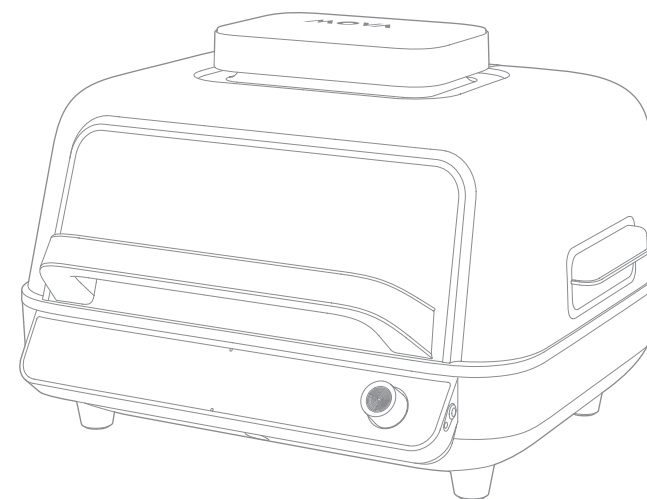


# VersaMaster

Instrukcja obsługi  
TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

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

IG20 Pro



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

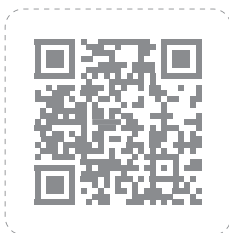


MOVA

DZIĘKUJEMY  
ZA ZAKUP FRYTKOWNICY MOVA.

---

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



Produkt wysokiej jakości został zaprojektowany  
z myślą o optymalnej wydajności.  
W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących  
produktu prosimy o kontakt: [https://global.mova-  
tech.com/pages/contact-us](https://global.mova-tech.com/pages/contact-us)



# Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

W tym rozdziale zamieszczono ważne zalecenia dotyczące bezpiecznego i prawidłowego użytkowania tego produktu. Przestrzegając tych zaleceń nie dopuści się do obrażeń ciała użytkownika ani szkód w mieniu. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia prosimy uważnie zapoznać się z treścią instrukcji obsługi, a jej egzemplarz zachować na wypadek konieczności skorzystania z niej w przyszłości.

## 1. Najważniejsze kwestie związane z bezpieczeństwem podczas eksploatacji urządzenia

- Ostrzeżenie: W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy niezwłocznie zaprzestać użytkowania produktu oraz skontaktować się z działem obsługi klienta.
- Podczas gotowania przez otwór wylotowy powietrza będzie wydostawać się nadmiar pary i gorącego powietrza. Nie należy zatykać otworu wylotowego, oraz nie wolno do niego zbliżać dłoni ani twarzy. Rozgrzana para wodna i wysoka temperatura stwarzają zagrożenie, podczas gotowania nie wolno dotykać powierzchni grilla.
- Zdejmując górną pokrywę w celu ułożenia lub wyjęcia grillowanych potraw należy pamiętać o wysokiej temperaturze blachy do pieczenia, gdyż jej dotknięcie grozi oparzeniem.
- Powierzchnia górnej pokrywy podczas gotowania może się rozgrzać do wysokiej temperatury; nie należy jej dotykać, gdyż grozi to oparzeniem.

## 2. Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

- W trakcie pracy urządzenia nie należy go przesuwac ani otwierać górnej pokrywy, gdyż grozi to oparzeniem lub przypadkowym opadnięciem pokrywy.
- Urządzenia nie należy narażać na działanie wysokiej temperatury ani wilgoci. Do otworów wentylacyjnych ani szczelin nie wolno wkładać metalowych ani innych przedmiotów, gdyż grozi to uszkodzeniem urządzenia i porażeniem prądem elektrycznym.
- Na obudowie włączonego urządzenia nie wolno kłaść żadnych przedmiotów, nie wolno też zakrywać/zatykać otworu wylotowego powietrza, gdyż stwarza to zagrożenie pożarowe.
- W urządzeniu nie wolno podgrzewać zamkniętych pojemników, gdyż stwarza to zagrożenie wybuchem.
- Urządzenie należy ustawić w miejscu oddalonym od materiałów łatwopalnych (np. zaston, obrusów). Urządzenie należy ustawić wyłącznie na płaskiej, stabilnej, odpornej na ciepło powierzchni, z dala od źródeł ciepła i cieczy.
- Urządzenie należy ustawić na płaskiej, izolowanej powierzchni, pozostawiając wokół niego co najmniej 20 cm wolnego miejsca.
- Urządzenie należy ustawić w bezpiecznej odległości od ścian, szafek i materiałów łatwopalnych, dzięki czemu zapobiegnie się ich przypaleniu i uniknie pożaru z powodu przegrzania.
- Dzieci lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej pozostające bez nadzoru nie powinny korzystać z urządzenia. Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenia ani elementów jego wyposażenia nie należy umieszczać w pobliżu kuchenek gazowych lub elektrycznych ani w nagrzanym piekarniku.
- Wyjmując z urządzenia tacki zawierające gorący olej, tłuszcz lub płyny należy zachować szczególną ostrożność.
- Celem niedopuszczenia do przegrzania, do urządzenia nie należy wkładać folii metalowej, gdyż może ona zetknąć się z wentylatorem lub elementem grzejnym, co może stwarzać zagrożenie pożarowe.
- Grill należy regularnie czyścić, aby zapobiec pożarowi lub powstawaniu nieprzyjemnych zapachów z pozostałości tłuszczu. Elementu grzejnemu nie należy wycierać bezpośrednio ściereczką.
- Do wnętrza urządzenia nie wolno wkładać papieru, tektury, tworzyw sztucznych nieodpornych na ciepło ani materiałów łatwopalnych.

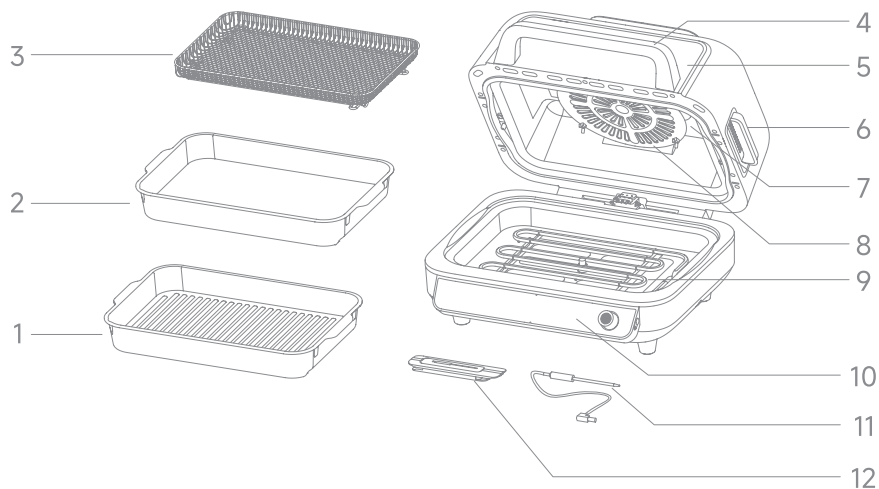
## 3. Zalecenia dotyczące zasilania i przewodu zasilającego

- Niniejszy produkt jest urządzeniem elektrycznym klasy I. Do zasilania należy używać jednofazowego, dwubiegunowego gniazdka elektrycznego przenoszącego prąd o natężeniu 16 A lub wyższym, o prawidłowym uziemieniu. Prąd zasilający musi mieć napięcie 220–240 V, a częstotliwość 50/60 Hz.
- Ten produkt to urządzenie o dużym poborze mocy. Nie należy stosować przedłużaczy, a do tego samego gniazdka nie należy podłączać innych urządzeń.
- Urządzenie wyposażone jest w niezależne układy logiczne i sterujące; do zasilania nie należy używać zewnętrznych programatorów czasowych ani układów zdalnego sterowania.
- Przewodu zasilającego nie wolno pociągać, ścisnąć ani przewieszać przez ostre krawędzie.
- Nie wolno doprowadzać do uszkodzenia przewodu zasilającego, nie należy go zaginać, naprężyć ani skręcać. Nie wolno na nim umieszczać ciężkich przedmiotów ani go zaciskać.

## 4. Środki ostrożności

- Przed pierwszym użyciem uruchom urządzenie w trybie niestandardowym (zalecane 200°C przez 15 minut), dzięki czemu pozostałości oleju ochronnego odparują z elementów urządzenia.
- Odłącz przewód zasilający, a przed przeniesieniem lub czyszczeniem urządzenia poczekaj do jego ostygnięcia.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego w pomieszczeniach; nie należy go używać do innych celów.
- Po każdym użyciu oraz na czas, gdy nie korzysta się z urządzenia należy je odłączyć od zasilania, dzięki czemu nie dopuści się do porażenia prądem elektrycznym lub upływu prądu z powodu starzenia się izolacji.
- Należy używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych przez producenta, co zapobiegnie zagrożeniu pożarowemu lub możliwym obrażeniom ciała. Nie należy korzystać z elementów wyposażenia innych producentów.
- Po każdym użyciu urządzenie należy wyczyścić, aby zapobiec przegrzaniu i pożarowi z powodu nadmiernych pozostałości tłuszczu lub resztek grillowanych dań. Resztki tłuszczu pozostałe w naczyniu z czasem mogą się gromadzić, zwiększając zagrożenie pożarowe podczas pracy urządzenia.
- W urządzeniu nie należy umieszczać zbyt dużych potraw ani metalowych przyborów.
- Nie należy używać papieru do pieczenia, na którym nie ma żywności przeznaczonej do grillowania, ponieważ cyrkulacja powietrza może spowodować jego zetknięcie się z elementem grzejnym lub wentylatorem.
- Należy używać wyłącznie pojemników odpornych na ciepło. W przypadku pojemników niemetalowych lub szklanych należy zachować ostrożność, aby nie dopuścić do ich pęknięcia.
- Odłącz urządzenie od źródła zasilania, a przed przeniesieniem, czyszczeniem lub serwisowaniem urządzenia poczekaj do jego ostygnięcia.
- W tym urządzeniu nie wolno stosować węgla drzewnego ani podobnych paliw.
- Na blasze do pieczenia nie wolno umieszczać płytów o niewiadomym pochodzeniu i właściwościach.
- W przypadku stwierdzenia wydobywania się z urządzenia czarnego lub gęstego białego dymu, urządzenie należy niezwłocznie wyłączyć i odłączyć je od źródła zasilania. Niewielka ilość białego dymu podczas gotowania jest zjawiskiem normalnym i zwykle jest spowodowana rozgrzaniem tłuszczem lub resztkami jedzenia. Jednak czarny lub gęsty biały dym oznacza, że jedzenie i tłuszcz się przypalają lub że ma miejsce usterka elektryczna. W takich przypadkach należy odłączyć zasilanie, a przed otwarciem pokrywy poczekać do chwili, gdy dym się rozproszy.
- Nie należy używać metalowych czyszczyków do szorowania, ponieważ ich odłamki mogą spowodować porażenie prądem lub uszkodzenie powłoki ceramicznej.
- Przed rozpoczęciem korzystania wyjmij wkładkę ochronną.

## Budowa urządzenia i rozmieszczenie jego elementów



Nr	Element	Opis
1	Płyta grillowa	Do przyrządzania dużych kawałków mięsa (np. grillowanego mięsa)
2	Płaska blacha do pieczenia	Do przyrządzania małych kawałków mięsa (np. szaszłyków) i pizzy
3	Koszyk do smażenia	Do smażenia beztłuszczowego różnych potraw w trybie AIR FRY.
4	Uchwyt do podnoszenia	Służy do otwierania urządzenia w trakcie gotowania w celu dodania produktów.
5	Okienko wziernika	Umożliwia obserwację żywności podczas gotowania. Zalecamy przetarcie okienka po każdym użyciu urządzenia.
6	Uchwyt	Służy do zdejmowania górnej pokrywy.
7	Górny element grzejny	Zapewnia ciepło o mocy znamionowej 1650 W
8	Ostona przeciwrozpryskowa	Zapewnia ochronę przed rozpryskiwaniem tłuszczu podczas gotowania
9	Dolny element grzejny	Zapewnia ciepło o mocy znamionowej 1300 W
10	Panel sterowania	Umożliwia dostęp do informacji w wybranym ustawieniu. Patrz Ustawienia frytownicy.
11	Sonda	Umożliwia pomiar temperatury grillowanego dania. Patrz Sposób korzystania z: sondy
12	Uchwyt sondy	Służy do przechowywania sondy

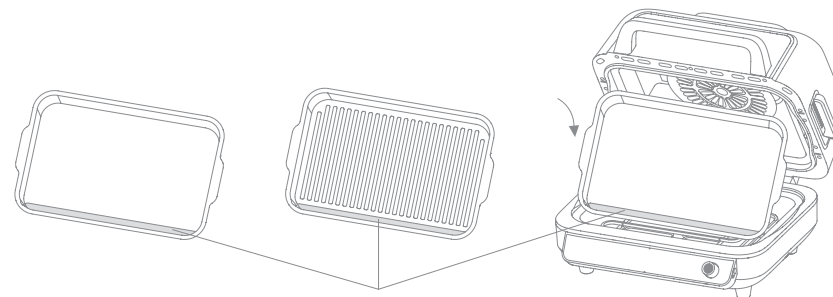
## Opis przycisków

Przycisk	Ikona	Instrukcje
Przycisk zasilania		Krótkotrwałe naciśnięcie powoduje powrót do stanu czuwania; długotrwałe naciśnięcie (1 s) powoduje wyłączenie urządzenia
Pokrętko Start/ Pause		Obrót umożliwia ustawienie temperatury/ czasu; naciśnięcie powoduje rozpoczęcie/ wstrzymanie gotowania
Przycisk Czas/ Temperatura		Naciśnięcie umożliwia ustawienie czasu lub temperatury
Przycisk temperatury sondy		Naciśnięcie umożliwia ustawienie temperatury sondy lub odczyt temperatury wskazywanej przez sondę
Przycisk stopnia wysmażenia		Wybierz stopień wysmażenia steaka (tylko w trybie Air-fry AI Cooking - STEAK)
Przycisk Grill		Powoduje uruchomienie trybu grilla

## Sposób założenia płyty grillowej i rusztu

### Instrukcje

Płytę grillową lub ruszt należy włożyć w taki sposób, by rynienka na tłuszcz skierowana była w stronę przedniej części piekarnika. Włożenie ich w odwrotnym kierunku może spowodować, że górna pokrywa nie zamknie się całkowicie lub pojawi się informacja o błędzie wykrycia misy. (Szczegółowo przedstawiono to na ilustracji.)



Rynienka na tłuszcz musi być skierowana w stronę przedniej części urządzenia

# Sposób obsługi urządzenia

## 1. Podłącz do źródła zasilania

W chwili podłączenia do źródła zasilania wszystkie wskaźniki i wyświetlacze zapalają się na 1 sekundę, czemu towarzyszy sygnał dźwiękowy, a następnie gasną. Działa tylko przycisk zasilania.

Naciśnij przycisk zasilania, co spowoduje włączenie urządzenia w trybie czuwania, domyślnie ustawiając menu beztłuszczowego smażenia frytek w trybie Air-fry AI Cooking.



## 2. Wybierz tryby gotowania i dokończ gotowanie

Urządzenie oferuje trzy tryby robocze: Smażenie beztłuszczowe wspomagane przez sztuczną inteligencję, niestandardowe smażenie beztłuszczowe oraz grillowanie.

### (1) Smażenie beztłuszczowe wspomagane przez sztuczną inteligencję (Air-fry AI Cooking)

W tym trybie dostępnych jest 8 fabrycznie ustawionych menu. Po wybraniu menu i dodaniu składników naciśnij przycisk Start/Pause, co spowoduje rozpoczęcie gotowania. Urządzenie wykrywa początkową temperaturę i ilość składników, automatycznie dostosowując czas gotowania.



#### • Dla menu z wyjątkiem steku (STEAK):

**Etap 1:** W trybie czuwania obróć pokrętko Start/Pause i wybierz menu; włączy się odpowiednia kontrolka.



**Etap 2:** Naciśnij przycisk Start/Pause i rozpocznij gotowanie. Wyświetlacz temperatury pokazuje bieżącą temperaturę w komorze, stabilizując się na ustawionej wartości. Do czasu obliczenia przez inteligentny algorytm pozostałego czasu gotowania na wyświetlaczu czasu widoczne będą wskazania „----”.



**Etap 3:** Po zakończeniu odliczania proces gotowania dobiega końca, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat „End”. Jeśli nie zostanie naciśnięty żaden przycisk lub pokrywa nie zostanie otwarta przez 5 minut, urządzenie automatycznie się wyłączy, a wszystkie kontrolki ekranu zgasną.

#### • Dla menu stek (STEAK):

**Etap 1:** W trybie czuwania obróć pokrętko Start/Pause i wybierz menu STEAK.

**Etap 2:** Naciśnij przycisk stopnia wysmażenia Doneness i wybierz pożądany stopień wysmażenia (na tym etapie nie dodawaj jeszcze składników).

Uwaga: Funkcja Doneness jest dostępna wyłącznie w menu STEAK w trybie Air-fry AI Cooking.

**Etap 3:** Naciśnij przycisk Start/Pause i rozpocznij podgrzewanie. Na wyświetlaczu czasu pojawi się komunikat „PRE”.

Uwaga: Podgrzewanie jest dostępne tylko w menu STEAK w trybie Air-fry AI Cooking lub niestandardowego smażenia beztłuszczowego (Custom Air Fry).

**Etap 4:** Po osiągnięciu ustawionej temperatury podgrzewanie dobiegnie końca, komunikat „PRE” zniknie, a na wyświetlaczu pojawi się „ADD FOOD”.

**Etap 5:** Podłącz sondę do urządzenia, wsuń ją do steka, umieść stek na płycie grilla i zamknij pokrywę, by kontynuować gotowanie. Wyświetlacz temperatury pokazuje bieżącą temperaturę w komorze, stabilizując się na ustawionej wartości. Na wyświetlaczu czasu pojawia się „----”, a gotowanie dobiega końca w chwili, gdy sonda zmierzy temperaturę ustawioną dla wybranego stopnia wysmażenia.

**Etap 6:** Gotowanie kończy się w chwili, gdy sonda zmierzy zadaną temperaturę i pojawi się komunikat „End”. Jeśli nie zostanie naciśnięty żaden przycisk lub pokrywa nie zostanie otwarta przez 5 minut, urządzenie automatycznie się wyłączy.

Uwaga: Chcąc sprawdzić aktualną temperaturę sondy, w trakcie gotowania naciśnij przycisk Probe Temp. W rozdziale Działanie sondy podano wskazówki dotyczące sposobu korzystania z sondy.

200°C 88:88

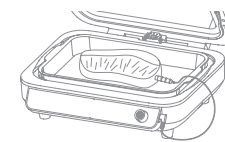


Rare MedRare Med MedWell Well



124°C 88:88

888°C 68:88



200°C 88:88

200°C 88:88

## Fabrycznie ustawione wartości temperatury sondy dla różnych stopni wysmażenia

Nr	Stopień wysmażenia	Fabrycznie ustawione wartości temperatury sondy
1	Krwisty	47°C
2	Średnio krwisty	53°C
3	Średnio wysmażony	58°C
4	Dobrze wysmażony	63°C
5	Mocno wysmażony	75°C

Gdy nie korzysta się z sondy: Gotowanie odbywa się zgodnie z domyślnymi ustawieniami czasu dla wybranego stopnia wysmażenia.

## (2) Niestandardowy tryb smażenia beztluszczowego

Umożliwia ręczne ustawienie temperatury gotowania, czasu i docelowej temperatury sondy (jeśli jest używana). Kontrolki menu nie świecą się, a gotowanie odbywa się zgodnie z ustawieniami zdefiniowanymi przez użytkownika.

### • Bez sondy:

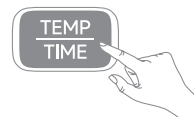
**Etap 1:** W trybie czuwania naciśnij przycisk Time/Temp; wyświetlacz temperatury zacznie migać.



**Etap 2:** Obróć pokrętkę Start/Pause i ustaw temperaturę.



**Etap 3:** Naciśnij ponownie przycisk Time/Temp; wyświetlacz czasu zacznie migać.



**Etap 4:** Obróć pokrętkę Start/Pause i ustaw czas.



**Etap 5:** Naciśnij przycisk Start/Pause i rozpocznij gotowanie.

Wyświetlacz temperatury pokazuje bieżącą temperaturę w komorze, stabilizując się na ustawionej wartości.

Na wyświetlaczu czasu widoczne są wskazania czasu pozostałego do końca gotowania.



**Etap 6:** Po zakończeniu odliczania proces gotowania dobiega końca, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat „End”. Jeśli nie zostanie naciśnięty żaden przycisk lub pokrywa nie zostanie otwarta przez 5 minut, urządzenie automatycznie się wyłączy.

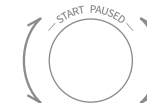
200°C 200°F 88:88

## Zaprogramowany czas smażenia dla danego stopnia wysmażenia (bez sondy)

Nr	Stopień wysmażenia	Zaprogramowany czas smażenia
1	Krwisty	3 min
2	Średnio krwisty	4 min
3	Średnio wysmażony	6 min
4	Dobrze wysmażony	8 min
5	Mocno wysmażony	10 min

### • Z sondą:

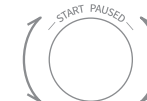
**Etap 1:** W trybie czuwania obróć pokrętkę Start/Pause i wybierz menu (np. Pierś z kurczaka, Stek, Kiełbaski, Łosoś).



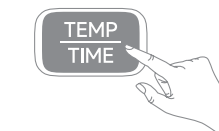
**Etap 2:** Podłącz sondę, naciśnij przycisk Probe Temp; wyświetlacz temperatury pokazuje ustawienie domyślne (30°C).



**Etap 3:** Obróć pokrętkę Start/Pause i ustaw docelową temperaturę sondy.



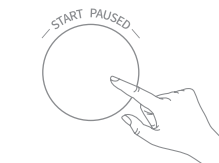
**Etap 4:** Naciśnij przycisk Time/Temp i ustaw temperaturę w komorze. (Czasu gotowania nie można ustawić, ponieważ gotowanie kończy się, gdy sonda zmierzy zadaną, docelową temperaturę.)



**Etap 5:** Naciśnij przycisk Start/Pause i rozpocznij gotowanie.

Wyświetlacz temperatury pokazuje bieżącą temperaturę w komorze, stabilizując się na ustawionej wartości.

Na wyświetlaczu czasu pojawi się komunikat „----”.



**Etap 6:** Gotowanie kończy się w chwili, gdy sonda zmierzy zadaną temperaturę i pojawi się komunikat „End”. Jeśli nie zostanie naciśnięty żaden przycisk lub pokrywa nie zostanie otwarta przez 5 minut, urządzenie automatycznie się wyłączy.

Uwaga: Chcąc sprawdzić aktualną temperaturę sondy, w trakcie gotowania naciśnij przycisk Probe Temp. W rozdziale Działanie sondy podano wskazówki dotyczące sposobu korzystania z sondy.

200°C 200°F 88:88

## (3) Tryb grillowania

### • Bez sondy:

**Etap 1:** W trybie czuwania naciśnij przycisk Grill, co spowoduje włączenie trybu Grill (domyślnie: LOW).



**Etap 2:** Naciskając przycisk Grill wybierz cyklicznie pojawiające się poziomy temperatury: LOW (170°C), MED (190°C), HIGH (210°C) lub MAX (230°C). Zamiast tego można nacisnąć Time/Temp i obrócić pokrętkę Start/Pause wybierając LOW, MED, HIGH, MAX lub 260°C.

**Etap 3:** Naciśnij przycisk Start/Pause i rozpocznij gotowanie.

Wyświetlacz temperatury pokazuje bieżącą temperaturę dolnej płyty, stabilizując się na ustawionej wartości.

Na wyświetlaczu czasu pojawi się komunikat „----”.

**Etap 4:** Ręcznie wstrzymaj gotowanie, naciskając przycisk Start/Pause. Maksymalny czas gotowania wynosi 4 godziny (LOW–MAX) lub 1 godzinę (260°C), po czym urządzenie wyłączy się automatycznie.

**Etap 5:** W trybie wstrzymania naciśnij przycisk zasilania, co spowoduje powrót do trybu czuwania.

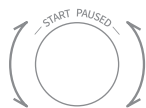
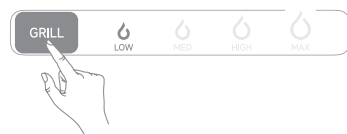
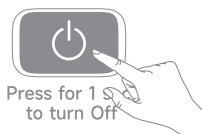
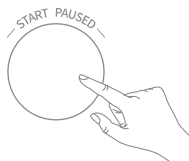
#### • Z sondą:

**Etap 1:** Naciskając przycisk Grill wybierz poziom temperatury.

**Etap 2:** Podłącz sondę, naciśnij przycisk Probe Temp; wyświetlacz temperatury pokazuje ustawienie domyślne (30°C).

**Etap 3:** Obróć pokrętkę Start/Pause i ustaw docelową temperaturę sondy.

**Etap 4:** Naciśnij przycisk Start/Pause i rozpocznij gotowanie. Na wyświetlaczu czasu pojawi się komunikat „----”.



**Etap 5:** Gotowanie kończy się w chwili, gdy sonda zmierzy zadaną temperaturę i pojawi się komunikat „End”. Jeśli nie zostanie naciśnięty żaden przycisk lub pokrywa nie zostanie otwarta przez 5 minut, urządzenie automatycznie się wyłączy.

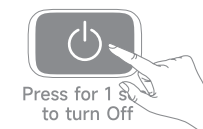
Uwaga: Chcąc sprawdzić aktualną temperaturę sondy naciśnij przycisk Probe Temp. W rozdziale Działanie sondy podano wskazówki dotyczące sposobu korzystania z sondy.



### 3. Wyłączenie urządzenia

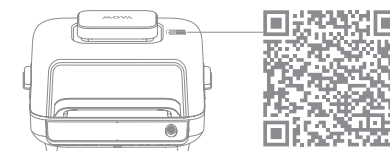
Chcąc wyłączyć urządzenie działające w dowolnym trybie wciśnij przycisk zasilania na 1 sekundę; wszystkie kontrolki ekranu zgasną, a aktywny będzie tylko przycisk zasilania.

Urządzenie automatycznie się wyłączy po 5 minutach bezczynności w trybie czuwania lub 5 minutach od chwili zakończenia gotowania bez otwierania pokrywy.



## Jak zdobyć przepis

Chcąc zdobyć przepisy i ich nowe wersje Zeskanuj kod QR



## Działanie sondy

**Odpowiednie produkty spożywcze:** Stek, kotlety jagnięce, kotlety wieprzowe, pierś z kurczaka, burgery, polędwica, filety rybne, cały kurczak.

**Sposób korzystania z sondy:** Wsuń sondę poziomo do najgrubszej części smażonego produktu spożywczego. Końcówka sondy powinna znajdować się w środku grillowanej potrawy, a nie przechylona w dół ani ku górze. Umieść sondę blisko (ale nie dotykając) kości i z dala od tłuszczu i chrząstki.

**Uwaga:** W przypadku filetów rybnych najgrubsza część może nie znajdować się w środku. Dokładne wyniki uzyskuje się, gdy końcówka sondy dociera do najgrubszej części. Z sondy nie należy korzystać w przypadku mrożonych białek lub kawałków mięsa mniejszych niż 2 cm. Grillując całego kurczaka końcówka sondy nie może przejść przez mięso do wypatroszonego wnętrza.

POPRAWNIE



NIEPOPRAWNIE



## Funkcje sondy:

### 1. Tylko wyświetlanie aktualnej temperatury dania

Obsługa: Przed rozpoczęciem gotowania wsuń sondę do środka produktu spożywczego i podłącz zacisk sondy do skrzynki sterowniczej; żadne dalsze działania nie są konieczne. Podczas gotowania wyświetlacz pokazuje temperaturę w czasie rzeczywistym środka obszaru gotowania. Chcąc sprawdzić aktualną temperaturę sondy naciśnij przycisk Probe.

### 2. Gotowanie kontrolowane docelową temperaturą sondy

Obsługa: Przed rozpoczęciem gotowania wsuń sondę do środka produktu spożywczego i podłącz zacisk sondy do skrzynki sterowniczej. Naciśnij przycisk sondy; wskazania temperatury na wyświetlaczu zaczną migać (domyślnie 30°C). Obróć pokrętło Start/Pause i ustaw docelową temperaturę sondy.

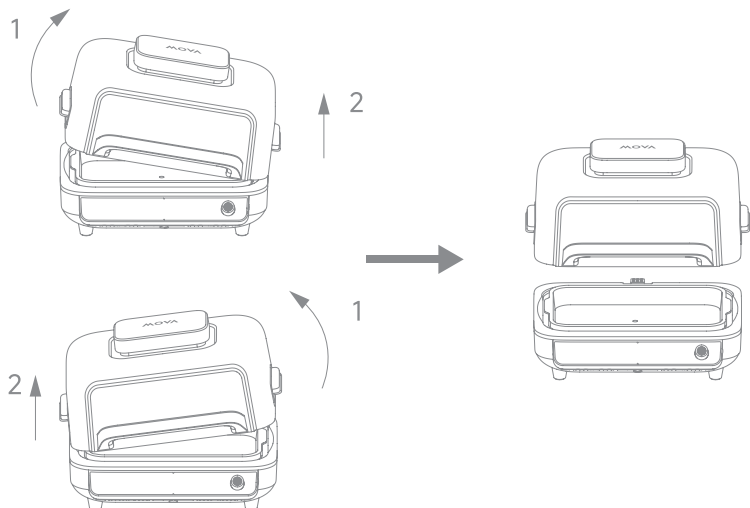
Uwaga: Naciśnięcie przycisku sondy powoduje włączenie trybu gotowania kontrolowanego temperaturą sondy. W przypadku ustawienia temperatury jako wartości docelowej podczas gotowania, urządzenie nie będzie ograniczone ustawionym czasem, a na wyświetlaczu widoczne będą wskazania czasu „----”.

## Jak zdjąć górną pokrywę i osłonę przeciwbryzgową

### Dwa sposoby zdjęcia górnej pokrywy:

Najpierw podnieś górną pokrywę za uchwyt po lewej stronie, a następnie podnieś uchwyt po prawej stronie, co umożliwi odłączenie całej górnej pokrywy od korpusu piekarnika. Zamiast tego można najpierw podnieść górną pokrywę za uchwyt po prawej stronie, a następnie podnieść uchwyt po lewej stronie, co da ten sam rezultat.

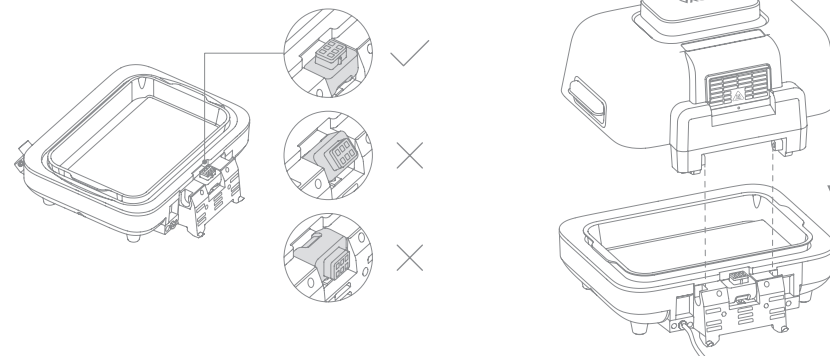
Uwaga: Ze względu na funkcję samoblokowania zawiasów łączących górną pokrywę z korpusem piekarnika, jednoczesne podniesienie lewego i prawego uchwyty może utrudnić zdjęcie górnej pokrywy.



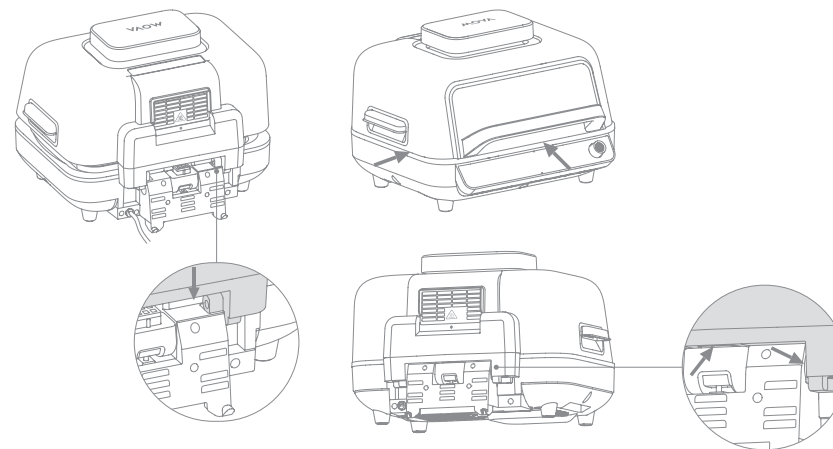
## Ponowne założenie górnej pokrywy:

1. Sprawdź, czy złącze znajduje się we właściwej pozycji.

2. Przytrzymaj górną pokrywę obiema rękami, wyrównaj zawiasy i włóż je na miejsce. Po umieszczeniu górnej pokrywy na korpusie piekarnika delikatnie potrząśnij pokrywą na boki, aby wspomóc mechanizm samoblokujący zawiasów.

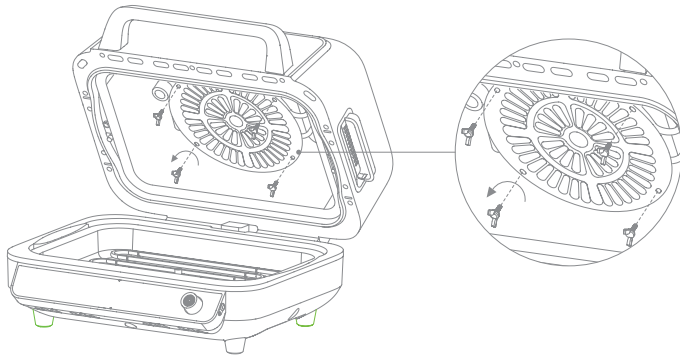


3. Przed otwarciem górnej pokrywy po jej ponownym założeniu sprawdź, czy jest prawidłowo zamontowana, aby uniknąć uszkodzenia zawiasów. (Po prawidłowym założeniu krawędzie górnej pokrywy są wyrównane z korpusem piekarnika.)



## Zdejmowanie i zakładanie osłony przeciwbryzgowej:

Chcąc zdjąć osłonę przeciwbryzgową, cztery śruby skrzydełkowe obróć w lewo. Chcąc ponownie zamontować osłonę przeciwbryzgową, cztery śruby skrzydełkowe przekręć w prawo.



## Jak czyścić i konserwować urządzenie

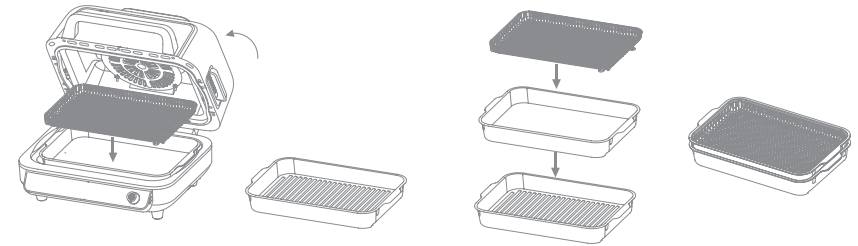
1. Wnętrze piekarnika i elementy wyposażenia zalecamy czyścić po każdym użyciu urządzenia.
2. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć, odłączyć od źródła zasilania i poczekać do chwili, gdy ostygnie.
3. Wyjmij schłodzony koszyk do smażenia, nałóż nieżrący środek czyszczący, usuń tłuszcz/zanieczyszczenia i spłucz wodą.
4. Wyjmij schłodzoną płytę grilla, usuń tłuszcz/zanieczyszczenia, namocz krótko w wodzie, nałóż niekorozyjny środek czyszczący, przetrzyj miękką ściereczką i spłucz. (Namoczenie płyty grilla przez kilka minut przed nałożeniem środka czyszczącego i przetarciem ułatwia usuwanie przyklejonych zanieczyszczeń i soków.)
5. W razie potrzeby zdejmij osłonę przeciwbryzgową i wyczyść ją, postępując podobnie, jak na etapie 4.
6. Naniesz niekorozyjny środek czyszczący na wilgotną miękką ściereczkę lub gąbkę i przetrzyj wszystkie obszary wnętrza piekarnika. (Do czyszczenia wyświetlacza nie używaj suchej ściereczki ani szczotki, ponieważ może go to uszkodzić.)
7. Przed ponownym założeniem elementów w piekarniku dokładnie je wysusz.

Uwaga: Płytę grillową, kosz do smażenia i osłonę przeciwbryzgową zaprojektowano z myślą o zapewnieniu możliwości ich umycia w zmywarce do naczyń. Aby zachować właściwości nieprzylepialnej płyty grillowej, należy unikać używania metalowych przyborów, ostrych szczotek lub podgrzewania płyty grillowej na innych urządzeniach grzewczych.

## Jak przechowywać urządzenie

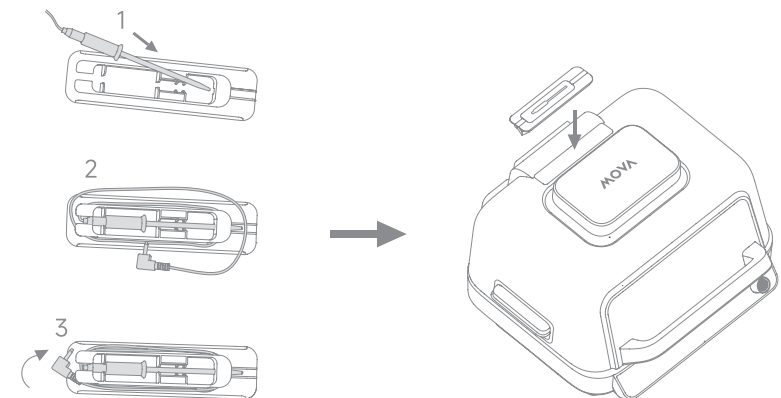
### Przechowywanie blachy do pieczenia i kosza do smażenia

- W czasie, gdy się z nich nie korzysta, przechowywać w chłodnym, suchym miejscu.
- Jedną płytę grillową i kosz do smażenia można włożyć do urządzenia, a drugą płytę grillową przechowywać osobno.
- Pasiastą płytę grillową, płaską płytę grillową i kosz do smażenia można również złożyć razem. Ułożonych przedmiotów nie należy umieszczać wewnątrz urządzenia, ponieważ grozi to jego uszkodzeniu.



### Przechowywanie sondy

Po każdym użyciu sondę należy wytrzeć do czysta, a następnie włożyć końcówkę sondy do uchwytu sondy. Przewód sondy należy nawinąć wokół zewnętrznej krawędzi uchwytu, złącze przymocować z boku uchwytu. Uchwyt sondy ma magnes, który można przymocować do tylnej górnej części pokrywy.



# Dane techniczne

Nazwa	Indoor Air Fry Grill
Model	IG20 Pro
Znamionowy prąd zasilania	220-240V~ 50-60Hz
Moc znamionowa	3075 W (Górna grzałka: 1650 W, Górny wentylator: 45 W, Lampka piekarnika: 2*40 W, Dolna grzałka: 1300 W) Uwaga: W trakcie całego procesu gotowania, górne i dolne elementy grzewcze będą pracować jednocześnie przez kilka minut i osiągną maksymalną moc 3075 W. W pozostałym czasie naprzemiennie grzać będą górne i dolne elementy grzewcze, z maksymalną mocą 1775 W.
Obszar gotowania	337 × 216 mm
Wymiary	457 × 426 × 308 mm

## Wykrywanie i usuwanie usterek

### a. Rozwarty obwód NTC:

Na ekranie pojawia się kod błędu E1.

Podczas autotestu urządzenie uruchamia alarm niezwłocznie po wykryciu usterki.

Podczas pracy, po wstrzymaniu pracy lub po otwarciu pokrywy alarm rozlegnie się dopiero po 1 minucie nagrzewania.

### b. Zwarcie NTC:

Na ekranie pojawia się kod błędu E2.

Podczas pracy, po wstrzymaniu pracy lub po otwarciu pokrywy urządzenie uruchamia alarm niezwłocznie po wykryciu usterki.

### c. Alarm przegrzania:

Kod błędu E3 pojawia się na ekranie, gdy temperatura w komorze przekroczy 260°C podczas pracy, po wstrzymaniu pracy lub po otwarciu pokrywy.

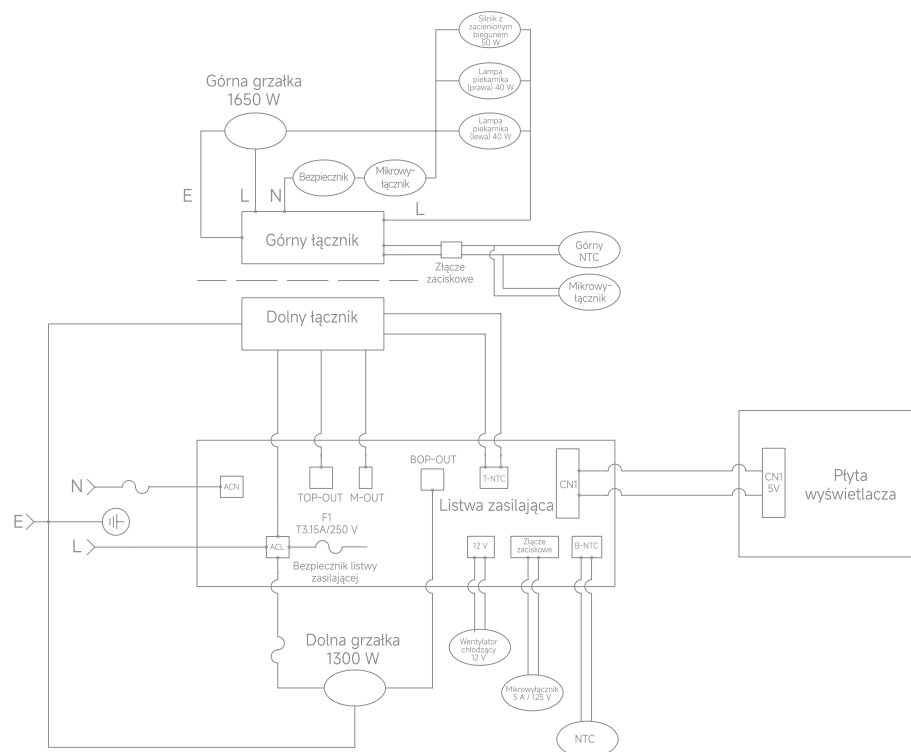
Ogólne efekty alarmów usterek

W przypadku uruchomienia alarmu usterki: Brzęczyk wyda 10 krótkich sygnałów dźwiękowych. Elementy grzewcze przestaną działać. Wentylator będzie działał przez 20 sekund. Jeśli w tym czasie lub po 20 sekundach usterka zostanie automatycznie usunięta, system powróci do poprzedniego stanu.

Nr	Kod błędu	Opis	Uwaga
1	E1	Zwarcie dolnego czujnika	Krótkie sygnały dźwiękowe 10 razy w przypadku błędu; naciśnij przycisk Start/Pause, aby powrócić do trybu czuwania po usunięciu usterki
2	E2	Rozwarty obwód dolnego czujnika	Krótkie sygnały dźwiękowe 10 razy w przypadku błędu; naciśnij przycisk Start/Pause, aby powrócić do trybu czuwania po usunięciu usterki

3	E3	Alarm przegrzania	Krótkie sygnały dźwiękowe 10 razy w przypadku błędu; naciśnij przycisk Start/Pause, aby powrócić do trybu czuwania po usunięciu usterki
4	LID OPEN	Otwarta górna pokrywa	Krótkie sygnały dźwiękowe 10 razy w przypadku błędu; naciśnij przycisk Start/Pause, aby powrócić do trybu czuwania po usunięciu usterki
5	NO LID	Górna pokrywa nie została prawidłowo zamontowana	Krótkie sygnały dźwiękowe 10 razy w przypadku błędu; naciśnij przycisk Start/Pause, aby powrócić do trybu czuwania po usunięciu usterki
6	NO POT	Wewnętrzny pojemnik nie został prawidłowo zamontowany	Krótkie sygnały dźwiękowe 10 razy w przypadku błędu; naciśnij przycisk Start/Pause, aby powrócić do trybu czuwania po usunięciu usterki

## Zasada elektryczna



# Informacje dotyczące europejskiej dyrektywy WEEE



Wszystkie produkty oznaczone tym symbolem uznano za odpady sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE zgodnie z dyrektywą 2012/19/UE) i nie można ich wyrzucić po zakończeniu okresu użytkowania wraz z innymi zmieszanyymi odpadami z gospodarstw domowych. W celu ochrony zdrowia ludzi oraz środowiska naturalnego należy przekazać zużyty sprzęt do wyznaczonego punktu utylizacji wyznaczonego przez instytucje rządowe lub lokalne. Prawidłowe usunięcie zużytego produktu pomaga w zapobieganiu potencjalnym negatywnym skutkom oddziaływania na środowisko naturalne i zdrowie ludzi. Więcej informacji o warunkach i lokalizacji punktów zbiórki można uzyskać w urzędzie lokalnym lub od instalatora.

## Podmiot odpowiedzialny:

Eurepstar GmbH  
Schlüterstr 3  
85057 Ingolstadt  
Germany

## Producent:

XingKuang Innovation Technology (Suzhou) Co., Ltd.  
Adres: 12th Floor, Building 2, Wisdom Valley Park,  
Suzhou (Taihu) Software Industrial Park, No. 1463  
Wuzhong Avenue, Yuexi Street, Wuzhong Economic  
Development Zone, Suzhou, Jiangsu Province, P.R.  
Chiny.

Adres: 12. piętro, budynek 2, Wisdom Valley Park, Suzhou  
(Taihu) Software Industrial Park, nr 1463 Wuzhong  
Avenue, Yuexi Street, Wuzhong Economic Development  
Zone, Suzhou, prowincja Jiangsu, Chiny.

## Ostrzeżenia i informacje dotyczące bezpieczeństwa

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

Przed użyciem zapoznaj się również z poniższymi informacjami:

### Ostrzeżenia dotyczące użytkowania

#### 1. Bezpieczeństwo dzieci:

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

#### 2. Ryzyko poparzenia:

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

#### 3. Bezpieczeństwo elektryczne:

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

#### 4. Ochrona przed przegrzaniem:

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

#### 5. Bezpieczne użytkowanie oleju (dla frytkownic olejowych):

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

### Informacje dotyczące prawidłowego użytkowania

#### 1. Przygotowanie urządzenia do pracy:

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

#### 2. Eksploatacja urządzenia:

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

#### 3. Czyszczenie i konserwacja:

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

#### 4. Przechowywanie:

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

### Dodatkowe środki ostrożności

#### ● Ochrona środowiska:

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

#### ● Efektywność energetyczna:

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

## Ochrona środowiska



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



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

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

Szczegółowe informacje o warunkach gwarancji dystrybutora / producenta dostępne na stronie internetowej <https://serwis.innpro.pl/gwarancja>

Produkt należy regularnie konserwować (czyścić) we własnym zakresie lub przez wyspecjalizowane punkty serwisowe na koszt i w zakresie użytkownika. W przypadku braku informacji o koniecznych akcjach konserwacyjnych cyklicznych lub serwisowych w instrukcji obsługi, należy regularnie, minimum raz na tydzień oceniać odmiennosć stanu fizycznego produktu od fizycznie nowego produktu. W przypadku wykrycia lub stwierdzenia jakiegokolwiek odmiennosć należy pilnie podjąć kroki konserwacyjne (czyszczenie) lub serwisowe. Brak poprawnej konserwacji (czyszczenia) i reakcji w chwili wykrycia stanu odmiennosć może doprowadzić do trwałego uszkodzenia produktu. Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z zaniedbania.

Importer: **INNPRO**

INNPRO Robert Błędowski sp. z o.o.  
ul. Rudzka 65c  
44-200 Rybnik, Polska  
tel. +48 533 234 303  
hurt@innpro.pl  
www.innpro.pl