

MEDION®

instrukcja obsługi



Frytownica powietrzna

MEDION® MD 17320

Spis treści

1.	O tym przewodniku.....	4
1.1.	Symbole i słowa sygnalizacyjne używane w niniejszej instrukcji	4
2.	Zakres dostawy	5
3.	Przeznaczenie	5
4.	Instrukcje bezpieczeństwa	6
4.1.	Konfiguracja urządzenia	7
4.2.	Podłączenie do sieci	8th
4.3.	Uruchomienie i użytkowanie	8
4.4.	Awarie	10
4.5.	Czyszczenie i pielęgnacja	11
5.	Frytownica powietrzna – przegląd urządzenia	12
5.1.	Tył urządzenia.....	12
5.2.	Elementy obsługi/wyświetlacz.....	13
6.	Instalacja	15
7.	Usługa.....	16
7.1.	wybierz program	16
7.2.	Ręczne ustawianie czasu i temperatury pieczenia	17
7.3.	Ustaw urządzenie.....	18
7.4.	Przygotuj świeże frytki samodzielnie	19
8.	czyszczenie	20
9.	Likwidacja	20
10.	Rozwiązywanie problemów	21
11.	Utylizacja.....	23
12.	Dane techniczne.....	23
13.	Informacje o zgodności	24
14.	Odcisk.....	24
15.	Ogólne warunki gwarancji	25
15.1.	Ogólny	25
15.2.	Specjalne warunki gwarancji dla napraw na miejscu lub wymiany na miejscu	27
16.	Adresy serwisowe	28
16.1.	Niemcy.....	28
16.2.	Austria	28
16.3.	Belgia	28
16.4.	Luksemburg	29

1. O tym przewodniku



Przed pierwszym użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aw szczególności przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa! To urządzenie powinno być używane lub traktowane wyłącznie w sposób opisany w instrukcji obsługi. Prosimy o przechowywanie tej instrukcji w łatwo dostępnym miejscu do wykorzystania w przyszłości. Prosimy o załączenie niniejszej instrukcji obsługi, jeśli chcesz przekazać urządzenie osobie trzeciej.

1.1. Symbole i słowa ostrzegawcze używane w niniejszej instrukcji



ZAGROŻENIE!

Ostrzeżenie przed bezpośrednim zagrożeniem życia!

OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie przed możliwym zagrożeniem życia i/lub poważnymi nieodwracalnymi obrażeniami!



UWAGA!

Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby uniknąć obrażeń i szkód materialnych!

UWAGA!

Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby uniknąć uszkodzenia mienia!



UWAGA!

Dalsze informacje dotyczące użytkowania urządzenia.



UWAGA!

Przestrzegać informacji zawartych w instrukcji obsługi!



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem porażenia prądem!



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem związanym z gorącymi powierzchniami!

- Punktory / informacje o zdarzeniach podczas pracy
- Instrukcje do wykonania

PL

FR

Holandia

2. Zakres dostawy

Po rozpakowaniu upewnij się, że dołączono następujące części:

- Frytownica powietrzna
- Instrukcja obsługi z informacjami gwarancyjnymi

3. Przeznaczenie

To urządzenie nadaje się do smażenia w głębokim tłuszczu potraw takich jak warzywa, frytki, ćwiartki ziemniaczane – domowej roboty lub gotowych do pieczenia, a także do przygotowywania ryb, mięsa i drobiu.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych i podobnych zastosowaniach domowych, takich jak

- w kuchniach pracowniczych w sklepach, biurach i innych powierzchniach handlowych;
- w majątkach rolnych;
- przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
- w pensjonatach.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego ani przemysłowego.

Należy pamiętać, że odpowiedzialność jest nieważna w przypadku niewłaściwego użytkowania:

- Nie modyfikuj urządzenia bez naszej zgody i nie używaj żadnych załączników, które nie zostały przez nas zatwierdzone lub dostarczone.

-
- Używaj wyłącznie części zamiennych i akcesoriów dostarczonych lub zatwierdzonych przez nas.
 - Przestrzegaj wszystkich informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, w szczególności wskazówek bezpieczeństwa. Każda inna operacja jest uważana za niewłaściwą i może prowadzić do obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.
 - Nie wystawiaj urządzenia na ekstremalne warunki. Rzeczy, których należy unikać to:
 - Wysoka wilgotność lub wilgotność
 - Ekstremalnie wysokie lub niskie temperatury
 - Bezpośrednie światło słoneczne
 - Otwarty ogień

4. Instrukcje bezpieczeństwa

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego niebezpieczeństwa. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i kabla połączeniowego.
- Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i są pod nadzorem.
- Aby uniknąć zagrożenia spowodowanego niezamierzonym resetowaniem wyłącznika termicznego, urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak timer, ani podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez urządzenie.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach.

**OSTRZEŻENIE!****ryzyko zadławienia.**

Istnieje ryzyko uduszenia przez wdychanie lub połknięcie małych części lub folii opakowaniowych.

-Folie opakowaniowe należy trzymać z dala od dzieci.

4.1. skonfigurować urządzenie**OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarowe!

Gorące powierzchnie stwarzają ryzyko pożaru.

- Umieść urządzenie na suchej i równej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
- Nie umieszczaj urządzenia na powierzchniach, które mogą się nagrzewać (np. płytach kuchennych, otwartym ogniu).
- Upewnij się, że urządzenie nie styka się z żadnym innym przedmiotem podczas pracy. Zachowaj odległość co najmniej 10 cm od innych przedmiotów. W szczególności nie należy umieszczać go w pobliżu materiałów łatwopalnych (zasłony, zasłony, papier itp.).
- Podczas pracy urządzenia nie należy umieszczać go pod szafkami ściennymi lub innymi przedmiotami, które mogłyby utrudniać swobodne odprowadzanie pary w górę.
- Nie zakrywaj urządzenia.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.

4.2. podłączenie zasilania

- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego, uziemionego i zabezpieczonego elektrycznie gniazdka.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić, czy specyfikacja napięcia na urządzeniu jest zgodna z lokalnym napięciem sieciowym.
- W przypadku konieczności szybkiego odłączenia urządzenia od sieci, gniazdko musi być łatwo dostępne.
- Nie używaj przedłużaczy.
- Po każdym użyciu, przed każdym czyszczeniem i bez nadzoru należy zawsze wyciągnąć wtyczkę urządzenia z gniazdka ze stykiem uziemiającym.
- Zawsze wyciągaj przewód zasilający z gniazdka za wtyczkę, nie ciągnij za przewód.
- Nie zginaj ani nie miażdż przewodu zasilającego.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie jest uszkodzony i nie biegnie pod urządzeniem, nad gorącymi powierzchniami lub ostrymi krawędziami.
- Przewód zasilający należy poprowadzić w taki sposób, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani potknąć się o niego.
- Przewód zasilający nie może dotykać korpusu urządzenia podczas pracy ani żadnego innego gorącego przedmiotu.

4.3. uruchomienie i użytkowanie



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Istnieje ryzyko porażenia prądem lub zwarcia części pod napięciem.

- Nie używaj urządzenia na mokrej powierzchni lub jeśli masz mokre ręce.
- Nie dotykaj wtyczki zasilania mokrymi rękami.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone

lub zauważysz uszkodzenie przewodu zasilającego lub wtyczki.

PL

FR

Holandia



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko zranienia!

Istnieje ryzyko zranienia przez gorące powierzchnie. Podczas pracy powierzchnie dotykowe urządzenia i akcesoriów mogą się bardzo nagrzewać.

- Podczas pracy dotykaj urządzenia tylko za uchwyty i elementy sterujące! Używaj rękawic kuchennych. Nie wkładać rąk do wnętrza urządzenia, na garnek lub płytę grzewczą.
- Nigdy nie przesuwaj urządzenia podczas pracy.
- Nie przesuwaj rozgrzanego urządzenia, ale pozwól mu wcześniej całkowicie ostygnąć.
- Jeśli zdejmiesz garnek z koszem do smażenia w trakcie lub po smażeniu, istnieje ryzyko oparzenia przez wydobywającą się parę. Nie trzymaj głowy bezpośrednio nad urządzeniem ani nie dotykaj tej pary.
- Garnek bardzo się nagrzewa podczas pracy, nie dotykaj go. Używaj rękawic kuchennych. Umieść go tylko na powierzchni odpornej na ciepło.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarowe!

Istnieje ryzyko pożaru z powodu wysokich temperatur.

- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Nie używaj urządzenia w obecności wybuchowych i/lub łatwopalnych oparów.
- Pamiętaj, aby podczas smażenia we frytkownicy używać kosza, aby uniknąć przypalenia żywności.
- Gorący garnek i kosz do smażenia należy zawsze umieszczać na powierzchni odpornej na ciepło.
- Nie napełniaj frytkownicy tłuszczem ani olejem.

-Jeśli pojawi się ciemny dym, natychmiast wyciągnij wtyczkę z gniazdka. Poczekaj, aż dym opadnie, zanim wyjmiesz kadź z urządzenia.



UWAGA!

zagrożenie dla zdrowia!

Smażenie w zbyt wysokiej temperaturze może wytworzyć szkodliwe substancje.

-Usuń przypalone resztki jedzenia.

-Nie przesmażaj jedzenia.

4.4. zakłócenia



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Istnieje ryzyko porażenia prądem przez części pod napięciem.

-Chroń urządzenie i przewód zasilający przed uszkodzeniem.

Przed każdym użyciem sprawdź przewód zasilający i urządzenie pod kątem uszkodzeń.

-W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń, pod żadnym pozorem nie uruchamiaj urządzenia. W takim przypadku należy natychmiast wyciągnąć kabel sieciowy z gniazdka za wtyczkę.

-W przypadku usterki lub zauważenia uszkodzeń transportowych należy niezwłocznie skontaktować się z serwisem.

-Aby uniknąć zagrożeń, kabel zasilający może naprawiać wyłącznie wykwalifikowany warsztat specjalistyczny lub skontaktuj się z działem serwisowym.

-Nigdy nie próbuj samodzielnie otwierać i/lub naprawiać żadnej części urządzenia.

4.5. Czyszczenie i pielęgnacja

PL

FR

Holandia



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Istnieje ryzyko porażenia prądem przez części pod napięciem.

- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach. – Jeśli urządzenie wpadnie do cieczy, pod żadnym pozorem nie dotykaj go. Najpierw odłącz przewód zasilający!
- Czyść urządzenie tylko wtedy, gdy wtyczka jest odłączona.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko zranienia!

Istnieje ryzyko zranienia przez gorące powierzchnie.

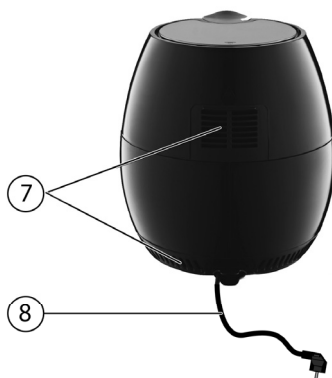
- Przed czyszczeniem pozwól urządzeniu ostygnąć przez co najmniej pół godziny, aby uniknąć oparzeń.

5. Frytownica na gorące powietrze - przegląd urządzenia



- 1) Wlot powietrza
- 2) wyświetlacz
- 3) sterownica
- 4) uchwyt kosza do smażenia
- 5) kadź
- 6) kosz do smażenia

5.1. tył urządzenia



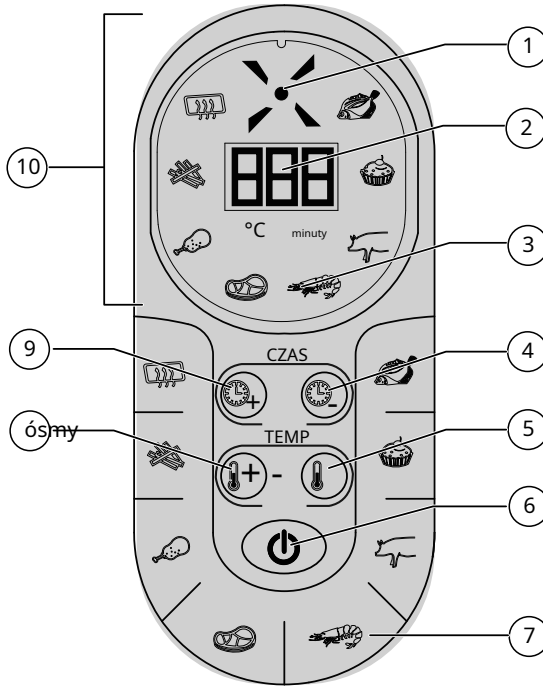
- 7) szczeliny wentylacyjne
- 8.) Przewód zasilający z wtyczką

5.2. elementy sterujące/wyświetlacz

PL

FR

Holandia



- 1) Wskazanie robocze (animowany wentylator) Wskazanie
- 2) temperatury/wyświetlanie czasu pieczenia Symbol świeci się: Aktywny program automatyczny
- 3) – Przycisk: skróć czas gotowania
- 4) – przycisk: obniż temperaturę
- 5) Włączyć urządzenie, start programu, wstępne ustawienie: 160 °C, 10 minut
- 6) Automatyczny przycisk programu (patrz również tabela poniżej)
- 8.) + przycisk: zwiększ czas gotowania
- 9) + przycisk: Zwiększ temperaturę
- 10) Wskazanie wyświetlacza

przycisk	funkcjonować
 rozgrzać	Urządzenie podgrzewające (80 °C, 5 minut)
 frytki	Włącz program frytki (200 °C, 20 minut)

przycisk	funkcjonować
 kurczak	Włącz program kurczaka (180°C, 25 minut)
 stek	Włącz program do steków (180°C, 15 minut)
 Krewetka	Włącz program krewetkowy (160°C, 20 minut)
 wieprzowina	Włącz program wieprzowiny (180 °C, 20 minut)
 ciasto	Włącz program ciasta (160 °C, 30 minut)
 Ryba	Włącz program rybny (200 °C, 20 minut)

6. Uruchomienie

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i folie z urządzenia. Umieść urządzenie na suchej i równej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
- Wyciągnij garnek do smażenia z urządzenia. Naciśnij przycisk zwalniający, aby wyjąć kosz frytkownicy.
- Wypłucz kosz do frytowania i garnek gorącą wodą. Dobrze wysusz obie części.
- Wytrzyj obudowę wilgotną szmatką.
- Najpierw włóż kosz do smażenia na patelnię tak, aby zaczep na uchwycie wszedł we wgłębienie na patelni i zaskoczył.
- Chwyć każdą za uchwyt i wsuń ją całkowicie do urządzenia od przodu.



UWAGA!

Ryzyko zranienia! Zagrożenie pożarowe!

Wysokie temperatury powstające podczas pracy mogą doprowadzić do przypalenia żywności, jeśli zostanie użyta bez kosza do smażenia.

Powierzchnie stają się bardzo gorące i mogą powodować oparzenia z powodu braku uchwytu na koszu.

-Zawsze używaj kosza do smażenia w garnku.

-Używaj urządzenia tylko wtedy, gdy uchwyt jest prawidłowo osadzony na koszu frytkownicy.

- Frytkownicę na gorące powietrze należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego, uziemionego i zabezpieczonego elektrycznie gniazdka. Lokalne napięcie sieciowe musi odpowiadać danym technicznym urządzenia.



UWAGA!

Przy pierwszym użyciu może pojawić się zapach i dym z powodu pozostałości produkcyjnych. Jest to jednak nieszkodliwe i szybko mija. Zapewnić odpowiednią wentylację.

7. Usługa





UWAGA!

Zagrożenie pożarowe!

Olej i inne płyny mogą się zapalić pod wpływem wysokiej temperatury gorącego powietrza.


-Nie napełniaj urządzenia olejem ani innymi płynami.

-Niezwykłe tłuste potrawy, m.in. B. Kielbasy nie nadają się do przygotowania. Tłuszcz kapie do garnka i tam się pali.

- Naciśnij klawisz  aby włączyć urządzenie.
- Naciśnij klawisz  i uruchom program z ern przycisk. Urządzenie jest wstępnie podgrzewane do 80 °C.
- Po upływie 5 minut nagrzewania wyciągnij garnek z urządzenia.
- Umieść patelnię na żaroodpornej powierzchni.
- Włóż koszyk frytkownicy do garnka tak, aby wycięcie na uchwycie pasowało do wgłębienia garnka.
- Napełnij kosz do smażenia żywnością. Patrz tabela „7.3. Ustaw urządzenie” na stronie 18.
- Chwyć kadz za uchwyt i wsuń ją całkowicie do urządzenia od przodu.




7.1. wybierz program


- Wybierz program automatyczny (**PFRYTKI**, **HTAK JAK**, **STEK**, **SKRĘGOWCE**, **SMIĘSO WIEPRZOWE**, **Kty-CHEN** lub **fish**) i uruchom go ponownie naciskając przycisk. 

Podczas pracy wyświetlany jest symbol programu automatycznego, animowany wentylator, temperatura i pozostały czas gotowania.


7.2. Ustaw ręcznie czas i temperaturę gotowania

- Ustaw ręcznie czas i temperaturę gotowania.
- Naciśnij przycisk  + lub -, aby ustawić żądaną temperaturę w krokach co 5°C.

Można ustawić temperatury od 80 °C do 200 °C.

- wciśnij  przycisk + lub  aby ustawić żądany czas gotowania w minutach ustawić kroki.

Całkowity czas gotowania wynosi 30 minut.

-Rozpocznij proces gotowania, ponownie naciskając przycisk. 

Podczas pracy wyświetlany jest animowany wentylator, temperatura i pozostały czas gotowania.

Podczas przygotowywania można w każdej chwili wyciągnąć garnek z urządzenia, aby sprawdzić stan gotowania. Urządzenie włącza się automatycznie

- W połowie gotowania potrząśnij koszem do frytowania, aby rozłożyć jedzenie. W ten sposób można osiągnąć równomierne gotowanie potraw.
- W tym celu wyciągnij garnek z urządzenia za uchwyt. Delikatnie potrząśnij żywnością i wsuń kadź z powrotem do urządzenia.
- Kontynuuj gotowanie, ponownie naciskając przycisk.



UWAGA!

Ryzyko zranienia!

Przypadkowe poluzowanie kosza do smażenia może spowodować oparzenia.

-Nie naciskaj przycisku odblokowania podczas potrząsania.



UWAGA!

Wstrząśnij kadzią z koszem lub, jeśli jest dla Ciebie za ciężka, umieść kadź na powierzchni odpornej na ciepło i wyjmij kadź.

Pod koniec czasu gotowania rozlega się sygnał i urządzenie się wyłącza. Wentylator pracuje jeszcze przez kilka minut.

- Wyciągnij garnek z urządzenia za uchwyt. Postaw garnek na żaroodpornej powierzchni i wyjmij kosz frytkownicy, naciskając przycisk zwalniający.

7.3. Ustaw urządzenie

Skorzystaj z tabeli, aby dowiedzieć się, jakiego ustawienia potrzebujesz do danego dania.

Sąd	waga (g)	czas (min)	Tempera- temperatura (°C)	ochronny powietrze	dodatkowy format do
Ziemniaki i Frytki					
cienki głęboki schłodzone frytki frytki	300-700	9-16	200	TAK	
pogłębiona grubość schłodzone frytki frytki	300-700	11-20	200	TAK	
Domowej roboty					
domowej roboty frytki koszulki (8 x 8 mm)	300-800	16-22	200	TAK	1/2 łyżki oleju Dodać
ćwiartki ziemniaczane	300-800	18-22	180	TAK	1/2 łyżki oleju Dodać
kostki ziemniaczane	300-750	12-18	180	TAK	1/2 łyżki oleju Dodać
ziemniaki ziemniaczane	250	15-18	180		
Mięso i drób					
stek	100-500	8-12	180		
mięso wieprzowe kotlety	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
kiełbasa	100-500	13-15	180		
udko kurczaka	100-500	18-22	180		
Pierś z kurczaka	100-500	10-15	180		
przekąski					
sajgonki	100-400	8-10	200	TAK	Do piekarnika Tygrys
mrożone chi samorodki	100-500	6-10	200	TAK	Do piekarnika Tygrys

Sąd	waga (g)	czas (min)	Tempera- temperatura (°C)	ochronny powietrze	dotatkowy format do
mrożony paluszki rybne	100-400	6-10	200		Do piekarnika Tygrys
panierowane pieczenie ser	100-400	8-10	180		Do piekarnika Tygrys
Rolada	100-400	10	160		
Upiec					
ciasto	300	20 – 25	160		taca do pieczenia posługiwać się
quiche	400	20-22	180		Taca do pieczenia/ zapiekanka posługiwać się
muffiny	300	15-18	200		taca do pieczenia posługiwać się
słodkie przekąski	400	20	160		Taca do pieczenia/ zapiekanka posługiwać się

**UWAGA!**

Dodaj 3 minuty do czasu gotowania podczas smażenia bez podgrzewania.

**UWAGA!**

Frytownica na gorące powietrze jest również idealna do podgrzewania żywności: podgrzewaj żywność przez 10 minut w temperaturze 150 °C.

7.4. Sam przygotuj świeże frytki

- ziemniaki obrać i pokroić w słupki.
- Paluszki ziemniaczane namoczyć w wodzie przez około pół godziny, a następnie dokładnie osuszyć papierowymi ręcznikami.
- Włóż paluszki ziemniaczane do miski z około pół łyżki oleju i wymieszaj je, aż będą równomiernie pokryte olejem. Następnie odsącz kawałki ziemniaków przez sito.
- Napełnij kosz frytkownicy paluszkami ziemniaczanymi, zwracając uwagę na maksymalną pojemność i aby nadmiar oleju nie kapał do garnka. Ustaw temperaturę i czas gotowania zgodnie z powyższą tabelą.

-
- W połowie gotowania potrząśnij koszem do smażenia, aby równomiernie rozłożyć paluszki ziemniaczane, aby uzyskać równomierny efekt końcowy.
 - Po upływie czasu gotowania wyjąć kosz do smażenia z frytkami.

8. Czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Istnieje ryzyko porażenia prądem przez części pod napięciem.

- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach. – Jeśli urządzenie wpadnie do cieczy, pod żadnym pozorem nie dotykaj go. Najpierw odłącz przewód zasilający!
- Zawsze odłączaj przewód zasilający przed czyszczeniem.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko zranienia!

Istnieje ryzyko poparzenia gorącymi powierzchniami.

- Przed czyszczeniem pozwól urządzeniu ostygnąć przez co najmniej pół godziny. Wyjmij garnek do smażenia i kosz do smażenia, aby urządzenie mogło szybciej ostygnąć.

Nie używaj żadnych ostrych lub ściernych środków czyszczących na lub wewnątrz obudowy urządzenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie.

- Wyczyść garnek i kosz do smażenia gąbką i niewielką ilością wody z łagodnym mydłem. Dobrze wypłucz pojemniki i dobrze wysusz.
- Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i miękką gąbką.
- Jeśli elementy grzejne są brudne, użyj szczotki do mycia naczyń. Ostrożnie usuń resztki.

9. Likwidacja

Jeśli nie zamierzasz używać urządzenia przez dłuższy czas, odłącz przewód zasilający i przechowuj urządzenie w suchym miejscu.

10. Rozwiązywanie problemów

Produkt opuścił naszą siedzibę w idealnym stanie. Jeśli nadal napotykasz problem, najpierw spróbuj go rozwiązać, korzystając z poniższej tabeli. Jeśli ci się nie uda, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.

problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązywanie problemów
Urządzenie działa Nie.	Wtyczka nie jest podłączona do gniazdka.	Podłączaj urządzenie tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazdka.
	Dane wejściowe niekompletne.	Rozpocznij proces gotowania, naciskając przycisk  .
Jedzenie nie jest gotowe.	Zbyt duża ilość napełnienia.	Napełnij kosz do smażenia małymi kawałkami. Mniejsze kawałki gotują się bardziej równomiernie.
	Temperatura gotowania jest za niska.	wciśnij+lub  ten przycisk aż do osiągnięcia żądanej temperatury.
	Zbyt krótki czas gotowania.	
Jedzenie nie jest ugotowane równomiernie.	Jedzenie jest zbyt blisko siebie.	Potrząśnij koszem do smażenia, aby równomiernie rozprowadzić potrawę. Niektóre potrawy muszą wstrząsnąć po około połowie czasu gotowania.
Smażone potrawy nie są wystarczająco chrupiące.	Jedzenie nieodpowiednie do frytownicy powietrznej używany.	użyj z powrotem- Bezpieczne w piekarniku lub lekko natłuszczone przekąski do bardziej wyraziste rezultaty.
Nie można zablokować urządzenia.	Kosz do smażenia jest przepełniony.	Kosz do smażenia napełnić maksymalnie do 800 g.

problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązywanie problemów
biały dym w urządzeniu	Naczynia są bardzo tłuste.	Przygotowując bardzo tłuste potrawy tłuszcz kapie na patelnię. Tłuszcz wytwarza w garnku więcej ciepła niż normalnie – nie ma to na to wpływu urządzenie nadal pokazuje wynik pieczenia.
	Pokazuje kadź nadal pozostałości tłuszczu z poprzedniego wchodząc.	Resztki tłuszczu spalają się w komorze smażenia. Wyczyść frytkownicę po każdym użyciu.
Świeże frytki nie są równe tanio smażone.	Paluszki ziemniaczane nie wystarczyły nasączone.	Paluszki ziemniaczane odstawiamy na około 1/2 godziny, odstawiamy osuszyć i osuszyć papierowymi ręcznikami.
	Odmiana ziemniaka jest nieodpowiednia.	
Świeże frytki nie bądź chrupiący	Ziemniaki są zbyt mokre.	Chrupkość wisi z zawartości wody Odmiana ziemniaków i od ilość oleju.
		Dokładnie osusz ziemniaki, a następnie pokryj je około 1/2 łyżki oleju.
		Pokrój ziemniaki na mniejsze kawałki.

11. Utylizacja



urządzenie

Pod koniec okresu użytkowania urządzenia należy zadbać o to, aby urządzenie zostało zutylozowane w sposób przyjazny dla środowiska. Może to m.in. B. za pośrednictwem lokalnego punktu zbiórki starych urządzeń. Skontaktuj się z lokalną administracją, aby uzyskać informacje na temat lokalnych możliwości utylizacji.

- Przed utylizacją odetnij kabel.



Opakowania

Twoja frytownica na gorące powietrze jest zapakowana, aby chronić ją przed uszkodzeniem podczas transportu. Opakowanie jest surowcem i dlatego może być ponownie wykorzystane lub zawrócone do cyklu surowcowego.

12. Specyfikacje

zasilacz	230V~ 50/60Hz
występ	1500W
objętość koszyka	ok. 2,5 litra
Klasa ochrony IP	IPX0
klasa ochrony	Klasa I

Zmiany techniczne zastrzeżone!

13. Informacje dotyczące zgodności



Firma Medion AG niniejszym oświadcza, że produkt MD 17320 jest zgodny z następującymi wymaganiami europejskimi:

- Dyrektywa EMC 2014/30/UE
- Dyrektywa niskonapięciowa 2014/35/UE
- Dyrektywa w sprawie ekoprojektu 2009/125/WE
- Dyrektywa RoHS 2011/65/UE.

Pełne deklaracje zgodności są dostępne na stronie www.medion.com/conformity.

14. Odcisk

Prawa autorskie © 2016

Stan: 07.11.2016

Wszelkie prawa zastrzeżone.

Niniejsza instrukcja jest chroniona prawem autorskim.

Powielanie w formie mechanicznej, elektronicznej i jakiegokolwiek innej bez pisemnej zgody producenta jest zabronione.

Prawa autorskie należą do firmy:

Medion AG

Am Zehnthof 77


45307 jedzenie




Niemcy

Zmiany techniczne i wizualne oraz błędy drukarskie zastrzeżone.

Instrukcję obsługi można ponownie zamówić za pośrednictwem infolinii serwisowej i można ją pobrać za pośrednictwem portalu serwisowego.

Możesz również zeskanować poniższy kod QR i pobrać instrukcje na swoje urządzenie mobilne za pośrednictwem portalu serwisowego.

	URL	Kod QR
PL	www.medion.com/de/service/start/	

	URL	Kod QR
W	www.medion.com/at/service/start/	
BYĆ	www.medion.com/be/de/service/start/	
LUKS	www.medion.com/lu/de/	

15. Ogólne Warunki Gwarancji

15.1. Ogólny

Okres gwarancji wynosi 24 miesiące i rozpoczyna się w dniu zakupu produktu. Gwarancja dotyczy wszelkiego rodzaju wad materiałowych i produkcyjnych, które mogą wystąpić podczas normalnego użytkowania.

Prosimy o zachowanie oryginalnego dowodu zakupu. Gwarant zastrzega sobie prawo do odmowy naprawy gwarancyjnej lub potwierdzenia gwarancji w przypadku braku tego dowodu.

Upewnij się, że Twoje urządzenie jest bezpiecznie zapakowane do transportu, jeśli ma zostać wysłane. O ile nie zaznaczono inaczej, ponosisz koszty wysyłki i ryzyko transportu. Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za przesłane materiały dodatkowe, które nie wchodzą w pierwotny zakres dostawy produktu.

Prosimy o dostarczenie gwarantowi opisu usterki możliwie jak najdokładniej wraz z urządzeniem. W celu dochodzenia roszczeń lub przed wysłaniem prosimy o kontakt z infolinią gwaranta lub portalem serwisowym. Tam otrzymasz informacje o kolejnych krokach.

Niniejsza gwarancja nie wpływa na ustawowe prawa gwarancyjne i podlega obowiązującym przepisom prawa kraju, w którym produkt został po raz pierwszy zakupiony przez klienta końcowego.

15.1.1. Zakres

W przypadku wystąpienia wady Państwa produktu objętego niniejszą gwarancją, gwarant gwarantuje tą gwarancją naprawę lub wymianę produktu. Decyzja o naprawie lub wymianie urządzeń należy do gwaranta. W tym zakresie może według własnego uznania zdecydować o wymianie wysłanego do naprawy gwarancyjnej urządzenia na urządzenie zregenerowane o tej samej jakości.

Nie udziela się gwarancji na baterie lub akumulatory, to samo dotyczy materiałów eksploatacyjnych, czyli części, które muszą być wymieniane w regularnych odstępach czasu podczas użytkowania urządzenia, takich jak lampy projekcyjne w rzutnikach.

Błądu piksela (piksel trwale zabarwiony, jaśniejszy lub ciemniejszy) zasadniczo nie należy uważać za wadę. Aby uzyskać dokładną liczbę dopuszczalnych wadliwych pikseli, zapoznaj się z opisem w instrukcji tego produktu.

Gwarant nie udziela żadnej gwarancji na wypalone obrazy na urządzeniach plazmowych lub LCD, które powstały w wyniku niewłaściwego użytkowania urządzenia. Dokładną procedurę obsługi urządzenia plazmowego lub LCD można znaleźć w opisie w instrukcji obsługi tego produktu.

Gwarancja nie obejmuje błędów odtwarzania z nośników danych, które zostały utworzone w niezgodnym formacie lub przy użyciu nieodpowiedniego oprogramowania.

Jeżeli naprawa okaże się błędem nieobjętym gwarancją, gwarant zastrzega sobie prawo do obciążenia poniesionymi kosztami w postaci opłaty manipulacyjnej oraz naprawy odpłatnej za materiał i robocizną według kosztorysu do rozliczać się z klientem. Jako klient zostaniesz o tym poinformowany z wyprzedzeniem; Twoim obowiązkiem jest zgodzić się lub nie zgodzić się z tą praktyką.

15.1.2. wykluczenie

W przypadku awarii i uszkodzeń spowodowanych czynnikami zewnętrznymi, przypadkowych uszkodzeń, niewłaściwego użytkowania, zmian w produkcie, przeróbek, rozszerzeń, użycia części innych firm, zaniedbania, wirusów lub błędów oprogramowania, niewłaściwego transportu, niewłaściwego opakowania lub utraty produktu zwrócił gwarantowi brak gwarancji.

Gwarancja traci ważność, jeżeli wada urządzenia powstała w wyniku konserwacji lub napraw wykonanych przez kogoś innego niż autoryzowany przez gwaranta partner serwisowy. Gwarancja wygasa również w przypadku zmiany lub uczynienia nieczytelnych etykiet lub numerów seryjnych na urządzeniu lub części składowej urządzenia.

15.1.3. infolinia serwisowa

Przed wysłaniem urządzenia do gwaranta należy skontaktować się z nami za pośrednictwem infolinii serwisowej lub portalu serwisowego. Otrzymasz dalsze informacje na temat dochodzenia roszczenia gwarancyjnego. Korzystanie z infolinii może podlegać opłacie.

15.2. Specjalne warunki gwarancji na naprawy na miejscu lub wymianę na miejscu

W przypadku roszczenia dotyczącego naprawy na miejscu lub wymiany na miejscu, do produktu mają zastosowanie specjalne warunki gwarancji dotyczące naprawy na miejscu lub wymiany na miejscu.

Aby przeprowadzić naprawę na miejscu lub wymianę na miejscu, należy upewnić się, że:

- Pracownicy gwaranta, którzy przyjeżdżają do Państwa w wyżej wymienionym celu powinni mieć zapewniony nieograniczony, bezpieczny i natychmiastowy dostęp do urządzeń.
- Urządzenia telekomunikacyjne wymagane przez tych pracowników do prawidłowej realizacji zamówienia, do celów testowych i diagnostycznych oraz do rozwiązywania problemów muszą być udostępnione na własny koszt.
- Po skorzystaniu z usług Gwaranta jesteś odpowiedzialny za przywrócenie własnego oprogramowania aplikacyjnego.
- Jesteś odpowiedzialny za konfigurację i podłączenie wszelkich urządzeń zewnętrznych, które mogą być obecne po skorzystaniu z usługi świadczonej przez gwaranta.
- Bezpłatny okres anulowania w przypadku naprawy na miejscu lub wymiany na miejscu wynosi co najmniej 48 godzin, po czym należy obciążyć koszty poniesione przez nas z powodu spóźnionego lub niewykonanego anulowania.