

MEDION®

Instrukcja obsługi



Frytownica na gorące powietrze

100000PLN

ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN

MEDION® MD 10532

Spis treści.

1.	Informacje dotyczące 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.	Frytownica na gorące powietrze - przegląd urządzeń	14
5.1.	Front.....	14
5.2.	Tylna okładka.....	15
5.3.	Sterowanie/Wyświetlacz.....	16
6.	Commissioning	17
7.	Operacja	18
7.1.	Ustawianie czasu i temperatury gotowania	19
7.2.	Ustawić jednostkę	20
7.3.	Ustawienie programu automatycznego	22
8.	Sprzątanie.....	23
9.	Przechowywanie/transport	24
10.	Rozwiązywanie problemów	24
11.	Utylizacja	26
12.	Dane techniczne	26
13.	Informacje o zgodności z UE	26
14.	Informacje o usługach	27
15.	Nadruk	29
16.	Ogólne warunki gwarancji	30
16.1.	Ogólne.....	30
16.2.	Specjalne warunki gwarancji na naprawę w zakładzie lub naprawę na miejscu	
	wymiana na miejscu	32

100000PLN

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 uruchomieniem należy dokładnie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa i całą instrukcję. Zwrócić uwagę na ostrzeżenia na tabliczce znamionowej środowiska.

oraz 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 następujących 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!



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie o niebezpieczeństwie związanym z porażeniem prądem!



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem ze strony gorących powierzchni!



UWAGA!

Ostrzeżenie o możliwości wystąpienia umiarkowanych i lub niewielkich obrażeń ciała!



UWAGA!!!

Postępuj zgodnie z instrukcją, aby uniknąć szkód materialnych!



UWAGA!!!

Dalsze informacje dotyczące użytkowania urządzenia!



Należy przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi!

-

Punkt kulminacyjny / Informacje o zdarzeniach podczas operacji



Działanie, które należy przeprowadzić



Instrukcje dotyczące działań, które należy podjąć w celu uniknięcia zagrożeń



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



Symbol prądu zmiennego



Symbol uziemienia ochronnego (dla klasy ochrony I)

Urządzenia elektryczne klasy ochronnej I to urządzenia elektryczne, które posiadają co najmniej podstawową izolację na całej długości i są wyposażone we wtyczkę ze stykiem ochronnym lub stały przewód przyłączeniowy z przewodem ochronnym.

1000000PLN

ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN

2. Przeznaczenie

Urządzenie nadaje się do pieczenia, gotowania i grillowania potraw takich jak warzywa, frytki, klipy ziemniaczane - domowych lub z piekarnika, a także do przygotowywania ryb, mięsa, drobiu i ciast.

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

- W kuchniach dla pracowników w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach komercyjnych;
- w posiadłościach rolnych;
- klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
- w łóżkach i śniadaniach.

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 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.

ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN

3. Instrukcje bezpieczeństwa

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA - PRZECZYTAJ
UWAŻNIE I ZACHOWAJ DO DALSZEGO UŻYTKU!



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo obrażeń!

Ryzyko obrażeń u dzieci i osób o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej (np. osoby częściowo niepełnosprawne, osoby starsze o ograniczonej sprawności fizycznej i umysłowej) lub braku doświadczenia i wiedzy (np. starsze 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, lub osoby nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeżeli otrzymały one nadzór lub instrukcje dotyczące 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 bez nadzoru.
- Dzieci poniżej 8 lat powinny być trzymane z dala od urządzenia i kabla przyłączeniowego.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo obrażeń!

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

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



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Istnieje ryzyko porażenia prądem lub zwarcia z części będących pod napięciem.

- Urządzenie podłączać tylko do prawidłowo zainstalowanego, uziemionego i elektrycznie zabezpieczonego gniazdka.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie znamionowe na urządzeniu odpowiada lokalnemu napięciu sieciowemu.
- W przypadku konieczności szybkiego odłączenia urządzenia od sieci elektrycznej, gniazdo musi być swobodnie dostępne.
- Nie należy używać przedłużaczy.
- Kabel sieciowy należy zawsze wyciągać z gniazdka za wtyczkę, nie ciągnąć za kabel.
- Nie zaginać ani nie zgniatać przewodu sieciowego.
- Upewnij się, że kabel sieciowy jest nieuszkodzony i nie przebiega pod urządzeniem ani nad gorącymi powierzchniami lub ostrymi krawędziami.
- Ułóż kabel sieciowy tak, aby nikt nie mógł na niego nadepnąć ani się potknąć.
- Nie należy obsługiwać urządzenia na mokrej powierzchni.
- Nigdy nie dotykaj urządzenia ani przewodu zasilającego mokrymi rękami.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jest ono uszkodzone lub jeśli zauważysz uszkodzenia przewodu zasilającego lub wtyczki.
- W przypadku awarii lub stwierdzenia uszkodzeń transportowych należy niezwłocznie skontaktować się z serwisem.
- Naprawę kabla sieciowego należy zlecać wyłącznie w wykwalifikowanym warsztacie specjalistycznym lub przesłać

do serwisu, aby uniknąć zagrożeń.

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



-
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach.
 - Odłącz urządzenie od gniazdka sieciowego, gdy
 - czyszczenie lub serwisowanie urządzenia,
 - montaż lub demontaż urządzenia,
 - urządzenie stało się wilgotne lub mokre,
 - nie używasz już urządzenia,
 - przy braku nadzoru,
 - podczas burzy.
 - Chronić urządzenie przed kapiącą i rozpryskującą się wodą. Unikać kontaktu z wodą lub innymi płynami. Urządzenie, kabel sieciowy i wtyczkę sieciową trzymać z dala od umywalek, zlewów itp. Jeśli do urządzenia dostanie się ciecz, natychmiast odłącz wtyczkę od gniazdka. Zlecić kontrolę urządzenia w wykwalifikowanym warsztacie specjalistycznym.
 - Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
 - Nie należy narażać urządzenia na działanie ekstremalnych warunków. Do czynników, których należy unikać należą:
 - Duża wilgotność lub mokrość,
 - ekstremalnie wysokie lub niskie temperatury,
 - bezpośrednie światło słoneczne,
 - otwarty ogień.



100000PLN

ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN

3.1. Uruchomienie i Użytkowanie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarowe!

Istnieje ryzyko pożaru od gorących powierzchni.

- Aby uniknąć zagrożenia spowodowanego niezamierzonym zresetowaniem ochronnego ogranicznika temperatury, urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak zegar sterujący, ani nie może być podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez takie urządzenie.
- Umieść urządzenie na żaroodpornej, suchej i płaskiej powierzchni.
- Nie umieszczaj urządzenia na powierzchniach, które mogą się nagrzewać (np. płyty grzewcze, otwarty ogień).
- Upewnij się, że urządzenie nie styka się z żadnym innym obiektem podczas pracy. Zachować odległość co najmniej 10 cm od innych przedmiotów. W szczególności nie umieszczać go w pobliżu materiałów łatwo palnych (firanki, zasłony, papier itp.).
- Podczas pracy nie należy umieszczać urządzenia pod szafkami ściennymi lub innymi przedmiotami, które mogłyby utrudniać swobodne wydobywanie się pary w górę.
- Nie należy przykrywać urządzenia.
- Nie należy umieszczać na urządzeniu żadnych przedmiotów.
- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Nie używać urządzenia w pobliżu wybuchowych i/lub łatwopalnych oparów.
- Koniecznie użyj koszyka w naczyniu do smażenia na głębokim oleju, aby przygotować potrawę, aby się nie przypaliła.
- Zawsze umieszczaj gorący garnek i patelnię na żaroodpornej powierzchni.
- Nie wypełniaj garnka do smażenia tłuszczem lub olejem.

- W przypadku pojawienia się ciemnego dymu należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania. Przed wyjęciem patelni z urządzenia należy poczekać, aż dym opadnie.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo obrażeń!

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

- Ponieważ kratka wentylacyjna z tyłu urządzenia staje się funkcjonalnie gorąca, nie wolno jej dotykać podczas pracy, aby uniknąć poparzeń.
- Podczas pracy urządzenia należy dotykać tylko uchwytów i elementów obsługi!
- Nie należy dotykać wnętrza urządzenia, garnka do smażenia ani płyty grzejnej.
- Nie wolno przenosić urządzenia podczas pracy.
- Nie przenosić rozgrzanego urządzenia, wcześniej pozwolić mu całkowicie ostygnąć.
- Jeśli zdejmiesz garnek do głębokiego smażenia w trakcie lub po przygotowaniu potraw, istnieje ryzyko poparzenia przez wydostającą się parę. Nie należy trzymać głowy bezpośrednio nad urządzeniem i nie sięgać do tej pary.
- Garnek do smażenia staje się bardzo gorący podczas pracy, nie należy go dotykać. Należy używać rękawic kuchennych.



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 zbytniego

przyciemnienia potraw.





UWAGA!!!

Niebezpieczeństwo uszkodzenia!

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, które nie jest wrażliwe na ciepło.

100000Pin

ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN

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.

Prosimy o sprawdzenie, czy przesyłka jest kompletna i nienaruszona oraz o poinformowanie nas w ciągu 14 dni od zakupu, jeśli przesyłka jest niekompletna lub uszkodzona.

Wraz z zakupionym pakietem otrzymaliście:

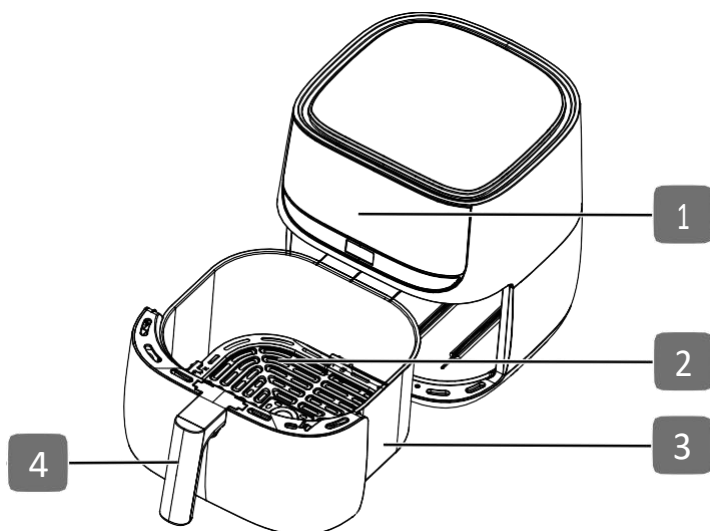
- Frytownica na gorące powietrze
- Ruszt do smażenia
- Instrukcja obsługi z informacją o gwarancji

100000PLN

ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN

5. Frytownica na gorące powietrze - Przegląd urządzeń

5.1. Front

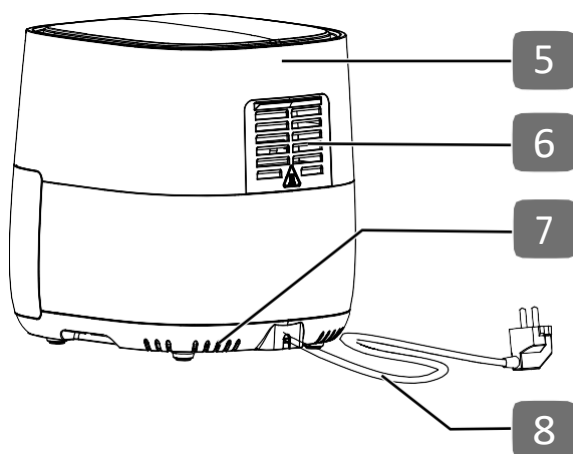


- 1) Elementy obsługi/wyświetlacz
- 2) Ruszt do smażenia
- 3) Garnek do głębokiego smażenia
- 4) Uchwyt do garnka do głębokiego smażenia

100000PLN

ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN

5.2. Tylna okładka



- 5) Mieszkanie
- 6) Wylot pary
- 7) Szczeliny wentylacyjne
- 8) Kabel sieciowy z wtyczką sieciową

100000PLN

ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN

6. Commissioning

- ☐ Usunąć z urządzenia wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i folie.
- ☐ Umieścić urządzenie na żaroodpornej, suchej i płaskiej powierzchni.
- ☐ Wyciągnąć garnek do smażenia (3) z urządzenia. Wyjąć kratkę do smażenia (2) wyciągając go za oczko.
- ☐ Opłucz kratkę do smażenia (2) i garnek do smażenia (3) gorącą wodą. Wysuszyć - Obie części powinny być dobrze zdrenowane.
- ☐ Przetrzeć obudowę (5) wilgotną szmatką.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo obrażeń!

Wysokie temperatury powstające podczas pracy spowodowałyby przypalenie potraw, gdyby były używane bez kratki do smażenia (2). Powierzchnie stają się bardzo gorące.

■ Ruszt do smażenia (2) należy zawsze używać razem z garnkiem do smażenia (3).

- ☐ Umieścić gorący frytownicę na powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
- ☐ Frytownicę podłączać tylko do prawidłowo zainstalowanego, ge-
uziemionego i elektrycznie zabezpieczonego gniazda. Lokalne napięcie sieciowe musi odpowiadać danym technicznym urządzenia.



Podczas pierwszego użycia może pojawić się pewien zapach i dym spowodowany pozostałościami po produkcji. Nie jest to jednak nic poważnego i szybko zniknie. Zapewnić wystarczającą wentylację.

100000PLN

ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN

7. Operacja



OSTRZEŻENIE!

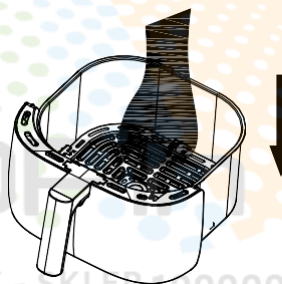
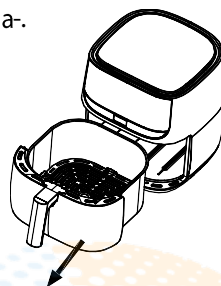
Zagrożenie pożarowe!

Olej i inne płyny mogą się zapalić z powodu wysokiej temperatury gorącego powietrza.

- Nie należy napełniać urządzenia olejem ani innymi płynami.
- Wyjątkowo tłuste potrawy, np. kielbaski, nie nadają się do przyrządzania. Tłuszcz ściekałby do garnka (3) i tam się przypalał.
- Nie przepełniać garnka do smażenia (3). Przestrzegać oznaczenia MAX. Zalecamy jednak napełnienie garnka (3) tylko w 3/4, aby ułatwić obsługę.

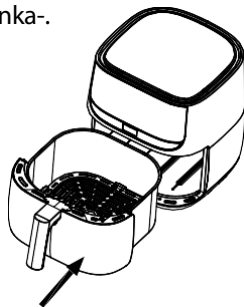
- ☐ Pociągnij garnek do smażenia (3) za garnek do smażenia-uchwyt (4) z urządzenia.

- ☐ Włożyć kratkę do smażenia (2) na patelnię.
- ☐ Napełnić garnek do smażenia (3) potrawą. Usunąć odpowiednie ilości wypełnienia tabela w rozdziale "7.2. Ustawianie urządzenia" na stronie 20.



ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN

- ☐ Przytrzymać garnek do smażenia (3) na wysokości garnka-uchwyt (4) mocno i wcisnąć go całkowicie do urządzenia od przodu.



7.1. Ustawianie czasu i temperatury gotowania

- ☐ Naciśnij przycisk przez kilka sekund, aby wyłączyć urządzenie.
- ☐ Za pomocą przycisków lub ustawić żądaną temperaturę gotowania. w 5 °C-kroki w.
- ☐ Naciśnij i przytrzymaj przycisk lub , aby ustawić żądaną temperaturę. szybciej się reguluje.

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

- ☐ Za pomocą przycisków lub ustawić żądany czas gotowania w minutach-kroki w.
- ☐ Naciśnij i przytrzymaj przycisk lub , aby ustawić żądany czas gotowania. szybciej się reguluje.

Możliwy jest całkowity czas gotowania wynoszący 60 minut.



Aby osiągnąć najlepszy efekt gotowania, należy wcześniej podgrzać frytkownicę na gorące powietrze przez co najmniej 3 minuty.

- ☐ Rozpocząć proces gotowania poprzez krótkie naciśnięcie przycisku .

Podczas pracy urządzenia wyświetlana jest temperatura gotowania oraz pozostały czas gotowania. Podczas przygotowywania potraw można w każdej chwili wyciągnąć garnek (3) z urządzenia, aby sprawdzić stan gotowania. Urządzenie wyłączy się automatycznie.

- ☐ Przytrzymać garnek (3) za uchwyt (4) i potrząsnąć nim.
W połowie czasu gotowania ostrożnie podsmażyć potrawę (3), aby ponownie rozdzielić i wsunąć garnek (3) z powrotem do urządzenia. W ten sposób osiągniesz równomierne gotowanie potraw.
- Następnie czas jest kontynuowany automatycznie.

- ☐ Jeśli chcesz uzupełnić jedzenie, naciśnij przycisk , aby rozpocząć proces gotowania.
aby przerwać proces.
- ☐ Wyciągnąć garnek do smażenia (3) z urządzenia za uchwyt garnka (4).

-
- ☐ Ostrożnie uzupełnić jedzenie i wsunąć garnek (3) z powrotem do urządzenia.



- ☐ Naciśnij ponownie przycisk **(9)**, aby kontynuować gotowanie.
Po zakończeniu czasu gotowania rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się. Wentylator pracuje jeszcze przez kilka minut.
- ☐ Aby przedwcześnie przerwać proces gotowania, naciśnij na kilka sekund przycisk **(9)** klientów, aż urządzenie się wyłączy.
- ☐ Wyciągnąć wtyczkę sieciową (8) z gniazdka.
- ☐ Wyciągnąć garnek do smażenia (3) z urządzenia za uchwyt garnka (4). Ustawić garnek do smażenia (3) na żaroodporną powierzchnię i wyjąć Wyżywienie.

7.2. Ustawić jednostkę

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

Sąd	Waga (g)	Czas (min.)	Temperatura (°C)	Pour-teln	Informacje dodatkowe
Ziemniaki i frytki					
Cienkie mrożone frytki	500-600	18-25	200	Tak	W razie potrzeby wstrząsnąć kilka razy
Grube mrożone frytki	500-600	20-25	200	Tak	W razie potrzeby wstrząsnąć kilka razy
Potato gratin	600	20-25	200	Tak	
Mięso i drób					
Stek	100-600	12-18	180	Nie	
Kotlety wieprzowe	100-600	12-18	180	Nie	
Hamburg	100-600	10-20	180	Nie	
Kiełbasa	100-600	13-15	200	Nie	
Noga z kurczaka	100-600	25-30	180	Nie	
Pierś z kurczaka	100-600	18-25	180	Nie	
Przekąski					
Spring rolls	100-600	8-10	200	Tak	Dla gotowego do użycia

					piekarnika
--	--	--	--	--	------------

Sąd	Waga (g)	Czas (min.)	Temperatura (°C)	Pour-teln	Informacje dodatkowe
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-600	8-12	180	Tak	Dla gotowego do użycia piekarnika
Mrożone paluszki rybne	100-500	6-10	200	Nie	Dla gotowego do użycia piekarnika
Ser z pieczywa	100-500	8-10	180	Nie	Dla gotowego do użycia piekarnika
Rolada (warzywna)	100-500	12-20	160	Nie	Dla gotowego do użycia piekarnika
Pieczenie					
Ciasto	500	8-15	180	Nie	Użyj formy do pieczenia
Quiche	500	20-22	180	Nie	Użyj formy do pieczenia / formy do pieczenia
Muffiny	500	15-18	200	Nie	Użyj formy do pieczenia
Słodkie przekąski	500	20	160	Nie	Użyj formy do pieczenia / formy do pieczenia



Frytownica na gorące powietrze jest również idealna do odgrzewania potraw: Podgrzewać żywność w temperaturze 150 °C przez 10 minut.



Jeśli nie rozgrzałeś wcześniej frytkownicy na gorące powietrze, pozwól potrawom gotować się 3 minuty dłużej.



Formy do pieczenia w frytkownicy na gorące powietrze nie wchodzą w zakres dostawy.

7.3. Ustawienie programu automatycznego

Programy automatyczne pozwalają na gotowanie określonych potraw w zadanej temperaturze i czasie gotowania. Dostępne są następujące programy:

-  mrożone frytki/smażone
-  udu kurczaka z bekonem
-  Mięso
-  krewetki
-  k
-  Muffiny/ciastka
-  Warzywa
-  Ryby

☐ Naciśnij przycisk  przez kilka sekund, aby włączyć urządzenie.

☐ Naciśnij kilkakrotnie przycisk , aby wybrać żądany program automatyczny.
Do regulacji.

☐ Rozpocząć proces gotowania poprzez krótkie naciśnięcie przycisku .

Po zakończeniu czasu gotowania rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się. Wentylator pracuje jeszcze przez kilka minut.

☐ Aby przedwcześnie przerwać proces gotowania, naciśnij na kilka sekund przycisk  klientów, aż urządzenie się wyłączy.

☐ Wyciągnąć wtyczkę sieciową (8) z gniazdka.

☐ Wyciągnąć garnek do smażenia (3) z urządzenia za uchwyt garnka (4). Ustawić garnek do smażenia (3) na żaroodporną powierzchnię i wyjąć
Wyżywienie.

100000PLN

ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN

8. Czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

- Przed czyszczeniem należy zawsze odłączyć wtyczkę sieciową (8).
- Nigdy nie należy zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach.
- Jeśli urządzenie wpadnie do cieczy, w żadnym wypadku nie należy go dotykać. Najpierw odłączyć wtyczkę sieciową (8).



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo obrażeń!

Istnieje ryzyko poparzeń od gorących powierzchni.

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



UWAGA!!!

Możliwe uszkodzenie urządzenia!

Istnieje możliwość uszkodzenia urządzenia w wyniku niewłaściwego użytkowania.

- Nie stosować żadnych szorstkich lub ściernych środków czyszczących na lub w obudowie (5) urządzenia.
 - Nie należy myć frytkownicy na gorące powietrze ani akcesoriów w zmywarce.
- ☐ Wyczyścić garnek do smażenia (3) i kratkę do smażenia (2) za pomocą gąbki i odrobiny łagodnej wody z mydłem. Dobrze wypłucz pojemniki i wysusz je. To wszystko wypada dobrze.
 - ☐ Wyczyścić wnętrze urządzenia za pomocą ciepłej wody i miękkiej szmatki. Gąbka.
 - ☐ Do panelu sterowania i zewnętrznych powierzchni urządzenia nadaje się miękka

ściereczka,
lekko wilgotna ściereczka.



9. Przechowywanie/transport

- ☐ Gdy nie używasz urządzenia, odłącz je od sieci elektrycznej (8) i zachowaj je w bezpiecznym miejscu.
Urządzenie należy przechowywać w suchym, wolnym od kurzu i mrozu miejscu, bez bezpośredniego działania promieni słonecznych.
Światło słoneczne na.
- ☐ Upewnij się, że urządzenie jest przechowywane w miejscu niedostępnym dla dzieci.
zachowano.
- ☐ Aby uniknąć uszkodzeń podczas transportu, zalecamy,
używać oryginalnego opakowania.

10. Rozwiązywanie problemów

Produkt opuścił naszą siedzibę w idealnym stanie. Jeśli mimo to zauważysz problem, najpierw spróbuj mu zaradzić, korzystając z poniższej tabeli. W przypadku niepowodzenia, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązywanie problemów
Urządzenie nie działa.	Wtyczka sieciowa (8) nie jest podłączona do gniazdka.	Urządzenie należy podłączać tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazda.
	Dane wejściowe nie są kompletne.	Rozpocznij proces gotowania, naciskając przycisk 
Jedzenie jest niedogotowane.	Ilość wypełnienia jest zbyt duża.	Napełnij garnek do smażenia (3) małymi kawałkami. Mniejsze kawałki będą smażyć się bardziej równomiernie.
	Temperatura gotowania jest zbyt niska.	Naciśnij  lub  , aby zwiększyć lub zmniejszyć żądany czas gotowania . 
	Czas gotowania jest zbyt krótki.	Naciśnij  lub  , aby zwiększyć lub zmniejszyć żądaną temperaturę gotowania °C.
Spieszone nie są ugotowane równomiernie.	Naczynia są zbyt blisko siebie.	Wstrząsnąć patelnią (3), aby równomiernie rozprowadzić potrawę. Niektóre potrawy wymagają wstrząśnięcia po około połowie czasu gotowania.

Smażone potrawy nie są wystarczająco chrupiące.	Używana jest żywność nieodpowiednia dla frytownicy na gorące powietrze.	Używaj przekąsek nadających się do piekarnika lub lekko natłuszczonych, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.
---	---	---

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązywanie problemów
Nie można zamknąć urządzenia.	Garnek do smażenia (3) jest przepełniony.	Napełnij garnek do smażenia (3) do maksimum.
Rozwój białego dymu w urządzeniu	Jedzenie jest bardzo tłuste.	Podczas przygotowywania bardzo tłustych potraw do garnka (3) ścieka tłuszcz. Tłuszcz wytwarza w garnku (3) więcej ciepła niż normalnie - nie ma to wpływu na urządzenie ani na wynik gotowania.
	W garnku do smażenia (3) znajdują się jeszcze pozostałości tłuszczu z poprzedniego procesu gotowania.	Resztki tłuszczu spalają się w komorze smażenia. Po każdym użyciu należy wyczyścić komorę frytownicy (3).
Świeże pommes frites nie są równomiernie usmażone.	Pałeczki ziemniaczane nie zostały wystarczająco namoczone.	Pałeczki ziemniaczane wkładamy do zimnej wody na około 1/2 godziny, aby skrobia mogła się ulotnić. Przed napełnieniem osuszyć je papierem kuchennym.
	Odmiana ziemniaka jest nieodpowiednia.	
Świeże pommes frites nie stają się chrupiące.	Ziemniaki są zbyt wilgotne.	Chrupkość zależy od zawartości wody i skrobi w miejscach ziemniaków oraz od ilości oleju.
		Ziemniaki dokładnie osuszamy, a następnie pokrywamy je około 1/2 łyżki oleju.
		Ziemniaki pokroić na mniejsze kawałki.

Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu odpowiednio "E1" i "E2" wyświetlane.	Czujnik temperatury wewnętrznej urządzenia zgłasza usterkę.	Skontaktuj się z obsługą klienta.
--	---	-----------------------------------



11. Utylizacja



Urządzenie

Po zakończeniu okresu użytkowania urządzenia należy zadbać o jego utylizację w sposób przyjazny dla środowiska. Można to zrobić np. w lokalnym punkcie zbiórki starych urządzeń. Aby dowiedzieć się o lokalnych możliwościach utylizacji, należy skontaktować się z lokalnym biurem administracyjnym.

- ☐ Przed utylizacją odciąć kabel.



Opakowanie

Twoje urządzenie jest zapakowane, aby chronić je przed uszkodzeniem podczas transportu. Opakowanie jest surowcem i dlatego może być ponownie wykorzystane lub zwrócone do obiegu surowcowego.

12. Techniczne Dane

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

100000PIN

ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN