

MEDION®

Instrukcja obsługi



Wielofunkcyjna frytkownica na gorące powietrze

ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN

MEDION® MD 10072

Spis treści.

1.	Informacje dotyczące niniejszej instrukcji obsługi.....	4
1.1.	Objaśnienie symboli.....	4
2.	Przeznaczenie.....	6
3.	Instrukcje bezpieczeństwa	7
3.1.	Zasilanie	8
4.	Zakres dostawy	14
5.	Przegląd jednostek	15
5.1.	Kontrole.....	17
5.2.	Przed pierwszym użyciem	20
5.3.	Włączanie/wyłączanie urządzenia	20
5.4.	Ogrzać puste miejsce	20
5.5.	Otwórz drzwi urządzenia	21
5.6.	Korzystanie z akcesoriów	21
6.	Obsługa frytownicy z gorącym powietrzem	25
6.1.	Automatyczne programy gotowania	27
6.2.	Ręczna regulacja	29
6.3.	Włączenie oświetlenia.....	31
6.4.	Wyłączanie urządzenia	31
7.	Rozwiązywanie problemów	32
8.	Czyszczenie.....	34
9.	Przechowywanie/transport	36
10.	Utylizacja	36
11.	Dane techniczne	37
12.	Informacje o zgodności	37
13.	Informacje o usługach	38
14.	Nadruk	40
15.	Polityka prywatności	41



ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN

1. Informacje o niniejszej instrukcji obsługi



Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi Państwu przyjemność.

Przed użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa i całą instrukcję obsługi. Przestrzegać ostrzeżeń umieszczonych na urządzeniu i w instrukcji obsługi.

Instrukcję obsługi należy zawsze przechowywać w zasięgu ręki. W przypadku sprzedaży lub przekazania urządzenia należy pamiętać o przekazaniu również niniejszej instrukcji obsługi, ponieważ stanowi ona istotną część produktu.

1.1. Objaśnienie symboli

Jeśli fragment tekstu oznaczony jest jednym z poniższych symboli ostrzegawczych, należy unikać opisanego w nim zagrożenia, aby zapobiec opisanym tam możliwym skutkom.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ostrzeżenie o bezpośrednim zagrożeniu życia!



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie o możliwym zagrożeniu życia i/lub poważnych, nieodwracalnych obrażeniach ciała!



UWAGA!

Ostrzeżenie o możliwości wystąpienia umiarkowanych i lub niewielkich obrażeń ciała!



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie o niebezpieczeństwie związanym z porażeniem prądem!



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo ze strony gorących powierzchni!



UWAGA!!!

Postępuj zgodnie z instrukcją, aby uniknąć szkód

materialnych!





Dalsze informacje dotyczące użytkowania urządzenia!



Należy przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi!

- Punkt kulminacyjny / Informacje o zdarzeniach podczas operacji

Działanie, które należy przeprowadzić

Instrukcje bezpieczeństwa, które należy wykonać

Klasa ochrony I

Urządzenia elektryczne klasy ochronności I to urządzenia elektryczne, które posiadają co najmniej podstawową izolację na całej powierzchni i są wyposażone we wtyczkę ze stykiem ochronnym lub stały przewód przyłączeniowy z przewodem ochronnym. Urządzenia elektryczne klasy ochronności I mogą mieć części z podwójną lub wzmocnioną izolacją lub części zasilane bezpiecznym, niskim napięciem.



Produkty oznaczone tym symbolem spełniają wymagania dyrektyw UE (patrz rozdział "Informacje o zgodności").



Bezpieczna dla środowiska utylizacja

Urządzenie należy zutylizować w sposób przyjazny dla środowiska (patrz rozdział "Utylizacja").



ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN

2. Przeznaczenie

Urządzenie oferuje Państwu szeroki zakres zastosowań:-
smażenie, dehydratacja, pieczenie, zapiekanie,
gratinowanie, opiekanie, er-
ogrzać, ugotować.

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

To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych zastosowaniach domowych, ale nie do

- w kuchniach dla pracowników sklepów, biur i innych powierzchni komercyjnych,
- w posiadłościach rolnych,
- klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych,
- w łóżkach i śniadaniach.

Należy pamiętać, że odpowiedzialność wygasa w przypadku niewłaściwego użytkowania:

- Nie modyfikuj urządzenia bez naszej zgody i nie używaj żadnych akcesoriów, które nie zostały przez nas zatwierdzone lub dostarczone.
- Stosować wyłącznie części zamienne i akcesoria dostarczone lub zatwierdzone przez nas.
- Należy przestrzegać wszystkich informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, a w szczególności wskazówek dotyczących bezpieczeństwa. Każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe i może prowadzić do obrażeń ciała lub szkód materialnych.

100000PLN

ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN

3. Instrukcje bezpieczeństwa



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo obrażeń!

Ryzyko obrażeń u dzieci i osób o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej (np. osób częściowo niepełnosprawnych, osób starszych o ograniczonej sprawności fizycznej i umysłowej) lub braku doświadczenia i wiedzy (np. starszych dzieci).

- Urządzenie i akcesoria należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat wzwyż oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, jeżeli otrzymały one nadzór lub instrukcję dotyczącą bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci.
- Dzieci nie zdają sobie sprawy z zagrożeń, jakie mogą powstać przy obsłudze urządzeń elektrycznych. Podczas użytkowania urządzenia należy zachować szczególną uwagę, gdy w pobliżu znajdują się dzieci.
- Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z dala od urządzenia i kabla przyłączeniowego.

100000PLN

ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo uduszenia!

Materiały opakowaniowe mogą zostać połknięte lub niewłaściwie użyte, dlatego istnieje ryzyko zadławienia!

- Materiał opakowaniowy, np. folię lub torebki plastikowe, należy przechowywać z dala od dzieci.
- Nie pozwalać dzieciom bawić się materiałem opakowaniowym.

3.1. Zasilanie



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem/zwarcia!

Istnieje ryzyko porażenia prądem/zwarcia z powodu części będących pod napięciem.

- Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach ani trzymać go pod bieżącą wodą, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i łatwo dostępnego gniazdka elektrycznego, które znajduje się w pobliżu miejsca instalacji. Lokalne napięcie sieciowe musi odpowiadać danym technicznym urządzenia.
- W przypadku konieczności szybkiego odłączenia urządzenia od sieci elektrycznej, gniazdo musi być swobodnie dostępne.
- Wyciągnąć wtyczkę sieciową urządzenia z gniazdka,
 - podczas czyszczenia urządzenia,
 - jeśli urządzenie stało się wilgotne lub mokre,
 - jeśli nie nadzorujesz jednostki,
 - gdy urządzenie nie będzie już używane.
- W przypadku uszkodzenia wtyczki, przewodu zasilającego lub urządzenia należy natychmiast odłączyć urządzenie.
- Przed czyszczeniem i konserwacją oraz przed montażem i demontażem akcesoriów należy zawsze odłączyć

urządzenie od sieci.



-
- Zawsze wyciągaj wtyczkę, a nie kabel sieciowy.
 - Unikać kontaktu z wodą lub innymi płynami. Urządzenie, kabel sieciowy i wtyczkę sieciową trzymać z dala od umywalek, zlewów lub podobnych miejsc. Nie wystawiaj go na działanie kapiącej lub rozpryskującej się wody.
 - Na urządzeniu lub w jego pobliżu nie należy umieszczać przedmiotów wypełnionych płynami, np. wazonów lub napojów.
 - Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
 - Upewnij się, że kabel sieciowy nie styka się z gorącymi przedmiotami lub powierzchniami (np. blat kuchenki).
 - Nie należy obsługiwać urządzenia, jeśli widoczne są uszkodzenia urządzenia lub przewodu zasilającego, lub jeśli urządzenie zostało upuszczone.
 - Podczas burzy z piorunami może dojść do uszkodzenia urządzeń podłączonych do sieci. Dlatego podczas burzy zawsze należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.
 - Przed pierwszym użyciem urządzenia i po każdym użyciu należy sprawdzić, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone.
 - Odwinąć całkowicie kabel sieciowy.
 - Nie zaginać ani nie zginać przewodu sieciowego.
 - W przypadku zauważenia uszkodzeń transportowych należy niezwłocznie skontaktować się z serwisem.
 - Nigdy nie dokonuj samodzielnie żadnych zmian w urządzeniu ani nie próbuj otwierać i/lub naprawiać żadnej części urządzenia.
 - Nigdy nie otwierać obudowy ani nie wkładać przedmiotów przez szczeliny wentylacyjne.
 - Naprawę kabla sieciowego należy zlecać wyłącznie w wykwalifikowanym warsztacie specjalistycznym lub przesać do serwisu, aby uniknąć zagrożeń.
 - Nigdy nie dotykaj urządzenia ani przewodu zasilającego mokrymi rękami.
-

-
- Nie należy używać urządzenia w pomieszczeniach wilgotnych i bardzo zakurzonych.



-
- Nie należy narażać urządzenia na działanie ekstremalnych warunków. Do czynników, których należy unikać należą:
 - Duża wilgotność lub mokość,
 - ekstremalnie wysokie lub niskie temperatury,
 - bezpośrednie światło słoneczne,
 - otwarty ogień.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarowe! Niebezpieczeństwo obrażeń!

Istnieje ryzyko obrażeń z powodu oparzeń oraz ryzyko pożaru z powodu kontaktu z innymi przedmiotami z powodu gorących powierzchni. Obudowa i drzwi urządzenia stają się bardzo gorące podczas użytkowania.

- Ponieważ kratka wylotu pary z tyłu urządzenia ze względu na swoją funkcję nagrzewa się, nie wolno jej dotykać podczas pracy, aby uniknąć poparzeń.
- Gorąca para wydostaje się podczas smażenia, suszenia, pieczenia, zapiekania, opiekania, podgrzewania i gotowania. Nie należy dotykać tej pary.
- Podczas pracy nie należy dotykać obudowy.
- Podczas pracy urządzenia dotykać tylko za uchwyt. Do tego celu należy używać rękawic kuchennych.
- W przypadku otwarcia drzwi urządzenia istnieje ryzyko poparzenia przez wydobywającą się parę. Nie trzymać głowy bezpośrednio nad urządzeniem i nie sięgać do tej pary.
- Podczas pracy urządzenia w jego bezpośrednim sąsiedztwie nie mogą znajdować się żadne łatwo palne materiały (np. zasłony, ręcznik do herbaty, ścierka do piekarnika, papier itp.) Nigdy nie suszyć tekstyliów ani przedmiotów na, nad lub w urządzeniu. Istnieje ryzyko pożaru.
- Nie wolno przenosić urządzenia podczas pracy.

-
- Upewnij się, że szczeliny wentylacyjne nie są zasłonięte, gdy urządzenie pracuje. W przeciwnym razie potrawy nie będą gotowane równomiernie, a urządzenie może zostać uszkodzone i przegrzane.
 - Aby uniknąć obrażeń, nigdy nie sięgaj do wnętrza urządzenia, dopóki całkowicie nie ostygnie.
 - Nie należy używać żadnych metalowych przedmiotów, w tym folii aluminiowej, we wnętrzu, z wyjątkiem kosza obrotowego, różna obrotowego, rusztu do grillowania i tacy ociekowej. Może to doprowadzić do przegrzania.
 - Przed wymianą lub usunięciem akcesoriów należy zawsze odczekać, aż urządzenie i akcesoria ostygną.
 - Unikać kontaktu żywności z wewnętrznymi ścianami urządzenia.
 - Urządzenie nie może być obsługiwane za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania (np. przy gniazdku radiowym).
 - Nie należy używać urządzenia w miejscach, w których istnieje ryzyko wybuchu. Należą do nich np. magazyny zbiorników, magazyny paliw lub obszary, w których przetwarzane są rozpuszczalniki. Nie należy również używać tego urządzenia w miejscach, w których powietrze jest obciążone cząsteczkami (np. mąka lub pył drzewny).
 - Po użyciu należy odłączyć urządzenie od sieci. Dopiero po wyciągnięciu wtyczki z gniazdka urządzenie jest całkowicie pozbawione prądu.
 - Przed przeniesieniem lub czyszczeniem urządzenia należy pozostawić je do ostygnięcia na ok. 60 minut, aby uniknąć obrażeń.
 - Nie używaj urządzenia jako szafy. Nigdy nie przechowuj w urządzeniu papieru, kartonu, plastiku lub innych przedmiotów.
 - Należy używać wyłącznie dostarczonych akcesoriów.



UWAGA!

Niebezpieczeństwo obrażeń!

Istnieje ryzyko obrażeń w wyniku nieostrożnego użytkowania.

- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Upewnij się, że kabel sieciowy nie stanowi zagrożenia potknięciem - nie używaj przedłużaczy.
- Umieść urządzenie na twardej, równej powierzchni.
- Nie należy umieszczać urządzenia na krawędzi stołu. Urządzenie może się przewrócić i spaść.



UWAGA!

Zagrożenie dla zdrowia!

Pieczenie, gotowanie lub grillowanie w zbyt wysokiej temperaturze może spowodować powstanie substancji szkodliwych dla zdrowia.

- Usunąć przypalone resztki jedzenia.
- Podczas pieczenia lub grillowania nie dopuść do zbytowego przyciemnienia potraw.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarowe!

Istnieje ryzyko pożaru od gorących powierzchni.

- Upewnij się, że podczas pracy urządzenie nie styka się z żadnym innym obiektem. Pozostawić wystarczającą odległość (min. 40 cm) na wszystkie strony i w górę. W szczególności nie umieszczać go w pobliżu materiałów łatwo palnych (zasłony, draperie, papier itp.).
- Urządzenie to może być eksploatowane wyłącznie jako urządzenie wolnostojące i nie może być instalowane ani eksploatowane w szafie.
- Nie należy przykrywać urządzenia.
- Nie należy umieszczać na urządzeniu żadnych przedmiotów.
- Nie umieszczaj urządzenia na powierzchniach, które się nagrzewają

(np. płyty grzewcze).



-
- Nie należy umieszczać urządzenia bezpośrednio przy kuchence gazowej, elektrycznej lub innym gorącym piecu.
 - Upewnij się, że
 - szczeliny wentylacyjne nie są zasłonięte (np. przez zasłony, czasopisma, firanki, obrusy itp.), aby zawsze była zapewniona wystarczająca wentylacja,
 - na urządzenie nie działają bezpośrednie źródła ciepła (np. grzejniki).
 - Napełnij urządzenie tylko taką ilością jedzenia, aby pozostawić wolne boki wnętrza i element grzewczy. Unikać przepełnienia urządzenia.
 - Nie należy napełniać akcesoriów olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarowe.



UWAGA!!!

Możliwe szkody materialne!

Urządzenie może ulec uszkodzeniu w przypadku niewłaściwego użytkowania.

- Przewód sieciowy nie powinien być zagięty ani owinięty wokół urządzenia. Do pracy należy całkowicie rozwinąć przewód. Nie wolno zaginać ani zginać przewodu sieciowego.
- Podczas burzy z piorunami urządzenia podłączone do sieci mogą zostać uszkodzone. Dlatego podczas burzy zawsze należy odłączyć wtyczkę sieciową.

Wrażliwe powierzchnie we wnętrzu:

- Nie należy używać ostrych przedmiotów, aby uniknąć zarysowań.
- Do usuwania jedzenia używaj drewnianych lub odpornych na wysoką temperaturę plastikowych sztućców.

ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN



UWAGA!!!

Możliwe szkody materialne!

Dodatki chemiczne w powłokach mebli mogą atakować materiał, z którego wykonane są nóżki urządzenia i powodować pozostałości na powierzchni mebli.

- W razie potrzeby umieść urządzenie na podłożu niewrażliwym na ciepło.

4. Zakres dostawy



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo uduszenia!

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

- Folię opakowaniową należy przechowywać z dala od dzieci.
- Wyjąć produkt z opakowania i usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
- Proszę sprawdzić kompletność dostawy i powiadomić prosimy o kontakt w ciągu 14 dni od zakupu, jeśli przesyłka nie dojdzie. plete.

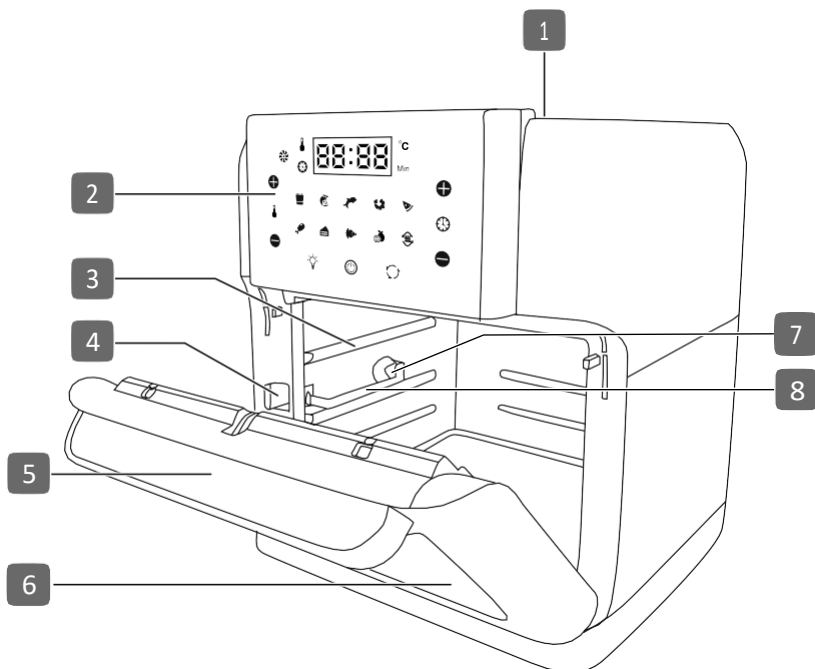
Wraz z zakupionym pakietem otrzymaliście:

- Frytownica na gorące powietrze
- Ruszty do grillowania (3x)
- Taca ociekowa
- Kosz obrotowy
- Mierzwa obrotowa
- Uchwyt (narzędzie do demontażu kosza obrotowego/spitera)
- Instrukcja obsługi

100000PLN

ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN

5. Przegląd urządzeń

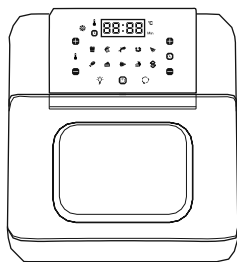


- 1) Pokrywa górna z otworami wlotowymi powietrza
- 2) Panel sterowania
- 3) Szyny prowadzące
- 4) Przełącznik blokujący (kosz obrotowy/rozdrabniacz obrotowy)
- 5) Uchwyt drzwiowy
- 6) Okno w drzwiach urządzenia
- 7) Blokada obrotowego kosza/dyszki
- 8) Szyna prowadząca dla kosza obrotowego / szpicy obrotowej

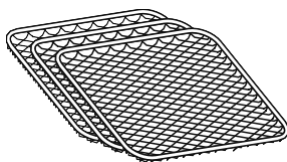
100000PLN

ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN

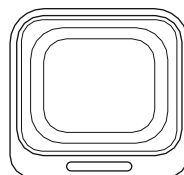
1



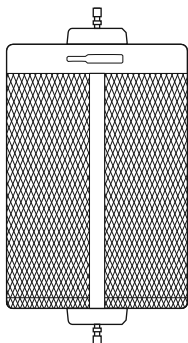
2



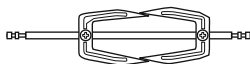
3



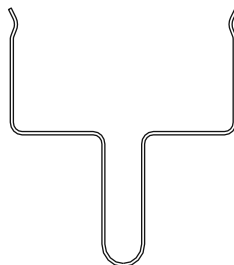
4



5



6

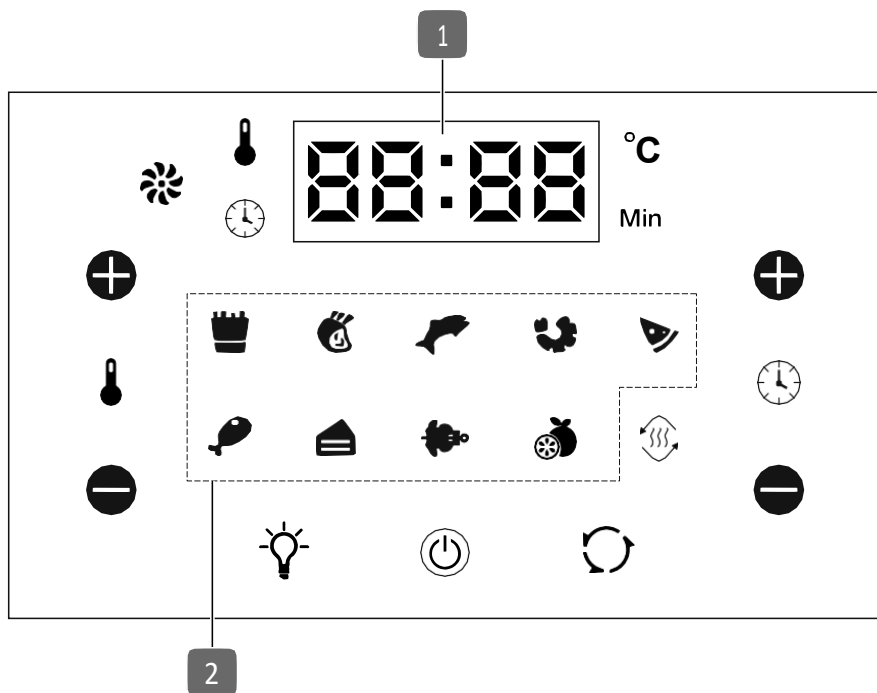


- 1) Frytownica na gorące powietrze
- 2) Grille
- 3) Taca ociekowa
- 4) Kosz obrotowy
- 5) Mierzwa obrotowa
- 6) Uchwyt (narzędzie do demontażu kosza obrotowego/spitera)

100000PLN











ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN

5.1. Elementy operacyjne



- 1) Wyświetlacz LCD (wskazanie temperatury gotowania w °C i czasu gotowania w minutach)
- 2) Automatyczne programy gotowania

5.1.1. Przyciski funkcyjne

Symbol	Funkcja
	Wskaźnik temperatury
	Wyświetlanie czasu gotowania
	Wyświetlacz wentylatora
	Zwiększenie temperatury
	Obniżenie temperatury
	Wydłużenie czasu gotowania
	Skrócenie czasu gotowania
	Włączanie/wyłączanie światła
	Przycisk On/Off
	Włączanie/wyłączanie obrotów (w przypadku kosza obrotowego/dyszki)

100000PLN

ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN

5.1.2. Automatyczne programy gotowania

Podczas pracy świeci się symbol ustawionego programu gotowania.

Symbol	Funkcja	Temperatura	Czas gotowania
	Mrożone frytki	200 °C	15 min
	Stek / Kotlety	180 °C	25 min
	Ryby	160 °C	15 min
	Krewetki/krewetki	160 °C	12 min
	Pizza	180 °C	15 min
	Noga z kurczaka	190 °C	40 min
	Ciasto	160 °C	30 min
	Kurczak z grilla	190 °C	30 min
	Suszone owoce	30 °C	2 godziny
	Rozgrzej	120 °C	12 min

ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN

5.2. Przed pierwszym użyciem

- Usunąć z urządzenia wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i folie.
- Sprawdzić integralność urządzenia i kompletność dostawy. części słuchowe.
- Umieścić urządzenie na płaskiej, suchej i odpornej na działanie wysokich temperatur powierzchni roboczej. na wygodnej wysokości roboczej.
- Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria przy użyciu ciepłej wody i łagodnego detergentu.
- Dobrze osuszyć akcesoria.
- Przetrzyj wewnątrz i zewnętrzną stronę urządzenia wilgotną szmatką.



UWAGA!!!

Możliwe szkody materialne!

- Nigdy nie czyścić urządzenia pod bieżącą wodą ani nie zanurzać go w wodzie.

- Frytownicę z gorącym powietrzem podłączać tylko do prawidłowo zainstalowanego, uziemionego i elektrycznie zabezpieczonego gniazdka. Lokalne napięcie sieciowe musi odpowiadać danym technicznym urządzenia. Wszystkie wskaźniki na panelu sterowania migają raz i rozlega się sygnał dźwiękowy. Następnie zapala się **przycisk ON / AUS**.

5.3. Włączanie urządzenia /wyłączenie

- Dotknij **przycisku ON / AUS**, aby włączyć urządzenie. Zostaną odtworzone następujące dźwięki sygnał dźwiękowy i zapalają się wszystkie wskaźniki na panelu sterowania.
- Dotknij ponownie **przycisku ON / AUS**, aby wyłączyć urządzenie.



Po wyłączeniu urządzenia wentylator pracuje jeszcze przez 20 sekund.

5.4. Puste Ogrzewanie

Przed użyciem urządzenie musi być raz dokładnie rozgrzane bez żadnych akcesoriów, aby usunąć wszelkie pozostałości tłuszczu powstałe w procesie produkcji.

- Zamknąć drzwi urządzenia.
- Naciśnij **przycisk ON / AUS** przez około 2 sekundy, aby włączyć urządzenie. przełącznik.

Krótko naciśnij ponownie **przycisk ON / AUS**.

Urządzenie rozpoczyna pracę z temperaturą gotowania 190°C i czasem gotowania 15 minut.



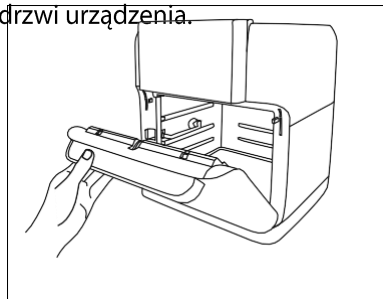


Przy pierwszym użyciu może pojawić się zapach i dym spowodowany pozostałościami po produkcji. Jest to jednak nieszkodliwe i szybko ustępuje. Zapewnić wystarczającą wentylację.

- Przed przystąpieniem do montażu lub przenoszenia urządzenia należy je całkowicie ostudzić, aby uniknąć obrażeń.

5.5. Otwieranie drzwi urządzenia

- Pociągnąć za uchwyt drzwiowy, aby zamknąć drzwi urządzenia otwarte.



5.6. Korzystanie z akcesoriów

- Wybierz odpowiednie akcesoria w zależności od przygotowywanej potrawy chciałby.
- Zawsze umieszczaj jedzenie w pasujących akcesoriach, aby zapewnić kon-. Należy zapobiegać kontaktowi żywności z elementami grzejnymi.
- Pociągnąć za uchwyt, aby otworzyć drzwi urządzenia i zainstalować odpowiednie akcesoria, jak opisano poniżej.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo obrażeń!

Akcesoria podczas pracy stają się bardzo gorące. Istnieje ryzyko poparzeń.

- Przed wymianą lub usunięciem urządzenia i akcesoriów należy zawsze pozwolić im ostygnąć.

100000PLN

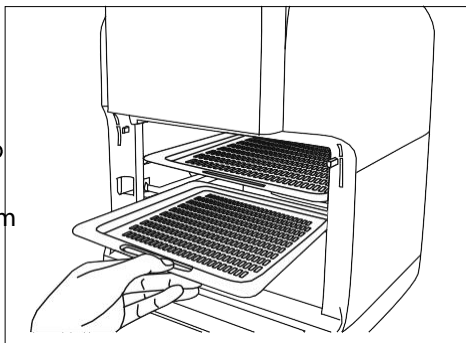
ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN

5.6.1. Ruszt do grillowania

Wykorzystaj ruszty do grillowania do odwadniania, przygotowywania chrupiących potraw lub odgrzewania pizzy.

Można używać jednocześnie 2 rusztów do grillowania.

- Przygotuj potrawę zgodnie z przepisem i umieść jedzenie w Środek rusztu do grillowania.
 - Umieść ruszt do grillowania w dwóch górnych prowadnic
- Włóż pokrywę i wciśnij ją do końca.

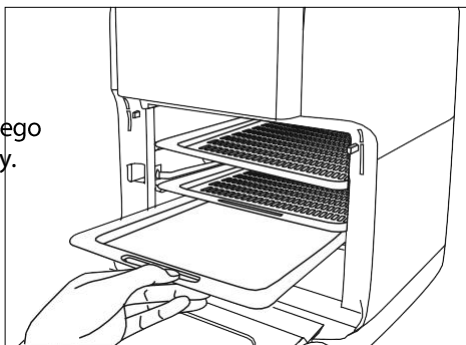


Im wyżej wybrana prowadnica, tym wyższa temperatura, więc gotowanie jest tam przyspieszone. Dlatego należy sprawdzać, czy jedzenie nie znajduje się pomiędzy nimi, aby uniknąć przypalenia.

5.6.2. Taca ociekowa

Resztki jedzenia lub kapiący tłuszcz zbierają się w tacy ociekowej. Wnętrze urządzenia można łatwiej wyczyścić.

- Wsunąć tackę ociekową z przodu każdego proces gotowania w dolnej prowadnicy. Olej i smar mogą być zbierane na szynie.

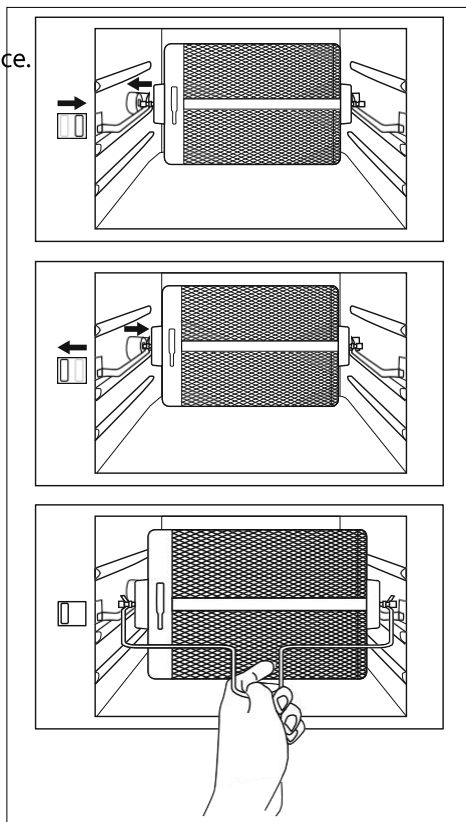


100000PLN

ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN

5.6.3. Kosz obrotowy

- Wsunąć przełącznik blokujący na miejsce. Ter w prawo i przesunąć Umieścić kosz obrotowy na koszu obrotowym, prowadnicę szprycy obrotowej w pozycji zablokowanej.
- Zwolnić przełącznik blokujący i zablokować kosz obrotowy.
- Zdjąć kosz obrotowy z uchwytem, aby uniknąć poparzeń.



ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN

5.6.4. Mierzwa obrotowa



OSTRZEŻENIE!

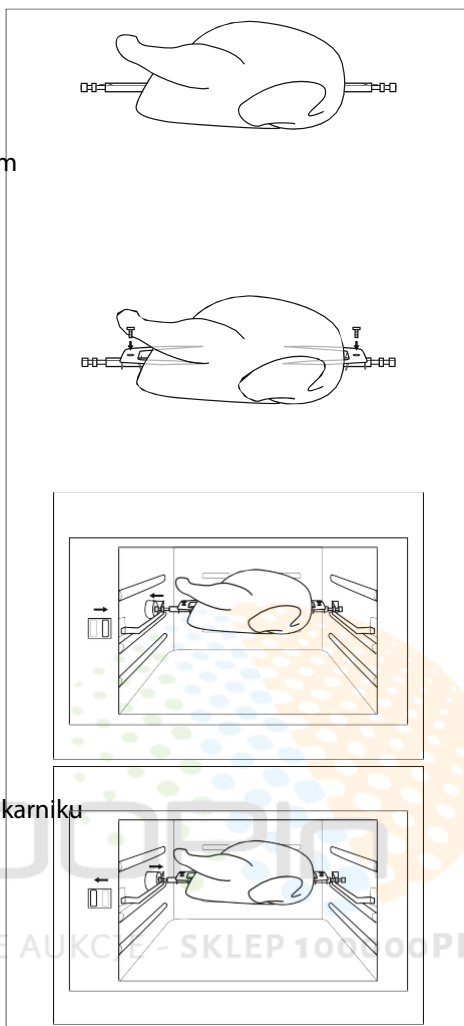
Niebezpieczeństwo obrażeń!

Końcówki widel są bardzo spiczaste ze względu na ich funkcję. Istnieje ryzyko zranienia w wyniku nakłucia skóry.

- Nie należy dotykać spiczastych końcówek.
- Akcesoria należy prawidłowo przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Rożen nadaje się do pieczenia/baraniny lub całych kurczaków o maksymalnym daniu ok. 1,2 kg. Potrawa nie może być zbyt duża.

- Przygotuj potrawę zgodnie z przepisem przed.
- Poprowadzić rożen przez Długość całego kurczaka/bra- dziesiątki.
- Zamontować widelki na krętliku szpikulec i wbić zęby w Mięso w.
- Zamocować widelec za pomocą dokręcić śruby.
- Nacisnąć przełącznik blokujący w prawo i umieścić rożen obrotowy w koszu obrotowym, szynę różna obrotowego w pozycji blokującej.
- Zwolnić przełącznik blokady i zablokować spit.
- Upewnij się, że pieczeń lub obrócić kurczaka swobodnie w piekarniku może.



ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100.00 PLN

6. Obsługa frytownicy z gorącym powietrzem

- Naciśnij przycisk **ON / AUS**, aby włączyć urządzenie.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Akcesoria i powierzchnie dotykowe urządzenia stają się podczas pracy bardzo gorące. Istnieje ryzyko poparzeń.

- Podczas pracy nie należy dotykać obudowy.
- Podczas pracy urządzenia dotykać tylko za uchwyt drzwi.
- Użyj dołączonego uchwytu, aby ustawić kosz obrotowy i rożen obrotowy we frytkownicy na gorące powietrze lub aby je wyjąć. Używaj również rękawic kuchennych/ garnkowych, aby chronić się przed poparzeniami.
- Podczas gotowania wydobywa się para. Nie wolno sięgać do tej pary.
- Z gorącymi potrawami należy obchodzić się tylko za pomocą odpowiednich sztućców, np. szczypców do grillowania.
- Nigdy nie przesuwaj urządzenia podczas pracy.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarowe!

Istnieje ryzyko pożaru od łatwopalnych przedmiotów lub żywności.

- We frytkownicy z gorącym powietrzem nie należy używać węzy do smażenia, papieru do pieczenia, folii aluminiowej, metalowych lub łatwopalnych przedmiotów oraz szklanych pojemników. Urządzenie mogłoby zostać uszkodzone.
- Nie należy gotować potraw, które są zbyt duże. Między żywnością a elementami grzewczymi lub ścianami musi być zachowana odpowiednia odległość.



UWAGA!!!

Możliwe szkody materialne!

Jeśli zostanie dodana zbyt duża ilość jedzenia, nie można zamknąć drzwi urządzenia.

- Nie zamykać drzwi urządzenia z użyciem siły.



UWAGA!!!

Możliwe szkody materialne!

Uszkodzenie powłoki akcesoriów przez ostre przedmioty lub metalowe sztucce.

- Używaj drewnianych lub plastikowych sztucców odpornych na działanie wysokich temperatur.



ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN

6.1. Automatyczne Programy gotowania

Przy automatycznym gotowaniu i gotowaniu na wolnym ogniu nie jest konieczne wprowadzanie czasu i temperatury gotowania. Programy ustawiają te wartości automatycznie. W tabeli przedstawiono przegląd programów automatycznych wraz z ich wskazaniem na wyświetlaczu.

Symbol	Funkcja	Temperatura	Czas gotowania
	Mrożone frytki	200 °C	15 min
	Stek / Kotlety	180 °C	25 min
	Ryby	160 °C	15 min
	Krewetki/krewetki	160 °C	12 min
	Pizza	180 °C	15 min
	Noga z kurczaka	190 °C	40 min
	Ciasto	160 °C	30 min
	Kurczak z grilla	190 °C	30 min
	Suszone owoce	30 °C	2 godziny
	Rozgrzej	120 °C	12 min

Stuknij w odpowiednią ikonę, aby wybrać automatyczny program



Zapala się wtedy odpowiedni symbol. Na wyświetlaczu LCD pojawia się temperatura gotowania w °C oraz czas gotowania w minutach. Czas gotowania odliczany jest co minutę.

- Po wybraniu programu gotowania dotknij **przycisku ON /OFF**.

AUS KEY, aby rozpocząć program gotowania lub odczekać 3 sekundy, aby automatycznie rozpocząć program gotowania.

Wyświetlacz miga jeszcze raz i rozpoczyna się program gotowania.

Urządzenie nagrzewa się i działa wentylator.



Podczas gotowania można otworzyć drzwi urządzenia, aby sprawdzić stan gotowania. Jeśli podczas gotowania otworzą Państwo drzwi urządzenia, program gotowania zostanie wstrzymany.

Po zamknięciu drzwi urządzenia wstrzymany program gotowania jest kontynuowany z pozostałym czasem i temperaturą gotowania.

- W połowie czasu gotowania obróć potrawę, aby zapewnić równomierne gotowanie. do osiągnięcia.

W programie automatycznym do grillowania kurczaka, kosz obrotowy/rozdrabniacz obraca się automatycznie. W trybie rotacji miga przycisk rotacji.

- Naciśnij **PRZYCISK ROTATIONS** jeśli chcesz wyłączyć tryb obrotowy. chcieć.

Temperatura gotowania i pozostały czas gotowania są wyświetlane naprzemiennie na wyświetlaczu LCD podczas pracy urządzenia. W każdej chwili można zmienić temperaturę lub czas gotowania:

- Naciśnij przycisk **GARDEMPERATURE INCREASE +** lub **GAR-REDUCE TEMPERATURE -** aby zmniejszyć temperaturę gotowania w krokach co 5 °C. aby zmienić temperaturę. Można ustawić temperatury gotowania od 65 °C do 200 °C.
- Naciśnij przycisk **SET TIME INCREASE +** lub **SET TIME DECREASE-RING -** aby zmienić czas gotowania w krokach minutowych. Dostępne są tryby gotowania
czasy mogą być ustawione od 0 do 60 minut.



Naciśnij i przytrzymaj dłużej przyciski strzałek, aby przyspieszyć ustawianie czasu i temperatury gotowania.

Po zakończeniu czasu gotowania rozlega się 5 sygnałów i urządzenie wyłącza się. Wentylator pracuje jeszcze przez 20 sekund.

- Otworzyć drzwi urządzenia.
- Wyjąć potrawę za pomocą rękawic kuchennych lub wyjąć
Obrotowy kosz/dyszkę z uchwytem.
- Wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka.

6.1.1. Przedwczesne przerwanie procesu gotowania

- Aby przedwcześnie przerwać gotowanie, naciśnij i przytrzymaj przycisk **ON / OFF. AUS BUTTON** przez około dwie sekundy.
- W celu całkowitego odłączenia urządzenia od zasilania należy wyjąć wtyczkę sieciową z gniazda sieciowego.

6.2. Ręczne ustawienie

Naciśnąć **przycisk ON / AUS** . Urządzenie rozpoczyna pracę z temperaturą gotowania 190°C i czasem gotowania 15 minut.

6.2.1. Ustawianie czasu gotowania

- Naciśnij przycisk **GARDEMPERATURE INCREASE +** lub **GAR-. REDUCE TEMPERATURE -** aby zmniejszyć temperaturę gotowania w krokach co 5 °C. aby zmienić temperaturę. Można ustawić temperatury gotowania od 65 °C do 200 °C.

6.2.2. Ustawianie temperatury gotowania

- Naciśnij przycisk **SET TIME INCREASE +** lub **SET TIME DECREASE -. RING -** aby zmienić czas gotowania w krokach minutowych. Dostępne są tryby gotowania
czasy mogą być ustawione od 0 do 60 minut.



Naciśnij i przytrzymaj dłużej przyciski strzałek, aby przyspieszyć ustawianie czasu i temperatury gotowania.

Zalecane ustawienia znajdują się w poniższej tabeli. Podane czasy są jedynie wskazówkami. Można je zmieniać w zależności od ilości, potrawy lub własnych preferencji.



ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN

Żywność	Ilość	Czas gotowania	Temperatura gotowania
Cienkie, mrożone frytki	300-500g	15-16 min.	200 °C
Grube mrożone frytki	300-500g	15-20 min	200 °C
Domowe frytki	300-500g	10-16 min.	200 °C
Domowe kliny ziemniaczane	300-500g	18-22 min.	182 °C
Domowe kostki ziemniaczane	500-700g	12-18 min.	182 °C
Hash Browns	250 g	15-18 min	182 °C
Potato gratin	300 g	15-18 min	200 °C
Stek	110 - 500 g	8-12 min.	182 °C
Kotlety wieprzowe	110 - 500 g	10-14 min.	182 °C
Hamburg	110 - 500 g	7-14 min	182 °C
Bułka z kielbasą	110 - 500 g	13-15 min	200 °C
Nogi z kurczaka	110 - 500 g	18-22 min.	182 °C
Pierś z kurczaka	110 - 500 g	10-15 min	182 °C
Spring rolls	110 - 340 g	15-20 min	200 °C
Mrożone nuggetsy z kurczaka	110 - 500 g	10-15 min	200 °C
Mrożone paluszki rybne	110 - 500 g	6-10 min	200 °C
Pałeczki Mozzarelli	110 - 500 g	8-10 min	182 °C
Warzywa faszerowane	110 - 500 g	10 min	160 °C
Ciasto	150 - 250 g	20-25 min	160 °C
Quiche	150 - 250 g	20-22 min	182 °C
Muffiny	9 szt.	15-18 min	200 °C
Mrożone krążki cebuli	450 g	15 min	200 °C

ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN

-
- Naciśnij **przycisk RO TATIONS BUTTON** aby zatrzymać automatyczny obrót aby uruchomić spluwę obrotową. W trybie obrotowym **przycisk RO TATIONS** miga.



Podczas gotowania można otworzyć drzwi urządzenia, aby sprawdzić stan gotowania.

Jeśli podczas gotowania otworzą Państwo drzwi urządzenia, program gotowania zostanie wstrzymany.

Po zamknięciu drzwi urządzenia wstrzymany program gotowania jest kontynuowany z pozostałym czasem i temperaturą gotowania.

- W połowie czasu gotowania obróć potrawę, aby zapewnić równomierne gotowanie do osiągnięcia.

Po zakończeniu czasu gotowania rozlega się 5 sygnałów i urządzenie wyłącza się. Wentylator pracuje jeszcze przez ok. 20 sekund.

- Otworzyć drzwi urządzenia.
- Wyjąć potrawę za pomocą rękawic kuchennych lub wyjąć Obrotowy kosz/dyszkę z uchwytem.
- Wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka.

6.3. Włączenie oświetlenia

- Naciśnij przycisk **LIGHT ON / OFF**, aby włączyć światło. Włączanie. Światło gaśnie automatycznie po 3 minutach. Z Gdy oświetlenie jest włączone, przycisk miga.

6.4. Wyłączyć urządzenie

- Po każdym użyciu wyłączyć urządzenie. W tym celu należy wyciągnąć wtyczkę sieciową. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda.
- Pozostawić urządzenie do ostygnięcia przy otwartych drzwiach urządzenia i wyczyścić je anionowymi środkami czyszczącymi podsumowując.

100000PLN

ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN

7. Rozwiązywanie problemów

W przypadku wystąpienia usterki w urządzeniu należy najpierw sprawdzić, czy można ją usunąć samodzielnie, korzystając z poniższego przeglądu.

W żadnym wypadku nie należy podejmować prób samodzielnej naprawy urządzeń. Jeśli naprawa jest konieczna, należy zwrócić się do naszego Centrum Serwisowego lub innego odpowiedniego warsztatu specjalistycznego.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązywanie problemów
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone.	Włożyć wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka.
	Czas i temperatura gotowania nie zostały ustawione.	Ustawić czas i temperaturę gotowania.
	Drzwi urządzenia nie są prawidłowo zamknięte.	Sprawdź, czy drzwi urządzenia są zamknięte.
Jedzenie jest niedogotowane.	Ilość składników jest zbyt duża.	Gotuj mniejsze porcje, aby uzyskać równomierny efekt.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Wybierz wyższą temperaturę w ogrodzie.
	Czas gotowania jest zbyt krótki.	Wybierz dłuższy czas gotowania.
Jedzenie jest gotowane nierównomiernie.	Kosz obrotowy/spryskiwacz nie jest zaczepiony prawidłowo....	Poprowadzić prawidłowo kosz obrotowy/dyszkę na szynie prowadzącej do pozycji blokującej.
Przekąski smażone w głębokim tłuszczu nie są chrupiące po wyjściu z frytkownicy na gorące powietrze.	Danie nadaje się tylko do tradycyjnej frytkownicy, nie nadaje się do gotowania na gorącym powietrzu.	Użyj przekąsek z piekarnika lub posmaruj je odrobiną oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.

ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązywanie problemów
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Jedzenie jest tłuste.	Podczas przygotowywania tłustych potraw tłuszcz ścieka do tacki ociekowej. Tłuszcz w tacy ociekowej wytwarza więcej ciepła niż normalnie - nie ma to wpływu na urządzenie ani na wynik gotowania.
	Na tacce ociekowej znajdują się jeszcze pozostałości tłuszczu z poprzedniego procesu gotowania.	Resztki tłuszczu spalają się w komorze gotowania. Po każdym użyciu wyczyścić tackę ociekową.
Świeże pommes frites nie są usmażone równomiernie.	Pałeczki ziemniaczane nie zostały wystarczająco namoczone.	Pałeczki ziemniaczane wkładamy do zimnej wody na ok. 1/2 godziny, aby skrobia mogła się ulotnić. Przed włożeniem osusz je papierem kuchennym.
	Odmiana ziemniaków jest nieodpowiednia. Stosować tylko odpowiednie odmiany ziemniaków (twarde gotowanie).	
Świeże frytki nie robią się chrupiące.	Frytki są zbyt wilgotne.	Chrupkość zależy od zawartości wody i skrobi w danej odmianie ziemniaka oraz od ilości oleju. Ziemniaki dokładnie osuszamy, a następnie pokrywamy je około 1/2 łyżki oleju. Ziemniaki pokroić na mniejsze kawałki.

100000PLN

ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN

8. Czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym przez części znajdujące się pod napięciem.

- Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach ani trzymać go pod bieżącą wodą, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Przed czyszczeniem należy odłączyć wtyczkę sieciową od gniazdka.
- Upewnij się, że do urządzenia nie dostały się żadne płyny ani oleje.

Możliwe uszkodzenie urządzenia na skutek zwarcia.

- Nie należy używać twardych materiałów, takich jak skrobaczki do garnków itp.! Pozostałości zadrapania lub twardej gąbki mogą pozostać w urządzeniu i spowodować porażenie prądem.
- Nie należy używać sprayu do piekarników.
- Po czyszczeniu wytrzeć komorę gotowania do sucha.



OSTRZEŻENIE!

Gorące powierzchnie!

Istnieje ryzyko poparzeń od gorących powierzchni.

- Przed czyszczeniem pozostawić urządzenie do ostygnięcia na co najmniej 60 minut.



UWAGA!

Niebezpieczeństwo obrażeń!

Istnieje ryzyko zranienia przez rozbite szkło.

- Nie chlapać wodą gorących drzwi urządzenia, szkło może pęknąć.

ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN



UWAGA!!!

Możliwe szkody materialne!

Uszkodzenie urządzenia w wyniku nieprawidłowej obsługi wrażliwych powierzchni.

- Należy unikać ściernych i chemicznych rozpuszczalników oraz środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię i/lub oznakowanie urządzenia.
- Do czyszczenia nie należy używać materiałów stałych, aby uniknąć zarysowania powierzchni.
- Usunąć grube zabrudzenia drewnianą szpatułką.
- Nie należy myć urządzenia w zmywarce do naczyń.



Aksesoria nadają się do mycia w zmywarce.

- Przed czyszczeniem odłączyć urządzenie od gniazdka sieciowego.
- Pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Wyjąć kosz obrotowy, rożen obrotowy z widelcami, ruszt grilla i tacę ociekową.
- Zdjąć widły z rożna obrotowego luzując śruby i następnie zsunąć zaciski ze szpica.
- Wyczyść wszystkie używane akcesoria ciepłą wodą i łagodnym środkiem. środek do płukania przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym użyciu. Pozostawić je
W przypadku silnego zabrudzenia tłuszczem należy wcześniej namoczyć w ciepłej wodzie przez ok. 10 minut.
- Namoczyć przypalone jedzenie ciepłą, łagodną wodą z mydłem, aby usunąć uporczywe zabrudzenia.
- Dobrze osusz akcesoria.
- Przetrzyj zewnętrzną stronę urządzenia ciepłą, wilgotną szmatką z trochę łagodnego płynu do mycia naczyń.
- Wyczyść wnętrze urządzenia ciepłą, nieścieralną ścierką. środki czyszczące. Do czyszczenia należy używać szmatki zwilżonej łagodnym detergentem.
Gąbka.
- W razie potrzeby wyczyść niepożądane resztki jedzenia z obszaru załadunku.
Panel sterowania należy przetrzeć ściereczką zwilżoną wodą z łagodnym mydłem.
Zachowaj ostrożność

Upewnij się, że do urzędnika nie dostały się żadne ciecze.



9. Przechowywanie/transport

- Gdy nie używasz urządzenia, odłącz je od sieci i pozwól, aby schłodzić urządzenie.
- Upewnij się, że wszystkie elementy urządzenia są czyste i suche.
- Urządzenie należy przechowywać w suchym, wolnym od kurzu i mrozu miejscu, bez di-...
prostować światło słoneczne.
- Upewnij się, że urządzenie jest przechowywane w miejscu niedostępnym dla dzieci.
zachowano.
- Aby uniknąć uszkodzeń podczas transportu, zalecamy przechowywanie
Należy używać oryginalnego opakowania.

10. Utylizacja



OPAKOWANIE

Twoje urządzenie jest zapakowane w celu ochrony przed uszkodzeniem podczas transportu. Opakowanie wykonane jest z materiałów, które można zutylizować w sposób przyjazny dla środowiska i poddać odpowiedniemu recyklingowi.



URZĄDZENIE

Wszystkie stare urządzenia oznaczone sąsiednim symbolem nie mogą być wyrzucane do normalnych odpadów domowych.

Zgodnie z dyrektywą 2012/19/UE po zakończeniu okresu użytkowania urządzenie należy zutylizować w sposób uporządkowany.

Materiały nadające się do recyklingu zawarte w urządzeniu są poddawane recyklingowi i unika się obciążenia środowiska.

Starego urządzenia należy pozbyć się w punkcie zbiórki odpadów elektrycznych lub w centrum recyklingu.

Więcej informacji można uzyskać w lokalnym przedsiębiorstwie zajmującym się usuwaniem odpadów lub w urzędzie gminy.



100000PLN

ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN

11. Techniczne Dane

Frytownica na gorące powietrze	
Model	MD 10072
Dystrybutor	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen Niemcy
Numer w rejestrze handlowym	HRB 13274
Zasilanie	AC 220-240 V~ 50/60 Hz
Nominalny pobór mocy	1500 Watt
Wymiary (W x H x D)	33,6 cm x 36,5 cm x 33,6 cm
Pojemność	10 l
Temperatury	
Odwodnienie żywności	30 - 75 °C
Przygotowanie żywności	65 - 200 °C

12. Informacje o zgodności

CE MEDION AG niniejszym deklaruje, że to urządzenie jest zgodne z zasadniczymi wymaganiami i innymi obowiązującymi przepisami:

- Dyrektywa EMC 2014/30/EU
- Dyrektywa niskonapięciowa 2014/35/EU
- Dyrektywa w sprawie ekoprojektu 2009/125/WE (oraz rozporządzenie w sprawie ekoprojektu 2019/1782)
- Dyrektywa RoHS 2011/65/EU

100000PLN

ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN