

MEDION®

instrukcja obsługi



Frytkownica powietrzna
MEDION®MD 10532

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	10
4.	Zakres dostawy	13
5.	Frytkownica na gorące powietrze - przegląd urządzenia	14
5.1.	Przód.....	14
5.2.	Powrót	15
5.3.	Elementy sterujące/wyświetlacz	16
6.	Instalacja.....	17
7.	Praca.....	18
7.1.	Ustawianie czasu i temperatury gotowania	19
7.2.	Ustawianie urządzenia	20
7.3.	Ustawianie programu automatycznego	22
8.	Czyszczenie	23
9.	Przechowywanie/transport	24
10.	Rozwiązywanie problemów	24
11.	Utylizacja.....	26
12.	Dane techniczne.....	26
13.	Informacje o zgodności UE	26
14.	Informacje serwisowe	27
15.	Odcisk	29
16.	Ogólne warunki gwarancji	30
16.1.	Ogólne	30
16.2.	Specjalne warunki gwarancji dotyczące napraw na miejscu lub wymiana na miejscu	32

1. Informacje o 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. Zwróć uwagę na ostrzeżenia na urządzeniu zaleceniami i instrukcją 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.

1.1. 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!



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem porażenia prądem!



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem ze strony gorących powierzchni!



OSTROŻNOŚĆ!

Ostrzeżenie przed możliwymi średnimi i/lub lekkimi obrażeniami!



UWAGA!

Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby uniknąć szkód materialnych!



UWAGA!

Dalsze informacje na temat korzystania z urządzenia!



Postępuj zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi!

- Punktor / informacja o zdarzeniach podczas pracy
- Instrukcje do wykonania
- Instrukcje, które należy wykonać, aby uniknąć zagrożeń



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



Symbol prądu przemiennego



Symbol uziemienia ochronnego (dla I klasy ochronności)

Urządzenia elektryczne w klasie ochronności I to urządzenia elektryczne posiadające co najmniej podstawową izolację na całej długości i wyposażone w wtyczkę urządzenia ze stykiem ochronnym lub stały kabel przyłączeniowy z przewodem ochronnym.

2. Przeznaczenie

To urządzenie nadaje się do pieczenia, gotowania i grillowania potraw, takich jak warzywa, frytki i krążki ziemniaczane – domowe lub gotowe do piekarnika, także do przygotowania ryb, mięsa, drobiu i ciast.

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

- W kuchniach dla pracowników w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach komercyjnych;
- w nieruchomościach 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 i nie używaj żadnych dodatkowych urządzeń, które nie zostały przez nas zatwierdzone lub dostarczone.
- Należy używać wyłącznie części zamiennych i akcesoriów dostarczonych lub zatwierdzonych 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.

3. Instrukcje bezpieczeństwa

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA – PRZECZYTAJ
UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ!



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko zranienia!

Ryzyko obrażeń u dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych (np. osoby częściowo niepełnosprawne, osoby starsze o ograniczonych zdolnościach fizycznych i umysłowych) lub nieposiadających doświadczenia i wiedzy (np. starsze dzieci).

- 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!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego, uziemionego i zabezpieczonego gniazdka elektrycznego.
- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy sprawdzić, czy informacje o napięciu na urządzeniu odpowiadają napięciu w lokalnej sieci elektrycznej.
- W przypadku konieczności szybkiego odłączenia urządzenia gniazdko musi być łatwo dostępne.
- Nie używaj przedłużaczy.
- Zawsze wyciągaj przewód zasilający z gniazdka za wtyczkę, nie ciągnij za przewód.
- Nie zginań ani nie zgniataj przewodu zasilającego.
- Upewnij się, że przewód zasilający jest nieuszkodzony i nie przebiega pod urządzeniem, nad gorącymi powierzchniami lub ostrymi krawędziami.
- Przewód zasilający należy ułożyć w taki sposób, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani się o niego potknąć.
- Nie używaj urządzenia na mokrej powierzchni.
- Nigdy nie dotykaj urządzenia ani przewodu zasilającego mokrymi rękami.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub jeśli zauważysz uszkodzenie przewodu zasilającego lub wtyczki.
- W przypadku nieprawidłowego działania lub stwierdzenia uszkodzeń transportowych należy natychmiast skontaktować się z serwisem.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa, zlecaj naprawę kabla zasilającego wyłącznie wykwalifikowanemu warsztatowi specjalistycznemu lub skontaktuj się z serwisem.
- W żadnym wypadku nie należy samodzielnie próbować otwierać i/lub naprawiać jakiegokolwiek części urządzenia.

-Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach.

-Odłącz urządzenie od gniazdka ściennego, jeśli

- czyścisz lub konserwujesz urządzenie,
- montujesz lub demontujesz urządzenie,
- urządzenie zostało zawilgocone lub zamoczone,
- nie korzystasz już z urządzenia,
- w przypadku braku nadzoru,
- podczas burzy.

-Chronić urządzenie przed kapiącą i bryzgającą wodą.

Unikać kontaktu z wodą lub innymi płynami. Trzymaj urządzenie, przewód zasilający i wtyczkę z dala od zlewów, zlewów itp. Jeżeli do urządzenia dostała się ciecz, należy natychmiast wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda z stykiem ochronnym.

Zleć sprawdzenie urządzenia w wykwalifikowanym warsztacie specjalistycznym.

-Nie używaj urządzenia na zewnątrz.

-Nie narażaj urządzenia na ekstremalne warunki. Należy unikać:

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

3.1. 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 wiszącymi lub innymi przedmiotami, które mogłyby uniemożliwić swobodne ulatnianie się pary do góry.
- Nie zakrywaj urządzenia.
- Nie kładź żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu oparów wybuchowych i/lub łatwopalnych.
- Podczas przygotowywania potraw należy pamiętać o umieszczeniu kosza w naczyniu do smażenia, aby zapobiec przypaleniu potraw.
- Zawsze umieszczaj gorący garnek i garnek do głębokiego smażenia na powierzchni odpornej na ciepło.
- Nie napełniaj patelni tłuszczem ani olejem.

-Jeżeli pojawi się ciemny dym, natychmiast wyjmij wtyczkę z gniazdka. Przed wyjęciem garnka z urządzenia należy odczekać, aż dym opadnie.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko zranienia!

Istnieje ryzyko obrażeń spowodowanych gorącymi powierzchniami. Podczas pracy dotykalne powierzchnie urządzenia i akcesoriów mogą się bardzo nagrzać.

- Ponieważ kratka wentylacyjna z tyłu urządzenia nagrzewa się w wyniku swojej funkcji, nie wolno dotykać tej kratki podczas pracy, aby uniknąć poparzeń.
- Podczas pracy urządzenia dotykaj wyłącznie uchwytów i elementów sterujących!
- Nie dotykaj wnętrza urządzenia, garnka ani płyty grzewczej.
- Nigdy nie przesuwaj urządzenia podczas pracy.
- Nie przesuwaj nagrzanego urządzenia, ale wcześniej poczekać, 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.
- Garnek do smażenia nagrzewa się bardzo podczas pracy, nie należy go dotykać. Używaj rękawic kuchennych.



OSTROŻNOŚĆ!

Zagrożenie dla zdrowia!

Pieczenie, gotowanie lub grillowanie w zbyt wysokiej temperaturze może powodować powstawanie substancji szkodliwych dla zdrowia.

- Usuń przypalone resztki jedzenia.
- Nie pozwól, 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.

4. Zakres dostawy



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo uduszenia!

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

-Trzymaj folię opakowaniową z dala od dzieci.

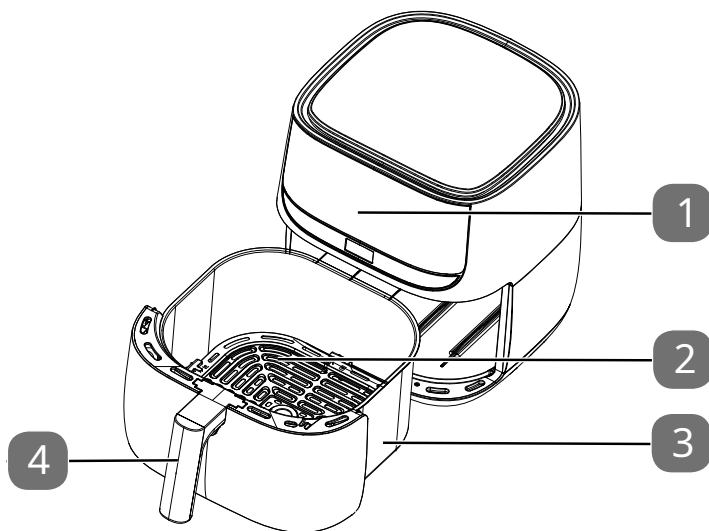
Proszę sprawdzić, czy dostawa jest kompletna i nienaruszona, a jeśli dostawa nie jest kompletna lub uszkodzona, prosimy o powiadomienie nas w ciągu 14 dni od zakupu.

Wraz z zakupionym pakietem otrzymałeś:

- Frytownica na gorące powietrze
- Ruszt do smażenia
- Instrukcja obsługi z informacjami gwarancyjnymi

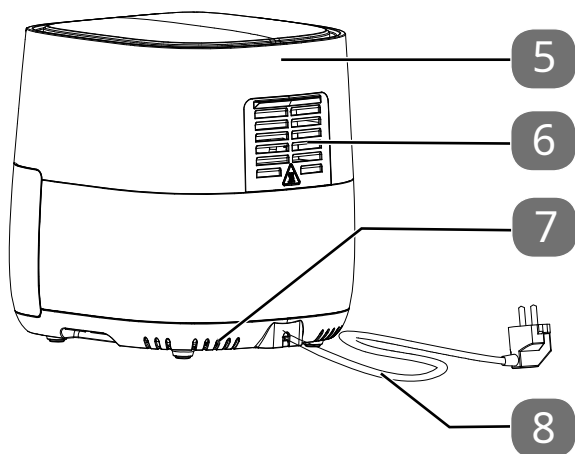
5. Frytownica na gorące powietrze – przegląd urządzenia

5.1. przód



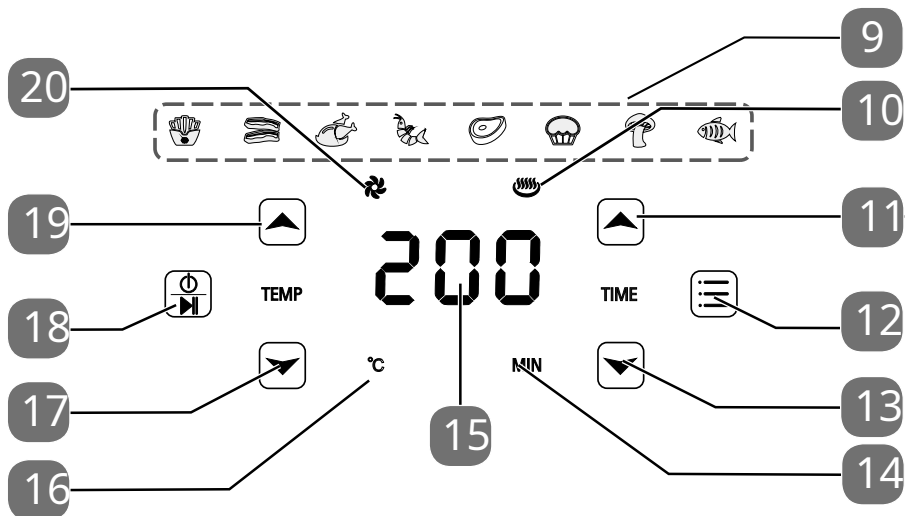
- 1) Sterowanie/wyświetlanie rusztu do smażenia
- 2) Garnek do głębokiego smażenia
- 3) Uchwyt garnka do smażenia
- 4)

5.2. z powrotem



- 5) Mieszkania
- 6) Ucieczka pary
- 7) Szczeliny wentylacyjne
- 8.) Przewód zasilający z wtyczką

5.3. Sterowanie/wyświetlacz



9) Aktywny program automatyczny (różni się w zależności od ustawionego programu)

10) Wyświetlacz temperatury gotowania

11) : Wydłuż czas gotowania

12) : Wybór programu

13) : Skróć czas gotowania

14) : Wyświetlanie czasu gotowania

15) Wyświetlacz temperatury/wskaźnika czasu gotowania

16) : Trwa proces nagrzewania

17) : Zmniejsz temperaturę gotowania

18) : Włączanie/wyłączanie urządzenia, przerwanie procesu nagrzewania

19) : Zwiększ temperaturę gotowania

20) : Wskazanie pracy wentylatora aktywne

6. Uruchomienie

- Usuń z urządzenia cały materiał opakowaniowy, naklejki i folię. Umieść urządzenie na żaroodpornej, suchej i płaskiej powierzchni. Wyciągnąć garnek (3) z urządzenia. Wyjąć ruszt (2) wyciągając go za pomocą oczka.
- Oplucz ruszt (2) i garnek (3) gorącą wodą. Dobrze wysusz obie części.
- Wytrzyj obudowę (5) wilgotną szmatką.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ryzyko zranienia!

Wysokie temperatury powstające podczas pracy mogą spowodować przypalenie żywności, jeśli będzie ona używana bez rusztu (2). Powierzchnie stają się bardzo gorące.

-Zawsze używaj rusztu (2) razem z garnkiem (3).

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



Przy pierwszym użyciu mogą powstawać nieprzyjemne zapachy i dym z powodu pozostałości produkcyjnych. Jest to jednak nieszkodliwe i szybko mija. Zapewnij odpowiednią wentylację.

7. Serwis



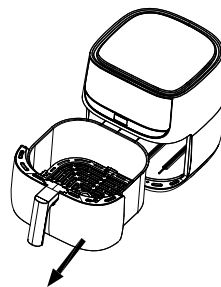
OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo pożaru!

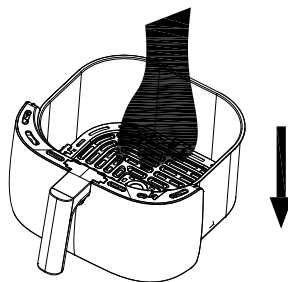
Olej i inne płyny mogą zapalić się ze względu na wysoką temperaturę gorącego powietrza.

- Nie napełniaj urządzenia olejem ani innymi płynami.
- Ekstremalnie tłuste potrawy, np. B. Kiełbasy nie nadają się do przygotowania. Tłuszcz kapał do garnka (3) i tam się spalał.
- Nie przepelniaj garnka (3). Zwróć uwagę na znak MAX. Jednakże zalecamy napełnianie garnka (3) jedynie do 3/4, aby ułatwić obsługę.

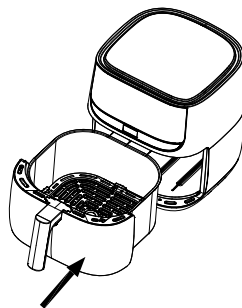
-Wyciągnij garnek (3) z urządzenia za pomocą uchwytu garnka (4).



- Włóż ruszt (2) do patelni.
- Napełnij garnek (3) potrawą. Odpowiednie ilości napełnienia znajdują się w tabeli w rozdziale „7.2”. Ustawianie urządzenia” na stronie 20.



- Trzymaj garnek (3) za garnek uchwyt (4) i wsuń go całkowicie do urządzenia od przodu.



7.1. Ustaw czas i temperaturę gotowania

- Naciśnij przycisk na kilka sekund aby włączyć urządzenie.
- Ustaw kroki za pomocą Lub żądaną temperaturę gotowania w temperaturze 5°C.
- Przytrzymaj przycisk Lub Naciśnij i przytrzymaj, aby ustawić żądaną temperaturę szybciej ustawić.

Można regulować temperaturę w zakresie od 80°C do 200°C.

- Ustaw kroki za pomocą Lub żądany czas gotowania w minutach-przycisków.
- Przytrzymaj przycisk, aby Lub Naciśnij i przytrzymaj, aby ustawić żądany czas gotowania dostosować szybciej.

Całkowity czas gotowania wynosi 60 minut.




Aby uzyskać optymalne rezultaty gotowania, rozgrzej frytownicę na gorące powietrze przez co najmniej 3 minuty.


- Rozpocznij proces gotowania, naciskając krótko przycisk - przycisk.
- Podczas pracy wyświetlana jest temperatura gotowania i pozostały czas gotowania. Podczas przygotowywania w każdej chwili możesz wyjąć patelnię (3) z urządzenia, aby sprawdzić stan gotowania. Urządzenie wyłącza się automatycznie.
- Trzymaj garnek (3) za uchwyt garnka (4) i delikatnie potrząśnij garnkiem (3) w połowie czasu gotowania, aby rozprzecznić żywność, a następnie wsuń garnek (3) z powrotem do urządzenia.
Dzięki temu potrawa będzie równomiernie ugotowana.

Odcliczanie czasu będzie wówczas kontynuowane automatycznie.

- Jeśli chcesz uzupełnić jedzenie, naciśnij , aby - przycisk rozpoczynający proces gotowania wstrzymać kurs.
- Wyciągnij garnek (3) z urządzenia za pomocą uchwytu garnka (4).
- Ostrożnie uzupełnij potrawę i wsuń garnek (3) z powrotem do urządzenia.

-wciśnij  - Naciśnij ponownie, aby kontynuować gotowanie.

Po zakończeniu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłączy się. Wentylator pracuje jeszcze przez kilka minut.

- Aby wcześniej zatrzymać proces gotowania, klienci  - Przycisk do niektórych se- naciskają, aż urządzenie się wyłączy.
- Wyciągnij wtyczkę zasilania (8) z gniazdka.
- Wyciągnij garnek (3) z urządzenia za pomocą uchwytu garnka (4). Umieść garnek do smażenia (3) na powierzchni odpornej na ciepło i wyjmij żywność.

7.2. Ustaw urządzenie

W poniższej tabeli znajdują się zalecane ustawienia. Podane czasy mają charakter wyłącznie orientacyjny. Można je zmieniać w zależności od ilości, smażonego jedzenia lub własnych życzeń.

Sąd	Waga (G)	Czas (min.)	Tempera- tura (°C)	ochrona dzwonić	Dodatkowe informacje macje
Ziemniaki i frytki					
Cienkie mrożone frytki	500-600	18-25	200	Tak	W razie potrzeby kilka razy dzwonić
Grube mrożone frytki	500-600	20-25	200	Tak	W razie potrzeby kilka razy dzwonić
Zapiekanka ziemniaczana	600	20-25	200	Tak	
Mięso i drób					
stek	100-600	12-18	180	NIE	
Kotlety wieprzowe	100-600	12-18	180	NIE	
Hamburger	100-600	10-20	180	NIE	
Kielbasa	100-600	13-15	200	NIE	
udko kurczaka	100-600	25-30	180	NIE	
Pierś z kurczaka	100-600	18-25	180	NIE	
Przekąski					
sajgonki	100-600	8-10	200	Tak	Do wykończenia piekarnika Prawidłowy

Sąd	Waga (G)	Czas (min.)	Temperatura (°C)	ochrona dzwonić	Dodatkowe informacje
Mrożony kurczak Nuggetsy	100-600	8-12	180	Tak	Do wykończenia piekarnika Prawidłowy
Mrożona ryba pręt	100-500	6-10	200	NIE	Do wykończenia piekarnika Prawidłowy
Panierowany ser pieczony	100-500	8-10	180	NIE	Do wykończenia piekarnika Prawidłowy
Rolada (warzywa)	100-500	12-20	160	NIE	Do wykończenia piekarnika Prawidłowy
Upiec					
Ciasto	500	8-15	180	NIE	taca do pieczenia Obróć się
quiche	500	20-22	180	NIE	Błacha do pieczenia/na- użyj działającego formularza the
muffiny	500	15-18	200	NIE	taca do pieczenia Obróć się
Słodkie przekąski	500	20	160	NIE	Błacha do pieczenia/na- użyj działającego formularza the



Frytownica na gorące powietrze idealnie nadaje się również do podgrzewania potraw: Podgrzewaj żywność przez 10 minut w temperaturze 150°C.











Jeśli frytownica na gorące powietrze nie została podgrzana, pozwól potrawom gotować się dłużej przez 3 minuty.





Formy do pieczenia we frytownicy na gorące powietrze nie są częścią zestawu.


7.3. Ustaw program automatyczny

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

-  mrożone frytki smażony
-  boczek
-  Udka z kurczaka
-  Krewetka
-  Mięso
-  Babeczki/ciasta
-  Warzywa
-  Ryba

- Naciśnij przycisk na kilka sekund  aby wyłączyć urządzenie.
- Naciśnij przycisk kilka razy, aby ustawić żądany program automatyczny.
- Rozpocznij proces gotowania, naciskając krótko przycisk  - przycisk.

Po zakończeniu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłączy się. Wentylator pracuje jeszcze przez kilka minut.

- Aby wcześniej zatrzymać proces gotowania, klienci  - Przycisk do niektórych se-
naciskają, aż urządzenie się wyłączy.
- Wyciągnij wtyczkę zasilania (8) z gniazdka.
- Wyciągnij garnek (3) z urządzenia za pomocą uchwytu garnka (4). Umieść
garnek do smażenia (3) na powierzchni odpornej na ciepło i wyjmij żywność.

8. Czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Istnieje ryzyko porażenia prądem przez części pod napięciem.

- Przed czyszczeniem zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazdka (8).
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach.
- Jeżeli urządzenie wpadło do cieczy, w żadnym wypadku nie należy go dotykać. Najpierw wyciągnij wtyczkę zasilania (8).



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko zranienia!

Istnieje ryzyko poparzenia o gorące powierzchnie.

- Przed czyszczeniem należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia na co najmniej 60 minut. Wyjmij garnek (3), aby urządzenie mogło szybciej ostygnąć.



UWAGA!

Możliwe uszkodzenie urządzenia!

Istnieje ryzyko uszkodzenia urządzenia na skutek nieprawidłowego użytkowania.







- Nie używaj żadnych ostrych lub ściernych środków czyszczących na obudowie (5) urządzenia.
- Nie czyścić frytkownicy ani jej akcesoriów w zmywarce.
- Wyczyść garnek do smażenia (3) i ruszt do smażenia (2) za pomocą gąbki i niewielkiej ilości łagodnej wody z mydłem. Dobrze opłucz pojemniki i dobrze wszystko wysusz.
- Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i miękką gąbką.
- Do panelu sterowania i zewnętrznych powierzchni urządzenia nadaje się miękka, lekko zwilżona ściereczka.

9. Przechowywanie/Transport

- Jeżeli nie używasz urządzenia, wyciągnij wtyczkę z gniazdka (8) i przechowuj urządzenie w suchym, niezakurzonym i niezamarzniętym miejscu, bez bezpośredniego światła słonecznego.
- Upewnij się, że urządzenie jest przechowywane poza zasięgiem dzieci.
- Aby uniknąć uszkodzeń w transporcie, zalecamy użycie oryginalnego opakowania.

10. 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 działa.	Wtyczka zasilania (8) nie jest podłączona do gniazdka.	Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego.
	Wpis niekompletny.	Rozpocznij proces gotowania, naciskając przycisk.
Jedzenie nie są kompletne.	Ilość napełnienia jest zbyt duża.	Napełnij garnek (3) małymi kawałkami. Mniejsze kawałki gotują się bardziej równomiernie.
	Temperatura gotowania wynosi za nisko.	Naciskać  Lub  aby uzyskać pożądane żądany czas gotowania  zwiększyć lub zmniejszyć.
	Czas gotowania jest za krótki.	Naciśnij lub   aby uzyskać pożądane żadaną temperaturę gotowania  do e-zwiększenie lub zmniejszenie.
Magazyn sen nie jest równomiernie gotowany.	Jedzenie jest zbyt blisko siebie.	Potrząśnij garnkiem (3), aby równomiernie rozprowadzić żywność. Niektóre potrawy należy wstrząsnąć mniej więcej w połowie czasu gotowania.
Te smażone jedzenie jest nie chrupiące <small>wystarczająco.</small>	Żywność nieodpowiednia do frytkownicy na gorące powietrze używany.	Aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty, używaj przekąsek nadających się do piekarnika lub lekko natuszczonych.

problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązywanie problemów
Urządzenie odchodzi nie daj się zwieść zamknąć.	Garnek do głębokiego smażenia (3) jest przepełniony.	Napełnij garnek (3) do znaku max.
biały dym rozwój w <small>Urządzenie</small>	Dania są bardzo tłuste.	Podczas przygotowywania bardzo tłustych potraw tłuszcz kapie na patelnię (3). Tłuszcz wytwarza w naczyniu do smażenia (3) więcej ciepła niż zwykle – nie ma to wpływu na urządzenie ani na wynik gotowania.
	W garnku (3) nadal znajdują się pozostałości tłuszczu z poprzedniego gotowania proces włączony.	Pozostałości tłuszczu spalają się w komorze smażenia. Po każdym użyciu wyczyść garnek do smażenia (3).
Świeży Pom z frytkami Nie to równomiernie smażyony.	Paluszki ziemniaczane nie były wystarczająco przemoczony.	Włóż paluszki ziemniaczane do zimnej wody na około pół godziny, aby skrobia mogła uciec. Przed napełnieniem osusz je papierem kuchennym.
	Odmiana ziemniaków jest nie pasujący.	
Świeży Pom z frytkami Nie to chrupiący.	Ziemniaki są zbyt mokre.	Chrupiącość zależy od zawartości wody i skrobi w odmianie ziemniaka oraz ilości oleju.
		Ziemniaki dokładnie osusz, a następnie zalej je około 1/2 łyżką oleju.
		Ziemniaki pokroić na mniejsze kawałki.
Wyświetlacz pokazuje kod błędu „E1” lub „E2” wystawiany.	Temperatura wewnętrzna czujnik drzwi urządzenia zgłasza awarię.	Biuro obsługi klienta.

11. Utylizacja



Urządzenie

Po zakończeniu okresu użytkowania urządzenia należy go zutylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Może to m.in. B. za pośrednictwem lokalnego punktu zbiórki starych urządzeń. Skontaktuj się z lokalnym [czarna kropka] biurem władz w sprawie lokalnych możliwości utylizacji.

- Przed utylizacją odetnij kabel.



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.

12. Dane techniczne

Zasilacz:	220-240 V~, 50/60 Hz
Wydajność:	1700 W
Objętość koszyka:	ok. 5,7 litra
Regulowane temperatury:	80-200°C
Timer:	60 minut
Wymiary (szer. × wys. × gł.):	34,5 x 28,4 x 30 cm

13. Informacje o zgodności UE



Producent niniejszym oświadcza, że to urządzenie jest zgodne z zasadniczymi wymaganiami i innymi obowiązującymi przepisami:

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

14. Informacje serwisowe

Jeśli Twoje urządzenie nie działa zgodnie z oczekiwaniami lub oczekiwaniemi, skontaktuj się najpierw z naszym działem obsługi klienta. Można się z nami skontaktować na różne sposoby:

- W naszej społeczności serwisowej poznasz innych użytkowników i naszych pracowników, będziesz mógł wymienić się swoimi doświadczeniami i przekazać swoją wiedzę.
Naszą społeczność serwisową można znaleźć pod adresem Community.medion.com.
- Zapraszamy również do skorzystania z formularza kontaktowego na stronie www.medion.com/contact.
- Oczywiście nasz zespół serwisowy jest do Państwa dyspozycji również za pośrednictwem naszej infolinii lub drogą pocztową.

Niemcy	
godziny otwarcia	Elektronika domowa i domowa
Pon. - Piątek: 7:00 - 23:00 Sob. / Niedziela: 10:00 - 18:00	- 0201 22099-222
Adres usługi	
MEDION AG 45092 Jedzenie Niemcy	
Austria	
godziny otwarcia	Numer telefonu
Pon. - Piątek: 8:00 - 21:00 Sob. / Niedziela: 10:00 - 18:00	- 01 9287661
Adres usługi	
Centrum Serwisowe MEDION Franz-Fritsch-Str. 11 4600 sumów Austria	

Szwajcaria	
godziny otwarcia	Elektronika domowa i domowa
Pon. - Pt.: 9:00 - 19:00	- 0848 - 24 24 26
Adres usługi	
Centrum serwisowe MEDION/LENOVO Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Szwajcaria	
Belgia	
godziny otwarcia	Numer telefonu
Pon. - Pt.: 9:00 - 19:00	- 02 - 200 61 98
Adres usługi	
MEDION BV Johna F.Kennedylaana 16a 5981 XC Panningen Holandia	
Luksemburg	
godziny otwarcia	Numer telefonu
Pon. - Pt.: 9:00 - 19:00	- 34-20 808 664
Adres usługi	
MEDION BV Johna F.Kennedylaana 16a 5981 XC Panningen Holandia	

Tę i wiele innych instrukcji obsługi można pobrać na portalu serwisowym www.medionservice.com.



Znajdziesz tam również sterowniki i inne oprogramowanie do różnych urządzeń.

Możesz także zeskanować poniższy kod QR i pobrać instrukcję obsługi na swoje urządzenie mobilne za pośrednictwem portalu serwisowego.

15. Odcisk

Prawa autorskie © 2021

Stan na: 29 września 2021 r

Wszelkie prawa zastrzeżone.

Niniejsza instrukcja jest chroniona prawem autorskim.

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

Prawa autorskie przysługują firmie:

MEDION AG

Przy Zehnthofie 77

45307 Jedzenie

Niemcy

Należy pamiętać, że powyższy adres nie jest adresem zwrotnym. Zawsze najpierw skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.

16. Ogólne warunki gwarancji

16.1. Ogólny

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

Prosimy zachować oryginalny dowód zakupu w bezpiecznym miejscu. Gwarant zastrzega sobie prawo do odmowy naprawy gwarancyjnej lub potwierdzenia gwarancji w przypadku braku takiego dowodu.

Upewnij się, że Twoje urządzenie jest bezpiecznie zapakowane na czas transportu, jeśli zajdzie potrzeba jego zwrotu. O ile nie określono inaczej, ponosisz koszty wysyłki i ryzyko transportu. Gwarant nie ponosi żadnej odpowiedzialności za przesłane materiały dodatkowe, niebędące częścią pierwotnego zakresu dostawy produktu.

Prosimy o jak najbardziej szczegółowy opis usterki urządzenia u gwaranta. W celu dochodzenia roszczeń lub przed wysyłką prosimy o kontakt z infolinią gwaranta lub portalem serwisowym. Tam otrzymasz informację o dalszych krokach.

Niniejsza gwarancja nie ma wpływu na Twoje ustawowe roszczenia gwarancyjne i podlega prawu obowiązującemu w kraju, w którym produkt został po raz pierwszy zakupiony przez klienta końcowego.

16.1.1. Zakres

W przypadku wystąpienia wady produktu objętej niniejszą gwarancją, gwarant gwarantuje niniejszą gwarancją, że produkt zostanie naprawiony lub wymieniony. Decyzja o naprawie lub wymianie urządzeń należy do gwaranta. W tym zakresie Klient może według własnego uznania wymienić urządzenie przesłane do naprawy gwarancyjnej na urządzenie regenerowane o tej samej jakości.

Gwarancja nie jest udzielana na baterie i akumulatory, to samo dotyczy materiałów eksploatacyjnych, czyli części, które w trakcie użytkowania urządzenia wymagają regularnej wymiany, takich jak: B. Lampa projekcyjna w projektorze.

Błąd piksela (trwale kolorowy, jasny lub ciemny piksel) nie powinien być ogólnie postrzegany jako defekt. Dokładną liczbę dopuszczalnych uszkodzonych pikseli można znaleźć w opisie w instrukcji obsługi tego produktu.

Gwarant nie udziela żadnej gwarancji na wypalone obrazy na urządzeniach plazmowych lub LCD, powstałe na skutek nieprawidłowego użytkowania urządzenia. Dokładną procedurę obsługi urządzenia plazmowego lub LCD można znaleźć w opisie w instrukcji tego produktu.

Gwarancja nie obejmuje błędów odtwarzania na nośnikach danych, które zostały utworzone w niekompatybilnym formacie lub przy użyciu nieodpowiedniego oprogramowania.

Jeżeli naprawa okaże się usterką nieobjętą gwarancją, gwarant zastrzega sobie do tego prawo

wystawić klientowi fakturę za poniesione koszty w formie zryczałtowanej opłaty manipulacyjnej oraz opłaconych napraw materiałów i robocizny na podstawie kosztorysu. Jako klient zostaniesz o tym odpowiednio wcześniej poinformowany; Od Ciebie zależy, czy zgodzisz się, czy odrzucisz to podejście.

16.1.2. wykluczenie

Za awarie i szkody spowodowane czynnikami zewnętrznymi, przypadkowymi uszkodzeniami, niewłaściwym użytkowaniem, zmianami dokonanymi w produkcji, przeróbkami, rozbudowami, użyciem części obcych, zaniedbaniem, wirusami lub błędami oprogramowania, niewłaściwym transportem, niewłaściwym opakowaniem lub zagubieniem produktu zwrócony gwarant nie udziela żadnej gwarancji.

Gwarancja wygasa, jeżeli wada urządzenia powstała w wyniku konserwacji lub napraw przeprowadzonych przez osobę inną niż autoryzowany przez gwaranta partner serwisowy. Gwarancja wygasa również w przypadku zmiany naklejek lub numerów seryjnych na urządzeniu lub jego elemencie lub stanie się nieczytelna.

16.1.3. infolinia serwisowa

Przed wysłaniem urządzenia do gwaranta należy skontaktować się z nami poprzez infolinię serwisową lub portal serwisowy. Otrzymasz dalsze informacje na temat możliwości dochodzenia roszczeń gwarancyjnych.

Za korzystanie z infolinii może być pobierana opłata.

Infolinia serwisowa w żaden sposób nie zastępuje szkolenia użytkowników w zakresie oprogramowania lub sprzętu, przeglądania instrukcji lub obsługi produktów innych firm.

16.2. Specjalne warunki gwarancji dotyczące napraw na miejscu lub wymiany na miejscu

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

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

- Pracownicy Gwaranta, którzy przybędą do Państwa siedziby w powyższym celu powinni mieć zapewniony nieograniczony, bezpieczny i natychmiastowy dostęp do sprzętu.
- Sprzęt telekomunikacyjny wymagany przez tych pracowników do prawidłowej realizacji zamówienia, do celów testowania i diagnostyki oraz rozwiązywania problemów musi zostać dostarczony przez Ciebie na własny koszt.
- Jesteś odpowiedzialny za przywrócenie własnego oprogramowania aplikacyjnego po skorzystaniu z usług Gwaranta.
- Jesteś odpowiedzialny za konfigurację i podłączenie wszelkich urządzeń zewnętrznych, które możesz posiadać po skorzystaniu z usługi gwaranta.
- Bezpłatny okres anulowania naprawy na miejscu lub wymiany na miejscu wynosi co najmniej 48 godzin, po czym musimy zostać obciążeni kosztami poniesionymi w wyniku spóźnienia lub niezrealizowania anulowania