

MOZANO

home

Frytkownica beztłuszczowa

Active Fryer

INSTRUKCJA OBSŁUGI



AGD/FRY/01

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 miski 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 należy umieszczać urządzenia przy ścianie lub bezpośrednio obok innych urządzeń. Podczas korzystania z urządzenia należy pozostawić wokół niego co najmniej 35 cm wolnej przestrzeni.
7. Nie należy zakrywać wlotu ani wylotu powietrza w trakcie pracy urządzenia.
8. Należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania i poczekać aż ostygnie przed przystąpieniem do czyszczenia.
9. Nieużywane urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania.
10. 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.
11. Nie używać urządzenia na zewnątrz ani na mokrych powierzchniach.
12. 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.
13. Należy chronić przewód zasilania przed gorącymi powierzchniami oraz

ostrymi krawędziami.

14. Nie umieszczać urządzenia na lub w pobliżu palników kuchennych ani w rozgrzanym piekarniku.
15. Nie używać urządzenia do celów innych niż opisane w instrukcji.
16. Przed odłączeniem urządzenia od źródła zasilania, należy wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku zasilania.

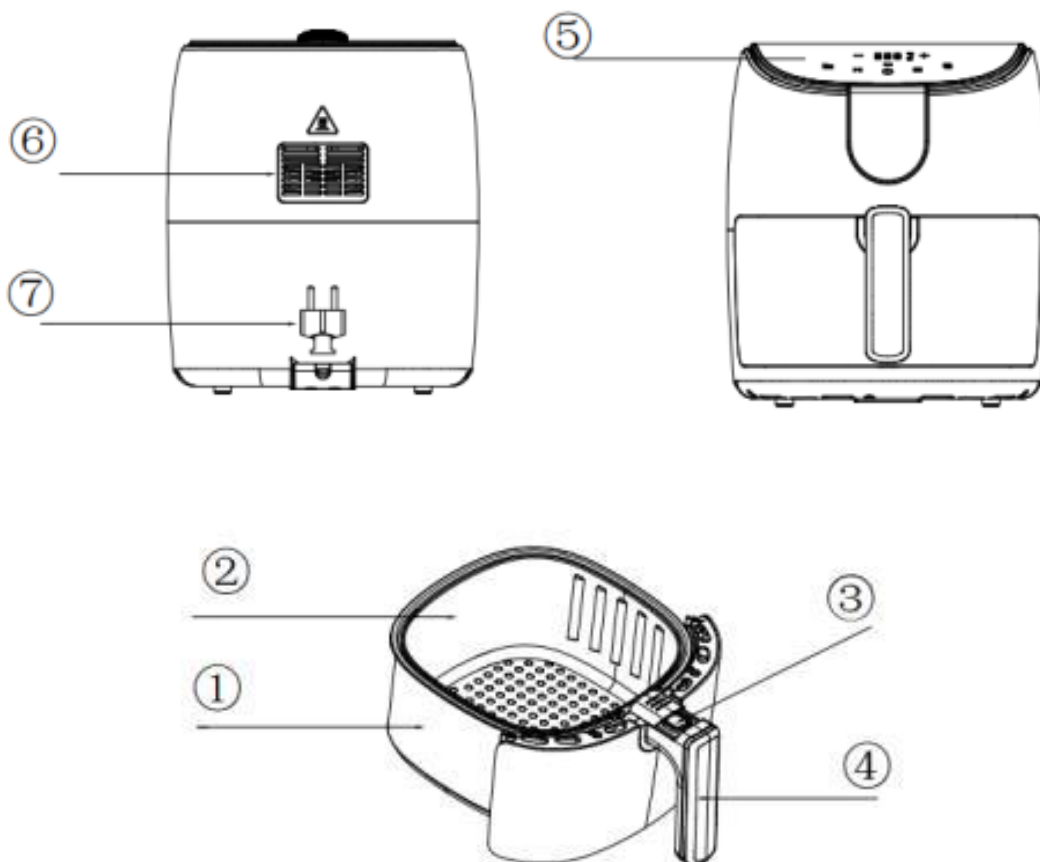
17. **UWAGA: GORĄCE POWIERZCHNIE!**

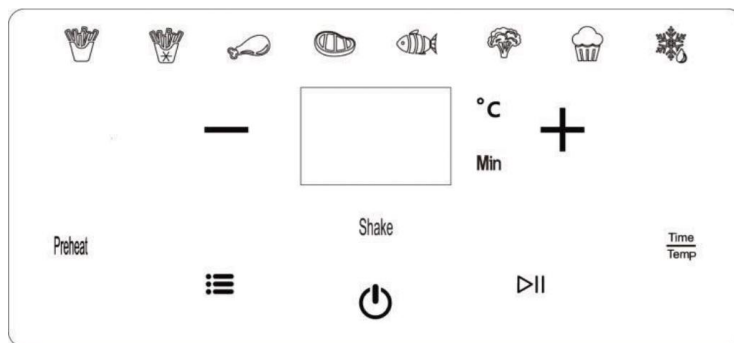


W trakcie pracy urządzenia miska, kosz oraz przygotowywane potrawy są gorące. Należy zachować szczególną ostrożność w trakcie wyjmowania oraz przenoszenia miski/kosza frytkownicy.

URZĄDZENIE JEST PRZEZNACZONE WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO

OPIS PRODUKTU





① Misa		Przycisk zasilania
② Kosz		Start/Pauza
③ Przycisk zwalniający kosz		Zmiana programu
④ Uchwyt kosza	Preheat	Nagrzewanie wstępne
⑤ Panel sterujący	Time Temp	Temperatura/Timer
⑥ Otwory wlotowe powietrza	Shake	Mieszanie
⑦ Wtyczka przewodu zasilającego	- +	Przyciski ustawiania temperatury/timera

WSKAZÓWKI PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, 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.

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA




1. Umieść frytkownicę na stabilnej, poziomej powierzchni.
2. Umieść kosz 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).
4. Jeżeli chcesz użyć dołączonego do zestawu separatora kosza, wyreguluj gumowe nasadki w taki sposób, aby zamocowany prostopadle do frontu frytkownicy separator nie przemieszczał się w koszu.

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 kosza.
2. Umieść jedzenie w koszu do smażenia.
UWAGA: Nie przekraczaj górnej granicy pojemności frytkownicy (wskaźnik MAX wewnątrz kosza).
3. Wsuń misę z powrotem do frytkownicy.
UWAGA: NIGDY NIE UŻYWAJ MISY BEZ KOSZA DO SMAŻENIA.
UWAGA: NIE DOTYKAJ NACZYNIĄ ZEWNĘTRZNEGO W TRAKCIE I PRZEZ PEWIEN CZAS PO JEGO UŻYCIU, PONIEWAŻ STAJE SIĘ ONO BARDZO GORĄCE. MISĘ NALEŻY TRZYMAĆ WYŁĄCZNIE ZA UCHWYT.
4. Po podłączeniu urządzenia do źródła zasilania, przycisk zasilania  zaświeci się. Po naciśnięciu przycisku zasilania na wyświetlaczu pojawi się domyślne ustawienie temperatury 180°C. Naciśnij przycisk **Time**/**Temp.** aby zmienić temperaturę i czas. Zmniejszaj lub zwiększaj ustawienia temperatury i czasu za pomocą przycisków **-** **+**. (Aby ustawić odpowiednią temperaturę i czas w zależności od potrawy, możesz skorzystać ze wskazówek zawartych w rozdziale USTAWIENIA).
5. Naciśnij przycisk start  aby uruchomić urządzenie. Ikona  zacznie migać informując o rozpoczęciu pracy urządzenia.

6. Naciśnij przycisk zmiany programu  aby wybrać jeden z domyślnych programów ułatwiających obsługę urządzenia.


Dostępne programy:

	Domowe frytki	200°C - 10 min		Mrożone frytki	180°C - 12 min
	Kurczak	200°C - 20 min		Stek	180°C - 12 min
	Ryba	180°C - 8 min		Warzywa	160°C - 10 min
	Ciasto	180°C - 15 min		Rozmrażanie	40°C - 35 min

Programy te możesz dostosować do własnych potrzeb, naciskając przyciski regulacji temperatury i czasu według instrukcji z punktu 4. Potwierdź program, naciskając przycisk start .

7. Użyj funkcji podgrzewania, aby uzyskać lepsze rezultaty. Ustaw odpowiednią temperaturę i czas lub skorzystaj z jednego z domyślnych programów, naciśnij przycisk nagrzewania wstępnego **Preheat** (ikona nagrzewania wstępnego zacznie migać), a następnie przycisk start . Na wyświetlaczu pojawi się komunikat "PRE" wskazujący, że urządzenie rozpoczęło pracę w trybie wstępnego nagrzewania. Kiedy urządzenie nagrzeje się do ustawionej temperatury, wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat "ADD".
8. Wyciągnij wtedy misę z frytkownicy, włóż potrawę do kosza i wsuń misę z powrotem do frytkownicy. Urządzenie automatycznie rozpocznie pracę zgodnie z ustawionym programem.
- UWAGA: Jeśli urządzenie nie zostanie uruchomione w ciągu 5 minut, przejdzie w tryb czuwania. Naciśnij przycisk zasilania , aby ponownie podświetlić wyświetlacz.**
9. W trakcie procesu smażenia, przygotowywane potrawy mogą wymagać mieszania. Urządzenie zacznie emitować sygnał dźwiękowy, a ikona mieszania **Shake** będzie migać. Wyjmij wtedy misę i przemieszaj zawartość kosza, a następnie wsuń misę z powrotem do frytkownicy. Urządzenie

automatycznie kontynuuje proces smażenia.

10. Naciśnij przycisk pauzy  aby zatrzymać pracę urządzenia, timer zatrzyma się, a na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas smażenia. Naciśnij ten przycisk ponownie, aby kontynuować smażenie.
11. Kiedy do końca procesu smażenia pozostanie mniej niż 1 minuta, czas na wyświetlaczu będzie odliczany od 60 do 0 sekund. Po zakończeniu smażenia urządzenie wyemituje trzy sygnały dźwiękowe i wyświetli domyślne ustawienie na wyświetlaczu. Wyjmij misę z frytkownicy i połóż ją na żaroodpornym podłożu.

UWAGA: Jeśli w ciągu 5 minut po zakończeniu gotowania nie zostanie wykonana żadna operacja, urządzenie wyłączy się automatycznie.

12. Jeśli potrawy nie są jeszcze gotowe, wsuń misę z powrotem do frytkownicy powietrznej i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut przy tym samym ustawieniu temperatury.
13. Aby wygodnie wyjąć drobne potrawy, takie jak frytki czy warzywa, naciśnij przycisk zwalniania kosza i wyjmij kosz z misy.

UWAGA: Nie należy opróżniać kosza, który jest przymocowany do misy. Ponieważ zgromadzona w niej woda lub tłuszcz wyleje się na potrawę

UWAGA: Po smażeniu gorącym powietrzem kosz, misa oraz gotowane potrawy są gorące. Należy zachować szczególną ostrożność podczas korzystania z misy/kosza do smażenia.

USTAWIENIA

Poniższa tabela pomoże dopasować ustawienia czasu dla danego rodzaju żywności.

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

Potrawy	Zakres min-max (gramy)	Czas (minuty)	Temperatura (°C)	Mieszanie
Cienkie mrożone frytki	300-500	10-20	180	TAK
Grube mrożone frytki	300-500	10-20	200	TAK
Domowe frytki	300-500	8-15	200	TAK
Mrożone nuggetsy z kurczaka	250-500	10-13	200	TAK

Świeże nuggetsy z kurczaka	300-600	10-15	200	TAK
Filety z piersi kurczaka	250-500	10-20	200	TAK
Krewetki	200-400	5-9	160	TAK
Kotlet z kurczaka	350-700	6-8	180	TAK
Kotlet wieprzowy	250-600	8-12	180	TAK
Croissant	240-480	13-16	180	
Stek	250-600	6-15	180	TAK
Warzywa	100-400	10-25	160	TAK

CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

- **Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.**
 - **Garnek zewnętrzny i kosz do smażenia pokryte są powłoką zapobiegającą przywieraniu. Do ich czyszczenia NIE NALEŻY używać metalowych przyborów ani ściernych substancji czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki.**
 - **Kosz do smażenia i misę 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 kosz do smażenia 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, upewnij 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	1500W
Zakres temperatury	40 - 200°C
Zakres timera	1 - 60 min
Pojemność kosza	3.5 L
Pojemność miski	4 L



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 umożliwi 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



OBSERWUJ NASZE
MEDIA SPOŁECZNOŚCIOWE
FB MozanoPL IG @mozano.pl



Mozano Ściślewscy Spółka Jawna

Tel.: 792 638 888

E-mail: formularz@mozano.pl

MOZANO
home

KARTA GWARANCYJNA

ważna tylko z dowodem zakupu

Nazwa sprzętu: **Frytkownica Active Fryer**

Model: **AGD/FRY/01**

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

