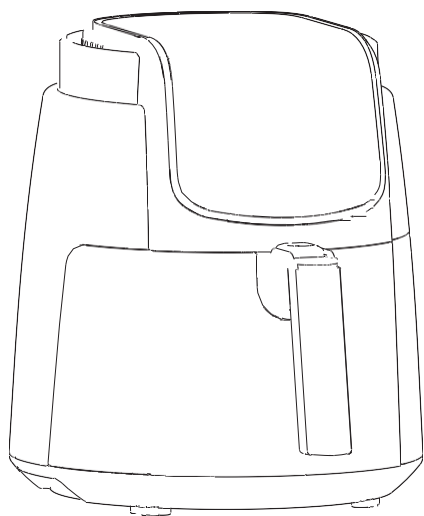




FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

INSTRUKCJA OBSŁUGI



MF-CN35C1
MF-CN35C2

WAŻNA UWAGA: Przed rozpoczęciem użytkowania należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję. Zachowaj instrukcję na przyszłość.

WAŻNE KWESTIE BEZPIECZEŃSTWA

1. Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
2. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) z obniżoną sprawnością psychofizyczną i zmysłową lub z brakiem wystarczającej wiedzy oraz doświadczenia chyba, że zapewni się im odpowiedni nadzór lub przeszkolenie w zakresie obsługi urządzenia przeprowadzone przez odpowiedzialne osoby dla zapewnienia bezpieczeństwa użytkowania.
3. Dzieciom powinno się zapewnić odpowiedni nadzór i uniemożliwić im zabawę z urządzeniem.
4. Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego lub zastosowań takich jak:
 - kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innym środowisku roboczym;
 - kuchnie na farmach
 - dla klientów hoteli, moteli i innych miejsc zakwaterowania;
 - w miejscach typu B&B.
5. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi on zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osoby posiadające podobne kwalifikacje, co zapewni uniknięcie zagrożenia.
6. Przed czyszczeniem, konserwacją lub przenoszeniem oraz za każdym razem, gdy urządzenie nie jest używane, należy je wyłączyć i wyjąć wtyczkę zasilania z gniazdka.
7. Powierzchnie nagrzewają się podczas użytkowania do wysokich temperatur.
8. Po długim użytkowaniu, strefa grzewcza indukcyjnej płyty grzejnej pozostaje przez jakiś czas gorąca. Aby uniknąć poparzenia, nigdy nie dotykaj powierzchni ceramicznej.
9. Nie zanurzaj żadnej części urządzenia w wodzie ani innym płynie.
10. Nigdy nie zanurzaj obudowy zawierającej elementy elektryczne i elementy grzejne w wodzie i nie płucz pod bieżącą wodą.

WAŻNE KWESTIE BEZPIECZEŃSTWA

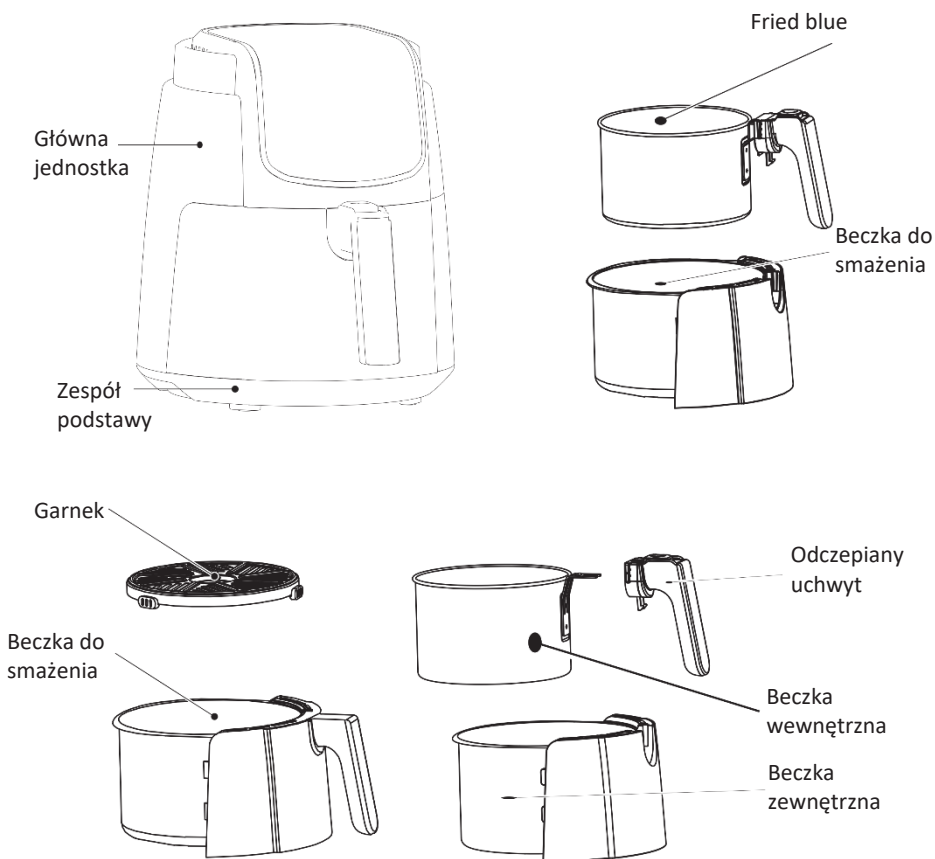
11. Aby zapobiec porażeniu prądem, nie dopuść do dostania się do urządzenia wody lub innego płynu.
12. Smażone składniki należy zawsze wkładać do koszyka, aby nie stykały się z elementami grzejnymi.
13. Nie zakrywaj otworów wlotu i wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.
14. Nie napełniaj miski olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarowe.
15. Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
16. Trzymaj przewód zasilający z dala od gorących powierzchni.
17. Aby uniknąć zagrożenia, nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
18. Podczas smażenia gorącym powietrzem, przez otwory wylotowe wydostaje się gorąca para. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych powietrza. Uważaj również na gorącą parę i powietrze podczas wyjmowania patelni z urządzenia.
19. W razie zaobserwowania wydobywania się z urządzenia ciemnego dymu, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Przed wyjęciem patelni z urządzenia, poczekać do momentu ustania wydobywania się dymu.



Urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi. Po okresie żywotności urządzenia, musi być ono dostarczone do odpowiedniego punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Poprzez zbiórkę i recykling starych urządzeń wnosisz ważny wkład w ochronę naszych zasobów naturalnych i zapewniasz zdrową i przyjazną dla środowiska utylizację.

Części składowe produktu

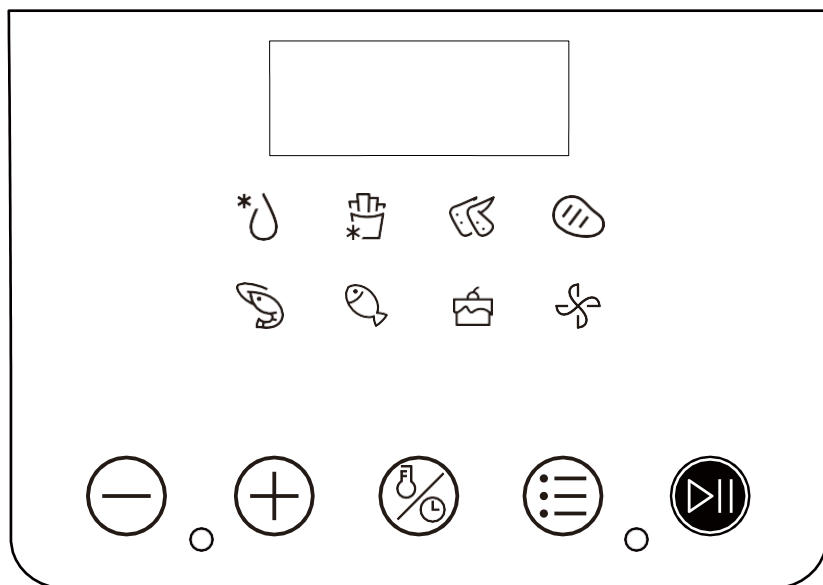
Produkt jest zależny od rzeczywistego produktu i konfiguracji.



Parametry elektryczne

Model	Napięcie	Częstotliwość	Moc
MF-CN35C2	220–240V ~	50/60Hz	1500 W
MF-CN35C2	220 V~	50/60Hz	1375W
MF-CN35C1	127V~	60Hz	1500 W

Instrukcja obsługi



Instrukcja obsługi

Proces działania panelu: włączyć urządzenie, dotknąć przycisk „☰” (urządzenie wejdzie w stan trybu wyboru funkcji) – dotknąć przycisk „☰”, aby wybrać funkcje (po wybraniu menu dotknąć przycisk „⊗”, aby wybrać, czy wprowadzić ustawienie czasu lub temperatury, nacisnąć przycisk „⊕ / ⊖” do DIY czasu i temperatury) - dotknij „▷||”, produkt przejdzie w stan roboczy - dotknij przycisk „▷||” ponownie, produkt przestanie działać. Dotknięcie i przytrzymanie “▷||”, aby powrócić do interfejsu oszczędzania energii.

Uwaga: Wybór funkcji Status: kontrolka funkcji i kontrolka klawiszy są włączone, tylko wybrana kontrolka funkcji miga, a cyfrowy ekran w kształcie tuby wyświetla domyślną temperaturę. Jeśli w stanie wyłączonym w ciągu 2 minut nie zostanie wykonana żadna operacja, urządzenie powróci do stanu oszczędzania energii.

Stan ustawienia: Wskaźnik wybranej funkcji zacznie migać, podczas gdy inne kontrolki funkcji będą się świecić. Parametry ustawień wyświetlane na cyfrowym ekranie będą migać, jeśli ustawienie nie zadziała w ciągu 5s, maszyna przejdzie w nowy stan ustawień i będzie kontynuować pracę.

Stan pracy: Kontrolka wybranej funkcji jest włączona, podczas gdy inne kontrolki funkcji są wyłączone. Wskaźnik przycisków zaświeci się.

Cyfrowy ekran wyświetla odliczanie.

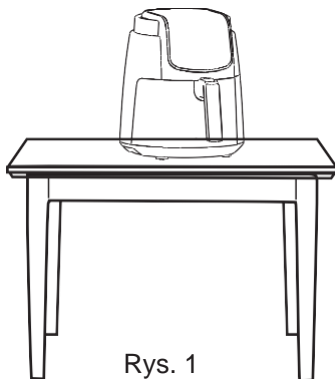
Domyślne menu wstępnie ustawia temperaturę i czas grzania:

FUNKCJA MENU	Temperatura (°C)		Czas (min)	
	Ustawienie wstępne	Zakres regulacji	Ustawienie wstępne	Zakres regulacji
Rozmrażanie	80	35-90	6	1 - 60
Frytki	180	80-200	15	1 - 60
Skrzydółka z kurczaka	180	80-200	15	1 - 60
Stek	200	80-200	9	1 - 60
Krewetki	180	80-200	10	1 - 60
Ryby	180	80-200	13	1 - 60
Babeczki	170	80-200	9	1 - 60
Suszenie	70	35-90	4 h	1-24h

Instrukcja obsługi

Przygotowanie

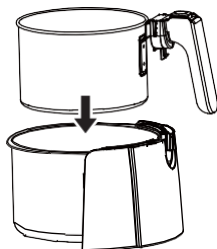
1. Produkt powinien być stabilnie umieszczony na płaskim blacie (Rysunek 1), tak aby przewód zasilający miał wystarczającą długość do podłączenia do gniazdka. Powietrze wokół produktu powinno być utrzymywane w cyrkulacji i nie powinno znajdować się blisko łatwopalnych przedmiotów.



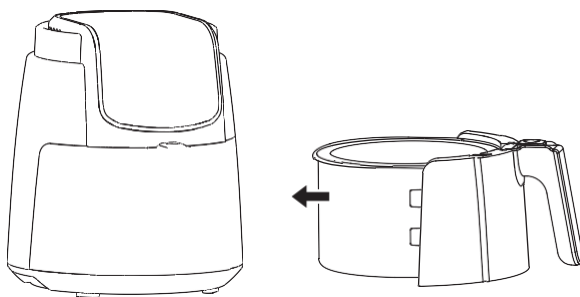
Rys. 1

Instrukcja obsługi

2. W zależności od różnych konfiguracji zainstaluj zespół beczki (Rysunek 2), a następnie umieść ją w jednostce głównej (Rysunek 3).



Rys. 2



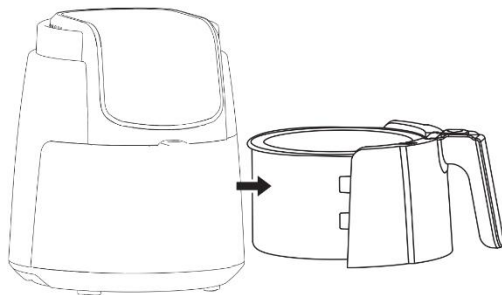
Rys. 3

3. Przed włożeniem składników, rozgrzej maszynę przez 3-5 minut, aby uzyskać lepszy efekt gotowania.

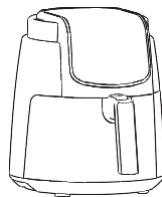
Instrukcja obsługi

Instrukcje


1. Włącz zasilanie, a następnie dotknij przycisk „☰”, aby wybrać odpowiednią funkcję i dotknij przycisk „▶||”, aby urządzenie rozpoczęło pracę wstępnego nagrzewania.
2. Po zakończeniu podgrzewania, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli komunikat „ADD”, przytrzymaj górną część urządzenia jedną ręką i wyciągnij beczkę, trzymając drugą ręką za uchwyt beczki. Beczka musi być umieszczona na stabilnym stole.
3. Umieść składniki w garnku na wypieki lub koszu beczki do smażenia.
4. Włóż beczkę do smażenia do urządzenia, po włączeniu urządzenia, które będzie działać dalej, a interfejs pokaże ustawiony czas lub DIY za pomocą panelu sterowania, aby ustawić określoną temperaturę i czas, a następnie dotknij przycisk „▶||”, aby rozpocząć. Następnie maszyna wchodzi w stan pracy grzania, gotuje i podgrzewa składniki spożywcze.



Uwaga: Gdy beczka do smażenia nie zostanie dokładnie wciśnięta, mikroprzełącznik nie zostanie uruchomiony; maszyna jest w stanie wyłączenia i po włożeniu beczki i nie będzie działać. Wówczas wystarczy całkowicie wcisnąć beczkę do smażenia do urządzenia. Urządzenie posiada funkcję 10 minutowej pamięci wyłączenia zasilania. Po wyjęciu beczki do smażenia i wymieszaniu żywności w procesie gotowania, należy całkowicie wepchnąć beczkę do maszyny, a maszyna przywróci stan pracy, gdy beczka nie jest wyjęta, i nadal będzie gotować i podgrzewać produkty spożywcze.



5. Po osiągnięciu połowy ustawionego czasu grzania maszyna wyda sygnał dźwiękowy 3 razy, można wyłączyć beczkę, odwrócić gotowany produkt na drugą stronę.
6. Po ugotowaniu, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, odłącz wtyczkę od zasilania. Odłącz z gniazdka, połóż naczynie płasko na blacie i wyjmij ugotowane jedzenie za pomocą narzędzia pomocniczego (takiego jak pałeczki i szpycpe).

 Proszę wyjmować ostrożnie. Postaw beczkę płasko na blacie, aby uniknąć poparzenia parą lub przewrócenia się beczki, co może prowadzić do poparzenia olejem lub żywnością o wysokiej temperaturze. Ponadto do wyjmowania jedzenia z beczki sugeruje się użycie narzędzi pomocniczych (takich jak pałeczki).

Przypomnienie

- Pierwsze użycie wymaga 10 minut wypalania na sucho. Podczas procesu spalania na sucho może pojawić się niewielka ilość białego dymu lub zapachu, co jest normalnym zjawiskiem. Nie panikuj.
- Zanim produkt zacznie działać, sprawdź, czy naczynie do pieczenia lub fried blue znajduje się na miejscu, aby uniknąć awarii.
- Jeśli stwierdzisz, że produkt działa nieprawidłowo, przestań go używać i natychmiast skontaktuj się z naszym działem serwisowym.
- Proszę używać naczyń do pieczenia lub fried blue i beczki do smażenia w całości i unikaj używania ich oddzielnie.
- Po użyciu odłącz wtyczkę od zasilania i poczekaj, aż frytkownica całkowicie ostygnie przed przeniesieniem jej.

Mycie i konserwacja

- Czyść frytkownicę, aby zapobiec jej przypaleniu.
- Od razu po użyciu wyczyść naczynia do pieczenia lub fried blue i beczkę do smażenia aby uniknąć uszkodzenia powłoki z powodu erozji oleju z resztek żywności.
- Nie używaj silnych ściernych środków czyszczących, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia i by chronić swoje zdrowie.
- Użyj miękkiej, czystej szmatki do wytarcia frytkownicy. Nie używaj zbyt mokrej szmatki do czyszczenia frytkownicy, aby zapobiec przedostawaniu się wody do frytkownicy, co może spowodować zwarcie i pożar.
- Do czyszczenia frytkownicy powietrznej nie używaj innych urządzeń myjących, takich jak zmywarka, w przeciwnym razie może to spowodować uszkodzenie i wpłynąć na jakość użytkowania.
- Do czyszczenia patelni i bębnow używaj neutralnego detergentu lub czystej wody.
- Nie używaj twardych i ostrych przedmiotów (takich jak druciane myjki, ostrza itp.) do czyszczenia naczyń do pieczenia lub fried blue i beczki do smażenia, aby zapobiec zarysowaniu.