

MEDION®

instrukcja obsługi



Frytkownica powietrzna

MEDION® E40 XL (MD 11740)

Spis treści

1.	Informacje o niniejszej instrukcji obsługi.....	4
1.1.	Objaśnienie symboli	4
2.	Przeznaczenie	6
3.	Instrukcje bezpieczeństwa	7
3.1.	Uruchomienie i użytkowanie.....	9
3.2.	Czyszczenie.....	12
4.	Opis części	13
5.	Zakres dostawy	14
6.	Przygotowanie frytownicy na gorące powietrze	15
7.	Instrukcje przygotowania	15
8.	Obsługa frytownicy na gorące powietrze.....	16
8.1.	Ustawianie programu automatycznego	17
8.2.	Indywidualne ustawianie czasu gotowania i temperatury	19
8.3.	Zalecane ustawienia	20
8.4.	Przerywanie programu	21
8.5.	Wyjdź z programu	21
9.	Czyszczenie frytownicy na gorące powietrze.....	22
10.	Dłuższe nieużywanie i transport	23
11.	Rozwiązywanie problemów	23
12.	Utylizacja.....	26
13.	Części zamienne.....	27
14.	Dane techniczne.....	28
15.	Informacje o zgodności UE.....	28
16.	Informacje serwisowe	29
17.	Odcisk	31
18.	Oświadczenie o ochronie danych	32

- Informacje na temat niniejszej instrukcji obsługi



Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Mamy nadzieję, że będziesz zadowolony z urządzenia.

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie zapoznać się ze wskazówkami bezpieczeństwa oraz całą instrukcją. Należy zwrócić uwagę na ostrzeżenia znajdujące się na urządzeniu i w instrukcji obsługi.

Zawsze przechowuj instrukcję obsługi w łatwo dostępnym miejscu. W przypadku sprzedaży lub przekazania urządzenia należy przekazać również niniejszą instrukcję obsługi, ponieważ stanowi ona istotną część produktu.

-.- Objaśnienie symboli

Jeżeli fragment tekstu jest oznaczony jednym z poniższych symboli ostrzegawczych, należy unikać opisanego w tekście niebezpieczeństwa, aby zapobiec opisanym tam możliwym konsekwencjom.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ostrzeżenie przed bezpośrednim zagrożeniem życia!



OSTRZEŻENIE!

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



OSTROŻNOŚĆ!

Ostrzeżenie przed możliwymi umiarkowanymi i/lub lekkimi obrażeniami!



UWAGA!

Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby uniknąć sytuacji, które mogą spowodować uszkodzenie mienia.



Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem porażenia prądem!



Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem ze strony gorących powierzchni!



Instrukcja montażu lub obsługi



Postępuj zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi!

• Punktor / informacja o zdarzeniach podczas pracy

- Instrukcje do wykonania

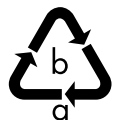
- Instrukcje, które należy wykonać, aby uniknąć zagrożeń



Symbol prądu przemiennego



Deklaracja zgodności (patrz rozdział „Informacje o zgodności UE”): Produkty oznaczone tym symbolem spełniają wymagania dyrektyw UE.



Oznakowanie materiałów opakowaniowych podczas segregacji odpadów za pomocą skrótów (a) i numeru kodu. (b) w następującym znaczeniu: a: dodatkowe istotne informacje

b: 1–7: Tworzywa sztuczne/20–22: Papier i tektura/80–98: Kompozyty Opakowania
utylizować w sposób przyjazny dla środowiska (patrz rozdział „Utylizacja”).



Urządzenie należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska (patrz rozdział „Utylizacja”).



Symbol „Triman” informuje konsumenta, że produkt nadaje się do recyklingu, podlega systemowi rozszerzonej odpowiedzialności producenta oraz, we Francji, instrukcjom sortowania.



Symbol stosowany w UE do oznaczania materiałów mających kontakt z żywnością takich jak: B. Powierzchnie opakowań lub urządzeń.



Garnki i wkładki do smażenia posiadają powłokę nieprzywierającą.

-. Przeznaczenie

Urządzenie to nadaje się do pieczenia, gotowania i grillowania potraw takich jak: Np. warzywa, frytki i krążki ziemniaczane (domowe lub gotowe do piekarnika), a także do przygotowywania ryb, mięsa i drobiu.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych zastosowaniach domowych; Na przykład:

- w sklepach, biurach i innych podobnych środowiskach pracy;
- w gospodarstwach rolnych;
- przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów mieszkalnych;
- w pensjonatach.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego, a nie do użytku przemysłowego/komercyjnego.

Należy pamiętać, że odpowiedzialność wygasa w przypadku niewłaściwego użytkowania:

- Nie modyfikuj urządzenia bez naszej zgody ani nie używaj akcesoriów niezatwierdzonych lub dostarczonych przez nas.
- Należy przestrzegać wszystkich informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, zwłaszcza wskazówek dotyczących bezpieczeństwa. Każda inna operacja jest uważana za niewłaściwą i może prowadzić do obrażeń ciała lub szkód materialnych.

-. instrukcje bezpieczeństwa

**WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA – PRZECZYTAJ
UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ!**

- Przechowuj urządzenie i akcesoria w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i wynikających z tego niebezpieczeństwa zrozumiąły.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z daleka od urządzenia i kabla połączeniowego.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ryzyko zranienia!

Istnieje ryzyko uduszenia w przypadku połknięcia lub wdychania małych części lub folii.

- Wszystkie użyte materiały opakowaniowe (worki, kawałki styropianu itp.) przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się materiałem opakowaniowym.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem/zwarcia!

Istnieje ryzyko porażenia prądem/zwarcia ze względu na części pod napięciem.

- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i łatwo dostępnego gniazdka, które znajduje się blisko miejsca instalacji. Lokalne napięcie sieciowe musi odpowiadać danym technicznym urządzenia.

-
- W przypadku konieczności szybkiego odłączenia urządzenia gniazdko musi być łatwo dostępne.
 - Zawsze ciągnij za wtyczkę, a nie za przewód zasilający.
 - Upewnij się, że przewód zasilający nie styka się z gorącymi przedmiotami lub powierzchniami (np. płytą kuchenną).

 - Przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu należy sprawdzić urządzenie i przewód zasilający pod kątem uszkodzeń.
 - Nie używaj urządzenia, jeśli na urządzeniu lub kablu zasilającym widoczne są widoczne uszkodzenia lub jeśli urządzenie zostało upuszczone.
 - W przypadku stwierdzenia uszkodzeń transportowych należy natychmiast skontaktować się z serwisem.
 - W żadnym wypadku nie należy samodzielnie dokonywać jakichkolwiek zmian w urządzeniu ani próbować samodzielnie otwierać i/lub naprawiać części urządzenia.
 - Nigdy nie otwieraj obudowy ani nie wkładaj przedmiotów przez otwory wentylacyjne.
 - Jeśli przewód zasilający tego urządzenia jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, w jego dziale obsługi klienta lub u podobnie wykwalifikowanej osoby, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
 - Całkowicie rozwiń przewód zasilający.
 - Nie zginaj ani nie zgniataj przewodu zasilającego.
 - Wyciągnij wtyczkę zasilającą urządzenia z gniazdka,
 - podczas czyszczenia lub konserwacji urządzenia,
 - podczas montażu lub demontażu urządzenia,
 - jeżeli urządzenie zostało zawilgocone lub zamoczone,
 - jeśli nie korzystasz już z urządzenia,
 - w przypadku braku nadzoru,
 - podczas burzy.

Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach, nie trzymaj go pod bieżącą wodą ani nie używaj w wilgotnych miejscach, gdyż może to spowodować porażenie prądem.

-Chronić urządzenie przed kontaktem z wodą lub innymi cieczami. Trzymaj urządzenie, przewód zasilający i wtyczkę z dala od zlewów, zlewów itp.

-Nie stawiać przedmiotów wypełnionych płynami, np. Np. wazony lub napoje na urządzeniu lub w jego pobliżu.

-Nie używaj urządzenia na mokrej powierzchni.

-Nigdy nie dotykaj urządzenia ani przewodu zasilającego/ wtyczki wilgotnymi lub mokrymi rękami.

-Używaj urządzenia wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.

-Nie narażaj urządzenia na ekstremalne warunki. Należy unikać:

- wysoka wilgotność lub wilgoć,
- ekstremalnie wysokie lub niskie temperatury,
- bezpośrednie działanie promieni słonecznych,
- otwarty ogień.

-.-. Uruchomienie i użytkowanie



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo pożaru!

Istnieje ryzyko pożaru w przypadku gorących powierzchni.

-Aby uniknąć zagrożenia spowodowanego niezamierzonym zresetowaniem ochronnego ogranicznika temperatury, urządzenia nie wolno zasilać za pomocą zewnętrznego urządzenia przełączającego, takiego jak timer, ani podłączać do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez urządzenie.

-Umieść urządzenie na żaroodpornej, suchej i płaskiej powierzchni.

-
- Nie stawiać urządzenia na powierzchniach, które mogą się nagrzać (np. płyta kuchenna, otwarty ogień).
 - Należy uważać, aby podczas pracy urządzenie nie miało kontaktu z żadnym innym przedmiotem. Zachowaj odległość co najmniej 10 cm od innych obiektów. W szczególności nie należy umieszczać go w pobliżu materiałów łatwopalnych (zasłony, zasłony, papier itp.).
 - Podczas pracy nie należy ustawiać urządzenia pod szafkami ściennymi lub innymi przedmiotami, które mogłyby uniemożliwić swobodne ulatnianie się pary do góry.
 - Nie zakrywaj urządzenia.
 - W żadnym wypadku nie zakrywać otworu wentylacyjnego z tyłu urządzenia.
 - Unikaj blokowania wylotu wentylacji przez zanieczyszczenie lub wprowadzenie ciał obcych.
 - Przed włączeniem urządzenia sprawdź wylot powietrza pod kątem blokad.
 - Nie kładź żadnych przedmiotów na urządzeniu.
 - Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
 - Nie używaj urządzenia w pobliżu oparów wybuchowych i/lub łatwopalnych.
 - Zawsze kładź gorący garnek na żaroodpornej powierzchni.
 - Nie napełniaj patelni tłuszczem ani olejem spożywczym, jak w przypadku frytownicy olejowej. W zależności od przepisu do potrawy można dodać niewielką ilość oleju jadalnego.
 - Nie przepelniaj garnka do głębokiego smażenia, aby potrawa podczas pracy nie dotykała elementów grzejnych wewnątrz urządzenia. Napełniaj kosz do smażenia tylko do 75%.

-
- Nie umieszczaj w garnku żywności zawiniętej w folię spożywczą, folię plastikową lub inny materiał łatwopalny.
 - Jeżeli pojawi się ciemny dym, natychmiast wyjmij wtyczkę z gniazdka. Przed wyjęciem patelni z urządzenia należy poczekać, aż dym opadnie.
 - W przypadku pożaru należy najpierw odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Nie gasić wodą. Ugasić płomienie kocem gaśniczym lub odpowiednią gaśnicą.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko zranienia!

Istnieje ryzyko obrażeń spowodowanych gorącymi powierzchniami.

Podczas pracy dotykalne powierzchnie urządzenia i akcesoriów mogą się bardzo nagrzać.

- Ponieważ wylot wentylacyjny z tyłu urządzenia nagrzewa się ze względu na swoją funkcję, nie dotykaj wylotu wentylacyjnego podczas pracy, aby uniknąć poparzeń.
- Dotykaj uchwyty i elementów sterujących tylko podczas pracy urządzenia!
- Nie sięgać do komory smażenia, garnka ani elementów grzejnych.
- Nigdy nie przesuwaj urządzenia podczas pracy.
- Nie przesuwaj nagrzanego urządzenia, ale wcześniej poczekaj, aż całkowicie ostygnie.
- Jeśli zdejmiesz patelnię w trakcie lub po przygotowaniu potrawy, istnieje ryzyko poparzenia ulatniającą się parą. Nie trzymaj głowy bezpośrednio nad urządzeniem i nie dotykaj pary.
Połóż patelnię na powierzchni odpornej na ciepło.

-
- Garnek do smażenia nagrzewa się bardzo podczas pracy, nie należy go dotykać. Używaj rękawic kuchennych.
 - Elementy grzejne pozostają gorące przez długi czas, nawet po ich wyłączeniu. Upewnij się, że nikt nie sięga do komory smażenia.



OSTROŻNOŚĆ!

Zagrożenie dla zdrowia!

Pieczenie, gotowanie lub grillowanie w zbyt wysokiej temperaturze może powodować powstawanie substancji szkodliwych dla zdrowia. Akryloamidy powstające w zwęglonych lub spalonych odpadach spożywczych mogą powodować raka.

- Usuń przypalone resztki jedzenia.
- Nie dopuścić, aby żywność stała się zbyt ciemna podczas pieczenia lub grillowania.



UWAGA!

Ryzyko uszkodzenia!

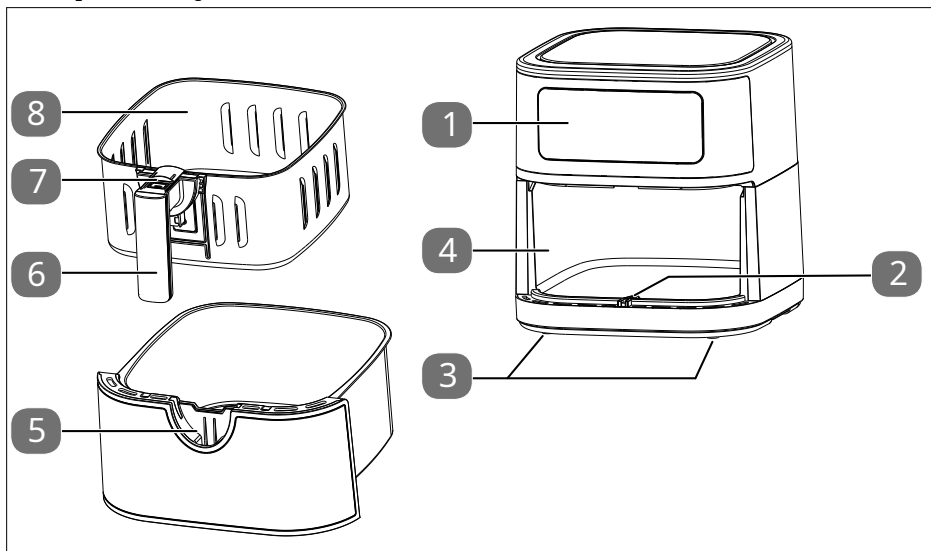
Dodatki chemiczne w powłokach mebli mogą uszkodzić materiał nóżek urządzenia i spowodować osady na powierzchni mebli.

- W razie potrzeby umieść urządzenie na powierzchni odpornej na ciepło.

-. czyszczenie

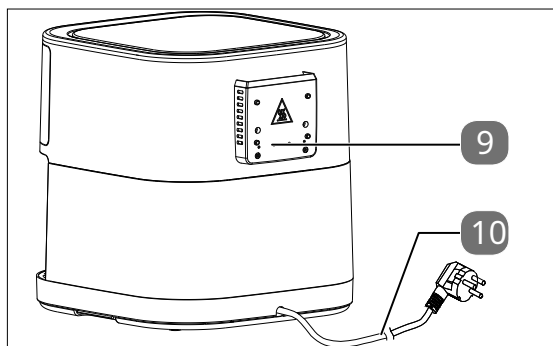
- Postępuj zgodnie z dodatkowymi instrukcjami czyszczenia i czyść powierzchnie mające kontakt z żywnością zgodnie z opisem w rozdziale „9. Czyszczenie frytownicy na gorące powietrze” na stronie 22.

-. Opis części



Ryc. 1 - Przód

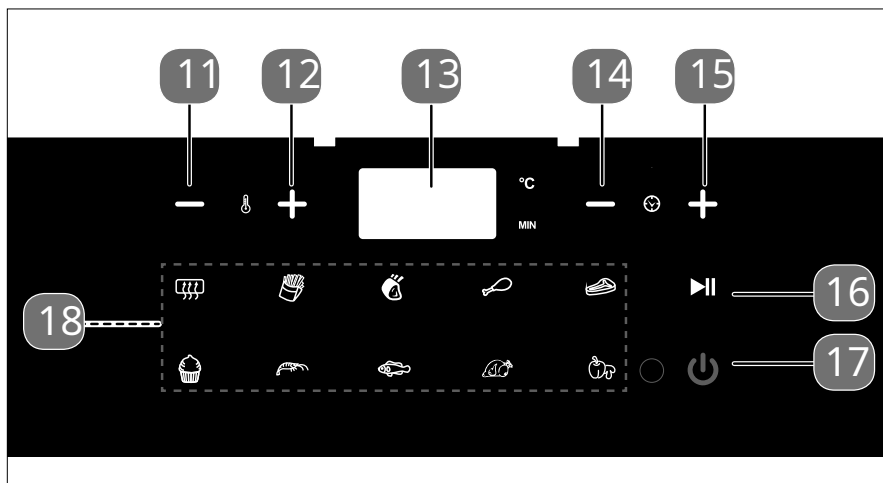
1. Panel sterowania/wyświetlacza
2. Nos prowadzący
3. Stopy (4x)
4. Komora smażenia
5. Głęboki garnek do smażenia
6. Uchwyt
7. Przycisk zwalniający kosz do smażenia
8. Kosz do smażenia



Ryc. 2 - Tył

9. Wylot pary

10. Przewód zasilający z wtyczką sieciową



Rys. 3 - Panel sterowania/wyświetlacza

- 11. Zmniejsz temperaturę
- 12. Zwiększ temperaturę
- 13. Wyświetlanie temperatury/strefy czasowej gotowania
- 14. Skróć czas gotowania
- 15. Wydłuż czas gotowania
- 16. Rozpocznij/przerwij proces nagrzewania
- 17. Przycisk gotowości
- 18. Przyciski automatycznego wyboru programu

- Zakres dostawy



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo uduszenia!

Istnieje ryzyko uduszenia w przypadku połknięcia lub wdychania małych części lub folii.

-Trzymaj folię opakowaniową z dala od dzieci.

- Sprawdź, czy dostawa jest kompletna i nienaruszona, a jeśli dostawa nie jest kompletna lub uszkodzona, powiadom nas w ciągu 14 dni od zakupu.

Wraz z zakupionym pakietem otrzymałeś:

- Frytkownica powietrzna
- Wkładka do ciasta
- Instrukcja obsługi

- Przygotuj frytownicę na gorące powietrze

- Usuń z urządzenia cały materiał opakowaniowy, naklejki i folię. Umieść urządzenie na żaroodpornej, suchej i płaskiej powierzchni.
- Wyciągnąć garnek (5) z urządzenia. Najpierw przesunąć kłapkę ochronną na uchwycie kosza do smażenia (6) do przodu, a dopiero potem naciśnij przycisk zwalniający kosz do smażenia, aby wyjąć kosz do smażenia (8). Kłapka zabezpieczająca zapobiega przypadkowemu odłączeniu kosza do smażenia od garnka.
- Oplucz kosz do smażenia i garnek do smażenia gorącą wodą. Dobrze wysusz obie części.
- Włóż kosz do smażenia do garnka tak, aby pasował do wgłębienia garnka z zatrzaskiem na uchwycie (6) i zatrzasknął się.
- Wytrzyj obudowę wilgotną szmatką.
- Frytownicę należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego, uziemionego i zabezpieczonego elektrycznie gniazdka. Lokalne napięcie sieciowe musi odpowiadać danym technicznym urządzenia.

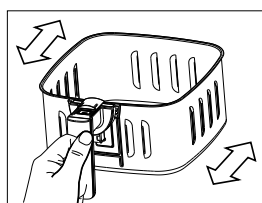
Frytownica na gorące powietrze wyemituje sygnał dźwiękowy, a wszystkie przyciski i symbole zaświecą się. Panel wyświetlacza (13) pokazuje „----” jest wyświetlane.



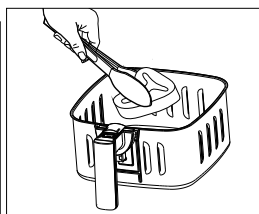
Przy pierwszym użyciu mogą powstawać nieprzyjemne zapachy i dym z powodu pozostałości produkcyjnych. Jest to jednak nieszkodliwe i szybko mija. Przed pierwszym użyciem urządzenia należy pozwolić mu pracować na najwyższym poziomie temperatury przez około 30 minut.

- Instrukcje przygotowania

- Rozłóż równomiernie żywność w koszu do smażenia (8). Przekrocz to**MAKS**-Nie zaznaczam.



Ryc. 4



Ryc. 5

- Aby uzyskać optymalne rezultaty gotowania, potrząśnij koszem do smażenia (8) (rys. 4) lub obracaj potrawę (rys. 5) w trakcie gotowania – szczególnie jeśli potrawa nachodzi na siebie. Kosz do smażenia (8) wraz z garnkiem (5) możesz zostawić razem lub jeśli obie części są dla Ciebie za ciężkie, przed potrząśnięciem wyjmij kosz do smażenia (patrz opis powyżej).
- Regularnie sprawdzaj gotowość podczas gotowania, aby uniknąć rozgotowania.

-
- Wyjmij naczynia natychmiast po ugotowaniu, aby uniknąć rozgotowania.
 - W przypadku świeżych ziemniaków lub świeżych warzyw użyj niewielkiej ilości oleju kuchennego, aby zwiększyć chrupkość.
 - W przypadku konwencjonalnych naczyń do pieczenia z termoobiegiem należy zastosować temperaturę pieczenia o 10°C niższą od podanej.
 - W przypadku dań gotowych należy zwrócić uwagę na instrukcje producenta dotyczące przygotowania.

- Uruchom frytownicę na gorące powietrze



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo pożaru!

Olej kuchenny i inne płyny mogą zapalić się ze względu na wysoką temperaturę gorącego powietrza.

- Nie napełniaj kosza do smażenia tłuszczem lub olejem spożywczym, jak w przypadku frytownicy olejowej. W zależności od przepisu do potrawy można dodać niewielką ilość oleju jadalnego.
- Nie przepelniaj kosza do smażenia. Aby ułatwić obsługę, zalecamy napełnianie kosza do smażenia jedynie do 75%.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko zranienia!

Istnieje ryzyko obrażeń spowodowanych gorącymi powierzchniami.

Podczas pracy dotykalne powierzchnie urządzenia i akcesoriów mogą się bardzo nagrzać.

-Używaj rękawic kuchennych.

- Wyciągnij garnek do smażenia (5) z urządzenia za pomocą uchwytu kosza do smażenia (6).
- Napełnij kosz do smażenia (8) potrawą. Odpowiednie ilości napełnienia można znaleźć w tabelach w rozdziale „8.1. Ustawianie programu automatycznego” na stronie 17 i „8.3. „Zalecane ustawienia” na stronie 20.
- Trzymaj garnek za uchwyt kosza do smażenia i wsuń go całkowicie do urządzenia od przodu, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.

-. Ustaw program automatyczny

Programy automatyczne umożliwiają gotowanie określonych potraw w zadanej temperaturze i czasie gotowania. Do Państwa dyspozycji są następujące programy:







Aby uzyskać optymalne rezultaty gotowania, w trakcie gotowania potrząśnij koszem do smażenia lub obracaj potrawę kilka razy, jeśli to konieczne.

symbol	automatyczny program	Rekomendacja Waga (G)	Długość czasu (min.)	°C	Ogłoszenie
	Rozgrzej	-	3	180	<ul style="list-style-type: none">- Uruchom to program bez Jedzenie w Kosz do smażenia.- Wypełnij to kosz do smażenia podgrzewanie z życiem średni i zacznij ty natychmiast wtedy odpowiedni wyślij program.
	frytki	450	18	200	<ul style="list-style-type: none">- 3 minuty temu- ciepło- Wstrząśnąć 3-4x
	Mięso (np. kotlet)	300-400	12	200	<ul style="list-style-type: none">- 3 minuty temu- ciepło- Obróć 1x
	Kurczak- noga	300-400	20	200	<ul style="list-style-type: none">- 3 minuty temu- ciepło- Wypełniony olejem kuchennym anulować- Obróć 1x
	Stek (ja- dium)	200-300	12	180	<ul style="list-style-type: none">- 3 minuty temu- ciepło- Obróć 1x
	Małe ciasta	400	25	160	<ul style="list-style-type: none">- Użyj formy do pieczenia miejsce, ok. 6 muffinek- Nie przesuwaj/ Obróć się



Aby uzyskać optymalne rezultaty gotowania, w trakcie gotowania potrząśnij koszem do smażenia lub obracaj potrawę kilka razy, jeśli to konieczne.

symbol	automatyczny program	Rekomendacja Waga (G)	Długość czasu (min.)	°C	Ogłoszenie
	Krewetka (świeże lub rozmrożone)	300	8	180	<ul style="list-style-type: none">- 3 minuty temu-ciepło- Dodaj 1 łyżkę oleju kuchennego- Wstrząśnąć 1x
	Ryba (np. łosoś pozwolić, rozmrozić)	300-400	10	180	<ul style="list-style-type: none">- 3 minuty temu-ciepło- Wypełniony olejem kuchennym anulować- Obróć 1x
	kurczak	500-600	30	200	<ul style="list-style-type: none">- 3 minuty temu-ciepło- Wypełniony olejem kuchennym anulować- Obróć 1x
	Warzywa (np. papryka, grzyby, Cukinia, karmel Toffeln)	400-500	10	160	<ul style="list-style-type: none">- 3 minuty temu-ciepło- Dodaj 2 łyżki oleju kuchennego- Przygotuj kawałki o średnicy 2,5 cm- kawałki ziemniaków wyciąć mniejsze- Wstrząśnąć 1x



Po 5 minutach bezczynności przycisku urządzenie przechodzi w tryb czuwania.

Naciśnij przycisk trybu gotowości  aby włączyć urządzenie.

- Naciśnij odpowiedni przycisk programu automatycznego, aby ustawić żądany program automatyczny.

Temperatura i czas gotowania wybranego programu wyświetlane są naprzemiennie.

-Rozpocznij proces gotowania, naciskając przycisk



Podczas gotowania symbol programu automatycznego i przycisk migają.




Po zakończeniu gotowania element grzejny wyłączy się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Wentylator pracuje jeszcze przez około minutę. Gdy wentylator się wyłączy, rozlegnie się sygnał.



W każdej chwili możesz dostosować czas i temperaturę gotowania (patrz „8.2. Indywidualne ustawianie czasu i temperatury gotowania”).




Aby uzyskać optymalne rezultaty gotowania, podgrzej piekarnik z termoobiegiem ryt - użyj programu automatycznego co najmniej 3 minuty wcześniej **Z NAGRZEWANIANA.** 



Aby uniknąć utraty ciepła, zaleca się rozpoczynać proces gotowania dopiero po całkowitym wsunięciu garnka (5).

-.-. Ustaw czas i temperaturę gotowania indywidualnie

-Naciśnij przycisk trybu gotowości  aby włączyć frytownicę. Domyślny czas gotowania wynosi 15 minut i temperatura 180°C.

Możesz indywidualnie dostosować program automatyczny lub powyższe ustawienie wstępne do swojego przepisu.

- Zestaw za pomocą przycisków **—** Lub **+** żadaną temperaturę gotowania Kroki co 5°C. Temperatura jest wyświetlana w °C w polu wyświetlacza (1).

Wskazanie temperatury miga trzykrotnie. Następnie temperatura zostanie zapisana. Można ustawić temperaturę od 50°C do 200°C.

- Zestaw za pomocą przycisków **—** Lub **+** żądany czas gotowania w minutach dziesięć kroków. Czas gotowania pokazany jest w polu wyświetlacza (13).

Maksymalny czas gotowania wynosi 60 minut.

-Rozpocznij proces gotowania, naciskając przycisk . Przycisk miga i hać sygnał dźwiękowy. Rozpoczyna się proces gotowania.

-. Zalecane ustawienia



Ilości lub ilości podane w tabeli reprezentują ilości optymalne i maksymalne.

Odpowiednie ustawienia dla każdego dania można znaleźć w tabeli. Możesz zmieniać ustawienia w zależności od ilości, przygotowywanej potrawy lub własnych życzeń. Należy również przestrzegać instrukcji przygotowania dostarczonych przez odpowiednich producentów żywności.

Większe ilości żywności zwykle wymagają nieco dłuższego czasu gotowania, mniejsze ilości nieco krótszego czasu gotowania.



Aby uzyskać optymalne rezultaty gotowania, w trakcie gotowania potrząśnij koszem do smażenia lub obracaj potrawę kilka razy, jeśli to konieczne.

Sąd	Optymalny- waga (G)	Długość czasu (min.)	Temp. (°C)	Ogłoszenie
	Maksymalny- waga (G)			
Cienkie mrożone te frytki	450	19	200	<ul style="list-style-type: none">- Rozgrzewaj przez 3 minuty- Wstrząśnij 3-4x
Małe ciasta	400	23	160	<ul style="list-style-type: none">- użyj formy do pieczenia, około 6 muffinów- Nie przesuwaj/ Obróć się
Kurze udka	200 (ok. 1 szt.)	25	180	<ul style="list-style-type: none">- Rozgrzewaj przez 3 minuty- Posmaruj olejem kuchennym czem- Obróć 1x
	400 (ok. 2 sztuki)			
Warzywa (np. papryka, grzyby gnony, cukinia, Ziemniaki)	200	10	160	<ul style="list-style-type: none">- Rozgrzewaj przez 3 minuty- Dodaj 2 łyżki oleju kuchennego- Przygotuj kawałki o średnicy 2,5 cm- Pokrój mniejsze kawałki ziemniaków- Wstrząśnij 1x
	400	20	180	



Jeśli frytownica nie została wstępnie podgrzana, pozwól potrawom gotować się dłużej przez 3 minuty.






Podczas przygotowywania możesz w każdej chwili wyjąć patelnię (5) z urządzenia, aby sprawdzić stan gotowania. Minutnik gotowania nadal odlicza czas.

Częste wyciąganie garnka powoduje utratę ciepła. Może to wymagać wydłużenia czasu gotowania.

-.-. Przerwanie programu


Aby sprawdzić stan gotowania lub ponownie rozmieścić żywność, możesz przerwać proces gotowania.

- Naciśnij przycisk  przetrwać proces gotowania.
 -  przestaje migać i słychać sygnał dźwiękowy.
- Wyciągnij garnek do smażenia (5), aby sprawdzić stan gotowania lub rozłożyć ponownie potrawę.
- Wsuń garnek całkowicie z powrotem do urządzenia. Naciśnij przycisk
- ponownie, aby kontynuować  gotowanie.

Odliczanie czasu będzie wówczas kontynuowane automatycznie.

-.-. program wyjściowy

Po zakończeniu gotowania element grzejny wyłączy się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Wentylator pracuje jeszcze przez około minutę. Gdy wentylator się wyłączy, rozlegnie się sygnał.

- Jeśli chcesz całkowicie przerwać gotowanie, naciśnij przycisk czuwania, aż urządzenie się  wyłączy.
- Wyciągnij wtyczkę zasilania (10) z gniazdka.
- Wyciągnij garnek do smażenia (5) z urządzenia za pomocą uchwyty kosza do smażenia (6). Połóż patelnię na powierzchni odpornej na ciepło.
- Zdejmij naczynia z patelni.

- Wyczyść frytownicę na gorące powietrze



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Istnieje ryzyko porażenia prądem przez części pod napięciem.

- Przed czyszczeniem zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazdka (10).
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach. Jeżeli urządzenie wpadło do cieczy, w żadnym wypadku nie należy go dotykać. Najpierw odłącz wtyczkę zasilania. W żadnym wypadku nie należy ponownie używać urządzenia. Zleć sprawdzenie urządzenia producentowi, jego serwisowi klienta lub osobie o podobnych kwalifikacjach.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko zranienia!

Istnieje ryzyko poparzenia o gorące powierzchnie.

- Przed czyszczeniem należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia na co najmniej 60 minut. Wyjmij patelnię, aby urządzenie mogło szybciej ostygnąć. Połóż patelnię na powierzchni odpornej na ciepło.



UWAGA!

Możliwe uszkodzenie urządzenia!

Istnieje ryzyko uszkodzenia urządzenia na skutek nieprawidłowego użytkowania.

-W żadnym wypadku nie należy używać środków czyszczących szorstkich, ściernych, ziarnistych, zawierających kwas octowy, sodę lub rozpuszczalniki. Mogą one uszkodzić powierzchnię lub nadruk na urządzeniu.

-Nie czyścić frytownicy na gorące powietrze w zmywarce.


- Wyczyść garnek do smażenia (5) i kosz do smażenia (8) za pomocą gąbki i niewielkiej ilości łagodnej wody z mydłem. Ostrożnie opłucz części czystą wodą, a następnie dokładnie je osusz.
- Garnek i kosz do smażenia można myć w zmywarce. Jednakże w celu delikatnego czyszczenia zaleca się ręczne mycie części w sposób opisany powyżej.
- Wyczyść komorę smażenia (4) ciepłą wodą i miękką gąbką.
- Jeżeli elementy grzejne są zabrudzone, należy użyć szczotki do mycia naczyń. Ostrożnie usuń resztki jedzenia.
- Do czyszczenia panelu sterowania i powierzchni zewnętrznych urządzenia nadaje się miękka, lekko zwilżona ściereczka.

--. Dłuższe nieużywanie i transport

- Jeżeli nie korzystasz z urządzenia przez dłuższy czas, wyciągnij wtyczkę z gniazdka (10), wyczyść urządzenie i przechowuj urządzenie w suchym, niezakurczonym i niezamrażonym miejscu, z dala od bezpośredniego światła słonecznego.
- Aby uniknąć uszkodzenia produktu w transporcie, zalecamy korzystanie z oryginalnego opakowania.

--. Rozwiązywanie problemów

Produkt opuścił naszą firmę w idealnym stanie. Jeśli nadal widzisz problem, spróbuj najpierw 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 ma znaczenia.	Wtyczka zasilania (10) nie jest podłączona do gniazdka.	- Urządzenie należy podłączyć wyłącznie do prawidłowo podłączonego miejsca zainstalowane gniazdo.
	Wpis niekompletny.	- Rozpocznij proces gotowania naciskając przycisk (pa  Rozdział „8. Obsługa frytownicy na gorące powietrze).
Naczynia są zupełnie nie.	Ilość napełnienia jest zbyt duża.	- Napełniaj kosz do smażenia (8) tylko do 75%.
	Temperatura gotowania jest zbyt niska.	- Naciśnij przycisk, aby zwiększyć temperaturę gotowania.
	Czas gotowania jest za krótki.	- Naciśnij przycisk, aby wydłużyć czas gotowania.
Naczynia są nawet nie gotowane.	Jedzenie jest zbyt blisko siebie.	- Niektóre dania muszą kilka razy podczas gotowania z biegiem czasu być wstrząśnięty/ obrócony.
		- Napełnij koszyk do smażenia (8) małymi kawałkami. Mniejsze kawałki gotują się bardziej równomiernie.
Te smażone Jedzenie nie wystarczająco chrupiące.	Użyto żywności nieodpowiedniej do frytownicy na gorące powietrze.	- Aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty, używaj przekąsek nadających się do piekarnika lub lekko natłuszczonych.
Urządzenie odchodzi nie daj się zwieść zamknąć.	Kosz do smażenia (8) jest przepelniony.	- Napełniaj kosz do smażenia (8) tylko do 75%.

problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązywanie problemów
<p>Białe palenie nawijanie w urządzeniu</p>	<p>Dania są bardzo tłuste.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Podczas przygotowywania bardzo tłustych potraw tłuszcz kapie na dno garnka (5). Tłuszcz wytwarza w naczyniu więcej ciepła niż zwykle – nie ma to wpływu na urządzenie ani na wynik gotowania.
	<p>W garnku (5) i koszu do smażenia (8) znajdują się jeszcze pozostałości tłuszczu z poprzedniego procesu gotowania.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Spalić pozostałości tłuszczu. Po każdym użyciu wyczyść garnek do smażenia (5) i kosz do smażenia (8).
<p>Świeże frytki stać się frytkami nawet nie smażony.</p>	<p>Paluszki ziemniaczane nie były wystarczająco namoczone.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Włóż paluszki ziemniaczane do zimnej wody na około pół godziny, aby skrobia mogła uciec. Przed napełnieniem osusz je papierem kuchennym.
	<p>Odmiana ziemniaków jest nieodpowiednia.</p>	
<p>Świeże frytki stać się frytkami nie chrupiące.</p>	<p>Ziemniaki są zbyt mokre.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Chrupkość zależy od zawartości wody i skrobi w odmianie ziemniaka oraz ilości oleju.
		<ul style="list-style-type: none"> - Ostrożnie osusz ziemniaki, a następnie zalej je około 1 łyżką oleju kuchennego.
		<ul style="list-style-type: none"> - Ziemniaki pokroić na mniejsze kawałki.

--. sprzedaż



URZĄDZENIE (tylko dla Niemiec)

Wszystkie urządzenia elektryczne i elektroniczne oznaczone poniższym symbolem nie mogą być wyrzucane razem ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz po zakończeniu ich żywotności muszą zostać zebrane przez użytkownika końcowego oddzielnie od niesegregowanych odpadów komunalnych.

Użytkownicy końcowi mają obowiązek segregacji zużytych baterii i akumulatorów, które nie są objęte starym urządzeniem, a także lamp, które można wyjąć ze starego urządzenia w sposób nieniszczący, ze starego urządzenia przed oddaniem ich do punktu zbiórki i wysłania do osobną kolekcję.

Dystrybutorzy posiadający powierzchnię sprzedaży sprzętu elektrycznego i elektronicznego co najmniej 400 m² oraz dystrybutorzy żywności o łącznej powierzchni sprzedaży co najmniej 800 m², którzy kilka razy w roku kalendarzowym lub na stałe oferują sprzęt elektryczny i elektroniczny oraz dostępnych na rynku, są obowiązani dostarczyć użytkownikowi końcowemu nowe urządzenie elektryczne lub elektroniczne, bezpłatnie przyjąć od użytkownika końcowego stare urządzenie tego samego rodzaju, które zasadniczo spełnia te same funkcje, co nowego urządzenia, w miejscu dostawy lub w jego bezpośrednim sąsiedztwie oraz na żądanie użytkownika końcowego, niezależnie od zakupu nowego urządzenia elektrycznego, elektronicznego lub elektronicznego, do trzech starych urządzeń każdego typu urządzenia, które nie są większy niż 25 centymetrów w dowolnym wymiarze zewnętrznym, można bezpłatnie odebrać w sklepie detalicznym lub w jego bezpośrednim sąsiedztwie.

W przypadku sprzedaży z wykorzystaniem środków porozumiewania się na odległość za powierzchnię sprzedaży uważa się wszystkie powierzchnie magazynowania i wysyłki sprzętu elektrycznego i elektronicznego dystrybutora, a za całkowitą powierzchnię sprzedaży wszystkie powierzchnie magazynowania i sprzedaży dystrybutora. Dodatkowo w przypadku sprzedaży z wykorzystaniem środków porozumiewania się na odległość, gdy nowe urządzenie elektryczne lub elektroniczne dostarczane jest do prywatnego gospodarstwa domowego, stare urządzenie można odebrać bezpłatnie w tym miejscu dostawy dla urządzeń kategorii 1, 2 oraz 4 załącznika nr 1 do ust. 2 ust. 1 ElektroG spółka z ograniczoną odpowiedzialnością (wymienniki ciepła, ekrany, monitory i urządzenia zawierające ekrany o powierzchni większej niż 100 centymetrów kwadratowych, urządzenia duże).

W Twojej okolicy znajdują się bezpłatne punkty zbiórki, w których można oddać stare urządzenia oraz, w razie potrzeby, inne punkty zbiórki w celu ponownego wykorzystania starych urządzeń. Adresy można uzyskać od władz lokalnych.

Jeżeli stare urządzenie posiada pamięć danych, należy utworzyć zewnętrzną kopię zapasową wszystkich danych oraz trwale i nieodwołalnie usunąć je ze starego urządzenia przed jego zwrotem. Użytkownicy końcowi ponoszą wyłączną odpowiedzialność za usunięcie wszystkich danych osobowych znajdujących się na starych urządzeniach przeznaczonych do utylizacji.



URZĄDZENIE (INNE KRAJE NIEMIECKOJĘZYCZNE) Starych urządzeń nie wolno wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi.

Zgodnie z dyrektywą 2012/19/UE urządzenie po zakończeniu okresu użytkowania należy poddać właściwej utylizacji.



Materiały nadające się do recyklingu zawarte w urządzeniu są poddawane recyklingowi, co pozwala uniknąć zanieczyszczenia środowiska.

Zanieś stare urządzenie do punktu zbiórki odpadów elektronicznych lub do centrum recyklingu.

Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z lokalną firmą zajmującą się utylizacją odpadów lub władzami miejskimi.



Opakowanie

Twoje urządzenie jest zapakowane w sposób zabezpieczający je przed uszkodzeniami w transporcie. Opakowanie jest surowcem i dlatego można je ponownie wykorzystać lub zawrócić do obiegu surowcowego.

--. części zamienne

Jeśli chcesz ponownie zamówić części zamienne, odwiedź nasz sklep serwisowy MEDION pod adresem <https://www.medion.com/medionserviceshop>.

Znajdziesz tam wszystkie istotne informacje na temat Twojego produktu.

--. Dane techniczne

Nazwa dostawcy lub znak towarowy:	MEDION®
Adres dostawcy:	MEDION AG Przy Zehnthofie 77 45307 Jedzenie NIEMCY
Identyfikator modelu:	MD 11740
Zasilacz:	220-240 V, 50-60 Hz
Wydajność:	1800-2150 W
Całkowita pojemność (garnek):	6,2 litra
Zawartość użytkowa kosza do smażenia:	5,2 litra
Kontrola temperatury:	50-200°C
Ustawienie maksymalnego czasu gotowania:	60 minut
Wymiary (szer. × głęb. × wys.), łącznie z uchwytem kosza do smażenia	ok. 31x38x32 cm