

medion

Instrukcja obsługi



Frytkownica powietrzna

MEDIONMD 11780

Zawartość

1.	Informacje na temat niniejszej instrukcji obsługi	146
1.1.	Objaśnienie symboli	146
2.	Poprawne użycie	147
3.	Instrukcje bezpieczeństwa	148
3.1.	Uruchomienie i użytkowanie	150
3.2.	Czyszczenie.....	153
4.	Opis komponentów	153
5.	Zawartość Paczki.....	155
6.	Przygotowanie frytkownicy.....	155
7.	Informacje dotyczące przygotowania	156
8.	Obsługa frytkownicy	157
8.1.	Rozgrzewanie frytkownicy	158
8.2.	Ustawianie programu automatycznego	158
8.3.	Indywidualne ustawienie czasu i temperatury gotowania	160
8.4.	Korzystanie z funkcji natrysku parowego	160
8,5.	Zalecane ustawienia.....	161
8.6.	Przerywanie programu	162
8.7.	Zakończenie programu	163
9.	Czyszczenie frytkownicy	163
10.	Dłuższe nieużywanie i transport.....	164
11.	Rozwiązywanie problemów	164
12.	Utylizacja	167
13.	Części zamienne	167
14.	Dane techniczne	168

- Informacje na temat niniejszej instrukcji obsługi



Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z tego urządzenia będzie dla Państwa przyjemnością.

Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy o dokładne zapoznanie się ze wskazówkami bezpieczeństwa i instrukcją obsługi. Należy zwrócić uwagę na ostrzeżenia umieszczone na urządzeniu i w instrukcji obsługi.

Zawsze przechowuj instrukcję obsługi pod ręką. W przypadku sprzedaży lub oddawania urządzenia należy przekazać także niniejszą instrukcję obsługi. Jest niezbędnym składnikiem produktu.

--. Objasnienie symboli

Jeśli blok tekstu jest oznaczony jednym z poniższych symboli ostrzegawczych, należy unikać zagrożeń opisanych w tym tekście, aby zapobiec opisanym tam potencjalnym konsekwencjom.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ostrzeżenie: ryzyko śmiertelnych obrażeń!



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie: ryzyko śmiertelnych obrażeń i/lub poważnych, nieodwracalnych obrażeń!



OSTROŻNOŚĆ!

Ostrzeżenie: ryzyko drobnych i/lub umiarkowanych obrażeń rąca!



OGŁOSZENIE!

Postępuj zgodnie z tymi instrukcjami aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia!



OSTRZEŻENIE!

Uwaga: ryzyko porażenia prądem!



OSTROŻNOŚĆ!

Niebezpieczeństwo spowodowane gorącymi powierzchniami!



Uwagi dotyczące montażu lub obsługi



Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji obsługi!



Symbol naprzemienności prąd (AC)



Produkty posiadające funkcję ten symbol spełnia wymagania dyrektyw UE.



Symbol używany w UE do oznaczania materiałów mających kontakt z żywnością, takich jak opakowania lub powierzchnie urządzeń.



Patelnie i wkładki do smażenia posiadają powłokę zapobiegającą przywieraniu.

- Poprawne użycie

To urządzenie nadaje się do pieczenia, gotowania i grillowania potraw, takich jak warzywa, frytki i krążki ziemniaków (domowe lub gotowe do pieczenia), a także do przygotowywania ryb, mięsa i drobiu.

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

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

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

Należy pamiętać, że nie ponosimy odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego użytkowania:

- Nie modyfikuj urządzenia bez naszej zgody i nie używaj akcesoriów, które nie zostały przez nas zatwierdzone lub dostarczone.
- Należy przestrzegać wszystkich informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, a w szczególności wskazówek dotyczących bezpieczeństwa. Każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe i może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia.

- Instrukcje bezpieczeństwa

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA – PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ!

-Urządzenie i jego akcesoria należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

-To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby z ograniczonym doświadczeniem i/lub wiedzą, pod warunkiem, że znajdują się one pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiałeś związane z tym ryzyko.

-Nie wolno pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.

-Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że są pod nadzorem.

-Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z daleka od urządzenia i kabla przyłączeniowego.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem/zwarcia!

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

-Podłączaj urządzenie wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i łatwo dostępnego gniazdka, które znajduje się blisko miejsca, w którym używasz urządzenia. Lokalne napięcie sieciowe musi odpowiadać napięciu podanemu w danych technicznych urządzenia.

-Gniazdko elektryczne musi być łatwo dostępne, aby w razie potrzeby można było szybko odłączyć urządzenie od sieci.

-Zawsze trzymaj za wtyczkę, aby ją wyciągnąć, i nigdy nie ciągnij za kabel.

-Nie dopuszczaj do kontaktu kabla zasilającego z gorącymi przedmiotami lub powierzchniami (np. płytą kuchenną).

-Przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu sprawdź urządzenie i kabel sieciowy pod kątem uszkodzeń.

-
- Nie używać, jeśli urządzenie lub kabel sieciowy są w widoczny sposób uszkodzone lub jeśli urządzenie upadło.
 - Jeżeli urządzenie uległo uszkodzeniu w transporcie, należy niezwłocznie skontaktować się z naszym Centrum Serwisowym.
 - W żadnym wypadku nie należy dokonywać nieautoryzowanych modyfikacji urządzenia ani próbować samodzielnie otwierać i/lub naprawiać jego podzespołów.
 - Nigdy nie otwieraj obudowy ani nie wsuwaj przedmiotów do szczelin wentylacyjnych.
 - Jeżeli kabel przyłączeniowy urządzenia jest uszkodzony, musi on zostać wymieniony przez producenta, jego dział obsługi klienta lub inną odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Jest to konieczne, aby uniknąć zagrożeń.
 - Całkowicie rozwinąć kabel zasilający.
 - Nie zginaj ani nie zgniataj kabla zasilającego.
 - Odłącz urządzenie od gniazdka, jeżeli:
 - podczas czyszczenia lub konserwacji urządzenia
 - podczas montażu lub demontażu urządzenia
 - urządzenie jest wilgotne lub mokre
 - jeśli nie używasz już urządzenia
 - gdy urządzenie jest pozostawione bez nadzoru
 - podczas burzy.
 - Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach, nie trzymaj go pod bieżącą wodą ani nie używaj w wilgotnym otoczeniu, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
 - Nie dopuszczaj do kontaktu urządzenia z wodą lub innymi płynami. Trzymaj urządzenie, kabel sieciowy i wtyczkę z dala od umywalek, zlewów itp.
 - Nie stawiać żadnych przedmiotów wypełnionych cieczą (np. wazonów lub napojów) na urządzeniu lub w jego pobliżu.
 - Nie używaj urządzenia na mokrych powierzchniach.
 - Nigdy nie dotykaj urządzenia ani kabla sieciowego/wtyczki wilgotnymi lub mokrymi rękami.

-Używaj urządzenia wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.

-Nie narażaj urządzenia na ekstremalne warunki. Unikać:

- wysoka wilgotność lub mokre warunki
- ekstremalnie wysokie lub niskie temperatury
- bezpośrednie działanie promieni słonecznych
- otwarte płomienie.

-. Pierwsze uruchomienie i użytkowanie



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko pożaru!

Gorące powierzchnie stwarzają ryzyko pożaru.

- Aby uniknąć zagrożeń wynikających z niezamierzonego zresetowania ogranicznika temperatury bezpieczeństwa, urządzenia nie wolno zasilać za pośrednictwem zewnętrznego stycznika, takiego jak timer, ani podłączać do obwodu elektrycznego, który jest regularnie włączany i wyłączany za pomocą urządzenia.
- Umieścić urządzenie na żaroodpornej, suchej i równej powierzchni.
- Nie stawiać urządzenia na powierzchniach, które mogą się nagrzać (np. na płytach grzejnych, otwartym ogniu).
- Należy uważać, aby podczas użytkowania urządzenie nie miało kontaktu z żadnymi innymi przedmiotami. Zachowaj odległość co najmniej 10 cm od innych obiektów. Przede wszystkim nie ustawiaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (zasłony, zasłony, papier itp.).
- Nie używaj urządzenia pod szafkami ściennymi lub innymi przedmiotami, które mogłyby utrudniać swobodny przepływ pary do góry.
- Nie zakrywaj urządzenia.**
- Nie kładź żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest używane.
- Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu pary wybuchowej i/lub wysoce łatwopalnej.
- Zawsze kładź gorącą patelnię na powierzchni odpornej na ciepło.

-
- Nie napełniaj patelni tłuszczem ani olejem tak, jak w przypadku konwencjonalnej frytkownicy. Do potrawy dodawaj tylko odpowiednią, niewielką ilość oleju jadalnego, w zależności od przepisu.
 - Nie przepełniaj patelni frytkownicy. Upewnij się, że żywność nie dotyka elementów grzejnych wewnątrz urządzenia podczas jego używania. Napełniaj patelnię tylko do poziomu **MAKS**cechowanie.
 - Nie umieszczaj na patelni żywności zawiniętej w folię spożywczą, folię plastikową lub inny łatwopalny materiał.
 - Jeżeli z urządzenia zacznie wydobywać się ciemny dym, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Przed wyjęciem patelni z urządzenia należy poczekać, aż urządzenie przestanie dymić.
 - W przypadku pożaru należy najpierw odłączyć urządzenie od zasilania. Nie używaj wody do gaszenia pożaru. Do ugaszenia płomieni użyj koca gaśniczego lub odpowiedniej gaśnicy.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko zranienia!

Istnieje ryzyko obrażeń w wyniku poparzenia na gorących powierzchniach.

Dotykane powierzchnie urządzenia i akcesoriów mogą się nagrzewać podczas pracy.

- Ponieważ kratka wentylacyjna z boku urządzenia nagrzewa się podczas pracy, nie dotykaj kratki wentylacyjnej, gdy urządzenie jest używane, aby uniknąć poparzeń.
- Podczas pracy urządzenia należy dotykać wyłącznie za uchwyt i elementy sterujące!
- Nie dotykaj komory smażenia, patelni ani elementów grzejnych.
- Nie przesuwaj urządzenia, gdy jest używane.
- Nie przenoś urządzenia, gdy jest gorące, zamiast tego poczekaj, aż całkowicie ostygnie.

-Ryzyko poparzenia na skutek wydobywającej się pary podczas wyjmowania patelni w trakcie lub po przygotowaniu potrawy. Nie umieszczaj głowy bezpośrednio nad urządzeniem i nie dotykaj pary.

Umieść patelnię do smażenia na powierzchni odpornej na ciepło.

-Podczas pracy urządzenia patelnia staje się bardzo gorąca. Nie dotykać. Używaj rękawic kuchennych.

-Elementy grzejne pozostają gorące jeszcze przez jakiś czas po wyłączeniu urządzenia. Należy uważać, aby nikt nie dotykał komory smażenia.



OSTROŻNOŚĆ!

Ryzyko zranienia!

Istnieje ryzyko poparzenia unoszącą się parą.

-Gorąca para unosi się, gdy woda wrze. Nie sięgaj do pary.



OSTROŻNOŚĆ!

Zagrożenie dla zdrowia!

Pieczenie, gotowanie lub grillowanie w nadmiernych temperaturach może powodować powstawanie substancji szkodliwych dla zdrowia. Akryloamid powstający w zwęglonych lub spalonych resztkach jedzenia może powodować raka.

-Usuń przypalone pozostałości z żywności.

-Nie przyrumieniaj nadmiernie potraw podczas pieczenia lub grillowania.



OGŁOSZENIE!

Ryzyko uszkodzenia!

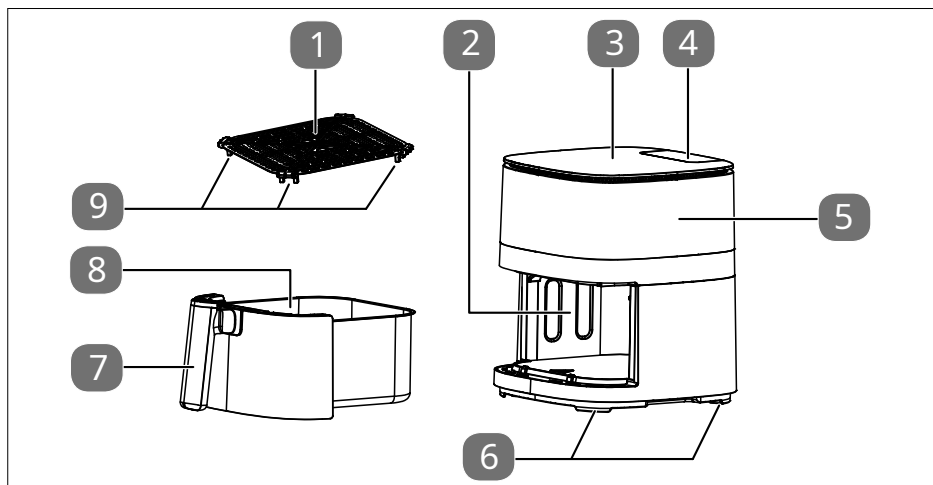
Dodatki chemiczne w powłokach mebli mogą powodować korozję materiału nóżek urządzenia i powodować osady na powierzchni mebli.

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

-.-. Czyszczenie

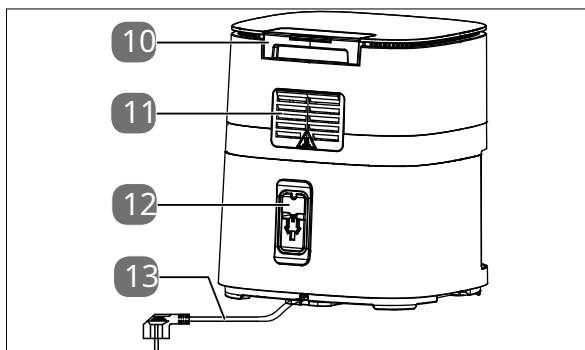
-Postępuj zgodnie z dodatkowymi instrukcjami dotyczącymi czyszczenia i czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością, jak opisano w „9. Czyszczenie frytkownicy” na stronie 163 w rozdziale.

-. Opis komponentów



Rys. 1 – Przód

1. Kratka
2. Komora smażenia
3. Elementy sterujące/pole wyświetlacza
4. Zbiornik na wodę z funkcją natrysku parowego
5. Obudowa
6. Stopy (4x)
7. Uchwyt patelni
8. Patelnia do smażenia
9. Nóżki dystansowe kratki (4x)



Rys. 2 – Tył

- 10. Zbiornik na wodę
- 11. Wylot pary
- 12. Szpuła kabla
- 13. Kabel sieciowy z wtyczką sieciową



Rys. 3 – Elementy sterujące/pole wyświetlacza

- 14. Przycisk automatycznego wyboru programu
- 15. Wyświetlacz temperatury/czasu gotowania
- 16. Wydłuż czas gotowania
- 17. Skróć czas gotowania
- 18. Rozpocznij/wstrzymaj proces nagrzewania
- 19. Przycisk obsługi ręcznej (wł./wył.)
- 20. Przycisk funkcji natrysku pary (wł./wył.)

21. Przycisk oświetlenia komory smażenia (wł./wył.)

22. Przycisk włączania/wyłączania

23. Zmniejsz temperaturę

24. Zwiększ temperaturę

- Zawartość Paczki



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ryzyko zranienia!

Istnieje ryzyko zadławienia i uduszenia w wyniku połknięcia lub wdychania małych części lub opakowania z tworzywa sztucznego.

-Wszystkie użyte materiały opakowaniowe (worki, kawałki styropianu itp.) należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

-Nie pozwalaj dzieciom bawić się materiałem opakowaniowym.

- Sprawdź zawartość opakowania, aby upewnić się, że wszystkie elementy są w zestawie i są w idealnym stanie. Jeśli czegoś brakuje lub jest uszkodzone, skontaktuj się z nami w ciągu 14 dni od zakupu.


Wraz z produktem dostarczane są następujące elementy:

• Frytkownica powietrzna

- Krótka instrukcja

- Przygotowanie frytkownicy

- Usuń całe opakowanie, naklejki i folię z urządzenia. Umieścić
- urządzenie na żaroodpornej, suchej i równej powierzchni.
- Za pomocą uchwyty patelni (7) wyciągnij patelnię (8) z urządzenia.
- Zdejmij kratkę (1) z patelni.
- Oplucz patelnię i ruszt gorącą wodą. Dokładnie wysusz obie części.
- Wymień ruszt na patelni. Upewnij się, że nóżki dystansowe kratki (8) są skierowane w dół.
- Wytrzyj obudowę (4) wilgotną szmatką.
- Wyjąć zbiornik na wodę (3) funkcji natrysku pary i napełnić go wodą do oznaczenia.
- Frytkownicę należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego, uziemionego i zabezpieczonego gniazdka. Lokalne napięcie sieciowe musi odpowiadać napięciu podanemu w danych technicznych urządzenia.

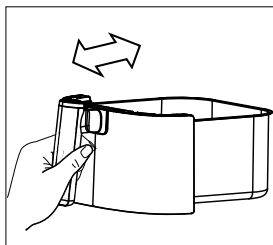
Frytkownica emituje sygnał dźwiękowy; wszystkie przyciski i symbole zaświecą się na chwilę. Przycisk włączania/wyłączania świeci się  czerwono w sposób ciągły.



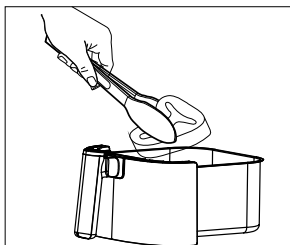
Podczas pierwszego użycia urządzenia może pojawić się nieprzyjemny zapach lub dym na skutek pozostałości produkcyjnych. Nie jest to jednak groźne i szybko zniknie. Pozwól urządzeniu pracować przy najwyższym ustawieniu temperatury przez ok. 30 minut przed pierwszym użyciem.

- Informacje dotyczące przygotowania

- Rozłóż równomiernie żywność na patelni (8). Napełnij patelnię tylko do poziomu **MAKS** cechowania.



Ryc. 4



Ryc. 5

- Aby uzyskać optymalne rezultaty gotowania, należy w trakcie gotowania potrząsać patelnię (8) (rys. 4) lub obracać potrawę (rys. 5), zwłaszcza gdy potrawy na siebie nachodzą.
- Regularnie sprawdzaj żywność przez cały czas gotowania, aby uniknąć przypalenia.
- Po zakończeniu gotowania natychmiast usuń potrawę, aby uniknąć przypalenia.
- Przygotowując świeże ziemniaki lub świeże warzywa, należy użyć niewielkiej ilości oleju jadalnego, aby potrawa była bardziej chrupiąca.
- Stosować temperaturę gotowania o 10°C niższą niż zalecana dla konwencjonalnych naczyń z termoobieganiem.
- Przygotowując dania gotowe należy przestrzegać instrukcji przygotowania producenta.

-. Obsługa frytkownicy



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko pożaru!

Olej kuchenny i inne płyny mogą zapalić się na skutek wysokiej temperatury gorącego powietrza.

- Nie napełniaj patelni (8) tłuszczem lub olejem, tak jak w przypadku konwencjonalnej frytkownicy. Do potrawy dodawaj tylko odpowiednią, niewielką ilość oleju jadalnego, w zależności od przepisu.
- Nie przepełniaj patelni frytkownicy. Napełniaj patelnię tylko do poziomu **MAKS**cehowanie.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko zranienia!

Istnieje ryzyko obrażeń w wyniku poparzenia na gorących powierzchniach.

Dotykane powierzchnie urządzenia i akcesoriów mogą się nagrzewać podczas pracy.

- Używaj rękawic kuchennych.



OSTROŻNOŚĆ!

Ryzyko zranienia!


W przypadku funkcji strumienia pary istnieje ryzyko poparzenia unoszącą się parą podczas otwierania urządzenia





- Nie wyciągaj patelni (8) z urządzenia, gdy funkcja spryskiwania parą powoduje rozpylanie wody.
- Nie sięgaj do pary.
- Nie zaglądamy do patelni od góry podczas wyciągania jej z urządzenia.

- Za pomocą uchwytu patelni (7) wyciągnij patelnię (8) z urządzenia.
- Napełnij patelnię potrawą. Więcej informacji na temat zalecanych poziomów napełnienia można znaleźć w tabelach w rozdziale „8.2. Ustawianie programu automatycznego” na stronie 158 i „8.5. Zalecane ustawienia” na stronie 161.
- Trzymaj mocno patelnię za uchwyt patelni i popchnij ją od przodu, tak aby całkowicie znalazła się w urządzeniu, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.

-. Rozgrzewanie frytkownicy

Aby mieć pewność, że jedzenie jest doskonale ugotowane, przed gotowaniem rozgrzej frytkownicę powietrzną przez co najmniej 3 minuty.

Naciśnij przycisk włączania/wyłączania  (22), aby włączyć urządzenie.






- Użyj  (23) i  (24) przyciski do ustawiania żądanej temperatury gotowania w odstępach co 5°C. Pole wyświetlacza (15) pokazuje temperaturę w °C.
- Za pomocą przycisków  (17) lub (16) ustaw czas gotowania na 3 minuty. Czas gotowania zostanie wyświetlony w polu wyświetlacza (15).
- Rozpocznij proces nagrzewania poprzez naciśnięcie przycisku .

Rozlega się sygnał dźwiękowy.

Po upływie czasu gotowania na urządzeniu rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych.







-. Ustawianie programu automatycznego


Dzięki programom automatycznym możesz gotować określone potrawy we wstępnie ustawionej temperaturze i czasie gotowania. Dostępne są następujące programy:

	Aby uzyskać optymalne rezultaty gotowania, potrząśnij patelnią lub obracaj potrawę kilka razy podczas gotowania, jeśli zajdzie taka potrzeba.					
Symbol	Automatyczny- gram	Polec- zaszyć- waga (G)	Czas (min.)	°C	Para rozpylać funkcjonować	Notatka
	Frytki	500	20	180	Nie dostępny	- Rozgrzej przez 3 minuty - Potrząśnij 3-4x
	Kurczak	500	30	180	Każdy 10 minut	- Rozgrzej przez 3 minuty - Obróć 1x
	Krewetki (świeże lub rozmrożone)	400	8	180	Każdy 3 minuty	- Rozgrzej przez 3 minuty - Wstrząśnij 1x
	Pizza	200 (2 kawałki)	9	200	Nie dostępny	- Rozgrzej przez 3 minuty



Aby uzyskać optymalne rezultaty gotowania, potrząśnij patelnię lub obróć potrawę kilka razy podczas gotowania, jeśli zajdzie taka potrzeba.

Symbol	Automatyczny- matic pro- gram	Polec- zaszyć- wyd waga (G)	Czas (min.)	°C	Para rozpylać funkcjonować	Notatka
	Stek (średnio- hmm)	150	6	230	Każdy 2 minuty	- Rozgrzej przez 3 minuty - Obróć 1x
	Ryba (np. łosoś filet, rozmrozić- wyd.)	400	15	180	Każdy 5 minut	- Rozgrzej przez 3 minuty - Obróć 1x
	Kurczak Uda	800	20	200	Każdy 10 minut	- Rozgrzej przez 3 minuty - Obróć 1x
	Małe ciasta	300	15	160	Nie dostępny	- Użyj formy do pieczenia - Nie przechylaj/nie odwracaj
	Boczek	150	4	180	Nie dostępny	- Rozgrzej przez 3 minuty
	Ciasteczka	300	15	160	Nie dostępny	- Rozgrzej przez 3 minuty - Nie przechylaj/nie odwracaj




Naciśnij przycisk włączania/wyłączania  (22), aby włączyć urządzenie.

- Naciśnij odpowiedni przycisk programu automatycznego (14), aby ustawić żądany program automatyczny.

Wyświetlana jest temperatura i czas gotowania wybranego programu.

- Rozpocznij proces gotowania naciskając  przycisk (18).

Symbol programu automatycznego miga podczas procesu gotowania.

W połowie czasu gotowania włączają się sygnały dźwiękowe i migają symbole programów, przypominając o konieczności ponownego rozłożenia żywności (z wyjątkiem programu  programu automatycznego).  



Jeśli po 5 minutach nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, urządzenie przejdzie w tryb czuwania.



Czas gotowania i temperaturę gotowania możesz później w każdej chwili dostosować (patrz „8.3. Indywidualne ustawianie czasu i temperatury gotowania”).



Aby zapobiec utracie ciepła, zaleca się nie rozpoczynać gotowania, dopóki patelnia (8) nie zostanie całkowicie wsunięta.



Aby uzyskać bardziej wyrazisty smak, funkcję rozpylania pary można włączyć według potrzeb w pięciu programach (patrz „8.4. Korzystanie z funkcji rozpylania pary” na stronie 160). Domyślnie funkcja jest wyłączona.



Formy do pieczenia we frytkownicy nie są dostarczane w komplecie z urządzeniem.

-.-. Indywidualne ustawienie czasu i temperatury gotowania

- Naciśnij przycisk włączania/wyłączania (22), aby włączyć frytkownicę.
- Naciśnij przycisk, aby włączyć obsługę ręczną (wł./wył.) (19).

Domyślne ustawienie to czas gotowania 20 minut i temperatura 200°C.

Możesz dostosować program automatyczny lub ustawienie domyślne określone powyżej, aby pasowało do Twojego przepisu.

- Użyj (23) Przyciski (24) (24) umożliwiają ustawienie żądanej temperatury gotowania w odstępach co 5°C. Pole wyświetlacza (15) pokazuje temperaturę w °C.

Można ustawić temperaturę gotowania w zakresie od 40°C do 230°C.

- Użyj (17) Przyciski (16) (16) umożliwiają ustawienie wymaganego czasu gotowania w min-sporo przyrosty. Czas gotowania zostanie wyświetlony w polu wyświetlacza (15).

Maksymalny czas gotowania można ustawić na 60 minut.


- Rozpocznij proces gotowania, naciskając przycisk (18) przycisk (18).

The (18) przycisk miga i rozlega się sygnał dźwiękowy. Rozpoczyna się proces gotowania.

-.-. Korzystanie z funkcji rozpylania pary

Funkcja strumienia pary zapewnia bardziej wyrazisty smak i można ją włączyć w pięciu automatycznych programach (patrz „8.4. Korzystanie z funkcji rozpylania pary” na stronie 160) i indywidualnie zgodnie z wymaganiami.

Jeżeli dostępna jest funkcja natrysku pary, element obsługowy (19) zostanie wyświetlony.

-wciśnij  przycisk do włączania i wyłączenia funkcji strumienia pary.

Gdy frytkownica pracuje indywidualnie, do komory smażenia (2) na krótki czas wtryskiwana jest woda.

W przypadku korzystania z programów automatycznych komora piekarnika jest kilkakrotnie spryskiwana wodą. Odpowiednie programowanie czasowe można znaleźć w tabeli w rozdziale „8.2. Ustawianie programu automatycznego” na stronie 158.



Gdy zbiornik na wodę (4) jest pusty, po naciśnięciu na urządzeniu rozlega się sygnał dźwiękowy. Wyjmij zbiornik na wodę i napełnij go wodą do oznaczenia.

-. Zalecane ustawienia



Ilości lub liczby sztuk w poniższej tabeli reprezentują ilość minimalną i maksymalną.

Odpowiednie ustawienia dla danej potrawy znajdują się w tabeli. Ustawienia mogą się różnić w zależności od objętości, samej potrawy lub własnych życzeń i gustu. Należy także przestrzegać instrukcji przygotowania odpowiednich producentów żywności.



Aby uzyskać optymalne rezultaty gotowania, potrząśnij patelnię lub obróć potrawę kilka razy podczas gotowania, jeśli zajdzie taka potrzeba.

Żywność	Minimum waga (g)	Dura- de- czeka- trwa waga (min.)	Temp. (°C)	Notatka
	Maksymalny waga (g)			
Cienko krojone mrożone frytki	300-700	12-16	200	- Rozgrzewaj przez 3 minuty. - Wstrząśnij 3-4x
Grubo krojone mrożone frytki	300-700	20-25	200	- Rozgrzewaj przez 3 minuty. - Wstrząśnij 3-4x
Domowe ziemniaki kliny	300-800	18-25	180	- Rozgrzewaj przez 3 minuty - Dodaj 1/2 łyżki z oleju - Wstrząśnij 3-4x
Stek wołowy	100-500	8-12	180	- Rozgrzewaj przez 3 minuty - Obróć 1x
Kotlet schabowy	100-500	10-14	180	- Rozgrzewaj przez 3 minuty - Obróć 1x





Aby uzyskać optymalne rezultaty gotowania, potrząśnij patelnię lub obracaj potrawę kilka razy podczas gotowania, jeśli zajdzie taka potrzeba.

Żywność	Minimum waga (g)	Dura- de- czekać- trwa waga (min.)	Temp. (°C)	Notatka
	Maksymalny waga (g)			
Hamburgery	100-500	7-14	180	<ul style="list-style-type: none">- Rozgrzewaj przez 3 minuty- Obróć 1x
Sajgonki	100-400	8-10	200	<ul style="list-style-type: none">- Rozgrzewaj przez 3 minuty- Obróć 1x
Nuggetsy z kurczaka	100-500	6-10	200	<ul style="list-style-type: none">- Rozgrzewaj przez 3 minuty.- Wstrząśnij 1x
Warzywa (np papryka, papryka-pokoje, cukinie, ziemniaki)	100-400	8-10	160	<ul style="list-style-type: none">- Rozgrzewaj przez 3 minuty- Dodaj 1/2 łyżki oleju kuchennego- Pokroić na kawałki wielkości 2,5 cm- Kawałki ziemniaków pokroić na mniejsze kawałki- Wstrząśnij 1x

-.-. Przerwanie programu

Możesz przerwać proces gotowania, aby sprawdzić postęp gotowania lub ponownie rozprowadzić potrawę.

-wciśnij  przycisk, aby przerwać proces gotowania.


The  przycisk przestanie migać i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

- Wyciągnij patelnię (8), aby sprawdzić postęp gotowania lub ponownie rozprowadzić żywność. Włóż
- szufladę frytownicy całkowicie z powrotem do urządzenia.
- Aby kontynuować proces gotowania, należy ponownie nacisnąć przycisk.

Odcliczanie czasu będzie wówczas kontynuowane automatycznie.

-. Zakończenie programu

Po zakończeniu gotowania element grzejny wyłącza się i słychać sygnał dźwiękowy. Wentylator pracuje jeszcze przez ok. jedna minuta.

- Jeśli chcesz całkowicie przerwać proces gotowania, naciśnij przycisk włączania/wyłączania  aż urządzenie się wyłączy.
- Wyciągnij wtyczkę sieciową (13) z gniazdka sieciowego.
- Za pomocą uchwyty patelni (7) wyciągnij patelnię (8) z urządzenia. Umieść patelnię do smażenia na powierzchni odpornej na ciepło.
- Usuń żywność z patelni.

-. Czyszczenie frytkownicy



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem!

Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym ze względu na części znajdujące się pod napięciem.

-Przed czyszczeniem zawsze odłączaj wtyczkę sieciową (13).

-Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach. Jeśli urządzenie wpadnie do cieczy, w żadnym wypadku nie należy próbować go dotykać. Najpierw odłącz kabel od gniazdka sieciowego.

W żadnym wypadku nie używaj ponownie urządzenia. Zleć sprawdzenie urządzenia producentowi, jego działowi obsługi klienta lub osobie o podobnych kwalifikacjach.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko zranienia!

Goście powierzchnie stwarzają ryzyko obrażeń w wyniku poparzenia.

-Przed czyszczeniem należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia na co najmniej 30 minut. Wyjmij patelnię (8), aby umożliwić szybsze ostygnięcie urządzenia. Umieść patelnię do smażenia na powierzchni odpornej na ciepło.



OGŁOSZENIE!

Możliwość uszkodzenia urządzenia!

Istnieje ryzyko uszkodzenia urządzenia w przypadku nieprawidłowego użytkowania.

-Nigdy nie używaj kwaśnych, ściernych lub ziarnistych środków czyszczących na bazie kwasu octowego, sody lub rozpuszczalników. Mogą one uszkodzić powierzchnię urządzenia lub znajdujący się na nim nadruk.

-Nie czyścić frytkownicy w zmywarce.

- Wyczyść patelnię (8) i kratkę (1) za pomocą gąbki i niewielkiej ilości łagodnego roztworu mydła. Dokładnie opłucz wszystkie części czystą wodą, a następnie dokładnie je osusz.
- Patelnię i ruszt do smażenia można myć w zmywarce. Zalecamy jednak płukanie ręczne, jak opisano powyżej, w celu delikatniejszego czyszczenia.
- Komorę smażenia (2) czyścić ciepłą wodą i wilgotną gąbką.
- Jeżeli elementy grzejne są zabrudzone, należy użyć szczotki do mycia naczyń. Ostrożnie usuń resztki jedzenia.
- Wyjmij zbiornik na wodę do funkcji wytwarzania pary (4) z urządzenia. Opróżnij pozostałą wodę, a następnie dokładnie osusz zbiornik na wodę.
- Do czyszczenia panelu sterowania (3) i zewnętrznych powierzchni urządzenia nadaje się miękka, lekko zwilżona ściereczka.

--. Dłuższe nieużywanie i transport

- Jeśli nie zamierzasz używać urządzenia przez dłuższy czas, wyjmij wtyczkę z gniazdka (12), wyczyść urządzenie i przechowuj je w suchym, wolnym od kurzu i mrozu pomieszczeniu, nie narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
- Aby uniknąć uszkodzenia produktu w transporcie, zalecamy korzystanie z oryginalnego opakowania.

--. Rozwiązywanie problemów

Produkt opuścił nasz magazyn w idealnym stanie. Jeśli jednak odkryjesz problem, sprawdź, czy możesz go rozwiązać, korzystając z rozwiązań przedstawionych w poniższej tabeli. Jeżeli Ci się to nie uda, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązywanie problemów
Urządzenie jest nie działa.	Wtyczka sieciowa (13) nie jest włożona do gniazdka sieciowego.	- Urządzenie należy podłączyć wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego.
	Niekompletny wpis.	- Rozpocznij proces gotowania naciskając przycisk (patrz rozdział „8. Obsługa frytownicy”).
Jedzenie nie gotowany.	Poziom napełnienia jest zbyt wysoki.	- Napełniaj patelnię (9) tylko do poziomu MAKS cechowanie.
	Temperatura gotowania jest zbyt niska.	- wciśnij  przycisk (24) do zwiększyć temperaturę gotowania.
	Czas gotowania jest za krótki.	- wciśnij  przycisk (16) do wydłużyć czas gotowania.
Sygnały akustyczne dźwięk, gdy funkcja natrysku pary używana jest.	Zbiornik na wodę (4) jest pusty.	- Wyjmij zbiornik na wodę (4) i napełnij go wodą do oznaczenia.
Jedzenie nie równomiernie ugotowane.	Kawałki jedzenia są zbyt blisko siebie.	- Wiele produktów spożywczych należy wstrząsnąć/obrócić kilka razy razy w czasie gotowania.
		- Napełnij patelnię (8) małymi kawałkami jedzenia. Mniejsze kawałki gotują się bardziej równomiernie.
Smażone potrawy nie są ostre wystarczająco.	Jedzenie nie nadaje się do gotowania we frytownicy.	- Aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty, używaj przekąsek gotowych do piekarnika lub lekko naoliwionych.
Urządzenie nie można zamknąć.	Patelnia do smażenia (8) jest zbyt pełna.	- Napełniaj patelnię (9) tylko do poziomu MAKS cechowanie.

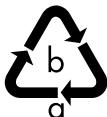
Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązywanie problemów
biały dym wychodzi z urządzenia.	Jedzenie jest bardzo tłuste.	<ul style="list-style-type: none"> - Podczas przygotowywania tłuszcz z nich jest niezwykle tłuste potrawy kapią na dno patelni (8). Tłuszcz powoduje, że na patelni powstaje wyższa niż zwykle temperatura <ul style="list-style-type: none"> - nie ma to negatywnego wpływu na urządzenie ani na wynik gotowania.
	Na patelni (8) i ruszcie (1) znajdują się jeszcze pozostałości tłuszczu z poprzedniego procesu smażenia.	<ul style="list-style-type: none"> - Pozostałości tłuszczu spalają się. Po każdym użyciu wyczyść patelnię do smażenia (8) i ruszt (1).
Świeże chipsy są nierównomiernie wysmażone.	Frytki nie zostały wystarczająco namoczone.	<ul style="list-style-type: none"> - Umieść chipsy w zimnej wodzie na około 30 minut, aby usunąć skrobię. Przed włożeniem na patelnię osusz frytki papierem kuchennym.
	Odmiana ziemniaków jest nieodpowiednia.	
Świeże chipsy nie stają się chrupiące.	Ziemniaki są zbyt wilgotne.	<ul style="list-style-type: none"> - Chrupkość zależy od zawartości wody i skrobi w odmianie ziemniaków oraz od ilości oleju.
		<ul style="list-style-type: none"> - Ostrożnie osusz ziemniaki i zalej je około 1 łyżką oleju kuchennego.
		<ul style="list-style-type: none"> - Ziemniaki pokroić na mniejsze kawałki.

--. Sprzedaż



OPAKOWANIE

Urządzenie zostało zapakowane w celu zabezpieczenia go przed uszkodzeniami w transporcie. Opakowanie wykonane jest z materiałów nadających się do recyklingu w sposób przyjazny dla środowiska.



Należy przestrzegać następujących etykiet na opakowaniach dotyczących segregacji odpadów, zawierających skróty (a) i cyfry (b): 1–7: tworzywa sztuczne/20–22: papier i tektura/80–98: materiały kompozytowe



(tylko Francja)

Symbol „Triman” informuje konsumenta, że produkt nadaje się do recyklingu, objęty jest rozszerzonym systemem odpowiedzialności producenta i we Francji należy go sortować według rodzaju materiału.



URZĄDZENIE

Wszystkie stare urządzenia oznaczone pokazanym symbolem nie mogą być wyrzucane do zwykłych odpadów domowych.

Zgodnie z dyrektywą 2012/19/UE urządzenia te po zakończeniu okresu użytkowania należy poddać prawidłowej utylizacji.

Wiąże się to z oddzielaniem materiałów znajdujących się w urządzeniu w celu recyklingu, a także minimalizowania wpływu na środowisko i negatywnego wpływu na zdrowie ludzkie.

Zabierz stare urządzenia do punktu zbiórki złomu elektrycznego lub do centrum recyklingu.

Aby uzyskać więcej informacji na ten temat, skontaktuj się z lokalną firmą zajmującą się utylizacją odpadów lub władzami lokalnymi.

--. Części zamienne

Odwiądź nasz sklep MEDIONserviceshop pod adresem <https://www.medion.com/medionserviceshop>, aby zamówić potrzebne części zamienne.

Będziesz mógł dowiedzieć się wszystkich szczegółów na temat konkretnego produktu, gdy tam będziesz.

--. Specyfikacja techniczna

Adres dostawcy:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen NIEMCY
Identyfikator modelu:	MD 11780
Zasilacz:	220-240 V, 50-60 Hz
Wyjście:	1500 W
Przydatna pojemność patelni:	5 litrów
Pojemność zbiornika na wodę:	80ml
Kontrola temperatury:	40-230°C
Maks. Czas gotowania:	60 minut
Wymiary (szer. × wys. × gł.), łącznie z wymiarami uchwyt patelni	Około. 36,5 x 27 x 31,0 cm