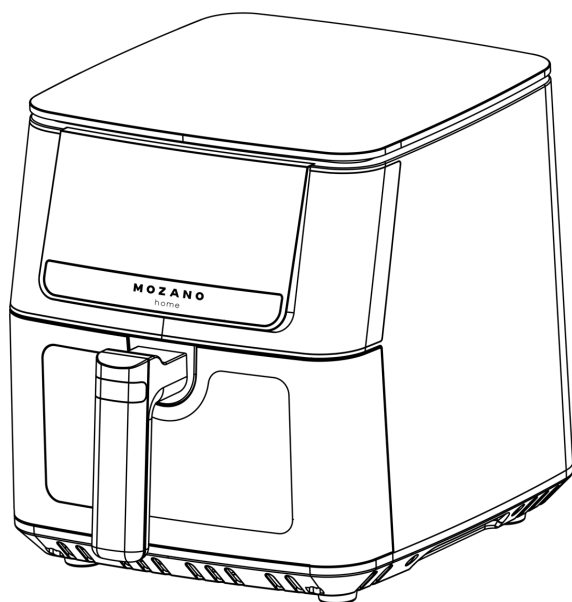


MOZANO
home

Frytkownica
AirFry Artcook

INSTRUKCJA OBSŁUGI



AGD/FRY/04#CZA

NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM URZĄDZENIA

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

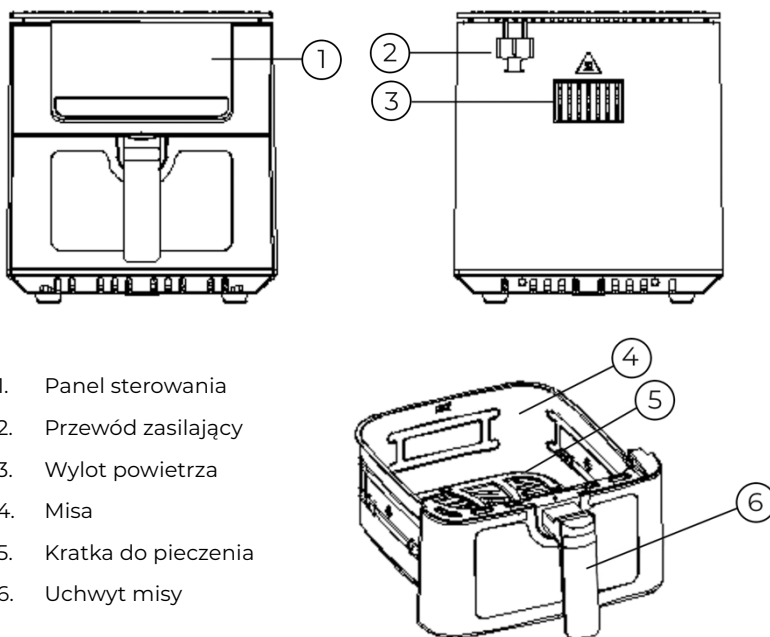
1. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub nieposiadających doświadczenia i wiedzy, chyba że otrzymały one nadzór lub instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
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 35 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.

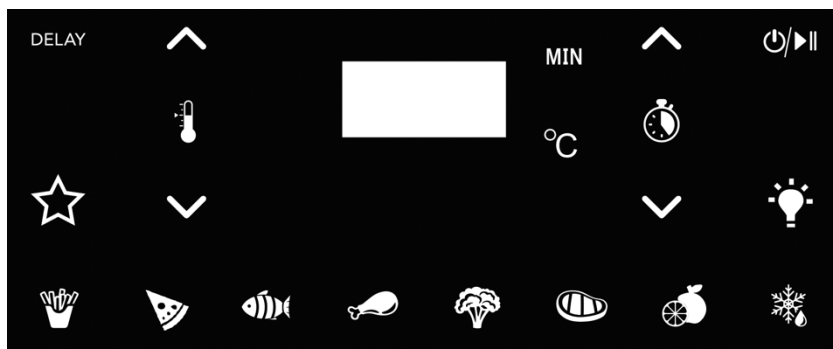
URZĄDZENIE JEST PRZEZNACZONE WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO

BUDOWA URZĄDZENIA



1. Panel sterowania
2. Przewód zasilający
3. Wylot powietrza
4. Misa
5. Kratka do pieczenia
6. Uchwyt misy

PANEL STEROWANIA



Przycisk zasilania
Start/Pauza

DELAY

Funkcja opóźnionego startu



Lampka



Ulubiony program



Przyciski regulacji czasu smażenia



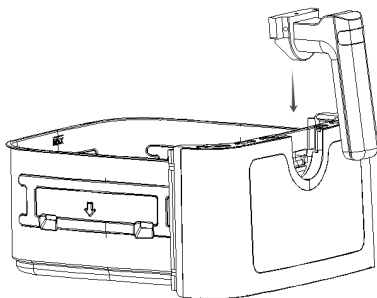
Przyciski regulacji temperatury



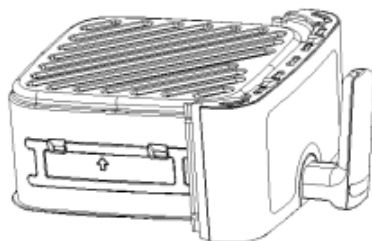
Dedykowane programy

WSKAZÓWKI PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie materiały opakowania, naklejki i etykiety.
2. Wyczyść kosz i misę za pomocą miękkiej gąbki oraz gorącej wody z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. 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. Zamocuj uchwyt do misy w sposób pokazany na rysunku 1. Jeśli usłyszysz kliknięcie, oznacza to, że uchwyt jest przymocowany do misy poprawnie.
Potrząśnij misę, trzymając za uchwyt misy, następnie obróć misę do góry nogami (rysunek 2), i potrząśnij ponownie, wciąż trzymając za uchwyt misy, aby potwierdzić jego poprawne zamocowanie.
5. Uruchom urządzenie na ok 3 minuty w temperaturze 200°C (z pustą misą), zanim przystąpisz do przygotowywania jedzenia.



Rys. 1



Rys. 2

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

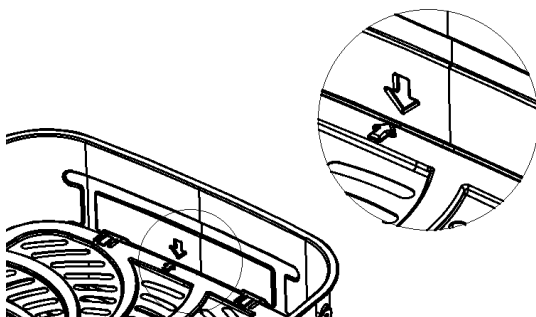
1. Umieść frytkownicę na stabilnej, poziomej powierzchni.
2. Umieść kratkę do pieczenia w misie urządzenia, a następnie włóż misę do frytkownicy.
3. Upewnij się, że przewód zasilający nie jest napięty, a wokół urządzenia znajduje się przestrzeń zapewniająca odpowiednią cyrkulację powietrza (co najmniej 35 cm).

OSTRZEŻENIE

- NIE NALEŻY UMIESZCZAĆ FRYTKOWNICY NA POWIERZCHNIACH ŁATWOPALNYCH ORAZ WRAŻLIWYCH NA WYSOKIE TEMPERATURY.
- NIE NALEŻY NAPEŁNIAĆ MISY OLEJEM ANI ŻADNYM INNYM PŁYNEM.
- NIE NALEŻY KŁAŚĆ ŻADNYCH PRZEDMIOTÓW NA URZĄDZENIU PODCZAS JEGO PRACY.
- FRYTKOWNICA BĘDZIE DZIAŁAĆ NIEPRAWIDŁOWO, JEŚLI OTWORY WLOTOWE POWIETRZA BĘDĄ ZAKRYTE

SPOSÓB UŻYCIA

1. Ostrożnie wyciągnij misę z frytkownicy za pomocą uchwytu misy.
2. Kratka do pieczenia może zostać umieszczona w misie na dwa sposoby:
 - w połowie wysokości misy (większa efektywność) – umieść kratkę do smażenia w misie, w sposób przedstawiony na poniższym obrazku.



UWAGA: w przypadku umieszczenia kratki do smażenia w połowie misy, potrawy mogą wymagać krótszego czasu smażenia, niż proponuje ustawiony program!

- na dnie misy (większa pojemność) – obróć kratkę do smażenia o 180° w płaszczyźnie poziomej i umieść ją w misie.

3. Umieść jedzenie w misie do smażenia.

UWAGA: Nie przekraczaj górnej granicy pojemności frytkownicy (wskaźnik MAX wewnątrz misy).

4. Wsuń misę z powrotem do frytkownicy.

UWAGA: NIE DOTYKAJ NACZYNNIA ZEWNĘTRZNEGO W TRAKCIE I PRZEZ PEWIEN CZAS PO JEGO UŻYCIU, PONIEWAŻ STAJE SIĘ ONO BARDZO GORĄCE. MISĘ NALEŻY TRZYMAĆ WYŁĄCZNIE ZA UCHWYT.

UWAGA: URZĄDZENIE NIE BĘDZIE DZIAŁAĆ BEZ MISY LUB GDY MISA JEST NIEPOPRAWNIE UMIESZCZONA WE FRYTKOWNICY.

5. Po podłączeniu urządzenia do źródła zasilania, ikona przycisku zasilania  zaświeci się. Po jego naciśnięciu na wyświetlaczu pojawi się domyślne ustawienie temperatury 180°C i czasu 15 min.
6. Ustaw temperaturę i czas poprzez naciśnięcie przycisków regulacji temperatury oraz przycisków regulacji czasu smażenia.  
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 przyciskając ikonę wybranego programu. Ikona wybranego programu zacznie migać, pozostałe ikony są wyświetlane ciągle. Możesz dokonać zmiany programu według własnych potrzeb korzystając z przycisków regulacji temperatury oraz przycisków regulacji czasu smażenia. Aby zatwierdzić wybór i uruchomić urządzenie, naciśnij przycisk start.  Na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura oraz pozostały czas smażenia. Aby zatrzymać pracę urządzenia naciśnij ponownie ten sam przycisk.

Dostępne programy



Frytki 190°C | 20 min



Warzywa 160°C | 10 min



Pizza 180°C | 10 min



Stek 180°C | 12 min



Ryba 160°C | 15 min



Suszenie 50°C | 8 h



Kurczak 200°C | 20 min



Rozmrażanie 40°C | 30 min

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

7. W trakcie procesu smażenia, przygotowywane potrawy mogą wymagać mieszania lub obrócenia na drugą stronę. Urządzenie zacznie emitować sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis **t u r n**. Wyjmij wtedy misę i przemieszaj zawartość lub odwróć na drugą stronę zawartość misy, a następnie wsuń misę z powrotem do frytkownicy. Urządzenie automatycznie kontynuuje proces smażenia.
8. Naciśnij przycisk lampka  aby włączyć lampkę, naciśnij ten przycisk ponownie, aby ją wyłączyć. Ikona  miga, kiedy lampka jest włączona, oraz świeci się stale, kiedy jest wyłączona. Jeśli zapomnisz wyłączyć lampkę, wyłączy się ona automatycznie po ok 2 minutach.
9. Aby wyłączyć urządzenie przytrzymaj przycisk zasilania  przez 3 sekundy. Po zakończeniu programu, urządzenie wyłączy się automatycznie.

Funkcja opóźnionego startu DELAY pozwala na uruchomienie urządzenia z opóźnieniem czasowym (1-12h). Wybierz program (możesz dostosować jego parametry), a następnie naciśnij przycisk opóźnionego startu. Za pomocą przycisków regulacji czasu ustaw czas, po którym urządzenie powinno się włączyć i naciśnij przycisk start. Urządzenie rozpocznie odliczanie do uruchomienia wybranego programu.

Funkcja ulubionego programu  pozwala w łatwy i szybki sposób przejść do najczęściej wykorzystywanych ustawień czasu i temperatury. Aby ustawić ulubiony program naciśnij krótko przycisk gwiazdki. Kiedy zacznie migać, ustaw docelowy czas i temperaturę, a następnie przytrzymaj dłużej ten sam przycisk, urządzenie wyda dźwięk informujący o zapisaniu ustawień. Następnym razem wystarczy, krótko przytrzymać przycisk gwiazdki, aby przejść do ulubionego programu.

UWAGA: Jeśli w ciągu 5 minut od ostatniej aktywności, nie zostanie wykonana żadna operacja, urządzenie przejdzie w stan czuwania. Jeżeli chcesz wyłączyć urządzenie, naciśnij przycisk start. 

CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

- 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.
- Misę i kratkę do pieczenia można myć w zmywarce.

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 kosza do smażenia lub dna misy, napełnij misę gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Umieść kosz do smażenia 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.

Specyfikacja

Źródło zasilania	220-240V~, 50/60Hz
Moc nominalna	1700W
Zakres temperatury	40 - 200°C (interwał 5°C)
Zakres timera	1 - 60 min (interwał 1 min)
Pojemność misy	6.5L



Niniejszym Mozano Ściślewsy 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 beztłuszczowa AirFry Artcook**
Model: **AGD/FRY/04#CZA**
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

