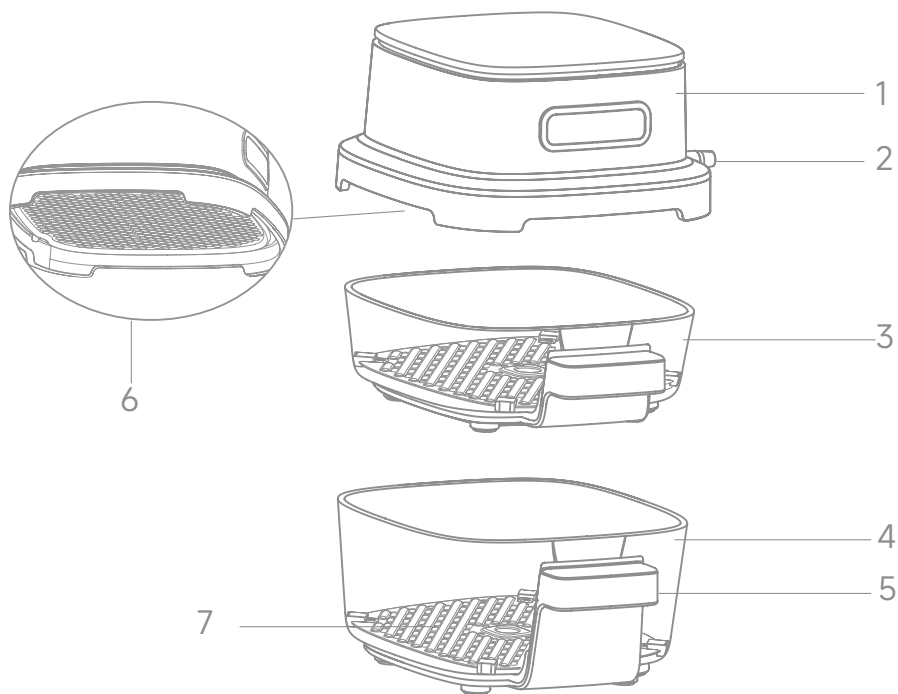
Energy Consumption and Power Management Information

- Power Consumption in Off Mode: ≤0.3W
- Power Management Function: 10 minutes

WEEE Information



All products bearing this symbol are waste electrical and electronic equipment (WEEE as in directive 2012/19/EU) which should not be mixed with unsorted household waste. Instead, you should protect human health and the environment by handing over your waste equipment to a designated collection point for the recycling of waste electrical and electronic equipment, appointed by the government or local authorities. Correct disposal and recycling will help prevent potential negative consequences to the environment and human health. Please contact the installer or local authorities for more information about the location as well as terms and conditions of such collection points.

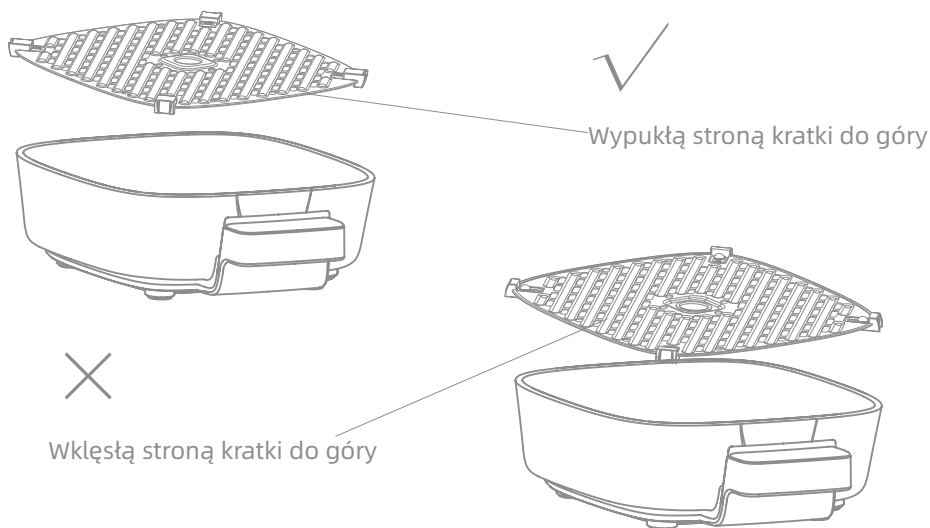


## Akcesoria:

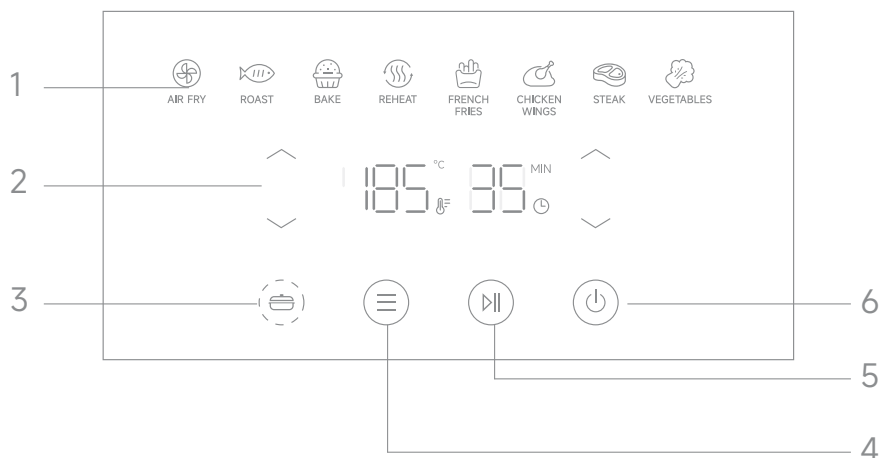
1. Powerpod
2. Kabel zasilania
3. Mały pojemnik szklany
4. Duży pojemnik szklany
5. Uchwyt
6. Siatka ochronna
7. Ruszt grillowy

## Uwaga:

Prawidłowe umieszczenie rusztu grillowego:



## 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 zwarcie, 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 polewaj urządzenia wodą, nie myj go bezpośrednio wodą ani nie zanurzaj w wodzie. (Nie dotyczy szklanego pojemnika i rusztu grillowego).
  - 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.
  - Mova 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 poparzeń lub obrażeń spowodowanych przegrzaniem lub nieprawidłowym działaniem, nie należy używać nieoryginalnych lub zdeformowanychszklanych pojemników.
- 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 zapobiec wypadnięciu i uszkodzeniu szklanego pojemnika, podczas przenoszenia produktu należy upewnić się, że szklany pojemnik jest dobrze osadzony 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. W szczególności części metalowe, takie jak otwór wylotowy, szklany pojemnik i 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, kiedy szklany pojemnik jest pusty.
- Zaleca się przeprowadzenie wstępnego wygrzewania przez 10 minut przy pierwszym użyciu z uwagi na to, że wtedy może wystąpić dziwny zapach. Podczas procesu nagrzewania może pojawić się biały dym lub nieprzyjemny zapach, co jest zjawiskiem normalnym.
- 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, porażenia prądem, wycieku lub pożaru na skutek starzenia się izolacji, zawsze wyłączaj urządzenie i odłączaj je od zasilania w przypadku wyjmowania szklanego pojemnika lub gdy urządzenie nie jest 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 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.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy wyjąć wkładkę ochronną.
- Nie należy niepotrzebnie rozwijać przewodu zasilającego. Długie lub luźne przewody mogą stwarzać zagrożenie i umożliwiać dzieciom pociągnięcie urządzenia w dół, co może spowodować obrażenia lub uszkodzenia.
- Nie umieszczaj pojemnika do przechowywania wewnątrz szklanego pojemnika do użytku, ponieważ pokrywka może się stopić, a pojemnik do przechowywania może się rozbić.
- Nie podgrzewaj szczelnie zamkniętego pojemnika w kuchence mikrofalowej.

# Użytkowanie

## 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. Umieść frytkownicę na stabilnej, równej powierzchni, odpornej na ciepło, z dala od miejsc, które mogłyby być uszkodzone parą.
2. Umieść ruszt grillowy wewnątrz szklanego pojemnika, a następnie umieść pojemnik pod bezszczotkową pokrywą grzejną.
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. Ustawienia domyślne przed wybraniem opcji z menu są następujące: 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 wyłączone).

### 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.

Uwaga: Tryby można przełączać tylko w trybie wstrzymania. Po przełączeniu minutnik zostanie zresetowany.

### 4.5 Tryb ukończenia

1. Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu przez 10 minut będzie wyświetlany komunikat „End” (Koniec), chyba że szklany pojemnik zostanie wyjęty lub zostanie naciśnięty przycisk zasilania w celu powrotu do trybu czuwania.
2. W trybie ukończenia 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 uniesienia pokrywy

1. Uniesienie bezszczotkowej pokrywy grzejnej podczas działania wstrzymuje

proces gotowania.

2. Opuszczenie bezszcztkowej pokrywy grzejnej powoduje powrót do poprzedniego stanu gotowania.

3. Jeśli pokrywa nie zostanie umieszczona z powrotem na miejscu w ciągu 30 minut, urządzenie automatycznie przejdzie do trybu czuwania.

## 4.7 Stan umieszczenia pokrywy

Po podniesieniu i ponownym umieszczeniu bezszcztkowej pokrywy grzejnej na miejscu urządzenie powraca do poprzedniego stanu.

## 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 naciśnięcie.

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

### 5.4 Wybór rozmiaru garnka

Ze względu na to, że temperatura i czas gotowania zależą od rozmiaru szklanego pojemnika, wprowadzono funkcję wyboru dużej/malej pokrywy.

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 urządzenia 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.

- Nie wkładaj power poda do zmywarki ani suszarki.

1. Ścianki zewnętrzne/wewnętrzne obudowy:

- Wycieraj wyżytą nawilżoną ściereczką.

2. Szklany pojemnik i ruszt grillowy:

- Myj rozcieńczonym środkiem do naczyń oraz gąbką i wodą. Zetrzyj wilgoć z zewnętrznej części szklanego

pojemnika.

- W górnej części szklanego pojemnika znajdują się otwory kanałów powietrznych — woda nie może się do nich dostać. Jeśli do kanałów powietrznych dostanie się woda, należy niezwłocznie opróżnić szklany pojemnik po jego wyczyszczeniu.

### 3. Regularna kontrola:

- Sprawdzaj mniej-więcej co miesiąc, w razie brudu, czyś na czas.

## Wskazówki dotyczące gotowania

- W przypadku przepiętnienia szklanego pojemnika, potrawy będą gotowane nierównomiernie.
- 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.
- Przygotowywanie w urządzeniu potraw o wysokiej zawartości tłuszczu spowoduje skapywanie tłuszczu na dno pojemnika. 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.

- W przypadku układania żywności warstwami, należy wstrząsnąć szklanym pojemnikiem w połowie gotowania (lub odwrócić żywność), aby zapewnić równomierne gotowanie.

- 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.

- Podczas fazy nagrzewania programu Steak (Stek) odpowiedni wskaźnik menu będzie migać. Po zakończeniu zostanie odtworzony sygnał dźwiękowy, a wskaźnik będzie świecił światłem ciągłym.

Uwaga:

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

# Przepisy

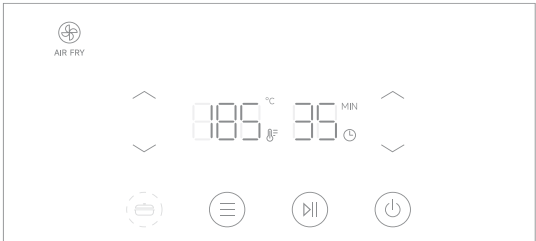
## Przygotowanie

### 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 | Domyślny czas | Zakres czasu | Szybkość wentylatora | Zalecane rozwiązanie                                 |
|----------------------|----------------------|-------------------|---------------|--------------|----------------------|------------------------------------------------------|
| Smażenie w powietrzu | 160°C                | 40°C~185°C        | 14 min        | 1~60 min     | 3600                 | Chrupiące jedzenie                                   |
| Opiekanie            | 140°C                |                   | 25 min        |              | 2400-3600            | Duże kawałki mięsa                                   |
| Pieczenie            | 160°C                |                   | 15 min        |              | 2400                 | Wypieki                                              |
| Podgrzewanie         | 185°C                |                   | 10 min        |              | 2600                 | Pizza (skrót czasu pieczenia dla produktów z ciasta) |
| Frytki               | 160°C~185°C          |                   | 20 min        |              | 2400-3600            | 400 g                                                |
| Skrzydętka drobiowe  | 160°C                |                   | 15 min        |              | 2400                 | 8 szt. (300 g~360 g)                                 |
| Stek                 | nagrzewanie: 185°C   |                   | 3 min         |              | 2600-3600            | 220 g                                                |
|                      | 185°C                |                   | 9 min         |              |                      |                                                      |
| Warzywa              | 130°C                |                   | 8 min         |              | 2400                 | Broccoli (350 g)                                     |

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

| menu                 | Domyślna temperatura | Zakres temperatur | Domyślny czas | Zakres czasu | Szybkość wentylatora (obr./min) | Zalecane rozwiązanie                                |
|----------------------|----------------------|-------------------|---------------|--------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Smażenie w powietrzu | 160°C                | 40°C~185°C        | 14 min        | 1-60 min     | 3600                            | Chrupiące jedzenie                                  |
| Opiekanie            | 160°C                |                   | 23 min        |              | 2400-3600                       | Duże kawałki mięsa                                  |
| Pieczenie            | 160°C                |                   | 13 min        |              | 2400                            | Wypieki                                             |
| Podgrzewanie         | 185°C                |                   | 10 min        |              | 2600                            | Pizza (skróć czas pieczenia dla produktów z ciasta) |
| Frytki               | 160°C-185°C          |                   | 16 min        |              | 2400-3600                       | 250 g                                               |
| Skrzydeltka drobiowe | 185°C                |                   | 13 min        |              | 2800-3600                       | 8 szt. (300 g-360 g)                                |
| Stek                 | nagrzewanie: 185°C   |                   | 3 min         |              | 2600-3600                       | 220 g                                               |
|                      | 185°C                |                   | 8 min         |              |                                 |                                                     |
| Warzywa              | 150°C                |                   | 8 min         |              | 3000-3600                       | Broccoli (350 g)                                    |

## 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 łopatkę 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.    |
| Przezroczyste okienko jest zaparowane lub niewielka ilość wody wycieka ze szklanego pojemnika pod przezroczystym okienkiem. | Szklany pojemnik nie został całkowicie opróżniony po czyszczeniu i w kanale powietrznym pozostała wilgoć. | To jest normalne zjawisko. Korzystaj z urządzenia, jak zwykle.                                                                                                                                 |
| Produkty nie są opiekane równomiernie.                                                                                      | Pojemnik jest przepiętny lub jedzenie jest ułożone warstwami.                                             | Ułóż jedzenie w jednej warstwie, najlepiej tak, aby produkty nie nachodziły na siebie. W połowie gotowania potrząśnij pojemnikiem, 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.                | Pomiędzy kolejnymi partiami opróżnij pojemnik z tłuszczu. 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.                                                                           |
| 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 ponownym uruchomieniem.                                                  |
| Jedzenie przykleja się do pojemnika, co utrudnia czyszczenie.                                                              | Resztki jedzenia zaschły na powierzchni zapobiegającej przywieraniu.              | Przed czyszczeniem namocz pojemnik w ciepłej wodzie z detergentem na 10–15 minut. 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 używać ruszta grillowego.                                                                                 | Do różnych potraw potrzebne są różne akcesoria.                                   | Używaj ruszta grillowego podczas przyrządzania potraw, z których może kapać tłuszcz lub które mogą wydzielać soki. Pomaga to utrzymać cyrkulację powietrza i zapobiega pływaniu produktów w nadmiarze oleju. |
| Jeżeli pojawia jeden z kodów błędów od E0 do E3 na ekranie wyświetlacza, skontaktuj się z zespołem serwisu posprzedażnego. |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                              |

| Frytkownica beztłuszczowa     |            |                           |                        |
|-------------------------------|------------|---------------------------|------------------------|
| Model                         | AF20 Pro   | Moc znamionowa            | 1700 W                 |
| Pojemność pojemnika szklanego | 2,5L/4,0 L | Znamionowy prąd zasilania | 220-240 V~<br>50-60 Hz |

## Informacje o zużyciu energii i zarządzaniu energią

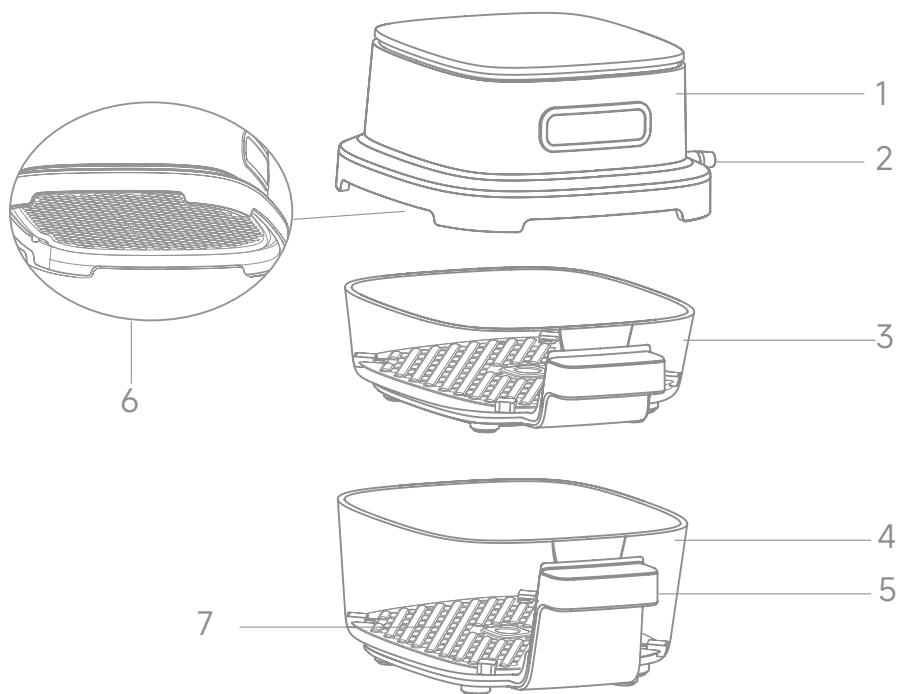
- Zużycie energii w trybie wyłączenia:  $\leq 0,3$  W
- Funkcja zarządzania energią: 10 min

## Informacje o WEEE



Wszystkie produkty oznaczone tym symbolem stanowią zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (WEEE zgodnie z dyrektywą 2012/19/UE), którego nie należy mieszać z niesortowanymi odpadami domowymi. Chroniąc zdrowie ludzkie i środowisko, zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny należy przekazać do wyznaczonego przez władze lokalne punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem zużytego sprzętu tego rodzaju. Prawidłowa utylizacja i recykling pomogą zapobiec potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego. Celem uzyskania dodatkowych informacji na temat lokalizacji takich punktów zbiórki należy skontaktować się z lokalnymi władzami.

# SV Produktöversikt

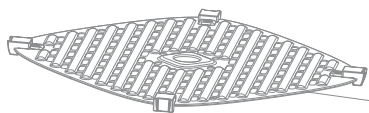


## Tillbehör:

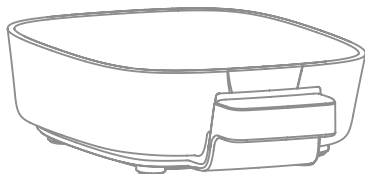
1. Fläktenhet
2. Strömkabel
3. Liten glasbehållare
4. Stor glasbehållare
5. Handtag
6. Skyddsnät
7. Grillplatta

Obs:

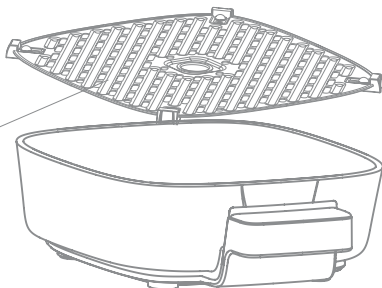
Korrekt placering av grillplattan:



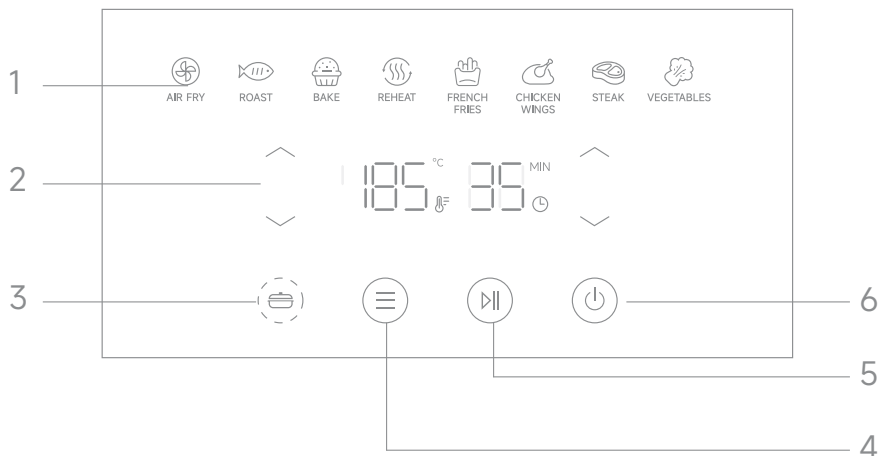
Nätets upphöjda sida upp



Nätets nedsänkta sida upp



## Beskrivning av kontrollpanelen



1. Symboler för förinställda menyer
2. Kontrollknappar för temperatur/tid
3. Knapp för litet kärl
4. Menyknapp
5. Start-/pausknapp
6. Strömbrytare

LÄS ALLA INSTRUKTIONER INNAN ANVÄNDNING (AV APPARATEN). Underlåtenhet att följa varningar och instruktioner kan leda till elektriska stötar, brand och/eller allvarliga personskador.

**Varning** – För att minska risken för brand, elektrisk stöt eller skada:

- Den här apparaten är endast avsedd för inomhusbruk.
- Denna produkt kan användas av barn från 8 år och personer med nedsatt fysisk-, sensorisk-, mental förmåga, bristande erfarenhet eller kunskap under förutsättning att de har tillsyn eller fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de faror förknippade med den. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn av en vuxen.
- Använd inte apparaten om nätsladden eller stickkontakten är skadad eller om anslutningen mellan eluttaget och stickkontakten är lös eftersom det kan leda till elektriska stötar eller brand på grund av kortslutning.  
→ Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceavdelning eller personer med liknande kvalifikationer för att undvika fara.
- För att undvika en elektrisk stöt på grund av skador på nätsladd och stickkontakt, eller brand på grund av kortslutning, är det förbjudet att: Skada den, ändra den, utsätta den för eller i närheten av hög värme, böja den med våld, snurra den, dra i den, hänga den över hörn, ställa ett tungt föremål på den, bunta ihop den, klämma den eller dra i nätsladden.
- Anslut och koppla inte från stickkontakten med våta händer. Se alltid till att du har torra händer innan du hanterar stickkontakten eller apparaten.
- Slicka inte på stickkontakten.
- Håll inte vatten över produkten, tvätta den inte direkt med vatten eller doppa den i vatten (gäller inte för glasbehållare, grillplatta).  
→ Kontakta kundtjänst angående underhåll om det kommer in vatten i apparaten.
- Gör inga ändringar, ta isär eller reparera apparaten själv → För reparationer, kontakta eftermarknadsservice för underhåll.
- Håll ansiktet, fingrarna och andra kroppsdelar borta från utblåsningsporten under eller strax efter användning.
- Använd inte apparaten i andra syften än de som beskrivs i användarhandboken.  
→ Mova kan inte hållas ansvarigt för situationer som uppstår på grund av felaktig användning eller att bruksanvisningen inte följs.
- Flytta inte apparaten under matlagning.
- Stänk inte vatten eller andra vätskor på stickkontakten.
- För att undvika delad strömförsörjning med andra elektriska apparater och därigenom minimera risken för överhettning och brand ska du använda ett separat AC-uttag med specifikationen 220–240 V eller 10 A.
- Använd en kopplingsplint på minst 10 A.
- Se till att du sätter in stickkontakten ordentligt hela vägen för att undvika risk för rök, brand eller elstöt.

- För att minimera risken för elektriska stötar på grund av fel eller elektriskt läckage, bör ett tvåpoligt, enfasigt jordat eluttag användas med apparaten för att säkerställa tillförlitlig jordning. Om ingen jordningsanordning installeras kan det leda till elektrisk induktion av andra metalldelar, t.ex. höljet.
- Rengör stickkontakten regelbundet för att förhindra dålig isolering på grund av ansamling av fukt och främmande föremål, vilket kan orsaka brand.
- Dra ut stickkontakten och torka av den med en torr trasa.
- Denna produkt är inte avsedd att användas av följande personer (inklusive barn): personer som lider av nedsatt fysisk eller mental förmåga, personer som har bristande erfarenhet av eller kunskap om hur apparaten används, såvida de inte övervakas eller instrueras av en person som ansvarar för deras säkerhet. Låt inte barn leka med apparaten.
- Förvara apparaten utom räckhåll för barn.
- Sluta omedelbart använda apparaten och dra ut stickkontakten vid avvikelser eller fel.
- Avvikelser och exempel på fel:
  - Stickkontakten och strömsladden är onormalt varma.
  - Strömsladden är skadad eller intermittent strömförlust uppstår efter att strömsladden har rörts.
  - Huvuddelen är deformerad eller onormalt varm.
  - Huvuddelen avger rök eller bränd lukt.
  - Huvuddelen är sprucken, lossad eller ger ifrån sig onormala ljud.
- Det kommer ingen luft från utblåsningsporten vid matlagning.  
→ Kontakta kundtjänst angående underhåll.
- För att undvika brännskador eller skador på grund av överhettning eller funktionsfel, använd inte icke-exklusiva eller deformerade glasbehållare.
- För att undvika elektriska stötar, personskador, brännskador, brand eller för att orsaka missfärgning, deformation eller skada på möbler på grund av värmen från utblåsningsporten får apparaten inte användas på följande platser och i följande förhållanden:
  - Nära värmekällor eller i hög luftfuktighet.
  - På en ojämn yta eller icke-värmebeständig matta.
  - Intill väggar eller möbler.
- För att förhindra att glasbehållaren faller ut och skadas ska du se till att glasbehållaren sitter ordentligt på plats. Luta inte apparaten när du bär den.
- Vidrör inte punkter med hög temperatur under användning eller omedelbart efter tillagning. Huvuddelen har en hög temperatur. Speciellt metalldelarna som luftuttagsporten, glasbehållaren och skyddsnätet.



Var försiktig, het yta!

- Rikta inte utblåsningsporten mot stickkontakten eftersom det kan deformera kontakten eller orsaka brand på grund av en kortslutning.→ När apparaten används bör den placeras i ett öppet utrymme. Om den är placerad i ett skåp ska du se till att det finns tillräckligt med utrymme för värmeavledning för att undvika överhettning och funktionsfel.
- Använd inte produkten med en tom glasbehållare.
- En förvärmning på 10 minuter rekommenderas eftersom konstig lukt kan uppstå vid första användningen. Viss vit rök eller lukt kan uppstå under förvärmningsprocessen vilket är normalt.
- För att undvika funktionsfel eller skador ska den här apparaten inte anslutas till en extern timer eller köras med ett fristående fjärrkontrollsystem.
- Se till att det finns mer än 8 cm utrymme runt apparaten för att förhindra att nätsladden kommer för nära andra föremål som kan skada den.
- Se till att du drar i själva stickkontakten när du kopplar ur stickkontakten för att undvika elektriska stötar eller brand på grund av kortslutning.
- För att undvika brännskador, skador eller elektriska stötar, läckage eller brand på grund av åldring av isoleringen ska du alltid stänga av apparaten och dra ur sladden innan du tar bort glasbehållaren eller när du inte använder den.
- Vänta tills huvuddelen har svalnat tillräckligt innan du rengör den.
- Om det inträffar strömavbrott under användning – t.ex. när stickkontakten dras ur under tillagningen, när automatsäkringen löser ut – och strömmen slås på igen inom 10 minuter, återupptar apparaten tillagningen. Om det sker i standby- eller menyläge kommer apparaten att återgå till avstängt läge när strömmen slås på igen.
- Apparaten är avsedd att användas i hushåll och liknande miljöer, till exempel:
  - köksutrymmen för personal i butiker, på kontor och andra arbetsmiljöer;
  - lanthus;
  - av kunder på hotell, motell eller andra bostadsmiljöer;
  - bed and breakfast-miljöer.
- Ta ut skyddsinlägget innan du använder enheten.
- Förläng inte strömsladden i onödan. Långa eller lösa sladdar kan utgöra en fara eller göra det möjligt för barn att dra ner apparaten och orsaka personskada eller andra skador.
- Placera inte förvaringsbehållaren inuti glasbehållaren för användning, eftersom locket kan smälta och förvaringsbehållaren kan gå sönder.Värm inte en förseglad förvaringsbehållare i mikrovågsugnen.
- Värm inte en förseglad förvaringsbehållare i mikrovågsugnen

# Bruksanvisning

## Innan användning

- Ta bort allt förpackningsmaterial och alla klistermärken från varmluftsfritysens insida och utsida.
- Torka försiktigt av utsidan med en fuktig trasa eller hushållspapper.
- **WARNING:** Använd inte slipande rengöringsmedel eller skurborstar. Sänk aldrig ner varmluftsfritysen eller dess kontakt i vatten eller andra vätskor.

## Komma igång

1. Placera varmluftsfritysen på en stabil, jämn och värmebeständig yta på avstånd från föremål som kan skadas av ånga.
2. Placera grillplattan inuti glasbehållaren och placera sedan behållaren under den borstlösa krispkapseln.
3. Anslut huvudkontakten till ett vägguttag.
4. Definition av respektive statusläge

### 4.1 Standby-läge

1. När apparaten sätts på lyser alla lampor och displayen i en sekund och summertonen piper en gång innan den försätts i standby-läge.
2. När apparaten är igång, tryck länge på strömbrytaren (⏻) för att aktivera standby-läge
3. I standby-läge lyser endast strömbrytaren, övriga lampor är släckta och alla knappar är inaktiva.

### 4.2 Påslaget läge

1. Slå på apparaten genom att trycka på strömbrytaren;
2. Innan du väljer en meny är standardinställningarna 185 °C och 15 minuter.

### 4.3 Användningsläge

1. Välj ett tillagningsläge eller ställ in temperatur och tid manuellt, tryck sedan på start/paus-knappen så slås apparaten på.
2. Under användning visas endast det aktuella tillagningsläget och övriga menyknappar är släckta.
3. När den återstående tiden är mindre än en minut växlar displayen till 60-sekunders nedräkning (MIN-ikonen släcks)

### 4.4 Pausläge

1. Tryck på start/paus-knappen under användning (⏸) för att pausa;
  2. I pausläget blinkar displayen men inte knapparna och både värmelementet och fläkten stannar;
  3. Apparaten försätts automatiskt i standbyläge om den inte används på 30 minuter.
- Obs: Lägen kan bara ändras i läget Paus. Timern återställs efter ändring.

### 4.5 Avslutningsläge

1. Efter tillagningen visar displayen "Avslutad" i 10 minuter om inte glasbehållaren tas bort eller strömknappen trycks in för att återgå till standbyläge.
2. I slutförandeläge stannar värmeröret och fläktkyllningen stannar efter en 60-sekunders fördröjning.
3. När tillagningen är klar piper air fryern och "Klar" visas på displayen;

### 4.6 Kapsellyftläge

1. Om du lyfter den borstlösa krispkapseln under drift pausas tillagningen.
2. Genom att sänka den borstlösa krispkapseln återgår det till det tidigare tillagningsläget.
3. Om kapseln inte sätts tillbaka inom 30 minuter går apparaten automatiskt in i standbyläge.

## 4.7 Placeringsstatus för kapsel

Efter att den borstlösa krispkapseln har lyfts och sedan placerats tillbaka, återgår apparaten till föregående tillstånd.

## 5. Beskrivning av specifik funktion

### 5.1 Knappfunktioner

1. Alla knappar kräver endast en tryckning, förutom knapparna för temperatur och tidsjustering som kräver ett långt tryck.
2. Temperatur-/tids, upp-/ned-knappar: en kort tryckning ger effekt direkt, en lång tryckning i två sekunder ger kontinuerlig justering.
3. Alla knapptryckningar avger ett pip.

### 5.2 Justering av tid under användning

Efter att tillagningsprogrammet startats tryck på knappen upp/ned

 för att ändra tillagningstiden.

Tidsspannet är 1 till 60 min med 1 minuts tidsintervall.

### 5.3 Justering av tid under användning

Efter att tillagningsprogrammet startats tryck på knappen upp/ned  för att ändra tillagningstemperaturen. Temperaturintervallet är 5 °C, och temperaturområdet är 40 °C till 185 °C

### 5.4 Val av kärlstorlek

På grund av de olika tillagningstemperaturerna och -tiderna som krävs för stora och små glasbehållare har en funktion för att välja stor/liten behållare implementerats.

1. När apparaten slås på är standardinställningen stort kärl. Tryck på knappen för  litet kärl för att växla till litet kärl.
2. Under tillagningen kan du när som helst växla mellan litet/stort kärl.
3. När den startar  släcks knappen

för litet kärl och blir inaktiverad.

4. När du återvänder till läget för tillagning tänds knappen  och ett val kan göras.

### 5.5 Minnesfunktion med fördröjning av avstängning

Om strömmen slås av och sedan sätts på igen inom fem minuter kommer systemet ihåg arbetsläget och fortsätter driften. Om strömmen är av i mer än 20 minuter kommer inte minnet ihåg längre och vid återuppstart kommer standby-läget att aktiveras.

## Skötsel och underhåll

### Tips:

- Var noga med att dra ut stickkontakten och vänta tills huvuddelen har svalnat före rengöring.

- Vid rengöring ska huvuddelen inte sänkas ned i vatten. Använd inte thinner, bensin, alkohol, rengöringspulver, styva borstar etc. vid rengöring.

- Sätt inte power pod i diskmaskinen eller torktumlaren.

1. Höljets yttre/inre väggar:

- Torkas av med en urvriden fuktig trasa.

2. Glasbehållare och grillplatta:

- Använd en svamp och rengör med utspätt diskmedel och vatten. Torka bort eventuell fukt från utsidan av glasbehållaren.

- Det finns luftkanaler i toppen av glasbehållaren. Vatten får inte komma in i dessa luftkanaler. Töm glasbehållaren omedelbart efter rengöring om vatten skulle komma in i luftkanalerna.

3. Regelbunden inspektion:

- Kontrollera apparaten ungefär en gång i månaden och rengör från eventuell smuts i god tid.

## Matlagningstips

- Om glasbehållaren är överfylld kommer maten att tillagas ojämnt.

- Luftfritering av mat med hög fetthalt gör att fett droppar ner till botten av behållaren.

- Vätskemarkinerade livsmedel skapar stänk och överflödigt rök. Se till att dessa livsmedel är torra innan de tillagas.

- Normalt kan fryst mat som traditionellt tillagas i ugn tillagas i varmluftsfritysen.

- Livsmedel tillagas jämnt när de är av samma storlek och tjocklek.

- Mindre matbitar kräver kortare tillagningstid än större bitar.

- Fräs maten i små satser för bästa resultat på kortast möjliga tid. Undvik

om möjligt att stapla maten och lägga den i flera lager.

- De flesta färdigförpackade livsmedel behöver inte bestänkas med olja före tillagning i varmluftsfritysen. De flesta innehåller redan olja och andra ingredienser som förbättrar stekytan och frasigheten.

- Frysta aptitretare kan tillagas med gott resultat i varmluftsfritysen. För bästa resultat placerar du dem på brickan i ett enda lager.

- Om du lägger mat i lager ska du se till att skaka glasbehållaren halvvägs (eller vänd maten) för att säkerställa jämn tillagning.

- Blandade livsmedel som tillagas från grunden, exempelvis pommes frites eller andra grönsaker, bör bestänkas med en liten mängd olja för bättre stekyta och frasighet.

- När du tillagar färska grönsaker i varmluftsfritysen ska de vara helt torra innan du applicerar olja på dem och tillagar dem i varmluftsfritysen. Det ger maximal frasighet.

- Varmluftsfrityser är perfekta för att värma upp mat, till exempel pizza. För att värma upp maten ställer du in temperaturen på 150 °C i upp till 10 minuter.

- Under förvärmningsfasen i biffprogrammet blinkar motsvarande menyindikator. När det är klart ljuder pipsignaler och indikatorn lyser fast.

Obs:

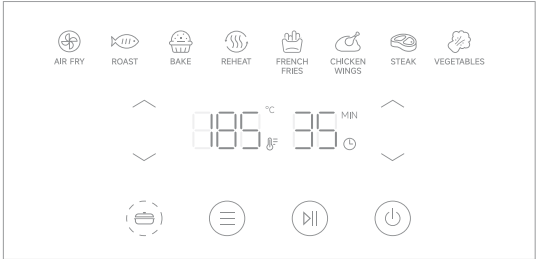
Programmets standardtillagningstid kan justeras efter behov baserat på specifika förhållanden.

# Recept

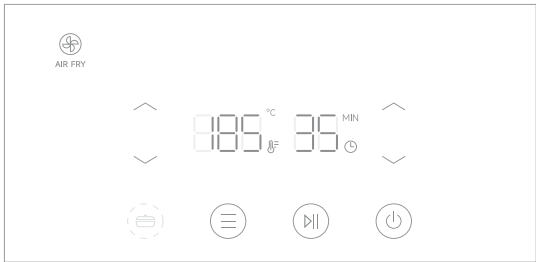
## Förberedelse

### Användningsläge

- 1. Tryck fler gånger på menyknappen  för att manuellt välja en meny; den valda menyn blinkar och de som inte valts förblir släckta.
- 2. Efter att ha valt en meny, visas standardtid och -temperatur, justera temperatur och tid manuellt  och tryck sedan på start/paus  för att starta uppvärmningen.



(Vid inställning)



(Vid driftstart)

Menyinställning för stort kärl: (Temperatur och tid är preliminära med förbehåll för slutlig justering)

| Meny            | Standardtemperatur | Temperaturspann | Standardtid | Tidsspann | Fläkthastighet (varv) | Rekommenderad lösning                                       |
|-----------------|--------------------|-----------------|-------------|-----------|-----------------------|-------------------------------------------------------------|
| Varmluftsfriter | 160 °C             | 40°C~185 °C     | 14 min      | 1-60 min  | 3600                  | Krispiga livsmedel                                          |
| Ugnsrosta       | 140 °C             |                 | 25 min      |           | 2400-3600             | Stora köttbitar                                             |
| Ugnsbaka        | 160 °C             |                 | 15 min      |           | 2400                  | Bakverk                                                     |
| Återupphetta    | 185 °C             |                 | 10 min      |           | 2600                  | Pizza (förkorta tillagningstiden för degbaserade produkter) |
| Pommes frites   | 160 °C~185°C       |                 | 20 min      |           | 2400-3600             | 400 g                                                       |
| Kycklingvingar  | 160 °C             |                 | 15 min      |           | 2400                  | 8 st (300 g-360 g)                                          |
| Biff            | Förvärme: 185 °C   |                 | 3 min       |           | 2600-3600             | 220 g                                                       |
|                 | 185 °C             |                 | 9 min       |           |                       |                                                             |
| Grönsaker       | 130 °C             |                 | 8 min       |           | 2400                  | Broccoli (350 g)                                            |

Liten behållare Menyinställningar: (Temperatur och tid är preliminära med förbehåll för slutlig justering)

| Meny            | Standardtemperatur | Temperaturspann | Standardtid | Tidsspann | Fläkthastighet (varv) | Rekommenderad lösning                                        |
|-----------------|--------------------|-----------------|-------------|-----------|-----------------------|--------------------------------------------------------------|
| Varmluftsfriter | 160°C              | 40°C~185°C      | 14 min      | 1-60 min  | 3600                  | Krispiga livsmedel                                           |
| Ugnsrosta       | 160 °C             |                 | 23 min      |           | 2400-3600             | Stora köttbitar                                              |
| Ugnsbaka        | 160°C              |                 | 13 min      |           | 2400                  | Bakverk                                                      |
| Återupphetta    | 185°C              |                 | 10 min      |           | 2600                  | Pizza (förkorta tillagningstiden för degbase-rade produkter) |
| Pommes frites   | 160°C~185°C        |                 | 16 min      |           | 2400-3600             | 250 g                                                        |
| Kycklingvingar  | 185 °C             |                 | 13 min      |           | 2800-3600             | 8 st (300 g~360 g)                                           |
| Biff            | Förvärm: 185 °C    |                 | 3 min       |           | 2600-3600             | 220 g                                                        |
|                 | 185°C              |                 | 8 min       |           |                       |                                                              |
| Grönsaker       | 150°C              |                 | 8 min       |           | 3000-3600             | Broccoli (350 g)                                             |

## Felsökning

Följande är inte fel – kontrollera innan du begär reparationer.

| Problem                                                                                                                           | Orsak                                                                                          | Lösningar                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Inget händer när apparaten är ansluten till eluttaget                                                                             | Stickkontakten är inte korrekt isatt.                                                          | Anslut den igen eller använd ett annat uttag.                                                                                                                        |
| Motorn roterar inte eller det hörs ett onormalt ljud.                                                                             | Ett främmande föremål sitter fast på fläktbladet eller så är sugporten blockerad.              | Koppla från strömmen och kontrollera om det finns främmande föremål i sugporten och insidan av huvuddelen. Kontakta kundtjänst angående underhåll om felet kvarstår. |
| Det genomskinliga fönstret immar igen eller så läcker en liten mängd vatten från glasbehållaren under det genomskinliga fönstret. | Glasbehållaren är inte helt tömd efter rengöring och det finns kvarvarande fukt i luftkanalen. | Detta är normalt. Använd apparaten som vanligt.                                                                                                                      |
| Maten tillagas inte jämnt.                                                                                                        | Glasbehållaren är överfull eller maten är staplad.                                             | Lägg maten i ett lager och undvik att placera dem på varandra. Skaka behållaren halvvägs genom tillagningen avlösa ingredienser som pommes frites eller grönsaker.   |
| Det ryker från varmluftfritösen.                                                                                                  | Tillagning med hög fetthalt eller rester från tidigare matlagning.                             | Töm eventuella fettrester från behållaren mellan tillagning olika satser. Rengör värmelementet och fläkten för att få bort matrester.                                |
| Maten är för torr efter tillagning.                                                                                               | För lång tillagningstid eller inte tillräckligt med olja.                                      | Pensla maten med lite olja innan tillagning eller sänk temperaturen med 10-15 °C.                                                                                    |

| Problem                                                                                    | Orsak                                                            | Lösningar                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Färsk panerad mat tillagas inte tillräckligt.                                              | Fläkten gör att lös panering lossnar.                            | Använd korrekt paneringsmetod: doppa i mjöl, ägg och sedan i ströbröd. Tryck maten lätt mot paneringen så att den fastnar ordentligt.                                        |
| Displayen visar "Slut" men maten är inte tillagad ordentligt.                              | Receptet kräver längre tillagningstid än vad som är förinställt. | Receptet kräver längre tillagningstid än vad som är förinställt.                                                                                                             |
| Skärmen blev plötsligt svart.                                                              | Enheten försattes i standby-läge efter en stunds inaktivitet.    | Slå på apparaten igen genom att trycka på strömbrytaren. Enheten försätts i standby-läge efter 30 minuters inaktivitet.                                                      |
| Varmluftfritösen piper flera gånger.                                                       | Påminnelser om att tillagningen är klar.                         | /                                                                                                                                                                            |
| Skärmen blev plötsligt svart.                                                              | Enheten försattes i standby-läge efter en stunds inaktivitet.    | Slå på apparaten igen genom att trycka på strömbrytaren. Enheten försätts i standby-läge efter 30 minuters inaktivitet.                                                      |
| Knappen för litet/stort kärl reagerar inte under tillagningen.                             | Det går inte att ändra kärlstorlek under tillagning.             | Pausa tillagning och tryck på strömbrytaren för att återgå till inställningsläget, välj sedan önskad kärlstorlek och starta på nytt.                                         |
| Maten har fastnat på behållaren är svår att rengöra.                                       | Matrester har torkat fast på non-stickytan.                      | Blötlägg behållaren i varmt vatten med diskmedel i 10–15 minuter före rengöring. Använd aldrig slipande rengöringsmedel eller metallredskap.                                 |
| Luckan öppnades under användning och tillagningen återupptas inte.                         | Luckan är inte ordentligt stängd eller strömbavbrott.            | Säkerställ att luckan är stängd ordentligt. Om problemet kvarstår tryck på start/paus-knappen för att återuppta tillagningen.                                                |
| Behov av förvärmning av varmluftfritösen.                                                  | För perfekt krispighet, speciellt för frysta livsmedel.          | Även om det inte krävs så rekommenderas 3–5 minuters föruppvärmning för bästa resultat med de flesta recept.                                                                 |
| Inte säker på när man ska använda grillplattan.                                            | Olika typer av matlagning kräver olika tillbehör.                | Använd grillplattan vid tillagning av mat som kan droppa fett eller avge vätska. Det underlättar luftcirkulationen och förhindrar att maten blir liggande i överflödig olja. |
| Om någon av felkoderna från E0 till E3 visas på displayen kan du kontakta vår kundservice. |                                                                  |                                                                                                                                                                              |

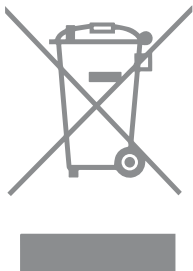
## Specifikationer

| Air fryer                 |           |                     |                        |
|---------------------------|-----------|---------------------|------------------------|
| Modell                    | AF20 Pro  | Nominell effekt     | 1700 W                 |
| Glasbehållarens kapacitet | 2.5L/4.0L | Nominell inspänning | 220–240 V~<br>50–60 Hz |

## Information om energiförbrukning och energihantering

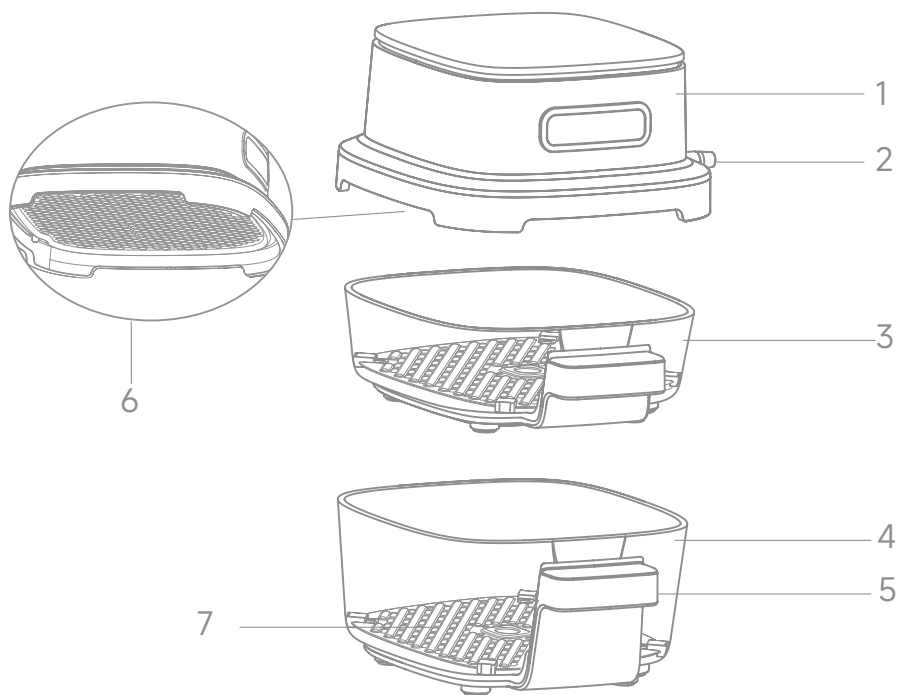
- Strömförbrukning i avstängt läge:  $\leq 0,3W$
- Energihanteringsfunktion: 10 minuter

## WEEE-information



Alla apparater som bär denna symbol räknas som elektrisk/elektronisk utrustning (WEEE enligt direktiv 2012/19/EU) och får inte slängas med osorterat hushållsavfall. Istället bör du skydda människors hälsa och miljön genom att överlämna din uttjänta utrustning till en lämplig återvinningscentral som har utsetts av berörda myndigheter för hantering av avfall från elektrisk och elektronisk utrustning. Korrekt avfallshantering och återvinning hjälper till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa. Kontakta installatören eller lokala myndigheter om du vill ha mer information om platsen samt villkoren för sådana insamlingsställen.

# NO Produktoversikt

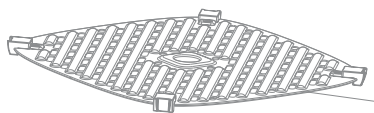


## Tilbehør:

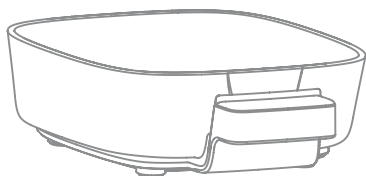
1. Strømbank
2. Strømledning
3. Liten glassbeholder
4. Stor glassbeholder
5. Håndtak
6. Beskyttende nett
7. Grillplate

## Merk:

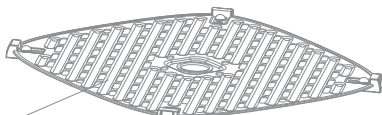
Korrekt plassering av grillplaten:



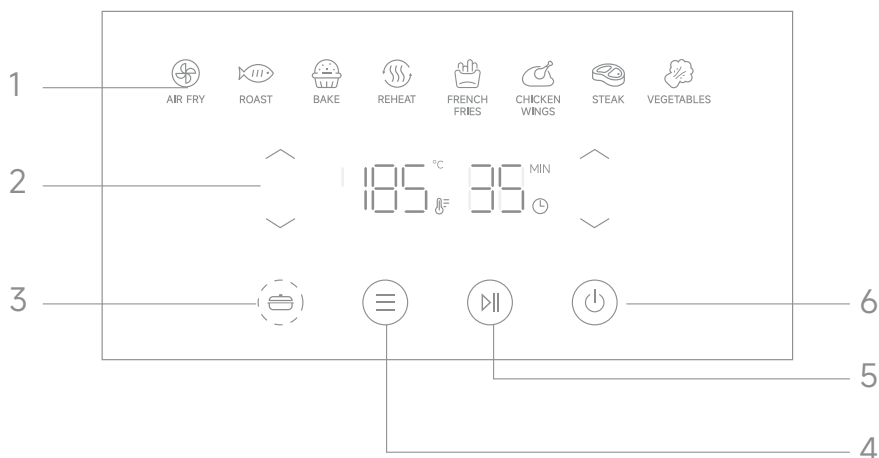
Gitter med forhøyning  
vendt opp



Gitter med nedsenkning  
vendt opp



## Beskrivelse av kontrollpanelet



1. Symboler for forhåndsinnstilte menyer
2. Kontrollknapp for temperatur/tid
3. Knapp for liten gryte
4. Meny-knapp
5. Start/pause-knapp
6. Strømknapp

LES ALLE INSTRUKSJONENE FØR BRUK (AV DETTE APPARATET). Unnlatelse av å følge advarslene og instruksjonene kan føre til elektrisk støt, brann og/eller alvorlig personskade.

## Advarsel – for å redusere risiko for brann, elektrisk støt eller skade:

- Dette apparatet er kun for innendørs bruk.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og over og personer med reduserte fysiske, sensoriske og mentale evner eller som mangler erfaring og kunnskap, så lenge de er under tilsyn eller har fått instruksjon om bruken av apparatet på en trygg måte og forstår farene det kan innebære. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er under tilsyn.
- For å unngå elektrisk støt eller brann på grunn av kortslutning, skal apparatet ikke brukes hvis strømledningen eller støpselet er skadet eller hvis forbindelsen mellom strømmuttaket og strømstøpselet er løst.  
Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dennes serviceavdeling eller lignende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- For å unngå elektrisk støt på grunn av skade på strømledningen og støpselet, eller brann på grunn av kortslutning, er følgende strengt forbudt: å skade den, endre den, utsette den for eller nær høy varme, bøye den med makt, vri den, trekke i den, henge den på et hjørne, plassere en tung gjenstand på den, bunte den, klemme den eller dra strømledningen.
- Ikke sett inn eller trekk ut støpselet med våte hender. Sørg alltid for at hendene er tørre før du håndterer støpselet eller apparatet.
- Ikke slikk på støpselet.
- Ikke hell vann over produktet, vask det direkte med vann eller senk det ned i vann. (Gjelder ikke glassbeholder, grillplate).  
→ Kontakt ettersalgsservice for vedlikehold dersom vann kommer inn i apparatet.
- Ikke endre, demonter eller reparer produktet selv → For reparasjoner, kontakt ettersalgsservice for vedlikehold.
- For å unngå å forårsake brannskader, hold ansikt, fingre og andre deler av kroppen unna avtrekksåpningen under bruk eller rett etter bruk.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn de som er beskrevet i instruksjonsmanualen.  
→ Mova skal ikke holdes ansvarlig for forhold som følge av feil bruk eller manglende overholdelse av instruksjonsmanualen.
- Ikke flytt apparatet under tilberedning.
- Ikke sprut vann eller andre væsker på støpselet.
- For å unngå å dele strømforsyningen med andre elektriske apparater og forårsake brann på grunn av overoppheting, må du sørge for å bruke en vekselstrømkontakt med en spesifisering på 220 V–240 V / 10 A.
- Sørg for å bruke en koblingslist på minst 10 A.
- For å unngå å forårsake røyk, brann eller elektrisk støt, må du sørge for å sette støpselet helt inn.

- For å unngå risiko for elektrisk støt på grunn av feil eller elektrisk lekkasje, bør dette apparatet bruke en enfaset bipolar jordet stikkontakt for å sikre pålitelig jording. Hvis jordingsanordningen ikke er installert, kan det forårsake elektrostatisk induksjon av andre metalleder, for eksempel huset.
- For å forhindre at støpselet blir dårlig isolert på grunn av oppsamling av fuktighet og fremmedlegemer, som kan forårsake brann, må du rengjøre støpselet regelmessig.
- Trekk ut støpselet og tørk det av med en tørr klut.
- Dette apparatet er ikke egnet for bruk av følgende personer (inkludert barn): personer med reduserte fysiske eller mentale evner, eller personer som mangler erfaring og kunnskap om bruk, med mindre de er under tilsyn eller blir instruert av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Vær forsiktig så du ikke lar barn leke med dette apparatet.
- Sørg for å oppbevare apparatet utilgjengelig for barn.
- Dersom noe avviker eller er feil, må du slutte å bruke det umiddelbart og trekke ut støpselet.
- Eksempler på avvik og feil:
  - Støpselet og strømledningen er unormalt varme.
  - Strømledningen er skadet eller det oppstår periodisk strømtap etter at strømledningen berøres.
  - Hoveddelen er deformert eller unormalt oppvarmet.
  - Hoveddelen avgir røyk eller brent lukt.
  - Hoveddelen er sprukket, løsnet eller lager unormale lyder.
- Ved tilberedning kommer det ingen luft fra avtrekksåpningen.  
→ Kontakt ettersalgsservice for vedlikehold.
- For å unngå forbrenning eller skade grunnet overoppheting eller funksjonsfeil, må du ikke bruke ikke-eksklusive eller deformertglassbeholdere.
- For å unngå elektrisk støt, skade, brannskader, brann eller forårsake misfarging, deformasjon og skade på møblene på grunn av varmen som slippes ut fra avtrekksåpningen, må du ikke bruke dette apparatet på følgende steder:
  - Nær varmekilder eller i høy luftfuktighet.
  - På en ujevn overflate eller ikke varmebestandig matte.
  - I nærheten av vegger eller møbler.
- For å forhindre at glassbeholderen faller ut eller blir skadet, bør du kontrollere at glassbeholderen sitter godt fast før du flytter apparatet. Ikke bær apparatet på skrå.
- Ikke berør der temperaturen er høy under bruk eller umiddelbart etter tilberedning. Hoveddelen har høy temperatur. Dette gjelder spesielt metalleder som utløpsåpningen, glassbeholderen og beskyttelsesgitteret.



Advarsel, varm overflate!

- For å unngå å deformere støpselet eller forårsake brann på grunn av kortslutning, må du ikke rette avtrekksporten mot støpselet. → Når maskinen er i bruk, skal den være plassert i et åpent område. Hvis den plasseres i et skap, sørg for at det er nok plass til varmeavledning for å unngå overoppheting og funksjonsfeil.
- Ikke bruk apparatet med tom glassbeholder.
- Det anbefales å utføre en forvarming i 10 minutter fordi en merkelig lukt kan merkes ved første gangs bruk. Det kan oppstå noe hvit røyk eller lukt under forvarmingsprosessen, noe som er normalt.
- For å unngå funksjonsfeil eller skader, må du ikke koble dette apparatet til en ekstern timer eller kjøre det med et uavhengig fjernkontrollsystem.
- For å forhindre at strømledningen er for nær andre gjenstander som kan skade den, må du sørge for at det er mer enn 8 cm plass rundt apparatet.
- For å unngå å forårsake elektrisk støt, eller brann på grunn av kortslutning, må du trekke i selve støpselet når du trekker ut støpselet.
- For å unngå fare for forbrenning, elektrisk støt, lekkasje eller brann grunnet aldrende isolasjon, må apparatet alltid slås av og trekkes ut av stikkontakten når glassbeholderen tas ut eller apparatet ikke er i bruk.
- Vent til hoveddelen er tilstrekkelig avkjølt før du rengjør den.
- Dersom det oppstår strømbrydd under bruk, inkludert når du trekker ut støpselet under matlaging, strømbryteren utløses osv., og strømmen kommer på igjen innen 10 minutter, vil apparatet gjenoppta tilberedningen. Hvis det oppstår i standby- eller menymodus, går apparatet tilbake til å bli slått av etter at strømmen slås på igjen.
- Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende bruksområder, som
  - personalkjøkken i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer
  - gårder
  - av kunder på hoteller, moteller og i andre typer miljøer
  - overnattingsmiljøer
- Ta ut beskyttelsesinnlegget før du bruker enheten.
- Ikke bruk skjæteledning hvis det kan unngås. Lange eller løse ledninger kan utgjøre en risiko eller føre til at barn kan trekke apparatet ned, noe som kan forårsake skade.
- Ikke plasser oppbevaringsbeholderen inne i glassbeholderen for bruk, da lokket kan smelte og oppbevaringsbeholderen kan knuse.
- Ikke varm en forseglet oppbevaringsbeholder i mikrobølgeovnen.

# Bruk

## Før bruk

- Fjern all emballasje og klistremerker fra innsiden og utsiden av airfryeren.
- Tørk forsiktig av utsiden med en fuktig klut eller papirhåndkle.
- ADVARSEL: Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skuresvamp. Senk aldri airfryeren eller pluggen i vann eller andre væsker.

## Start bruken

1. Plasser airfryeren på en stabil, jevn, varmebestandig overflate, borte fra områder som kan bli skadet av damp.
2. Plasser grillplaten i glassbeholderen og sett deretter beholderen under crisp-podden.
3. Koble hovedstøpselet til en hjemmekontakt.
4. Definisjon på hver tilstandsmodus

### 4.1 Standby-tilstand

1. Etter at den er slått på, lyser alle indikatorlamper og displayet i ett sekund, og lydsignalet piper én gang før den går i standby-modus
2. Under drift, utfør et langt trykk på strømknappen  for å gå inn i standby-modus
3. I standby-modus forblir bare strømknappens lys på; andre lys er av og alle knappene blir inaktive.

### 4.2 Påslått modus

1. Trykk på strømknappen for å slå på enheten.
2. Standardinnstillingene før valg av program er 185 °C og 15 minutter.

### 4.3 Arbeidsmodus

1. Velg tilberedningsmodus eller still inn temperatur og tid manuelt, trykk på start/pause-knappen og maskinen begynner å arbeide.
2. Under drift vises bare den valgte tilberedningsmodusen; alle andre menyknapper slås av.
3. Når gjenværende tid er mindre enn 1 minutt, bytter displayet til en 60-sekunders nedtelling (MIN-ikonet slås av).

### 4.4 Pausemodus

1. Under drift, trykk på Start/pause-knappen  for å pause.
2. I pausemodus blinker det digitale displayet, knappene blinker ikke, og både varmeelementet og viften slutter å fungere.
3. Enheten går automatisk i standby-modus hvis den er satt på pause i 30 minutter uten noen betjening.

Merk: Modus kan kun byttes i pausemodus. Timeren tilbakestilles etter bytte.

### 4.5 Fullføringsmodus

1. Etter tilberedning viser displayet «Slutt» i 10 minutter, med mindre glassbeholderen fjernes eller av/på-knappen trykkes inn for å returnere til hvilemodus.
2. Ved fullført program slutter varmeelementet å varme, og viftekjølingen slår seg av etter 60 sekunder.
3. Når tilberedningen er fullført, piper airfryeren, og «End» vises på det digitale displayet.

### 4.6 Løftemodus for crisp-podden

1. Når crisp-podden løftes under drift, settes tilberedningen automatisk på pause.
2. Når crisp-podden senkes igjen, gjenopptas det forrige programmet eller modusen.
3. Hvis crisp-podden ikke plasseres

**NO** tilbake innen 30 minutter, går apparatet automatisk i hvilemodus.

## 4.7 Status for plassering av podden

Når crisp-podden senkes etter å ha blitt løftet, gjenopptas det forrige programmet eller modusen.

## 5. Spesifikk funksjonsbeskrivelse

### 5.1 Knappefunksjoner

1. Med unntak av temperatur- og tidsjusteringsknappene, som støtter lange trykk, reagerer alle andre knapper på ett trykk.
2. Temperatur/tid opp/ned-knapper: et kort trykk er effektivt én gang, et langt trykk i 2 sekunder støtter kontinuerlig justering.
3. Alle knappetrykk utløser ett pip.

### 5.2 Justeringstid under drift

Når du har startet tilberedningsprogrammet, trykker du på opp/ned-knappene  for å endre tilberedningstiden. Tidsintervallet er 1 minutt, og tidsintervallet er 1 min til 60 min.

### 5.3 Justering av temperatur under drift

Når du har startet tilberedningsprogrammet, trykker du på opp/ned-knappene  for å endre tilberedningstemperaturen. Temperaturjustering skjer i intervaller på 5 °C, og temperaturspennet er 40 °C til 185 °C

### 5.4 Valg av grytestørrelse

På grunn av de ulike tilberedningstemperaturene og -tidene som kreves for store og små glassbeholdere, er det utarbeidet en funksjon for valg av stor/liten beholderstype.

1. Etter at den er slått på, er

standardinnstillingen stor gryte. Trykk på -knappen for liten gryte for å bytte til liten gryte.

2. Under matlagingsoppsettet kan stor/liten gryte byttes når som helst.
3. Etter at arbeidet er startet, slukker lampen for -knappen for liten gryte og blir inaktiv.
4. Når du går inn i tilberedningsoppsetttilstanden igjen, lyser -knappen og lar deg velge.

### 5.5 Utsettelsesminne etter den slås av

Hvis strømmen kobles fra og kobles til igjen innen 5 minutter, husker systemet arbeidsmodusen og fortsetter driften. Hvis strømmen er slått av i mer enn 20 minutter, forsvinner minnet, og ved omstart vil maskinen gå i standby-modus.

### 5.6 Systemtilbakestillingsfunksjon

Når du ikke er i selvtest- eller standby-modus, trykker du på - og -knappen samtidig i 5 sekunder for å tilbakestille systemet. Denne funksjonen er ment å gjenopprette fra systemkrasj eller feil som ikke kan løses av brukeren gjennom normale operasjoner.

## Pleie og vedlikehold

### Tips:

- Før rengjøring, må du sørge for å trekke ut støpselet og vente til hoveddelen er avkjølt.
- Ikke senk hoveddelen i vann under rengjøring. Ikke bruk lakktynner, bensin, alkohol, rengjøringspulver, stive børster osv. for å rengjøre.
- Ikke legg power pod i oppvaskmaskinen eller tørketrommelen.

#### 1. Husets utvendige/innvendige vegger:

- Tørk av med en oppvridd fuktig klut.

#### 2. Glassbeholder og grillplate:

- Vask med fortynnet oppvaskmiddel og en svamp og vann. Tørk av eventuell fuktighet på utsiden av glassbeholderen.
- Det er luftekanaler på toppen av glassbeholderen. Pass på at det ikke kommer vann inn i disse luftekanalene. Pass på at glassbeholderen tørkes helt umiddelbart etter rengjøring hvis det kommer vann inn i luftkanalene.

#### 3. Regelmessig inspeksjon:

- Kontroller den omtrent én gang i måneden. Rengjør den periodisk ved smuss.

## Tilberedningstips

- Hvis glassbeholderen er overfylt, vil det føre til ujevn tilberedelse av maten.
- Hvis du tilsetter en liten mengde olje i maten blir den sprøere. Bruk ikke mer enn 2 ss olje.
- Oljespray er godt egnet for å påføre små mengder olje jevnt på alle matvarer.
- Hvis du tilbereder mat med høyt fettinnhold, kan fett samle seg i bunnen av beholderen. For å unngå overflødig røyk under matlaging, helles fettdryppingen ut etter tilberedningen.
- Flytende marinert mat skaper sprut og overflødig røyk. Tørk av disse matvarene før airfrying.

• Normalt kan den frosne maten som tradisjonelt tilberedes i ovnen, airfries.

- Mat tilberedes jevnt når den har samme størrelse og tykkelse.
- Mindre stykker mat krever kortere koketid enn større stykker.
- For best mulig resultat på kortest tid, airfryer du maten i små partier. Unngå stabling eller lagdeling når det er mulig.

• De fleste ferdigpakkede matvarer trenger ikke olje før airfrying. De fleste inneholder allerede olje og andre ingredienser som forsterker brunng og sprøhet.

• Frosne forretter passer veldig godt i airfryer. For best resultat plasseres de på brettet i ett lag.

• Hvis du tilbereder mat i flere lag, må du riste på glassbeholderen halvveis gjennom steketiden (eller vende maten) for å oppnå jevn steking.

• Mat som tilberedes fra bunnen av, for eksempel pommes frites eller grønnsaker, påføres en liten mengde olje for å fremme brunng og sprøhet.

• Når du airfryer friske grønnsaker, må du sørge for å tørke dem helt før du påfører olje og bruker airfryer for å sikre maksimal sprøhet.

• Airfryere er godt egnet for å varme opp mat, inkludert pizza. For å varme opp maten, stilles temperaturen til 150 °C i opptil 10 minutter.

• Under forvarming av biffprogrammet blinker indikatorlampen til det tilhørende programmet. Når forvarmingen er fullført, høres et pip og lampen lyser konstant.

Merk:

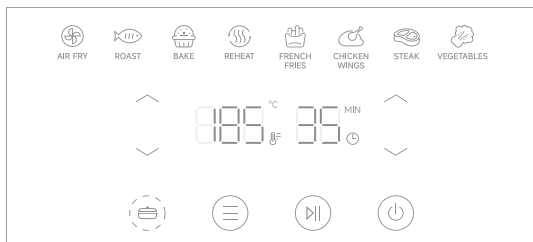
Standard tilberedningstid for matlagingsprogrammer kan justeres etter behov.

# Oppskrifter

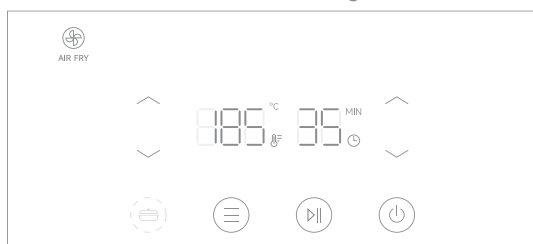
## Forberedelser

### Arbeidsmodus

1. Trykk gjentatte ganger på menyknappen  for å velge en meny manuelt; den valgte menyen blinker, uvalgte menyer forblir tent.
2. Når du har valgt en meny, vises standard tid og temperatur. Juster temperaturen/tiden manuelt , og trykk deretter på start/pause  for å starte oppvarmingen.



(Under innstilling)



(Når driften starter)

Menyinnstillinger for stor gryte: (Temperatur og tid er tentativ, avhengig av endelig tiltak)

| Meny          | Standard temperatur | Temperatur-område | Standard tid | Tidsinter-vall | Viftehas-tighet (o/min) | Anbefalt løsning                                     |
|---------------|---------------------|-------------------|--------------|----------------|-------------------------|------------------------------------------------------|
| Air fry       | 160 °C              | 40°C-185°C        | 14min        | 1-60 min       | 3600                    | Sprø matvarer                                        |
| Stek          | 140 °C              |                   | 25 min       |                | 2400-3600               | Store kjøttstykker                                   |
| Bak           | 160°C               |                   | 15min        |                | 2400                    | Bakverk                                              |
| Varm opp      | 185°C               |                   | 10 min       |                | 2600                    | Pizza (forkort steketiden for deigbaserte produkter) |
| Pommes frites | 160°C-185°C         |                   | 20 min       |                | 2400-3600               | 400 g                                                |
| Kyllingvinger | 160 °C              |                   | 15 min       |                | 2400                    | 8 stk. (300 g-360 g)                                 |
| Biff          | Forvarm til:185 °C  |                   | 3 min        |                | 2600-3600               | 220 g                                                |
|               | 185°C               |                   | 9 min        |                |                         |                                                      |
| Grønnsaker    | 130 °C              |                   | 8 min        |                | 2400                    | Brokkoli (350 g)                                     |

Liten beholder Innstillinger: (Temperatur og tid er tentativ, avhengig av endelig tiltak)

| Meny          | Standard tempe-<br>ratur | Temperatur-<br>område | Standard<br>tid | Tidsinter-<br>vall | Viftehas-<br>tighet<br>(o/min) | Anbefalt løsning                                             |
|---------------|--------------------------|-----------------------|-----------------|--------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Air fry       | 160 °C                   | 40°C-185°C            | 14 min          | 1-60 min           | 3600                           | Sprø matvarer                                                |
| Stek          | 160 °C                   |                       | 23 min          |                    | 2400-<br>3600                  | Store kjøttstykker                                           |
| Bak           | 160°C                    |                       | 13min           |                    | 2400                           | Bakverk                                                      |
| Varm opp      | 185°C                    |                       | 10min           |                    | 2600                           | Pizza (forkort steke-<br>tiden for deigbaserte<br>produkter) |
| Pommes frites | 160°C-185°C              |                       | 16min           |                    | 2400-<br>3600                  | 250 g                                                        |
| Kyllingvinger | 185 °C                   |                       | 13 min          |                    | 2800-<br>3600                  | 8 stk. (300 g-360 g)                                         |
| Biff          | forvarm: 185 °C          |                       | 3 min           |                    | 2600-<br>3600                  | 220 g                                                        |
|               | 185°C                    |                       | 8 min           |                    |                                |                                                              |
| Grønnsaker    | 150°C                    |                       |                 |                    | 8min                           |                                                              |

## Feilsøking

Følgende er ikke en feil. Kontroller før du ber om reparasjon.

| Problem                                                                  | Årsak                                                                                   | Løsninger                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingen respons når den er koblet til strøm                                | Støpselet er ikke satt inn på plass.                                                    | Koble den til igjen eller finn en annen stikkontakt.                                                                                                                               |
| Motoren går ikke rundt eller det er en unormal lyd.                      | Det sitter fremmedlegemer fast på viftebladet eller sugeporten er blokkert.             | Etter at strømmen er slått av, kontroller om det er fremmedlegemer i sugeporten og innsiden av hoveddelen. Kontakt ettersalgsservice for vedlikehold dersom det fremdeles er feil. |
| Det er dugg på vinduet eller lekkasje fra glassbeholderen under vinduet. | Glassbeholderen ble ikke helt tørr etter rengjøring, og det er fuktighet i luftkanalen. | Dette er normalt. Bruk apparatet som normalt.                                                                                                                                      |
| Maten tilberedes ikke jevnt.                                             | Beholderen er overfylt, eller mat er stablet for tett.                                  | Plasser maten i ett lag og unngå overlapping. Ris beholderen halveis gjennom tilberedningen, spesielt for matvarer som pommes frites eller grønnsaker.                             |
| Det kommer røyk fra airfryeren.                                          | Tilberede mat med høyt fettinnhold eller rester fra tidligere matlaging.                | Tøm beholderen for fettrester mellom hver omgang. Rengjør varmeelementet og vifteområdet for å fjerne matrester.                                                                   |
| Maten er for tørr etter tilberedning.                                    | Tilberedningstiden er for lang eller det er utilstrekkelig med olje.                    | Pensle maten med en liten mengde olje før tilberedning eller reduser tilberedningstemperaturen med 10-15 °C.                                                                       |

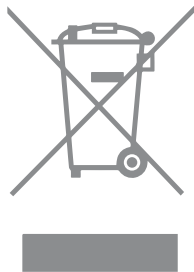
| Problem                                                                                         | Årsak                                                          | Løsninger                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fersk, penslet mat tilberedes ikke på riktig måte.                                              | Løs panering blir blåst av viften.                             | Bruk riktig paneringsteknikk: pensle med mel, deretter egg, deretter brødsmler. Trykk paneringen godt fast på maten slik at den fester seg godt.            |
| Displayet viser «End», men maten er ikke ferdig tilberedt.                                      | Oppskriften krever lengre steketid enn forhåndsinnstilt.       | Trykk på strømknappen for å gå tilbake til oppsettmodus, still inn ekstra tid og trykk på start for å fortsette tilberedningen.                             |
| Skjermen ble plutselig svart.                                                                   | Enheten gikk i standby-modus etter inaktivitet.                | Trykk på strømknappen for å slå på enheten igjen. Enheten går i standby etter 30 minutters inaktivitet.                                                     |
| Airfryeren piper flere ganger.                                                                  | Påminnelser om fullføring av matlaging.                        | /                                                                                                                                                           |
| Skjermen ble plutselig svart.                                                                   | Enheten gikk i standby-modus etter inaktivitet.                | Trykk på strømknappen for å slå på enheten igjen. Enheten går i standby etter 30 minutters inaktivitet.                                                     |
| Knappen for liten/stor gryte reagerer ikke under tilberedning.                                  | Grytestørrelsen kan ikke endres midt i tilberedningsprosessen. | Sett tilberedningen på pause, trykk på strømknappen for å gå tilbake til oppsettmodus, og velg deretter ønsket grytestørrelse før du starter på nytt.       |
| Mat sitter fast i beholderen og den er vanskelig å rengjøre.                                    | Matrester har tørket på en ikke-klebrig overflate.             | Bløtlegg beholderen i varmt såpevann i 10–15 minutter før rengjøring. Bruk aldri slipende rengjøringsmidler eller metallredskaper.                          |
| Døren åpnes under tilberedning og airfryeren gjenopptas ikke.                                   | Døren er ikke ordentlig lukket eller det er strømbrudd.        | Påse at døren er godt lukket. Hvis problemet vedvarer, trykker du på start/pause-knappen for å gjenoppta tilberedningen.                                    |
| Trenger å forvarme airfryeren.                                                                  | For optimal sprøhet, spesielt med frosne matvarer.             | Selv om det ikke er nødvendig, anbefales forvarming i 3–5 minutter for best resultat med de fleste oppskrifter.                                             |
| Usikker på når grillplaten skal brukes                                                          | Ulike tilberedningsbehov krever forskjellig tilbehør.          | Bruk grillplaten når du skal tilberede mat som gir fra seg fett eller saft. Det hjelper med luftsirkulasjonen og hindrer mat fra å sitte i overflødig olje. |
| Hvis en av feilkodene fra E0 til E3 vises på skjermen, bes du kontakte ettersalgsserviceteamet. |                                                                |                                                                                                                                                             |

| Airfryer                   |            |                  |                        |
|----------------------------|------------|------------------|------------------------|
| Modell                     | AF20 Pro   | Effektiv effekt  | 1700 W                 |
| Glassbeholderens kapasitet | 2,5L/4,0 L | Effektiv inngang | 220-240 V~<br>50-60 Hz |

Informasjon om energiforbruk og strømsparing

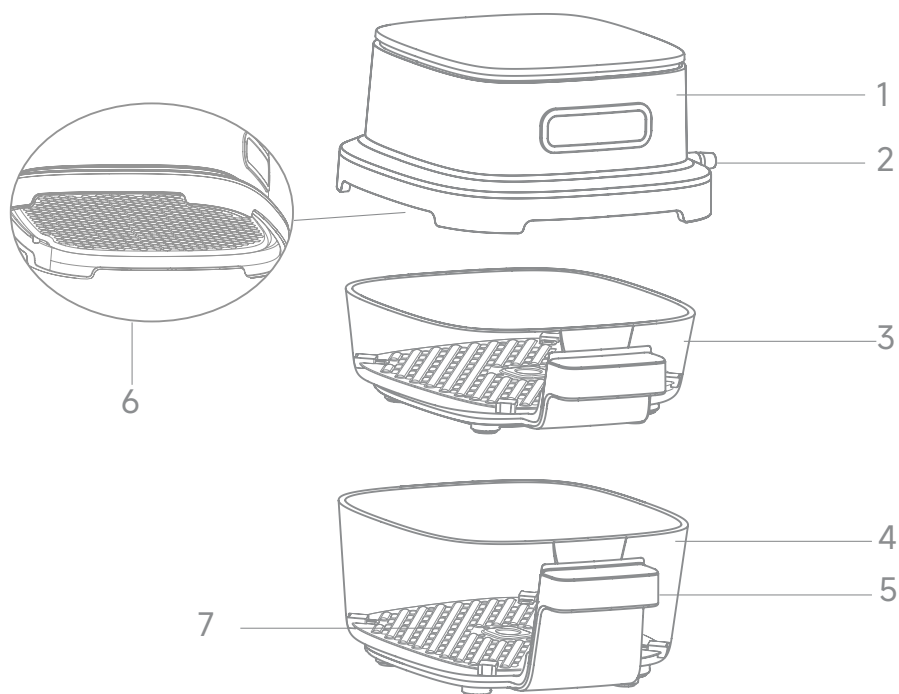
- Energiforbruk når apparatet er av: ≤ 0,3 W
- Funksjon for strømsparing: 10 minutter

EE-informasjon



Alle apparatene utstyrt med symbolet er elektrisk og elektronisk avfall (EE-avfall som i direktiv 2012/19/EU) som ikke skal blandes med usortert husholdningsavfall. Du bør heller beskytte menneskers helse og miljøet ved å overlevere kassert utstyr til et utpekt innsamlingspunkt for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr, utpekt av myndighetene eller lokale myndigheter. Riktig avhending og resirkulering bidrar til å forhindre mulige negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse. Kontakt installatøren eller lokale myndigheter for mer informasjon om plasseringen, samt vilkår og betingelser for slike innsamlingssteder.

# Descripción general del producto

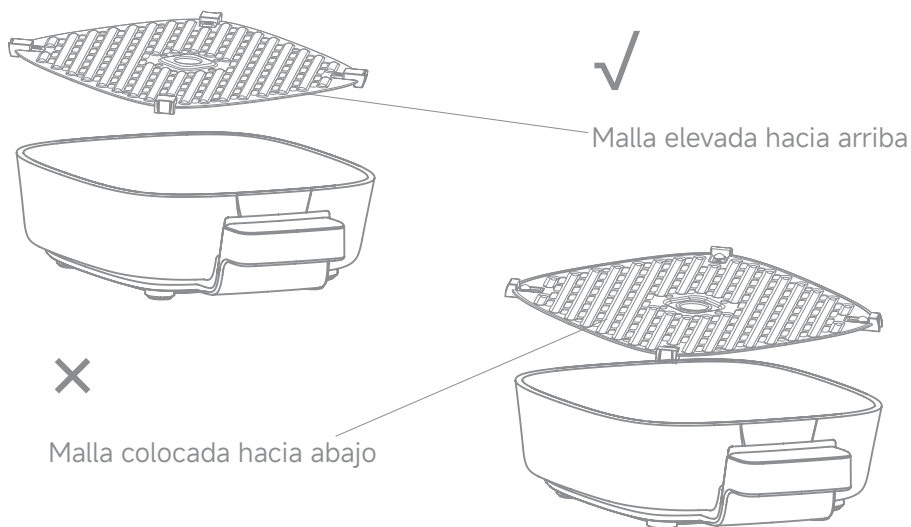


## Accesorios:

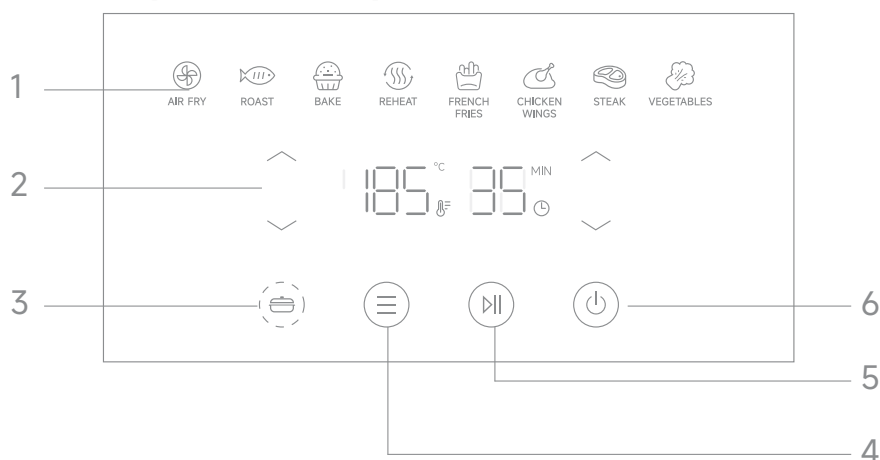
1. Base de alimentación
2. Cable de alimentación
3. Recipiente de cristal pequeño
4. Recipiente de cristal grande
5. Mango
6. Malla de protección
7. Plancha de parrilla

## Nota:

Corrija la posición de la plancha de parrilla:



## Descripción del panel de control



1. Símbolos para menús predefinidos
2. Botón de control de temperatura/tiempo
3. Botón de recipiente pequeño
4. Botón de menú
5. Botón de inicio/pausa
6. Botón de encendido

# Instrucciones de seguridad

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR (ESTE APARATO). El incumplimiento de las advertencias e instrucciones puede tener como resultado una descarga eléctrica, un incendio y/o lesiones graves.

**Advertencia:** Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones:

- Este producto solo se puede usar en interiores.
- Este producto lo pueden usar niños desde 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando se les supervise y hayan recibido instrucciones respecto al uso del aparato de forma segura y sean conscientes de los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por el usuario no deberán realizarlos niños sin la supervisión de un adulto.
- Para evitar descargas eléctricas o incendios debidos a un cortocircuito, no use el producto si el enchufe o el cable de alimentación están dañados o si la conexión entre la toma de alimentación y el enchufe están flojos.  
→ Si el cable alimentación está dañado, debe sustituirlo el fabricante, su departamento de servicio o personas con cualificación similar para evitar peligros.
- Para evitar descargas eléctricas por daños en el cable de alimentación y el enchufe, o incendio debido a un cortocircuito, se prohíbe estrictamente lo siguiente: Dañar, modificar o exponer el cable a fuentes de calor elevado, doblarlo a la fuerza, retorcerlo o tirar de él, colgarlo en una esquina, colocar encima un objeto pesado, enrollarlo, engancharlo o arrastrar el cable de alimentación.
- No inserte ni desenchufe el cable de alimentación con las manos mojadas. Asegúrese siempre de secarse las manos antes de manipular el cable de alimentación o el producto.
- No se meta en la boca el cable de alimentación.
- No vierta agua sobre el producto, no lo lave directamente con agua ni lo sumerja en ella (No aplicable al recipiente de vidrio, ni a la plancha de parrilla).  
→ Si el agua entra en el producto, solicite mantenimiento al servicio postventa.
- No modifique, desmonte ni repare el producto usted mismo → Para las reparaciones, consulte al servicio postventa para el mantenimiento.
- Para evitar quemaduras, mantenga el rostro, los dedos y otras partes del cuerpo alejadas del puerto de salida durante o inmediatamente después del uso.
- No use el producto para ningún fin que no sea el descrito en el manual de instrucciones.  
→ Mova no será responsable de condiciones derivadas de un uso incorrecto o incumplimiento del manual de instrucciones.
- No mueva el producto mientras cocina.
- No salpique agua ni otros líquidos en el enchufe.
- Para evitar compartir la fuente de alimentación con otros electrodoméstico y provocar un incendio debido a un recalentamiento, asegúrese de usar una toma de corriente CA con una especificación independiente de 220 V-240 V / 10 A.

- Asegúrese de usar una regleta de al menos 10 A.
- Para no producir humos, incendios o una descarga eléctrica, asegúrese de insertar el enchufe firmemente hasta el tope.
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica por fallo o fuga eléctrica, se deberá usar una toma de corriente con toma de tierra de dos polos monofásica para este aparato a fin de garantizar una puesta a tierra fiable. Si el dispositivo de conexión a tierra no se instala, podría producirse inducción electrostática de otras piezas de metal, como la carcasa.
- Para evitar que el enchufe de alimentación esté mal aislado por la acumulación de humedad y objetos extraños, posibles causantes de un incendio, limpie periódicamente el enchufe.
- Desenchufe el enchufe de alimentación y límpielo con un paño seco.
- Este producto no es indicado para su uso por las siguientes personas (incluidos niños): personas con capacidades mentales o físicas reducidas, o personas sin experiencia ni conocimientos sobre el uso, a menos que una persona responsable les supervise o instruya. Tome las debidas precauciones para que los niños no jueguen con este producto.
- Asegúrese de mantener el producto alejado de los niños.
- En caso de anomalía o fallo, deje de usarlo de inmediato y desconecte el enchufe de alimentación.
- Anomalías y ejemplos de fallo:
  - El enchufe y el cable de alimentación se calientan fuera de lo común.
  - El cable de alimentación está dañado o hay una pérdida intermitente de la alimentación cada vez que se toca el cable de alimentación.
  - El cuerpo principal está deformado o se calienta fuera de lo común.
  - El cuerpo principal emite humos o huele a quemado.
  - El cuerpo principal está agrietado, suelto o hace ruidos anómalos.
- Al cocinar no sale aire del puerto de salida.  
→ Consulte con el servicio postventa para solicitar mantenimiento.
- Para evitar quemaduras o lesiones debido a un sobrecalentamiento o a un funcionamiento defectuoso, no utilice elementos no oficiales ni deformados. recipiente de vidrio.
- Para evitar descargas eléctricas, lesiones, quemaduras, incendios o decoloración, deformación y daños en los muebles debido al calor emitido por el puerto de escape, no use este producto en los siguientes lugares:
  - Cerca de fuentes de calor o con elevada humedad.
  - En una superficie irregular o alfombra no resistente al calor.
  - Cerca de paredes o muebles.
- Para evitar que el recipiente de vidrio se caiga y se dañe, al mover el producto asegúrese que el recipiente de vidrio esté firmemente colocado en su lugar. No transporte el producto inclinado.



Precaución, superficie caliente.

- No toque en zonas en las que la temperatura es alta durante el uso ni justo después de terminar de cocinar. El cuerpo principal tiene una temperatura elevada. Especialmente las partes metálicas como el puerto de escape, el recipiente de vidrio y la rejilla protectora.
- Para evitar deformar el enchufe o causar un incendio por un cortocircuito, no oriente el puerto de salida al enchufe de alimentación.  
→ Al usar esta máquina, se debe colocar en un área abierta. Si se coloca en un armario, asegúrese de que queda suficiente espacio para la disipación del calor a fin de evitar recalentamiento o un mal funcionamiento.
- No encienda el producto con un recipiente de vidrio vacío.
- Se recomienda precalentar durante 10 minutos porque podría apreciarse un olor extraño durante el primer uso. Durante el precalentamiento, podrían darse algunos humos blancos y olores, lo cual es considerado un proceso normal.
- Para evitar un mal funcionamiento o lesiones, no conecte el producto a un temporizador externo ni lo use con un sistema de control remoto independiente.
- Para evitar que el cable de alimentación esté demasiado cerca de otros objetos que podrían dañarse, compruebe que deja al menos 8 cm de separación alrededor del producto.
- Para evitar descargas eléctricas o incendio por un cortocircuito, cuando desconecte el enchufe de alimentación, asegúrese de tirar solo del enchufe.
- Para evitar quemaduras, lesiones o descargas eléctricas, fugas o incendios debido al deterioro del aislamiento, apague y desenchufe siempre el aparato cuando retire el recipiente de vidrio o cuando no lo esté usando.
- Antes de limpiar, espere hasta que la unidad principal se haya enfriado lo suficiente.
- Cuando se produce un corte eléctrico durante el uso, incluso en caso de desconectar el enchufe de alimentación durante la cocción, el salto del disyuntor, etc., si el cable de alimentación se vuelven a activar en menos de 10 minutos el producto seguirá cocinando. Si esto ocurre en el modo de espera o de menú, el producto volverá a desconectarse una vez que se restaure la alimentación.
- Este producto está previsto para su uso en hogares y aplicaciones similares como:
  - zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - granjas;
  - clientes de hoteles, hostales y otros entornos de tipo residencial;
  - entornos de pernocta.
- Saque el inserto protector antes de poner en funcionamiento la unidad.
- No extienda el cable de alimentación más de lo necesario. Los cables largos o sueltos pueden suponer un peligro o podría permitir que los niños tiren del aparato, causando lesiones o daños.
- No coloque el recipiente de almacenamiento dentro del recipiente de vidrio para su uso, ya que la tapa podría derretirse y el recipiente de almacenamiento podría romperse.
- No caliente un recipiente de almacenamiento sellado en el microondas.

# Modo de uso

## Antes de usar

- Retire el material de embalaje y las pegatinas del interior y exterior de la freidora de aire.
- Limpie el exterior con cuidado con una toallita o papel húmedo.
- ADVERTENCIA: No use agentes de limpieza abrasivos ni estropajos. No sumerja la freidora de aire ni su enchufe en agua ni otros líquidos.

## Comenzar el uso

1. Coloque la freidora de aire en una superficie estable, nivelada y resistente al calor, alejada de zonas que puedan dañarse por el vapor.
2. Coloque la plancha de parrilla en el interior del recipiente de vidrio, y a continuación coloque el recipiente debajo de la cápsula para dorar sin escobillas.
3. Conecte el enchufe de alimentación a una toma de pared
4. Definición de cada modo de estado

### 4.1 Estado de espera

1. Tras el encendido, las luces indicadoras y la pantalla se iluminan durante 1 segundo, el aviso suena una vez antes de acceder al modo de espera.
2. Durante el funcionamiento, mantenga pulsado el botón de encendido  para acceder al modo de espera.
3. En modo de espera solo se enciende el botón de encendido; las otras luces están apagadas y el resto de botones inactivos.

### 4.2 Modo encendido

1. Pulse el botón de encendido para encender el dispositivo;
2. Antes de seleccionar un menú, los ajustes predeterminados son 185°C y 15 minutos.

### 4.3 Modo de funcionamiento

1. Seleccione un modo de cocción o ajuste manualmente la temperatura y el tiempo, pulse el botón de inicio/pausa y la máquina empieza a funcionar.
2. Durante el funcionamiento, solo se muestra el modo de cocción seleccionado, el resto de botones de menú se apagan;
3. Cuando queda menos de 1 minuto, la pantalla cambia a una cuenta atrás de 60 segundos (el icono MIN se apaga).

### 4.4 Modo de pausa

1. Durante el funcionamiento, pulse el botón de inicio/pausa  para dejar en pausa;
2. En el modo de pausa, la pantalla digital parpadea, los botones no parpadean y tanto el elemento calefactor como el ventilador dejan de funcionar;
3. El dispositivo accede al modo de espera automáticamente si se deja en pausa durante 30 minutos sin realizar ninguna operación.

Nota: Los modos solo se pueden cambiar mientras se está en modo Pausa. El temporizador se reiniciará después del cambio.

### 4.5 Modo de finalización

1. Después de cocinar, la pantalla mostrará «Terminado» («End» en inglés) durante 10 minutos, a no ser que se retire el recipiente de vidrio o se presione el botón de encendido para volver al modo de espera.
2. En el modo finalización, el tubo de calentamiento se detiene y la refrigeración del ventilador cesará de funcionar con un retraso de 60 segundos.
3. Cuando finaliza la cocción, la freidora de aire emite un pitido y en la pantalla digital aparece "Fin".

4. La freidora de aire emite un pitido tras 5 minutos, 20 minutos y 60 minutos con 2 pitidos por segundo durante 10 segundos como un ciclo recordatorio.

#### 4.6 Modo de Elevación del Contenedor

1. Durante el funcionamiento, si levanta el contenedor para dorar sin escobillas pausará el proceso de cocción.
2. Al bajar el contenedor para dorar sin escobillas, se reanuda el estado de cocción anterior.
3. Si el contenedor no se vuelve a colocar en 30 minutos, el electrodoméstico entrará automáticamente en modo de espera.

#### 4.7 Estado de colocación del recipiente

Después de levantar el contenedor para dorar sin escobillas y luego volver a colocarlo, el electrodoméstico regresará al estado anterior.

### 5. Descripción de funciones específicas

#### 5.1 Funciones de los botones

1. Salvo por los botones de ajuste de la temperatura y del tiempo, que se pueden mantener pulsados, el resto de botones responden solo a una pulsación breve.
2. Botones de aumento/descenso de temperatura/tiempo: pulsar brevemente funciona una vez; pulsar durante 2 segundos permite un ajuste continuo.
3. Pulsar cualquier botón emite un pitido.

#### 5.2 Ajuste del tiempo durante el funcionamiento

Tras iniciar el programa de cocción, pulse los botones arriba/abajo  para cambiar el tiempo de cocción. El intervalo de tiempo es de 1 minuto, y el rango de tiempo oscila de 1 a 60 minutos.

#### 5.3 Ajuste de la temperatura durante el funcionamiento

Tras iniciar el programa de cocción, pulse los botones arriba/abajo  para cambiar la temperatura de cocción. El intervalo de temperatura es de 5 °C, y el rango de temperatura es de 40 °C a 185 °C

#### 5.4 Selección de tamaño de recipiente

Debido a las diferentes temperaturas y tiempos de cocción que requieren los recipiente de vidrio grandes y pequeños, se ha implementado una función de selección de olla grande/pequeña.

1. Tras encenderse, el ajuste predeterminado es el recipiente grande. Pulse el botón de recipiente pequeño  para cambiar al recipiente pequeño.
2. Durante la configuración de la cocción, el recipiente grande/pequeño se puede cambiar en cualquier momento.
3. Tras empezar a cocinar, el botón de recipiente pequeño  se apaga y se queda inactivo.
4. Al volver a acceder al estado de configuración de cocción, el botón  se enciende y se puede seleccionar.

#### 5.5 Apagado de la memoria de demora

Si se desconecta la alimentación y vuelve a conectarse antes de 5 minutos, el sistema recuerda el modo de funcionamiento y lo recupera. Si se apaga la alimentación más de 20 minutos, la memoria falla y, al reiniciarse, la máquina accederá al modo de espera.

## Mantenimiento y cuidados

### Consejos:

- Antes de limpiar asegúrese de desconectar el enchufe de alimentación y espere a que el cuerpo principal se enfríe.

- Durante la limpieza, no sumerja el cuerpo principal en agua. No use disolvente, gasolina, alcohol, polvos limpiadores, cepillos rígidos, etc. para limpiar.

- No coloque el power pod en el lavavajillas ni en la secadora.

#### 1. Exterior de carcasa/paredes internas:

- Limpie con un paño húmedo escurrido.

#### 2. Recipiente de vidrio y plancha de parrilla:

- Lave con lavavajillas diluido, una esponja y agua. Limpie cualquier humedad del exterior del recipiente de vidrio.

- Hay orificios para el canal de aire en la parte superior del recipiente de vidrio. El agua no debe entrar en estos canales de aire. Drene el recipiente de vidrio si entrase agua justo después del lavado.

#### 3. Inspección regular:

- Compruébela una vez al mes; si hay suciedad, límpiela a tiempo.

## Consejos de cocción

- Si el recipiente de vidrio si se llenase en exceso, la comida se cocinará de forma inconsistente.

- Añadir una pequeña cantidad de aceite a los alimentos hará que queden más crujientes. No ponga más de 2 cucharadas de aceite.

- Los pulverizadores de aceite son excelentes para aplicar pequeñas cantidades de aceite por igual en todos los alimentos.

- Freír alimentos con alto contenido de grasa en el aire hará que la grasa gotee hasta el fondo del recipiente. Para evitar el exceso de humo al cocinar, saque la grasa que haya goteado después de cocinar.

- Los alimentos líquidos macerados crean salpicaduras y exceso de humo. Escorra estos alimentos antes de cocinarlos con la freidora de aire.

- Por lo general, los alimentos congelados que normalmente se cocinan en el horno se pueden cocinar en la freidora de aire.

- Los alimentos se cocinan de forma uniforme si son de tamaño y grosor similares.

- Las porciones más pequeñas requieren menos tiempo de cocción que las grandes.

- Para obtener los mejores resultados en el menor tiempo posible, cocine los alimentos en la freidora de aire en pequeñas cantidades. En lo posible, evite apilarlos o ponerlos en capas.

- La mayoría de alimentos precocinados no tienen que engrasarse con aceite antes de cocinarlos con la freidora de aire. La mayoría ya contienen aceite y otros ingredientes que mejoran el tostado y la textura crujiente.

- Los aperitivos congelados también se cocinan bien en la freidora de aire. Para obtener los mejores resultados, póngalos en la bandeja en una sola capa.

- Si estuviese cocinando alimentos en capas, asegúrese de agitar el recipiente de vidrio a mitad de cocción (o voltear la comida) para que se cocine de manera uniforme.

- Ponga los alimentos que prepare desde cero, como patatas fritas u otras verduras, con una pequeña cantidad de aceite para facilitar que se tuesten y queden crujientes.

- Al cocer verduras con la freidora de aire, asegúrese de escurrirlas bien antes de aplicarles aceite y ponerlas en la freidora para que queden crujientes.

- Las freidoras de aire son una excelente opción para recalentar alimentos, como pizzas. Para recalentar alimentos, ajuste la temperatura a 150 °C durante hasta 10 minutos.

- Durante la fase de precalentamiento del programa para Filetes, el indicador de menú correspondiente parpadeará. Una vez completado, sonarán pitidos y el indicador permanecerá encendido de forma fija.

**Nota:**

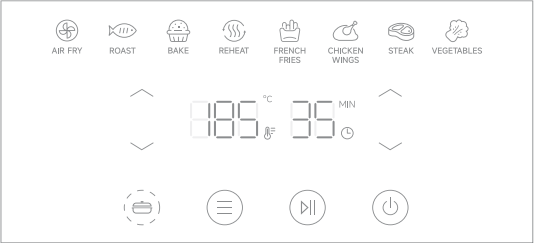
El tiempo de cocción predeterminado del programa se puede ajustar según sea necesario, según las condiciones específicas.

# Recetas

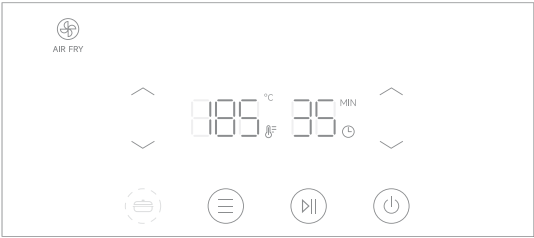
## Elaboración

### Modo de funcionamiento

1. Pulse repetidas veces el botón de menú  para seleccionar manualmente un menú; el menú seleccionado parpadea; los menús sin seleccionar permanecen iluminados.
2. Tras seleccionar un menú, aparecen el tiempo y la temperatura por defecto; ajuste manualmente la temperatura/tiempo  y pulse inicio/pausa  para empezar a calentar.



(Durante el ajuste)



(Cuando comienza el funcionamiento)

Ajustes de menú para recipiente grande: (La temperatura y el tiempo son aproximados, dependen de las cantidades finales)

| Menú             | Temperatura predeterminada | Rango de temperatura | Tiempo predeterminado | Rango de tiempo | Velocidad del ventilador (rpm) | Solución recomendada                                               |
|------------------|----------------------------|----------------------|-----------------------|-----------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Freidora de aire | 160 °C                     | 40 °C-185 °C         | 14 min                | 1-60 min        | 3600                           | Alimentos crujientes                                               |
| Asado            | 140°C                      |                      | 25 min                |                 | 2400-3600                      | Grandes cortes de carne                                            |
| Horneado         | 160°C                      |                      | 15 min                |                 | 2400                           | Productos de panadería                                             |
| Recalentar       | 185°C                      |                      | 10 min                |                 | 2600                           | Pizza (acortar el tiempo de cocción para productos a base de masa) |
| Patatas fritas   | 160°C-185°C                |                      | 20 min                |                 | 2400-3600                      | 400 g                                                              |
| Alitas de pollo  | 160°C                      |                      | 15 min                |                 | 2400                           | 8 uds (300 g-360 g)                                                |
| Filete           | precalentamiento           |                      | 3 min                 |                 | 2600-3600                      | 220 g                                                              |
|                  | 185 °C                     |                      | 9 min                 |                 |                                |                                                                    |
| Verduras         | 130°C                      |                      | 8 min                 |                 | 2400                           | Brócoli (350 g)                                                    |

Olla pequeña Menú de configuración: (La temperatura y el tiempo son aproximados, dependen de las cantidades finales)

| menú             | Temperatura predeterminada | Rango de temperatura | Tiempo predeterminado | Rango de tiempo | Velocidad del ventilador (rpm) | Solución recomendada                                               |
|------------------|----------------------------|----------------------|-----------------------|-----------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Freidora de aire | 160 °C                     | 40 °C-185 °C         | 14 min                | 1-60 min        | 3600                           | Alimentos crujientes                                               |
| Asado            | 160 °C                     |                      | 23 min                |                 | 2400-3600                      | Grandes cortes de carne                                            |
| Horneado         | 160 °C                     |                      | 13 min                |                 | 2400                           | Productos de panadería                                             |
| Recalentar       | 185°C                      |                      | 10 min                |                 | 2600                           | Pizza (acortar el tiempo de cocción para productos a base de masa) |
| Patatas fritas   | 160°C-185°C °C             |                      | 16 min                |                 | 2400-3600                      | 250 g                                                              |
| Alitas de pollo  | 185°C                      |                      | 13 min                |                 | 2800-3600                      | 8 uds (300 g-360 g)                                                |
| Filete           | precalentamiento 185 °C    |                      | 3 min                 |                 | 2600-3600                      | 220 g                                                              |
|                  | 185 °C                     |                      | 8 min                 |                 |                                |                                                                    |
| Verduras         | 150°C                      |                      | 8 min                 |                 | 3000-3600                      | Brócoli (350 g)                                                    |

## Resolución de problemas

Lo siguiente no es un problema de funcionamiento; compruebe antes de solicitar reparaciones.

| Problema                                                                                                                                               | Causa                                                                                                                     | Soluciones                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sin respuesta cuando se conecta a la alimentación.                                                                                                     | El enchufe de alimentación no está insertado en su lugar.                                                                 | Vuelva a conectarlo o use otra toma eléctrica.                                                                                                                                          |
| El motor no gira o emite ruidos anómalos.                                                                                                              | Hay material atascado en las palas del ventilador o el puerto de succión está obstruido.                                  | Tras apagar, compruebe si hay objetos en el puerto de succión y el interior del cuerpo principal. Si el fallo continúa, contacte con el servicio posventa para solicitar mantenimiento. |
| La ventana transparente se está empañando o una pequeña cantidad de agua se está filtrando del recipiente de vidrio debajo de la ventana transparente. | El recipiente de vidrio no se drena completamente después de la limpieza y queda humedad residual en el conducto de aire. | Es normal. Use el producto de la forma habitual.                                                                                                                                        |
| La comida no se cuece homogéneamente.                                                                                                                  | El recipiente está demasiado lleno o hay comida atascada.                                                                 | Coloque los alimentos en una sola capa y evite superponerlos. Se recomienda agitar el recipiente para ingredientes sueltos como patatas fritas o verduras.                              |

| Problema                                                            | Causa                                                                   | Soluciones                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sale humo de la freidora de aire.                                   | Cocinar alimentos con mucha grasa o restos de otras cocciones.          | Vacíe cualquier goteo de grasa del recipiente entre tandas. Limpie el elemento calefactor y el área del ventilador para retirar los restos de alimentos.      |
| La comida queda muy seca tras cocerse.                              | El tiempo de cocción es muy largo o aceite insuficiente.                | Aplique una pequeña cantidad de aceite a los alimentos antes de cocerlos o reduzca la temperatura de cocción en 10-15 °C.                                     |
| Los alimentos rebozados frescos no se cocinan bien.                 | El rebozado suelto se desprende con el ventilador.                      | Use una buena técnica de rebozado: pase por harina, después huevo y por último pan rallado. Presione el pan rallado para que se adhiera bien a los alimentos. |
| En la pantalla aparece "Fin" pro la comida no está del todo cocida. | La receta necesita más tiempo de cocción que el programado.             | Pulse el botón de encendido para volver al modo de configuración, ajuste tiempo adicional y pulse inicio para continuar con la cocción.                       |
| La pantalla se ha apagado negra de repente.                         | La unidad ha accedido al modo de espera tras un período de inactividad. | Pulse el botón de encendido para volver a encender la unidad. La unidad accede al modo de espera tras 30 minutos de inactividad.                              |
| La freidora de aire emite múltiples pitidos.                        | Recordatorios de fin de cocción.                                        | /                                                                                                                                                             |
| La pantalla se ha apagado negra de repente.                         | La unidad ha accedido al modo de espera tras un período de inactividad. | Pulse el botón de encendido para volver a encender la unidad. La unidad accede al modo de espera tras 30 minutos de inactividad.                              |
| El botón de cesta pequeña/grande no responde durante la cocción.    | El tamaño de la cesta no puede cambiarse a la mitad de la cocción.      | Deje en pausa la cocción, pulse el botón de encendido para volver al modo de configuración y seleccione el tamaño de cesta deseado tras reiniciar.            |
| Si la comida se pega al recipiente y es difícil de limpiar.         | Los restos de comida se han secado en la superficie antiadherente.      | Ponga a remojo el recipiente en agua tibia y jabonosa durante 10-15 minutos antes de limpiarlo. No use utensilios de metal ni limpiadores abrasivos.          |

| Problema                                                                                                               | Causa                                                                   | Soluciones                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Se ha abierto la puerta durante la cocción y la freidora de aire no sigue funcionando.                                 | La puerta no se ha cerrado correctamente o corte de la alimentación.    | Confirme que la puerta esté bien cerrada. Si el problema continua, pulse el botón de inicio/pausa para reanudar la cocción.                                                            |
| Es necesario precalentar la freidora de aire.                                                                          | Para obtener un tostado óptimo, especialmente con alimentos congelados. | Si bien no es necesario, se recomienda precalentar de 3 a 5 minutos para conseguir los mejores resultados en la mayoría de las recetas.                                                |
| ¿Cuándo usar la plancha de parrilla?                                                                                   | Diferentes métodos de cocción requieren accesorios distintos.           | Use la plancha de parrilla cuando cocine alimentos que puedan gotear grasa o soltar jugos. Ayuda a la circulación del aire y evita que los alimentos queden sobre el exceso de aceite. |
| Si aparece uno de los códigos de error E0 a E3 en la pantalla, póngase en contacto con el equipo de servicio posventa. |                                                                         |                                                                                                                                                                                        |

| Air fryer                          |             |                   |                        |
|------------------------------------|-------------|-------------------|------------------------|
| Modelo                             | AF20 Pro    | Potencia asignada | 1700 W                 |
| Capacidad del recipiente de vidrio | 2,5 l/4,0 l | Entrada asignada  | 220-240 V~<br>50-60 Hz |

Información sobre el consumo de energía y la gestión de energía

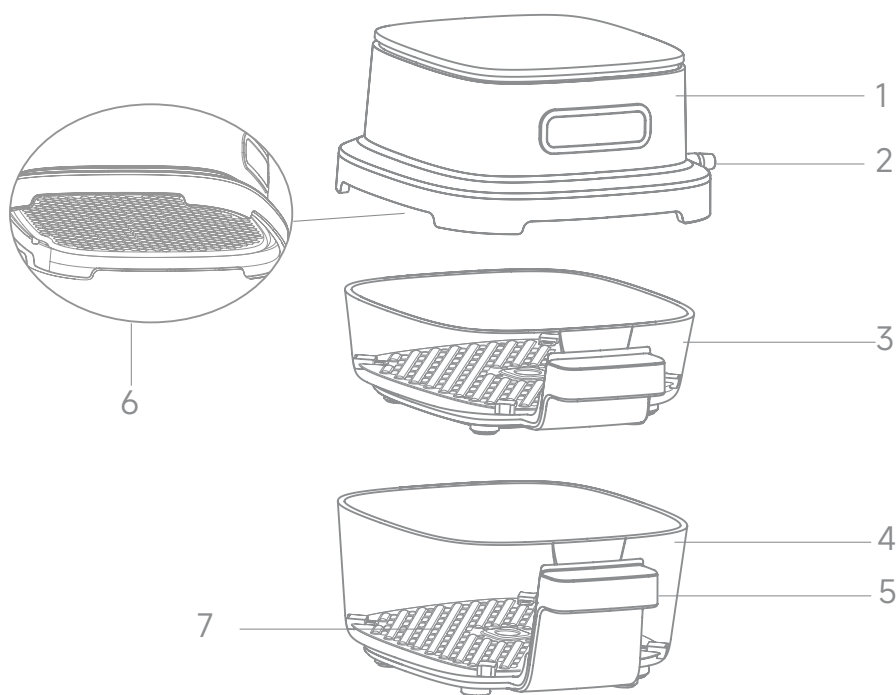
- Consumo de energía en modo apagado: ≤0.3W
- Función de gestión de energía: 10 minutos

Información RAEE



Todos los productos que llevan este símbolo son residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE según la directiva 2012/19/UE) que no deben mezclarse con residuos domésticos sin clasificar. En cambio, debe proteger la salud humana y el medio ambiente entregando sus residuos de aparatos a un punto de recogida designado para el reciclaje de basura de aparatos eléctricos y electrónicos, nombrado por el gobierno o las autoridades locales. La correcta eliminación y reciclaje ayudarán a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana. Contacte con el instalador o las autoridades locales para más información acerca de la ubicación así como términos y condiciones de tales puntos de recogida.

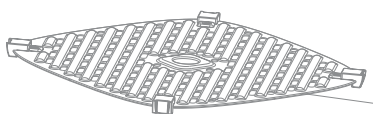
# סקירת המוצר



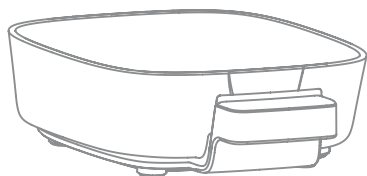
## אביזרים:

1. פאוורפוד
2. כבל החשמל
3. מכל זכוכית קטן
4. מכל זכוכית גדול
5. ידית
6. רשת הגנה
7. צלחת גריל

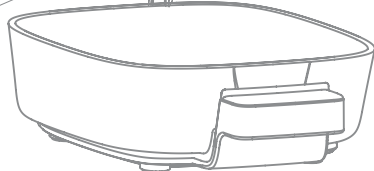
מיקום נכון של צלחת גריל:



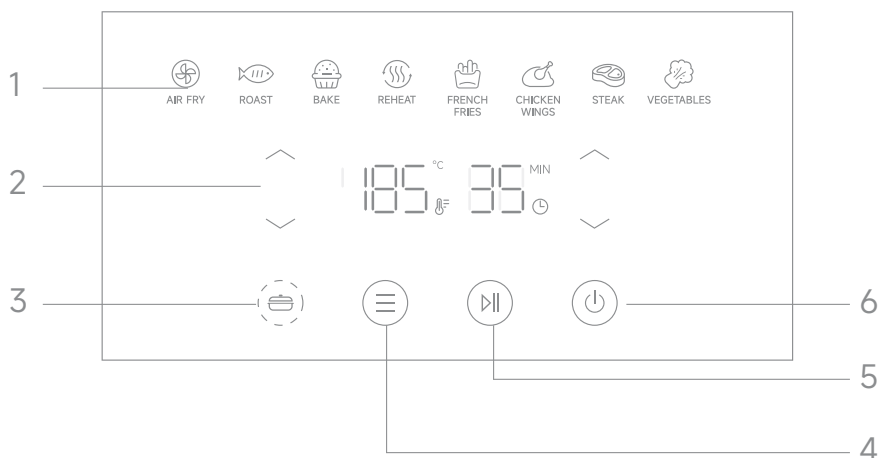
צד הרשת המורם כלפי מעלה



צד הרשת השקוע כלפי מעלה



## תיאור לוח הבקרה



1. סמלים לתפריטים מוגדרים מראש

2. לחצן בקרת טמפרטורה/זמן

3. לחצן לסיר קטן

4. לחצן תפריט

5. כפתור התחלה/השהיה

6. לחצן הפעלה

יש לקרוא את כל ההוראות לפני השימוש (במכשיר זה). אי-מילוי האזהרות וההוראות עלול לגרום להתחשמלות, לשריפה ו/או לפציעה חמורה.

## אזהרה — כדי להפחית את הסיכון לשריפה, להתחשמלות או לפציעה:

- מכשיר זה מיועד לשימוש בפנים הבית בלבד.
- מכשיר זה יכול לשמש ילדים מגיל 8 ומעלה ואנשים עם יכולות פיזיות, חושיות או נפשיות מופחתות או חוסר ניסיון וידע אם הם תחת השגחה או קיבלו הדרכה לגבי שימוש במכשיר בצורה בטוחה ומבינים את הסכנות הכרוכות בשימוש. אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר. אין לתת לילדים לבצע ותחזוקה ללא השגחה.
- כדי למנוע התחשמלות או שריפה עקב קצר חשמלי, אין להשתמש במוצר אם כבל החשמל או התקע פגומים או אם החיבור בין שקע החשמל לתקע החשמל רופף.
- אם כבל החשמל פגום, יש להחליפו על ידי היצרן, מחלקת השירות שלו או גורמים מוסמכים אחרים כדי למנוע סכנה.
- כדי למנוע התחשמלות עקב נזק לכבל החשמל ולתקע החשמל, או שריפה עקב קצר חשמלי, הפעולות הבאות אסורות בהחלט: גרימת נזק, שינוי, חשיפתו לחום גבוה או בקרבתו, כיפוף בכוח, סיבובו, משיכתו, תלייתו בפניה, הנחת חפץ כבד עליו, קשירתו, צביטתו או גרירת כבל החשמל.
- אין לחבר או לנתק את תקע החשמל בידיים רטובות. יש לוודא תמיד שהידיים יבשות לפני הטיפול בתקע החשמל או במוצר.
- אין ללקק את תקע החשמל.
- אין לשפוך מים על המוצר, לשטוף אותו ישירות במים או להשרות אותו במים (לא חל על מכל זכוכית, צלחת גריל).
- אם מים נכנסים לתוך המוצר, יש ליצור קשר עם השירות לאחר המכירה לצורך תחזוקה.
- אין לשנות, לפרק או לתקן את המוצר בעצמך → לתיקונים, יש לפנות לשירות לאחר המכירה לצורך תחזוקה.
- כדי למנוע כוויות, יש להרחיק את הפנים, האצבעות וחלקי גוף אחרים מפתח הפליטה במהלך השימוש או מיד לאחר השימוש.
- אין להשתמש במוצר לכל מטרה אחרת מלבד אלה המתוארות במדריך ההוראות.
- Mova לא תהיה אחראית למצבים הנובעים משימוש לא נכון או מאי-ציות למדריך ההוראות.
- אין להזיז את המוצר במהלך הבישול.
- אין להתיז מים או נוזלים אחרים על תקע החשמל.
- כדי להימנע משיתוף ספק הכוח עם מכשירים חשמליים אחרים וגרימת שריפה עקב התחממות יתר, יש להקפיד להשתמש בשקע חשמל AC בעל מפרט של V-240 V/10 220 בפני עצמו.
- ודא שאתה משתמש בפס הדקים של לפחות 10 אמפר.
- כדי למנוע גרימת עשן, שריפה או התחשמלות, יש לוודא שהשקע החשמלי מחובר היטב עד הסוף.
- כדי למנוע סיכון להתחשמלות עקב תקלה או דליפה חשמלית, יש להשתמש בשקע חשמל מוארק דו-קוטבי חד-פאזי עבור מכשיר זה כדי להבטיח הארקה אמינה. אם לא מותקן התקן הארקה, הדבר עלול לגרום להשראה אלקטרוסטטית של חלקי מתכת אחרים כגון המארז.
- כדי למנוע בידוד לקוי של תקע החשמל עקב הצטברות לחות וחפצים זרים, העלולים לגרום לשריפה, יש לנקות את תקע החשמל באופן קבוע.

- יש לנתק את תקע החשמל ולנגב אותו במטלית יבשה.
- מוצר זה אינו מתאים לשימוש על ידי האנשים הבאים (כולל ילדים): אנשים עם יכולות פיזיות או שכליות מופחתות, או אנשים חסרי ניסיון וידע בשימוש, אלא אם כן הם תחת פיקוח או בהדרכה של אדם האחראי על בטיחותם. יש להיזהר לא לאפשר לילדים לשחק עם מוצר זה.
- יש להקפיד לשמור את המוצר הרחק מהישג ידם של ילדים.
- במקרה של תקלה או בעיה חריגה, יש להפסיק את השימוש בו מיד ולנתק את תקע החשמל.
- חריגות ודוגמאות לכשל:
  - תקע החשמל וכבל החשמל חמים בצורה חריגה.
  - כבל החשמל פגום או מתרחשת הפסקת חשמל לסירוגין לאחר נגיעה בכבל החשמל.
  - הגוף הראשי מעוות או מחומם בצורה חריגה.
  - הגוף הראשי פולט עשן או ריח שרוף.
  - הגוף הראשי סדוק, רופף או משמיע רעשים חריגים.
- בזמן הבישול, אין אוויר הנכנס מפתח הפליטה.
  - יש ליצור קשר עם מרכז השירות לאחר המכירה לשם תחזוקת המכשיר.
- כדי למנוע כוויית או פציעות עקב התחממות יתר או תקלה, אין להשתמש במכל זכוכית שאינו מקורי או מעוות.
- כדי למנוע התחשמלות, פציעה, כוויית, שריפה או גרימת שינוי צבע, עיוות ונזק לרהיטים עקב חום הנפלט מפתח הפליטה, אין להשתמש במוצר זה במקומות הבאים:
  - ליד מקורות חום או בלחות גבוהה.
  - על משטח לא אחיד או על שטיח שאינו עמיד בחום.
  - ליד כל קירות או רהיטים.
- כדי למנוע נפילה ונזק למכל זכוכית, יש לוודא כי המכל זכוכית מקובע היטב בעת הזזת המוצר. אין לשאת את המוצר בזווית.
- אין לגעת במקומות בהם הטמפרטורה גבוהה במהלך השימוש או מיד לאחר הבישול. לגוף הראשי יש טמפרטורה גבוהה. במיוחד החלקים המתכתיים, כגון פתח הפליטה, מכל זכוכית ורשת ההגנה.



זהירות, משטח חם!

- כדי למנוע עיוות התקע או גרימת שריפה עקב קצר חשמלי, אין לכוון את פתח הפליטה אל תקע החשמל. → בעת שימוש במכשיר זה, יש למקם אותו באזור פתוח. אם הוא ממוקם בארון, יש לוודא שיש מספיק מקום לפיזור חום כדי למנוע התחממות יתר ותקלות.
- אין להפעיל את המוצר כאשר מכל זכוכית ריק.
- מומלץ לבצע חימום מוקדם במשך 10 דקות מכיוון שיייתכן שיופיע ריח מוזר בשימוש הראשון. במהלך תהליך החימום המוקדם, ייתכן שיופיעו עשן לבן או ריח, וזו תופעה תקינה.
- כדי למנוע תקלות או פציעות, אין לחבר מוצר זה לטיימר חיצוני או להפעיל אותו באמצעות מערכת שלט רחוק עצמאית.
- כדי למנוע קרבה יתרה של כבל החשמל לחפצים אחרים שעלולים לגרום לו נזק, יש לוודא שיש מרווח של יותר מ-8 ס"מ סביב המוצר.
- כדי למנוע גרימת התחשמלות או שריפה כתוצאה מקצר חשמלי, בעת ניתוק תקע החשמל, יש להקפיד למשוך בתקע עצמו.
- כדי למנוע כוויות, פציעות, התחשמלות, דליפה או שריפה עקב התבלות הבידוד, יש תמיד לכבות ולנתק את המכשיר מהחשמל בעת הסרת המכל זכוכית או כאשר המכשיר אינו בשימוש.
- יש להמתין עד שהגוף הראשי יתקרר מספיק לפני ניקיון.
- כאשר מתרחשת הפסקת חשמל במהלך השימוש, כולל ניתוק תקע החשמל במהלך בישול, ניתוק מפסק החשמל וכו', והחשמל נדלק שוב תוך 10 דקות, המוצר יחזור לבשל. אם זה קורה במצב המתנה או תפריט, המוצר יחזור למצב כבוי לאחר שיחזור לפעול.
- מוצר זה מיועד לשימוש ביתי ודומיו כגון:
  - אזורי מטבח לעובדים בחנויות, משרדים וסביבות עבודה אחרות;
  - בתי חווה;
  - על ידי לקוחות בבתי מלון, מוטלים וסביבות מגורים אחרות;
  - סביבות בסגנון לינה וארוחת בוקר.
- הסר את המגן הפנימי לפני הפעלת המכשיר.
- אין להאריך את כבל החשמל שלא לצורך. כבלים ארוכים או רפויים עלולים להוות סכנה או לאפשר לילדים למשוך את המכשיר, דבר העלול לגרום לפציעה או לנזק.
- אין להניח את מיכל האחסון בתוך מיכל הזכוכית לשימוש, שכן המכסה עלול להינמס ומיכל האחסון עלול להתנפץ.
- אין לחמם מיכל אחסון אטום במיקרוגל.

## כיצד להשתמש

### לפני השימוש

- 4.3 מצב עבודה
- יש לבחור מצב בישול או להגדיר ידנית טמפרטורה וזמן, ללחוץ על לחצן ההפעלה/השהיה והמכשיר יתחיל לפעול.
  - במהלך הפעולה, מוצג רק מצב הבישול שנבחר; כל שאר לחצני התפריט כבים;
  - כאשר הזמן שנותר הוא פחות מדקה אחת, התצוגה עוברת לספירה לאחור של 60 שניות (סמל ה-MIN כבה).

### 4.4 מצב השהייה

- במהלך הפעולה, יש ללחוץ על לחצן ההתחלה/השהייה (⏸) כדי להשהות;
- במצב השהייה, התצוגה הדיגיטלית מהבהבת, הלחצנים אינם מהבהבים, והן גוף החימום והן המאוורר מפסיקים לפעול;
- המכשיר נכנס למצב המתנה באופן אוטומטי אם הוא מושהה למשך 30 דקות ללא כל פעולה.
- הערה: ניתן להחליף מצבים רק במצב השהיה. הטיימר יאופס לאחר החלפת מצב.

### 4.5 מצב השלמה

- לאחר הבישול, יוצג על המסך "End" במשך 10 דקות, אלא אם כן המכל זכוכית יוסר או שתילחץ לחצן ההפעלה לחזרה למצב המתנה.
- במצב סיום, גוף החימום מפסיק לפעול, והמאוורר מפסיק את פעולתו לאחר השהיה של 60 שניות.
- לאחר השלמת הבישול, סיר הטיגון יצפצץ, ו-"End" יופיע על הצג הדיגיטלי;
- הטיגון מצפצף לאחר 5 דקות, 20 דקות ו-60 דקות עם 2 צפצופים לשנייה למשך 10 שניות כתזכורת במחזור.

- יש להסיר את כל חומרי האריזה והמדבקות מבפנים ומחוץ למכשיר הטיגון באוויר.

- נגבו בעדינות את החלק החיצוני בעזרת מטלית לחה או מגבת נייר.
- אזהרה: אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים או בכריות קרצוף. לעולם אין לטבול את סיר הטיגון באוויר או את התקע שלו במים או בכל נוזל אחר.

### להתחלת העבודה

- יש להניח את סיר הטיגון באוויר על משטח יציב, ישר ועמיד בחום, הרחק מאזורים שעלולים להינזק מאדים.
- הנח את צלחת גריל בתוך מכל זכוכית, ולאחר מכן מקם את המכל מתחת ליחידת הצלייה נטולת המברשות.
- יש לחבר את התקע הראשי לשקע ביתי.
- להגדיר את המצב הרצוי

### 4.1 מצב המתנה

- לאחר ההפעלה, כל נוריות החיווי והתצוגה נדלקות למשך שנייה אחת, והזמזום מצפצף פעם אחת לפני הכניסה למצב המתנה
- במהלך הפעולה, יש ללחוץ לחיצה ארוכה על לחצן ההפעלה (⏻) כדי להיכנס למצב המתנה
- במצב המתנה, רק נורית לחצן ההפעלה נשארת דולקת; שאר הנוריות כבויות וכל הלחצנים הופכים ללא פעילים.

### 4.2 מצב הפעלה

- יש ללחוץ על כפתור ההפעלה להפעלת המכשיר;
- לפני בחירת תפריט, ההגדרות המוגדרות כברירת מחדל הן 185°C ו-15 דקות.

## 5.4 בחירת גודל סיר

עקב טמפרטורות וזמני הבישול השונים הנדרשים עבור הסלסלות הגדולות והקטנות, יושמה פונקציית בחירת סירים גדולים/קטנים.

1. לאחר ההפעלה, הגדרת ברירת המחדל היא סיר גדול. יש ללחוץ על לחצן הסיר (ⓘ) הקטן כדי לעבור לסיר קטן.

2. במהלך הגדרת הבישול, ניתן להחליף לסיר גדול/קטן בכל עת.

3. לאחר תחילת העבודה, נורית כפתור הסיר הקטן (ⓘ) כבה והופכת ללא פעילה.

4. בעת כניסה חוזרת למצב הגדרות בישול, הלחצן (ⓘ) נדלק ומאפשר בחירה.

5.5 זיכרון הבשל הבדלים בטמפרטורות ובזמני הבישול הנדרשים עבור מכלי המכל זכוכית הגדולים והקטנים, נוספה פונקציית בחירה בין מיכל גדול למיכל קטן. שהיית כיבוי

אם מנתקים את החשמל ומחברים אותו חזרה תוך 5 דקות, המערכת זוכרת את מצב העבודה וממשיכה לפעול. אם החשמל כבוי למשך יותר מ-20 דקות, הזיכרון ייכשל, ועם הפעלה מחדש, המכשיר ייכנס למצב המתנה.

## 4.6 מצב הרמת יחידת הצלייה

1. במהלך הפעולה, הרמת יחידת הצלייה נטולת המברשות משהה את תהליך הבישול.

2. הורדת יחידת הצלייה נטולת המברשות מחזירה את המכשיר למצב הבישול הקודם.

3. אם יחידת הצלייה לא מונחת חזרה בתוך 30 דקות, המכשיר יעבור אוטומטית למצב המתנה.

## 4.7 מצב הנחת יחידת הצלייה

לאחר הרמת יחידת הצלייה נטולת המברשות והנחתה מחדש, המכשיר יחזור למצבו הקודם.

## 5. תיאור פונקציה ספציפי

### 5.1 פונקציות הלחצנים

1. מלבד לחצני כוונון הטמפרטורה והזמן, התומכים בלחיצות ארוכות, כל שאר הלחצנים מגיבים ללחיצה אחת.

2. לחצני הגברת/הנמכת טמפרטורה/זמן: לחיצה קצרה יעילה פעם אחת, לחיצה ארוכה למשך 2 שניות תומכת בכוונון רציף.

3. כל לחיצה על הכפתור גורמת לצפוף יחיד.

### 5.2 כוונון זמן במהלך הפעולה

לאחר הפעלת תוכנית הבישול, יש ללחוץ על הלחצנים למעלה/למטה [↑/↓] כדי לשנות את זמן הבישול. מרווח הזמן הוא דקה אחת, וטווח הזמן הוא בין דקה אחת ל-60 דקות.

### 5.3 כוונון טמפרטורה במהלך הפעולה

לאחר הפעלת תוכנית הבישול, יש ללחוץ על לחצני למעלה/למטה [↑/↓] כדי לשנות את טמפרטורת הבישול. טווח הטמפרטורה הוא במרווחים של 5 °C, והטמפרטורה ניתנת להגדרה בין 40 °C ל-185 °C.

## טיפול ותחזוקה

### טיפים:

• לפני הניקוי, יש לנתק את תקע החשמל ולהמתין עד שהגוף הראשי יתקרר.

• בעת הניקוי, אין לטבול את הגוף הראשי במים. אין להשתמש במדלל לכה, בנזין, אלכוהול, אבקת ניקוי, מברשות נוקשות וכו' לניקוי.

• אל תכניסו את יחידת הכוח למדיח הכלים או למייבש.

1. קירות חיצוניים/פנימיים של המעטפת:

• יש לנגב בעזרת מטלית לחה וסחוסה.

2. מכל זכוכית ו־צלחת גריל:

• יש לשטוף עם סבון כלים מדולל, ספוג ומים. נגב כל לחות מחלקו החיצוני של המכל זכוכית.

• יש חורי אוורור בחלקו העליון של המכל זכוכית. אין לאפשר למים לחדור אל חורי האוורור הללו. אם נכנסו מים אל חורי האוורור, יש לרוקן את המכל זכוכית מיד לאחר הניקוי.

3. בדיקה תדירה:

• יש לבדוק זאת בערך פעם בחודש. אם יש לכלוך, יש לנקות זאת בזמן.

• אם המכל זכוכית מלא יתר על המידה, המזון יתבשל באופן לא אחיד.

• הוספת כמות קטנה של שמן למזון תהפוך אותו לפריר יותר. אין להשתמש ביותר מ-2 כפות שמן.

• תרסיסי שמן מצוינים למריחת כמויות קטנות של שמן באופן שווה על כל פריטי המזון.

• טיגון באוויר של מזונות עתירי שומן יגרום לטפטוף שומן לתחתית המכל. יש לשפוך את שאריות השומן לאחר הבישול.

• מאכלים המושרים בנוזלים יוצרים התזות ועשן עודף. יש לייבש את המזונות הללו לפני הטיגון באוויר באמצעות ספיחה על נייר מגבת.

• בדרך כלל, ניתן לטגן באוויר מזון קפוא המבושל באופן מסורתי בתנור.

• מזון מתבשל באופן שווה כאשר הוא בגודל ובעובי דומים.

• חתיכות מזון קטנות יותר דורשות פחות זמן בישול מאשר חתיכות גדולות יותר.

• לקבלת התוצאות הטובות ביותר בזמן הקצר ביותר, יש לטגן מזון באוויר במנות קטנות. יש להימנע מלערום או מלסדר בשכבות במידת האפשר.

• רוב המזונות הארוזים מראש אינם צריכים להיות מוקפצים בשמן לפני טיגון באוויר. רובם כבר מכילים שמן ומרכיבים אחרים המשפרים את ההשחמה ואת הפריכות.

• מתאבנים קפואים מטגנים באוויר היטב. לקבלת התוצאות הטובות ביותר, יש לסדר אותם על המגש בשכבה אחת.

• אם מסדרים את המזון בשכבות, יש לנער את המכל זכוכית באמצע הבישול (או להפוך את המזון) כדי לעודד בישול אחיד.

• כדאי לערבב מאכלים שהוכנו מאפס, כגון צ'יפס או ירקות אחרים, עם כמות קטנה של שמן כדי לקדם השחמה ופריכות.

• בעת טיגון ירקות טריים באוויר, יש לוודא שהם יבשים לחלוטין באמצעות ספיחות קלות עם נייר מגבת לפני שמערבבים אותם בשמן וטיגון באוויר כדי להבטיח פריכות מרבית.

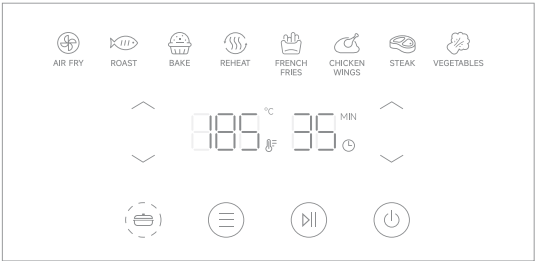
• מכשירי טיגון אוויר מצוינים לחימום מחדש של אוכל, כולל פיצה. כדי לחמם מחדש את המזון, יש להגדיר את הטמפרטורה ל-150°C למשך עד 10 דקות.

• במהלך שלב החימום המוקדם של תוכנית הסטייק, נורית החיווי של התפריט המתאים תהבהב. לאחר סיום החימום, יישמעו צפצופים והנורית תידלק באופן קבוע.

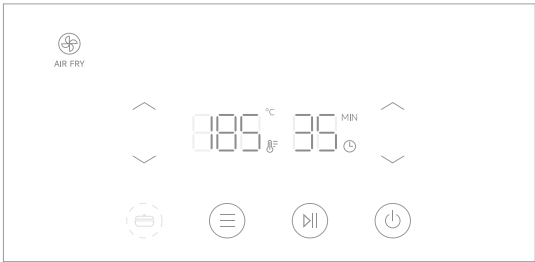
הערה:

זמן הבישול המוגדר כברירת מחדל בתוכנית ניתן להתאמה לפי הצורך בהתאם לתנאים

1. יש ללחוץ שוב ושוב על לחצן התפריט (⊞) כדי לבחור תפריט באופן ידני; התפריט שנבחר יבהב, ותפריטים שלא נבחרו יישארו דולקים.
2. לאחר בחירת תפריט, יוצגו זמן וטמפרטורה המוגדרים כברירת מחדל; יש לכוון ידנית את הטמפרטורה/זמן (⏮), לאחר מכן יש ללחוץ על התחלה/השהייה (⏸) כדי להתחיל בחימום.



(במהלך ההגדרה)



(ברגע שמתחילה ההפעלה)

הגדרות תפריט סיר גדול: טמפרטורה וזמן הם זמניים, בכפוף למדידה סופית

| תפריט (סל"ד) | טמפרטורת ברירת המחדל | טווח הטמפרטורה | זמן ברירת המחדל | טווח הזמן | מהירות המאוורר | פתרון מומלץ                          |
|--------------|----------------------|----------------|-----------------|-----------|----------------|--------------------------------------|
| טיגון באוויר | 160°C                | 40°C-185°C     | 14 דקות         | 1-60 דקות | 3600           | מזון פריך                            |
| צלייה        | 140 °C               |                | 25 דקות         |           | 2400-3600      | חתיכות בשר גדולות                    |
| אפייה        | 160°C                |                | 15 דקות         |           | 2400           | מאפים                                |
| חימום מחדש   | 185°C                |                | 10 דקות         |           | 2600           | פיצה (קצרו את זמן הבישול למוצרי בצק) |
| צ'יפס        | 160°C-185°C          |                | 20 דקות         |           | 2400-3600      | 400 ג'                               |
| כנפי עוף     | 160 °C               |                | 15 דקות         |           | 2400           | 8 יח' (300 ג'-360 ג')                |
| סטייק        | סדקום סומיח: 185 °C  |                | 3 דקות          |           | 2600-3600      | 220 ג'                               |
|              | 185°C                |                | 9 דקות          |           |                |                                      |
| ירקות        | 130 °C               |                | 8 דקות          |           | 2400           | ברוקולי (350 ג')                     |

| תפריט (סל"ד) | טמפרטורת ברירת המחדל | טווח הטמפרטורה | זמן ברירת המחדל | טווח הזמן | מהירות המאוורר | פתרון מומלץ                          |
|--------------|----------------------|----------------|-----------------|-----------|----------------|--------------------------------------|
| טיגון באוויר | 160 °C               | 40°C~185°C     | 14 דקות         | 1-60 דקות | 3600           | מזון פריך                            |
| צלילה        | 160 °C               |                | 23 דקות         |           | 2400-3600      | חתיכות בשר גדולות                    |
| אפייה        | 160°C                |                | 13 דקות         |           | 2400           | מאפים                                |
| חימום מחדש   | 185°C                |                | 10 דקות         |           | 2600           | פיצה (קצרו את זמן הבישול למוצרי בצק) |
| צ'יפס        | 160°C~185°C          |                | 16 דקות         |           | 2400-3600      | 250 ג'                               |
| כנפי עוף     | 185 °C               |                | 13 דקות         |           | 2800-3600      | 8 יח' (300 ג'–360 ג')                |
| סטייק        | סדקום סומיח: 185 °C  |                | 3 דקות          |           | 2600-3600      | 220 ג'                               |
|              | 185°C                |                | 8 דקות          |           |                |                                      |
| ירקות        | 150°C                |                | 8 דקות          |           | 3000-3600      | ברוקולי (350 ג')                     |

## פתרון תקלות

הדברים הבאים אינם מעידים על תקלה, יש לבדוק לפני בקשת תיקון.

| בעיה                                                                             | גורמים                                                                   | פתרונות                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| אין תגובה בעת חיבור לחשמל                                                        | תקע החשמל אינו מחובר למקומו.                                             | יש לחבר אותו שוב או לחפש שקע אחר.                                                                                                                     |
| המנוע לא מסתובב או שיש רעש חריג.                                                 | יש חומר זר שנדבק ללהב המאוורר או שפתח היניקה חסום.                       | לאחר ניתוק החשמל, יש לבדוק אם ישנם עצמים זרים בפתח היניקה ובחלק הפנימי של הגוף הראשי. אם עדיין קיימת התקלה, יש לפנות לשירות לאחר המכירה לצורך תחזוקה. |
| חלון התצפית מתמלא באדים או שיש נזילה קלה של מים מהמכל זכוכית שמתחת לחלון התצפית. | המכל זכוכית לא נוקז לחלוטין לאחר הניקוי, וישנה לחות שנותרה בתעלת האוויר. | זה נורמלי. ניתן להשתמש במוצר כרגיל.                                                                                                                   |
| האוכל לא מתבשל באופן שווה.                                                       | המכל עמוס מדי או שהמזון מונח בשכבות.                                     | יש לסדר את האוכל בשכבה אחת ולהימנע מחפיפה. יש לנער את המכל באמצע הבישול עבור רכיבים רופפים כמו צ'יפס או ירקות.                                        |
| עשן עולה מהאייר פרייר.                                                           | בישול מאכלים עתירי שומן או שאריות מבישול קודם.                           | רוקן את שומני הבישול מהמכל בין הסבבים. יש לנקות את גוף החימום ואת אזור המאוורר כדי להסיר שאריות מזון.                                                 |
| האוכל יבש מדי לאחר הבישול.                                                       | זמן הבישול ארוך מדי או שאין מספיק שמן.                                   | יש למרוח מעט שמן על המזונות לפני הבישול או להנמיך את טמפרטורת הבישול ב-10-15°C.                                                                       |
| אוכל טרי מצופה בבבילה אינו מתבשל כראוי.                                          | המאוורר מעיף פירורי לחם רופפים.                                          | יש להשתמש בטכניקת אפייה נכונה: יש לצפות בקמח, אחר כך בביצה, ואז בפירורי לחם. יש ללחוץ את הפירורים על האוכל כך שיידבק היטב.                            |

| בעיה                                                                                     | גורמים                                        | פתרונות                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| התצוגה מראה "End" אך האוכל אינו מבושל לחלוטין.                                           | המתכון דורש זמן בישול ארוך יותר מהמוגדר מראש. | יש ללחוץ על לחצן ההפעלה כדי לחזור למצב הגדרה, יש להגדיר זמן נוסף וללחוץ על התחלה כדי להמשיך בבישול                       |
| המסך נהיה שחור פתאום.                                                                    | היחידה נכנסה למצב המתנה לאחר חוסר פעילות.     | יש ללחוץ על לחצן ההפעלה כדי להפעיל מחדש את היחידה. היחידה נכנסת למצב המתנה לאחר 30 דקות של חוסר פעילות.                  |
| האייר פרייר מצפצף מספר פעמים.                                                            | תזכורות לסיום בישול.                          | /                                                                                                                        |
| המסך נהיה שחור פתאום.                                                                    | היחידה נכנסה למצב המתנה לאחר חוסר פעילות.     | יש ללחוץ על לחצן ההפעלה כדי להפעיל מחדש את היחידה. היחידה נכנסת למצב המתנה לאחר 30 דקות של חוסר פעילות.                  |
| לחצן הסיר הקטן/הגדול לא מגיב במהלך הבישול.                                               | לא ניתן לשנות את גודל הסיר באמצע הבישול.      | יש להשהות את הבישול, ללחוץ על לחצן ההפעלה כדי לחזור למצב הגדרה, לאחר מכן לבחור את גודל הסיר הרצוי לפני הפעלה מחדש.       |
| המזון נדבק למכל וקשה לנקות אותו.                                                         | שאריות מזון התייבשו על המשטח המונע הידבקות.   | יש להשרות את המכל במים חמים עם סבון במשך 10-15 דקות לפני הניקוי. לעולם אין להשתמש בחומרי ניקוי שוחקים או בכלי מתכת.      |
| הדלת נפתחה במהלך הבישול והאייר פרייר לא חוזר לפעולה.                                     | הדלת לא סגורה כראוי או שיש הפסקת חשמל.        | יש לוודא שהדלת סגורה היטב. אם הבעיה נמשכת, יש ללחוץ על התחלה/השהייה כדי לחזור לבישול.                                    |
| צריך לחמם מראש את האייר פרייר.                                                           | לקבלת פריכות אופטימלית, במיוחד עם מזון קפוא.  | למרות שאין צורך, מומלץ לחמם מראש במשך 3-5 דקות לקבלת התוצאות הטובות ביותר ברוב המתכונים.                                 |
| לא בטוחים מתי להשתמש בצלחת גריל.                                                         | צרכי בישול שונים דורשים אביזרים שונים.        | השתמשו בצלחת גריל בעת בישול מזונות שעלולים לטפטף שומן או לשחרר נוזלים. זה עוזר לזרימת אוויר ומונע מהמזון לשבת בעודף שמן. |
| אם אחד מקודי השגיאה מ-E0 עד E3 מופיעים על מסך התצוגה, יש לפנות לצוות השירות לאחר המכירה. |                                               |                                                                                                                          |

| כוח מדורג              |           |           |                   |
|------------------------|-----------|-----------|-------------------|
| 1700W                  | מתח נקוב  | AF20 Pro  | דגם               |
| 220-240 V~<br>50-60 Hz | הספק נקוב | 2.5L/4.0L | קיבולת מכל זכוכית |

### נתוני צריכת אנרגיה וניהול צריכת חשמל

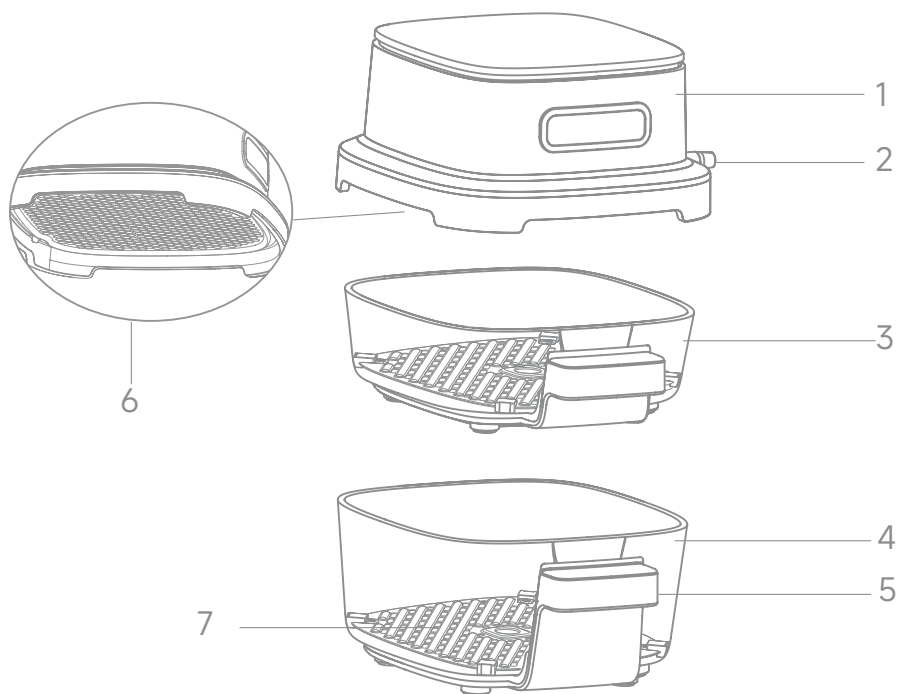
- צריכת חשמל במצב כבוי: W3.0
- פונקציית ניהול צריכת חשמל: 01 דקות

### מידע WEEE



כל המוצרים הנושאים סמל זה הם פסולת של ציוד חשמלי ואלקטרוני (WEEE) כמו בהנחיה (EU/2012/19) שאסור לערבב עם פסולת ביתית לא ממוינת. במקום זאת, יש להגן על בריאות האדם והסביבה על ידי מסירת ציוד הפסולת לנקודת איסוף ייעודית של המדינה או של הרשויות המקומיות, למיחזור פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני. סילוק ומיחזור נכונים יסייעו במניעת השלכות שליליות אפשריות על הסביבה ועל בריאות האדם. יש לפנות למתקין או לרשויות המקומיות לקבלת מידע נוסף על המיקום וכן בנוגע לתנאים ולהגבלות של נקודות איסוף אלה.

# Огляд продукту

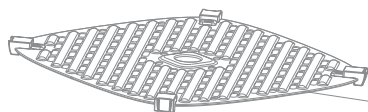


## Акcesуари:

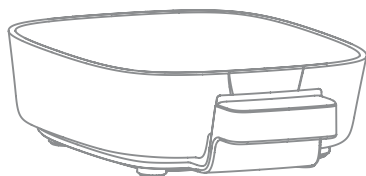
- |                                                |                       |
|------------------------------------------------|-----------------------|
| 1. Безщітковий контейнер для хрусткої картоплі | 5. Ручка              |
| 2. Шнур живлення                               | 6. Захисна сітка      |
| 3. Малий скляний контейнер                     | 7. Пластина для грилю |
| 4. Великий скляний контейнер                   |                       |

## Примітка:

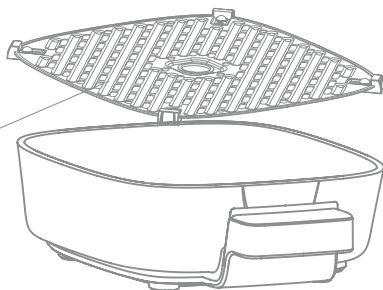
Правильне розташування пластини для грилю:



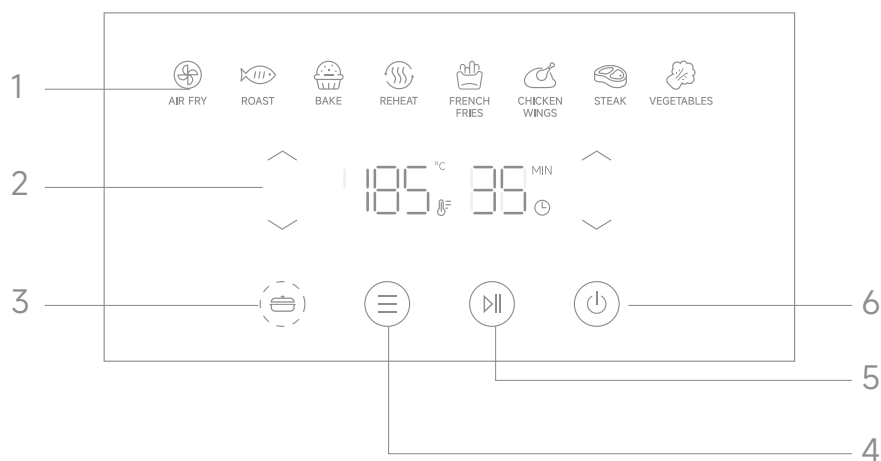
Сітка піднятою стороною вгору



Сітка зануреною стороною вгору



## Опис панелі керування



1. Запрограмовані режими приготування
2. Кнопка керування температурою/часом
3. Кнопка малого контейнера
4. Кнопка меню
5. Кнопка «Пуск/Пауза»
6. Кнопка живлення

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ (ЦЬОГО ПРИЛАДУ) ОЗНАЙОМТЕСЯ З УСІМА НАВЕДЕНИМИ ІНСТРУКЦІЯМИ. Недотримання попереджень та інструкцій може призвести до ураження електричним струмом, пожежі та/або серйозних травм.

**Попередження.** Щоб зменшити ризик пожежі, ураження електричним струмом або травм, візьміть до уваги наведене далі.

- Цей продукт призначений лише для використання в приміщенні.
- Цей продукт може використовуватися дітьми віком від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання приладу і розуміють пов'язані з цим ризики. Діти не повинні гратися з приладом. Очищення та обслуговування не можуть виконуватися дітьми без нагляду.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом або пожежі через коротке замикання, не використовуйте продукт, якщо кабель живлення або вилка пошкоджені або якщо з'єднання між розеткою та вилкою живлення ослаблене.
- → Якщо кабель живлення пошкоджено, його має замінити виробник, його сервісний відділ або інші кваліфіковані особи, щоб уникнути небезпеки.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом через пошкодження кабелю живлення чи вилки живлення або пожежі через коротке замикання суворо забороняється таке: пошкоджувати кабель живлення, модифікувати його, піддавати впливу високих температур, силоміць згинати, скручувати, тягнути, вішати на кут, класти на нього важкі предмети, зв'язувати, затискати або волочити.
- Не вставляйте та не виймайте вилку живлення мокрими руками. Завжди переконайтеся, що ваші руки сухі, перш ніж торкатися вилки живлення або продукту.
- Заборонено лизати вилку живлення.
- Заборонено лити воду на продукт, мити його безпосередньо водою та занурювати у воду (не стосується скляного контейнера, решітки-гриль).
- → Якщо вода потрапила всередину продукту, зверніться до служби післяпродажного обслуговування для ремонту.
- Не змінюйте, не розбирайте та не ремонтуєте продукт самостійно → Для ремонту, будь ласка, зверніться до служби післяпродажного обслуговування.
- Щоб уникнути опіків, тримайте обличчя, пальці та інші частини тіла подалі від вихлопного отвору під час використання або відразу після нього.
- Не використовуйте продукт для будь-яких цілей, окрім тих, що описані в інструкції з експлуатації.
- → Мова не несе відповідальності за умови, що виникли внаслідок неправильного використання або недотримання інструкції з експлуатації.
- Не переміщуйте продукт під час приготування.
- Не розбризкуйте воду або інші рідини на вилку живлення.
- Щоб уникнути спільного споживання електроенергії з іншими електроприладами та виникнення пожежі через перегрів, обов'язково використовуйте окрему розетку змінного струму на 220 В–240 В / 10 А.
- Обов'язково використовуйте клемну колодку на щонайменше 10 А.

- Щоб уникнути задимлення, пожежі або ураження електричним струмом, обов'язково вставляйте вилку живлення повністю та надійно.
- Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом через несправність або витік струму, для цього приладу потрібно використовувати однофазну двополюсну заземлену розетку, що забезпечує надійне заземлення. Якщо заземлювальний пристрій не встановлено, електростатична індукція може вплинути на інші металеві частини, як-от корпус.
- Регулярно очищуйте вилку живлення, щоб запобігти погіршенню її ізоляції через накопичення вологи та наявність сторонніх предметів, які можуть призвести до пожежі.
- Вийміть вилку живлення та протріть її сухою тканиною.
- Цей продукт не підходить для використання такими особами (зокрема дітьми): особи з обмеженими фізичними або розумовими здібностями або особи, які не мають досвіду та знань щодо використання приладу, якщо вони не перебувають під наглядом або не були проінструктовані особою, відповідальною за їхню безпеку. Не дозволяйте дітям гратися з цим продуктом.
- Обов'язково тримайте продукт у недоступному для дітей місці.
- У разі аномальної роботи або несправності, негайно припиніть використання приладу та вийміть вилку живлення з розетки.
- Аномалії та приклади несправностей:
  - Вилка живлення та кабель живлення надзвичайно гарячі.
  - Кабель живлення пошкоджений або після дотику до кабелю живлення виникає переривання живлення.
  - Основний корпус деформований або надзвичайно гарячий.
  - З основного корпусу йде дим або відчутний запах горілого.
  - Основний корпус тріснутий, розхитаний або видає нетипові звуки.
- Під час приготування з вихідного отвору не виходить повітря.  
→ Зверніться до служби післяпродажного обслуговування для ремонту.
- Для запобігання опікам або травмам через перегрівання або несправності не використовуйте не призначені для цієї мети або деформовані скляні ємності.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, травм, опіків, пожежі або знебарвлення, деформації та пошкодження меблів через тепло, що виходить з вихідного отвору для повітря, не використовуйте цей продукт у наведених далі місцях.
  - Поруч з джерелами тепла або в умовах високої вологості.
  - На нерівній поверхні або на килимку, що не витримує високих температур.
  - Поруч із стінами або меблями.
- Щоб скляний контейнер не випав і не пошкодився, під час переміщення продукту переконайтеся, що він надійно закріплений. Не переносьте продукт під кутом.
- Не торкайтеся гарячих місць під час використання або відразу після приготування. Основний корпус сильно нагрівається. Особливо металеві частини, як-от вихлопний отвір, скляний контейнер та захисна решітка.



Увага, гаряча поверхня!

- Щоб уникнути деформації вилки або виникнення пожежі через коротке замикання, не спрямовуйте вентиляційний отвір на вилку живлення.  
→ Під час використання цього приладу його потрібно розміщувати у відкритому місці. Якщо він розміщений в шафі, переконайтеся, що для відведення тепла є достатньо простору, який дасть змогу уникнути перегріву та виникнення несправностей.
- Не запускайте продукт із порожнім скляним контейнером.
- Рекомендується виконати попереднє нагрівання протягом 10 хвилин, оскільки під час першого використання може відчуватися незвичний запах. Під час процесу попереднього нагрівання може виникнути білий дим або запах, що є нормальним явищем.
- Щоб уникнути несправностей або травм, не підключайте цей продукт до зовнішнього таймера та не запускайте його за допомогою незалежної системи дистанційного керування.
- Щоб кабель живлення не розташовувався надто близького до інших предметів, які можуть його пошкодити, переконайтеся, що навколо продукту є більше 8 см простору.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом або пожежі через коротке замикання, під час відключення вилки живлення обов'язково тягніть за саму вилку.
- Щоб уникнути опіків, травм або ураження електричним струмом, витоків або пожежі через старіння ізоляції, завжди вимикайте та від'єднуйте прилад від мережі, коли виймаєте скляний контейнер або коли прилад не використовується.
- Перш ніж чистити основний корпус, зачекайте, поки він достатньо охолоне.
- Коли під час використання відбувається відключення електроенергії, зокрема через відключення вилки живлення у процесі приготування, спрацьовування автоматичного вимикача тощо, і електроенергія знову вмикається протягом 10 хвилин, прилад відновить приготування. Якщо відключення електроенергії відбувається в режимі очікування або вибору режиму приготування, після відновлення живлення продукт повернеться до вимкненого стану.
- Цей продукт призначений для використання в домашньому господарстві та подібних умовах, як-от:
  - кухонні зони для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих середовищах;
  - фермерські будинки;
  - клієнтами в готелях, мотелях та інших закладах розміщення;
  - мініготелі, які пропонують ночівлю та сніданок.
- Зніміть захисний вкладиш, перш ніж використовувати пристрій.
- Не подовжуйте шнур живлення без потреби. Довгі або вільні шнури можуть становити небезпеку або дозволити дітям зірвати прилад, що може призвести до травм або пошкоджень.
- Не розміщуйте контейнер для зберігання всередині скляного контейнера для використання, оскільки кришка може розплавитися, а контейнер для зберігання може розбитися.
- Не нагрівайте герметичний контейнер для зберігання в мікрохвильовій печі.

# Як користуватися приладом

## Перед початком використання

- Зніміть усі пакувальні матеріали та видаліть усі наклейки з внутрішніх та зовнішніх поверхонь аерофритюрниці.
- Обережно протріть зовнішні поверхні вологою ганчіркою або паперовим рушником.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не використовуйте абразивні засоби для чищення або металеві губки. У жодному разі не занурюйте аерофритюрницю або її вилку у воду або будь-яку іншу рідину.

## Початок роботи

1. Розташуйте прилад на стійкій горизонтальній жаротривкій поверхні подалі від місць, які можуть бути пошкоджені парою.
2. Помістіть решітку всередині скляного контейнера, а потім поставте контейнер під безщітковим контейнером для хрустких страв.
3. Підключіть вилку до розетки.
4. Визначення кожного режиму

### 4.1 Режим очікування

1. Після ввімкнення живлення всі індикатори та дисплей світяться протягом 1 секунди, а зумер подає один звуковий сигнал, після чого пристрій переходить у режим очікування.
2. Під час роботи натисніть і утримуйте кнопку живлення , щоб перейти в режим очікування
3. У режимі очікування світиться тільки індикатор кнопки живлення; інші індикатори вимкнені, а всі кнопки неактивні.

### 4.2 Режим ввімкнення

1. Натисніть кнопку живлення, щоб увімкнути пристрій;
2. Після ввімкнення загоряються всі кнопки функцій та значки меню;
3. Перед вибором меню, налаштування за замовчуванням — 185 °C та 15 хвилин.

### 4.3 Робочий режим

1. Виберіть режим приготування або вручну встановіть температуру і час, натисніть кнопку «Старт/Пауза», і прилад почне працювати.
2. Під час роботи відображається лише вибраний режим приготування; всі інші кнопки меню вимикаються;
3. Коли залишилося менше 1 хвилини, дисплей переходить на 60-секундний зворотний відлік (значок MIN (хв.) вимикається).

### 4.4 Режим паузи

1. Під час роботи натисніть кнопку «Старт/Пауза» , щоб призупинити;
2. У режимі паузи цифровий дисплей блимає, кнопки не блимають, а нагрівальний елемент і вентилятор перестають працювати;
3. Пристрій автоматично переходить у режим очікування, якщо він перебуває на паузі протягом 30 хвилин без будь-яких дій.

Примітка: Режими можна перемикаати лише в режимі паузи. Таймер скидається після перемикаання.

### 4.5 Режим завершення

1. Після закінчення приготування на дисплеї протягом 10 хвилин відображається напис «Завершення», якщо скляний контейнер не виймається або не натискається кнопка живлення для повернення в режим очікування.
2. У режимі завершення нагрівальна трубка зупиняється, а вентилятор охолодження зупиняється через 60 секунд.

3. Після завершення приготування аерофритюрниця подає звуковий сигнал, і на цифровому дисплеї відображається напис «Кінець»;

#### 4.6 Режим підйому контейнера

1. Під час роботи підйом безщіткового контейнера для хрустких страв призупиняє процес приготування.

2. Опускання безщіткового контейнера для хрустких страв відновлює попередній режим приготування.

3. Якщо контейнер не повернуто на місце протягом 30 хвилин, прилад автоматично переходить у режим очікування.

#### 4.7 Режим розміщення контейнера

Після підйому та повернення безщіткового контейнера для хрустких страв прилад повертається до попереднього режиму.

### 5. Опис специфічної функції

#### 5.1 Функції кнопок

1. За винятком кнопок регулювання температури та часу, які підтримують тривале натискання, всі інші кнопки реагують на одне натискання.

2. Кнопки підвищення/зниження температури/часу: коротке натискання діє один раз, тривале натискання протягом 2 секунд підтримує безперервне регулювання.

3. Усі натискання кнопок викликають один звуковий сигнал.

#### 5.2 Регулювання часу під час роботи

Після початку програми приготування натисніть кнопки підвищення/зниження , щоб змінити час приготування. Інтервал часу становить 1 хвилину, а діапазон часу — від 1 до 60 хвилин.

#### 5.3 Регулювання температури під час роботи

Після початку програми приготування натисніть кнопки підвищення/зниження , щоб змінити температуру приготування. Інтервал температури становить 5 °C, а діапазон температури — від 40 °C до 185 °C

#### 5.4 Вибір розміру контейнера

Через різні температури та час приготування, необхідні для великих і малих скляних контейнерів, була реалізована функція вибору великого/малого контейнера.

1. Після ввімкнення налаштування за замовчуванням — великий контейнер. Натисніть кнопку  малого контейнера, щоб переключитися на малий контейнер.

2. Під час налаштування приготування можна в будь-який час переключатися між великим/малим контейнерами.

3. Після початку роботи індикатор кнопки  малого контейнера вимикається і стає неактивним.

4. При повторному вході в стан налаштування приготування індикатор кнопки  загоряється і дозволяє зробити вибір.

#### 5.5 Пам'ять затримки вимкнення

Якщо живлення відключено та підключено знову протягом 5 хвилин, система запам'ятовує робочий режим і продовжує роботу. Якщо живлення вимкнено більше ніж на 20 хвилин, пам'ять не зберігається, і після перезапуску пристрій перейде в режим очікування.

## Догляд та обслуговування

### Поради:

- Перед чищенням обов'язково від'єднайте вилку живлення та зачекайте, поки основний корпус охолоне.
- Під час чищення не занурюйте основний корпус у воду. Не використовуйте розчинники лаку, бензин, спирт, порошок для чищення, жорсткі щітки тощо для чищення.
- Не поміщайте силовий блок у посудомийну машину або сушарку.

#### 1. Зовнішня частина корпусу / Внутрішні стінки:

- Протріть віджатою вологою ганчіркою.

#### 2. Скляний контейнер та гриль-решітка:

- Мийте з розведеним миючим засобом для посуду, губкою та водою. Витріть вологу з зовнішньої частини скляного контейнера.
- У верхній частині скляного контейнера є отвори для повітря. Вода не має потрапляти в ці повітряні канали. Будь ласка, злийте воду зі скляного контейнера відразу після чищення, якщо вода потрапила в повітряні канали.

#### 3. Регулярний огляд:

- Перевіряйте приблизно раз на місяць, якщо є бруд, будь ласка, чистьте своєчасно.

## Поради з приготування

- Якщо скляний контейнер переповнений, їжа приготується нерівномірно.
- Додавання невеликої кількості олії до їжі зробить її хрусткішою. Використовуйте не більше 2 столових ложок олії.
- Олійні спреї чудово підходять для рівномірного нанесення невеликої кількості олії на всі продукти.

• Приготування у фритюрниці продуктів із високим вмістом жиру призведе до стікання жиру на дно контейнера. Щоб уникнути надмірного диму під час приготування, злийте жир після приготування.

• Їжа, замаринована в рідині, створює бризки та надмірний дим. Просушіть ці продукти перед приготуванням у фритюрниці.

• Зазвичай заморожені продукти, які традиційно готуються в духовці, можна приготувати у фритюрниці. • Їжа готується рівномірно, коли вона має однаковий розмір і товщину.

• Менші шматочки їжі вимагають менше часу приготування, ніж більші.

• Для досягнення найкращих результатів за найкоротший час готуйте їжу у фритюрниці невеликими порціями. Уникайте укладання або нашарування, якщо це можливо.

• Більшість упакованих продуктів не потрібно обробляти олією перед приготуванням у фритюрниці. Більшість уже містять олію та інші інгредієнти, які покращують підрум'янення та хрусткість.

• Заморожені закуски дуже добре готуються у фритюрниці. Для досягнення найкращих результатів розкладіть їх на підносі в один шар.

• Якщо ви укладаєте їжу шарами, обов'язково струшуйте скляний контейнер усередині процесу (або перевертайте їжу), щоб забезпечити рівномірне приготування.

• Готуючи повністю сирі продукти, як-от картопля фрі або інші овочі, змащуйте їх невеликою кількістю олії, щоб вони підрум'янилися і стали хрусткими.

• Перед смаженням свіжих овочів на гарячому повітрі перш ніж змащувати їх олією і смажити на гарячому повітрі переконайтеся,

що вони повністю висохли, щоб утворилася максимально хрустка скоринка.

- Аерофритюрниці чудово підходять для розігрівання їжі, зокрема піци. Для розігрівання їжі встановіть температуру на 150 °C на час до 10 хвилин.

- Під час фази попереднього нагрівання програми «Стейк» відповідний індикатор меню блиматиме. Після завершення пролунають звукові сигнали, і індикатор залишиться стабільно увімкненим.

#### **Примітка:**

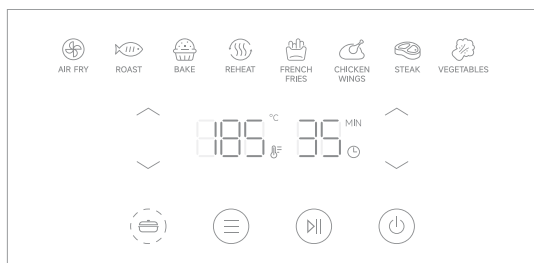
**Час приготування, встановлений для програми за замовчуванням, можна змінювати залежно від конкретних умов.**

## Рецепти

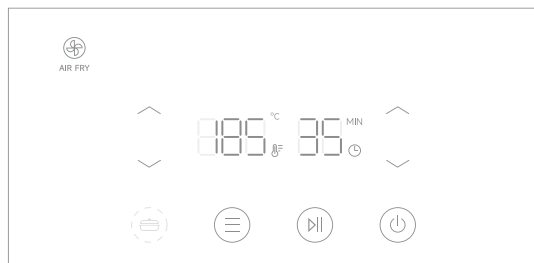
### Підготовка

#### Робочий режим

1. Неодноразово натискайте кнопку меню (≡), щоб вручну вибрати меню; вибране меню блимає, невибрані меню залишаються ввімкненими.
2. Після вибору меню відображаються час і температура за замовчуванням; вручну налаштуйте температуру/час (↕), потім натисніть кнопку «Старт/пауза» (⏮), щоб почати нагрівання.



(Під час налаштування)



(Після початку роботи)

Налаштування меню великого контейнера: (Температура та час є попередніми, підлягають остаточному вимірюванню)

| меню                      | Температура за замовчуванням | Діапазон температури | Час за замовчуванням | Діапазон часу | Швидкість вентилятора (об/хв) | Рекомендоване рішення                                |
|---------------------------|------------------------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------------|------------------------------------------------------|
| Приготування у фритюрниці | 160 °C                       | 40 °C–185 °C         | 14 хв                | 1–60 хв       | 3600                          | Хрустка їжа                                          |
| Запікання                 | 140 °C                       |                      | 25 хв                |               | 2400–3600                     | Великі шматки м'яса                                  |
| Випікання                 | 160 °C                       |                      | 15 хв                |               | 2400                          | Випічка                                              |
| Розігрів                  | 185 °C                       |                      | 10 хв                |               | 2600                          | Піца (зменшити час приготування для виробів з тіста) |
| Картопля фрі              | 160 °C–185 °C                |                      | 20 хв                |               | 2400–3600                     | 400 г                                                |
| Курячі крильця            | 160 °C                       |                      | 15 хв                |               | 2400                          | 8 шт. (300–360 г)                                    |
| Стейк                     | попереднє нагрівання: 185 °C |                      | 3 хв                 |               | 2600–3600                     | 220 г                                                |
|                           | 185 °C                       |                      | 9 хв                 |               |                               |                                                      |
| Овочі                     | 130 °C                       |                      | 8 хв                 |               | 2400                          | Броколі (350 г)                                      |

Налаштування меню малого контейнера: (Температура та час є попередніми, підлягають остаточному вимірюванню)

| Меню                      | Температура за замовчуванням | Діапазон температури | Час за замовчуванням | Діапазон часу | Швидкість вентилятора (об/хв) | Рекомендоване рішення                                |
|---------------------------|------------------------------|----------------------|----------------------|---------------|-------------------------------|------------------------------------------------------|
| Приготування у фритюрниці | 160 °C                       | 40 °C-185 °C         | 14 хв                | 1-60 хв       | 3600                          | Хрустка їжа                                          |
| Запікання                 | 160 °C                       |                      | 23 хв                |               | 2400-3600                     | Великі шматки м'яса                                  |
| Випікання                 | 160 °C                       |                      | 13 хв                |               | 2400                          | Випічка                                              |
| Розігрів                  | 185 °C                       |                      | 10 хв                |               | 2600                          | Піца (зменшити час приготування для виробів з тіста) |
| Картопля фрі              | 160 °C-185 °C                |                      | 16 хв                |               | 2400-3600                     | 250 г                                                |
| Курячі крильця            | 185 °C                       |                      | 13 хв                |               | 2800-3600                     | 8 шт. (300-360 г)                                    |
| Стейк                     | розігрівання:<br>185 °C      |                      | 3 хв                 |               | 2600-3600                     | 220 г                                                |
|                           | 185 °C                       |                      | 8 хв                 |               |                               |                                                      |
| Овочі                     | 150 °C                       |                      | 8 хв                 |               | 3000-3600                     | Броколі (350 г)                                      |

## Усунення несправностей

Нижче наведено перелік випадків, які не є несправностями. Будь ласка, перевірте їх перед тим, як звертатися по ремонт.

| Проблема                                                                                                  | Причина                                                                                                     | Рішення                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Немає реакції при підключенні до електромережі                                                            | Вилка живлення не вставлена належним чином.                                                                 | Вставте вилку знову або знайдіть іншу розетку.                                                                                                                                                                    |
| Двигун не обертається або видає незвичайний звук.                                                         | У лопатях вентилятора застрягли сторонні предмети або заблоковано всмоктувальний отвір.                     | Вимкнувши живлення перевірте, чи немає сторонніх предметів у всмоктувальному отворі та всередині основного корпусу. Якщо несправність не зникла, зверніться до служби післяпродажного обслуговування для ремонту. |
| Оглядове вікно запітніло або під оглядовим вікном зі скляного контейнера витікає невелика кількість води. | Після очищення скляний контейнер не був повністю висušений, і в його повітряному каналі залишається волога. | Це є нормальним явищем. Продовжуйте використовувати виріб у звичайний спосіб.                                                                                                                                     |
| Їжа не готується рівномірно.                                                                              | Контейнер переповнений або їжа складена в стоси.                                                            | Розкладіть їжу в один шар і уникайте накладання. Під час приготування струсіть контейнер, якщо в ньому містяться сипучі інгредієнти, як-от картопля фрі або овочі.                                                |
| З фритюрниці йде дим.                                                                                     | Приготування жирних страв або залишки від попереднього приготування.                                        | Між партіями виливайте з контейнера весь жир, що стік. Очищуйте нагрівальний елемент і зону вентилятора, щоб видалити залишки їжі.                                                                                |
| Їжа занадто суха після приготування.                                                                      | Занадто довгий час приготування або недостатня кількість олії.                                              | Змастіть їжу невеликою кількістю олії перед приготуванням або зменшіть температуру приготування на 10-15 °C.                                                                                                      |

| Проблема                                                                                                                         | Причина                                                                   | Рішення                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Свіжі продукти в кларі не просмажуються належним чином.                                                                          | Вентилятор видуває крихти паніровки.                                      | Використовуйте правильну техніку панірування: обваляйте в борошні, потім в яйці, потім в панірувальних сухарях. Міцно притисніть панірування до продукту, щоб воно добре прилипло. |
| На дисплеї відображається «Кінець», але їжа не повністю готова.                                                                  | Рецепт вимагає більш тривалого часу приготування, ніж задано заздалегідь. | Натисніть кнопку живлення, щоб повернутися до режиму налаштування, встановіть додатковий час і натисніть кнопку «Старт», щоб продовжити приготування.                              |
| Екран раптово став чорним.                                                                                                       | Пристрій перейшов у режим очікування після бездіяльності.                 | Натисніть кнопку живлення, щоб знову ввімкнути пристрій. Пристрій переходить у режим очікування після 30 хвилин бездіяльності.                                                     |
| Аерофритюрниця подає кілька звукових сигналів.                                                                                   | Нагадування про завершення приготування.                                  | /                                                                                                                                                                                  |
| Екран раптово став чорним.                                                                                                       | Пристрій перейшов у режим очікування після бездіяльності.                 | Натисніть кнопку живлення, щоб знову ввімкнути пристрій. Пристрій переходить у режим очікування після 30 хвилин бездіяльності.                                                     |
| Кнопка малого/великого контейнера не реагує під час приготування.                                                                | Розмір контейнера не можна змінити під час приготування.                  | Призупиніть приготування, натисніть кнопку живлення, щоб повернутися до режиму налаштування, потім виберіть потрібний розмір контейнера перед перезапуском.                        |
| Їжа прилипла до контейнера і її важко очистити.                                                                                  | Залишки їжі засохли на антипригарній поверхні.                            | Замочіть контейнер у теплій мильній воді на 10–15 хвилин перед очищенням. Ніколи не використовуйте абразивні засоби для чищення або металеві інструменти.                          |
| Дверцята відчинені під час приготування, і аерофритюрниця не відновлює роботу.                                                   | Дверцята не зачинені належним чином або сталося переривання живлення.     | Переконайтеся, що дверцята щільно зачинені. Якщо проблема залишається, натисніть кнопку «Пуск/Пауза», щоб відновити приготування.                                                  |
| Необхідно розігріти аерофритюрницю.                                                                                              | Для оптимальної хрусткості, особливо з замороженими продуктами.           | Хоча це не обов'язково, рекомендується розігріти протягом 3–5 хвилин для досягнення найкращих результатів з більшістю рецептів.                                                    |
| Не впевнені, коли використовувати решітку для грилю.                                                                             | Різні потреби приготування вимагають різних аксесуарів.                   | Використовуйте решітку для грилю для приготування їжі, яка може виділяти жир або соки. Це допомагає циркуляції повітря і запобігає зануренню їжі в надлишок олії.                  |
| Якщо на екрані з'являється один із кодів помилок від E0 до E3, будь ласка, зверніться до команди післяпродажного обслуговування. |                                                                           |                                                                                                                                                                                    |

| Аерофритюрниця              |             |                       |                     |
|-----------------------------|-------------|-----------------------|---------------------|
| Модель                      | AF20 Pro    | Номінальна потужність | 1700 Вт             |
| Ємність скляного контейнера | 2,5 л/4,0 л | Номінальна напруга    | 220–240 В~ 50–60 Гц |

## Інформація про споживання енергії та керування живленням

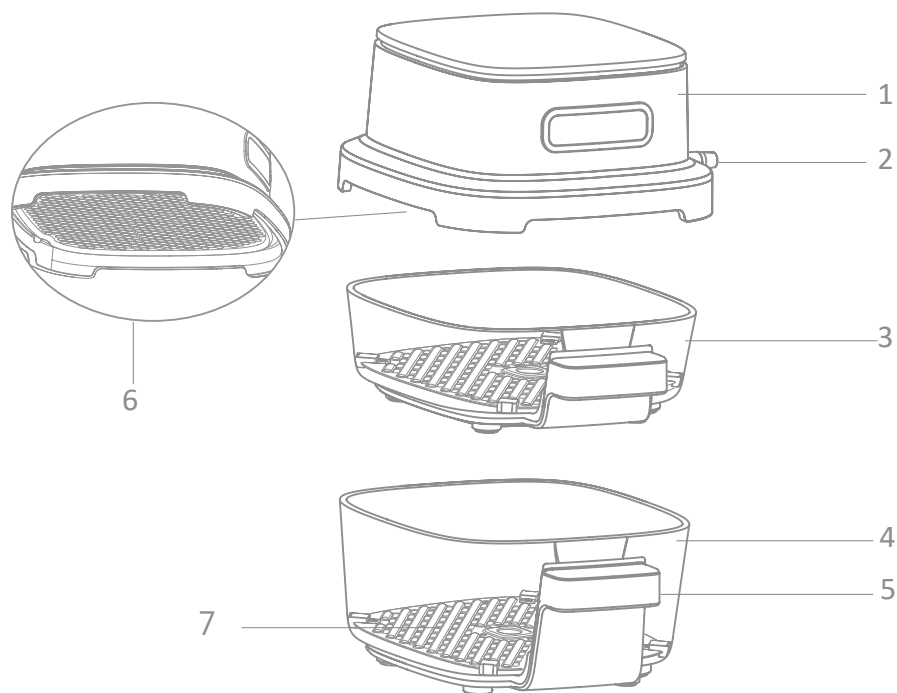
- Споживання енергії в режимі вимкнення: ≤0,3 Вт
- Функція керування живленням: 10 хвилин

## Інформація про WEEE



Усі продукти з цим символом є відходами електричного та електронного обладнання (WEEE згідно з директивою 2012/19/ЄС), які не можна змішувати з несортованими побутовими відходами. Натомість потрібно захистити здоров'я людей та навколишнє середовище, передавши своє відпрацьоване обладнання до призначеного пункту збору для переробки відходів електричного та електронного обладнання, призначеного урядом або місцевими органами влади. Правильна утилізація та переробка допоможуть запобігти потенційно негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей. Для отримання додаткової інформації про місцезнаходження, а також умов роботи таких пунктів збору зверніться до установника або місцевих органів влади.

# პროდუქტის მიმოხილვა

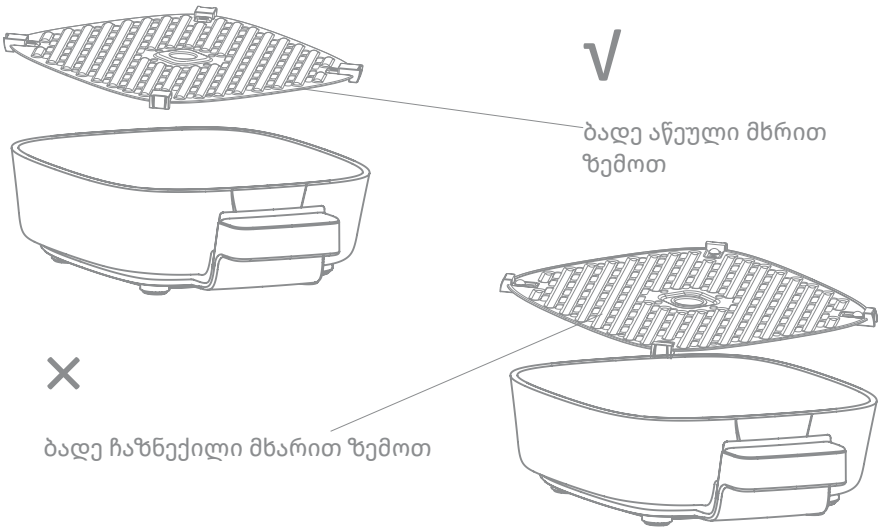


## აქსესუარები:

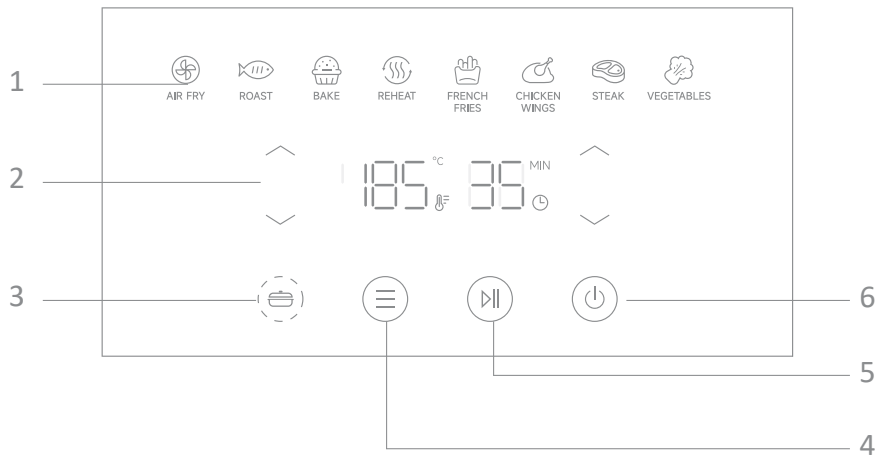
- |                                        |                   |
|----------------------------------------|-------------------|
| 1. უჯაგრისო კაფსულა ხრაშუნა ქერქისთვის | 5. სახელური       |
| 2. კვების კაბელი                       | 6. დამცავი ბადე   |
| 3. მინის პატარა კონტეინერი             | 7. გრილის ფირფიტა |
| 4. მინის დიდი კონტეინერი               |                   |

# შენიშვნა:

გრძელის ფირფიტის სწორად განთავსება:



## მართვის პანელის აღწერა



1. წინასწარ დაყენებული მენიუების სიმბოლოები

2. ტემპერატურის/დროის დაყენების მართვის ღილაკები

3. პატარა ქვების ღილაკი
4. მენიუს ღილაკი

5. დაწყება/პაუზის ღილაკი

6. ჩართვის ღილაკი

(ამ მოწყობილობის) გამოყენებამდე ყველა ინსტრუქციას გაეცანით. გაფრთხილებებისა და ინსტრუქციების შეუსრულებლობამ შეიძლება დენის დარტყმა, ხანძარი და/ან სერიოზული ტრავმა გამოიწვიოს.

**გაფრთხილება—** დენის დარტყმის, ხანძრის ან ტრავმის რისკის შესამცირებლად:

- ეს პროდუქტი განკუთვნილია მხოლოდ შენობაში გამოსაყენებლად.
- ამ პროდუქტის გამოყენება 8 წლის და უფროსი ასაკის ბავშვებსა და შეზღუდული ფიზიკური, სენსორული ან გონებრივი შესაძლებლობების ან გამოცდილებისა და ცოდნის ნაკლებობის მქონე პირებს შეუძლიათ, თუ ისინი სათანადო ზედამხედველობის ქვეშ არიან ან მიეცათ მითითებები მოწყობილობის უსაფრთხოდ გამოყენების შესახებ და ესმით თანმხლები საფრთხეები. ბავშვებმა არ უნდა ითამაშონ მოწყობილობით. ზედამხედველობის გარეშე ბავშვებმა არ უნდა გაწმინდონ და გასწიონ ტექნიკური მომსახურება.
- მოკლე ჩართვის შედეგად დენის დარტყმის ან ხანძრის თავიდან ასაცილებლად, არ გამოიყენოთ პროდუქტი, თუ დენის კაბელი ან როზეტი დაზიანებულია, ან თუ დენის წყაროსა და როზეტს შორის კავშირი სუსტია.
- → თუ დენის კაბელი დაზიანებულია, საფრთხის თავიდან ასაცილებლად ის უნდა შეცვალოს მწარმოებელმა, მისმა მომსახურების განყოფილებამ ან ანალოგიურად კვალიფიცირებულმა პირმა.
- დენის კაბელისა და ჩანგლის დაზიანებით გამოწვეული დენის დარტყმის ან მოკლე ჩართვის შედეგად გამოწვეული ხანძრის თავიდან ასაცილებლად, მკაცრად აკრძალულია შემდეგი: მისი დაზიანება, გადაკეთება, მაღალი ტემპერატურის ზემოქმედება ან მაღალ ტემპერატურასთან ახლოს განთავსება, ძალის გამოყენებით გადახრა, დაგრეხვა, გაწელვა, კუთხეში ჩამოკიდება, მძიმე საგნის დადება, შეკვრა, მოჭრა ან გათრევა.
- არ შეაერთოთ და გამოართოთ ჩანგალი სველი ხელებით. დენის როზეტის ან პროდუქტის შეხებამდე ხელები ყოველთვის მშრალი გქონდეთ.
- არ გაუსვათ ენა ჩანგალს.
- არ დაასხათ წყალი პროდუქტს, არ გარეცხოთ წყლის ქვეშ და არ ჩაუშვათ წყალში (არ ვრცელდება მინის კონტეინერსა და გრილის ტაფაზე).
- → თუ პროდუქტში წყალი მოხვდება, ტექნიკური მომსახურებისთვის გაყიდვების შემდგომი მომსახურების გუნდს დაუკავშირდით.
- ამ შეცვალოთ, არ დაშალოთ და არ შეაკეთოთ პროდუქტი დამოუკიდებლად → შეკეთების შემთხვევაში გაყიდვის შემდგომ სერვისის დაუკავშირდით.
- დამწვრობის თავიდან ასაცილებლად, გამოყენების დროს ან გამოყენებისთანავე სახე, თითები და სხეულის სხვა ნაწილები გამომშვები პორტიდან მოშორებით დაიჭირეთ.
- არ გამოიყენოთ პროდუქტი ექსპლუატაციის ინსტრუქციაში აღწერილის გარდა სხვა მიზნებისთვის.
- → Mova არ აგებს პასუხს არასწორი გამოყენების ან ექსპლუატაციის ინსტრუქციის მითითებების შეუსრულებლობის შედეგად გამოწვეულ შედეგებზე.
- არ გადაადგილოთ პროდუქტი მომზადების დროს.
- არ მოახვედროთ წყალი და სხვა სითხეები დენის ჩანგალზე.
- სხვა ელექტრომოწყობილობებთან ელექტროენერგიის გაზიარებისა და გადახურებით გამოწვეული ხანძრის თავიდან ასაცილებლად აუცილებლად გამოიყენეთ 220-240 ვ / 10 ა სპეციფიკაციის მქონე ცვლადი დენის როზეტი.
- აუცილებლად გამოიყენეთ მინიმუმ 10 ა კლემის ფირფიტა.
- კვამლის, ხანძრის ან დენის დარტყმის თავიდან ასაცილებლად დარწმუნდით, რომ დენის ჩანგალი ბოლომდე და მყარად არის ჩასმული.
- გაუმართაობით ან ელექტროენერგიის გაქონვით გამოწვეული დენის დარტყმის რისკის თავიდან ასაცილებლად და საიმედო დამინების უზრუნველსაყოფად ამ მოწყობილობისთვის უნდა გამოიყენოთ ერთფაზიანი ორპოლუსიანი დამინების ჩანგალი. თუ დამინების მოწყობილობა არ არის დამონტაჟებული, ამან შეიძლება ლითონის სხვა

ნაწილებზე, მაგალითად, კორპუსზე ელექტროსტატიკური მუხტის წარმოქმნა გამოიწვიოს.

- დენის ჩანგლის სუსტი იზოლაციის პრევენციისთვის, რაც ტენიანობისა და უცხო საგნების დაგრძელებით შეიძლება იყოს გამოწვეული და რამაც შეიძლება ხანძარი გამოიწვიოს, რეგულარულად გაწმინდეთ იგი.
- გამორთეთ ჩანგალი და გაწმინდეთ მშრალი ქსოვილით.
- ეს პროდუქტი არ არის შესაფერისი შემდეგი პირების მიერ გამოყენებისთვის (მათ შორის ბავშვებისთვის): მეზღუდული ფიზიკური ან გონებრივი შესაძლებლობების მქონე პირები ან ისეთი პირები, რომლებსაც არ აქვთ გამოყენების გამოცდილება და ცოდნა, თუ მათ არ ზედამხედველობენ ან არ ასწავლიან უსაფრთხოებაზე პასუხისმგებელი პირები. ფრთხილად იყავით და ბავშვებს არ მისცეთ ამ პროდუქტით თამაშის უფლება.
- აუცილებლად შეინახეთ პროდუქტი ბავშვებისთვის მიუწვდომელ ადგილას.
- ანომალიის ან გაუმართაობის შემთხვევაში დაუყოვნებლივ შეწყვიტეთ მისი გამოყენება და გამორთეთ დენის ჩანგალი.
- ანომალიები და გაუმართაობის მაგალითები:
  - დენის ჩანგალი და დენის კაბელი ანომალიურად ცხელია.
  - დენის კაბელი დაზიანებულია ან დენის კაბელთან შეხების შემდეგ პერიოდულად ითიშება დენი.
  - კორპუსი დეფორმირებულია ან ანომალიურად გახურებულია.
  - კორპუსი კვამლს ან დამწვრის სუნს გამოსცემს.
  - კორპუსი დაბზარულია, მოშვებულია ან ანომალიურ ხმებს გამოსცემს.
- მომზადებისას გამოშვების პორტიდან ჰაერი არ გამოდის.  
→ ტექნიკური მომსახურებისთვის გაყიდვების შემდგომი მომსახურების გუნდს დაუკავშირდით.
- გადახურების ან გაუმართაობის გამო დამწვრობისა და ტრავმის თავიდან ასაცილებლად, არ გამოიყენოთ არაექსკლუზიური ან დეფორმირებული მინის კონტეინერები.
- გამოშვებული პორტიდან გამოყოფილი სითბოს გამო დენის დარტყმის, ტრავმის, დამწვრობის, ხანძრის ან ავეჯის ფერის შეცვლის, დეფორმაციისა და დაზიანების თავიდან ასაცილებლად, არ გამოიყენოთ ეს პროდუქტი შემდეგ ადგილებში:
  - სითბოს წყაროებთან ახლოს ან მაღალი ტენიანობის პირობებში.
  - არათანაბარ ზედაპირზე ან სითბოსადმი არამდგრად ხალიჩაზე.
  - კედლებთან ან ავეჯთან ახლოს.
- იმისათვის, რომ მინის კონტეინერი არ გადმოვარდეს და არ დაზიანდეს, პროდუქტის გადაადგილებისას დარწმუნდით, რომ ის მყარად არის დამაგრებული. არ გადაიტანოთ პროდუქტი დახრილ მდგომარეობაში.
- გამოყენებისას ან მომზადებისთანავე არ შეეხოთ ისეთ ადგილს, რომელიც ცხელია, კორპუსს აქვს მაღალი ტემპერატურა. განსაკუთრებით, ლითონის ნაწილები, როგორიცაა გამომშვები პორტი, მინის კონტეინერი და დამცავი ბაღე.



ფრთხილად, ცხელი ზედაპირია!

- ჩანგლის დეფორმაციის ან მოკლე ჩართვის გამო ხანძრის თავიდან ასაცილებლად, არ მიმართოთ გამომშვები პორტი დენის როზეტისკენ.  
→ მოწყობილობა გამოყენებისას ღია ადგილას უნდა მოათავსოთ. თუ ის კარადაშია მოთავსებული, დარწმუნდით, რომ არის საკმარისი ადგილი სითბოს გაფანტვისთვის, რათა თავიდან აიცილოთ გადახურება და გაუმართაობა.
- არ ჩართოთ პროდუქტი მინის ცარიელი კონტეინერით.
- რეკომენდებულია წინასწარი გაცხელება 10 წუთის განმავლობაში, რადგან პირველი გამოყენებისას შეიძლება უცნაური სუნი შეიგრძნოთ. წინასწარი გაცხელების პროცესში შეიძლება თეთრი კვამლი ან სუნი შენიშნოთ, რაც ნორმალური მდგომარეობაა.
- გაუმართაობის ან ტრავმის თავიდან ასაცილებლად, არ დააკავშიროთ ეს პროდუქტი გარე ტაიმერთან და არ ჩართოთ იგი დამოუკიდებელი დისტანციური მართვის სისტემით.
- სხვა ობიექტებთან დენის კაბელის ძალიან ახლოს მიტანის პრევენციისთვის, რამაც შეიძლება დააზიანოს იგი, დარწმუნდით, რომ პროდუქტის გარშემო 8 სმ-ზე მეტი სივრცეა.
- დენის ჩანგლის გამორთვისას დენის დარტყმის ან ხანძრის თავიდან ასაცილებლად, აუცილებლად მოქაჩეთ თავად ჩანგალი.
- ძველი იზოლაციით გამოწვეული დამწვრობის, ტრავმის, დენის დარტყმის, გაჟონვის ან ხანძრის თავიდან ასაცილებლად, მინის კონტეინერის ამოღებისას ან მისი გამოყენების დროს ყოველთვის გამორთეთ და გამოაერთეთ მოწყობილობა დენის წყაროდან.
- გაწმენდამდე ძირითადი ნაწილის საკმარისად გაგრილებას დაელოდეთ.
- როდესაც გამოყენების დროს ელექტროენერგია გაითიშება, მათ შორის, როდესაც საჭმლის მომზადების დროს ჩანგალს გამორთავთ, ამომრთველი გამოირთვება და ა.შ., და დენი 10 წუთის განმავლობაში ხელახლა ჩაერთვება, პროდუქტი განაახლებს მომზადებას. თუკი ეს მოლოდინის ან მენიუს რეჟიმში მოხდება, პროდუქტი დენის ჩართვის შემდეგაც გამორთული დარჩება.
- ეს პროდუქტი განკუთვნილია საყოფაცხოვრებო და მსგავსი დანიშნულებით გამოსაყენებლად, როგორიცაა:
  - პერსონალის სამზარეულოები მაღაზიებში, ოფისებსა და სხვა სამუშაო გარემოში;
  - ფერმერული სახლები;
  - კლიენტების მიერ სასტუმროებში, მოტელებსა და სხვა საცხოვრებელი ტიპის გარემოში;
  - სასტუმრო სახლებში
- მოწყობილობის გამოყენებამდე ამოიღეთ დამცავი ჩანართი.
- აუცილებლობის გარეშე არ დააგრძელოთ კვების კაბელი. გრძელმა ან მოშვებულმა კაბელებმა შეიძლება საფრთხე შეუქმნას ბავშვებს ან საშუალება მისცეს, ჩამოსწიონ მოწყობილობა, რამაც შეიძლება დაზიანება ან ტრავმა გამოიწვიოს.
- არ მოათავსოთ შესანახი კონტეინერი მინის კონტეინერში გამოსაყენებლად, რადგან შეიძლება სახურავი გადნეს და შესანახი კონტეინერი დაიმსხვრეს.
- არ გაცხელოთ ჰერმეტიკული შესანახი კონტეინერი მიკროტალღურ ღუმელში.

# გამოყენების წესი

## გამოყენებამდე

- აეროგრილის შიგნიდან და გარედან მოაშორეთ ყველა შესაფუთი მასალა და სტიკერები.
- ექსტერიერი ნაზად გაწმინდეთ ნესტიანი ქსოვილით ან ქაღალდის ხელსახოცით.
- გაფრთხილება: არ გამოიყენოთ აბრაზიული საწმინდი საშუალებები ან ბამბის ჩხირები. არ ჩაუშვათ აეროგრილი ან მისი ჩანგალი წყალში ან სხვა სითხეში.

## მუშაობის დაწყება

1. აეროგრილი სტაბილურ, სწორ, სითბოსადმი მელღე ზედაპირზე მოათავსეთ, იმ ადგილებისგან მოშორებით, რომლებიც შეიძლება ორთქლმა დააზიანოს.
2. გრილის ტაფა მინის კონტეინერში მოათავსეთ, შემდეგ მოათავსეთ კონტეინერი უჯაგრისო კაფსულის ქვეშ.
3. მთავარი ჩანგალი კედლის როზეტში შეაერთეთ.
4. თითოეული რეჟიმის განსაზღვრება

### 4.1 ლოდინის რეჟიმი

1. ჩართვის შემდეგ ყველა ინდიკატორი და ეკრანი 1 წამის განმავლობაში ანათებს და ზარი ერთხელ გაისმის ლოდინის რეჟიმში გადასვლამდე.
2. მუშაობის დროს, ლოდინის რეჟიმში გადასვლისთვის, ჩართვის ღილაკს (⏻) ხანგრძლივად დააჭირეთ.
3. ლოდინის რეჟიმში მხოლოდ ჩართვის ღილაკის ნათურა რჩება ანთებული; სხვა ნათურები გამორთულია და ყველა ღილაკი არააქტიური ხდება.

### 4.2 ჩართვის რეჟიმი

1. მოწყობილობის ჩასართავად დააჭირეთ ჩართვის ღილაკს;
2. ჩართვის შემდეგ ყველა ფუნქციის ღილაკი და მენიუს ხატულა ანათებს;
3. მენიუს არჩევამდე ნაგულისხმევი

პარამეტრებია 185°C და 15 წუთი.

### 4.3 მუშაობის რეჟიმი

1. აირჩიეთ მომზადების რეჟიმი ან მექანიკურად დააყენეთ ტემპერატურა და დრო, დააჭირეთ დაწყების/დაპაუზების ღილაკს და მანქანა დაიწყებს მუშაობას.
2. მუშაობის დროს მხოლოდ მომზადების არჩეული რეჟიმი ჩანს; ყველა სხვა მენიუს ღილაკი გამოირთვება;
3. როდესაც დარჩენილი დრო 1 წუთზე ნაკლები იქნება, ეკრანი გადავა 60-წამიან უკუთვლაზე (მინ. ხატულა გამოირთვება).

### 4.4 პაუზის რეჟიმი

1. მუშაობის დროს დაპაუზებისთვის ღილაკს „დაწყება/დაპაუზება“ (⏻) დააჭირეთ;
2. პაუზის რეჟიმში ციფრული ეკრანი ციმციმებს, ღილაკები არ ციმციმებს და გამათბობელი ელემენტიცა და ვენტილატორიც წყვეტს მუშაობას;
3. თუ 30 წუთის განმავლობაში მოწყობილობა შეჩერებული იქნება ყოველგვარი მუშაობის გარეშე, ის ავტომატურად გადავა ლოდინის რეჟიმში.

შენიშვნა: რეჟიმების შეცვლა მხოლოდ დაპაუზების რეჟიმში ყოფნისას არის შესაძლებელი. გადართვის შემდეგ ტაიმერი გადაიტვირთება.

### 4.5 დასრულების რეჟიმი

1. თუ მინის კონტეინერი არ მოიხსნება ან ჩართვის ღილაკს არ დააჭერთ ლოდინის რეჟიმში დასაბრუნებლად, მომზადების შემდეგ ეკრანზე 10 წუთის განმავლობაში გამოჩნდება „დასრულება“.
2. დასრულების რეჟიმში გათბობის მილი ჩერდება და ვენტილატორის გაგრძელება 60-წამიანი დაყოვნების შემდეგ წყდება.

3. მომზადების დასრულების შემდეგ აეროგრილი გამოსცემს სიგნალს და ციფრულ ეკრანზე გამოჩნდება „დასრულება“;

#### 4.6 კაფსულის აწევის რეჟიმი

1. მუშაობის დროს ხრაშუნა ზედაპირისთვის განკუთვნილი უჯაგრისო კაფსულის აწევა აჩერებს მომზადების პროცესს.

2. ხრაშუნა ზედაპირისთვის განკუთვნილი უჯაგრისო კაფსულის დაწევა მომზადების წინა მდგომარეობას აღადგენს.

3. თუ კაფსულას 30 წუთის განმავლობაში არ დააბრუნებთ, მოწყობილობა ავტომატურად გადავა ლოდინის რეჟიმში.

#### 4.7 კაფსულის განთავსების სტატუსი

მას შემდეგ, რაც ხრაშუნა ზედაპირისთვის განკუთვნილ უჯაგრისო კაფსულას აწევთ და დააბრუნებთ, მოწყობილობა წინა მდგომარეობას დაუბრუნდება.

### 5. სპეციფიკური ფუნქციის აღწერა

#### 5.1 ღილაკების ფუნქციები

1. ტემპერატურისა და დროის რეგულირების ღილაკების გარდა, რომლებიც მხარს უჭერს ხანგრძლივ დაჭერას, ყველა სხვა ღილაკი ერთ დაჭერაზე რეაგირებს.

2. ტემპერატურის/დროის აწევის/დაწევის ღილაკები: ხანმოკლე დაჭერა ეფექტურია ერთხელ, 2 წამის განმავლობაში ხანგრძლივი დაჭერა კი უწყვეტ რეგულირებას უჭერს მხარს.

3. ღილაკზე ყველა დაჭერა ერთ სიგნალს გამოსცემს.

#### 5.2 დროის რეგულირება მუშაობის განმავლობაში

მომზადების პროგრამის დაწყების შემდეგ დააჭირეთ აწევის/დაწევის  ღილაკებს, რათა შეცვალოთ მომზადების დრო. დროის ინტერვალია 1 წუთი, ხოლო დროის დიაპაზონი – 1 წუთიდან 60 წუთამდე.

#### 5.3 ტემპერატურის რეგულირება მუშაობის დროს

მომზადების პროგრამის დაწყების შემდეგ დააჭირეთ აწევის/დაწევის  ღილაკებს, რათა შეცვალოთ მომზადების ტემპერატურა. ტემპერატურის ინტერვალია 5°C, ხოლო ტემპერატურის დიაპაზონი – 40°C-დან 185°C-მდე.

#### 5.4 ქვაბის ზომის შერჩევა

მომზადების განსხვავებული ტემპერატურისა და დროის გამო, რომელიც დიდი და პატარა მინის კონტეინერებისთვისაა საჭირო, დანერგილია დიდი/პატარა ქვაბის შერჩევის ფუნქცია.

1. ჩართვის შემდეგ ნაგულისხმევი პარამეტრი არის დიდი ქვაბი. პატარა ქვაბზე გადასასვლელად დააჭირეთ  პატარა ქვაბის ღილაკს.

2. მომზადების დაყენების დროს დიდი/პატარა ქვაბის შეცვლა შესაძლებელია ნებისმიერ დროს.

3. მუშაობის დაწყების შემდეგ  პატარა ქვაბის ღილაკის ნათურა ჩაქრება და არააქტიური გახდება.

4. მომზადების დაყენების რეჟიმში ხელახლა შესვლისას  ღილაკი ინთება და არჩევის საშუალებას გაძლევთ.

**5.5 გამორთვის დაყოვნების მესხიერება**

თუ დენი გაითიშება და 5 წუთის განმავლობაში ხელახლა ჩაირთვება, სისტემა დაიმახსოვრებს სამუშაო რეჟიმს და განაგრძობს მუშაობას. თუ დენი 20 წუთზე მეტხანს იქნება გამორთული, მესხიერება გაითიშება და გადატივრთვის შემდეგ მანქანა გადავა ლოდინის რეჟიმში.

## მოვლა და ტექნიკური მომსახურება

### რჩევები:

- გაწმენდამდე აუცილებლად გამორთეთ დენის ჩანგალი და დაელოდეთ კორპუსის გაგრილებას.
- გაწმენდისას არ ჩაუშვით კორპუსი წყალში. გასაწმენდად არ გამოიყენოთ ლაქის გამხსნელი, ბენზინი, სპირტი, საწმენდი ფხვნილი, მაგარი ჯაგრისები და ა.შ.
- ნუ ჩააყენებთ ძრავის ბლოკს ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში ან სამრობ მანქანაში.

### 1. კორპუსის გარე/შიდა კედლები:

- გაწმენდეთ გაწურული სველი ქსოვილით.
- 2. მინის კონტეინერი და გრილის ტაფა:
  - გარეცხეთ გაზავებული ჭურჭლის სარეცხი საშუალებით, ღრუბლითა და წყლით. მინის კონტეინერის გარედან ტენი მოწმინდეთ.
  - მინის კონტეინერის ზედა ნაწილში არსებობს ჰაერის არხების ხვრელები. წყალი ამ ჰაერის არხებში არ უნდა მოხვდეს. თუ ჰაერის არხებში წყალი მოხვდება, გაწმენდის შემდეგ დაუყოვნებლივ გადმოასხით წყალი მინის კონტეინერიდან.

### 3. რეგულარული შემოწმება:

- შეამოწმეთ დაახლოებით თვეში ერთხელ და ჭუჭყის დაფიქსირების შემთხვევაში დროულად გაწმინდეთ.

## მომზადების რჩევები

- თუ მინის კონტეინერი გადავსებულია, საკვები არათანაბრად მომზადდება.
- საკვებისთვის მცირე რაოდენობით ზეთის დამატება მას უფრო ხრამუნას გახდის. 2 სუფრის კოვზზე მეტ ზეთს ნუ გამოიყენებთ.
- ზეთის სპრეი შესანიშნავია ყველა საკვებ პროდუქტზე მცირე რაოდენობით ზეთის თანაბრად წასასმელად.
- მაღალცხიმოვანი საკვების აეროგრილში შეწვა იწვევს ცხიმის ჩამოწვევას კალათის ფსკერზე. მომზადების დროს ზედმეტი კვამლის

თავიდან ასაცილებლად მომზადების შემდეგ ცხიმის წვეთები გადაღვართ.

- საკვები თხევად მარინაჟში მხეფებსა და ზედმეტ კვამლს ქმნის. აეროგრილში შეწვამდე ეს საკვები კარგად გააშრეთ.
- ჩვეულებრივ, ტრადიციულად ღუმელში მომზადებული გაყინული საკვები შეგიძლიათ, აეროგრილშიც შეწვათ.
- საკვები თანაბრად იწვება, როდესაც ნაჭრები მსგავსი ზომისა და სისქისაა.
- საკვების პატარა ნაჭრების მომზადებას უფრო ნაკლები დრო სჭირდება, ვიდრე დიდ ნაჭრებს.
- საუკეთესო შედეგის უმოკლეს დროში მისაღწევად საკვები აეროგრილში შეწვით მცირე პარტიებად. შეძლებისდაგვარად მოერიდეთ ერთმანეთზე დაწყობას ან ფენებად დალაგებას.
- წინასწარ შეფუთული საკვების უმეტესობას აეროგრილში შეწვამდე ზეთში შეწვა არ სჭირდება. მათი უმეტესობა უკვე შეიცავს ზეთს და სხვა ინგრედიენტებს, რომლებიც ხელს უწყობს შეწითლებას და მას ხრამუნას ხდის.
- გაყინული მადისაღმძვრელები აეროგრილში ძალიან კარგად იწვება. საუკეთესო შედეგის მისაღწევად ისინი ერთ ფენად დალაგეთ ტაფაზე.
- თუ საკვებს ფენებად აწყობთ, აუცილებლად შეანჯღრიეთ მომზადების პროცესის შუაში (ან გადააბრუნეთ), რათა თანაბრად მოამზადოთ.
- ნულიდან მომზადებულ საკვებს, როგორიცაა კარტოფილი ფრი ან სხვა ბოსტნეული, ოდნავ შეურიეთ ზეთი, რათა ის შეწითლდეს და ხრამუნა გახდეს.
- აეროგრილში ახალი ბოსტნეულის შეწვისას მაქსიმალური ხრამუნა ზედაპირის უზრუნველსაყოფად დარწმუნდით, რომ ის კარგად გააშრეთ ზეთში შერევაზე და აეროგრილში შეწვამდე.
- აეროგრილი შესანიშნავია საკვების, მათ შორის, პიცის გასაცხელებლად. საკვების გასაცხელებლად ტემპერატურა დააყენეთ 150°C-ზე

მაქსიმუმ 10 წუთით.

- სტეიკის პროგრამის წინასწარი გათბობის ფაზის დროს შესაბამისი მენიუს ინდიკატორი იციმციმებს. დასრულების შემდეგ გაისმის სიგნალი და ინდიკატორი სტაბილურად ანთებული დარჩება.

**შენიშვნა:**

პროგრამის მომზადების ნაგულისხმევი დრო შეიძლება საჭიროებისამებრ დარეგულირდეს კონკრეტული პირობების თანახმად.

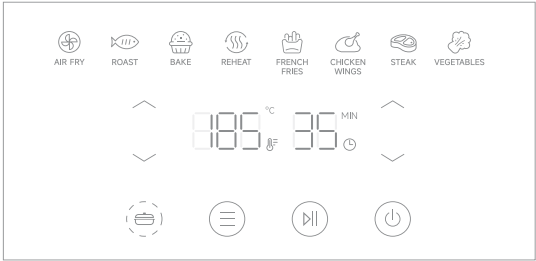
KA

# რეცეპტები

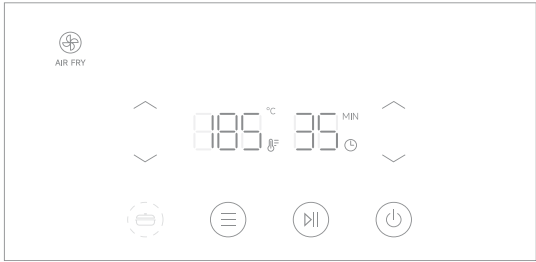
## მოსამზადებელი სამუშაო

### მუშაობის რეჟიმი

- მენიუს მექანიკურად ასარჩევად რამდენჯერმე დააჭირეთ მენიუს ღილაკს (≡); არჩეული მენიუ ციმციმებს, არაარჩეული მენიუები კი ანთია.
- მენიუს არჩევის შემდეგ ნაგულისხმევი დრო და ტემპერატურა გამოჩნდება; მექანიკურად დაარეგულირეთ ტემპერატურა/დრო (↕), შემდეგ დააჭირეთ დაწყება/დაპაუზებას (▶||) გაცხელების დასაწყებად.



(დაყენების დროს)



(მუშაობის დაწყების შემდეგ)

დიდი ქვაბის მენიუს პარამეტრები: (ტემპერატურა და დრო სავარაუდოა, საბოლოო გაზომვის მიხედვით )

| მენიუ                | ნაგულისხმევი ტემპერატურა | ტემპერატურის დიაპაზონი | ნაგულისხმევი დრო | დროის დიაპაზონი | ვენტილატორის სიჩქარე (ბრ/წთ) | რეკომენდებული გადაწყვეტა |                   |
|----------------------|--------------------------|------------------------|------------------|-----------------|------------------------------|--------------------------|-------------------|
| აეროგრილზე მომზადება | 160°C                    | 40°C~185°C             | 14 წთ            | 1-60 წ          | 3600                         | □ორცის □ილი 6 ჭრებ□      |                   |
|                      | 140 °C                   |                        | 25               |                 | 2400-3600                    |                          |                   |
| გამოვ                | 160 °C                   |                        | 15               |                 | 2400                         |                          |                   |
|                      | 185 °C                   |                        | 10               |                 | 2600                         | ( )                      |                   |
|                      | 160°C -185°C             |                        | 20               |                 | 2400-3600                    |                          | 400 გ             |
| ათმის ფრთები         | 160 °C                   |                        | 15 წ             |                 | 2400                         |                          | 8 ც (300 გ~360 გ) |
| სტეიკი               | წინასწარ გაცხელება: 185  |                        | 3 წთ             |                 | 2600-3600                    | 220                      |                   |
|                      | 185°C                    |                        | 9 □□             |                 |                              |                          |                   |
| □□□□□□□□□□           | 130°C                    |                        | 8 წთ             |                 |                              |                          | 2400              |

პატარა ქვების მენიუს პარამეტრები: (ტემპერატურა და დრო სავარაუდოა, საბოლოო გაზომვის მიხედვით)

| მენიუ                | ნაგულისხმევი ტემპერატურა | ტემპერატურის დიაპაზონი | ნაგულისხმევი დრო | დროის დიაპაზონი | ვენტილატორის სიჩქარე (ბრ/წთ) | რეკომენდებული გადაწყვეტა                                  |
|----------------------|--------------------------|------------------------|------------------|-----------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| აუროგრილზე მომზადება | 160°C                    | 40°C~185°C             | 14 წთ            | 1-60 წთ         | 3600                         | ხ აშენ საქმე                                              |
|                      | 160°C                    |                        | 23               |                 | 2400-3600                    | ხორცის დიდი ნაჭრებ                                        |
| გამოცხო □            | 160°C                    |                        | 13 წთ            |                 | 2400                         | გამომცხარ პროდუქტები                                      |
| ხელა □ა გაგ ელება    | 185°C                    |                        | 10 წთ            |                 | 2600                         | პიკა (გომზე დამზადებული კრძების მომზადების დროის ემგი□□ა) |
| კ                    | 160°C ~185°C             |                        | 16               |                 | 2400~3600                    | 250 გ                                                     |
| ქათმის ფრთები        | 185°C                    |                        | 13 წთ            |                 | 2800-3600                    | 8 ც (30() გ~360 გ)                                        |
| სტეიკი               | წინასწარი გაცხელება185°C |                        | 3 წთ             |                 | 2600-3600                    | 220                                                       |
|                      | 185°C                    |                        | 8                |                 |                              |                                                           |
|                      | 150°C                    |                        | 8                |                 | 3000~3600                    | ბროკოლი (350 გ)                                           |

გაუმართაობის აღმოფხვრა

ქვემოთ მოცემული არ წარმოადგენს გაუმართაობას, გთხოვთ, შეამოწმოთ შეკეთების მოთხოვნამდე.

| პრობლემა                                                                                | მიზეზი                                                                          | გადაწყვეტა                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| არ რეაგირებს დენის წყაროსთან შეერთებისას                                                | ჩანგალი არ არის ჩასმული თავის ადგილზე.                                          | ხელახლა ჩაერთეთ ან მოძებნეთ სხვა როზეტი.                                                                                                                                                |
| ძრავა არ მუშაობს ან ისმის ანომალიური ხმა.                                               | ვენტილატორის ფრთაზე უცხო სხეულია მიკრული ან შემწოვი პორტი დაბლოკილია.           | დენის გამორთვის შემდეგ შეამოწმეთ, ხომ არ არის უცხო საგნები შემწოვ პორტსა და კორპუსში. თუ გაუმართაობა არ აღმოიფხვრება, ტექნიკური მომსახურებისთვის გაყიდვის შემდგომ სერვისს დაუკავშირდით. |
| სათვალთვალ ფანჯარა დაბინდულია ან ფანჯრის ქვეშ მდებარე მინის კონტეინერიდან წყალი ჟონავს. | განმენდის შემდეგ მინის კონტეინერი სრულად არ იწურება და ჰაერის არხში ტენი რჩება. | ეს ნორმალურია. პროდუქტი ჩვეულებისამებრ გამოიყენეთ.                                                                                                                                      |
| საჭმელი თანაბრად არ მზადდება.                                                           | კონტეინერი გადატვირთულია ან საჭმელი ერთმანეთზე აწყვია.                          | საკვები ერთ ფენად დაალაგეთ და მოერიდეთ გადაფარვას. შეუფუთავი ინგრედიენტების შემთხვევაში, როგორიცაა კარტოფილი ფრი ან ბოსტნეული, მომზადების შუა პერიოდში კონტეინერი შეაჩერდით.            |
| აუროგრილიდან კვამლი გამოდის.                                                            | მაღალცხიმოვანი საკვების ან წინა მომზადების ნარჩენების მომზადება.                | პორციებს შორის კონტეინერიდან ცხიმის წვეთები გადაწურეთ. საკვების ნარჩენების მოსაშორებლად გაწმინდეთ გამათბობელი ელემენტი და ვენტილატორის არე.                                             |
| მომზადების შემდეგ საკვები ძალიან მშრალია.                                               | მომზადების დრო ძალიან დიდია ან ზეთი არასაკმარისია.                              | მომზადებამდე საკვებს მცირე რაოდენობით ზეთი წაუსვით ან შეამცირეთ მომზადების ტემპერატურა 10-15°C-ით.                                                                                      |

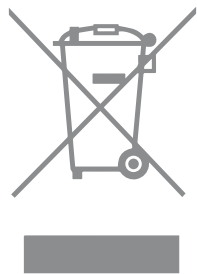
|                                                                                            |                                                                                    |                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| პრობლემა.                                                                                  |                                                                                    |                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                            |                                                                                    |                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                            |                                                                                    |                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                            |                                                                                    |                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                            |                                                                                    |                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                            |                                                                                    | /                                                                                                                                                                                           |
| ეკრანი მოულოდნელად გაშავდა.                                                                | უმოქმედობის შემდეგ მოწყობილობა ლოდინის რეჟიმში გადავიდა.                           | მოწყობილობის ხელახლა ჩასართავად ჩართვის დილაკს დააჭირეთ. 30-წუთიანი უმოქმედობის შემდეგ მოწყობილობა ლოდინის რეჟიმში გადადის.                                                                 |
| პატარა/დიდი ქვების დილაკი მოშვადების დროს არ რეაგირებს.                                    | ქვების ზომის შეცვლა მოშვადების შუაში შეუძლებელია.                                  | შეაჩერეთ მოშვადება, დაყენების რეჟიმში დასაბრუნებლად დააჭირეთ ჩართვის დილაკს, შემდეგ კი ხელახლა ჩართვამდე სასურველი ზომის ქვაბი აირჩიეთ.                                                     |
| საკვები კონტეინერს მიეკრა და მისი გაწმენდა რთულია.                                         | საკვების ნარჩენები არამიკვრად ზედაპირზე მიეკრო.                                    | გაწმენდის წინ კონტეინერი თბილ, საპნოან წყალში 10-15 წუთით დაალებეთ. არ გამოიყენოთ აბრაზიული საწმენდები ან სამზარეულოს ლითონის საშუალებები.                                                  |
| მოშვადების დროს კარი გაიღო და აეროგრილმა ვერ გააგრძელა მუშაობა.                            | კარი სათანადოდ არ არის დახურული ან დენი გაითიშა.                                   | დარწმუნდით, რომ კარი მჭიდროდ არის დახურული. თუ პრობლემა არ აღმოიფხვრება, მოშვადების გასაგრძელებლად დააჭირეთ დაწყების/დაპაუზების დილაკს.                                                     |
| საჭიროა აეროგრილის წინასწარ გაცხელება.                                                     | ოპტიმალური ხრამუნა ქერქის მისაღებად, განსაკუთრებით, გაყინული საკვების შემთხვევაში. | მიუხედავად იმისა, რომ ეს აუცილებელი არ არის, რეცეპტების უმეტესობის შემთხვევაში საუკეთესო შედეგის მისაღწევად რეკომენდებულია 3-5 წუთის განმავლობაში წინასწარ გაცხელება.                       |
| არ ვარ დარწმუნებული, როდის გამოვიყენო გრილის ტაფა.                                         | მოშვადების სხვადასხვა საჭიროებისთვის საჭიროა სხვადასხვა აქსესუარები.               | გამოიყენეთ გრილის ტაფა, როდესაც ამზადებთ საკვებს, საიდანაც შეიძლება ცხიმი გადმოიწვეთოს ან წვენი გადმოვიდეს. ის ხელს უწყობს ჰერის გირკულაციას და ხელს უშლის საკვების ჩარჩენას ზედმეტ ცხიმში. |
| თუ ეკრანზე E0-დან E3-მდე შეცდომის კოდი გამოჩნდება, გაყიდვის შემდგომ სერვისის დაუკავშირდით. |                                                                                    |                                                                                                                                                                                             |

| აეროგრილი                     |             |                         |                     |
|-------------------------------|-------------|-------------------------|---------------------|
| მოდელი                        | AF20 Pro    | ნომინალური<br>სიმძლავრე | 1700 ვტ             |
| მინის კონტეინერის<br>მოცულობა | 2,5 ლ/4,0 ლ | ნომინალური ძაბვა        | 220-240 ვ~ 50-60 ჰც |

ინფორმაცია ენერგიის მოხმარებისა და ენერგიის მართვის შესახებ

- ენერგიის მოხმარება გამორთულ რეჟიმში: ≤0,3 ვტ
- ენერგიის მართვის ფუნქცია: 10 წუთი

WEEE ინფორმაცია



ამ სიმბოლოთი აღნიშნული ყველა პროდუქტი წარმოადგენს ელექტრო და ელექტრონული აღჭურვილობის ნარჩენებს (WEEE, როგორც ეს დირექტივითა 2012/19/EU), რომლებიც არ უნდა შეერიოს დაუსარისხებელ საყოფაცხოვრებო ნარჩენებს. ამის ნაცვლად, თქვენ უნდა დაიცვათ ადამიანის ჯანმრთელობა და გარემო ნარჩენების გადაცემით ელექტრო და ელექტრონული აღჭურვილობის ნარჩენების გადამუშავებისთვის განკუთვნილ შეგროვების პუნქტში, რომელიც განსაზღვრულია მთავრობის ან ადგილობრივი ხელისუფლების მიერ. სწორი უტილიზაცია და გადამუშავება ხელს შეუწყობს გარემოსა და ადამიანის ჯანმრთელობისთვის პოტენციური უარყოფითი შედეგების თავიდან აცილებას. ასეთი შეგროვების პუნქტების ადგილმდებარეობისა და პირობების შესახებ დამატებითი ინფორმაციის მისაღებად მემონტაჟეს ან ხელისუფლების ადგილობრივ ორგანოს დაუკავშირდით.