

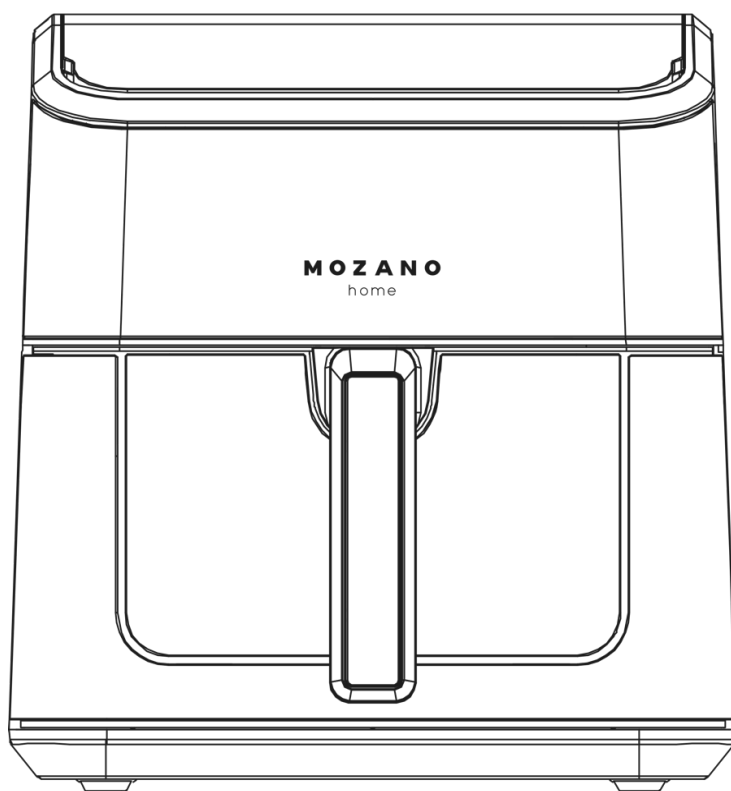
MOZANO
home

Frytkownica



AirFry Chef

INSTRUKCJA OBSŁUGI



AGD/FRY/03#STA

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM
URZĄDZENIA

OSTRZEŻENIE - Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem lub obrażeń:

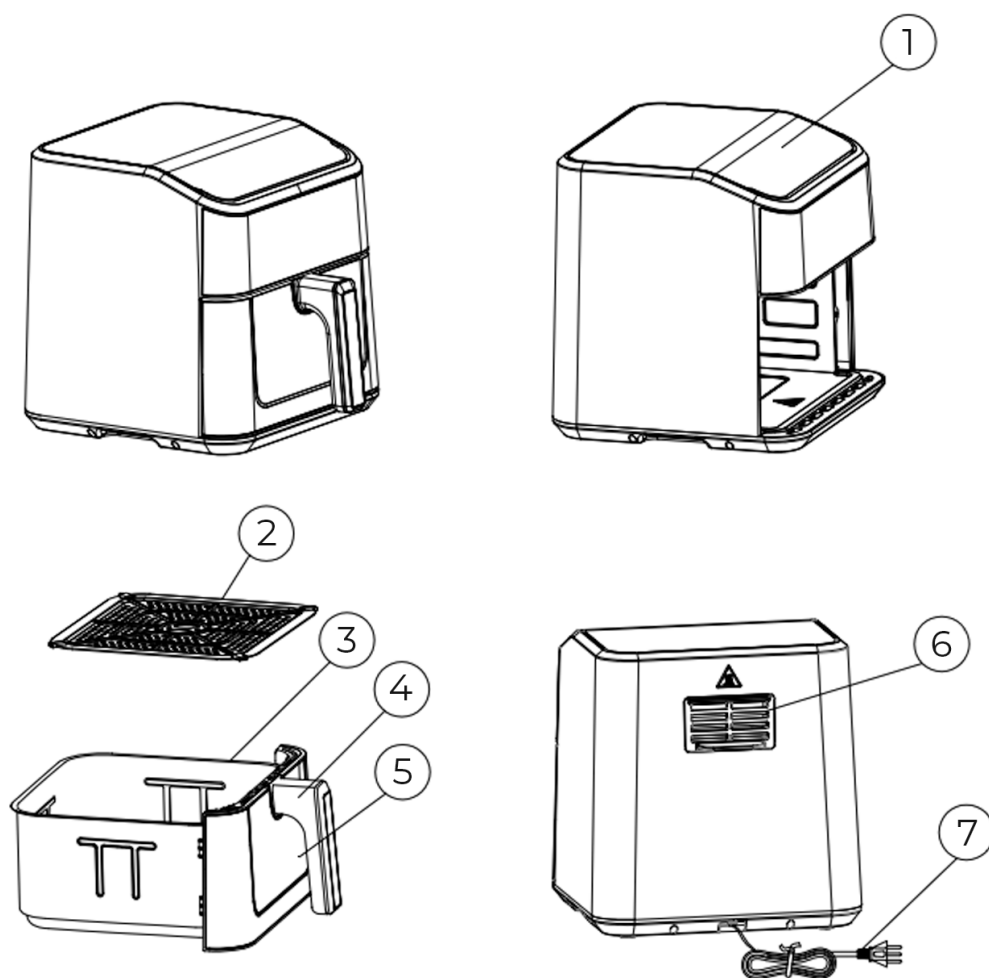
1. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub nieposiadających doświadczenia i wiedzy, chyba że otrzymały one nadzór lub instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
2. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
3. Należy używać ochronnych rękawic kuchennych, podczas korzystania z urządzenia, aby uniknąć poparzenia gorącymi powierzchniami.
4. Nie należy wypełniać misy frytkownicy olejem ani żadnym innym płynem, aby uniknąć ryzyka pożaru. Urządzenie wykorzystuje technologię smażenia powietrznego.
5. Nie należy zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.
6. Nie podłączaj i nie odłączaj wtyczki mokrymi rękami, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
7. Nie należy umieszczać urządzenia przy ścianie lub bezpośrednio obok innych urządzeń. Podczas korzystania z urządzenia należy pozostawić wokół niego co najmniej 30 cm wolnej przestrzeni.
8. Nie należy zakrywać wlotu ani wylotu powietrza w trakcie pracy urządzenia.
9. Nie należy umieszczać urządzenia na lub w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak obrusy, zasłony i inne, aby uniknąć zagrożenia pożarem.
10. Nieużywane urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania.
11. Nie należy korzystać z urządzenia, jeżeli przewód zasilający lub wtyczka uległy uszkodzeniu. Jeżeli urządzenie pracuje nieprawidłowo, zostało upuszczone lub uszkodzone w jakikolwiek inny sposób należy oddać je do centrum serwisowego.
12. Nie używać urządzenia na zewnątrz ani na mokrych powierzchniach.
13. Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów dołączonych do urządzenia lub sprzedawanych przez tego samego producenta. Korzystanie z innych akcesoriów może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia ciała.
14. Należy chronić przewód zasilania przed gorącymi powierzchniami oraz ostrymi krawędziami.
15. Nie umieszczać urządzenia na lub w pobliżu palników kuchennych ani w rozgrzanym piekarniku.
16. Nie używać urządzenia do celów innych niż opisane w instrukcji.

17. Przed odłączeniem urządzenia od źródła zasilania, należy wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku zasilania.
18. Należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania i poczekać aż ostygnie przed przystąpieniem do czyszczenia.
19. W trakcie pracy urządzenia misa, kratka do pieczenia oraz przygotowywane potrawy są gorące.

URZĄDZENIE JEST PRZEZNACZONE WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO

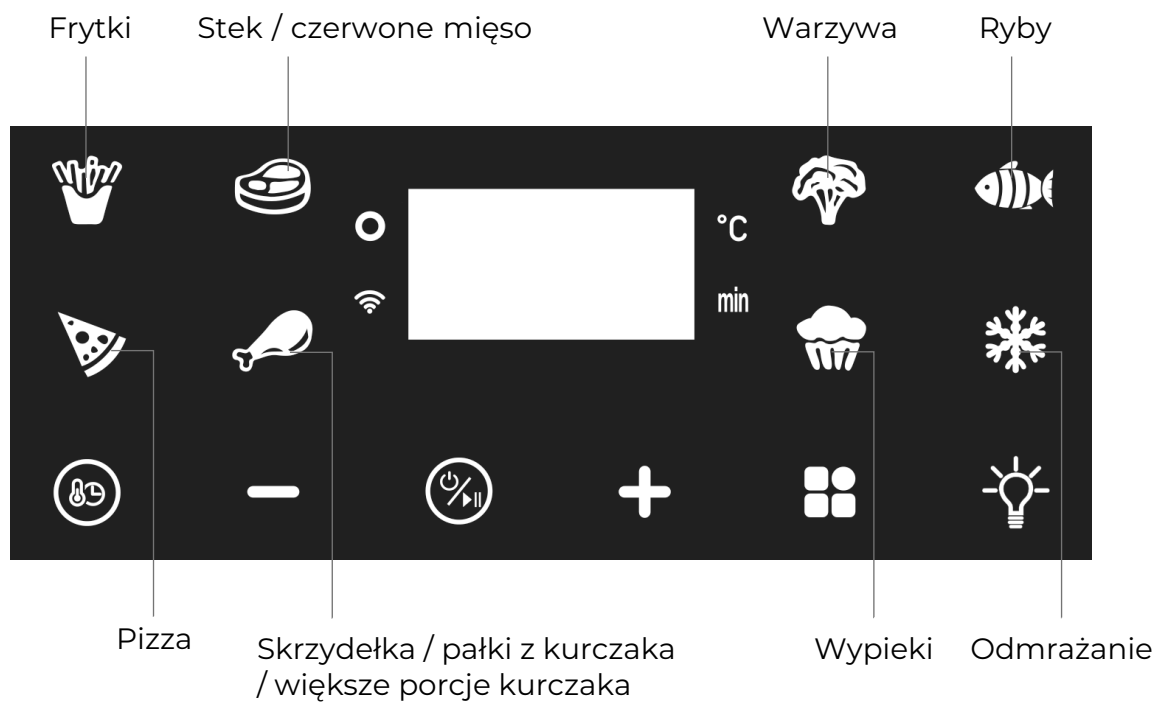
BUDOWA URZĄDZENIA

1. Panel sterowania
2. Kratka do pieczenia
3. Misa
4. Uchwyt misy
5. Okienko
6. Otwór wylotowy powietrza
7. Przewód zasilający



OPIS WYŚWIETLACZA

Programy



Przycisk ustawiania czasu i temperatury



Przycisk zmniejszania ustawień czasu i temperatury



Przycisk zasilania / rozpoczęcie programu



Przycisk zwiększania ustawień czasu i temperatury



Przycisk wyboru programu



Lampka



Wskaźnik nagrzewania wstępnego



Wi-Fi

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

1. Usunąć naklejki lub etykiety z urządzenia.
2. Dokładnie wyczyścić misę oraz kratkę do pieczenia gorącą wodą, niewielką ilością płynu do mycia naczyń i nieścierną gąbką, pozostaw do wyschnięcia. Nie używaj ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę urządzenia. NIE ZANURZAJ URZĄDZENIA W WODZIE.
3. Wytrzyj urządzenie wewnątrz i na zewnątrz miękką, wilgotną ściereczką i dokładnie wysusz.
4. Umieść urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni. Nie umieszczaj urządzenia na powierzchni nieodpornej na wysoką temperaturę. Urządzenie powinno mieć zapewnioną dobrą cyrkulację powietrza i znajdować się z dala od materiałów łatwopalnych.
5. To urządzenie działa z wykorzystaniem cyrkulacji gorącego powietrza. Nie napełniaj patelni olejem ani tłuszczem do smażenia.
6. Nie kładź żadnych przedmiotów na urządzeniu. Może to zakłócać przepływ powietrza.

SPOSÓB UŻYCIA

1. Ostrożnie wyciągnij misę z frytkownicy za pomocą uchwytu.
2. Umieść jedzenie w misie do smażenia.
UWAGA: Nie przekraczaj górnej granicy pojemności frytkownicy (wskaźnik MAX wewnątrz misy).
3. Wsuń misę z powrotem do frytkownicy.
4. Po podłączeniu urządzenia do źródła zasilania, na ekranie pojawią się 3 poziome kreski oraz zaświeci się ikona **przycisku zasilania/rozpoczęcia programu**. Po jego **przytrzymaniu przez 5 sekund** na wyświetlaczu pojawi się domyślne ustawienie temperatury 180°C oraz czasu 15 min.
5. Wybierz parametr, który chcesz ustawić za pomocą **przycisku ustawiania czasu i temperatury**. Ustaw temperaturę i czas poprzez naciskanie **przycisków zmniejszania i zwiększania ustawień czasu i temperatury**. Przytrzymaj, któryś z wymienionych przycisków, aby zmieniać ustawienia szybciej. Interwał czasowy wynosi 1 minutę, a interwał temperatury wynosi 5 stopni Celsjusza.

Możesz również skorzystać z jednego z wbudowanych programów smażenia wciskając **przycisk wyboru programu**. Ikona wybranego programu zacznie migać, pozostałe ikony są wyświetlane ciągle. Możesz dokonać zmiany ustawień programu według własnych potrzeb korzystając z **przycisków zmniejszania i zwiększania ustawień czasu i temperatury**. Aby zatwierdzić wybór i uruchomić urządzenie, naciśnij krótko **przycisk zasilania/rozpoczęcia programu**. Na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura oraz pozostały czas smażenia, a obok zaświeci się na czerwono **wskaźnik nagrzewania wstępnego**. Odliczanie czasu programu rozpocznie się dopiero po zakończeniu nagrzewania wstępnego (kiedy wskaźnik nagrzewania wstępnego zgaśnie). Aby uzyskać najlepsze rezultaty, włóż jedzenie do misy po zakończeniu nagrzewania wstępnego **UWAGA: Zachowaj ostrożność, misa jest bardzo gorąca!**

Dostępne programy

Ustawienia te są jedynie wskazówkami. Ustawienia czasu należy dopasować do wielkości przygotowywanej potrawy.

Programy wbudowane	Temperatura	Czas	Mieszanie
Program domyślny	180°C	15 min	TAK
Frytki	200°C	20 min	TAK
Stek / czerwone mięso	180°C	15 min	TAK
Ryby	160°C	15 min	TAK
Skrzydółka / pałki z kurczaka / większe porcje kurczaka	200°C	25 min	TAK
Wypieki	170°C	15 min	NIE
Warzywa	160°C	12 min	TAK
Pizza	180°C	10 min	NIE
Odmrażanie	40°C	35 min	TAK
Programy w aplikacji	Temperatura	Czas	Mieszanie
Frytki mrożone	180°C	15 min	TAK
Krewetki	160°C	10 min	TAK
Kurczak w całości	200°C	35 min	TAK
Bekon - drobne mięso	190°C	20 min	TAK
Suszenie żywności	50°C	8 h	NIE
Frytki grubo krojone	180°C	30 min	TAK
Ryba panierowana	180°C	15 min	TAK
Chipsy ziemniaczane	180°C	18 min	TAK
Pizza mrożona	190°C	10 min	NIE
Panini	180°C	8 min	NIE
Podgrzewanie jedzenia	140°C	6 min	NIE
Grillowany ser	180°C	5 min	NIE

Zmiana programu lub ustawień czasu i temperatury jest możliwa w dowolnym momencie pracy urządzenia po naciśnięciu **przycisku wyboru programu** lub **przycisków zmniejszania i zwiększania ustawień czasu i temperatury**. Jeżeli chcesz chwilowo zatrzymać pracę urządzenia naciśnij krótko **przycisk zasilania/rozpoczęcia programu** lub po prostu wyciągnij misę z frytkownicy. Aby kontynuować pracę urządzenia ponownie naciśnij krótko **przycisk zasilania/rozpoczęcia programu** lub umieść z powrotem misę we frytkownicy.

Po zakończeniu czasu smażenia, na ekranie ponownie pojawią się 3 poziome kreski, wentylator wciąż będzie pracował przez następne kilkanaście sekund. Po jego wyłączeniu, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy 5 razy i przejdzie w stan czuwania (w przypadku połączenia z aplikacją, urządzenie wyśle również powiadomienie o zakończeniu pracy na telefon).

POŁĄCZENIE Z WI-FI

Frytkownica posiada możliwość sterowania telefonem komórkowym. Należy pobrać aplikację **TUYA Smart app** na telefon, a następnie połączyć się z urządzeniem. Przytrzymaj **przycisk lampki przez ok 5 sekund**, aby urządzenie stało się widoczne dla aplikacji.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.
 - Misa i kratka do pieczenia pokryte są powłoką zapobiegającą przywieraniu. Do ich czyszczenia NIE NALEŻY używać metalowych przyborów ani ściernych substancji czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki.
 - Kratkę do pieczenia i misę można myć w zmywarce (pod warunkiem korzystania z łagodnych środków myjących).
1. Odłącz frytkownicę od źródła zasilania i poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie. Możesz wyjąć misę z urządzenia, aby przyspieszyć proces stygnięcia.
 2. Wytrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką. Nie zanurzaj obudowy urządzenia w wodzie ani w żadnym innym płynie. Nie płucz urządzenia pod bieżącą wodą.
 3. Wyczyść misę i kratkę do pieczenia gorącą wodą, niewielką ilością płynu do mycia naczyń i miękką gąbką.

Wskazówka: Jeśli brud przywarł do kratki do pieczenia lub misy, napełnij misę gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Umieść kratkę do pieczenia w misie i zostaw na około 10 minut, a następnie umyj części według wskazówek z punktu 3.

4. Resztę frytkownicy przetrzyj wilgotną szmatką.
5. Przed przechowywaniem, upewnić się, że wszystkie części są czyste i dokładnie wysuszone.
6. Frytkownicę należy przechowywać w oryginalnym pudełku, w czystym i suchym miejscu.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Nie ustawiono timera	Ustaw timer na żądany czas gotowania i uruchom program
Jedzenie jest częściowo surowe po upływie czasu	Za dużo jedzenia w misie	Podziel na mniejsze partie i smaż po kolei
	Ustawiona temperatura jest za niska	Ustaw wyższą temperaturę i ponownie uruchom program
	Zbyt krótki czas smażenia	Ustaw dłuższy czas i ponownie uruchom program
Jedzenie usmażyło się nierówno	Niektóre rodzaje jedzenia muszą zostać przemieszane w trakcie trwania programu, urządzenie informuje sygnałem dźwiękowym o konieczności przemieszania	W trakcie procesu gotowania wyciągnij misę i potrząśnij nią lub przemieszaj potrawę drewnianą łyżką, a następnie wsuń misę z powrotem, aby kontynuować
Jedzenie nie jest chrupiące	Niektóre potrawy muszą być smażone z dodatkiem oleju	Wymieszaj potrawę z niewielką ilością oleju przed przystąpieniem do smażenia
Misa nie wsuwa się swobodnie do urządzenia	Misa zawiera zbyt dużą ilość jedzenia i jest za ciężka	Upewnij się, że jedzenie nie przekracza linii MAX
Dymienie z misy	Smażenie bardzo tłustych potraw	Normalne zjawisko
	Misa jest pokryta pozostałościami po poprzednim smażeniu	Umyj i wysusz misę i kratkę do pieczenia po każdym użyciu

Specyfikacja techniczna

Źródło zasilania: 220-240V | 50-60Hz

Moc nominalna: 1800W

Zakres temperatury: 40 - 200°C

Zakres timera: 1 - 60 min

Pojemność misy: 8 L



Niniejszym Mozano Ściślewscy Spółka Jawna oświadcza, że ten produkt jest zgodny z podstawowymi wymaganiami i pozostałymi postanowieniami Dyrektyw tzw. „Nowego podejścia” Unii Europejskiej.

Utylizacja urządzeń elektrycznych i elektronicznych (dotyczy gospodarstw domowych)



Przedstawiony symbol umieszczony na produktach lub dołączonej do nich dokumentacji informuje, że niesprawnych urządzeń elektrycznych lub elektronicznych, nie można wyrzucać razem z odpadami gospodarczymi. Prawidłowe postępowanie w razie konieczności utylizacji, powtórnego użycia lub odzysku podzespołów polega na przekazaniu urządzenia do wyspecjalizowanego punktu zbiórki, gdzie będzie przyjęte bezpłatnie.

W niektórych krajach produkt można oddać lokalnemu dystrybutorowi podczas zakupu innego urządzenia.

Prawidłowa utylizacja urządzenia umożliwia zachowanie cennych zasobów i uniknięcie negatywnego wpływu na zdrowie i środowisko, które może być zagrożone przez nieodpowiednie postępowanie z odpadami. Szczegółowe informacje o najbliższym punkcie zbiórki można uzyskać u władz lokalnych. Nieprawidłowa utylizacja odpadów zagrożona jest karami przewidzianymi w odpowiednich przepisach lokalnych. W razie konieczności pozbycia się urządzeń elektrycznych lub elektronicznych, prosimy skontaktować się z najbliższym punktem sprzedaży lub dostawcą, którzy udzielą dodatkowych informacji.

www.mozano.pl

www.molde.pl



ODWIEDŹ NASZE MEDIA
SPOŁECZNOŚCIOWE



Mozano Ściślewscy Spółka Jawna

Tel.: 792 638 888

E-mail: formularz@mozano.pl

KARTA GWARANCYJNA

ważna tylko z dowodem zakupu

Nazwa sprzętu: **Frytkownica AirFry Chef**

Model: **AGD/FRY/03#STA**

Data zakupu*.....

Nr faktury sprzedaży*.....

NALEŻY ZACHOWAĆ OPAKOWANIE DO EWENTUALNEJ REKLAMACJI

Data zgłoszenia	Data wykonania	Opis naprawy	Podpis osoby zatwierdzającej naprawę

*wypełnia klient

Warunki i postępowanie gwarancyjne

mozano.pl/index.php/gwarancja

