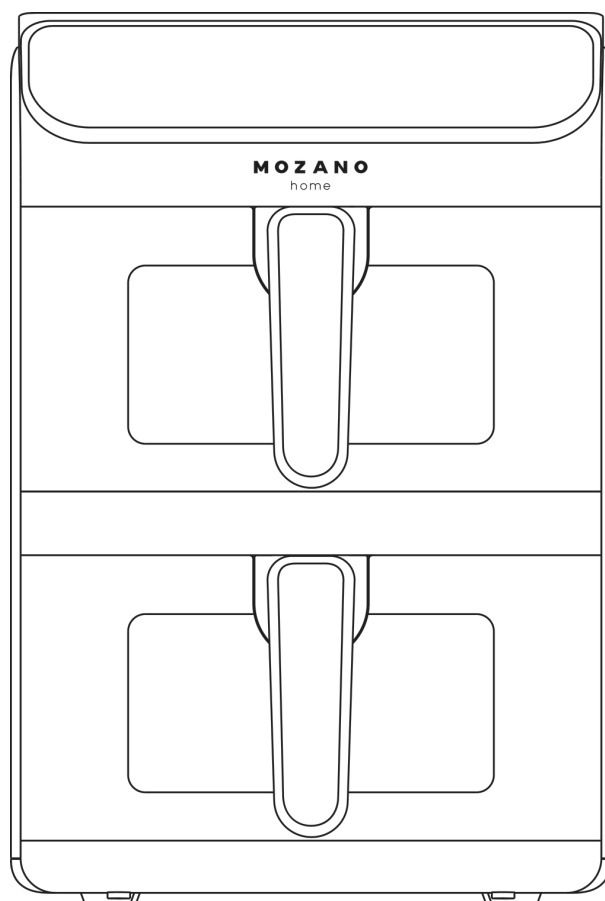


**MOZANO**  
home

Frytkownica  
**AirTower Duo**

INSTRUKCJA OBSŁUGI



AGD/FRY/D/02#CZA

# WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM URZĄDZENIA

URZĄDZENIE JEST PRZEZNACZONE WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO

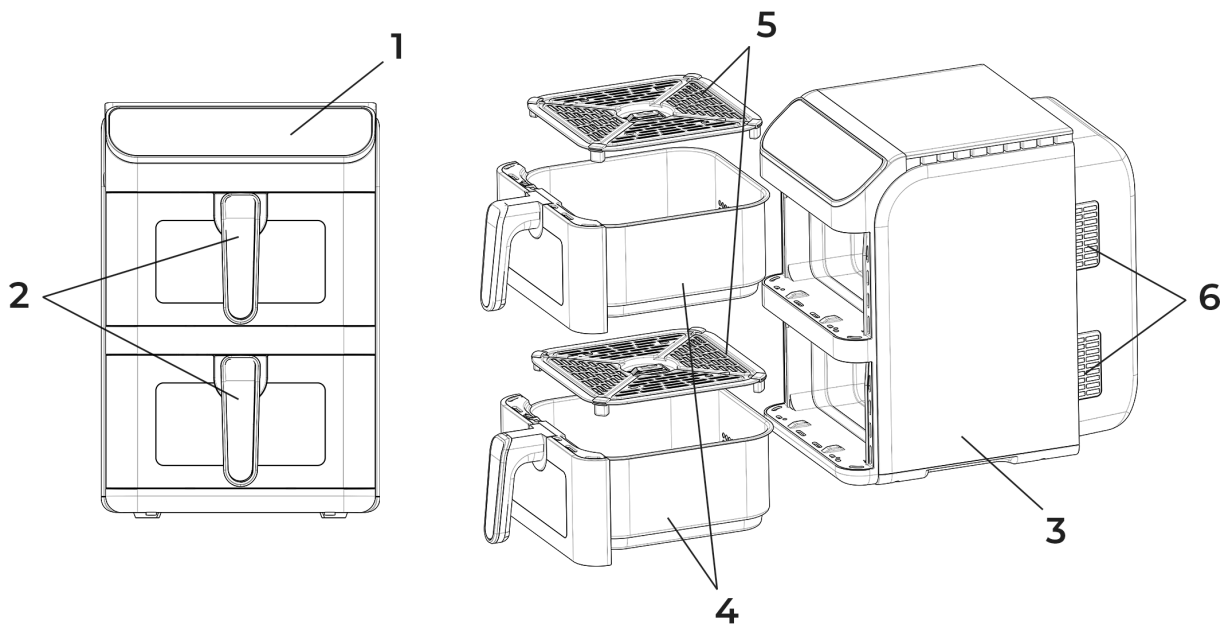
## **OSTRZEŻENIE - Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem lub obrażeń:**

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 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 20 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. Nigdy nie ciągnij za przewód zasilający, wyciągnij wtyczkę przed przeniesieniem produktu.
12. 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.
13. Nie używać urządzenia na zewnątrz ani na mokrych powierzchniach.
14. 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.

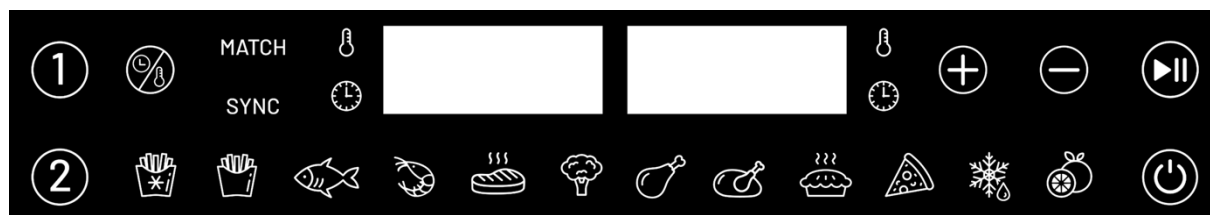
15. Należy chronić przewód zasilania przed gorącymi powierzchniami oraz ostrymi krawędziami.
16. Nie umieszczać urządzenia na lub w pobliżu palników kuchennych ani w rozgrzanym piekarniku.
17. Nie używać urządzenia do celów innych niż opisane w instrukcji.
18. Surowo zabrania się umieszczania zamkniętych naczyń, pojemników we frytkownicy.
19. Przed odłączeniem urządzenia od źródła zasilania, należy wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku zasilania.
20. Należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania i poczekać aż ostygnie przed przystąpieniem do czyszczenia.
21. Należy regularnie czyścić frytkownicę, aby zapobiec zapaleniu się resztek oleju. NIE NALEŻY przecierać elementu grzewczego szmatką.
22. W trakcie pracy urządzenia miska, kratka do pieczenia oraz przygotowywane potrawy są gorące.

## BUDOWA URZĄDZENIA

1. Panel sterowania
2. Uchwyt misy
3. Główna obudowa
4. Misa
5. Kratka do pieczenia
6. Otwory wylotowe powietrza



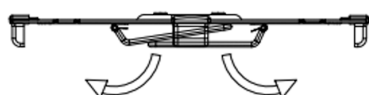
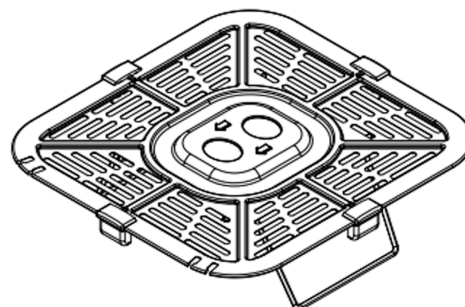
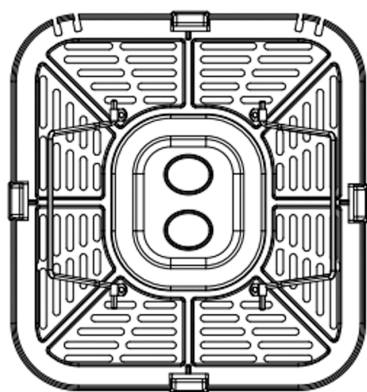
## PANEL STEROWANIA



**UWAGA! Urządzenie może być gorące!**

### **UWAGA:**

Kratki do pieczenia posiadają nóżki, które można rozłożyć w celu zapewnienia lepszej cyrkulacji powietrza na spodzie miski. Zaleca się stosowanie tego rozwiązania w przypadku pieczenia dużej ilości jedzenia, aby zapewnić równomierną obróbkę termiczną przygotowywanej potrawy.



## WSKAZÓWKI PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie materiały opakowania, naklejki i etykiety.
2. Wyczyść misę i kratkę do pieczenia 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. Uruchom urządzenie na ok. 3 minuty w temperaturze 200°C (z pustą misą), zanim przystąpisz do przygotowywania jedzenia.

**UWAGA:** Podczas pierwszego nagrzewania frytkownica może wydzielać lekki dym lub zapach. Jest to normalne przy wielu urządzeniach grzewczych i nie wpływa na bezpieczeństwo użytkowania.

## 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 20 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 uchwyty misy.
2. Umieść jedzenie w misie.

**UWAGA:** Nie przekraczaj pojemności misy.

3. Wsuń misę z powrotem do frytkownicy.




**UWAGA:** NIE DOTYKAJ NACZYNIA 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.

4. Po podłączeniu urządzenia do źródła zasilania, ikona przycisku zasilania zaświeci się. Naciśnij go przez 1 sekundę, a na wyświetlaczu pojawią się przyciski funkcyjne oraz 2 przestrzenie z 4 poziomymi kreskami „- - - -”.
5. W tym momencie należy wybrać misę 1 lub misę 2, według potrzeb. Naciśnij odpowiedni przycisk misy ① lub ② - przycisk z odpowiednim numerem zacznie migać. Na wyświetlaczu wybranej misy pojawi się domyślny program 180°C/ 15 min. Temperatura i czas zmieniają się naprzemiennie co kilka sekund. Ekran pozostałego kosza pokaże „- - - -”.
6. Aby wybrać konkretny program, naciśnij bezpośrednio ikonę programu. Ikona wybranego programu będzie migać, a pozostałe programy będą świecić światłem stałym. Na wyświetlaczu pojawią się na zmianę temperatura i czas wybranego programu.
7. Użyj przycisków ⊕ ⊖ by dostosować temperaturę lub czas. Naciśnij przycisk ⊗, aby wyświetlić na ekranie wartość, którą chcesz zmienić (czas lub temperaturę).
8. Po dostosowaniu ustawień wciśnij przycisk ▶▶ dioda wybranego programu będzie dalej migać a ikony reszty programów będą świecić światłem ciągłym. Urządzenie przejdzie w tryb pracy, a ekran będzie naprzemiennie wyświetlać temperaturę i pozostały czas.

**UWAGA:** Zmiana programu w trakcie smażenia jest możliwa jedynie po ponownym naciśnięciu przycisku ▶▶. Czas i temperaturę można regulować zarówno w trybie ustawień, jak i w trybie pracy.


9. Powtórz powyższe kroki dla drugiej misy. Gdy obie pracują jednocześnie, dioda numeru kosza i dioda odpowiadającego jej programu, migają w tym samym czasie.
10. Możesz anulować wybór programu, przytrzymując przycisk danej misy.
11. Po zakończeniu programu, na wyświetlaczu zostanie wyświetlony napis „OFF”.
12. Aby ręcznie zatrzymać program w obu misach, naciśnij przycisk ▶▶, diody wybranych programów i mis będą migać, pozostałe programy świecą światłem ciągłym. Aby wznowić pracę obu mis, ponownie naciśnij ▶▶.
13. Aby ręcznie zatrzymać pracę jednej misy, najpierw naciśnij przycisk z odpowiednim numerem misy, przycisk ten zacznie migać, a następnie naciśnij ▶▶, aby wznowić pracę jednej z mis, po zatrzymaniu obu, również najpierw naciśnij przycisk z odpowiednim numerem misy, a dopiero potem naciśnij ▶▶.
14. Długie przytrzymanie przycisku ⏻ (ok. 2 s) podczas pracy spowoduje wyłączenie pracy obu mis: zabrzęczy brzęczyk, na wyświetlaczu pojawi się „OFF”, a wszystkie diody zgasną. Aby wyłączyć program tylko w jednej z mis, wybierz odpowiedni przycisk z numerem misy, a następnie przytrzymaj przycisk zasilania ⏻ przez 2 s; na jego wyświetlaczu pojawi się „OFF”.

15. Podczas pracy możesz modyfikować temperaturę i czas: najpierw wybierz odpowiednią misę, potem naciśnij  i dostosuj za pomocą  . Po 5 sekundach bezczynności tryb regulacji wyłączy się automatycznie.
- UWAGA:** urządzenie zapamiętuje ostatnie ustawienia danego programu przez 1 godzinę od momentu odłączenia zasilania. Po przywróceniu zasilania frytkownica automatycznie kontynuuje pracę.
- UWAGA:** w połowie czasu programu zaleca się wymieszanie/odwrócenie przygotowywanej potrawy, w celu jej równomiernego upieczenia. Po wysunięciu misy, przemieszaj/odwróć potrawę, a następnie wsuń misę z powrotem. Frytkownica zapamięta ustawienia programu i automatycznie kontynuuje pracę.


### **Funkcja pamięci**

To urządzenie ma funkcję pamięci. Na przykład, jeśli w misie 2 została przygotowana potrawa na programie warzywa, a następnie urządzenie wyłączyło się, ale nie zostało odcięte od źródła zasilania, urządzenie zapamięta ten program dla misy 2. Przy następnym użyciu, po wybraniu misy 2 program warzywa wybierze się automatycznie. Funkcja pamięci resetuje się po odłączeniu urządzenia od źródła zasilania na co najmniej 1 godzinę.

### **Funkcja SYNC**

Jeśli chcesz, aby jedzenie z obu mis, przygotowywane według różnych programów, było gotowe w tym samym czasie, wybierz oba programy, a następnie naciśnij przycisk synchronizacji "SYNC". Następnie naciśnij . Program z dłuższym czasem pieczenia rozpocznie pracę od razu, natomiast drugi zostanie wstrzymany i rozpocznie pracę dopiero wtedy, gdy czas pieczenia obu programów wyrówna się.

### **Funkcja MATCH**

Jeśli chcesz przygotować to samo danie w obu misach, ustaw wybrany program w jednej z mis, a następnie naciśnij przycisk "MATCH". Na wyświetlaczu drugiej misy pojawią się te same ustawienia. Naciśnij , aby rozpocząć pracę obu mis.

## **DOSTĘPNE PROGRAMY**

<b>Program</b>	<b>Czas</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Mieszanie</b>
Zamrożone frytki	15 min	200°C	TAK
Frytki domowe	26 min	200°C	TAK
Ryba	18 min	170°C	TAK
Krewetki	14 min	200°C	TAK
Stek	17 min	200°C	TAK
Warzywa	10 min	160°C	TAK

Skrzydółka/udka kurczaka	22 min	200°C	TAK
Kurczak w całości	45 min	200°C	TAK
Wypieki	18 min	180°C	NIE
Pizza	17 min	180°C	NIE
Rozmrażanie	30 min	40°C	TAK
Suszenie żywności	8 h	50°C	NIE

**Uwaga:** Aby uzyskać lepsze rezultaty, przed włożeniem potrawy, ustaw docelową temperaturę i włącz frytkownicę na ok. 3 minuty w celu nagrzania wstępnego.

**Uwaga:** Gdy obie misy pracują w tym samym czasie, wydłuż planowany czas pieczenia o 5 minut dla obu programów.

### PORADY

- Mniejsze składniki zwykle wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż większe składniki.
- Większa ilość składników wymaga jedynie nieco dłuższego czasu przygotowania, mniejsza ilość składników wymaga jedynie nieco krótszego czasu przygotowania.
- Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać chrupiący efekt. Usmaż składniki we frytkownicy na gorące powietrze w ciągu kilku minut po dodaniu oleju.
- Nie przygotuj bardzo tłustych potraw, ponieważ może to wpływać na żywotność frytkownicy.
- Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy.
- Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek to 500 gramów.
- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować nadziewane przekąski. Gotowe ciasto wymaga również krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowe.
- Możesz również użyć frytkownicy na gorące powietrze do odgrzania potrawy. Wstaw wtedy temperaturę na 150°C oraz czas na maksymalnie 10 minut.

## CZYSZCZENIE

- Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.
- Misy i kratki 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. Kratki do pieczenia można myć w zmywarce.
- Odłącz frytkownicę od źródła zasilania i poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie. Możesz wyjąć misy z urządzenia, aby przyspieszyć proces stygnięcia.
- Wytrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką, jeśli jest taka potrzeba. Nie zanurzaj obudowy urządzenia w wodzie ani w żadnym innym płynie. Nie płucz urządzenia pod bieżącą wodą.
- Wyczyść misy i kratki do pieczenia gorącą wodą, niewielką ilością płynu do mycia naczyń i miękką gąbką. Kratki możesz włożyć do zmywarki.
- Wskazówka: Jeśli brud przywarł do kratki do smażenia lub dna misy, napełnij misę gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Umieść kratki do pieczenia w misie i zostaw na około 10 minut, a następnie umyj części według wskazówek z punktu 3.
- Resztę frytkownicy przetrzyj wilgotną szmatką.
- Przed przechowywaniem, upewnij się, że wszystkie części są czyste i dokładnie wysuszone.
- Frytkownicę przechowuj w oryginalnym pudełku, w czystym i suchym miejscu.

## DANE TECHNICZNE

Napięcie: 220-240V ~ 50-60Hz

Moc: 2800W (1400 + 1400W)

Pojemność: 5,5 L + 5,5 L

Regulowana temperatura: 40-200°C

Timer: do 24 h



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](mailto:formularz@mozano.pl)

## KARTA GWARANCYJNA

ważna tylko z dowodem zakupu

Nazwa sprzętu: **Frytkownica AirTower Duo**

Model: **AGD/FRY/D/02#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](http://mozano.pl/index.php/gwarancja)

