

---

项目名称

FD40 Pro 说明书

---

版本号

MOVA 歐版 A00

---

设计时间

2026/1/26

---

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, 騎馬釘

颜色及专色: PANTANG 9C

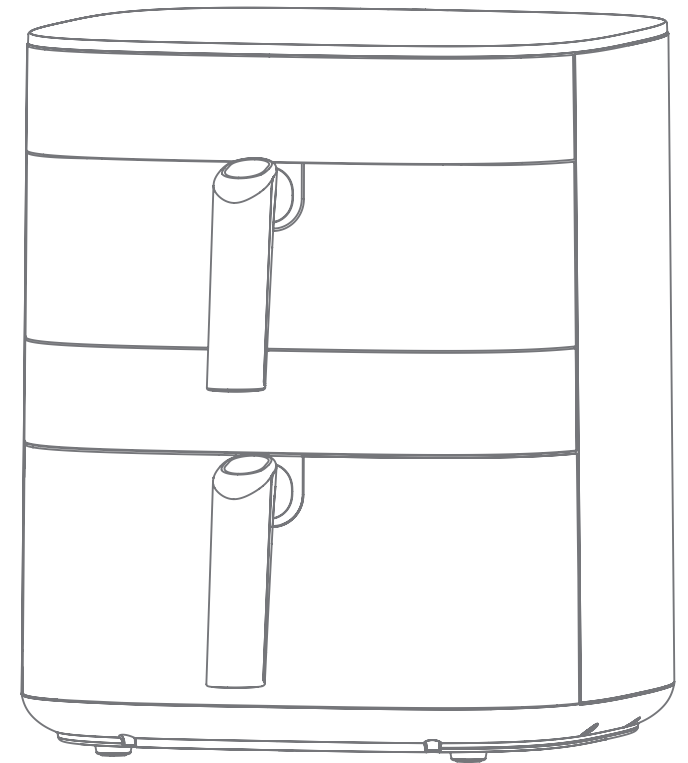
尺寸要求: 140mm\*210mm

---

变更履历:

# Aerochef FD40 Pro

## Air Fryer User Manual



Manufactured by:  
XingKuang Innovation Technology (Suzhou) Co., Ltd.

MADE IN CHINA

EU-A00



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



## Translation of the Original Instructions

EN	User Manual	01
DE	Bedienungsanleitung	13
PL	Podręcznik użytkownika	27
SV	Bruksanvisning	40
NO	Brukerhåndbok	52
UA	Посібник користувача	64
KA	მომხმარებლის სახელმძღვანელო	76

# Original Instructions

Safety Instructions .....	02
Know Your Air Fryer .....	04
Before Use .....	06
How to Use .....	07
Care & Maintenance .....	08
Troubleshooting .....	08
Specifications .....	10
Energy Consumption & Power Management .....	10
WEEE Information .....	10
Appendix A: Preset Menus .....	11
Appendix B: Cooking Tips .....	12

# Safety Instructions

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE.

Failure to follow the warnings and instructions may result in serious personal injury or major property damage.

## Warnings



Areas/surfaces marked with the "hot surface" symbol will become hot during operation.

During operation, the front, sides, and top surfaces of the appliance may become hot. Please take care to avoid burns.

Caution, hot surface!

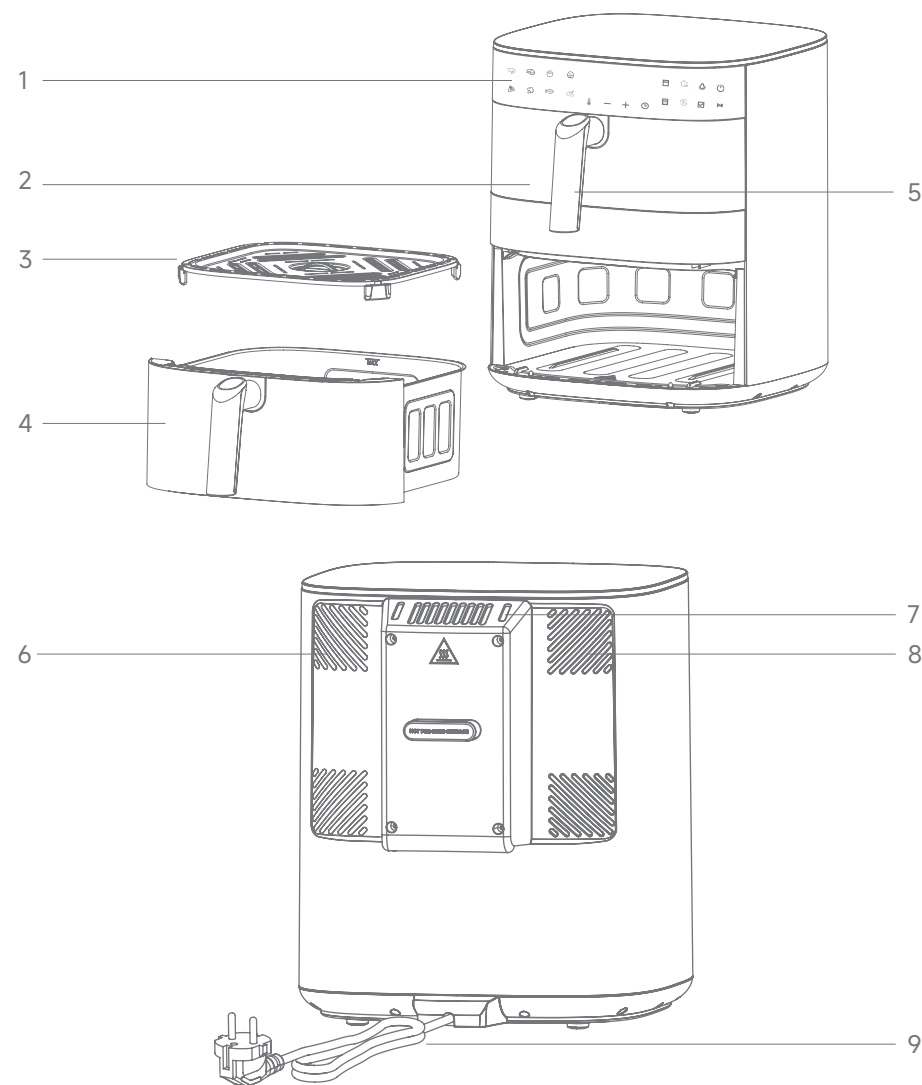
## Precautions

- This appliance is for household use only. Do not use it for other unintended purposes.
- After use, store the product in a dry, well-ventilated place, avoiding moisture, high temperatures, and direct sunlight.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or those lacking experience and knowledge, unless supervised or instructed by someone responsible for their safety. Keep children away from the appliance and do not allow them to play with it.
- Dispose of plastic packaging immediately after unpacking to prevent risk of suffocation to children.
- Ensure all packaging materials are completely removed before operating the appliance to prevent fire or burn hazards.
- This appliance operates at 220-240 V ~ 50-60 Hz. Before connecting to the power supply, ensure the local voltage matches the required rating. Using the incorrect voltage may damage components or impair performance. A voltage stabilizer is recommended.
- Do not operate the appliance with an external timer or remote-control system to avoid the risk of short circuits or spontaneous ignition.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not use the appliance for purposes other than cooking or baking food.
- Do NOT use this appliance for deep-frying.
- Do not plug in or unplug the appliance with wet hands to avoid electric shock.
- Operate on a level, heat-resistant surface. Do not place on carpets, towels, plastic, paper or other flammable materials.
- DO NOT place the appliance near the edge of a worktop during operation.
- Do not use the appliance on unstable, wet, hot, slippery, or non-heat-resistant surfaces to prevent tipping, fire, or electric shock.
- Do not operate in environments with gas leaks or electrical faults to avoid explosions or electrocution.
- Keep away from curtains, wallpaper, and other flammable materials during use.

- Never leave the appliance unattended during operation to prevent overheating or fire.
- Maintain at least 10cm of clearance around the appliance to allow proper ventilation and avoid grease accumulation or fire hazards.
- Keep the cord away from sharp edges, abrasive surfaces, hot parts, or other objects that may cause damage, leading to electric shock or fire.
- Do not touch hot surfaces or interior components during or immediately after operation to avoid burns.
- Do not operate the appliance empty (without food). Prolonged dry operation may lead to overheating or fire. Do not operate continuously for more than 3 hours.
- Do not place packaged, bottled, or flammable items on or over the appliance to avoid fire or explosion.
- Do not place paper, plastic, or other combustible materials inside the appliance to avoid fire.
- Do not heat glass containers or sealed items, as they may explode.
- Ensure food does not touch the heating tubes. Avoid cooking oversized food that may cause smoke or fire.
- When cooking acidic foods (pH < 5), such as those with vinegar or lemon juice, always wrap them in aluminum foil to protect the internal components.
- Avoid contact with the grill rack or handle until the unit has cooled completely.
- This appliance generates high heat and steam during use. Do not place hands or face near openings. Take extra care when opening the lid, as hot steam may escape rapidly.
- Always grasp the plug, not the cord, when unplugging. Pulling the cord may cause damage and create a risk of electric shock.
- Always use oven mitts or other heat-resistant tools to handle hot items.
- Clean the air fryer basket and crisper plate after every use to prevent grease buildup, smoke, or fire.
- Allow heating elements and surfaces to cool before cleaning to avoid burns.
- Always unplug the appliance when not in use, before cleaning, moving, or when experiencing malfunctions.
- Do not immerse the appliance in water or spray it directly with liquid to prevent component damage or electric shock.
- If the appliance malfunctions or is damaged, stop using it immediately and contact our authorized service center. Do not attempt to repair it yourself.
- When discarding the appliance, cut off the power cord and dispose of it through a certified recycling or disposal facility.
- Take out the protective insert before operating the unit.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Know Your Air Fryer



1. Control panel
2. Upper frying basket
3. Crisper plate
4. Lower frying basket

5. Handle
6. Cool air outlet
7. Hot air outlet
8. Air inlet
9. Power cord



9. AI cooking menus

10. Display\*

11. Control buttons

\* The schedule icon (⌚) on the display lights up when cooking is scheduled to finish after a set period via the app.

Icon	Name	Description
	Power button	Turn on/off the air fryer.
	Start/Pause button	Start or pause cooking.
	Upper basket selection button	Select a menu and set parameters for the upper frying basket.
	Lower basket selection button	Select a menu and set parameters for the lower frying basket.
	DIY button	Enter DIY cooking mode.
	Reheat button	Enter reheat mode.
	Light button	Turn on the interior light.
	Sync button	Synchronize both baskets to finish cooking at the same time.
	Temperature button	Enable cooking temperature adjustment.
	Time button	Enable cooking time adjustment.
	"+" / "-" button	Adjust cooking temperature or time. Or you can long-press both for 3 seconds to start Wi-Fi pairing.

## Before Use

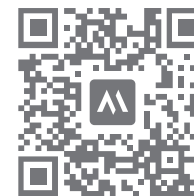
### Preparations

- 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.
- Place the air fryer on a stable, level, heat-resistant surface, away from areas that can be damaged by steam.

### Connect to the MOVHome APP

The app allows you to explore cloud recipes and add them to favorites, remotely control the air fryer to start or schedule cooking, set ingredient portions, time and temperature, schedule cooking, and personalize your own recipes.

- Scan the QR code to download the app on your mobile device. You can also download the app from App Store or Google Play.



- Open the app, create an account, and log in.
- Go to **Device**, tap in the upper right corner, then tap Add. Select your appliance model FD40 Pro to connect.
- Press and hold the "+" and "-" buttons simultaneously for 3 seconds to start Wi-Fi pairing.

**Note:** Wi-Fi power is enabled by default. You can long-press and for 3 seconds to turn the Wi-Fi power off or on.




The Wi-Fi indicator shows the network connection status.

Status	Description
Solid On	Connected to Wi-Fi and Server. Remote control via the app is available.
Fast Blinking	Entered pairing mode.
Off	Not connected.

- Follow the in-app instructions to complete the Wi-Fi network connection.
    - Enter your Wi-Fi network name and password, then tap **Next**.
    - Tap **Device hotspot connection**.
    - Switch your phone's Wi-Fi to the hotspot named "mova-airfryer-xq2569\_miapXXXX".
    - After connecting, return to the app. Once the connection is successful, click **Finished**.
- Important:** Please use a single-band network of 2.4 GHz frequency.
- Follow the in-app instructions to complete the pairing.




## How to Use




### Start Cooking


1. Pull out the frying basket and insert the crisper plate into the basket.
2. Spread the ingredients evenly on the crisper plate, ensuring that the food does not exceed the "MAX" level. Then put the basket back into the air fryer.
3. Connect the main plug to a home socket.
4. Press  to activate the air fryer. The lower frying basket is selected by default.
5. (Optional) Press  or  icon to select the upper or lower basket for menu selection and parameter setup.
6. Select cooking mode.

• **AI Cooking mode (8 preset menus):** Short-press an AI cooking menu to select a preset with default settings. The appliance then detects the initial temperature and quantity of the ingredients and automatically adjusts the cooking parameters as needed. For details, see Appendix A: Preset Menus.



#### Note:

- » The upper basket does not support the Cake , Broccoli , or Whole Chicken  menus.
- » During the food recognition process, do not pull out the frying basket or operate any buttons until the remaining time appears on the display.

• **DIY mode** : Press  or , and then use the "+" or "-" button to make adjustments. To rapidly adjust time or temperature, press and hold the "+" or "-" button.


• **Reheat mode** : This mode allows you to heat food at 160°C for 6 minutes, ideal for warming up previously cooked meals.


**Note:** In the above three modes, you can press  or  and then use the "+" or "-" button to adjust cooking temperature or time.

7. (Optional) Press the Sync button  to synchronize both baskets to finish cooking at the same time.
8. Press  to start cooking. For more cooking suggestions, see Appendix B: Cooking Tips.

### Pause/Cancel Cooking

#### To pause cooking:

- Press .
- Simply pull out the basket. The air fryer will automatically pause the cooking process. Cooking will resume once the basket is placed back within 2 minutes.

**Note:** If the two baskets are in Sync mode, removing one basket pauses the other. You can press  to continue its cooking.

#### To cancel cooking:

- When cooking is paused, short-press  to enter standby mode.
- During cooking, long-press  for 2 seconds to enter standby mode.

**Note:** After cooking, the fan will continue running for about 30 seconds to dissipate heat, allowing the food to cool down quickly for serving.

**Caution:** Do not touch the fryer shortly after use, as it remains hot. Only hold the handle when moving the fryer.

## Care & Maintenance

#### Caution:

- 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.

#### To clean and maintain your air fryer:

- **Casing exterior/Internal walls:** Wipe with a wrung damp cloth.
- **Frying basket and crisper plate:**
  - » Wash with diluted dish soap and a soft sponge. Dry the basket after cleaning.
  - » Do not use the basket as a cleaning or soaking container.
  - » Slight discoloration or streaks on the fluorine-coated surface are normal and do not affect use.
  - » Do not allow water to enter the air inlets of the basket. If water enters, drain and dry immediately.
- **Regular inspection:** Check it about once a month. If there is dirt, please clean it in a timely manner.

## Troubleshooting

This chapter provides solutions to common issues you may encounter during use.

**Note:** If one of the following error codes (except OPN) appears on the display screen, please contact the after-sales service team.

Error Code	Description
E1	Upper basket sensor open circuit.
E2	Upper basket sensor short circuit.
E3	Lower basket sensor open circuit.
E4	Lower basket sensor short circuit.
E5	Communication circuit error detected on the control board.
E6	Communication circuit error detected on the power board.

Problem	Possible Cause	Solution
The air fryer does not work.	The power plug is not connected.	Insert the power plug into a grounded outlet.
	The Start button was not pressed after selecting a mode.	After selecting a mode, press the Start button to begin cooking.
	The basket is not properly installed.	Reinsert the basket and ensure it is securely in place.
Food is not cooked evenly.	Too much food in the basket.	Cook in smaller batches for better air circulation.
	Cooking time is too short.	Increase the cooking time and try again.
Food is undercooked.	Food was not shaken during cooking.	Shake the basket halfway through cooking for even results for overlapping ingredients.
Food is not crispy.	Ingredients contain little oil.	lightly brush a thin layer of oil on the surface of ingredients.
The basket cannot be inserted properly.	The basket is overfilled.	Reduce the amount of food in the basket.
White smoke comes out of the air fryer.	Fatty ingredients are being cooked.	It is normal for some smoke to appear when cooking fatty foods.
	Residual grease or oil from previous use.	Clean the basket and crisper plate thoroughly after each use.
The see-through window is fogging or a small amount of water is leaking from the frying basket below the see-through window.	The frying basket 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.
Lightweight ingredients blow around during air frying.	The air circulation fan inside the air fryer may move lightweight food items.	Use wooden cocktail sticks or toothpicks to secure loose or lightweight ingredients, such as the top slice of bread on a sandwich, before air frying.

## Specifications

Air Fryer			
Model	FD40 Pro	Basket capacity	4L/7L
Rated power	2700 W	Rated input	220-240 V~ 50-60 Hz
Wi-Fi Operation Frequency	2400-2483.5 MHz	Wi-Fi Maximum Rated Output Power	20 dBm

## Energy Consumption & Power Management

This air fryer complies with the Ecodesign requirements under Commission Regulation (EU) 2023/826 for energy-related products.

### Power Management Function

The appliance features an automatic power management system. It will switch to a low-power state within 10 minutes after cooking ends or after the last user interaction.

### Power Management Function

- Off Mode (Wi-Fi Disabled): < 0.3 W
- Networked Standby Mode (Wi-Fi Enabled): < 2 W

To minimize energy use, it is recommended to disable Wi-Fi when not using network features and to unplug the appliance when not in use.

**Note:** You can turn off Wi-Fi by long-pressing  and  for 3 seconds.

## 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.

## Appendix A: Preset Menus

### Upper Basket Menus

Menu	Default Temperature (°C)	Temperature Range (°C)	Default Time (min)	Time Range (min)	Suggested Weight (g)
Chicken Wings	155	40~230	19	1~60	150~600
Steak	200		12		200~600
Salmon	175		13		200~400
French Fries	190		14		100~400
Pizza	160		11		50~300
Reheat Mode	160		6		/
DIY Mode	210		8		/

### Lower Basket Menus

Menu	Default Temperature (°C)	Temperature Range (°C)	Default Time (min)	Time Range (min)	Suggested Weight (g)
Chicken Wings	165	40~230	18	1~60	150~600
Steak	200		12		200~600
Broccoli	155		8		200~500
Salmon	175		13		200~400
French Fries	190		18		150~600
Pizza	180		9		50~300
Cake	160		18		150~450
Whole Chicken	180		50		1000
Reheat Mode	160		6		/
DIY Mode	210		8		/

## Appendix B: Cooking Tips

- Do not overfill the basket to ensure even cooking.
- Add up to 2 tablespoons of oil for crispier results.
- Use oil spray to apply oil evenly.
- High-fat foods may drip oil—empty the basket after cooking to reduce smoke.
- Pat dry liquid-marinated foods to avoid splatter and smoke.
- Most frozen oven foods can be air-fried.
- Uniform size and thickness help cook food evenly.
- Smaller pieces cook faster than larger ones.
- Cook in small batches for quicker, better results.
- Avoid stacking or layering when possible.
- Most packaged foods don't need added oil.
- Frozen snacks air fry well—spread them in a single layer.
- Shake or flip layered foods halfway through for even cooking.
- Toss homemade items like fries with a bit of oil for crispiness.
- Pat fresh vegetables dry before oiling and air frying.
- For better taste, remove foil or parchment paper.
- For even heating and food safety, butterfly the whole chicken before cooking if it weighs more than 1 kg.

# Translation of the Original Instructions

Sicherheitshinweise .....	14
Ihre Heißluftfritteuse kennenlernen .....	17
Vor dem Gebrauch .....	19
Bedienungshinweise .....	20
Pflege & Wartung .....	21
Fehlersuche .....	22
Spezifikationen.....	23
Energieverbrauch und Energiemanagement .....	24
WEEE-Information .....	24
Anhang A: Voreingestellte Gerichte .....	25
Anhang B: Zubereitungstipps .....	26

## Sicherheitshinweise

LESEN SIE VOR VERWENDUNG DIESES GERÄTES ALLE ANWEISUNGEN.  
Das Nichtbeachten der Warnhinweise und Anweisungen kann zu schweren Verletzungen oder erheblichen Sachschäden führen.

### Warnhinweise



Bereiche/Oberflächen, die mit dem Symbol „heiße Oberfläche“ gekennzeichnet sind, werden während des Betriebs heiß. Während des Betriebs können die Vorderseite, die Seiten und die Oberseite des Geräts heiß werden. Bitte achten Sie darauf, Verbrennungen zu vermeiden.

Vorsicht, heiße Oberfläche!

### Vorsichtsmaßnahmen

- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie es nicht für andere nicht vorgesehene Zwecke.
- Bewahren Sie das Produkt nach dem Gebrauch an einem trockenen, gut belüfteten Ort auf und vermeiden Sie Feuchtigkeit, hohe Temperaturen und direkte Sonneneinstrahlung.
- Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen, denen es an Erfahrung und Kenntnissen mangelt, verwendet zu werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder eingewiesen. Halten Sie Kinder vom Gerät fern und lassen Sie sie nicht damit spielen.
- Entsorgen Sie die Kunststoffverpackung sofort nach dem Auspacken, um das Erstickungsrisiko für Kinder zu verhindern.
- Stellen Sie sicher, dass alle Verpackungsmaterialien vor der Inbetriebnahme des Geräts vollständig entfernt sind, um Brand- und Verbrennungsgefahren zu vermeiden.
- Dieses Gerät arbeitet bei 220–240 V Wechselspannung bei 50–60 Hz. Stellen Sie vor dem Anschluss der Stromversorgung sicher, dass die örtliche Spannung dem erforderlichen Nennwert entspricht. Die Verwendung einer falschen Spannung kann Bauteile beschädigen oder die Leistung beeinträchtigen. Es wird ein Spannungsstabilisator empfohlen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernsteuerungssystem, um das Risiko von Kurzschlüssen oder einer Selbstentzündung zu vermeiden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als zum Kochen oder Backen von Lebensmitteln.
- Verwenden Sie dieses Gerät NICHT zum Frittieren.
- Der Stecker darf nicht mit feuchten oder gar nassen Händen ein- oder ausgesteckt werden, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Betreiben Sie das Gerät auf einer ebenen, hitzebeständigen Oberfläche. Stellen Sie es nicht auf Teppichen, Handtüchern, Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien ab.

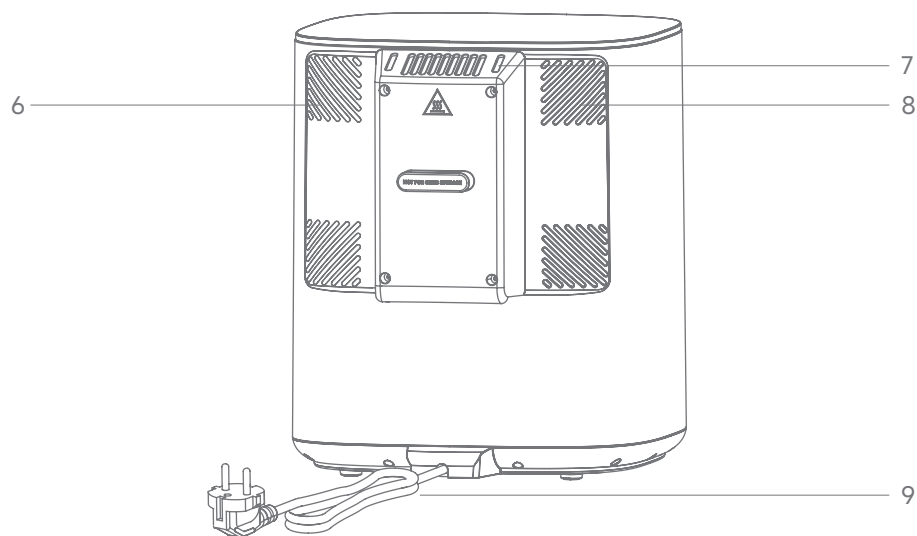
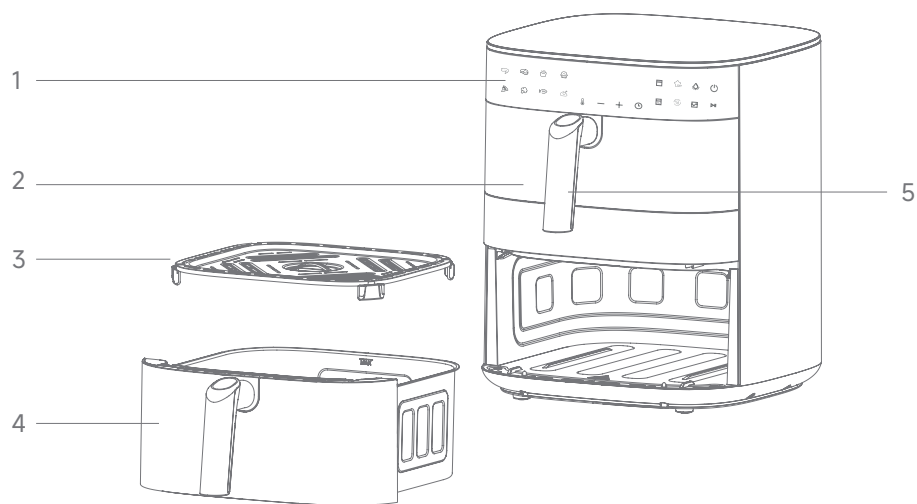
- Stellen Sie das Gerät während des Betriebs nicht an den Rand einer Arbeitsplatte.
- Verwenden Sie das Gerät nicht auf instabilen, nassen, heißen, rutschigen oder nicht hitzebeständigen Oberflächen, um Umkippen, Brand oder einen Stromschlag zu verhindern.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in Umgebungen mit Gaslecks oder elektrischen Fehlern, um Explosionen und Stromschläge zu vermeiden.
- Halten Sie beim Gebrauch Vorhänge, Tapeten und andere brennbare Materialien fern.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt, um Überhitzung und Brand zu verhindern.
- Halten Sie rund um das Gerät einen Abstand von mindestens 10 cm ein, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten und Fettansammlungen und Brandgefahren zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel von scharfen Kanten, scheuernden Oberflächen, heißen Teilen und anderen Gegenständen fern, die Schäden verursachen und zu einem Stromschlag oder Brand führen können.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen oder inneren Bauteile während des Betriebs oder unmittelbar danach, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht leer (ohne Lebensmittel). Längerer Trockenbetrieb kann zu Überhitzung oder Brand führen. Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 3 Stunden ununterbrochen.
- Stellen Sie keine verpackten Gegenstände, Flaschen oder brennbaren Materialien auf oder über das Gerät, um Brand und Explosion zu vermeiden.
- Legen Sie keine brennbaren Materialien wie Papier oder Kunststoff in das Gerät, um Feuer zu vermeiden.
- Erhitzen Sie keine Glasbehälter oder verschlossenen Gegenstände, da diese explodieren können.
- Stellen Sie sicher, dass Lebensmittel die Heizrohre nicht berühren. Vermeiden Sie das Garen von übergroßen Lebensmitteln, die Rauch oder Feuer verursachen können.
- Beim Garen von säurehaltigen Lebensmitteln (pH < 5), wie solchen mit Essig oder Zitronensaft, wickeln Sie diese immer in Alufolie ein, um die internen Komponenten zu schützen.
- Berühren Sie den Grillrost und den Griff nicht, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Dieses Gerät erzeugt während des Betriebs hohe Hitze und Dampf. Halten Sie Hände und Gesicht von den Geräteöffnungen fern. Gehen Sie beim Öffnen des Deckels besonders vorsichtig vor, da heißer Dampf schnell entweichen kann.
- Greifen Sie beim Ausstecken immer den Stecker, nicht das Kabel. Das Ziehen am Kabel kann Schäden verursachen und ein Stromschlagrisiko darstellen.
- Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe oder andere hitzebeständige Werkzeuge, um heiße Gegenstände zu handhaben.
- Reinigen Sie den Korb der Heißluftfritteuse und die Knusperplatte nach jedem Gebrauch, um Fettablagerungen, Rauchentwicklung und Brand zu verhindern.
- Lassen Sie Heizelemente und Oberflächen vor der Reinigung abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Trennen Sie das Gerät bei Nichtbenutzung, vor der Reinigung, vor dem Transport und bei Funktionsstörungen immer vom Stromnetz.
- Um Beschädigungen der Bauteile oder einen Stromschlag zu verhindern, tauchen Sie das

Gerät nicht in Wasser und sprühen Sie es nicht direkt mit Flüssigkeit ein.

- Wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder beschädigt ist, stellen Sie die Verwendung sofort ein und wenden Sie sich an unser autorisiertes Servicezentrum. Versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren.
- Schneiden Sie beim Entsorgen des Geräts das Netzkabel ab und entsorgen Sie das Gerät über eine zertifizierte Recycling- oder Entsorgungsstelle.
- Entfernen Sie den Schutzeinsatz, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

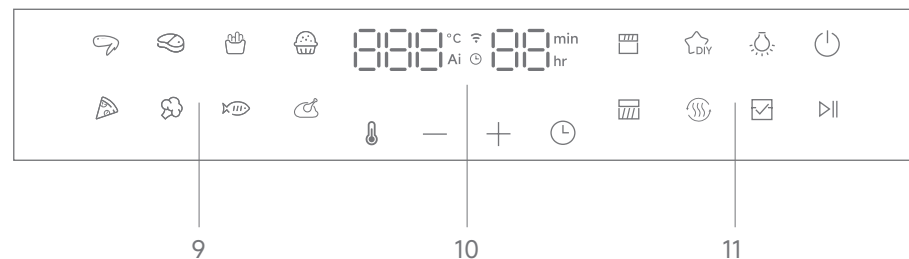
BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

# Ihre Heißluftfritteuse kennenlernen














1. Bedienfeld
2. Oberer Frittierkorb
3. Knusperplatte
4. Unterer Frittierkorb

5. Griff
6. Kaltluftauslass
7. Heißluftauslass
8. Lufteinlass
9. Netzkabel



9. KI-Zubereitungsgerichte      11. Bedienelemente  
10. Display\*

\* Das Timer-Symbol  auf der Anzeige leuchtet, wenn das Garen über die App so geplant wurde, dass es nach einer eingestellten Zeit endet.

Symbol	Name	Beschreibung
	Ein/Aus-Taste	Zum Ein-/Ausschalten der Heißluftfritteuse.
	Start/Pause-Taste	Zum Starten oder Anhalten des Garvorgangs.
	Auswahltaste für den oberen Korb	Zur Auswahl eines Gerichts und zur Festlegung der Parameter für den oberen Frittierkorb.
	Auswahltaste für den unteren Korb	Zur Auswahl eines Gerichts und zur Festlegung der Parameter für den unteren Frittierkorb.
	DIY-Taste	Zum Wechseln in den DIY-Garmodus.
	Aufwärm-taste	Zum Wechseln in den Aufwärmmodus.
	Licht-taste	Zum Einschalten der Innenbeleuchtung.
	Synchronisieren-Taste	Zum Synchronisieren beider Körbe, damit sie gleichzeitig fertig sind.
	Temperatur-taste	Zum Aktivieren der Gartemperaturanpassung.
	Zeit-taste	Zum Aktivieren der Garzeitanpassung.
	Taste „+“/„-“	Zur Einstellung von Gartemperatur und Garzeit. Oder halten Sie beide Tasten 3 Sekunden lang gedrückt, um die WLAN-Kopplung zu starten.

# Vor dem Gebrauch

## Vorbereitungen

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber von der Innen- und Außenseite der Heißluftfritteuse.
- Wischen Sie die Außenseite vorsichtig mit einem feuchten Tuch oder einem Papiertuch ab.

**WARNUNG:** Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme. Tauchen Sie die Heißluftfritteuse und ihren Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine stabile, waagerechte, hitzebeständige Oberfläche, fern von Bereichen, die durch Dampf beschädigt werden können.

## Mit der MOVAhome-App verbinden

Die App ermöglicht es Ihnen, Rezepte aus der Cloud zu durchsuchen und zu Ihren Favoriten hinzuzufügen, die Heißluftfritteuse aus der Ferne zu steuern, um den Garvorgang zu starten oder zu planen, Zutatenmengen sowie Zeit und Temperatur einzustellen, den Garvorgang zu planen und Ihre eigenen Rezepte zu personalisieren.

1. Scannen Sie den QR-Code, um die App auf Ihr Mobilgerät herunterzuladen. Sie können die App auch im App Store oder bei Google Play herunterladen.



2. Öffnen Sie die App, erstellen Sie ein Konto und melden Sie sich an.
3. Gehen Sie zu **Gerät**, tippen Sie oben rechts auf **+**, tippen Sie dann auf **+** Hinzufügen. Wählen Sie Ihr Gerätemodell FD40 Pro, um eine Verbindung herzustellen.
4. Halten Sie die Tasten „+“ und „-“ gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt, um die WLAN-Kopplung zu starten.

**Hinweis:** WLAN ist standardmäßig aktiviert. Sie können und 3 Sekunden lang gedrückt halten, um WLAN ein- oder auszuschalten.

Die WLAN-Anzeige zeigt den Status der Netzwerkverbindung an.

Status	Beschreibung
Leuchtet	Mit WLAN und Server verbunden. Fernsteuerung über die App ist verfügbar.
Blinkt schnell	Kopplungsmodus aktiviert.
Aus	Nicht verbunden.

5. Befolgen Sie die Anweisungen in der App, um die WLAN-Verbindung herzustellen.
  - a. Geben Sie den Namen Ihres WLAN-Netzwerks und das Kennwort ein und tippen Sie dann auf **Weiter**.
  - b. Tippen Sie auf **Geräte-Hotspot-Verbindung**.
  - c. Stellen Sie das WLAN Ihres Telefons auf den Hotspot mit dem Namen „mova-airfryer-xq2569\_miapXXXX“ um.
  - d. Kehren Sie nach dem Verbinden zur App zurück. Klicken Sie bei erfolgreichem Verbindungsaufbau auf **Fertig**.

**Wichtig:** Verwenden Sie ein Singleband-Netzwerk mit einer Frequenz von 2,4 GHz.

6. Befolgen Sie die Anweisungen in der App, um die Kopplung abzuschließen.

## Bedienungshinweise

### Garen starten

1. Ziehen Sie den Frittierkorb heraus und legen Sie die Knusperplatte in den Korb ein.
2. Verteilen Sie die Zutaten gleichmäßig auf der Knusperplatte und achten Sie darauf, dass die Lebensmittel die Kennzeichnung „MAX“ nicht überschreiten. Setzen Sie den Korb dann wieder in die Heißluftfritteuse ein.
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine Haushaltssteckdose.
4. Drücken Sie , um die Heißluftfritteuse zu aktivieren. Es ist standardmäßig der untere Frittierkorb ausgewählt.
5. (Optional) Drücken Sie das Symbol oder , um den oberen oder unteren Korb für die Gerichtsauswahl und die Parametereinstellung auszuwählen.
6. Wählen Sie den Garmodus.

- **KI-Garmodus (8 voreingestellte Gerichte):** Drücken Sie kurz auf ein KI-Gargericht, um eine Voreinstellung mit den Standardeinstellungen auszuwählen. Das Gerät erkennt dann die Anfangstemperatur und die Menge der Zutaten und passt bei Bedarf automatisch die Garparameter an. Details finden Sie in Anhang A: Voreingestellte Gerichte.

#### Hinweis:

- » Der obere Korb unterstützt die Gerichte Kuchen , Brokkoli oder Ganzes Huhn nicht.
- » Ziehen Sie den Frittierkorb während der Lebensmittelerkennung nicht heraus und betätigen Sie keine Tasten, bis die verbleibende Zeit auf dem Display angezeigt wird.

- **DIY-Modus** : Drücken Sie oder und verwenden Sie dann die Taste „+“ oder „-“, um Anpassungen vorzunehmen. Um Zeit oder Temperatur schnell anzupassen, halten Sie die Taste „+“ oder „-“ gedrückt.

- **Aufwärmmodus** : Dieser Modus ermöglicht es Ihnen, Lebensmittel bei 160 °C für 6 Minuten zu erwärmen, ideal zum Aufwärmen bereits gegarter Speisen.

**Hinweis:** In den oben genannten drei Modi können Sie oder drücken und dann die Taste „+“ oder „-“ verwenden, um die Gartemperatur oder die Garzeit anzupassen.

7. (Optional) Drücken Sie die Synchronisieren-Taste , damit beide Körbe gleichzeitig fertig sind.
8. Drücken Sie , um mit dem Garen zu beginnen. Weitere Zubereitungsempfehlungen finden Sie in Anhang B: Zubereitungstipps.

## Garen pausieren/abbrechen

So pausieren Sie den Garvorgang:

- Drücken Sie **▷||**.
- Ziehen Sie einfach den Korb heraus. Die Heißluftfritteuse wird den Garvorgang automatisch pausieren. Das Garen wird fortgesetzt, sobald der Korb innerhalb von 2 Minuten wieder eingesetzt wird.

**Hinweis:** Wenn die beiden Körbe im Synchronisierungsmodus sind, pausiert beim Herausnehmen eines Korbs der andere. Sie können **▷||** drücken, um den Garvorgang fortzusetzen.

So brechen Sie den Garvorgang ab:

- Wenn der Garvorgang pausiert, drücken Sie kurz **⏻**, um in den Standby-Modus zu wechseln.
- Halten Sie während des Garvorgangs 2 Sekunden lang **⏻** gedrückt, um in den Standby-Modus zu wechseln.

**Hinweis:** Nach dem Garvorgang läuft das Gebläse etwa 30 Sekunden weiter, um die Wärme abzuleiten, damit die Speisen schnell abkühlen und servierbereit sind.

**Vorsicht:** Berühren Sie die Heißluftfritteuse kurz nach dem Gebrauch nicht, da sie noch heiß ist. Bewegen Sie die Fritteuse nur am Griff.

## Pflege & Wartung

**Vorsicht:**

- Ziehen Sie vor der Reinigung unbedingt den Netzstecker und warten Sie, bis das Hauptgerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Hauptgerät beim Reinigen nicht in Wasser ein. Verzichten Sie beim Reinigen auf Lackverdünner, Benzin, Alkohol, Reinigungspulver, harte Bürsten usw.

So reinigen und warten Sie Ihre Heißluftfritteuse:

- **Außen-/Innenwände des Gehäuses:** Mit einem ausgewrungenen, feuchten Tuch abwischen.
- **Frittierkorb und Knusperplatte:**
  - » Mit verdünntem Spülmittel und einem weichen Schwamm abwaschen. Trocknen Sie den Korb nach der Reinigung.
  - » Verwenden Sie den Korb nicht als Behälter zum Reinigen oder Einweichen.
  - » Leichte Verfärbungen oder Streifen auf der fluorbeschichteten Oberfläche sind normal und beeinträchtigen die Nutzung nicht.
  - » Verhindern Sie, dass Wasser in die Lufteinlässe des Korbs gelangt. Wenn Wasser eindringt, sofort ablassen und trocknen.
- **Regelmäßige Inspektion:** Überprüfen Sie das Gerät etwa einmal im Monat. Reinigen Sie es bei Verschmutzung bitte rechtzeitig.

## Fehlersuche

Dieses Kapitel bietet Lösungen für häufige Probleme, die bei der Verwendung auftreten können.

**Hinweis:** Wenn einer der folgenden Fehlercodes (außer OPN) auf dem Display angezeigt wird, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Fehlercode	Beschreibung
E1	Offener Stromkreis am Sensor des oberen Korbs.
E2	Kurzschluss am Sensor des oberen Korbs.
E3	Offener Stromkreis am Sensor des unteren Korbs.
E4	Kurzschluss am Sensor des unteren Korbes.
E5	Kommunikationskreisfehler auf der Steuerplatine erkannt.
E6	Kommunikationskreisfehler auf der Netzplatine erkannt.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Die Starttaste wurde nach der Auswahl eines Modus nicht gedrückt.	Nachdem Sie einen Modus ausgewählt haben, drücken Sie die Starttaste, um mit dem Garen zu beginnen.
	Der Korb ist nicht ordnungsgemäß eingesetzt.	Setzen Sie den Korb erneut ein und vergewissern Sie sich, dass er sicher sitzt.
Das Essen ist nicht gleichmäßig gegart.	Zu viel Essen im Korb.	Garen Sie in kleineren Portionen für eine bessere Luftzirkulation.
	Die Garzeit ist zu kurz.	Erhöhen Sie die Garzeit und versuchen Sie es erneut.
Das Essen ist nicht durchgegart.	Das Essen wurde während des Garens nicht geschüttelt.	Schütteln Sie den Korb zur Hälfte der Garzeit, um bei überlappenden Zutaten gleichmäßige Ergebnisse zu erzielen.

Das Essen ist nicht knusprig.	Die Zutaten enthalten wenig Öl.	Bestreichen Sie die Oberfläche der Zutaten leicht mit einer dünnen Schicht Öl.
Der Korb lässt sich nicht richtig einsetzen.	Der Korb ist überfüllt.	Reduzieren Sie die Menge an Lebensmitteln im Korb.
Weißer Rauch kommt aus der Heißluftfritteuse.	Es werden fettige Zutaten zubereitet.	Es ist normal, dass beim Garen fetthaltiger Lebensmittel etwas Rauch entsteht.
	Restfett oder Öl von vorheriger Verwendung.	Reinigen Sie den Korb und die Knusperplatte nach jedem Gebrauch gründlich.
Das Sichtfenster beschlägt oder aus dem unter dem Sichtfenster befindlichen Frittierkorb tritt eine kleine Menge Wasser aus.	Der Frittierkorb ist nach der Reinigung nicht vollständig abgetropft und im Luftkanal befindet sich Restfeuchtigkeit.	Das ist normal. Bitte verwenden Sie das Produkt wie gewohnt.
Leichte Zutaten werden beim Heißluftfrittieren herumgeweht.	Das Umluftgebläse im Inneren der Heißluftfritteuse kann leichte Lebensmittel bewegen.	Verwenden Sie Holz-Cocktailspieße oder Zahnstocher, um lose oder leichte Zutaten, wie zum Beispiel die obere Brotscheibe eines Sandwiches, zu fixieren, bevor Sie sie in der Heißluftfritteuse garen.

## Spezifikationen

Heißluftfritteuse			
Modell	FD40 Pro	Korbkapazität	4 l / 7 l
Nennleistung	2700 W	Nenneingang	220-240 V ~ 50-60 Hz
WLAN-Betriebsfrequenz	2400-2483.5 MHz	Maximale WLAN-Nennausgangsleistung	20 dBm

## Energieverbrauch und Energiemanagement

Diese Heißluftfritteuse entspricht den Ökodesign-Anforderungen gemäß der Verordnung (EU) 2023/826 der Kommission für energieverbrauchsrelevante Produkte.

### Energiemanagementfunktion

Das Gerät verfügt über ein automatisches Energiemanagementsystem. Das Gerät wechselt innerhalb von 10 Minuten nach Ende des Garvorgangs oder nach der letzten Nutzerinteraktion in den Energiesparmodus.

### Energiemanagementfunktion

- Aus-Modus (WLAN deaktiviert): < 0,3 W
- Netzwerk-Standby-Modus (WLAN aktiviert): < 2 W

Um den Energieverbrauch zu minimieren, wird empfohlen, WLAN zu deaktivieren, wenn das Netzwerk nicht genutzt wird,

und das Gerät bei Nichtgebrauch vom Netz zu trennen.

**Hinweis:** Sie können WLAN ausschalten, indem Sie  und  3 Sekunden lang gedrückt halten.

## WEEE-Information



Alle Produkte mit diesem Symbol sind elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE gemäß Richtlinie 2012/19/EU), die nicht mit unsortiertem Hausmüll vermischt werden dürfen. Stattdessen sollten Sie die Gesundheit von Menschen und die Umwelt schützen, indem Sie Ihre Altgeräte an eine von der Regierung oder den örtlichen Behörden benannte Sammelstelle zur Verwertung von Elektro- und Elektronikgeräten übergeben. Eine korrekte Entsorgung und das Recycling tragen dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu verhindern. Bitte wenden Sie sich für weitere Informationen zum Standort sowie zu den Bedingungen solcher Sammelstellen an den Installateur oder die örtlichen Behörden.

## Anhang A: Voreingestellte Gerichte

### Gerichte für den oberen Korb

Gericht	Standardtemperatur (°C)	Temperaturbereich (°C)	Standardzeit (min)	Zeitbereich (min)	Vorgeschlagenes Gewicht (g)
Hühnerflügel	155	40-230	19	1-60	150-600
Steak	200		12		200-600
Lachs	175		13		200-400
Pommes frites	190		14		100-400
Pizza	160		11		50-300
Aufwärmmodus	160		6		/
DIY-Modus	210		8		/

### Gerichte für den unteren Korb

Gericht	Standardtemperatur (°C)	Temperaturbereich (°C)	Standardzeit (min)	Zeitbereich (min)	Vorgeschlagenes Gewicht (g)
Hühnerflügel	165	40-230	18	1-60	150-600
Steak	200		12		200-600
Brokkoli	155		8		200-500
Lachs	175		13		200-400
Pommes frites	190		18		150-600
Pizza	180		9		50-300
Kuchen	160		18		150-450
Ganzes Huhn	180		50		1000
Aufwärmmodus	160		6		/
DIY-Modus	210		8		/

## Anhang B: Zubereitungstipps

- Füllen Sie den Korb nicht zu voll, um gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
- Geben Sie bis zu 2 Esslöffel Öl hinzu, um knusprigere Ergebnisse zu erzielen.
- Verwenden Sie ein Ölspray, um das Öl gleichmäßig aufzutragen.
- Bei fetthaltigen Lebensmitteln kann Öl tropfen – leeren Sie den Korb nach dem Garen, um die Raumentwicklung zu reduzieren.
- Tupfen Sie flüssig marinierte Lebensmittel trocken, um Spritzer und Raumentwicklung zu vermeiden.
- Die meisten tiefgefrorenen Ofenfertiggerichte können in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Einheitliche Größe und Dicke helfen, Lebensmittel gleichmäßig zu garen.
- Kleinere Stücke garen schneller als größere.
- Garen Sie für schnellere, bessere Ergebnisse in kleinen Portionen.
- Vermeiden Sie nach Möglichkeit das Stapeln oder Übereinanderlegen von Lebensmitteln.
- Bei den meisten verpackten Lebensmitteln ist kein zusätzliches Öl erforderlich.
- Gefrorene Snacks gelingen in der Heißluftfritteuse gut – verteilen Sie sie in einer einzigen Schicht.
- Schütteln oder wenden Sie geschichtete Lebensmittel zur Hälfte der Garzeit für ein gleichmäßiges Garergebnis.
- Beträufeln Sie selbstgemachte Speisen wie Pommes mit etwas Öl, damit sie knusprig werden.
- Tupfen Sie frisches Gemüse trocken, bevor Sie es einölen und in der Heißluftfritteuse frittieren.
- Entfernen Sie für besseren Geschmack die Alufolie bzw. das Backpapier.
- Schneiden Sie das ganze Huhn für gleichmäßiges Garen und die Lebensmittelsicherheit schmetterlingsförmig auf, wenn es mehr als 1 kg wiegt.

# Translation of the Original Instructions

Instrukcje bezpieczeństwa .....	28
Poznaj swoją frytkownicę beztłuszczową .....	31
Przed użyciem urządzenia .....	33
Obsługa urządzenia .....	34
Czyszczenie i konserwacja .....	35
Rozwiązywanie problemów .....	36
Specyfikacje .....	37
Zużycie energii i zarządzanie mocą .....	37
Informacje dotyczące dyrektywy WEEE .....	38
Dodatek A: Menu predefiniowane .....	38
Dodatek B: Porady dotyczące gotowania .....	39

## Instrukcje bezpieczeństwa

PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE PRZED UŻYCIEM TEGO URZĄDZENIA. Ignorowanie instrukcji i ostrzeżeń może spowodować poważne zranienie lub zniszczenie mienia.

### Ostrzeżenia



Obszary/powierzchnie oznaczone symbolem „gorąca powierzchnia” nagrzewają się po uruchomieniu urządzenia. Gdy urządzenie jest uruchomione, jego przedni, boczne i górny panele mogą być gorące. Należy zachować ostrożność, aby zapobiec oparzeniom.

Uwaga, gorące elementy!

### Środki ostrożności

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie używaj go do celów, które nie zostały przewidziane przez producenta.
- Po użyciu produktu przechowuj go w suchym, dobrze wentylowanym miejscu, w którym nie występuje wilgoć, wysokie temperatury i bezpośrednie światło słoneczne.
- To urządzenie może być używane przez osoby (łącznie z dziećmi) z ograniczoną sprawnością motoryczną, sensoryczną lub umysłową albo niedostatecznym doświadczeniem lub wiedzą pod warunkiem, że są one nadzorowane lub zostały odpowiednio przeszkolone przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Przechowuj urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci i nie zezwalaj dzieciom na używanie go do zabawy.
- Po rozpakowaniu urządzenia natychmiast usuń opakowanie z tworzywa sztucznego, ponieważ może ono spowodować uduszenie dzieci.
- Przed uruchomieniem urządzenia upewnij się, że wszystkie materiały opakowaniowe zostały usunięte, aby zapobiec ryzyku pożaru lub oparzenia.
- To urządzenie jest zasilane napięciem 220–240 V AC / 50–60 Hz. Przed podłączeniem do źródła zasilania upewnij się, że lokalne napięcie jest zgodne z wymaganymi parametrami znamionowymi. Użycie niewłaściwego napięcia może spowodować uszkodzenie komponentów lub zmniejszenie wydajności. Zalecane jest użycie stabilizatora napięcia.
- Nie obsługuj urządzenia przy użyciu zewnętrznego minutnika lub systemu zdalnego sterowania, ponieważ może to spowodować zwarcia lub samoczynny zapłon.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, zleć jego wymianę producentowi, jego personelowi serwisowemu lub innym osobom z odpowiednimi kwalifikacjami, aby zapobiec zagrożeniu.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż gotowanie lub pieczenie produktów spożywczych.
- NIE używaj tego urządzenia do smażenia w głębokim oleju.
- Nie podłączaj i nie odłączaj urządzenia mokrymi rękami, ponieważ może to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
- Używaj urządzenia na równej powierzchni odpornej na wysokie temperatury. Nie ustawiaj urządzenia na dywanach, ręcznikach, plastiku, papierze lub innych łatwopalnych materiałach.

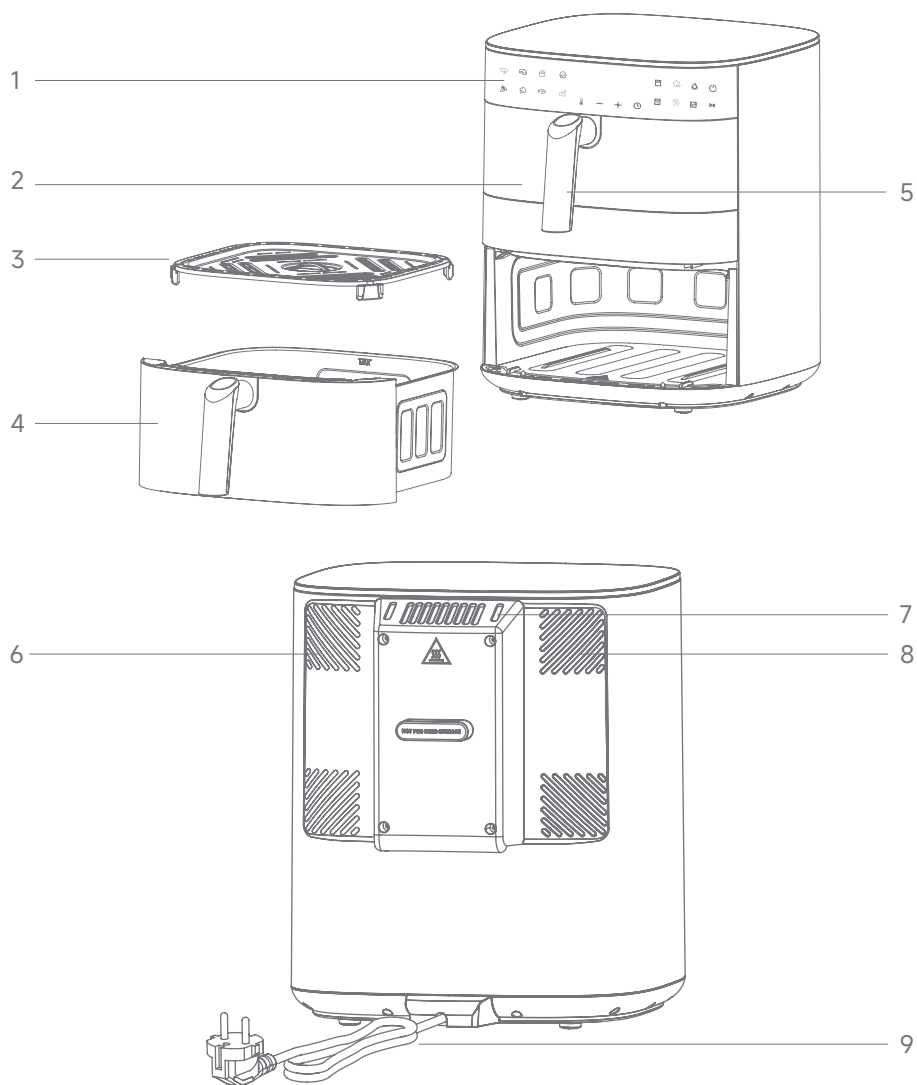
- NIE umieszczaj uruchomionego urządzenia w pobliżu krawędzi blatu.
- Nie używaj urządzenia na powierzchniach, które są niestabilne, mokre, gorące, śliskie lub wrażliwe na wysokie temperatury, ponieważ może to spowodować przewrócenie się urządzenia, pożar lub porażenie prądem elektrycznym.
- Nie używaj urządzenia w lokalizacjach, w których występują wycieki gazu lub usterki wyposażenia elektrycznego, ponieważ może to spowodować wybuchy lub porażenie o prądem elektrycznym.
- Nie zbliżaj uruchomionego urządzenia do zaston, tapet lub innych materiałów łatwopalnych.
- Nie pozostawiaj uruchomionego urządzenia bez nadzoru, ponieważ może to spowodować przegrzanie lub pożar.
- Zachowaj odstęp co najmniej 10 cm wokół urządzenia, aby zapewnić odpowiednią wentylację i zapobiec gromadzeniu się tłuszczu lub zagrożeniu pożarem.
- Nie zbliżaj przewodu do ostrych krawędzi, szorstkich powierzchni, gorących elementów lub innych przedmiotów, które mogą spowodować uszkodzenie prowadzące do porażenia prądem elektrycznym lub pożaru.
- Nie dotykaj gorących powierzchni ani wewnętrznych elementów urządzenia po jego uruchomieniu lub bezpośrednio po jego wyłączeniu, ponieważ może to spowodować oparzenia.
- Nie uruchamiaj pustego urządzenia (bez produktów spożywczych). Długotrwałe działanie pustego urządzenia może spowodować przegrzanie lub pożar. Nie uruchamiaj urządzenia na czas dłuższy niż trzy godziny.
- Nie umieszczaj na urządzeniu ani nad nim zapakowanych, butelkowanych ani łatwopalnych substancji, ponieważ może to spowodować pożar lub wybuch.
- Nie umieszczaj papieru, plastiku ani innych materiałów łatwopalnych wewnątrz urządzenia, ponieważ może to spowodować pożar.
- Nie podgrzewaj szklanych pojemników ani szczelnie zamkniętych pakietów, ponieważ mogą one wybuchnąć.
- Upewnij się, że produkty spożywcze nie dotykają rur grzewczych. Nie gotuj zbyt dużych porcji, ponieważ może to powodować zadymienie lub pożar.
- Podczas gotowania kwaśnych potraw (pH < 5), zawierających na przykład ocet lub sok z cytryny, zawsze owijaj je folią aluminiową, aby chronić wewnętrzne elementy urządzenia.
- Nie dotykaj ruszta i uchwytu przed zupełnym ochłodzeniem urządzenia.
- To urządzenie generuje wysoką temperaturę i parę po uruchomieniu. Nie zbliżaj rąk ani twarzy do otworów. Zachowaj szczególną ostrożność podczas otwierania pokrywy, ponieważ z urządzenia może gwałtownie wydostać się gorąca para.
- Zawsze chwytaj wtyczkę, a nie przewód, podczas odłączania. Pociągnięcie za przewód może spowodować uszkodzenie i porażenie prądem elektrycznym.
- Zawsze używaj rękawic kuchennych lub innego wyposażenia odpornego na wysokie temperatury podczas obsługi gorących przedmiotów.
- Czyść koszyk frytkownicy beztłuszczowej i podstawkę do opiekania zawsze po użyciu, aby zapobiec gromadzeniu się tłuszczu, powstawaniu dymu lub pożarowi.
- Poczekaj na ochłodzenie elementów i stref grzewczych przed rozpoczęciem czyszczenia, aby zapobiec oparzeniom.
- Zawsze odłączaj urządzenie od źródła zasilania, gdy nie jest używane, będzie czyszczone lub przenoszone albo uległo awarii.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie i nie spryskuj go bezpośrednio cieczą, ponieważ może

to spowodować uszkodzenie jego komponentów lub porażenie prądem elektrycznym.

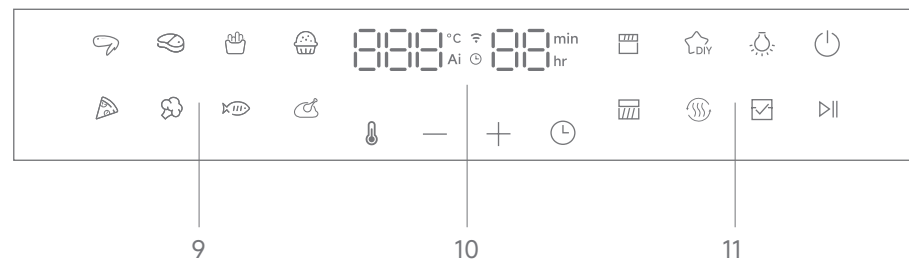
- W przypadku awarii lub uszkodzenia urządzenia natychmiast przerwij korzystanie z niego i skontaktuj się z naszym autoryzowanym centrum serwisowym. Nie naprawiaj samodzielnie urządzenia.
- Jeżeli konieczna będzie utylizacja zużytego urządzenia, odetnij jego przewód zasilający i przekaz go do certyfikowanego punktu recyklingu lub utylizacji.
- Przed uruchomieniem urządzenia wyjmij z niego wkładkę ochronną.

#### ZACHOWAJ TE ZALECENIA

## Poznaj swoją frytkownicę beztuszczową



- |                             |                              |
|-----------------------------|------------------------------|
| 1. Panel sterowania         | 5. Uchwyt                    |
| 2. Górny koszyk do smażenia | 6. Wylot chłodnego powietrza |
| 3. Podstawka do opiekania   | 7. Wylot gorącego powietrza  |
| 4. Dolny koszyk do smażenia | 8. Wlot powietrza            |
|                             | 9. Przewód zasilający        |



9. Menu gotowania AI  
10. Ekran\*

11. Przyciski sterujące

\* Ikona harmonogramu na wyświetlaczu jest włączona, gdy przy użyciu aplikacji zaplanowano zakończenie gotowania po określonym czasie.

Ikona	Nazwa	Opis
	Przycisk zasilania	Włączanie/wyłączanie frytkownicy beztuszczowej.
	Przycisk Rozpocznij/Wstrzymaj	Rozpoczynanie lub wstrzymywanie gotowania.
	Przycisk wyboru górnego koszyka	Wybór menu i konfigurowanie ustawień górnego koszyka do smażenia.
	Przycisk wyboru dolnego koszyka	Wybór menu i konfigurowanie ustawień dolnego koszyka do smażenia.
	Przycisk DIY	Przetaczanie do trybu gotowania kreatywnego.
	Przycisk podgrzewania	Przetaczanie do trybu podgrzewania.
	Przycisk oświetlenia	Włączanie oświetlenia wewnętrznego.
	Przycisk Synchronizuj	Synchronizowanie obu koszyków w celu równoczesnego zakończenia gotowania.
	Przycisk temperatury	Włączanie regulacji temperatury gotowania.
	Przycisk czasu	Włączanie regulacji czasu gotowania.
	Przyciski „+/-”	Regulacja temperatury lub czasu gotowania. Możesz też nacisnąć równocześnie oba przyciski i przytrzymać je przez trzy sekundy, aby rozpocząć parowanie Wi-Fi.

## Przed użyciem urządzenia

### Przygotowania

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i naklejki z wnętrza i obudowy frytkownicy beztłuszczowej.
- Delikatnie przetrzyj obudowę wilgotną ściereczką lub ręcznikiem papierowym. **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno używać ściernych środków czyszczących ani zmywaków druczianych. Nie zanurzaj frytkownicy beztłuszczowej ani jej wtyczki w wodzie lub innych cieczach.
- Ustaw frytkownicę beztłuszczową na stabilnej, równej, powierzchni odpornej na wysokie temperatury, z dala od przedmiotów, które mogą ulec uszkodzeniu przez parę.

### Łączenie z aplikacją MOVAhome

Korzystając z aplikacji, można przeglądać przepisy w chmurze i dodawać je do listy Ulubione, zdalnie sterować frytkownicą beztłuszczową, rozpoczynać lub planować gotowanie, konfigurować porcje składników, czas i temperaturę i opracowywać spersonalizowane przepisy.

1. Zeskanuj kod QR, aby pobrać aplikację na urządzenie mobilne. Możesz też pobrać aplikację z witryny internetowej App Store lub Google Play.



2. Otwórz aplikację, utwórz konto i zaloguj się.
3. Przejdź do sekcji **Urządzenie**, dotknij ikony (+) w prawym górnym rogu, a następnie dotknij przycisku Dodaj. Wybierz model urządzenia FD40 Pro, aby ustanowić połączenie.
4. Naciśnij równocześnie przyciski „+” i „-” i przytrzymaj je przez trzy sekundy, aby rozpocząć parowanie Wi-Fi.

**Uwaga:** Funkcja zasilania Wi-Fi jest domyślnie włączona. Możesz nacisnąć równocześnie przyciski i i przytrzymać je przez trzy sekundy, aby wyłączyć lub włączyć zasilanie Wi-Fi.

Wskaźnik Wi-Fi informuje o stanie połączenia z siecią.

Stan	Opis
Włączony	Połączono z siecią Wi-Fi i serwerem. Sterowanie zdalne przy użyciu aplikacji jest dostępne.
Miga szybko	Przełączono do trybu parowania.
Wyłączony	Nie połączono.

5. Aby ustanowić połączenie z siecią Wi-Fi, postępuj zgodnie z instrukcjami w aplikacji.
    - a. Wprowadź nazwę swojej sieci Wi-Fi i hasło, a następnie dotknij przycisku **Dalej**.
    - b. Dotknij pozycji **Połączenie z hotspotem urządzenia**.
    - c. Przetłącz funkcję Wi-Fi telefonu na hotspot o nazwie „mova-airfryer-xq2569\_miapXXXX”.
    - d. Po połączeniu wróć do aplikacji. Po ustanowieniu połączenia kliknij przycisk **Zakończono**.
- Ważne:** Użyj sieci jednopasmowej o częstotliwości 2,4 GHz.
6. Postępuj zgodnie z instrukcjami w aplikacji, aby ukończyć parowanie.

## Obsługa urządzenia

### Rozpocznienie gotowania

1. Wsuń koszyk do smażenia i włóż do niego podstawkę do opiekania.
2. Rozłóż produkty spożywcze równomiernie na podstawce do opiekania, tak aby nie przekraczały poziomu MAX. Dociśnij koszyk, aby prawidłowo umieścić go w frytkownicy beztłuszczowej.
3. Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do gniazda sieci elektrycznej.
4. Naciśnij przycisk , aby włączyć frytkownicę beztłuszczową. Domyślnie wybierany jest dolny koszyk do smażenia.
5. (Opcjonalnie) Naciśnij ikonę lub , aby wybrać górny lub dolny koszyk zależnie od wybranego menu i konfiguracji ustawień.
6. Wybierz tryb gotowania.

- **Tryb gotowania AI (osiem menu predefiniowanych):** Naciśnij i zwolnij menu gotowania AI, aby wybrać predefiniowany zestaw ustawień domyślnych. Urządzenie następnie wykrywa początkową temperaturę i ilość składników oraz automatycznie dostosowuje ustawienia gotowania zależnie od potrzeb. Aby uzyskać więcej informacji, zobacz „Dodatek A. Menu predefiniowane”.

#### Uwaga:

- » Górny koszyk nie obsługuje menu Ciasto , Brokuły ani Caty kurczak .
- » Podczas procesu rozpoznawania produktów spożywczych nie wysuwaj koszyka do smażenia i nie dotykaj żadnych przycisków, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się pozostały czas.

- **Tryb DIY**  : Naciśnij przycisk lub , a następnie dostosuj ustawienia przyciskiem „+” lub „-”. Aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć ustawienie czasu lub temperatury, naciśnij i przytrzymaj przycisk „+” lub „-”.


- **Tryb podgrzewania**  : Ten tryb umożliwia podgrzewanie jedzenia w temperaturze 160°C przez sześć minut, co jest idealnym rozwiązaniem w przypadku wcześniej przygotowanych potraw.


**Uwaga:** W powyższych trzech trybach można nacisnąć przycisk lub , a następnie dostosować temperaturę lub czas gotowania przyciskiem „+” lub „-”.

7. (Opcjonalnie) Naciśnij przycisk „Synchronizuj” , aby gotowanie w obu koszykach zostało zakończone w tym samym czasie.
8. Naciśnij przycisk , aby rozpocząć gotowanie. Aby uzyskać więcej propozycji dotyczących gotowania, zobacz „Dodatek B: Porady dotyczące gotowania”.



## Wstrzymywanie/anulowanie gotowania

Aby wstrzymać gotowanie:

- Naciśnij przycisk .
- Wsuń koszyk. Frytkownica beztłuszczowa automatycznie wstrzyma proces gotowania. Gotowanie zostanie wznowione najpóźniej dwie minuty po ponownym wsunięciu koszyka do urządzenia.

**Uwaga:** Jeżeli włączony jest tryb synchronizacji (Sync) obu koszyków, wyjęcie jednego z nich powoduje wstrzymanie gotowania w drugim koszyku. Możesz nacisnąć przycisk , aby kontynuować gotowanie.

Aby anulować gotowanie:

- Gdy gotowanie jest wstrzymane, naciśnij i zwolnij przycisk , aby przetestować do trybu gotowości.
- Podczas gotowania naciśnij przycisk  i przytrzymaj go przez dwie sekundy, aby przetestować do trybu gotowości.

**Uwaga:** Po zakończeniu gotowania wentylator pozostanie uruchomiony przez około 30 sekund w celu rozproszenia ciepła, co umożliwi szybkie ostygnięcie potrawy przed podaniem.

**Przeostroga:** Nie dotykaj frytkownicy bezpośrednio po użyciu, ponieważ pozostaje ona gorąca. Przenosząc frytkownicę, trzymaj ją wyłącznie za uchwyt.

## Czyszczenie i konserwacja

**Przeostroga:**

- Przed czyszczeniem upewnij się, że wtyczka przewodu zasilającego została odłączona, a korpus urządzenia ostygł.
- Podczas czyszczenia nie zanurzaj korpusu urządzenia w wodzie. Nie używaj rozcieńczalnika do lakierów, benzyny, alkoholu, proszku do czyszczenia, sztywnych szczotek itp. do czyszczenia.

Aby oczyścić i konserwować frytkownicę beztłuszczową:

- **Obudowa zewnętrzna / elementy wewnętrzne:** Przetrzyj wilgotną wyżętą ściereczką.
- **Koszyk do smażenia i podstawka do opiekania:**
  - » Umyj miękką gąbką nasączoną rozcieńczonym płynem do naczyń. Osusz koszyk po oczyszczeniu.
  - » Nie używaj koszyka jako pojemnika do czyszczenia lub namaczania.
  - » Drobne przebarwienia lub smugi na powłoce fluorowej są naturalnym zjawiskiem i nie wpływają na funkcjonowanie urządzenia.
  - » Nie dopuść do przedostania się wody do wlotów powietrza w koszyku. Jeżeli woda przedostanie się do wnętrza, natychmiast usuń ją i osusz urządzenie.
- **Regularna inspekcja:** Wykonuj tę inspekcję w przybliżeniu co miesiąc. Jeżeli pojawi się zabrudzenie, niezwłocznie je usuń.

## Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale opisano metody rozwiązywania typowych problemów, które mogą wystąpić podczas użytkowania urządzenia.

**Uwaga:** Jeżeli na wyświetlaczu pojawi się jeden z poniższych kodów błędów (z wyjątkiem OPN), należy skontaktować się z zespołem serwisu posprzedażowego.

Kod błędu	Opis
E1	Przerwa w obwodzie czujnika górnego koszyka.
E2	Zwarcie w obwodzie czujnika górnego koszyka.
E3	Przerwa w obwodzie czujnika dolnego koszyka.
E4	Zwarcie w obwodzie czujnika dolnego koszyka.
E5	Wykryto błąd obwodu komunikacyjnego na płycie sterującej.
E6	Wykryto błąd obwodu komunikacyjnego na płycie zasilania.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica beztłuszczowa nie działa.	Wtyczka przewodu zasilającego nie jest podłączona.	Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do uziemionego gniazda sieci elektrycznej.
	Przycisk „Rozpocznij” nie został naciśnięty po wybraniu trybu.	Po wybraniu trybu naciśnij przycisk „Rozpocznij”, aby rozpocząć gotowanie.
	Koszyk nie jest prawidłowo umieszczony w urządzeniu.	Wsuń koszyk ponownie i upewnij się, że jest prawidłowo umieszczony w urządzeniu.
Produkty spożywcze nie są równomiernie ugotowane.	Zbyt duża ilość produktów spożywczych w koszyku.	Gotuj mniejsze porcje, aby zapewnić lepszą cyrkulację powietrza.
	Czas gotowania jest zbyt krótki.	Zwiększ czas gotowania i spróbuj ponownie.
Potrawa jest niedogotowana.	Składniki potrawy nie były potrząsane podczas gotowania.	Wstrząśnij koszykiem w potowie czasu gotowania, aby zapewnić na równomierne gotowanie nakładających się składników.
Potrawa nie jest chrupiąca.	Składniki zawierają niewiele oleju.	Delikatnie posmaruj cienką warstwą oleju powierzchnię składników.

Nie można prawidłowo wsunąć koszyka do urządzenia.	Koszyk jest przepelniony.	Zmniejsz ilość produktów spożywczych w koszyku.
Z frytkownicy beztłuszczowej wydobywa się biały dym.	Smażone są tłuste składniki.	Powstawanie niewielkiej ilości dymu podczas smażenia tłustych potraw jest naturalnym zjawiskiem.
	Pozostały tłuszcz lub olej z poprzedniego użycia.	Po każdym użyciu dokładnie oczyść koszyk i podstawkę do opiekania.
Okienko jest zaparowane lub niewielka ilość wody wycieka z koszyka do smażenia pod okienkiem.	Koszyk do smażenia nie został zupełnie osuszony po czyszczeniu, dlatego w kanale powietrznym pozostała wilgoć.	Jest to zgodne z projektem urządzenia. Używaj produktu jak zwykle.
Lekkie składniki unoszą się podczas smażenia beztłuszczowego.	Wentylator cyrkulacyjny wewnątrz frytkownicy beztłuszczowej może przesunąć lekkie produkty spożywcze.	Użyj drewnianych patyczków koktajlowych lub wykałaczek, aby unieruchomić luźne lub lekkie składniki, takie jak górna kromka chleba w kanapce, przed smażeniem beztłuszczowym.

## Specyfikacje

Frytkownica beztłuszczowa			
Model	FD40 Pro	Pojemność koszyka	4 litry / 7 litrów
Moc znamionowa	2700 W	Zasilanie znamionowe	220–240 V AC, 50–60 Hz
Częstotliwość robocza Wi-Fi	2400–2483.5 MHz	Maksymalna znamionowa moc wyjściowa Wi-Fi	20 dBm

## Zużycie energii i zarządzanie mocą

Ta frytkownica spełnia wymagania Ecodesign zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/826 dotyczącym produktów związanych z energią.

### Zarządzanie mocą



Urządzenie jest wyposażone w automatyczny system zarządzania mocą. Urządzenie jest przełączane do trybu niskiego zużycia energii w ciągu 10 minut po zakończeniu gotowania lub po ostatniej operacji wykonanej przez użytkownika.

### Zarządzanie mocą

- Tryb wyłączenia (funkcja Wi-Fi wyłączona): <0,3 W
- Tryb gotowości sieciowej (funkcja Wi-Fi włączona): <2 W

Aby zminimalizować zużycie energii, należy wyłączać funkcję Wi-Fi, gdy nie są używane sieciowe

funkcje, i odłączać urządzenie, gdy nie jest używane.

**Uwaga:** Aby wyłączyć funkcje Wi-Fi, naciśnij równocześnie przyciski  i  i przytrzymaj je przez trzy sekundy.

## Informacje dotyczące dyrektywy WEEE



Wszystkie produkty oznaczone tym symbolem są po zakończeniu okresu ich eksploatacji uznawane za zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (WEEE zgodnie z dyrektywą 2012/19/EU), którego nie wolno mieszać z niesegregowanymi odpadami z gospodarstw domowych. Aby chronić zdrowie ludzi i środowisko, należy przekazać zużyty sprzęt do punktu zbiórki w systemie recyklingu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, wyznaczonego przez rząd lub urzędy lokalne. Prawidłowa utylizacja i recykling ułatwiają zapobieganie potencjalnemu niekorzystnemu wpływowi na środowisko i zdrowie ludzkie. Aby uzyskać więcej informacji dotyczących lokalizacji punktów zbiórki i warunków korzystania z nich, należy skontaktować się z instalatorem lub lokalnymi urzędami.

## Dodatek A: Menu predefiniowane

### Menu górnego koszyka

Menu	Temperatura domyślna [°C]	Zakres temperatur [°C]	Czas domyślny [min]	Zakres czasu [min]	Zalecana waga [g]
Skrzydółka z kurczaka	155	40–230	19	1–60	150–600
Stek	200		12		200–600
Łosoś	175		13		200–400
Frytki	190		14		100–400
Pizza	160		11		50–300
Tryb podgrzewania	160		6		/
Tryb DIY	210		8		/

Menu	Temperatura domyślna [°C]	Zakres temperatur [°C]	Czas domyślny [min]	Zakres czasu [min]	Zalecana waga [g]
Skrzydółka z kurczaka	165	40-230	18	1-60	150-600
Stek	200		12		200-600
Brokuły	155		8		200-500
Łosoś	175		13		200-400
Frytki	190		18		150-600
Pizza	180		9		50-300
Ciasto	160		18		150-450
Cały kurczak	180		50		1000
Tryb podgrzewania	160		6		/
Tryb DIY	210		8		/

## Dodatek B: Porady dotyczące gotowania

- Nie przepelniaj koszyka, aby zapewnić równomierne gotowanie.
- Dodaj maksymalnie dwie łyżki oleju, aby przygotować bardziej chrupiące potrawy.
- Użyj aerozolu oleju, aby równomiernie rozprowadzać olej.
- Olej może ściekać z produktów spożywczych o wysokiej zawartości tłuszczu, dlatego opróżnij koszyk po gotowaniu, aby zmniejszyć ilość dymu.
- Delikatnie osusz (na przykład ręcznikiem papierowym) potrawy marynowane w cieczach, aby zapobiec rozpryskiwaniu cieczy i powstawaniu dymu.
- Większość mrożonych produktów spożywczych, przeznaczonych do przygotowania w piekarniku, można gotować we frytkownicy beztuszczowej.
- Jednolita wielkość i grubość ułatwiają równomierne gotowanie potraw.
- Mniejsze porcje gotują się szybciej niż większe.
- Gotuj małe porcje, aby szybciej uzyskać lepsze rezultaty.
- Nie układaj produktów spożywczych na stosach lub warstwowo, jeżeli jest to możliwe.
- Większość pakowanych produktów spożywczych nie wymaga dodawania oleju.
- Mrożone przekąski dobrze się smażą beztuszczowo, ale utóż je w jednej warstwie.
- Wstrząsaj lub obracaj warstwowe potrawy w połowie czasu gotowania, aby zapewnić ich równomierne gotowanie.
- Zwilż domowe potrawy, takie jak frytki, odrobiną oleju, aby były chrupiące.
- Osusz delikatnie (na przykład ręcznikiem papierowym) świeże warzywa przed ich naolejeniem i smażeniem beztuszczowym.
- Aby uzyskać lepszy smak, usuń folię lub papier do pieczenia.
- Aby zapewnić równomierne podgrzewanie i bezpieczeństwo produktów spożywczych, przed gotowaniem podziel całego kurczaka, jeżeli waży ponad 1 kg.

## Translation of the Original Instructions

Säkerhetsanvisningar .....	41
Lär känna din luftfritös .....	43
Innan användning .....	45
Använda apparaten .....	46
Skötsel och underhåll .....	47
Felsökning .....	48
Specifikationer .....	49
Energiförbrukning och strömhantering .....	49
WEEE-information .....	50
Bilaga A: Förinställda menyer .....	50
Bilaga B: Tillagningsråd .....	51

## Säkerhetsanvisningar

LÄS ALLA ANVISNINGAR INNAN DU ANVÄNDER DEN HÄR APPARATEN. Underlåtenhet att följa varningarna och anvisningarna kan resultera i allvarliga personskador eller stora materiella skador.

### Varningar



Varning, het yta!

Områden/ytor markerade med symbolen "varm yta" blir varma under användning. Under användning kan framsidan, sidorna och ovasidan av apparaten bli varma. Var försiktig för att undvika brännskador.

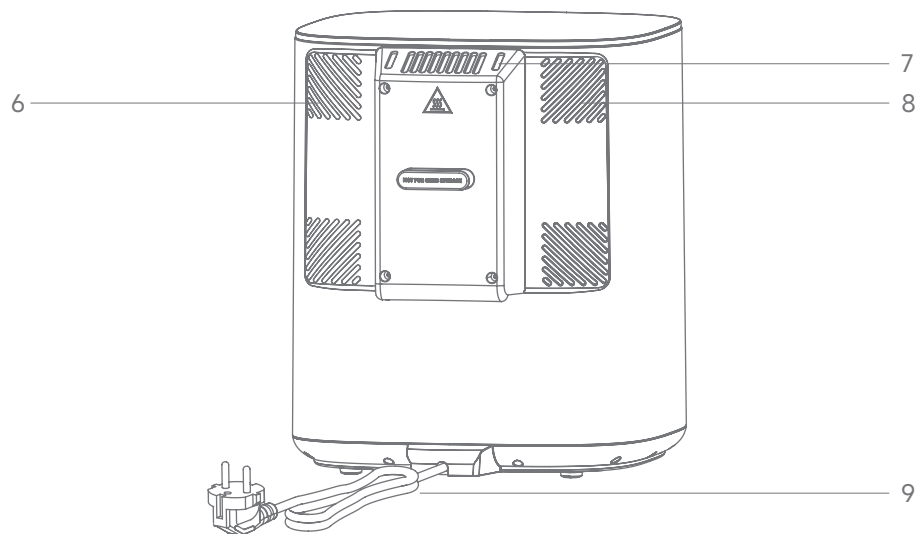
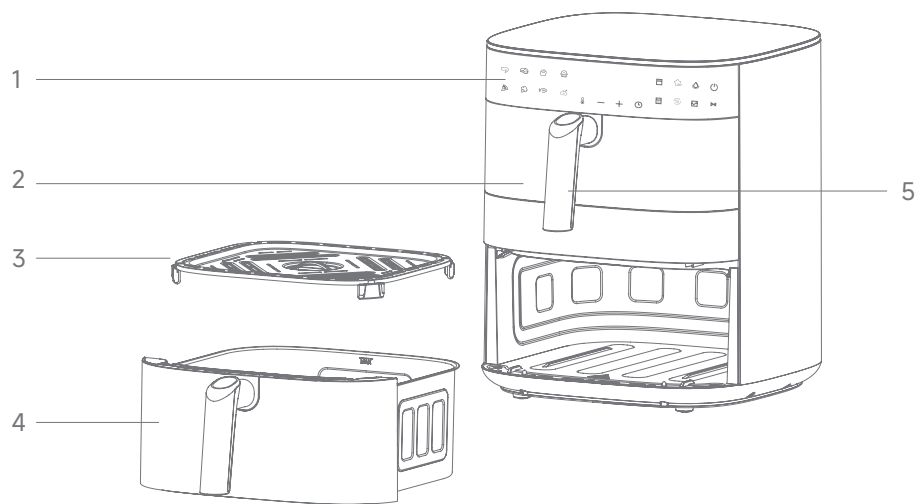
### Försiktighetsåtgärder

- Den här apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Använd den inte för andra icke avsedda ändamål.
- Efter användning ska du förvara produkten på en torr och välventilerad plats samt undvik fukt, höga temperaturer och direkt solljus.
- Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller av personer som inte har erfarenhet eller kunskap om dess användning, om de inte övervakas eller instrueras av någon som ansvarar för deras säkerhet. Håll barn borta från apparaten och låt dem inte leka med den.
- Kassera plastförpackningen omedelbart efter uppäckning för att förhindra kvävningsrisk för barn.
- Säkerställ att allt förpackningsmaterial är helt borttaget innan apparaten används för att förhindra risk för brand eller brännskador.
- Den här apparaten använder 220–240 VAC/50–60 Hz. Innan du ansluter apparaten till nätströmmen ska du verifiera att den lokala nätspänningen motsvarar den indikerade märkspänningen. Felaktig spänning kan skada komponenter eller försämra prestandan. En spänningsstabilisator rekommenderas.
- Använd inte apparaten med en extern timer eller ett fjärrkontrollsystem för att undvika risk för kortslutning eller spontan antändning.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, ett auktoriserat serviceombud eller liknande kvalificerad personal, för att undvika fara.
- Använd inte apparaten för andra ändamål än matlagning eller bakning.
- Använd INTE den här apparaten för fritering med olja.
- Du får inte ansluta eller koppla bort apparaten med våta händer, för att undvika elektrisk stöt.
- Placera apparaten på en plan och värmetålig yta. Placera inte apparaten på mattor, handdukar, plast, papper eller andra brännbara material.
- Placera INTE apparaten nära kanten på en arbetsbänk under användning.
- Använd inte apparaten på ostadiga, våta, heta, hala eller icke värmetåliga ytor för att undvika att den välter eller risken för brand eller elektrisk stöt.
- För att undvika explosioner eller elektrisk stöt ska du inte använda apparaten i

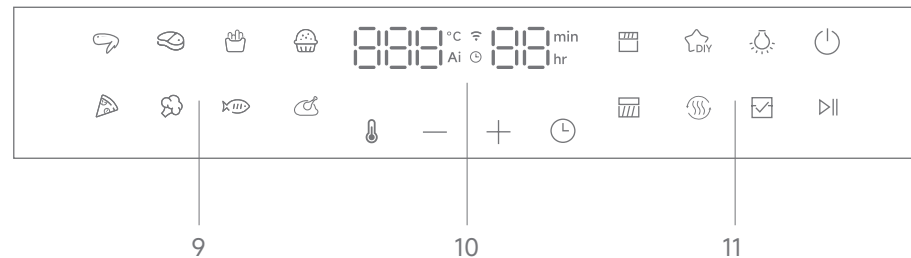
omgivningar där gasläckor eller elektriska fel kan uppstå.

- Håll apparaten borta från gardiner, tapeter och andra brandfarliga material under användning.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt under användning för att förhindra överhettning eller brand.
- Garantera minst 10 cm utrymme runt apparaten för att säkerställa korrekt ventilation och undvika ansamling av fett eller risk för brand.
- Håll sladden borta från vassa kanter, slipande ytor, heta delar eller andra föremål som kan orsaka skador och leda till elektrisk stöt eller brand.
- Vidrör inte heta ytor eller interna komponenter, under eller omedelbart efter användning, för att undvika brännskador.
- Använd inte apparaten utan livsmedel. Långvarig användning utan livsmedel kan leda till överhettning eller brand. Använd inte apparaten kontinuerligt i mer än tre timmar.
- Placera inte förpackade föremål, föremål i flaskor eller brandfarliga föremål på eller ovanför apparaten för att undvika brand eller explosion.
- Placera inte papper, plast eller andra brännbara material inuti apparaten för att undvika brand.
- Värm inte glasbehållare eller förseglade föremål eftersom de kan explodera.
- Säkerställ att livsmedlet inte vidrör värmeelementen. Undvik att tillaga livsmedel i för stora bitar då detta kan orsaka rök eller brand.
- När du tillagar sura livsmedel (pH < 5) såsom sådana som innehåller vinäger eller citronsaft ska du alltid linda in dem i aluminiumfolie för att skydda de interna komponenterna.
- Undvik kontakt med grillgallret eller handtaget tills enheten har svalnat helt.
- Den här apparaten avger hög värme och ånga under användning. Placera inte händer eller ansikte nära öppningarna. Var extra försiktig när du öppnar locket eftersom varm ånga kan frigöras snabbt.
- Dra alltid i kontakten, och inte i sladden, när apparaten kopplas bort. Att dra i sladden kan orsaka skador och medföra risk för elektrisk stöt.
- Använd alltid ugnsvantar eller andra värmebeständiga verktyg för att hantera heta föremål.
- Rengör frityrkorgen och krispplattan efter varje användning för att förhindra fettansamling, rök eller brand.
- Låt värmeelement och andra ytor svalna innan rengöring för att undvika brännskador.
- Koppla alltid bort apparaten när den inte används, innan rengöring, när den förflyttas eller vid funktionsfel.
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten eller spruta vätska direkt på den för att förhindra skador på komponenter eller elektrisk stöt.
- Om apparaten inte fungerar korrekt eller är skadad ska du omedelbart sluta använda den och kontakta vårt auktoriserade servicecenter. Försök inte att reparera apparaten själv.
- Vid kassering av apparaten ska du kapa strömsladden och lämna in den till en certifierad anläggning för återvinning eller avfallshantering.
- Ta ut skyddsinsatsen innan enheten används.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER



- 1. Kontrollpanel
- 2. Övre fryrkorg
- 3. Krisplatta
- 4. Nedre fryrkorg
- 5. Handtag
- 6. Utlopp för kallluft
- 7. Utlopp för varm luft
- 8. Luftintag
- 9. Elkabel



9. AI-matlagningsskärmen 11. Kontrollknappar  
10. Skärm\*

\* Schemalägningsikonen lyser på skärmen när matlagningen är schemalagd att avslutas efter en tid som har ställts in via appen.

Ikon	Namn	Beskrivning
	Strömknapp	Slå på/stäng av luftfritösen.
	Start-/Pausknapp	Starta eller pausa tillagningen.
	Knapp för val av övre korg	Välj en meny och ställ in parametrar för den övre fryrkorgen.
	Knapp för val av nedre korg	Välj en meny och ställ in parametrar för den nedre fryrkorgen.
	DIY-knapp	Aktivera DIY-tillagningsläget.
	Knapp för återuppvärmning	Aktivera återuppvärmningsläget.
	Knapp för belysning	Tänd innerbelysningen.
	Knapp för synkronisering	Synkronisera båda korgarna så att de blir klara samtidigt.
	Knapp för temperaturjustering	Aktivera justeringen av tillagningstemperaturen.
	Knapp för tidsjustering	Aktivera justeringen av tillagningstiden.
	Knapparna "+"/"-"	Justera temperaturen eller tiden för tillagning. Alternativt kan du trycka på och hålla båda knapparna nedtryckta i 3 sekunder för att påbörja Wi-Fi-parkopplingen.

# Innan användning

## Förberedelser

- Ta bort allt förpackningsmaterial och alla klistermärken från insidan och utsidan av luftfritösen.
  - Torka försiktigt av utsidan med en fuktig trasa eller pappershandduk.
- WARNING:** Använd inte slipande rengöringsmedel eller skursvampar. Sänk aldrig ned luftfritösen eller dess kontakt i vatten eller andra vätskor.
- Placera luftfritösen på en stabil, plan och värmebeständig yta som är borta från områden som kan skadas av ånga.

## Ansluta till appen MOVHome

Appen låter dig utforska recept i molnet och lägga till dem i favoriter, fjärrstyra luftfritösen för att starta eller schemalägga tillagningen, ställa in portioner, tid och temperatur, schemalägga tillagningen samt anpassa dina egna recept.

1. Skanna QR-koden för att ladda ner appen till din mobila enhet. Du kan också ladda ner appen från App Store eller Google Play.



2. Öppna appen, skapa ett konto och logga in.
3. Gå till **Enhet**, tryck på **+** uppe till höger och tryck sedan på **+** Lägg till. Välj din apparats modell – FD40 Pro – för att ansluta.
4. Tryck på och håll knapparna "+" och "-" nedtryckta samtidigt i 3 sekunder för att påbörja Wi-Fi-parkopplingen.

**Obs:** Wi-Fi är aktiverat som standard. Du kan trycka på och hålla och nedtryckta i 3 sekunder för att aktivera eller inaktivera Wi-Fi.

Wi-Fi-indikatorn visar nätverksanslutningens status.

Status	Beskrivning
Lyser fast	Ansluten till Wi-Fi och servern. Fjärrstyrning via appen är tillgänglig.
Blinkar snabbt	Parkopplingsläget är aktiverat.
Släckt	Inte ansluten.

5. Följ instruktionerna i appen för att slutföra anslutningen till Wi-Fi-nätverket.
  - a. Ange ditt Wi-Fi-nätverksnamn och -lösenord och tryck sedan på **Nästa**.
  - b. Tryck på **Enhetens hotspot-anslutning**.
  - c. Växla telefonens Wi-Fi till hotspot-namnet "mova-airfryer-xq2569\_miapXXXX".
  - d. Efter att anslutning är slutförd ska du återgå till appen. När anslutningen är slutförd kan du klicka på **Slutförd**.

**Observera:** Använd ett enkelbandsnätverk med 2,4 GHz frekvens.

6. Följ instruktionerna i appen för att slutföra parkopplingen.

## Använda apparaten

### Börja tillaga

1. Dra ut frytyrkorgen och placera krispplattan i den.
2. Sprid ingredienserna jämnt på krispplattan och säkerställ att maten inte överstiger "MAX"-nivån. Sätt sedan tillbaka korgen i luftfritösen.
3. Anslut huvudkontakten till ett vägguttag.
4. Tryck på för att aktivera luftfritösen. Den nedre frytyrkorgen är förvald.
5. (Valfritt) Tryck på ikonen eller för att välja den övre eller nedre korgen för menyalternativ och parameterinställningar.
6. Välj tillagningsläge.
  - **AI-tillagningsläge (8 förinställda menyer):** Tryck kort på en AI-tillagningsmeny för att välja en förinställd meny med standardinställningar. Apparaten detekterar sedan den initiala temperaturen och mängden ingredienser samt justerar automatiskt tillagningsparametrarna efter behov. Se bilaga A för mer information: Förinställda menyer.

**Obs:**

- » Den övre korgen har inte stöd för menyerna Kaka , Broccoli eller Hel kyckling .
- » Under detekteringen av livsmedel ska du inte dra ut frytyrkorgen eller tryck på några knappar tills den återstående tiden visas på skärmen.

- **DIY-läge** : Tryck på eller och använd sedan knapparna "+" eller "-" för att göra justeringar. Tryck på och håll knapparna "+" eller "-" nedtryckta för att snabbt justera tid eller temperatur.

- **Återuppvärmningsläge** : Det här läget låter dig värma upp mat vid 160 °C i 6 minuter – vilket är perfekt för att värma upp tidigare tillagade måltider.


**Obs:** I de ovanstående tre lägena kan du trycka på eller och sedan använda knapparna "+" eller "-" för att justera tillagningstemperaturen eller tillagningstiden.

7. (Valfritt) Tryck på knappen Synkronisera för att synkronisera båda korgarna så att de blir klara samtidigt.
8. Tryck på för att påbörja matlagningen. Se bilaga B för flera olika tillagningsförslag: Tillagningsråd.


## Pausa/avbryt tillagningen

För att pausa tillagningen:

- Tryck på .
- Dra ut korgen. Luftfritösen pausar tillagningen automatiskt. Tillagningen återupptas om korgen sätts tillbaka inom två minuter.

Obs: Om de två korgarna är i synkroniserat läget pausas den andra korgen när en korg tas ut. Du kan trycka på  för att fortsätta tillagningen.

Avbryt tillagning:

- När tillagningen är pausad kan du trycka kort på  för att aktivera viloläget.
- Under tillagningen kan du trycka på och hålla  nedtryckt i 2 sekunder för att aktivera viloläget.

Obs: Efter tillagningen fortsätter fläkten att snurra i cirka 30 sekunder för att avleda värme. Detta låter maten snabbt svalna inför servering.

Varning: Vidrör inte luftfritösen strax efter användning eftersom den fortfarande är varm. Håll endast i handtaget när luftfritösen förflyttas.

## Skötsel och underhåll

Varning:

- Innan rengöring ska du koppla bort strömkontakten och vänta tills huvuddelen har svalnat.
- Vid rengöring får huvuddelen inte sänkas ned i vatten. Använd inte lackförtunnare, bensin, alkohol, rengöringspulver, styva borstar eller liknande vid rengöring.

För att rengöra och underhålla luftfritösen:

- Yttre hölje/invändiga väggar: Torka av med en urvriden och fuktig trasa.
- Frityrkorg och krispplatta:
  - » Rengör med ett utspätt diskmedel och en mjuk svamp. Torka av korgen efter rengöring.
  - » Använd inte korgen som en behållare för rengöring eller blötläggning.
  - » Lätt missfärgning eller ränder på den fluorbelagda ytan är normala och påverkar inte användningen.
  - » Tillåt inte vatten att tränga in i korgens luftintag. Om vatten tränger in ska den tömmas och omedelbart torkas.
- Regelbunden inspektion: Kontrollera apparaten ungefär en gång i månaden. Om smuts är närvarande ska den rengöras omedelbart.

## Felsökning

Det här kapitlet erbjuder lösningar på vanliga problem som du kan stöta på under användning.

Obs: Om någon av följande felkoder (förutom OPN) visas på skärmen ska du kontakta kundtjänsten.

Felkod	Beskrivning
E1	Öppen krets i övre korgsensor.
E2	Kortslutning i övre korgsensor.
E3	Öppen krets i nedre korgsensor.
E4	Kortslutning i nedre korgsensor.
E5	Kommunikationskretsfel detekterat på kontrollkortet.
E6	Kommunikationskretsfel detekterat på strömkortet.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Luftfritösen fungerar inte.	Strömkontakten är inte ansluten.	Anslut strömkontakten till ett jordat vägguttag.
	Startknapp trycktes inte in efter att ett läge valdes.	Välj först ett läge och tryck sedan på Startknappen för att börja tillagningen.
	Korgen är inte korrekt insatt.	Sätt tillbaka korgen och säkerställ att den sitter ordentligt på plats.
Maten är inte jämnt tillagad.	För mycket mat i korgen.	Tillaga i mindre omgångar för bättre luftcirkulation.
	Tillagningstiden är för kort.	Öka tillagningstiden och försök igen.
Maten är underkokt.	Maten skakades inte under tillagningen.	Skaka korgen halvvägs genom tillagningen för jämna resultat vid överlappande ingredienser.

Maten är inte krispig.	Ingredienser innehåller lite olja.	Pensla ett tunt lager olja på ingrediensernas yta.
Korgen kan inte sättas in korrekt.	Korgen är överfylld.	Reducera mängden mat i korgen.
Vit rök kommer ut från luftfritösen.	Fettri ingredienser tillagas.	Det är normalt att viss rök uppstår vid tillagning av livsmedel som innehåller större mängder fett.
	Återstående fett eller olja från tidigare användning.	Rengör korgen och krispplattan noggrant efter varje användning.
Fönstret är immigt eller en liten mängd vatten läcker från frityrkorgen under fönstret.	Frityrkorgen är inte helt avtorkad efter rengöring och det finns kvarvarande fukt i luftkanalen.	Detta är normalt. Använd produkten som vanligt.
Lätta ingredienser blåser runt under luftfritering.	Luftcirkulationsfläkten i luftfritösen kan förflytta lättare livsmedel.	Använd cocktailpinnar eller tandpetare i trä för att fästa lösa eller lätta ingredienser såsom den översta brödskivan på en smörgås, innan luftfritösen används.

## Specifikationer

Luftfritös			
Modell	FD40 Pro	Korgens kapacitet	4/7 l
Märkeffekt	2700 W	Märkingång	220-240 VAC/50-60 Hz
Wi-Fi-driftsfrekvens	2400-2483.5 MHz	Maximal angiven uteffekt för Wi-Fi	20 dBm

## Energiförbrukning och strömhantering

Den här luftfritösen uppfyller kraven för ekodesign enligt Kommissionens förordning (EU) 2023/826 för energirelaterade produkter.

### Energihanteringsfunktion

Apparaten har ett automatiskt energihanteringssystem. Den växlar till ett lågenergiläge tio minuter efter att tillagningen har avslutats eller efter den senaste användarinteraktionen.

### Energihanteringsfunktion

- Avstängt läge (Wi-Fi inaktiverat): < 0,3 W
- Standby-läge med nätverk (Wi-Fi aktiverat): < 2 W

För att minimera energiförbrukningen rekommenderas att Wi-Fi inaktiveras när nätverksfunktioner

inte används och att apparaten kopplas bort när den inte används.

**Obs:** Du kan inaktivera Wi-Fi genom att trycka på och hålla  och  nedtryckta i 3 sekunder.

## WEEE-information



Alla produkter med den här symbolen är avfall av elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE enligt direktiv 2012/19/EU) och får inte blandas med icke sorterat hushållsavfall. Istället bör du skydda människors hälsa och miljön genom att lämna in avfallselektronik till en indikerad samlingsplats för återvinning av avfall från elektrisk och elektronisk utrustning, utsedd av lokala myndigheter. Korrekt avfallshantering och återvinning hjälper till att förebygga potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa. Kontakta installatören eller lokala myndigheter för mer information om platsen samt villkoren för sådana samlingsställen.

## Bilaga A: Förinställda menyer

### Menyer för den övre korgen

Meny	Standard temperatur (°C)	Temperaturintervall (°C)	Standardtid (min)	Tidsintervall (min)	Föreslagen vikt (g)
Kycklingvingar	155	40-230	19	1-60	150-600
Biff	200		12		200-600
Lax	175		13		200-400
Pommes frites	190		14		100-400
Pizza	160		11		50-300
Återuppvärmningsläge	160		6		/
DIY-läge	210		8		/

## Menyer för den nedre korgen

Meny	Standard temperatur (°C)	Temperaturintervall (°C)	Standardtid (min)	Tidsintervall (min)	Föreslagen vikt (g)
Kycklingvingar	165	40-230	18	1-60	150-600
Biff	200		12		200-600
Broccoli	155		8		200-500
Lax	175		13		200-400
Pommes frites	190		18		150-600
Pizza	180		9		50-300
Kaka	160		18		150-450
Hel kyckling	180		50		1000
Återuppvärmningsläge	160		6		/
DIY-läge	210		8		/

## Bilaga B: Tillagningsråd

- Överfyll inte korgen för att säkerställa en jämn tillagning.
- Tillsätt upp till två matskedar olja för ett krispigare resultat.
- Använd oljespray för att fördela oljan jämnt.
- Fettrika livsmedel kan droppa olja – töm korgen efter tillagning för att minimera mängden rök.
- Torka av livsmedel som har marinerats i vätska för att undvika stänk och rök.
- De flesta frysta livsmedel för tillagning i ugn kan luftfriteras.
- Enhetlig storlek och tjocklek hjälper till att tillaga maten jämnt.
- Mindre bitar tillagas snabbare än större.
- Tillaga i små omgångar för snabbare och bättre resultat.
- Undvik att stapla eller lägga på lager, när så är möjligt.
- De flesta förpackade livsmedel behöver inte tillsatt olja.
- Frysta snacks blir bra i luftfritösen – sprid ut dem i ett enda lager.
- För livsmedel som ligger på lager bör du skaka om eller vänd på det efter halva tillagningstiden för jämn tillagning.
- Blanda hemlagade livsmedel såsom pommes frites i lite olja för ett krispigare resultat.
- Torka av färska grönsaker innan du blandar dem med olja och luftfriterar dem.
- Ta bort folie eller bakplåtspapper för bättre smak.
- För jämn uppvärmning och livsmedelssäkerhet bör du dela hela kycklingen på mitten innan tillagning, om den väger mer än 1 kg.

## Translation of the Original Instructions

Sikkerhetsinstruksjoner .....	53
Bli kjent med din airfryer .....	55
Før bruk .....	57
Hvordan bruke .....	58
Stell og vedlikehold .....	59
Feilsøking .....	59
Spesifikasjoner .....	61
Energiforbruk og strømhåndtering .....	61
WEEE-informasjon .....	61
Vedlegg A: Forhåndsinnstilte menyer .....	62
Vedlegg B: Tilberedningstips .....	63

## Sikkerhetsinstruksjoner

LES ALLE INSTRUKSJONENE FØR DU BRUKER DETTE APPARATET. Manglende overholdelse av advarsler og instruksjoner kan føre til alvorlige personskader eller betydelig materielle skader.

### Advarsler



Områder/flater merket med symbolet "varm overflate" blir varme under bruk.

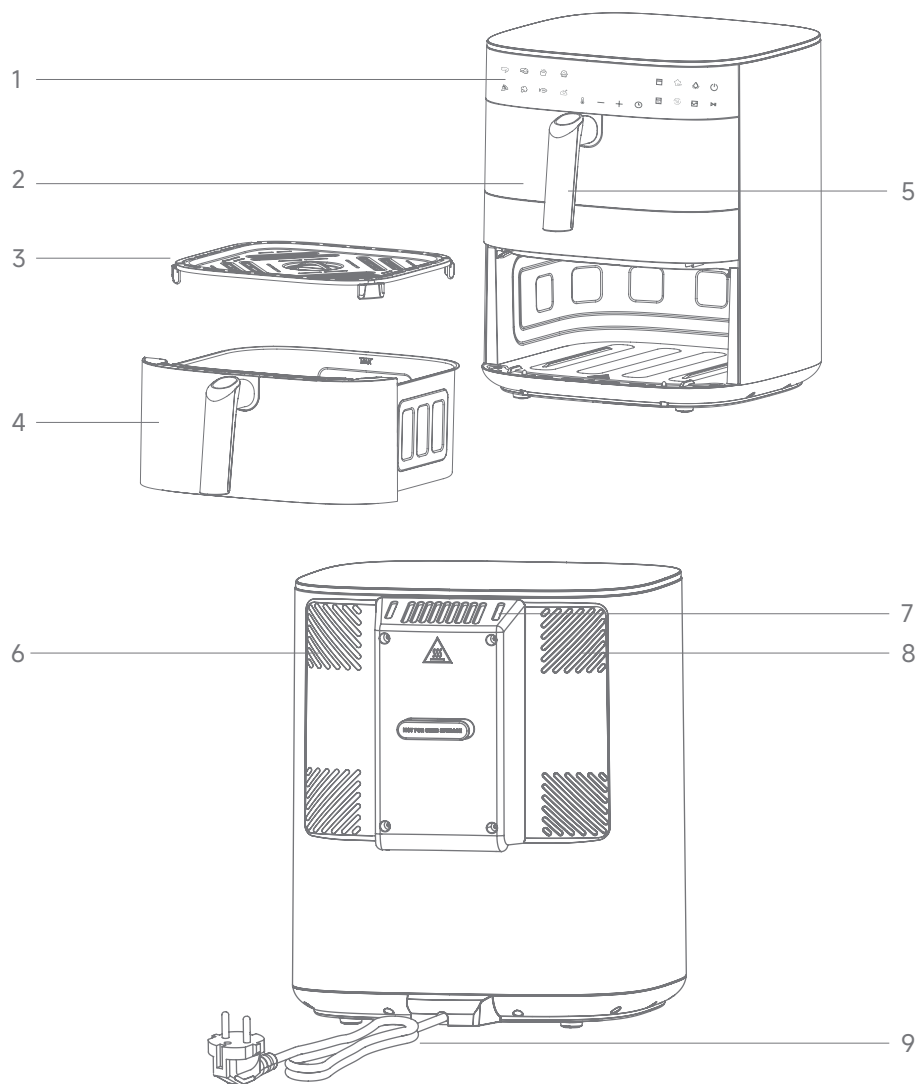
Under bruk kan front-, side- og toppflater på apparatet bli varme. Vennligst vær oppmerksom for å unngå brannskader.

Advarsel, varm overflate!

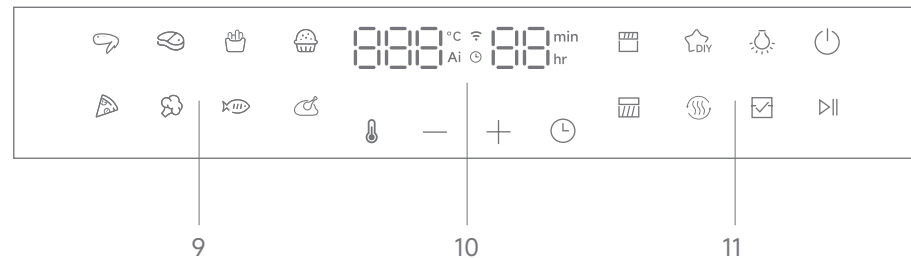
### Forholdsregler

- Dette apparatet er kun for husholdningsbruk. Ikke bruk den til andre formål enn det som er ment.
- Etter bruk skal produktet oppbevares på et tørt, godt ventilert sted, og unngå fuktighet, høye temperaturer og direkte sollys.
- Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (inkludert barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funksjonsevne, eller personer som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn av eller har fått opplæring av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Hold barn borte fra apparatet, og ikke la dem leke med det.
- Kast plastemballasjen umiddelbart etter utpakking for å forhindre kvelningsfare hos barn.
- Sørg for at alle emballasjematerialer er fullstendig fjernet før apparatet tas i bruk. Dermed unngår du brann- eller brannskadefare.
- Dette apparatet drives med 220–240 V ~ 50–60 Hz. Før du kobler til strømforsyningen, må du kontrollere at nettspenningen der du bor samsvarer med den angitte spenningen. Bruk av feil spenning kan skade komponenter eller redusere ytelsen. Det anbefales å bruke en spenningsstabilisator.
- Ikke bruk apparatet sammen med en ekstern timer eller et fjernkontrollsystem. Slik unngår du risiko for kortslutning eller selvantennelse.
- Hvis strømledningen er skadet, må den erstattes av produsenten, dens serviceavdeling eller andre kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn matlaging eller baking.
- Ikke bruk dette apparatet til frityrsteking.
- Ikke koble til eller fra apparatet med våte hender, da dette kan gi elektrisk støt.
- Bruk apparatet på et plant, varmebestandig underlag. Ikke plasser det på tepper, håndklær, plast, papir eller andre brennbare materialer.
- IKKE plasser apparatet nær kanten av en benkeplate mens det er i bruk.
- Ikke bruk apparatet på ustabile, våte, varme, glatte eller ikke-varmebestandige overflater, for å unngå velting, brann eller elektrisk støt.
- Ikke bruk apparatet i omgivelser med gasslekkasjer eller elektriske feil, for å unngå eksplosjoner eller elektrisk støt.
- Hold apparatet unna gardiner, tapet og andre brennbare materialer under bruk.
- La aldri apparatet være uten tilsyn mens det er i bruk, for å unngå overoppheting eller brann.
- Hold minst 10 cm avstand rundt apparatet for å sikre god ventilasjon og for å unngå fettavleiringer eller brannfare.
- Hold ledningen unna skarpe kanter, slipende overflater, varme deler eller andre gjenstander som kan skade den, da dette kan føre til elektrisk støt eller brann.
- Ikke ta på varme overflater eller innvendige komponenter under eller umiddelbart etter bruk, for å unngå brannskader.
- Ikke bruk apparatet tomt (uten mat). Langvarig tørr drift kan føre til overoppheting eller brann. Ikke bruk apparatet sammenhengende i mer enn 3 timer.
- Ikke plasser varer i emballasjer eller på flasker, eller brennbare gjenstander på eller over apparatet, for å unngå brann eller eksplosjon.
- Ikke legg papir, plast eller andre brennbare materialer inni apparatet, for å unngå brann.
- Ikke varm opp glassbeholdere eller forseglede gjenstander, da de kan eksplodere.
- Sørg for at maten ikke berører varmerørene. Unngå å tilberede for store matvarer som kan føre til røykutvikling eller brann.
- Ved steking av sylrige matvarer (pH < 5), for eksempel mat med eddik eller sitronsaft, skal de alltid pakkes inn i aluminiumsfolie for å beskytte de innvendige komponentene.
- Unngå kontakt med grillristen eller håndtaket før enheten er helt avkjølt.
- Dette apparatet avgir høy varme og damp under bruk. Ikke plasser hender eller ansikt nær åpningene. Vær ekstra forsiktig når du åpner lokket, da varm damp kan komme ut raskt.
- Hold alltid i støpselet, ikke i ledningen, når du trekker ut støpselet. Å dra i ledningen kan skade den, og medfører fare for elektrisk støt.
- Bruk alltid gryteklater eller annet varmebestandig utstyr når du håndterer varme gjenstander.
- Rengjør airfryer-kurven og crisper-platen etter hver bruk for å forhindre fettoppbygging, røyk eller brann.
- La varmeelementer og overflater avkjøles før rengjøring for å unngå brannskader.
- Koble alltid fra apparatet når det ikke er i bruk, før rengjøring, flytting eller ved feil.
- Ikke senk apparatet i vann eller spray det direkte med væske, da dette kan skade komponenter eller føre til elektrisk støt.
- Hvis apparatet fungerer feil eller det er skadet, må du slutte å bruke det umiddelbart og kontakte vårt autoriserte servicesenter. Ikke forsøk å reparere det selv.
- Når apparatet skal kastes, kutter du av strømkabelen og lever det til et godkjent gjenvinnings- eller avfallsanlegg.
- Ta ut beskyttelsesinnsatsen før du bruker enheten.

LAGRE DISSE INSTRUKSJONENE



- 1. Kontrollpanel
- 2. Øvre stekekurv
- 3. Crisper-plate
- 4. Nedre stekekurv
- 5. Håndtak
- 6. Kjølig luftutslipp
- 7. Luftutslipp for varm luft
- 8. Luftinntak
- 9. strømkabel



9. AI-matlagingsmenyer 11. Kontrollknapper  
10. Skjerm\*

\* Planleggingsikonet ⌚ på displayet lyser når steking er planlagt å være ferdig etter en angitt periode via appen.

Ikone	Navn	Beskrivelse
	Av/på-knapp	Slå airfryeren på/av .
	Start/pause-knapp	Start matlagning eller sett på pause.
	Valgknapp for øvre kurv	Velg en meny og angi parametere for den øvre stekekurven.
	Valgknapp for nedre kurv	Velg en meny og angi parametere for den nedre stekekurven.
	DIY-knapp	Gå inn i DIY-tilberedningsmodus.
	Oppvarmingsknapp	Gå inn i oppvarmingsmodus.
	Lys-knapp	Slå på innvendig lys.
	Synkroniseringsknapp	Synkroniser begge kurvene slik at tilberedningen blir ferdig samtidig.
	Temperaturknapp	Aktiver justering av steketemperatur.
	Tid-knapp	Aktiver justering av steketiden.
	"+" / "-" knapp	Juster steketemperaturen eller tiden. Eller du kan trykke lenge på begge knappene i 3 sekunder for å starte Wi-Fi-paringen.

## Før bruk

### Forberedelser

- Fjern all emballasje og alle klistremerker fra inn- og utsiden av airfryeren.
- Tørk forsiktig av utsiden med en fuktig klut eller et papirhåndkle. **ADVARSEL:** Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller skuresvamp. Senk aldri airfryeren eller støpselet i vann eller andre væsker.
- Plasser airfryeren på et stabilt, plant og varmebestandig underlag, borte fra områder som kan bli skadet av damp.

### Koble til MOVHome-appen

Appen lar deg utforske skybaserte oppskrifter og legge dem til som favoritter, fjernstyre airfryeren for å starte eller planlegge tilberedning, angi ingrediensmengder, tid og temperatur, planlegge tilberedning og tilpasse dine egne oppskrifter.

1. Skann QR-koden for å laste ned appen til din mobile enhet. Du kan også laste ned appen fra App Store eller Google Play.



2. Åpne appen, opprett en konto og logg inn. 3. Gå til **Enhet**, trykk på øverst til høyre, og trykk deretter på Legg til. Velg apparatmodellen din FD40 Pro for å koble til.

4. Trykk og hold inne "+"- og "-"-knappene samtidig i 3 sekunder for å starte Wi-Fi-paringen.

**Merk:** Wi-Fi er aktivert som standard. Du kan trykke og holde og i 3 sekunder for å slå Wi-Fi av eller på.

Wi-Fi-indikatoren viser nettverkstilkoblingsstatusen.

Status	Beskrivelse
Lyser fast	Koblet til Wi-Fi og server. Fjernkontroll via appen er tilgjengelig.
Blinker raskt	Er i paringsmodus.
Av	Ikke tilkoblet.

5. Følg instruksjonene i appen for å fullføre Wi-Fi-tilkoblingen.
  - a. Skriv inn navnet på Wi-Fi-nettverket og passordet ditt, og trykk deretter på **Neste**.
  - b. Trykk **Enhetens hotspot-tilkobling**.

- c. Bytt telefonens Wi-Fi til hotspoten med navnet "mova-airfryer-xq2569\_miapXXXX".

- d. Etter tilkobling, gå tilbake til appen. Når tilkoblingen er vellykket, klikker du på **Ferdig**.

**Viktig:** Bruk et enkeltbåndsnettverk med en frekvens på 2,4 GHz. 6. Følg instruksjonene i appen for å fullføre sammenkoblingen.

## Hvordan bruke

### Starte en steking

1. Trekk ut stekekurven, og sett crisper-platen inn i kurven.
2. Fordel ingrediensene jevnt på crisper-platen, og sørg for at maten ikke overstiger "MAKS"-nivået. Sett deretter kurven tilbake i airfryeren.
3. Koble hovedstøpslet til en stikkontakt.
4. Trykk på for å aktivere airfryeren. Den nedre stekekurven er valgt som standard.
5. (Valgfritt) Trykk på ikonene eller for å velge øvre eller nedre kurv for menyvalg og parameteroppsett.
6. Velg tilberedningsmodus.

• **Ai-tilberedningsmodus (8 forhåndsinnstilte menyer):** Trykk kort på en AI-matlagingsmeny for å velge en forhåndsinnstilt med standardinnstillinger. Apparatet registrerer deretter starttemperaturen og mengden av ingrediensene, og justerer automatisk stekeparametrene etter behov. For mer informasjon, se Vedlegg A: Forhåndsinnstilte menyer.

**Merk:**

- » Den øvre kurven støtter ikke menyene Kake , Brokkoli eller Hel kylling .
- » Under matgjenkjenningprosessen må du ikke trekke ut stekekurven, eller trykke på noen knapper før gjenværende tid vises på skjermen.

• **DIY-modus** : Trykk på eller , og bruk deretter "+"- eller "-"-knappen for å gjøre justeringer. For å raskt justere tid eller temperatur, trykk og hold inne "+"- eller "-"-knappen.

• **Oppvarmingsmodus** : Denne modusen lar deg varme mat ved 160 °C i 6 minutter, ideell for å varme opp tidligere tilberedte måltider.

**Merk:** I de tre ovennevnte modusene kan du trykke på eller og deretter bruke "+"- eller "-"-knappen for å justere steketemperaturen eller tiden.

7. (Valgfritt) Trykk på Sync-knappen for å synkronisere begge kurvene slik at tilberedningen blir ferdig samtidig.

8. Trykk på for å starte en tilberedning. For flere matlagingsforslag, se Vedlegg B: Tilberedningstips.

### Pause/Avbryt matlagingen

For å pause matlagingen:

- Trykk på .
- Bare trekk ut kurven. Airfryeren vil automatisk pause stekeprosessen. Tilberedningen vil fortsette når kurven settes tilbake innen 2 minutter.

**Merk:** Hvis de to kurvene er i synkroniseringsmodus, vil fjerningen av én kurv sette den andre på pause. Du kan trykke på for å fortsette steking. **For å avbryte steking:**

- Når steking er satt på pause, trykk kort på for å gå til standby-modus.
- Under steking, trykk og hold i 2 sekunder for å gå i standby-modus.

**Merk:** Etter steking vil viften fortsette å gå i omtrent 30 sekunder for å spre varmen, slik at maten raskt kan avkjøles før servering.

**Advarsel:** Ikke ta på airfryeren kort tid etter bruk, da den fortsatt er varm. Hold kun i håndtaket når du flytter airfryeren.

## Stell og vedlikehold

### Advarsel:

- Før rengjøring må du sørge for å koble fra støpslet og vente til hoveddelen er avkjølt.
- For rengjøring, må du ikke senke hoveddelen i vann. Ikke bruk lakkfortynner, bensin, alkohol, rengjøringspulver, stive børster osv. til rengjøringen.

### For å rengjøre og vedlikeholde airfryeren din:

- **Kabinettets utside/innvendige vegger:** Tørk av med en oppvridd fuktig klut.
- **Stekekurv og crisper-plate:**
  - » Vask med utblandet oppvaskmiddel og en myk svamp. Tørk kurven etter rengjøring.
  - » Ikke bruk kurven som beholder for rengjøring eller bløtlegging.
  - » Lett misfarging eller striper på den fluorbelagte overflaten er normalt og påvirker ikke bruken.
  - » Ikke la vann trenge inn i luftinntakene på kurven. Hvis vann kommer inn, må du tømme og tørke umiddelbart.
- **Regelmessig kontroll:** Sjekk omtrent en gang i måneden. Hvis det er smuss, må det rengjøres så snart som mulig.

## Feilsøking

Dette kapitlet gir løsninger på vanlige problemer du kan støte på under bruk. **Merk:** Hvis en av følgende feilkoder (unntatt OPN) vises på skjermen, må du kontakte ettersalgsservice-teamet.

Feilkode	Beskrivelse
E1	Brudd i sensorkretsen for øvre kurv.
E2	Kortslutning i sensorkretsen for øvre kurv.
E3	Brudd i sensorkretsen for nedre kurv.
E4	Kortslutning i sensorkretsen for nedre kurv.
E5	Kommunikasjonskretsfeil er registrert på kontrollkortet.
E6	Kommunikasjonskretsfeil er registrert på strømkortet.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Airfryeren fungerer ikke.	Støpsel er ikke tilkoblet.	Sett støpselet inn i en jordet stikkontakt.
	Startknappen ble ikke trykket på etter at en modus ble valgt.	Etter å ha valgt en modus, trykk på Startknappen for å begynne steking.
Kurven er ikke riktig installert.	Kurven er ikke riktig installert.	Sett kurven tilbake, og sørg for at den sitter godt på plass.
	For mye mat i kurven.	Stek mindre porsjoner for en bedre luftsirkulasjon.
Maten er ikke jevnt stekt.	Steketiden er for kort.	Øk steketiden, og prøv igjen.
	Maten ble ikke ristet under steking.	Rist kurven halvveis gjennom steking for jevne resultater ved overlappende ingredienser.
Maten blir ikke sprø.	Ingrediensene inneholder for lite olje.	påfør et tynt lag med olje på overflaten av ingrediensene.
Kurven kan ikke settes inn ordentlig.	Kurven er overfylt.	Reduser mengden mat i kurven.
Hvit røyk kommer ut av airfryeren.	Det stekes ingredienser med mye fett.	Det er normalt at det blir noe røyk ved steking av fettholdig mat.
	Fett eller olje fra tidligere bruk.	Rengjør kurven og crisper-platen grundig etter hver bruk.
Innsynsvinduet dugger, eller en liten mengde vann lekker fra stekekurven under innsynsvinduet.	Stekekurven er ikke helt tømt etter rengjøring, og det er restfuktighet i luftkanalen.	Dette er normalt. Bruk produktet som vanlig.
Lette ingredienser blåser rundt under airfrying.	Luftsirkulasjonsviften inne i airfryeren kan bevege lette matvarer.	Bruk tre-cocktailpinner eller tannpikere for å feste løse eller lette ingredienser, for eksempel den øverste brødsdiven i en sandwich, før du bruker airfryeren.

## Spesifikasjoner

Airfryer			
Modell	FD40 Pro	Kurvens kapasitet	4L/7L
Nominell effekt	2700 W	Nominell input	220-240 V~ 50-60 Hz
Wi-Fi driftsfrekvens	2400-2483.5 MHz	Wi-Fi maksimal nominell utgangseffekt	20 dBm

## Energiforbruk og strømhåndtering

Dette er en airfryer som oppfyller økodesignkravene i Kommisjonsforordning (EU) 2023/826 for energirelaterte produkter.

### Strømhåndteringsfunksjon

Apparatet har et automatisk strømstyringssystem. Det går automatisk over til en lavenergimodus innen 10 minutter etter at steking er ferdig, eller etter siste brukerhandling.

### Strømhåndteringsfunksjon

- Av-modus (Wi-Fi er deaktivert): < 0,3 W
- Nettverksstandbymodus (Wi-Fi aktivert): < 2 W

For å minimere energibruken anbefales det å deaktivere Wi-Fi når du ikke bruker nettverksfunksjonene, og å trekke ut støpselet når apparatet ikke er i bruk.

**Merk:** Du kan slå av Wi-Fi ved å trykke og holde  og  i 3 sekunder.

## WEEE-informasjon



Alle produkter merket med dette symbolet er avfall av elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE, i henhold til direktiv 2012/19/EU) og skal ikke kastes sammen med usortert husholdningsavfall. Du beskytter i stedet menneskers helse og miljøet ved å levere avfallsutstyret til et godkjent mottak for innsamling og gjenvinning av elektrisk og elektronisk avfall, utpekt av myndigheter eller lokale autoriteter. Riktig avhending og resirkulering vil bidra til å forhindre potensielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse. Kontakt installatøren eller lokale myndigheter for mer informasjon om hvor slike innsamlingssteder finnes, samt vilkår og betingelser.

## Vedlegg A: Forhåndsinnstilte menyer

### Menyer for øvre kurv

Meny	Standard temperatur (°C)	Temperaturområde (°C)	Standardtid (min)	Tidsintervall (min)	Anbefalt vekt (g)
Kyllingvinger	155	40-230	19	1-60	150-600
Biff	200		12		200-600
Laks	175		13		200-400
Pommes frites	190		14		100-400
Pizza	160		11		50-300
Oppvarmingsmodus	160		6		/
DIY-modus	210		8		/

### Menyer for nedre kurv

Meny	Standard temperatur (°C)	Temperaturområde (°C)	Standardtid (min)	Tidsintervall (min)	Anbefalt vekt (g)
Kyllingvinger	165	40-230	18	1-60	150-600
Biff	200		12		200-600
Brokkoli	155		8		200-500
Laks	175		13		200-400
Pommes frites	190		18		150-600
Pizza	180		9		50-300
Kake	160		18		150-450
Hel kylling	180		50		1000
Oppvarmingsmodus	160		6		/
DIY-modus	210		8		/

- Ikke overfyll kurven – det gir jevnere steking.
- Tilsett opptil 2 spiseskjeer olje for et sprøere resultat.
- Bruk oljespray for å fordele oljen jevnt.
- Mat med høyt fettinnhold kan dryppe olje—tøm kurven etter steking for å redusere røyk.
- Tørk av væskemarinerte matvarer for å unngå sprut og røyk.
- De fleste frosne ovnsvarer kan stekes i airfryeren.
- Jevn størrelse og tykkelse gir mer ensartet steking.
- Mindre biter steker raskere enn større.
- Stek i mindre porsjoner for raskere og bedre resultater.
- Unngå å stable eller legge lag på lag når det er mulig.
- De fleste ferdigpakkeede matvarer trenger ikke ekstra olje.
- Frosne snacks luftstekes godt – fordel dem i ett lag.
- Rist eller snu lagdelte matvarer halvveis for å få en jevn steking.
- Vend hjemmelagde ting som pommes frites med litt olje for mer sprøhet.
- Tørk ferske grønnsaker før du tilsetter olje og bruker airfryeren.
- For bedre smak, fjern folie eller bakepapir.
- For jevn oppvarming og matsikkerhet, del hele kyllingen i to (butterfly) før steking hvis den veier mer enn 1 kg.

Інструкції з техніки безпеки .....	65
Знайомство з вашою аерофритюрницею .....	67
Перед використанням .....	69
Як користуватися .....	70
Догляд та обслуговування .....	71
Усунення несправностей .....	72
Технічні характеристики .....	73
Споживання енергії та керування живленням .....	73
Інформація щодо WEEE .....	74
Додаток А: Попередньо встановлені меню .....	74
Додаток Б: Поради щодо приготування .....	75

## Інструкції з техніки безпеки

ПРОЧИТАЙТЕ ВСІ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ЦЬОГО ПРИСТРОЮ.  
Недотримання попереджень і інструкцій може призвести до серйозних травм або значних матеріальних збитків.

### Попередження



Області/поверхні, позначені символом «гаряча поверхня», будуть нагріватися під час роботи. Під час роботи передня, бічні та верхня поверхні пристрою можуть нагріватися. Будь ласка, будьте обережні, щоб уникнути опіків.

Обережно, гаряча поверхня!

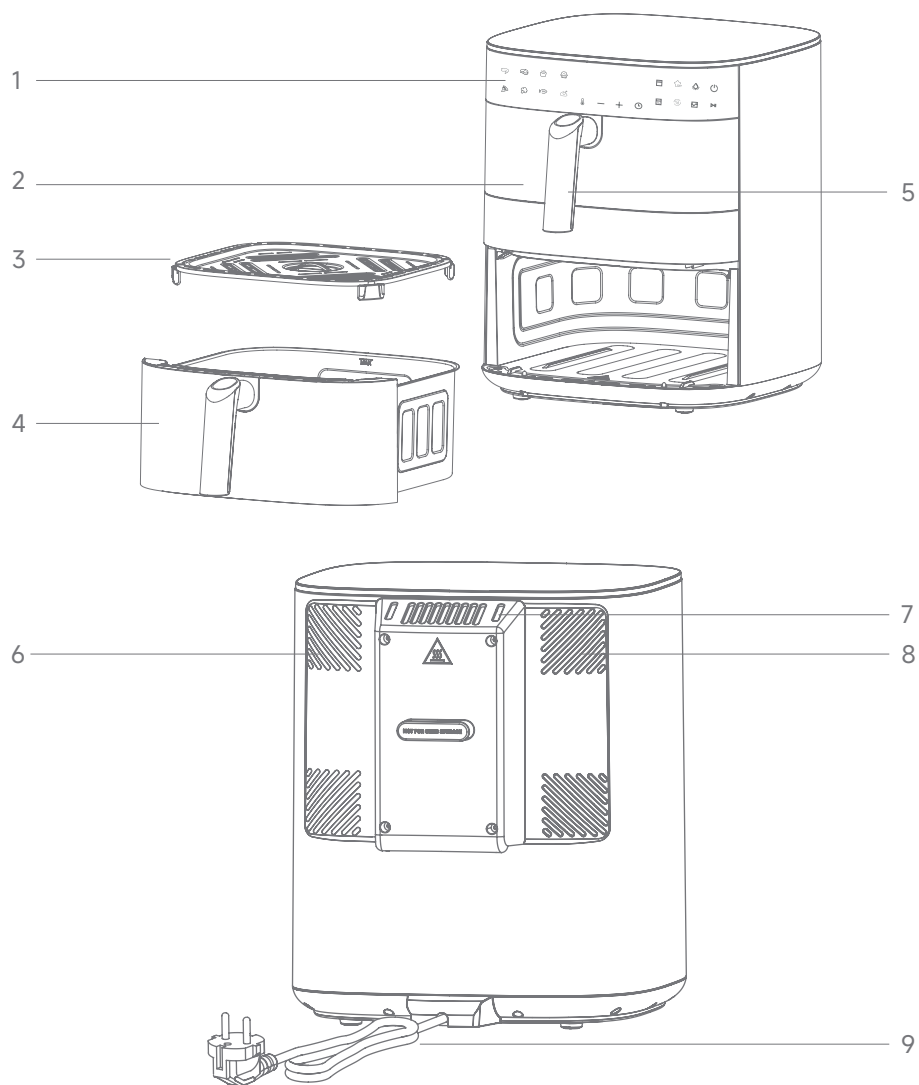
### Запобіжні заходи

- Цей пристрій призначений виключно для домашнього використання. Не використовуйте його для інших не передбачених цілей.
- Після використання зберігайте виріб у сухому, добре провітрюваному місці, уникаючи вологи, високих температур і прямих сонячних променів.
- Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або відсутністю досвіду та знань, якщо вони не перебувають під наглядом або не отримали інструкцій щодо використання пристрою від особи, відповідальної за їх безпеку. Тримайте дітей подалі від пристрою і не дозволяйте їм гратися з ним.
- Утилізуйте пластикову упаковку одразу після розпакування, щоб запобігти ризику задусення дітей.
- Перед використанням пристрою переконайтеся, що всі пакувальні матеріали повністю видалені, щоб уникнути пожежі або опіків.
- Цей пристрій працює при 220–240 В змін. струму, 50–60 Гц. Перед підключенням до електроживлення переконайтеся, що місцева напруга відповідає необхідному значенню. Використання неправильної напруги може пошкодити компоненти або погіршити продуктивність. Рекомендується використовувати стабілізатор напруги.
- Не експлуатуйте пристрій із зовнішнім таймером або системою дистанційного керування, щоб уникнути ризику короткого замикання або самозаймання.
- Щоб запобігти виникненню небезпечних ситуацій, заміна пошкодженого шнура живлення має виконуватися виробником, його представником із технічного обслуговування або особами з відповідною кваліфікацією.
- Не використовуйте пристрій для цілей, відмінних від приготування або випікання їжі.
- НЕ використовуйте цей пристрій для смаження у фритюрі.
- Не підключайте та не відключайте зарядний пристрій вологими руками, тому що це може призвести до ураження електричним струмом або нещасного випадку.
- Працюйте з виробом на рівній, термостійкій поверхні. Не ставте на килими, рушники, пластик, папір або інші легкозаймисті матеріали.
- НЕ розміщуйте пристрій під час роботи біля краю робочої поверхні.
- Не використовуйте пристрій на нестійких, вологих, гарячих, слизьких або не термостійких поверхнях, щоб уникнути перекидання, пожежі або ураження електричним струмом.

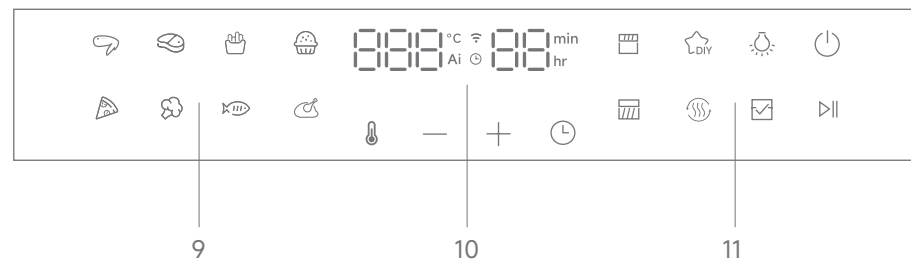
- Не експлуатуйте в умовах витoku газу або наявності несправностей електрики, щоб уникнути вибуху або ураження електричним струмом.
- Тримайте подалі від штор, шпалер та інших легкозаймистих матеріалів під час використання.
- Ніколи не залишайте пристрій без нагляду під час роботи, щоб уникнути перегрівання або пожежі.
- Забезпечте не менше 10 см зазору навколо пристрою для належної вентиляції та щоб уникнути накопичення жиру або ризику загоряння.
- Тримайте шнур подалі від гострих кутів, абразивних поверхонь, гарячих частин або інших предметів, які можуть пошкодити його, що призведе до ураження електричним струмом або пожежі.
- Не торкайтеся гарячих поверхонь або внутрішніх компонентів під час роботи або одразу після неї, щоб уникнути опіків.
- Не експлуатуйте пристрій порожнім (без продуктів). Тривала робота всуху може призвести до перегрівання або пожежі. Не експлуатуйте пристрій безперервно довше 3 годин.
- Не кладіть упаковані, у пляшках або легкозаймисті предмети на пристрій або над ним, щоб уникнути пожежі або вибуху.
- Не кладіть папір, пластик або інші горючі матеріали всередину пристрою, щоб уникнути пожежі.
- Не нагрівайте скляні контейнери або герметично запаковані предмети, оскільки вони можуть вибухнути.
- Переконайтеся, що продукт не торкається нагрівальних трубок. Уникайте приготування надто великих продуктів, які можуть спричинити дим або пожежу.
- При приготуванні кислих продуктів (pH < 5), наприклад тих, що містять оцет або лимонний сік, завжди загортайте їх у алюмінієву фольгу, щоб захистити внутрішні компоненти.
- Уникайте дотику до решітки для грилю або ручки, поки пристрій повністю не охолоне.
- Цей пристрій під час роботи генерує високу температуру та пар. Не підносіть руки або обличчя близько до отворів. Будьте особливо обережні під час відкривання кришки, оскільки гаряча пара може швидко викинутись.
- Завжди тримайте вилку, а не шнур, під час відключення від мережі. Витягування шнура може спричинити пошкодження та ураження електричним струмом.
- Завжди використовуйте рукавички для духовки або інші термостійкі інструменти для роботи з гарячими предметами.
- Очищуйте кошик аерофритюрниці та пластину для хрусткої скоринки після кожного використання, щоб запобігти накопиченню жиру, диму або пожежі.
- Дайте нагрівальним елементам та поверхням охолонути перед чищенням, щоб уникнути опіків.
- Завжди вимикайте пристрій з розетки, коли він не використовується, перед чищенням, переміщенням або у разі несправностей.
- Не занурюйте пристрій у воду і не розпилюйте на нього рідину безпосередньо, щоб запобігти пошкодженню компонентів або ураженню електричним струмом.
- Якщо пристрій несправний або пошкоджений, негайно припиніть його використання та зверніться до нашого авторизованого сервісного центру. Не намагайтеся відремонтувати його самостійно.
- При утилізації пристрою, відріжте шнур живлення і утилізуйте його через сертифікований центр переробки або пункт утилізації.
- Вийміть захисну вставку перед експлуатацією пристрою.

ЗБЕРЕЖІТЬ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ

## Знайомство з вашою аерофритюрницею



1. Панель керування
2. Верхній кошик для смаження
3. Пластина для хрусткої скоринки
4. Нижній кошик для смаження
5. Ручка
6. Отвір для випуску холодного повітря
7. Отвір для випуску гарячого повітря
8. Повітрявпускний отвір
9. Шнур живлення



9. Меню готування із ШІ      11. Кнопки керування  
10. Дисплей\*

\* Піктограма розкладу ⌚ на дисплеї світиться, коли приготування заплановано завершити через встановлений період за допомогою додатка.

Піктограма	Назва	Опис
	Кнопка живлення	Увімкнення/вимкнення аерофритюрниці.
	Кнопка «Старт/Пауза»	Початок або призупинення приготування.
	Кнопка вибору верхнього кошика	Вибір меню та встановлення параметрів для верхнього кошика для смаження.
	Кнопка вибору нижнього кошика	Вибір меню та встановлення параметрів для нижнього кошика для смаження.
	Кнопка DIY	Вхід в режим приготування «Зроби сам» (DIY).
	Кнопка розігрівання	Вхід в режим розігрівання.
	Кнопка підсвічування	Увімкнення внутрішнього підсвічування.
	Кнопка синхронізації	Синхронізація обох кошиків, щоб завершити приготування одночасно.
	Кнопка температури	Увімкнення регулювання температури приготування.
	Кнопка часу	Увімкнення регулювання часу приготування.
	Кнопка «+»/«-»	Регулювання температури або часу приготування. Можна також натиснути та утримувати обидві кнопки протягом 3 секунд, щоб розпочати сполучення з Wi-Fi.

## Перед використанням

### Підготовка

- Видаліть усі пакувальні матеріали та наклейки зсередини та ззовні аерофритюрниці.
  - Аккуратно протріть зовнішню поверхню вологою тканиною або паперовим рушником.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не використовуйте абразивні засоби для чищення або абразивні губки. Ніколи не занурюйте аерофритюрницю або її вилку у воду чи будь-які інші рідини.
- Розмістіть аерофритюрницю на нехиткій, рівній, термостійкій поверхні, подалі від місць, які можуть бути пошкоджені паром.

### Підключення до додатку MOVAtome

Додаток дозволяє вам переглядати рецепти в хмарі та додавати їх до обраного, дистанційно керувати аерофритюрницею для запуску або планування приготування, встановлювати порції інгредієнтів, час і температуру, планувати приготування та персоналізувати власні рецепти.

1. Відскануйте QR-код, щоб завантажити додаток на свій мобільний пристрій. Ви також можете завантажити додаток з App Store або Google Play.



2. Відкрийте додаток, створіть обліковий запис і увійдіть.
3. Перейдіть на сторінку **Пристрій**, торкніться у верхньому правому куті, потім торкніться Додати. Виберіть модель вашого пристрою FD40 Pro для підключення.
4. Натисніть та утримуйте кнопки «+» і «-» протягом 3 секунд, щоб розпочати сполучення з Wi-Fi.

**Примітка:** Живлення Wi-Fi увімкнено за замовчуванням. Ви можете натиснути та утримувати кнопки та протягом 3 секунд, щоб вимкнути або увімкнути живлення Wi-Fi.

Індикатор Wi-Fi показує стан підключення до мережі.

Стан	Опис
Горить постійно	Є підключення до Wi-Fi та сервера. Дистанційне керування через додаток доступне.
Швидко мигає	Увімкнено режим сполучення.
Вимк.	Немає підключення.

5. Дотримуйтеся інструкцій на екрані, щоб завершити підключення до мережі Wi-Fi.
  - а. Введіть назву вашої мережі Wi-Fi та пароль, потім торкніться кнопки **Далі**.
  - б. Торкніться кнопки **Підключення до точки доступу пристрою**.
  - в. Переключіть Wi-Fi на вашому телефоні на точку доступу з назвою «mova-airfryer-xq2569\_miapXXXX».
  - г. Після підключення поверніться до додатка. Після успішного підключення натисніть **Готово**.

**Важливо:** Будь ласка, використовуйте однополюсну мережу з частотою 2,4 ГГц.

6. Дотримуйтеся інструкцій у додатку для завершення сполучення.

## Як користуватися

### Початок приготування

1. Витягніть кошик для смаження та вставте в нього пластину для хрусткої скоринки.
2. Розподіліть інгредієнти рівномірно на пластині для хрусткої скоринки, переконавшись, що продукти не перевищують рівень «MAX». Потім вставте кошик назад в аерофритюрницю.
3. Підключіть основну вилку до домашньої розетки.
4. Натисніть кнопку , щоб увімкнути аерофритюрницю. За замовчуванням вибрано нижній кошик для смаження.
5. (За бажанням) Натисніть піктограму або , щоб вибрати меню вибору верхнього або нижнього кошика та налаштування параметрів.
6. Виберіть режим приготування.

• **Режим приготування із ШІ (8 попередньо встановлених меню):** Коротко натисніть меню приготування із ШІ, щоб вибрати попередньо встановлену програму з параметрами за замовчуванням. Пристрій визначає початкову температуру та кількість інгредієнтів і автоматично регулює потрібні параметри приготування. Детальну інформацію див. у додатку A: Попередньо встановлені меню.

**Примітка:**

- » Верхній кошик не підтримує меню «Кекс» , «Брокколи» або «Ціла курка» .
- » Під час процесу розпізнавання продукту не витягуйте кошик для смаження та не натискайте жодних кнопок, доки на дисплеї не з'явиться залишковий час.

• **Режим DIY :** натисніть кнопку або , а потім використовуйте кнопку «+» або «-» для регулювання. Щоб швидко відрегулювати час або температуру, натисніть та утримуйте кнопку «+» або «-».

• **Режим розігрівання :** Цей режим дозволяє розігрівати їжу при 160 °C протягом 6 хвилин, що ідеально підходить для розігрівання раніше приготованих страв.


**Примітка:** У вищезазначених трьох режимах ви можете натиснути кнопку або , а потім скористатися кнопкою «+» або «-» для регулювання температури або часу приготування.


7. (За бажанням) Натисніть кнопку Sync для синхронізації обох кошиків, щоб вони завершили приготування одночасно.

8. Натисніть кнопку для початку приготування їжі. Для отримання додаткових порад щодо приготування див. додаток B: Поради щодо приготування.



## Призупинення/скасування приготування

Щоб призупинити приготування:

- Натисніть кнопку .
- Просто витягніть кошик. Аерофритюрниця автоматично призупинить процес приготування. Приготування відновиться, як тільки кошик буде повернуто на місце протягом 2 хвилин.

**Примітка:** Якщо два кошики знаходяться в режимі синхронізації, вилучення одного кошика призупиняє роботу іншого. Ви можете натиснути кнопку  для продовження приготування.

Щоб скасувати приготування:

- Коли приготування призупинено, коротко натисніть кнопку , щоб перейти в режим очікування.
- Під час приготування натисніть та утримуйте кнопку  протягом 2 секунд, щоб увійти в режим очікування.

**Примітка:** Після приготування вентилятор продовжить працювати приблизно 30 секунд, розсіюючи тепло та дозволяючи їжі швидко охолонути перед подачею.

**Застереження:** Не торкайтеся фритюрниці одразу після використання, оскільки вона залишається гарячою. Тримайтеся лише за ручку під час переміщення фритюрниці.

## Догляд та обслуговування

**Застереження:**

- Перед чищенням обов'язково вимкніть вилку живлення з розетки та зачекайте, поки основний корпус охолоне.
- Під час чищення не занурюйте основний корпус у воду. Не використовуйте для чищення розчинник для лаку, бензин, спирт, порошок для чищення, жорсткі щітки тощо.

**Для чищення та обслуговування вашої аерофритюрниці:**

- **Корпус зовнішній/внутрішні стінки:** Протріть вологою, добре віджатою тканиною.
- **Кошик для смаження та пластина для хрусткої скоринки:**
  - » Мийте розведеним рідким засобом для миття посуду та м'якою губкою. Після очищення висушіть кошик.
  - » Не використовуйте кошик як ємність для чищення або замочування.
  - » Незначна зміна кольору або смуги на поверхні з фторованим покриттям є нормальними і не впливають на використання.
  - » Не допускайте потрапляння води в повітрявпускні отвори кошика. Якщо вода потрапила, негайно злийте та висушіть.
- **Регулярна перевірка:** Перевіряйте приблизно раз на місяць. Якщо є бруд, будь ласка, очистіть його своєчасно.

## Усунення несправностей

Цей розділ містить рішення поширених проблем, з якими ви можете зіткнутися під час використання.

**Примітка:** Якщо на дисплеї з'явиться один із наведених кодів помилок (крім OPN), будь ласка, зв'яжіться зі службою післяпродажного обслуговування.

Код помилки	Опис
E1	Обрив ланцюга датчика верхнього кошика.
E2	Коротке замикання датчика верхнього кошика.
E3	Обрив ланцюга датчика нижнього кошика.
E4	Коротке замикання датчика нижнього кошика.
E5	Виявлено помилку в ланцюзі зв'язку на платі керування.
E6	Виявлено помилку в ланцюзі зв'язку на платі живлення.

Проблема	Можлива причина	Рішення
Аерофритюрниця не працює.	Вилка живлення не підключена.	Вставте вилку шнура живлення в заземлену розетку.
	Не натиснуто кнопку запуску після вибору режиму.	Після вибору режиму натисніть кнопку запуску, щоб розпочати приготування.
Їжа готується нерівномірно.	Кошик встановлено неправильно.	Вставте кошик знову і переконайтеся, що він надійно зафіксований.
	Занадто багато продукту в кошику.	Готуйте меншими порціями для кращої циркуляції повітря.
Їжа готується нерівномірно.	Час приготування занадто короткий.	Збільшіть час приготування та спробуйте знову.
	Під час приготування їжу не струшували.	Струшуйте кошик на півдорозі приготування для рівномірного результату при накладенні інгредієнтів.

Їжа не хрустка.	Інгредієнти містять мало олії.	Злегка змастіть поверхню інгредієнтів тонким шаром олії.
Кошик неможливо вставити належним чином.	Кошик переповнений.	Зменшіть кількість продукту в кошику.
З аерофритюрниці виходить білий дим.	Готуються жирні інгредієнти.	Поява невеликого диму під час приготування жирних продуктів є нормальною.
	Залишковий жир або олія від попереднього використання.	Ретельно очищуйте кошик і пластину для хрусткої скоринки після кожного використання.
Оглядове вікно запотіло або з кошика для смаження під оглядовим вікном підтікає невелика кількість води.	Кошик для смаження не повністю висушений після очищення, і в повітропроводі залишилася волога.	Це нормальне явище. Будь ласка, користуйтеся виробом як зазвичай.
Легкі інгредієнти під час приготування в аерофритюрниці можуть розлітатися.	Вентилятор циркуляції повітря всередині аерофритюрниці може переміщувати легкі продукти.	Використовуйте дерев'яні коктейльні палички або зубочистки, щоб закріпити вільні або легкі інгредієнти, наприклад верхній шматок хліба в сендвічі, перед приготуванням в аерофритюрниці.

## Технічні характеристики

Аерофритюрниця			
Модель	FD40 Pro	Об'єм кошика	4 л / 7 л
Номинальна потужність	2700 Вт	Номинальна вхідна напруга	220–240 В змін. струму, 50–60 Гц
Частота роботи Wi-Fi	2400–2483.5 МГц	Максимальна номінальна вихідна потужність Wi-Fi	20 дБм

## Споживання енергії та керування живленням

Ця аерофритюрниця відповідає вимогам екодизайну відповідно до Регламенту Комісії (ЄС) 2023/826 щодо енергетично пов'язаних виробів.

### Функція керування живленням

Пристрій оснащено системою автоматичного керування живленням. Пристрій перейде в режим низького споживання енергії протягом 10 хвилин після завершення приготування або після останньої взаємодії користувача.

### Функція керування живленням

- Режим вимкнення (Wi-Fi вимкнено): < 0,3 Вт
- Режим очікування мережі (Wi-Fi увімкнено): < 2 Вт

Щоб мінімізувати споживання енергії, рекомендується вимкати Wi-Fi, коли функції мережі

не використовуються та відключати пристрій від мережі, коли він не використовується.

**Примітка:** Ви можете вимкнути Wi-Fi, утримуючи кнопки  та  протягом 3 секунд.

## Інформація щодо WEEE



Всі вироби, що мають цей символ, є відходами електричного та електронного обладнання (WEEE згідно з директивою 2012/19/EU), які не слід змішувати з несорттованими побутовими відходами. Натомість ви повинні захищати здоров'я людей і навколишнє середовище, передаючи відпрацьоване обладнання до спеціалізованого пункту збору для переробки відходів електричного та електронного обладнання, призначеного урядом або місцевими органами влади. Правильна утилізація та переробка допоможуть запобігти можливим негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людини. Будь ласка, зверніться до монтажника або до місцевих органів влади, щоб отримати додаткову інформацію про розташування та умови таких пунктів збору.

## Додаток А: Попередньо встановлені меню

### Меню верхнього кошика

Меню	Температура за замовчуванням (°C)	Діапазон температур (°C)	Час за замовчуванням (хв)	Діапазон часу (хв)	Рекомендована вага (г)
Курячі крильця	155	від 40 до 230	19	від 1 до 60	150–600
Стейк	200		12		200–600
Лосось	175		13		200–400
Картопля фрі	190		14		100–400
Піца	160		11		50–300
Режим розігрівання	160		6		/
Режим DIY	210		8		/

Меню	Температура за замовчуванням (°C)	Діапазон температур (°C)	Час за замовчуванням (хв)	Діапазон часу (хв)	Рекомендована вага (г)
Курячі крильця	165	від 40 до 230	18	від 1 до 60	150-600
Стейк	200		12		200-600
Броколі	155		8		200-500
Лосось	175		13		200-400
Картопля фрі	190		18		150-600
Піца	180		9		50-300
Кекс	160		18		150-450
Ціла курка	180		50		1000
Режим розігрівання	160		6		/
Режим DIY	210		8		/

## Додаток Б: Поради щодо приготування

- Не переповнюйте кошик, щоб забезпечити рівномірне приготування.
- Додайте до 2 столових ложок олії для більш хрустких результатів.
- Використовуйте кулінарний спрей, щоб рівномірно нанести олію.
- Жирні продукти можуть стікати маслом – спорожніть кошик після приготування, щоб зменшити дим.
- Просушіть мариновані у рідині продукти, щоб уникнути розбризкування та диму.
- Більшість заморожених продуктів для духовки можна приготувати в аерофритюрниці.
- Однорідний розмір і товщина допомагають рівномірно приготувати їжу.
- Менші шматочки готуються швидше за більші.
- Готуйте невеликими партіями для швидших і кращих результатів.
- За можливості уникайте укладання в стопку або нашарування.
- Більшість упакованих продуктів не потребують додавання олії.
- Заморожені закуски добре готуються в аерофритюрниці – розкладіть їх в один шар.
- Потрясіть або переверніть багат шарові страви на півдорозі приготування для рівномірного приготування.
- Облийте домашні страви, наприклад, картоплю фрі, невеликою кількістю олії для хрусткості.
- Промокніть свіжі овочі насухо перед змащенням олією та приготуванням в аерофритюрниці.
- Для кращого смаку зніміть фольгу або пергаментний папір.
- Для рівномірного нагрівання та безпеки продукту розріжте цілу курку навпіл (у вигляді метелика), якщо її вага перевищує 1 кг.

## Translation of the Original Instructions

უსაფრთხოების ინსტრუქციები	77
გაციანით თქვენი აეროგრილი	79
გამოყენებამდე	81
გამოყენების წესი	82
მოვლა და ტექნიკური მომსახურება	83
პრობლემების აღმოფხვრა	83
სპეციფიკაციები	85
ენერჯის მოხმარება და ენერჯის მართვა	85
WEEE ინფორმაცია	86
დანართი A: წინასწარ დაყენებული მენიუები	86
დანართი B: მომზადების რჩევები	87

# უსაფრთხოების ინსტრუქციები

ამ მოწყობილობის გამოყენებამდე წაიკითხეთ ყველა ინსტრუქცია. გაფრთხილებებისა და ინსტრუქციების უგულებელყოფამ შეიძლება გამოიწვიოს სერიოზული ტრავმა ან მნიშვნელოვანი მატერიალური ზარალი.

## გაფრთხილებები



ექსპლუატაციის დროს „ცხელი ზედაპირის“ სიმბოლოთი მონიშნული ზონები/ზედაპირები გახურდება. ექსპლუატაციის დროს მოწყობილობის წინა, გვერდითი და ზედა ზედაპირები შეიძლება გახურდეს. გთხოვთ, ფრთხილად იყოთ, რათა თავიდან აირიდოთ დამწვრობა.

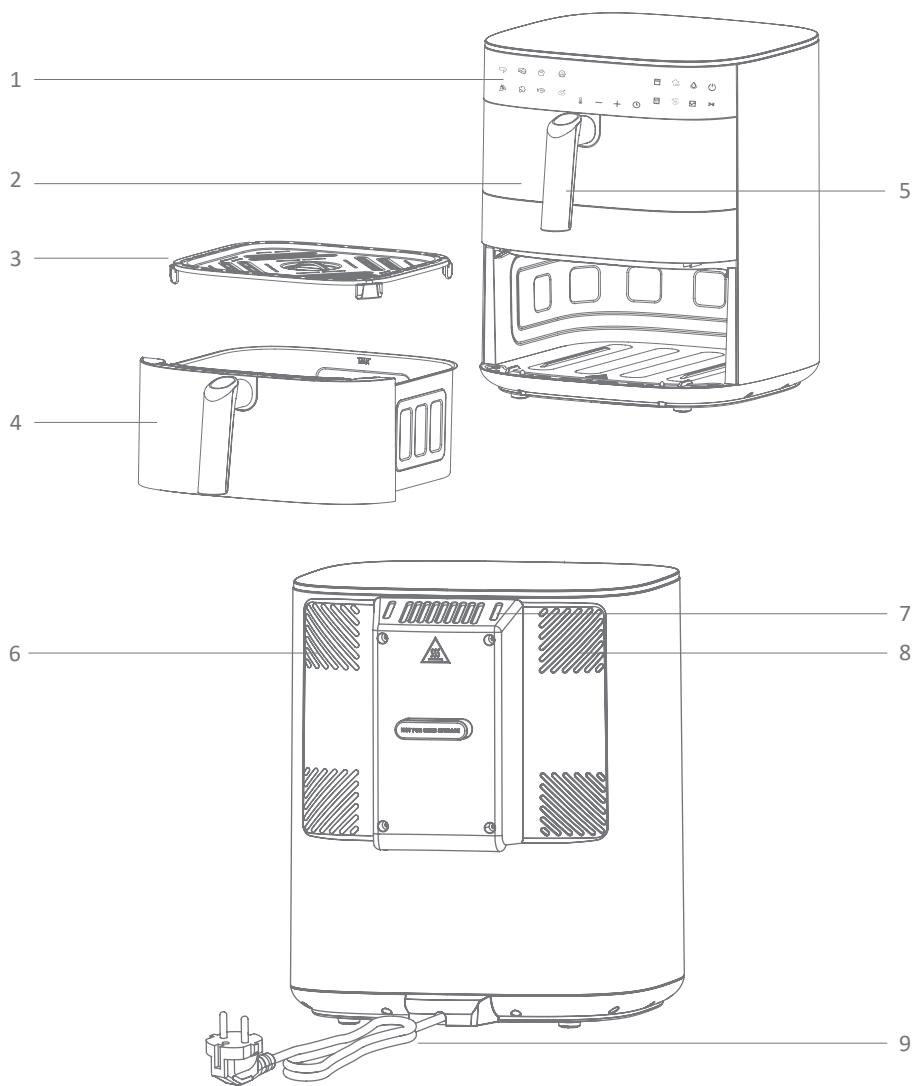
გაფრთხილება: ცხელი ზედაპირი!

## სიფრთხილის ზომები

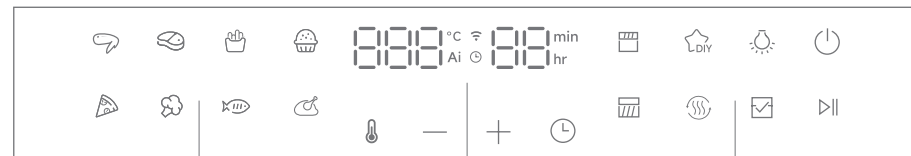
- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია მხოლოდ საყოფაცხოვრებო გამოყენებისთვის. არ გამოიყენოთ იგი სხვა დანიშნულებით.
- გამოყენების შემდეგ შეინახეთ პროდუქტი მშრალ, კარგად ვენტილირებად ადგილას, მოერიდეთ ტენიანობას, მაღალ ტემპერატურასა და მზის პირდაპირ სხივებს.
- ეს მოწყობილობა არ არის განკუთვნილი მუზღუდული ფიზიკური, სენსორული ან გონებრივი შესაძლებლობების პირების (მათ შორის, ბავშვების) ან იმ პირების მიერ გამოყენებისთვის, რომლებსაც არ აქვთ შესაბამისი გამოცდილება და ცოდნა, თუ ისინი არ არიან ზედამხედველობის ქვეშ ან არ აქვთ უსაფრთხოებაზე პასუხისმგებელი პირისგან მიღებული ინსტრუქციები. ბავშვები მოწყობილობისგან მოშორებით იყვნენ და არ დაუშვათ, რომ მათ ითამაშონ მოწყობილობით.
- პლასტიკის შეფუთვა დაუყოვნებლივ მოიშორეთ გახსნის შემდეგ, რათა თავიდან აიცილოთ ბავშვების გაგუდვის რისკი.
- გთხოვთ, ყველა შესაფუთი მასალა მთლიანად მოაშორეთ მოწყობილობას გამოყენებამდე, რათა თავიდან აიცილოთ ხანძრის ან დამწვრობის რისკი.
- ეს მოწყობილობა მუშაობს 220-240 V ~ 50-60 Hz-ზე. კვების წყაროსთან მოწყობილობის დაკავშირებამდე დარწმუნდით, რომ ადგილობრივი ძაბვა შესაბამეა მოთხოვნილ მნიშვნელობას. არასწორი ძაბვის გამოყენებამ შეიძლება დააზიანოს კომპონენტები ან ნეგატიურად იმოქმედოს ეფექტურობაზე. რეკომენდებულია ძაბვის სტაბილიზატორის გამოყენება.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა გარე ტიპის ან დისტანციური მართვის სისტემით, რათა თავიდან აიცილოთ მოკლე ჩართვების ან სპონტანური ანთების რისკი.
- თუ კვების კაბელი დაზიანებულია, ის უნდა შეიცვალოს მწარმოებლის, მისი სერვისის აგენტის ან შესაბამისი კვალიფიკაციის მქონე პირების მიერ, რათა თავიდან აიცილოთ საფრთხე.
- არ გამოიყენოთ ეს მოწყობილობა სხვა მიზნებისთვის, გარდა საკვების მომზადების ან ცხობისა.
- არ გამოიყენოთ ეს მოწყობილობა ღრმა შეწვისთვის.
- დენის დარტყმის თავიდან ასაცილებლად, არ შეაერთოთ და არ გამოერთოთ მოწყობილობა სველი ხელებით.
- მოწყობილობა ამუშავებთ თანაბარ, სითბოს მიმართ მდგრად ზედაპირზე. არ დადოთ ხალიჩებზე, პირსახოცებზე, პლასტმასზე, ქაღალდზე ან სხვა აალებად მასალებზე.
- მოწყობილობას მუშაობის დროს ნუ განათავსებთ სამუშაო ზედაპირის კიდესთან.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა არასტაბილურ, სველ, ცხელ, სრილა ან არათერმომდეგ ზედაპირზე, რათა თავიდან აიცილოთ გადმოვარდნა, ხანძარი და დენის დარტყმა.

- აფეთქების ან დენის დარტყმის თავიდან ასაცილებლად არ ამუშაოთ გაზის გაქონვის ან ელექტრული გაუმართაობის მქონე პირობებში.
- გამოყენების დროს დაიცავით მანძილი ფარდებიდან, შპალერიდან და სხვა აალებადი მასალებიდან.
- მუშაობის დროს არ დატოვოთ მოწყობილობა უყურადღებოდ, რათა თავიდან აირიდოთ გადახურება და ხანძარი.
- შეინარჩუნეთ მინიმუმ 10 სმ თავისუფალი სივრცე მოწყობილობის გარშემო, რათა უზრუნველყოთ სათანადო ვენტილაცია და თავიდან აიცილოთ ცხიმის დაგროვება და ხანძრის საფრთხე.
- კაბელი მთარიდეთ მჭრელ კიდეებს, აბრაზიულ ზედაპირებს, ცხელ ნაწილებსა და სხვა საგნებს, რომლებმაც შეიძლება დაზიანება და დენის დარტყმა ან ხანძარი გამოიწვიოს.
- არ შეეხოთ ცხელ ზედაპირებსა და შიდა კომპონენტებს მუშაობის დროს ან მისი დასრულებისთანავე, რათა თავიდან აიცილოთ დამწვრობა.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა გარიელ მდგომარეობაში (საკვების გარეშე). მშრალ რეჟიმში ხანგრძლივმა მუშაობამ შესაძლოა გადახურება ან ხანძარი გამოიწვიოს. არ ამუშაოთ მოწყობილობა უწყვეტად 3 საათზე მეტის განმავლობაში.
- ხანძრისა და აფეთქების თავიდან ასაცილებლად არ დადოთ შეფუთული, ბოთლში ჩამოსხმული ან აალებადი ნივთები მოწყობილობის ზემოდან ან მის გვერდებზე.
- არ ჩადოთ მოწყობილობაში ქაღალდი, პლასტიკი ან სხვა წვადი მასალა, რათა თავიდან აიცილოთ ხანძარი.
- არ გაათბოთ მინის კონტეინერები ან დალუქული პროდუქტები, რადგან ისინი შეიძლება აფეთქდეს.
- დარწმუნდით, რომ საკვები არ ეხება გამათბობელ მილებს. არ მოამზადოთ ზედმეტად დიდი საკვები, რამაც შესაძლოა კვამლი ან ხანძარი გამოიწვიოს.
- როდესაც ამზადებთ მჟავე საკვებს (pH < 5), მაგალითად ისეთს, რომელიც შეიცავს ძმარს ან ლიმონის წვენს, ყოველთვის გახვიეთ ის ალუმინის ფოლგაში, რათა დაიცვათ მოწყობილობის შიდა კომპონენტები.
- არ შეეხოთ გრილის ბაღს ან სახელურს, სანამ მოწყობილობა მთლიანად არ გაცივდება.
- ეს მოწყობილობა მუშაობის დროს წარმოქმნის მაღალ ტემპერატურასა და ორთქლს. არ მიიტანოთ ხელები ან სახე ღიობებთან. ხუფის გახსნისას განსაკუთრებული სიფრთხილე გამოიჩინეთ, რადგან ცხელი ორთქლი შეიძლება სწრაფად გამოვიდეს.
- გამოერთებისას ყოველთვის გეჭიროთ შტეკერი და არა კაბელი. კაბელის გაწვეამ შეიძლება გამოიწვიოს დაზიანება და დენის დარტყმის რისკი.
- ცხელი ნივთების დასაჭერად ყოველთვის გამოიყენეთ ღუმლის ხელთათმანები ან სხვა სითბომედეგი ნივთები.
- აეროგრილის კალათი და ხრამუნა ქერქისთვის განკუთვნილი თეფში ყოველი გამოყენების შემდეგ გაწმინდეთ, რათა თავიდან აიცილოთ ცხიმის დაგროვება, კვამლი და ხანძარი.
- მიეცით გამათბობელ ელემენტებსა და ზედაპირებს გაგრილების საშუალება, სანამ გაწმინდას დაიწყებთ, რათა თავიდან აიცილოთ დამწვრობა.
- ყოველთვის გამორთეთ შტეკერი ელექტრო ქსელიდან, როდესაც მოწყობილობა არ გამოიყენება, სანამ დაიწყებთ მის წმინდას ან გადატანას, და ასევე მოწყობილობის გაუმართაობის დროს.
- არ ჩაუშვათ მოწყობილობა წყალში და არ შეასხუროთ სითხე პირდაპირ, რათა თავიდან აიცილოთ კომპონენტების დაზიანება და დენის დარტყმა.
- თუ მოწყობილობა დაზიანდა ან გაუმართავია, დაუყოვნებლივ შეწყვიტეთ მისი გამოყენება და დაუკავშირდით ჩვენს ავტორიზებულ სერვის-ცენტრს. არ სცადოთ თავად შეკეთება.
- მოწყობილობის უტილიზაციისას მოჭერით კვების კაბელი და მოიშორეთ ის გადამუშავებისა და განკარგვის სერტიფიცირებული ცენტრის მეშვეობით.
- მოწყობილობის გამოყენებამდე ამოიღეთ დამცავი ჩანართი.

შენახეთ ეს ინსტრუქციები



- 1. მართვის პანელი
- 2. ზედა შესაწვავი კალათი
- 3. ხრამუნა ქერქისთვის განკუთვნილი თეფში
- 4. ქვედა შესაწვავი კალათი
- 5. სახელური
- 6. ცივი ჰაერის გამოსასვლელი
- 7. ცხელი ჰაერის გამოსასვლელი
- 8. ჰაერის შესასვლელი
- 9. კვების კაბელი



9 10 11

9. AI მომზადების მენიუები 11. მართვის დილაკები  
10. ეკრანი\*

\* განრიგის სატულა ეკრანზე აინთება, როცა აპით დადგენილი პერიოდის გასვლის შემდეგ მომზადების დასრულებაა დაგეგმილი.

სატულა	სახელი	აღწერა
	ჩართვის დილაკი	ჩართეთ/გამორთეთ აეროგრილი.
	დაწყება/დაპაუზების დილაკი	საჭმლის მომზადების დაწყება ან დაპაუზება.
	ზედა კალათის არჩევის დილაკი	აირჩიეთ მენიუ და დააყენეთ პარამეტრები ზედა შესაწვავი კალათისთვის.
	ქვედა კალათის არჩევის დილაკი	აირჩიეთ მენიუ და დააყენეთ პარამეტრები ქვედა შესაწვავი კალათისთვის.
	DIY დილაკი	შეიყვანეთ DIY მომზადების რეჟიმი.
	გაცხელების დილაკი	შედით გაცხელების რეჟიმში.
	განათების დილაკი	შიდა განათების ჩართვა.
	სინქრონიზაციის დილაკი	ორივე კალათის სინქრონიზება, რათა საჭმლის მომზადება ერთდროულად დასრულდეს.
	ტემპერატურის დილაკი	ჩართეთ მომზადების ტემპერატურის რეგულირება.
	დროის დილაკი	ჩართეთ მომზადების დროის რეგულირება.
	„+“/„-“ დილაკი	დაარეგულირეთ მომზადების ტემპერატურა ან დრო. ან შეგიძლიათ ორივე დილაკს დააჭიროთ და გეკავოთ 3 წამი, რათა დაიწყოთ Wi-Fi-ის დაწყება.

# გამოყენებამდე

## მომზადება

- მოხსენით ყველა შესაფუთი მასალა და სტიკერი აეროგრილის შიგნით და გარეთ.
- გარეთა ზედაპირს ნაზად გადაუსვით სველი ქსოვილი ან ქაღალდის პირსახოცი. გაფრთხილება: არ გამოიყენოთ აბრაზიული საწმენდი საშუალებები ან ჰაგრისები. არასოდეს არ ჩაუშვათ ფრიტიური ან მისი მტკეკრი წყალში ან რაიმე სხვა სითხეში.
- მოათავსეთ აეროგრილი სტაბილურ, ჰორიზონტალურ და სითბოსადმი მდგრად ზედაპირზე, შორს ისეთი ადგილებიდან, რომლებიც შეიძლება ორთქლმა დააზიანოს.

## დაკავშირება MOVAhome APP-თან

აპი საშუალებას გაძლევთ, დაათვალიეროთ რეცეპტები დრუბელში და დაამატოთ ისინი ფავორიტებში, დისტანციურად მართოთ აეროგრილი მომზადების დასაწყებად ან მომზადების განრიგის დასაყენებლად, დააყენოთ ინგრედიენტების რაოდენობა, დრო და ტემპერატურა, დაგეგმოთ მომზადება და საკუთარი რეცეპტების პერსონალიზაცია განახორციელოთ.

1. დაასკანირეთ QR კოდი, რათა ჩამოტვირთოთ აპი ქვეს მობილურ მოწყობილობაში. ასევე შეგიძლიათ, ჩამოტვირთოთ აპი App Store-იდან ან Google Play-იდან.



2. გახსენით აპი, შექმენით ანგარიში და გაიარეთ ავტორიზაცია.

3. გადადით მოწყობილობაზე, შეეხეთ -ს ზედა მარჯვენა კუთხეში, შემდეგ შეეხეთ დამატებას. დაკავშირებისთვის აირჩიეთ მოწყობილობის მოდელი FD40 Pro.

4. Wi-Fi დაწყვილების დასაწყებად ერთდროულად დააჭირეთ „+“ და „-“ დილაკებს 3 წამის განმავლობაში.

შენიშვნა: Wi-Fi კვება ნაგულისხმევად არის ჩართული. Wi-Fi-ის გამორთვის ან ჩართვისთვის შეგიძლიათ დააჭიროთ და გეკავოთ და დილაკები 3 წამის განმავლობაში.

Wi-Fi ინდიკატორი აჩვენებს ქსელის კავშირის სტატუსს.

სტატუსი	აღწერა
მუდმივად ანთებული	დაკავშირებულია Wi-Fi-სთან და სერვერთან. აპის საშუალებით დისტანციური მართვა ხელმისაწვდომია.
სწრაფად ციმციმებს	შვიდა დაწყვილების რეჟიმში.
გამორთული	არ არის დაკავშირებული.

5. გაითვალისწინეთ აპშიდა ინსტრუქციები Wi-Fi ქსელის კავშირის დასასრულებლად.

- a. შეიყვანეთ Wi-Fi ქსელის სახელი და პაროლი, მერე შეეხეთ შემდეგს.
- b. შეეხეთ მოწყობილობის პერსონალური წვდომის წერტილთან დაკავშირებას.
- c. დააკავშირეთ თქვენი ტელეფონის Wi-Fi პერსონალური წვდომის წერტილთან, სახელწოდებით „mova-airfryer-xq2569\_miapXXXX“.
- d. დაკავშირების შემდეგ დაბრუნდით აპში. კავშირის წარმატებით დამყარების შემდეგ დააჭირეთ დასრულებას.

მნიშვნელოვანი: გთხოვთ, გამოიყენოთ 2,4 GHz სიხშირის ერთხოლიანი ქსელი.

6. დაწყვილების დასასრულებლად დაიცავით აპშიდა ინსტრუქციები.

## გამოყენების წესი

### დაიწყეთ მომზადება

1. გამოიღეთ შესაწავი კალათი და ჩასვით ხრამუნა ქერქისთვის განკუთვნილი თეფში კალათში.
2. გაანაწილეთ ინგრედიენტები თანაბრად ხრამუნა ქერქისთვის განკუთვნილი თეფშზე, დარწმუნდით, რომ საკვები არ აღემატება „MAX“ დონეს. შემდეგ ჩადეთ კალათა აეროგრილში.
3. ჩასვით მთავარი მტკეკრი სახლის როზეტში.
4. დააჭირეთ აეროგრილის გასაქტიურებლად. ქვედა შესაწავი კალათი ნაგულისხმევად არის არჩეული.
5. (არასავალდებულო) დაჭირეთ აირჩიეთ ან ხატულა ზედა ან ქვედა კალათის ასარჩევად, რათა მენიუ აირჩიოთ და პარამეტრები დააყენოთ.
6. აირჩიეთ მომზადების რეჟიმი.
  - AI მომზადების რეჟიმი (8 წინასწარ დაყენებული მენიუ): ხანმოკლე დააჭირეთ AI მომზადების მენიუს, რათა აირჩიოთ ნაგულისხმევი პარამეტრები. მოწყობილობა შემდეგ ამოწმებს ინგრედიენტების საწყის ტემპერატურასა და რაოდენობას და ავტომატურად დაარეგულირებს მომზადების პარამეტრებს საჭიროებისამებრ. დეტალებისთვის იხილეთ დანართი A: წინასწარ დაყენებული მენიუები.

შენიშვნა:

- » ზედა კალათი არ უჭერს მხარს ტორტის , ბროკოლისა და მთლიანი ქათმის მენიუებს.

- » საკვების ამონების პროცესში არ ამოიღოთ შესაწავი კალათი და არ დააჭიროთ დილაკებს მანამ, სანამ ეკრანზე არ გამოჩნდება დარჩენილი დრო.

- DIY რეჟიმი : დაჭირეთ აირჩიეთ ან , შემდეგ გამოიყენეთ „+“ ან „-“ დილაკი დასაკორექტირებლად. დროის ან ტემპერატურის სწრაფი რეგულირებისთვის დააჭირეთ და გეკავოთ „+“ ან „-“ დილაკი.

- გაცხელების რეჟიმი : ეს რეჟიმი საშუალებას გაძლევთ, გაცხელოთ საკვები 160°C-ზე 6 წუთის განმავლობაში, რაც იდეალურია მანამდე მომზადებული კერძების გაცხელებისთვის.

შენიშვნა: ზემოაღნიშნულ სამ რეჟიმში შეგიძლიათ დაჭირეთ აირჩიოთ ან და შემდეგ გამოიყენოთ დილაკი „+“ ან „-“ ტემპერატურის ან დროის კორექტირებისთვის.

7. (არასავალდებულო) დააჭირეთ დილაკს Sync ორივე კალათის სინქრონიზაციისთვის, რათა მომზადება ერთდროულად დასრულდეს.

8. დააჭირეთ მომზადების დასაწყებად. საჭმლის მომზადების მეტი რჩევისთვის იხილეთ დანართი B: მომზადების რეჟები.

## მომზადების დაპაუზება/გაუქმება

მომზადების დასაპაუზებლად:

- დააჭირეთ **▷||**-ს.
- უბრალოდ, გამოსწიეთ კალათა. აეროგრილი ავტომატურად შეაჩერებს მომზადების პროცესს. მომზადება გაგრძელდება, თუ კალათა 2 წუთის განმავლობაში დაბრუნდება თავის ადგილზე.

შენიშვნა: თუ ორი კალათა სინქრონიზაციის რეჟიმშია, ერთი კალათის ამოღება მეორე კალათას დააპაუზებს. შეგიძლიათ, დაჭირით აირჩიოთ **▷||** მისი მომზადების გასაგრძელებლად. მომზადების გასაუქმებლად:

- როდესაც მომზადება დაპაუზებულია, ხანმოკლედ დააჭირეთ **(L)**-ს ლოდინის რეჟიმში გადასასვლელად.
- მომზადების დროს ხანგრძლივი დაჭრით აირჩიეთ **(L)** 2 წამით, რათა გადაერთოთ ლოდინის რეჟიმში.

შენიშვნა: მომზადების შემდეგ ვენტილატორი დაახლოებით 30 წამით გააგრძელებს მუშაობას, რათა სითბო გაფანტოს, რაც საჭმლის სწრაფად გაგრილებისა და სერვირების საშუალებას იძლევა.

ყურადღება: არ შეეხოთ აეროგრილს გამოყენების შემდეგ მალევე, რადგან ის ცხელი რჩება. აეროგრილის გადატანისას მხოლოდ სახელური გეჭირეთ.

## მოვლა და ტექნიკური მომსახურება

ყურადღება:

- განმუხტვის დაწყებამდე აუცილებლად გამორთეთ ელექტრო შტექერი და დაელოდეთ, სანამ მოწყობილობის ძირითადი კორპუსი გაგრილდება.
- წმენდისას მოწყობილობის კორპუსი არ ჩაუშვით წყალში. გასაწმენდად არ გამოიყენოთ ლაქის გამხსნელი, ბენზინი, ალკოჰოლი, საწმენდი ფხვნილი, მყარი ჯაგრისები და სხვა მსგავსი საშუალებები.

აეროგრილის გასაწმენდად და ტექნიკური მომსახურებისთვის:

- კორპუსის გარე/შიდა კედლები: გაწმინდეთ გაწურული სველი ქსოვილით.
- შესაწავი კალათი და ხრამუნა ქერქისთვის განკუთვნილი თეფში:
  - » გარეცხეთ განზავებული სარეცხი საბინი და რბილი ღრუბლით. გაწმენდის შემდეგ კალათა გააშრეთ.
  - » არ გამოიყენოთ კალათა გასაწმენდი ან ჩასალბობი კონტეინერის სახით.
  - » ფტორით დაფარული ზედაპირის ფერის მსუბუქი ცვლილება ან ზოლების წარმოქმნა ნორმალურია და გამოყენებაზე გავლენას არ ახდენს.
  - » არ დაუშვით წყლის შეღწევა კალათის ჰაერის შესასვლელებში. თუ წყალი მოხვდება, დაუყოვნებლივ დაცალეთ და გააშრეთ.
- რეგულარული შემოწმება: შემოწმეთ იგი დაახლოებით თვეში ერთხელ. თუ ჭუჭყს აღმოაჩენთ, გთხოვთ, დროულად გაწმინდოთ.

## პრობლემების აღმოფხვრა

ეს თავი შეიცავს გადაწყვეტილებებს ხშირ პრობლემებზე, რომლებიც შეიძლება წარმოიშვას გამოყენების დროს.

შენიშვნა: თუ ეკრანზე გამოჩნდება შეცდომის შემდეგი კოდებიდან რომელიმე (OPN-ის გარდა), გთხოვთ, დაუკავშირდეთ გაყიდვების შემდგომი მომსახურების გუნდს.

შეცდომის კოდი	აღწერა
E1	ზედა კალათის სენსორის წრედის წყვეტა.
E2	ზედა კალათის სენსორის მოკლე ჩართვა.
E3	ქვედა კალათის სენსორის წრედის წყვეტა.
E4	ქვედა კალათის სენსორის მოკლე ჩართვა.
E5	კომუნიკაციის წრედის შეცდომა მართვის პანელზე გამოვლინდა.
E6	კომუნიკაციის წრედის შეცდომა ელექტრო დაფაზე გამოვლინდა.

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გადაჭრა
აეროგრილი არ მუშაობს.	ელექტრო შტექერი არ არის შეერთებული.	ჩართეთ დენის შტეფსელი დამინჭებულ როზეტში.
	რეჟიმის არჩევის შემდეგ დაწყების ლილაქზე არ დაგიჭირიათ.	რეჟიმის არჩევის შემდეგ დააჭირეთ ლილაქს Start მომზადების დასაწყებად.
	კალათი არ არის სწორად დამონტაჟებული.	ხელახლა ჩასვით კალათი და დარწმუნდით, რომ ის მყარად ზის ადგილზე.
საკვები არ მზადდება თანაბრად.	კალათში საკვების რაოდენობა მეტისმეტად ბევრია.	მოამზადეთ მცირე პორციებით, რათა ჰაერის ცირკულაცია უკეთესი იყოს.
	მომზადების დრო ძალიან მოკლეა.	გაახანგრძლივეთ მომზადების დრო და სცადეთ ხელახლა.
საკვები უმია.	საკვები არ შეინჯღრა მომზადების დროს.	შეანჯღრიეთ კალათი მომზადების პროცესის შუაში, რათა მიღებული შედეგი თანაბარი იყოს ერთმანეთზე მდებარე ინგრედიენტებისთვის.
საჭმელი არ არის ხრამუნა.	ინგრედიენტები შეიცავს მცირეოდენ ზეთს.	ინგრედიენტების ზედაპირზე მსუბუქად წაუსვით ზეთის თხელი ფენა.
კალათი ვერ ჩაჯდა სწორად.	კალათი გადავსებულია.	შეამცირეთ საკვების რაოდენობა კალათში.
საპაერო შემწვარიდან გამოდის თეთრი კვამლი.	ცხიმოვანი ინგრედიენტები მზადდება.	ცხიმოვანი საკვების მომზადებისას გარკვეული კვამლის გამოჩენა ნორმალურია.
	დარჩენილი ცხიმი ან ზეთი წინა გამოყენებიდან.	ყოველი გამოყენების შემდეგ საფუძვლიანად გაწმინდეთ კალათი და ხრამუნა ქერქისთვის განკუთვნილი თეფში.

გამჭვირვალე ფანჯარაზე კონდენსატი ჩნდება ან ფანჯრის ქვემოთ მდებარე კალათიდან მცირე რაოდენობის წყალი წვეთავს.	შესაწვავი კალათი სრულად არ არის დაცლილი გაწმენდის შემდეგ და ჰაერის არხში რჩება ნარჩენი ტენიანობა.	ეს ნორმალურია. გთხოვთ, გამოიყენოთ პროდუქტი ჩვეულებრივად.
მსუბუქი ინგრედიენტები აეროგრილში მოშაადებისას ყველა მხარეს იფანტება.	ჰაერის ცირკულაციის ვენტილატორი აეროგრილში შესაძლოა მსუბუქ საკვებს ამოძრავებდეს.	გამოიყენეთ კოქტეილის ან კბილის ხის ჩხირები, რათა დააფიქსიროთ თავისუფლად მყოფი ან მსუბუქი ინგრედიენტები, მაგალითად პურის ნაჭერი სენდვიჩის ზედა ფენაზე, სანამ აეროგრილში მოამზადებთ.

### სპეციფიკაციები

აეროგრილი			
მოდელი	FD40 Pro	კალათის მოცულობა	4 ლ/7 ლ
ნომინალური სიმძლავრე	2 700 ვტ	ნომინალური შემავალი სიმძლავრე	220-240 V~, 50-60 Hz
Wi-Fi ოპერაციის სიხშირე	2400-2483.5 MHz	Wi-Fi მაქსიმალური შეფასებული გამომავალი სიმძლავრე	20 dBm

### ენერჯის მოხმარება და ენერჯის მართვა

ეს აეროგრილი შეესაბამება ენერგოეფექტურობის მოთხოვნებს, რომლებიც განსაზღვრულია კომისიის რეგულაციით (EU) 2023/826 ენერჯისთან დაკავშირებული პროდუქტებისთვის.

ენერჯის მართვის ფუნქცია


მოწყობილობას აქვს ენერჯის მართვის ავტომატური სისტემა. საჭმლის მომზადების დასრულებიდან ან მომხმარებლის ბოლო ინტერაქციის შემდეგ 10 წუთის განმავლობაში მოწყობილობა გადაერთვება დაბალი ენერჯის რეჟიმზე.

ენერჯის მართვის ფუნქცია

- გამორთული რეჟიმი (Wi-Fi გამორთულია): < 0,3 ვტ
- ქსელური ლოდინის რეჟიმი (Wi-Fi ჩართულია): < 2 ვტ

ენერჯის მოხმარების მინიმუმამდე დასაყვანად რეკომენდებულია Wi-Fi-ის გამორთვა, როდესაც ქსელის

მასხასიათებლები არ გამოიყენება და მოწყობილობის გათიშვა ელექტრო ქსელიდან, როდესაც ის არ გამოიყენება.

შენიშვნა: Wi-Fi-ს გამორთვა შეგიძლიათ, თუ დააჭერთ  და  დილაკებს 3 წამით.

### WEEE ინფორმაცია



ყველა პროდუქტი, რომელზეც აღნიშნულია ეს სიმბოლო, წარმოადგენს ელექტრონულ და ელექტრო მოწყობილობების ნარჩენებს (WEEE, როგორც მითითებულია დირექტივაში 2012/19/ EU) და არ უნდა შეურიოთ დაუხარისხებელ საყოფაცხოვრებო ნარჩენებს. შესაბამისად, თქვენ უნდა დაიცვათ ადამიანის ჯანმრთელობა და გარემო, გადასცეთ მოწყობილობის ნარჩენები ელექტრო და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების გადამუშავებისათვის განსაზღვრულ შეგროვების წერტილს, რომელიც აღნიშნულია მთავრობის ან ადგილობრივი ხელისუფლების მიერ. ნარჩენების სწორი განკარგვა და გადამუშავება ხელს შეუწყობს გარემოსა და ადამიანის ჯანმრთელობისათვის შესაძლო უარყოფითი შედეგების თავიდან აცილებას. დამატებითი ინფორმაციისთვის ადგილმდებარეობისა და აღნიშნული შეგროვების პუნქტების წესებისა და პირობების შესახებ, გთხოვთ, დაუკავშირდეთ მემონტაჟს ან ადგილობრივ ხელისუფლებას.

### დანართი A: წინასწარ დაყენებული მენიუები

ზედა კალათის მენიუები

მენიუ	ნაგულისხმევი ტემპერატურა (°C)	ტემპერატურის დიაპაზონი (°C)	ნაგულისხმევი დრო (წთ)	დროის დიაპაზონი (წთ)	რეკომენდებული წონა (გ)
ქათმის ფრთები	155	40~230	19	1~60	150~600
სტეიკი	200		12		200~600
ორაგული	175		13		200~400
კარტოფილი ფრი	190		14		100~400
პიცა	160		11		50~300
გაცხელების რეჟიმი	160		6		/
DIY რეჟიმი	210		8		/

მენიუ	ნაგულისხმევი ტემპერატურა (°C)	ტემპერატურის დიაპაზონი (°C)	ნაგულისხმევი დრო (წთ)	დროის დიაპაზონი (წთ)	რეკომენდებული წონა (გ)
ქათმის ფრთები	165	40~230	18	1~60	150~600
სტიკი	200		12		200~600
ბროკოლი	155		8		200~500
ორაგული	175		13		200~400
კარტოფილი ფრი	190		18		150~600
პიცა	180		9		50~300
ტორტი	160		18		150~450
მთლიანი ქათამი	180		50		1000
გაცხელების რეჟიმი	160		6		/
DIY რეჟიმი	210		8		/

## დანართი B: მომზადების რჩევები

- არ გადაავსოთ კალათა, რათა საკვები თანაბრად მომზადდეს.
- უფრო ხრამუნა შედეგისთვის დაამატეთ არაუმეტეს 2 სუფრის კოვზი ზეთი.
- გამოიყენეთ ზეთის სპრეი ზეთის თანაბრად გასანაწილებლად.
- ცხიმოვანი საკვებიდან შეიძლება ზეთი წვეთავდეს - დაცალეთ კალათი მომზადების შემდეგ, რათა შეამციროთ კვამლი.
- გააშრეთ თხევად მარინაღში არსებული საკვები, რათა თავიდან აიცილოთ წვეთები და კვამლი.
- აეროგრილით შესაძლებელია გაყინული და ღუმლისთვის განკუთვნილი საკვების უმეტესობის მომზადება.
- ერთგვაროვანი ზომა და სისქე ხელს უწყობს საკვების თანაბრად მომზადებას.
- პატარა ნაჭრები უფრო სწრაფად მზადდება, ვიდრე დიდი.
- უფრო სწრაფი და უკეთესი შედეგისთვის მცირე პარტიებად მოამზადეთ.
- თუ შესაძლებელია, მოერიდეთ ერთმანეთზე დაწყობასა და ფენებად დალაგებას.
- შეფუთული საკვების უმეტესობას დამატებითი ზეთი არ სჭირდება.
- გაყინული სასუსნავეები აეროგრილით კარგად მზადდება - გადაალაგეთ ისინი ერთ ფენად.
- შეანჯღრით ან გადააბრუნეთ ფენებად დაწყობილი საკვები მომზადების პროცესის შუაში, რათა თანაბრად მომზადდეს.
- მეტი ხრამუნისთვის სახლში მომზადებულ ისეთ პროდუქტებს, როგორცაა კარტოფილი ფრი, ცოტაოდენი ზეთი შეურიეთ.
- ახალი ბოსტნეული კარგად გააშრეთ ზეთის წასმამდე და აეროგრილში პროცესის დაწყებამდე.
- საუკეთესო გემოსთვის, მოაშორეთ ფოლგა ან პერგამენტის ქაღალდი.
- თანაბარი გაცხელებისა და საკვების უსაფრთხოებისთვის, თუ მთელი ქათამი 1 კგ-ზე მეტს იწონის, მომზადებამდე ის გამალეთ.